

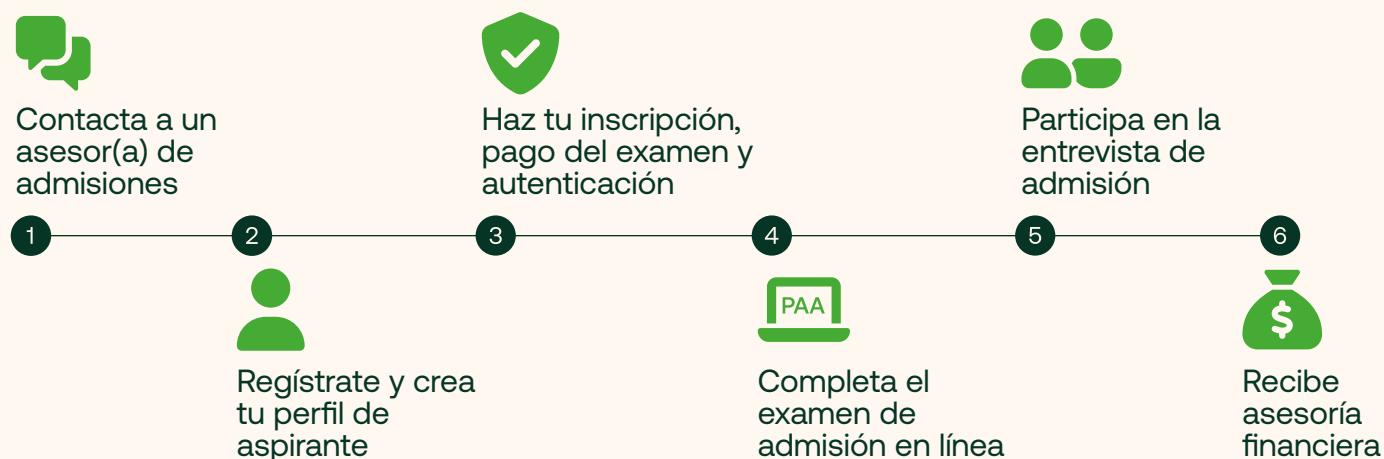
Ingeniería en Agroindustria Alimentaria

Ingeniería que transforma alimentos en valor

Forma líderes capaces de crear valor agregado y soluciones innovadoras en alimentos, integrando teoría y práctica para enfrentar retos de sostenibilidad, seguridad alimentaria y competitividad global.

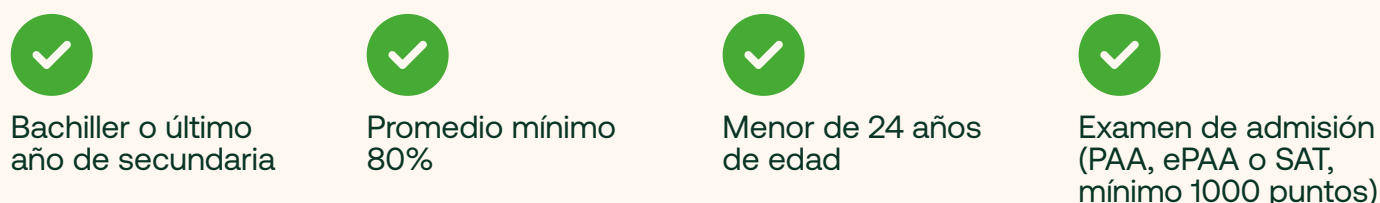
Así es tu camino hacia Zamorano

Proceso de admisión:



Comienza tu historia en Zamorano

Requisitos:



Del campo a la innovación alimentaria

Orientaciones:

- Biotecnología e innovación de alimentos
- Operaciones y manufactura
- Revalorización y diseño de alimentos y procesos



Flujograma:

En el quinto período académico, el estudiante debe seleccionar la carrera de su interés, para seguir la ruta en los cursos de inmersión.

