



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

# ¿QUÉ ES LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS?

Es la disciplina que estudia los procesos de transformación que ocurren durante el procesamiento de alimentos, con el objetivo de producir alimentos inocuos, nutritivos y de buena calidad, garantizando así la seguridad alimentaria.

MATERIA  
PRIMA



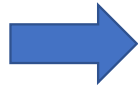
PROCESAMIENTO



PRODUCTO FINAL



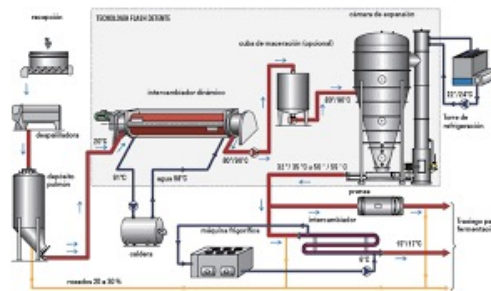
MATERIA  
PRIMA



PROCESAMIENTO



PRODUCTO FINAL



EL INGENIERO DE ALIMENTOS PARTICIPA EN TODAS LAS ETAPAS DE  
PRODUCCIÓN DEL ALIMENTO

# ¿QUÉ HACE UN INGENIERO DE ALIMENTOS?

## EN UN ÁMBITO DE PRODUCCIÓN:

- Diseña y gestiona procesos de producción de alimentos
- Control de calidad de materias primas y producto final
- Participa en procesos de certificación de procesos y productos
- Diseña nuevos alimentos

ESTANDO COMPROMETIDO CON EL BIENESTAR DE LA POBLACIÓN Y EL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE



# ALGUNAS ACTIVIDADES Y LUGARES DE TRABAJO

- Industrias de alimentos
- Laboratorios
- Organismos de contralor
- Academia
- Proveedores de la industria alimentaria
- Organismos internacionales
- Consultorías o asesoramientos
  - Gestión de calidad e inocuidad
  - Diseño de productos
  - Packaging
  - Diseño de procesos
- Emprendedurismo
- Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos



# ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE NUESTRA CARRERA PARA LA SOCIEDAD?

## La alimentación es y ha sido siempre algo central en todas las culturas

- Contribuimos a la seguridad alimentaria al proporcionar los alimentos necesarios para abastecer a la población atendiendo a las distintas necesidades (salud, social, cultural, económica).
- Podemos contribuir a mejorar la salud de la población
- Podemos atender dietas especiales
- Experiencias sensoriales
- Procuramos garantizar la inocuidad alimentaria
- Podemos incidir en el cuidado del medioambiente
- Reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos



# ¿DÓNDE SE ESTUDIA LA CARRERA?

- Es una carrera compartida entre 4 Facultades:

FACULTAD DE AGRONOMÍA

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**FACULTAD DE QUÍMICA**

FACULTAD DE VETERINARIA

- El ingreso es en la mayoría de los casos por FACULTAD DE QUIMICA, algunos prefieren ingresar por FACULTAD DE INGENIERÍA.

# ¿CUÁL ES LA DURACIÓN DE LA CARRERA?

- La duración de la carrera es de **5 AÑOS**
- Cada año lectivo se divide en 2 semestres (Marzo – Julio) y (Agosto – Diciembre)
- Cada semestre se realizan diferentes asignaturas, las cuales van aportando “créditos” según su carga horaria
- Para obtener el título se deben acumular **450 créditos**
- Las asignaturas están conectadas con un sistema de “previas” que hace que para tomar una asignatura hayas tenido que salvar el curso o el exámen de las anteriores



# ¿QUÉ ASIGNATURAS VOY A ESTUDIAR?

- El Plan de Estudios está dividido en ÁREAS donde tienes que ir sumando los créditos (450 créditos en total)

## ÁREA BÁSICA (180 créditos)

Matemáticas (45 créditos)

Física (30 créditos)

Química (45 créditos)

Ciencias biológicas (25 créditos)

Informática (5 créditos)

## ÁREA PROFESIONAL (150 créditos)

Química de alimentos (20 créditos)

Microbiología de alimentos (15 créditos)

Ingeniería de Procesos de Producción y Preservación (55 créditos)

Tecnologías de alimentos (20 créditos)

Calidad de alimentos (12 créditos)

## ÁREA COMPLEMENTARIA (35 créditos)

Organización Industrial / Gestión

Ciencias Sociales y Económicas

Legal (4 créditos)

## ÁREA INTEGRADORA (35 créditos)

Proyecto Industrial

Pasantía

# CURRÍCULA SUGERIDA – 1er semestre

(Vigencia: julio 2020)

