



VIGILADA MINEDUCACIÓN



¿QUÉ ES?

La Ingeniería en Alimentos se fundamenta en conocimientos científicos y tecnológicos, capaces de analizar, interpretar, diseñar, desarrollar, innovar y optimizar procesos de producción de la industria alimentaria bajo los estándares de calidad; con habilidades para la toma de decisiones, trabajo en equipo y dirección de proyectos pertinentes en el área alimentaria, respetando los principios que rigen la sostenibilidad en concordancia con la normatividad nacional e internacional.

PERFIL DE EGRESO

El ingeniero de Alimentos de la Corporación Universitaria del Meta, aborda la cadena de valor de la industria alimentaria, siendo competente en:

- Investigar, diseñar y adaptarse a las tendencias tecnológicas en los procesos de transformación, manejo, almacenamiento y control de acuerdo con lineamientos y estándares de calidad durante todas las fases del proceso, adaptándose a tecnologías limpias que propendan por el bienestar de la comunidad.
- Participar en propuestas de diseño y procesos innovadores adaptados al entorno local, regional y nacional de forma racional con la experticia adquirida en las ciencias básicas, la ingeniería y las ciencias de alimentos aprovechando los recursos disponibles en el país apoyado en políticas de sustentabilidad y sostenibilidad.
- Desempeñarse en empresas del sector agroalimentario implementando los sistemas de gestión de calidad e inocuidad en cada fase del proceso mejorando y optimizando recursos que propendan por la mejora continua de la comercialización en el sector alimentario.
- Investigar, formular y desarrollar proyectos que contribuyan al desarrollo sostenible del sector agroalimentario aplicando conocimientos científicos y técnicos, generando soluciones y aportando el mejoramiento continuo de las empresas para el desarrollo del área agroindustrial alimentaria.

¿POR QUÉ SER INGENIERO DE ALIMENTOS UNIMETENSE?

El Ingeniero de Alimentos es un profesional integral, competitivo, autónomo, responsable y crítico, con valores y sentido de pertenencia social, destacado por sus condiciones morales, intelectuales y de adaptabilidad, capacitado para emprender y trabajar en empresas del sector.



VIGILADA MINEDUCACIÓN

@unidelmeta



CONTÁCTANOS:

Dpto. de Promoción Institucional
Cra. 32 # 34 -76

322 848 8208 - 322 848 8209 - 322 848 8204

6621825 Ext. 141 contacto@unimeta.edu.co
Villavicencio - Meta

+INFORMACIÓN

Escuela de Ingenierías
decanaturaingenierias@unimeta.edu.co
Carrera 33 # 34-06 Edificio Héroes del Pantano de Vargas
Piso 3 - Tel: 662 18 25 Ext. 152

Vicerrectorado Académico y de Investigaciones
viceacademica@unimeta.edu.co
Carrera 33 # 34-06 Edificio Héroes del Pantano de Vargas
Piso 5 - Tel: 662 18 28 Ext. 102

www.unimeta.edu.co

INGENIERÍA de Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS

INGENIERÍA de Alimentos

UNIMETA

• Fundada en 1985 •



REGISTRO CALIFICADO

CRÉDITOS 2 4 4 4 3 1	Introducción a la Ingeniería de Alimentos Biología y Laboratorio Química General y Laboratorio Física Mecánica y Laboratorio Álgebra Lineal MEUM I Cátedra Unimeta	01 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 4 4 3 4 1	Microbiología General Química Orgánica y Laboratorio Calculo Diferencial Física, Fluidos Ondas y Laboratorio MEUM II Cosmología	02 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 4 3 2 2 4 1	Química Analítica y Laboratorios Calculo Integral Introducción a la Investigación Emprendimiento de Proyectos Agroproductivos Sostenibles Microbiología de Alimentos MEUM III Cátedra Occidente	03 PERIODO ACADÉMICO
CRÉDITOS 3 3 3 3 3 1	Bioquímica Físicoquímica Ecuaciones Diferenciales Balance de Materia y Energía Termodinámica MEUM IV Cátedra de América	04 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 3 3 3 3 3 1	Operaciones Unitarias de Conservación Estadística Descriptiva Química y Análisis de Alimentos Tecnología de Cereales y Oleaginosas Biotecnología de Alimentos MEUM V Cátedra de Colombia	05 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 3 3 4 3 2 1	Estadística Inferencial Nutrición y Alimentos Funcionales Industria de Frutas y Hortalizas Envases, Empaque y Embalajes Legislación Alimentaria MEUM VI Cátedra del Meta	06 PERIODO ACADÉMICO
CRÉDITOS 3 2 4 2 3 2 1	Diseño Experimental Desarrollo Sostenible y Educación Ambiental Industria Láctea Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos Metodología de la Investigación Constitución Política y Catedra de la Paz MEUM VII Cátedra de Villavicencio	07 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 4 4 2 3 2 1	Industria de Cárnicos Industria de Grasas y Aceites Investigación de Mercados Formulación y Evaluación de Proyectos Diseño de Plantas y Equipos en Industrias Alimentarias MEUM VIII Sociedad del Futuro	08 PERIODO ACADÉMICO	CRÉDITOS 3 3 3 2 2 3 1	Electiva de Profundización I Planeación y Programación de la Producción Análisis y Evaluación Sensorial Higiene y Seguridad Industrial Toxicología de Alimentos Desarrollo de Nuevos Productos MEUM IX Cátedra de Pensamiento Político	09 PERIODO ACADÉMICO
CRÉDITOS 3 5 3	Electiva de Profundización II Práctica Laboral Proyecto de Investigación en Ingeniería de Alimentos	10 PERIODO ACADÉMICO						

DATOS GENERALES DEL PROGRAMA ACADÉMICO:

- Código SNIES: 103842.
- Resolución del MEN: 006003 del 19/04/2022.
- Nombre del programa: Ingeniería de Alimentos.
- Título que se otorga: Ingeniero de Alimentos.
- Nivel de formación: Profesional.
- Duración del programa: 10 períodos académicos (semestral).
- Metodología: Presencial.
- Lugar de desarrollo: Villavicencio, Meta.
- Créditos académicos: 160.
- Nivel académico: Pregrado.

VALOR DE LA MATRÍCULA \$

VALOR DE LA INSCRIPCIÓN \$

Nombre y Apellidos:

Institución Educativa / Empresa:

Dirección de Residencia:

Tel. y/ó Cel.:

¿Por qué le gusta este programa?:

Nombre de sus padres: y

Fecha:

Jornada:

Ciudad:

e-mail:

Estado Civil:

Edad: