



Licenciatura en INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Técnica



Áreas de desarrollo profesional



Diseño, Gestión e innovación de plantas y procesos



Aseguramiento de la calidad de los alimentos



Consultorías de asistencia técnica

Formación terminal



Bioprocesos alimentarios



Innovación alimentaria



Administración de procesos alimentarios



Bioteología de alimentos

Fortalezas del plan de estudios



Movilidad nacional e internacional

Créditos del programa **410**

Tiempo promedio de permanencia **9 semestres**



Conocimientos para la generación de nuevos productos