## PRIMER AÑO – Primer Semestre

(Matemáticas y Físicas de Facultad de Química)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Matemática 01</b> <sup>(1)</sup> (Análisis 1) <i>se cursa en FQ</i>	14	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 4 horas
<b>Matemática 03</b> <sup>(1)</sup> (Algebra) <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química General 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 1,5 hora Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	5	Teórico: 2 horas
<b>Prevención de Riesgos en el Laboratorio</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas
	<b>37</b>	

## PRIMER AÑO – Primer Semestre

(Matemáticas y Físicas de Facultad de Ingeniería)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Cálculo Diferencial e Integral en una variable</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	13	Teórico: 4,5 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Geometría y Algebra Lineal 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	9	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Física 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química General 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	7	Teórico: 1,5 hora Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	5	Teórico: 2 horas
<b>Prevención de Riesgos en el Laboratorio</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas
	<b>48</b>	

# CURRÍCULA SUGERIDA – 2do semestre

(Vigencia: julio 2020)

## PRIMER AÑO - Segundo Semestre

(Matemáticas y Físicas de Facultad de Química)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Matemática 04</b> <sup>(1)</sup> (Análisis 2) <i>se cursa en FQ</i>	17	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 6 horas
<b>Química General 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	8	Teórico-Práctico: 3 horas Laboratorio: 3 horas
<b>Física 101</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 1 hora
<b>Economía</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	7	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 1 hora
	<b>39</b>	

<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 2</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	5	Teórico: 2 horas Laboratorio: 2 horas
<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 2</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas
<b>Introducción a los Sistemas de Gestión</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas

## PRIMER AÑO - Segundo Semestre

(Matemáticas y Físicas de Facultad de Ingeniería)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Cálculo Diferencial e Integral en Varias Variables</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	13	Teórico: 4,5 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Geometría y Álgebra Lineal 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	9	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Física 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química General 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	8	Teórico-Práctico: 3 horas Laboratorio: 3 horas
<b>Economía</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	7	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 1 hora
	<b>47</b>	

<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 2</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	5	Teórico: 2 horas Laboratorio: 2 horas
<b>Introducción a las Ciencias Biológicas 2</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas
<b>Introducción a los Sistemas de Gestión</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 2 horas

# CURRÍCULA SUGERIDA – 3er semestre

(Vigencia: julio 2020)

## SEGUNDO AÑO - Tercer Semestre (Matemáticas y Físicas de Facultad de Química)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Física 102</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 1 hora
<b>Matemática 05</b> <sup>(1)</sup> (Estadística) <i>se cursa en FQ</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Matemática 06</b> <sup>(1)</sup> (Cálculo Numérico) <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química Orgánica 101</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	11	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química Analítica 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	10	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
	<b>45</b>	

<b>Representación Gráfica para la Industria de los Procesos</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FI</i>	4	Teórico-Práctico: 1,5 hora Práctico: 2 horas
---	---	---

## SEGUNDO AÑO - Tercer Semestre (Matemáticas y Físicas de Facultad de Ingeniería)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Cálculo Vectorial</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Física 3</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Probabilidad y Estadística</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Matemática 06</b> <sup>(1)</sup> (Cálculo Numérico) <i>se cursa en FQ</i>	7	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química Orgánica 101</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	11	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 2 horas
<b>Química Analítica 1</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	10	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
	<b>58</b>	

<b>Representación Gráfica para la Industria de los Procesos</b> <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FI</i>	4	Teórico-Práctico: 1,5 hora Práctico: 2 horas
---	---	---

# CURRÍCULA SUGERIDA - 4to semestre

(Vigencia: julio 2020)

## SEGUNDO AÑO - Cuarto Semestre (Matemáticas y Físicas de Facultad de Química)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Química Orgánica 102</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	6	Teórico: 3 horas
<b>Química Analítica 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	10	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
<b>Fisicoquímica 101</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	13	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 1 hora Laboratorio: 3 horas
<b>Matemática 07</b> <sup>(1)</sup> (Ecuaciones Diferenciales) <i>se cursa en FQ</i>	8	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Física 103</b> <sup>(1)</sup> (laboratorio) <i>se cursa en FQ</i>	8	Teórico-Práctico: 1,5 hora Laboratorio: 3 horas
<b>Introducción a la Ingeniería Química y de Procesos</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	7	Teórico: 4 horas
	<b>52</b>	

<b>Matemática 08</b> <sup>(2)</sup> (Ecuaciones Diferenciales a Derivadas Parciales) <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 1 hora Teórico-Práctico: 1 hora
<b>Matemática 09</b> <sup>(2)</sup> (Optimización) <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 1 hora Teórico-Práctico: 1 hora

## SEGUNDO AÑO - Cuarto Semestre (Matemáticas y Físicas de Facultad de Ingeniería)

Asignatura	créditos	carga horaria semanal
<b>Química Orgánica 102</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	6	Teórico: 3 horas
<b>Química Analítica 2</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	10	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
<b>Fisicoquímica 101</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FQ</i>	13	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 1 hora Laboratorio: 3 horas
<b>Introducción a las Ecuaciones Diferenciales</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 3 horas
<b>Introducción a la Ingeniería Química y de Procesos</b> <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	7	Teórico: 4 horas
	<b>46</b>	

