

MODALIDADES DE ADMISIÓN

Modalidad extraordinaria

- Ingreso por entrevista personal
- Primeros puestos en el colegio
- Tercio superior en el colegio
- Deportista calificado IPD



Accede al descuento del 30% sobre la pensión asignada durante el 1er. ciclo, con la posibilidad de renovar en los ciclos posteriores, sujeto a los requisitos vigentes.

Modalidad ordinaria

- Ingreso por entrevista personal y examen de conocimientos
- Alumnos de 4to. y 5to. de secundaria
- Personas sin estudios superiores previos



*Para iniciar tus estudios en la universidad debes haber concluido satisfactoriamente la secundaria completa.

Modalidad traslado externo

- Ingreso por entrevista personal
- Traslados de otras universidades e institutos*
- Traslados de universidades no licenciadas*



*Pregunta por los convenios con institutos y convalidación preferencial según Plan Corporativo para universidades no licenciadas.



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Ingeniería en

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

997 835 023

(511) 617 8310
anexos 8376/8378

Av. Salaverry 3180,
Magdalena del Mar

www.ulcb.edu.pe



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU



UNIVERSIDAD
LE CORDON BLEU®

Ingeniería en Industrias Alimentarias

En la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Le Cordon Bleu podrás investigar y conocer a fondo la producción, sistemas y control de calidad en la industria de los alimentos y bebidas. Todo esto, a través de un desarrollo sostenible para crear nuevos productos y satisfacer la creciente demanda que el mundo exige.

GRADOS Y TÍTULOS

- Bachiller a Nombre de la Nación
- Título a Nombre de la Nación

Perfil del Egresado



de nuestros egresados trabaja ejerciendo su profesión.



Innovador y emprendedor

Perfil multidisciplinario

Responsabilidad Social y medio ambiente

Capacidad de análisis, monitoreo y evaluación de impacto

¿Por qué estudiar con nosotros?

¡DESTACA DEL RESTO!



Reconocido con los créditos académicos europeos.

Podrás convalidar tu carrera en el extranjero, especialmente en los más de 25 países donde hay una sede Le Cordon Bleu.

Malla curricular

- Gestión de Calidad
- Investigación
- Producción de Alimentos Saludables
- Creatividad Empresarial
- Cursos Generales
- Cursos Electivos

Primer ciclo

- Química General
- Biología General
- Matemáticas Superiores
- Comprensión y Producción del Lenguaje
- Introducción a los Estudios Universitarios
- Organización y Administración de Empresas
- Actividades de Autodesarrollo

Segundo ciclo

- Estadística General
- Química Orgánica
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Cálculo Diferencial e Integral
- Estrategias de Comunicación Integral
- Fundamentos de Marketing
- Física General

Tercer ciclo

- Bioquímica
- Antropología Aplicada
- Fundamentos de Fisiología de Alimentos
- Ecuaciones Diferenciales
- Dibujo para la Ingeniería
- Realidad Nacional
- Electivo

Cuarto ciclo

- Termodinámica
- Química de los Alimentos
- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Biotecnología Alimentaria
- Introducción a la Contabilidad
- Búsqueda y Redacción de Información Científica
- Electivo

Quinto ciclo

- Microbiología de los Alimentos
- Análisis Instrumental de Alimentos
- Tecnología de la Carne y el Pescado
- Balance de Materia y Energía
- Investigación de Mercados
- Costos y Presupuestos
- Electivo

Sexto ciclo

- Mecánica de Fluidos
- Tecnología de Fermentaciones Alimentarias
- Finanzas Aplicadas
- Responsabilidad Social
- Refrigeración y Congelación de Alimentos
- Evaluación Sensorial de los Alimentos
- Electivo

Séptimo ciclo

- Aseguramiento y Control de la Calidad Alimentaria
- Ética Profesional
- Tratamiento Térmico de Alimentos
- Metodología de la Investigación
- Inglés
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Electivo

Octavo ciclo

- Métodos Estadísticos y Diseños Experimentales
- Plan de Negocios
- Envases y Vida útil de los Alimentos
- Ingeniería Gastronómica
- Tendencias y Desarrollo de Nuevos Productos en la Industria Alimentaria
- Manejo de Residuos Agroindustriales
- Dirección de Recursos Humanos por Competencias

Encuentra tu #propósito

Noveno ciclo

- Simulación y Optimización de Procesos
- Entrenamiento Externo en Ingeniería en industrias alimentarias I
- Investigación en Ingeniería en Industrias alimentarias I

Décimo ciclo

- Evaluación del Impacto Ambiental
- Entrenamiento Externo en Ingeniería en Industrias Alimentarias II
- Investigación en Ingeniería en Industrias Alimentarias II

Electivos

Diploma en tecnología de los alimentos

- Tecnología de Aceites y Grasas
- Tecnología de Azúcares y Derivados
- Tecnología de Granos y Cereales
- Tecnología de Productos Lácteos
- Tecnología de Ovoproductos

Diploma en alimentación y nutrición

- Introducción a la Nutrición
- Función y Metabolismo de Macro y Micronutrientes
- Nutrición en las Etapas de la Vida
- Administración y Marketing de Negocios en Nutrición
- Bioquímica de la Nutrición

Única sede universitaria de la Red Educativa Le Cordon Bleu Internacional.



ESPECIALIZACIONES DURANTE LA CARRERA

Logra capacidades profesionales y especialízate mientras sigues estudiando tu carrera en la universidad.

Más de 10 años formando profesionales en gastronomía, ciencias de los alimentos, hotelería, turismo y gestión empresarial con compromiso hacia el desarrollo de soluciones sostenibles y responsables para los diversos desafíos que atraviesa nuestro país en el ámbito social y cultural.