

LAB. Mecánica de fluidos



Transporte y almacenamientos de líquidos y gases en la industria alimentaria

LAB. Transferencia de Masa



Purificar y separar productos útiles

Clases Magistrales amenas y participativas



Modalidades de Ingreso:

- Mejor Bachiller
- Curso Pre-universitario
- Examen de Admisión



Visitas Industriales



LABORATORIOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- Cárnicos y derivados
- Lácteos y derivados
- Cerveza
- Cereales
- Frutas y hortalizas

¿ Que se necesita para estudiar Ingeniería de Alimentos?

- Solo tener Afinidad por la Química Matemática, Física y Lenguaje.
- Imaginación y creatividad para emprender y desarrollar alimentos novedosos, agradables y seguros.



INGENIERIA de ALIMENTOS

Formando Ingenieros para la Industria Alimentaria

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS ALIMENTOS



FORMANDO LIDERES EMPRENDEDORES

Próximos a los 4 SIGLOS de Ciencia e Innovación

Dirección: Calle Regimiento Campos N° 180
 Correo: dir.ingenieriadealimentos@usfx.bo
 Facebook: Ingeniería de Alimentos USFX Cel: 75785675
 Web: <https://tecnologia.usfx.bo/ingenieria-de-alimentos/>

MISIÓN:

Formar Ingenieros de Alimentos capaces de utilizar la investigación, ciencia y tecnología al servicio de la sociedad, con ética y moral, para industrializar las materias primas produciendo alimentos que garanticen la seguridad alimentaria con criterios de calidad, innovación e inocuidad, contribuyendo al medio ambiente, al desarrollo de la región y el país.

VISIÓN:

Unidad académica de formación de Ingenieros de Alimentos, reconocida a nivel nacional e internacional, que responde a las necesidades de la región y el país, promoviendo el desarrollo socioeconómico y tecnológico mediante procesos de enseñanza, investigación e interacción social a través de la transformación de materias primas para la producción de alimentos inocuos, innovadores y nutritivos garantizando la seguridad alimentaria.

El ingeniero de Alimentos :

- ◆ Diseña los procesos de la industria alimentaria y los equipos necesarios para llevarlos a cabo.
- ◆ Transforma las materias primas a productos procesados más agradables, duraderos, nutritivos, saludables y novedosos.

¿ DONDE PUEDE TRABAJAR UN INGENIERO DE ALIMENTOS?

1. TODA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ◆ Fábricas de cerveza, vinos, singani, whisky y otras más.
- ◆ Fábricas de gaseosas, agua, jugos y mermeladas.
- ◆ Fábricas de chocolates y dulces.
- ◆ Ingenios azucareros.
- ◆ Fábricas de aceites y grasas.
- ◆ Fábricas de harinas y fideos.
- ◆ Fábrica de cereales y derivados.
- ◆ Industria de la leche, queso, yogurt y derivados.

- ◆ Industria de la carne, embutidos y derivados.
- ◆ Industria de alimentos deshidratados.
- ◆ Fábricas de insumos y aditivos para la industria de alimentos.
- ◆ Industria de alimentos congelados.
- ◆ Industrias de salsas, mayonesa, ketchup y otras más.
- ◆ Industria de alimentos congelados y helados.

2. INSTITUCIONES Y ORGANISMOS DEL ÁREA DE ALIMENTOS

- ◆ Instituciones de control de calidad y seguridad de alimentos: SENASAG (Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria) y otros institutos de alimentos como el ITA.
- ◆ Trabajos de Consultoría.
- ◆ Educación y docencia universitaria.
- ◆ Investigación y desarrollo de nuevos alimentos.
- ◆ Diseño y optimización de plantas industriales de alimentos.

La INDUSTRIA ALIMENTARIA se fundamenta en :

1. La Mecánica de fluidos - 2. Transferencia de calor - 3. Transferencia de masa - 4. Microbiología
5. Biotecnología - 6. Química de los alimentos
7. Buenas prácticas de manufactura.

Para tu formación de Ingeniero en Alimentos, la carrera cuenta con laboratorios modernos



LAB. Análisis de Alimentos, Investigación y desarrollo de nuevos alimentos



El Laboratorio de Microbiología y Biotecnología de Alimentos

Aislamiento de microorganismos, producción de enzimas y su aplicación en la industria, biotenoil, proteasas, quesos madurados de pasta blanda, vinagre de manzana. Determinación de la calidad microbiológica del agua, carne y derivados, lácteos, huevo, frutas y verduras.



LAB. Transferencia de Calor (en toda Industria existe calentamiento, enfriamiento, evaporación y condensación)