<b>Matemática 08</b> <sup>(2)</sup> (Ecuaciones Diferenciales a Derivadas Parciales) <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 1 hora Teórico-Práctico: 1 hora
<b>Matemática 09</b> <sup>(2)</sup> (Optimización) <i>se cursa en FQ</i>	4	Teórico: 1 hora Teórico-Práctico: 1 hora

# CURRÍCULA SUGERIDA – 5to y 6to semestre

(Vigencia: julio 2020)

TERCER AÑO - Quinto Semestre		
Asignatura	Créditos	carga horaria semanal
Fisicoquímica 103 <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	12	Teórico: 3,5 horas Teórico-Práctico: 1 hora Laboratorio: 3 horas
Química Orgánica 103 <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	5	Laboratorio: 3,5 horas
Fenómenos de Transporte en Ingeniería de Procesos <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	12	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 2 horas
Termodinámica Aplicada a la Ingeniería de Procesos <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	9	Teórico: 3 horas Teórico-Práctico: 2 horas
Física Experimental 1 <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	5	Laboratorio: 1,5 hora
Bioquímica (opción 1) <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	7	Teórico: 3,5 horas
Bioquímica (opción 2) <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	10	Teórico: 3,5 horas Teórico-Práctico: 2 horas
Bioquímica (opción 3) <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	15	Teórico: 3,5 horas Teórico-Práctico: 2 horas Laboratorio: 5 horas
	38 ó 43 + Bioquímica	

Química Analítica 3 <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	10	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
Química Orgánica 104 <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	3	Teórico: 1,5 hora Laboratorio: 0,5 hora
Química de Productos Naturales <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	5	Teórico: 2,5 horas
Laboratorio de Fitoquímica <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	6	Laboratorio: 4 horas
Electrotécnica 1 <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	9	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas

TERCER AÑO - Sexto Semestre		
Asignatura	Créditos	carga horaria semanal
Fluidodinámica <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	14	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 3 horas
Transferencia de Calor y Masa 1 <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	14	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 4 horas
Microbiología General <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	12	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
Química de Alimentos <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	8	Teórico: 4 horas
	48	

Electrotécnica 2 <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	9	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 2 horas
Fisicoquímica 104 <sup>(2)</sup> <i>(se cursa en FQ)</i>	7	Teórico: 3 horas Laboratorio: 1 hora
Mecánica Aplicada <sup>(1)</sup> <i>(se cursa en FI)</i>	8	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 2 horas

# CURRÍCULA SUGERIDA – 7mo y 8vo semestre

(Vigencia: julio 2020)

CUARTO AÑO - Séptimo Semestre		
Asignatura	créditos	carga horaria semanal
Ingeniería de las Reacciones Químicas 1 <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	14	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 4 horas
Microbiología Alimentaria <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	8	Teórico: 2 horas Laboratorio: 4 horas
Análisis de Alimentos <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FO</i>	14	Teórico: 4 horas Laboratorio: 4 horas
Transferencia de Calor y Masa 2 <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	14	Teórico: 4 horas Teórico-Práctico: 4 horas
	50	

Enología <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FA</i>	7	Teórico: 2 horas Laboratorio: 1 hora
Enología y Biotecnología de la Fermentación <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FO</i>	9	Teórico: 3 horas
Química y Tecnología de Grasas y Aceites <sup>(3)</sup> Opción A (teórico y Laboratorio) <i>se cursa en FO</i>	11	Teórico: 3 horas Laboratorio: 4 horas
Química y Tecnología de Grasas y Aceites <sup>(3)</sup> Opción B (teórico) <i>se cursa en FO</i>	6	Teórico: 3 horas
Tecnología de Productos Pesqueros <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	10	Teórico: 4 horas Laboratorio: 2 horas
Tecnología de la Carne <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	8	Teórico: 4 horas
Microbiología de Lácteos <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	3	Teórico-Práctico: 2 horas

CUARTO AÑO - Octavo Semestre		
Asignatura	créditos	carga horaria semanal
Control de Calidad <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	8	Teórico: 4 horas
Nutrición Aplicada a la Ingeniería de Alimentos <sup>(1)*</sup> <i>se cursa en FA</i>	8	Teórico: 2,5 horas Laboratorio: 0,5 hora
Alimentos y Proceso Salud-Enfermedad <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FM</i>	6	Teórico: 2,5 horas
Higiene y Seguridad de los Alimentos <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	8	Teórico: 2,5 horas Laboratorio: 1,5 hora
Laboratorio de Química de Alimentos <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FO</i>	8	Laboratorio: 4 horas
Toxicología Alimentaria <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FO</i>	6	Teórico: 2 horas Teórico-Práctico: 1 hora
Higiene y servicios de plantas procesadoras de alimentos <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	6	Teórico: 2 horas
	36 + 8 ó 6	

