



# Programa de Ingeniería de Alimentos

**ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD**

Resolución No. 04624 del 21 de marzo de 2018 – Vigencia 6 años.

**VIGILADA MINEDUCACIÓN**

Ingeniería de Alimentos: SNIES:1156. Registro Calificado: Resolución No. 014368 del 11 de diciembre de 2019 por 7 años.  
Extensión del registro calificado decreto de transición: 6 de octubre de 2028. Bogotá. Presencial.





El mundo, el país y la industria alimentaria requiere ingenieros de alimentos capacitados en dar solución a problemas relacionados con el manejo de materias primas, producto en proceso y producto terminado, así como el manejo de residuos y planteamiento de proyectos que contribuyan al desarrollo de la nación.

Es por ello que la Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano desde su programa de Ingeniería de Alimentos, con mayor número de re-acreditaciones de alta calidad del país, propende formar profesionales que den soluciones a las demandas del sector agroalimentario, en procesos productivos, nuevas tecnologías de conservación, innovación, desarrollo de productos funcionales desde un enfoque sostenible con el medio ambiente que responda a las necesidades mundiales actuales de la seguridad alimentaria, el cambio climático, las tendencias de los consumidores y brindar a la sociedad alimentos saludables que tengan un efecto positivo en su salud. Además de aportar como Ingenieros de Alimentos a los objetivos de desarrollo sostenible.



## Plan de Estudios

| Asignatura                                | N° créditos |
|---|-------------|
| <b>Fundamentación básica</b>              |             |
| Data visualization & data analysis - FCNI | 2           |
| Precálculo                                | 4           |
| Cálculo diferencial                       | 3           |
| Cálculo integral                          | 3           |
| Cálculo vectorial                         | 3           |
| Ecuaciones diferenciales                  | 3           |
| Álgebra lineal                            | 4           |
| Estadística                               | 3           |
| Física I                                  | 4           |
| Física II                                 | 3           |
| Química general                           | 3           |
| Química analítica e instrumental I        | 4           |
| Química orgánica                          | 3           |
| Bioquímica                                | 4           |
| Microbiología general                     | 3           |
| Biología para ingenieros                  | 3           |
| Principios de ingeniería                  | 2           |
| Métodos numéricos y programación          | 3           |
| Modelado y simulación                     | 3           |
| Innovación y emprendimiento               | 2           |
| Pensamiento ambiental                     | 2           |
| <b>Fundamentación específica</b>          |             |
| Balance de materia                        | 3           |
| Desarrollo de productos                   | 3           |
| Diseño de experimentos                    | 2           |
| Diseño de plantas                         | 3           |

IDIOMA INGLÉS: Los estudiantes que a su ingreso al programa demuestren el nivel de inglés B1 según el Marco Común Europeo, dedicarán estos créditos a la profundización del estudio en este o en otros idiomas, según su preferencia y de acuerdo con la oferta de la Universidad.


| Asignatura                                     | N° créditos |
|--|-------------|
| <b>Fundamentación específica</b>               |             |
| Evaluación de proyectos de ingeniería          | 3           |
| Fenómenos de transporte                        | 4           |
| Ingeniería de bioprocesos                      | 3           |
| Mecánica de fluidos y sólidos                  | 4           |
| Operaciones en alimentos                       | 4           |
| Plantas de procesamiento de alimentos          | 4           |
| Principios de procesamiento de alimentos       | 3           |
| Procesos de conservación de alimentos          | 4           |
| Propiedades físicas de los alimentos           | 3           |
| Protección alimentaria                         | 3           |
| Química de alimentos                           | 4           |
| Termodinámica                                  | 3           |
| Examen de seguimiento. Ingeniería de alimentos | 0           |
| Opción de grado                                | 5           |
| <b>Fundamentación humanística</b>              |             |
| Ética, ciudadanía y paz                        | 2           |
| Humanidades I                                  | 2           |
| Humanidades II                                 | 2           |
| Humanidades III                                | 2           |
| <b>Idioma extranjero</b>                       |             |
| Inglés A1                                      | 2           |
| Inglés A2                                      | 2           |
| Inglés B1                                      | 2           |
| <b>Electivas</b>                               |             |
| Electivas                                      | 14          |
| <b>Total créditos</b>                          | <b>150</b>  |


EXAMEN DE SEGUIMIENTO: Cada programa realizará exámenes orientados al seguimiento académico de sus estudiantes, cuyos resultados deben servir para retroalimentar el Programa, a las metodologías de enseñanza-aprendizaje y al plan de mejoramiento.




UNIVERSIDAD DE BOGOTÁ JORGE TADEO LOZANO

## INFORMACIÓN GENERAL

 Cra. 4 # 22-61  
Bogotá,  
Colombia

 PBX:  
(601)  
242 7030 / 60  
Opción 1

 Escribanos:  
informacion.  
programas  
@utadeo.edu.co

 utadeo.edu.co



## ACTIVIDADES CON COLEGIOS Y ASPIRANTES

En UTADCO tenemos un equipo de profesionales que brinda asesoría personalizada en el proceso de elección de carrera profesional.

## EXPOTADCO

Es un evento abierto que se efectúa en el campus de la Universidad, dirigido a estudiantes de colegios de grados 9°, 10° y 11° y a aspirantes que están en proceso de elegir su carrera profesional.

## EXPLORACIÓN UTADCO

Visita guiada por el campus de la Universidad de lunes a viernes.

## VIVA UTADCO

Es un seminario - taller en el cual los aspirantes experimentan retos que se presentan en la toma de decisión de la carrera profesional.


## CONVENIOS INTERNACIONALES


Para vivir una experiencia internacional en las mejores universidades, a través de intercambios académicos, culturales y doble titulación.

## PROGRAMAR UNA CITA

Para asistir a cualquiera de las anteriores actividades que te ofrece la universidad contáctenos a través:

 coordinacion.pregrado  
@utadeo.edu.co

 PBX: (601) 2427030 / 60  
Extensiones:  
5054 - 5060 - 5067

 318 646 5735  
316 762 8222  
318 433 2192  
316 760 1408

## FINANCIACIÓN Y DESCUENTOS

- Financiación con cheques y pagarés directamente con la Universidad.
- Financiación con varias entidades financieras.
- Financiación con ICETEX.
- La Universidad otorga descuentos sobre el valor de la matrícula.