En el noveno periodo académico, el estudiante debe seleccionar una orientación según su interés.							
Tercer año			Cuarto año	Cuarto año	Cuarto año según orientación		
					Orientación: Biotecnología e Innovación de Alimentos	Orientación: Operaciones y Manufactura en el Procesamiento de los Alimentos	Orientación: Revalorización en el Diseño de Alimentos y Procesos
VII Período	VIII Período	<u>IX Período</u>	X Período	XI Período	XII Período	XII Período	XII Período
Bloque de Inmersión II* <i>Sostenibilidad</i>	Bloque de Inmersión III* <i>Liderazgo</i>	Bloque de Inmersión IV* <i>Emprendimiento</i>	Pasantía Profesional	Bloque de Inmersión VI* <i>Investigación</i>	Proyecto Especial de Graduación	Proyecto Especial de Graduación	Proyecto Especial de Graduación
*Seleccione 3: Obligatorios 2: Química de Alimentos Ingeniería en Procesamiento de Alimentos Optativo 1: Según la oferta del bloque de Sostenibilidad descrita en el Plan de Estudios	*Seleccione 3: Obligatorios 2: Análisis Sensorial y Psicología del Consumidor Diseño Eperimental Optativo 1: Según la oferta del bloque de Liderazgo descrita en el Plan de Estudios	*Seleccione 3: Obligatorio 1: Manejo Postcosecha de Cereales y Leguminosas Ciencia y Tecnología de Granos Obligatorio 2: Ciencia y Tecnología de Café y Cacao Ciencia y Tecnología de Frutas y Vegetales Optativo 1: Según la oferta del bloque de Emprendimiento descrita en el Plan de Estudios		*Seleccione 3: Obligatorios 1: Tópicos Avanzados de Nutrición Humana Optativos 2: Según la oferta del bloque de Investigación descrita en el Plan de Estudios	Fermentaciones	Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales	Fermentaciones y Bioprocesos
Climatología y Cambio Climático	Filosofía	Bloque de Inmersión V* <i>Tecnología</i>		Bloque de Preorientación*	Bioprocesamiento de Alimentos y Diseño Industrial	Investigación de Operaciones y Cadenas de Suministros	Principios y Diseño de Procesamiento de Alimentos Revalorizados
Matemática V	Taller de Comunicación Científica	*Seleccione 3: Obligatorio 1: Análisis de Alimentos Obligatorio 2: Ciencia y Tecnología Cínicos Ciencia y Tecnología Lácteos Optativo 1: Según la oferta del bloque de Tecnología descrita en el		*Seleccione 1: <i>Biología e Innovación de Alimentos</i> <i>Biología para los Alimentos</i> <i>Operaciones y Manufactura en el Procesamiento de los Alimentos</i> <i>Fundamentos de la Administración de las Operaciones</i> <i>Revalorización en el Diseño de Alimentos y Procesos</i> Manejo y Revalorización de Coproductos Agroindustriales	Biología e Innovación en el Desarrollo de Nuevos Productos y Empaques	Operaciones Unitarias y Diseño de Plantas	Revalorización en el Desarrollo de Nuevos Productos y Empaques
Métodos y Técnicas de Investigación					Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales de Alimentos Fermentados	Operaciones de Desarrollo de Nuevos Productos Globales y Empaques	Sistemas de Manejo de Calidad y Certificaciones Internacionales para Productos Revalorizados
Aprender-Haciendo VII	Aprender-Haciendo VIII	Aprender-Haciendo IX		Aprender-Haciendo X	Aprender-Haciendo XI	Aprender-Haciendo XI	Aprender-Haciendo XI



Bajo el lema *Labor Omnia Vincit*, la formación se basa en una experiencia práctica y real, que convierte el conocimiento en competencias profesionales.

Paola Andino
pandino@zamorano.edu
+504 9910-8802

Said Oseguera
ksoseguera@zamorano.edu
+504 9416-4235