Evaluación Sensorial Aplicada al Desarrollo de Nuevos Productos <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FO</i>	7	Teórico: 2 hs Laboratorio: 1,5 hs
Tecnología de Frutas y Hortalizas <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FA</i>	8	Teórico: 3 hs Teórico - Práctico: 2 hs
Tecnología de la Leche <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FA</i>	8	Teórico: 3 hs Teórico - Práctico: 1,5 hs
Ciencia y Tecnología de la Leche <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FI'</i>	8	Teórico: 3,5 hs Teórico - Práctico: 1h Laboratorio: 1h
Poscosecha de frutas y Hortalizas <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FA</i>	7	Teórico: 3 hs Teórico - Práctico: 1hs
Tecnología de Citrus y Berries <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FCAL-UNER</i>	4	
Ingeniería de las Reacciones Químicas 2 <sup>(3)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 4 hs Teórico - Práctico: 4 hs
Introducción al Diseño y Montaje de las Industrias de Procesos <sup>(2)</sup> <i>se cursa en FI</i>	5	Teórico-Práctico: 2 horas Práctico: 1 hora

# CURRÍCULA SUGERIDA – 9no y 10mo semestre

(Vigencia: julio 2020)

QUINTO AÑO - Noveno Semestre		
Asignatura	créditos	carga horaria semanal
Pasantía-Trabajo Práctico de Grado <sup>(1)</sup> (módulo básico)	15	-
Pasantía-Trabajo Práctico de Grado <sup>(2)</sup> (módulo complementario)	5	
Pasantía-Trabajo Práctico de Grado <sup>(2)</sup> (módulo complementario)	10	
Proyecto Industrial 1 <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	8	Teórico: 2 horas
Ingeniería Bioquímica <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	10	Teórico: 4 horas Laboratorio: 2 horas
Gestión de Calidad <sup>(1)**</sup> <i>se cursa en FI</i>	6	Teórico: 4 horas
Gestión de los Procesos en la Industria <sup>(1)**</sup> <i>se cursa en FI</i>	8	Teórico: 3 horas

QUINTO AÑO - Décimo Semestre		
Asignatura	créditos	carga horaria semanal
Legislación Alimentaria <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	5	Teórico: 1,5 hora
Proyecto Industrial 2 <sup>(1)</sup> <i>se cursa en FI</i>	20	Teórico: 2 horas



SI TE GUSTA EL ÁREA CIENTÍFICA,  
SOBRE TODO LA COMBINACIÓN ENTRE  
MATEMÁTICAS, QUÍMICA Y BIOLOGÍA

SI TE INTERESAN LOS PROCESOS DE  
TRANSFORMACIÓN CON CORTE  
BIOLÓGICO

SI ESTÁS INTERESADO EN LA RELACIÓN  
ENTRE LOS ALIMENTOS Y LA SALUD

SI TE INTERESA CONTRIBUIR AL  
BIENESTAR DE LA POBLACIÓN Y EL  
CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

SI TE INTERESAN LAS APLICACIONES DE  
LA BIOTECNOLOGÍA





TE ESPERAMOS!



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY



# INGENIERÍA EN ALIMENTOS

## CONTACTOS E INFORMACIÓN DE LA CARRERA

### INFORMACIÓN DE LA CARRERA

- Página de la CICIA: [www.cicia.fq.edu.uy](http://www.cicia.fq.edu.uy)
- Página de FIng: <https://www.fing.edu.uy/carrera/grado/ingenier%C3%ADa-de-alimentos>

### PARA RECIBIR NOVEDADES DE LA CARRERA:

- Facebook: <https://www.facebook.com/Carrera-Ingenier%C3%ADa-de-Alimentos-UdelaR-1472858389699708/>
- EVA: <https://eva.fing.edu.uy/enrol/index.php?id=1403>

### OTROS CONTACTOS

- Sylvia Schenck – [sschenck@fing.edu.uy](mailto:sschenck@fing.edu.uy)
- Patricia Burzaco – [pburzaco@fing.edu.uy](mailto:pburzaco@fing.edu.uy)
- Sofía Barrios – [sbarrios@fing.edu.uy](mailto:sbarrios@fing.edu.uy)
- Directora de la Carrera – Patricia Lema - [plema@fing.edu.uy](mailto:plema@fing.edu.uy)
- Carlos Clavijo - Administración de la carrera: [cicia@fq.edu.uy](mailto:cicia@fq.edu.uy); [clavijo@fq.edu.uy](mailto:clavijo@fq.edu.uy); [clavijo@fing.edu.uy](mailto:clavijo@fing.edu.uy)

