



UCB

SANTA CRUZ

UNIVERSIDAD
CATÓLICA
BOLIVIANA



www.scz.ucb.edu.bo/

INGENIERÍA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Perfil profesional

El Ingeniero en Agroindustria Alimentaria de la Universidad Católica Boliviana es un profesional con competencias para administrar, diseñar y mejorar procesos de producción, procesamiento y distribución de alimentos. Su labor se orienta hacia garantizar la calidad, seguridad y sustentabilidad en todas las etapas del proceso, con un enfoque centrado en principios éticos, el servicio a la sociedad y la promoción del bien común. Estas competencias implican la aplicación de conocimientos científicos y tecnológicos, así como habilidades específicas en gestión de materia prima, desarrollo de productos, gestión de la calidad, seguridad alimentaria, optimización de procesos alimenticios e investigación.

TRANSFORMANDO EL CAMPO EN ALIMENTOS DE CALIDAD



Movilidad estudiantil en más de 210 universidades en 32 países de América Latina, Norteamérica, Europa y Asia.



Somos parte de la Federación Internacional de Universidades Católicas (FIUC).



SOMOS PARTE DEL CEUB
Sistema Público de la Universidad Boliviana, lo que nos da la facultad de emitir títulos profesionales directos.

PARA
MÁS INFORMACIÓN



www.scz.ucb.edu.bo/

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Fotocopia Legalizada del Diploma de Bachiller, o provisionalmente por un semestre, fotocopia de la libreta de sexto de secundaria legalizada por el colegio.
- Certificado de Nacimiento Original computarizado.
- Fotocopia simple de la cédula de identidad.
- Tres fotografías 4x4 a color con fondo celeste o plomo claro.
- Cumplir y aprobar los procedimientos de ingreso a la Universidad.



UNIVERSIDAD
CATÓLICA
BOLIVIANA

Contáctanos



info.scz@ucb.edu.bo



+591 721 33976



UCB Santa Cruz



ucbsantacruz



U. Católica SCZ



UCB - Sede Santa Cruz



@ucbscz



SERVICIO DE
TRANSPORTE
GRATUITO

FORMACIÓN INTEGRAL CON VALORES



Pastoral



Formación
humanística



Apoyo académico
y profesional



Idiomas



Deporte



Cultura

Beneficios de estudiar en la U.C.B.

- Docentes con amplia experiencia y trayectoria profesional.
- Talleres y conferencias de formación continua.
- Profesionales titulados reconocidos en el ámbito nacional e internacional.
- Contamos con distintos convenios internacionales y con empresas reconocidas del país para realización de pasantías, proyectos de grado y trabajo comunitario.

Vida estudiantil

- Equipos deportivos de fútbol de salón, básquet, voleibol y atletismo.
- Talleres artísticos de danza moderna, ballet folclórico, teatro.
- Centros de Estudiantes



Ámbito de desempeño laboral

Los Ingenieros en Agroindustria Alimentaria desempeñan roles clave, acondicionando materia prima, gestionando la producción, procesamiento y envasado de alimentos, optimizando procesos y desarrollando productos nuevos. En la industria alimentaria pueden trabajar en investigación y desarrollo. En control de calidad y seguridad alimentaria, garantizan que los alimentos cumplan con las normativas de calidad. También actúan como consultores, mejorando procesos del manejo de alimentos desde su creación hasta el consumo y sostenibilidad para asegurar calidad fisicoquímica, sensorial y funcional de los alimentos. Además, participan en la creación de políticas alimentarias como profesionales en la agroindustria.

Becas

Bachiller

- 3 becas cobertura del 100%
- 5 becas cobertura del 75%
- 12 becas cobertura del 50%

CEIL

- 5 becas con Cobertura 100%
- 10 becas con Cobertura 75%
- 20 becas con Cobertura 50%

INGENIERÍA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Duración de la carrera

5 años (10 semestres)
*Requisito de Idioma
para Egreso – Inglés Nivel B2*

Modalidad de Graduación

- Tesis de Grado
- Proyecto de Grado
- Trabajo Dirigido
- Graduación por Excelencia
- Graduación por Diplomado

Plan de Estudio

SEMESTRE 1

- Química General I y Laboratorio
- Biología General
- Álgebra Lineal
- Física I y Laboratorio
- Pensamiento Crítico

SEMESTRE 2

- Química de las Disoluciones
- Electricidad, Electromagnetismo y Laboratorio
- Cálculo I
- Metodología del Investigación y Diseño Experimental
- Antropología Cristiana

SEMESTRE 3

- Química Orgánica I y Laboratorio
- Química Física y Laboratorio
- Cálculo II
- Nutrición y Alimentación
- Probabilidad y Estadística I

SEMESTRE 4

- Química Orgánica II
- Química Analítica Cuantitativa e Instrumental
- Ecuaciones Diferenciales Ordinarias
- Termodinámica y Laboratorio
- Fisiología Humana
- Libre I

SEMESTRE 5

- Fenómenos de Transporte
- Microbiología General
- Bioquímica Básica
- Propiedades Físicoquímicas y

Funcionales de los Alimentos

- Cristología
- Epistemología

SEMESTRE 6

- Operaciones Unitarias y Laboratorio
- Procesos Biotecnológicos
- Agrotecnología de los Alimentos
- Química de los Alimentos
- Microbiología de los Alimentos
- Toxicología de los Alimentos

SEMESTRE 7

- Análisis de los Alimentos
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Gestión de Calidad e Inocuidad
- Envases Alimentarios
- Bioética y Deontología Profesional
- Agrotecnología de Alimentos de Origen Animal

SEMESTRE 8

- Biotecnología de Alimentos
- Comercialización de Alimentos
- Agrotecnología de Alimentos de Origen Vegetal
- Historia y Sociología de la Alimentación
- Enseñanza Social de la Iglesia
- Libre II

SEMESTRE 9

- Práctica Preprofesional
- Taller de Grado I

SEMESTRE 10

- Taller de Grado II