

**CARRERA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS**



Carrera de **Ingeniería**  
de **Alimentos**





## DESCRIPCION DE LA UNIDAD

**Código:** 141 - 2

**Plan de Estudios No.** 141 -2

**Duración:** 10 Semestres

## RESEÑA HISTORICA

La carrera de tecnología de alimentos nace como respuesta a las necesidades de las industrias alimenticias asentadas en el departamento de Santa Cruz, con el propósito de lanzar al mercado, profesionales en el área de alimentos a nivel Técnico Superior. El proyecto surge ante la iniciativa d un grupo de docentes de la carrera de ingeniería Química con estudios de postgrado en el área de los alimentos. Es así como se crea la carrera de tecnología de alimentos, en el año 1982. En el año 1992 bajo la resolución ICU 02/93, se crea la carrera de Ingeniería de Alimentos a nivel Licenciatura, ante la necesidad del medio de contar con profesionales del área.

## PERFIL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS



El Ingeniero de Alimentos es un profesional con una sólida formación básica en ciencias de la Ingeniería y una fuerte formación especializada en los procesos industriales de transformación y conservación de los productos alimenticios. Esto le permite estar capacitado para desarrollar nuevos productos, diseñar, controlar y optimizar los procesos industriales.

## MISION

Contribuir al desarrollo humano y tecnológico de la industria agroalimentaria del Departamento de Santa Cruz y del país, mediante la formación de profesionales altamente competitivos en ingeniería de alimentos, con valores y vocación socio humanista, capaces de desarrollar y aplicar conocimientos científicos y tecnológicos para coadyuvar a la producción agroalimentaria.



## VISION

La Carrera de Ingeniería de Alimentos, será un programa acreditado y reconocido como un ente referencial académico científico, comprometido con el desarrollo sostenible de la producción agroalimentaria que contribuye al mejoramiento de la calidad de vida de la población.



## OBJETIVOS

Formar profesionales que contribuyan al desarrollo sostenible, con formación científica, tecnológica, habilidades y destrezas, que respondan a la problemática en la industria alimentaria y que dinamice el desarrollo en forma interactiva con la comunidad regional.

Santa Cruz—Bolivia  
Biblioteca de Tecnología UAGRM  
**Telf.:** 3-550498 Int. 119  
**E-mail:** [biblio.fcet.uagrm@hotmail.com](mailto:biblio.fcet.uagrm@hotmail.com)  
<http://biblio.fcet.uagrm.edu.bo>