



Facultad de Ciencias Agrarias

### Visión

La FCA/UNA será una institución líder a nivel nacional e internacional por su excelencia en la formación de profesionales a nivel de grado y de postgrado, producción científica y tecnológica, proyección social y compromiso con el desarrollo agrario sostenible del país.

### Misión

La FCA/UNA, institución de educación superior tiene como misión: formar profesionales en las Ciencias Agrarias, competentes, emprendedores y sensibles a las demandas sociales; generar y proyectar conocimientos tecnológicos y científicos a la sociedad; y promover la expresión artística, cultural, humanista y valores institucionales, con el fin de contribuir al desarrollo sostenible del país.

## Condiciones de ingreso y egreso

### Ingreso

- ⇒ Aprobar el Curso Probatorio de Ingreso
- ⇒ Certificado de estudio secundario legalizado.
- ⇒ Cedula de Identidad
- ⇒ Certificado de antecedente policial.

### Egreso

- ⇒ Aprobar los créditos necesarios;
- ⇒ Realizar una pasantía;
- ⇒ Realizar horas de extensión; y
- ⇒ Aprobar el Trabajo de Grado.



La Carrera de Ingeniería Agroalimentaria forma profesionales con habilidades para:

- Crear, desarrollar y dirigir los diferentes procesos de producción agroalimentaria que involucren el aprovechamiento sostenible de la materia y la energía, permitiendo el cierre de las cadenas de valor y por lo tanto su sostenibilidad.
- Actuar en las áreas de la producción, control y operación de equipos y maquinarias.
- Planificar y programar las actividades de plantas agroindustriales, ocupando posiciones relevantes en las mismas, y mucho más...

El Ingeniero/a Agroalimentario/a estará capacitado para:

- ✓ Aplicar los conocimientos de última generación en Ingeniería Agroalimentaria en el procesamiento o transformación industrial de materias primas y/o insumos provenientes de las actividades agropecuarias y forestales en bienes procesados.
- ✓ Planear, analizar, diseñar, presupuestar y programar los procesos de producción agroalimentaria.
- ✓ Diseñar procesos innovadores de producción agroindustrial en los ámbitos agropecuario y forestal, fundamentados en la investigación científica y tecnológica, con el fin de innovar y mejorar la calidad de los bienes producidos por la industria agroalimentaria.
- ✓ Implementar sistemas de control y gestión de calidad de los procesos de la industria agroalimentaria.
- ✓ Explorar y posibilitar nuevos campos de participación en los procesos de producción agroalimentaria, desarrollando productos de interés potencial para el desarrollo del país.
- ✓ Investigar y evaluar con precisión científica los productos que se podrían elaborar a partir de los recursos agropecuarios y forestales, para proponer las tecnologías de producción más convenientes para el caso.
- ✓ Adoptar una actitud analítica, crítica y creativa de los procedimientos de producción agroalimentaria.

## Campo Laboral

- El egresado de la Carrera de Ingeniería Agroalimentaria podrá desempeñar funciones en empresas privadas, instituciones públicas, y otras organizaciones realizando actividades técnicas de gerencia, dirección, planificación, ejecución y evaluación y control.
- Prestar servicios de asesoría y consultoría en actividades propias de la producción, conservación y desarrollo del sector agroalimentario nacional buscando el aprovechamiento sostenible de la materia y la energía y el cierre de las cadenas de valor.
- Desempeñarse en docencia universitaria de grado y postgrado de acuerdo a su nivel de especialización y competencia.

## Programa de estudio

### Curso probatorio de ingreso

#### Primer Semestre

- Matemática I
- Física Aplicada
- Bioquímica
- Botánica I
- Introducción a Ingeniería Agroalimentaria
- Redacción Técnica
- Informática

primer año

#### Segundo Semestre

- Matemática II
- Fisicoquímica de Alimentos
- Fisiología General
- Microbiología General
- Tecnología Agroalimentaria
- Ecología
- Diseño Técnico
- Idioma Extranjero

segundo año

#### Tercer semestre

- Química y Bromatología de Alimentos
- Fenómenos de Transporte
- Mecatrónica I
- Sistema de Producción Agraria
- Economía
- Microbiología Agroalimentaria
- Alimentación Comunitaria

#### Cuarto semestre

- Análisis de Alimentos
- Materias Primas Vegetales
- Materias Primas Pecuarias
- Estadística General
- Industrias Agroalimentarias I
- Economía de la Empresa Agroalimentaria
- Mecatrónica II

#### Quinto semestre

- Ingeniería de Agroalimentaria I
- Industrias Agroalimentarias II
- Operaciones Unitarias
- Logística
- Seguridad Industrial y Salud Laboral
- Estadística Aplicada
- Tecnología Apropriada para la Industria
- Optativa

tercer año

#### Sexto semestre

- Ingeniería de Alimentos II
- Industrias Agroalimentarias III
- Ingeniería de Poscosecha
- Productos Industriales no alimenticios
- Biotechnología Agroalimentaria
- Desarrollo e Innovación de productos
- Metodología de la Investigación
- Optativa

cuarto año

#### Séptimo semestre

- Envases, embalajes y almacenamiento
- Legislación Agroalimentaria
- Toxicología Agroalimentaria
- Marketing Agroalimentario
- Seminario de Trabajo de Grado I
- Optativa

#### Octavo semestre

- Diseño de Plantas Agroalimentarias
- Automatización de Procesos
- Gerencia Agroalimentaria
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Gestión del Talento Humano
- Seminario de Trabajo de Grado II
- Optativas

#### Noveno semestre

- Seminario
- Sistemas Integrados de Gestión
- Optativas

quinto año

- ✓ Profesores con dedicación a tiempo completo
- ✓ Edificio de aulas
- ✓ Laboratorios
- ✓ Biblioteca
- ✓ Campo experimental
- ✓ Centro hortifrutícola
- ✓ Maquinarias e implementos para prácticas
- ✓ Salas de audiovisuales
- ✓ Sala de computadoras
- ✓ Conexión a internet
- ✓ Giras de estudio
- ✓ Movilidad estudiantil

