www.unf.edu.pe

@unfsullana.oficial

Ingeniería de Industrias Alimentarias

Conoce más de la UNF

SUNEDU
SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR UNIVERSITARIA

UNIVERSIDAD LICENCIADA

SULLANA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE FRONTERA

¿PORQUÉ ESTUDIAR INGENIERÍA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS?

Al estudiar esta carrera profesional podrás tener sólidos conocimientos científicos, tecnológicos y humanísticos para desarrollar, mejorar, producir y conservar alimentos inocuos diferenciados por su calidad nutricional; bajo un esquema ético y sustentable de vanguardia y acorde a las necesidades de la sociedad en el ámbito regional, nacional e internacional. Asimismo, podrás identificar las oportunidades del mercado para desarrollar proyectos sostenibles buscando obtener mayor calidad y productividad de los recursos.

GRADO ACADÉMICO
Bachiller en Ingeniería de Industrias Alimentarias

TÍTULO PROFESIONAL
Ingeniero de Industrias Alimentarias

DURACIÓN DE LA CARRERA
10 semestres académicos

PERFIL PROFESIONAL

El egresado de Ingeniería de Industrias alimentarias de la UNF diseña, ejecuta y controla procesos productivos para la industria alimentaria de manera sostenible, cumpliendo con la normatividad vigente para satisfacer necesidades del mercado.

Competencia:

- Diseña y planifica la producción de la industria alimentaria mediante economía de escala.
- Desarrolla procesos de producción y valor agregado en la industria de alimentos.
- Implementa sistemas de producción de alimentos con estándares de calidad e inocuidad.
- Estudia la diversificación y uso de materia prima para la transformación de alimentos con características de alto valor nutritivo y nutracéutico.
- Innova procesos de transformación y conservación de alimentos.
- Planifica y gestiona la transformación de los alimentos, conservación y empaque de acuerdo a normas y estándares de calidad.

FORMACIÓN DE CALIDAD

En la UNF estamos implementados con ambientes adecuados para una formación profesional de calidad y acorde a las exigencias de la Ley Universitaria. Contamos con laboratorios de ciencias básicas, tecnología, ingeniería y análisis de alimentos, así como otros dedicados para la investigación científica, tecnológica e innovación de alimentos.

- Formación integral basada en la ciencia, tecnología e innovación, para la obtención de alimentos de calidad, valorando los recursos naturales y respetando el entorno social y cultural.
- Docentes especializados y ambientes adecuados para producir alimentos de alto valor nutricional y económico, que cumplan las exigencias del mercado y la legislación sanitaria.
- Desarrollo de capacidades para la gestión eficaz de los procesos productivos optimizando los recursos.
- Gestión y ejecución de proyectos de investigación que permitan la transferencia científica y tecnológica a los productores en la industria alimentaria.

CAMPO LABORAL

Estarás capacitado para desempeñarte:

- Áreas de Producción, Calidad, Investigación y Desarrollo (I+D) de empresas de manufactura de alimentos.
- Centros de investigación e innovación en tecnología alimentaria y nutrición.
- Organizaciones de cooperación y desarrollo alimentario.
- Institutos de salud especializados, hospitales, clínicas, entre otros.
- Entidades públicas a cargo de programas nacionales de alimentación y salud pública.
- Empresas de catering, industria alimentaria y farmacéutica.
- Instituciones de educación superior dedicadas a la docencia e investigación.
- Clubes deportivos, gimnasios, hoteles, restaurantes y afines.

UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
FRONTERA

Av. San Hilarión N° 101, Nueva Sullana
Sullana, Piura – Perú

Admisión: **946300447**

@unfsullana.oficial

www.unf.edu.pe