



Desde la fase agrícola, se encargan de la producción de alimentos. Capacitados para implementar tecnologías, pasando por todos los procesos que aseguren productos inocuos, de alta calidad y aptos para el consumo seguro.

*Comprometidos
con tu futuro*

- Formación práctica desde el inicio
- Aulas de laboratorios equipados
- Convenios con instituciones
- Docentes con experiencia

AQUÍ INICIAS TU CARRERA

Enfoque práctico desde los primeros años, desarrollando habilidades en laboratorios especializados y espacios tecnológicos que impulsan la innovación. Nuestros estudiantes se forman para crear soluciones reales en las áreas: Industrial, ambiental, alimentaria y de sistemas, aplicando conocimientos científicos y tecnológicos con impacto positivo en la sociedad.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- ÁLGEBRA
- CÁLCULO I
- QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA
- FÍSICA I
- INGLÉS
- RECURSOS NATURALES

SEGUNDO SEMESTRE

- CÁLCULO II
- PROGRAMACIÓN
- QUÍMICA ORGÁNICA I
- FÍSICA II
- TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

TERCER SEMESTRE

- ECUACIONES DIFERENCIALES
- QUÍMICA ORGÁNICA II
- FÍSICO - QUÍMICA
- QUÍMICA ANALÍTICA
- ELECTROTECNIA INDUSTRIAL
- PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA APLICADA

CUARTO SEMESTRE

- QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS I
- CONTROL DE CALIDAD
- OPERACIONES UNITARIAS I
- BALANCE DE MASA Y ENERGÍA
- TERMODINÁMICA TÉCNICA
- MECÁNICA INDUSTRIAL

QUINTO SEMESTRE

- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
- OPERACIONES UNITARIAS II
- QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS II
- FILOSOFÍA
- MERCADOTECNIA
- COSTOS Y PRESUPUESTOS

SEXTO SEMESTRE

- ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS
- OPERACIONES UNITARIAS III
- NUTRICIÓN
- CONTROL INSTRUMENTAL DE PROCESOS
- ADMINISTRACIÓN INDUSTRIAL
- HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

SÉPTIMO SEMESTRE

- DISEÑO INDUSTRIAL COMPUTARIZADO
- TOXICOLOGÍA
- TECNOLOGÍA DE LA FERMENTACIÓN
- TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES
- INGENIERÍA AMBIENTAL APLICADA

OCTAVO SEMESTRE

- TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITES
- TECNOLOGÍA DE LOS SACÁRIDOS
- TECNOLOGÍA DE LÁCTEOS
- PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS
- GESTIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

NOVENO SEMESTRE

- TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
- TECNOLOGÍA DE LA CARNE
- EMPRENDIMIENTO PRODUCTIVO
- SEMINARIO DE GRADO
- PRÁCTICAS INDUSTRIALES

DÉCIMO SEMESTRE

- TALLER DE GRADO



BENEFÍCIATE DE NUESTRAS
BECAS Y CONVENIOS



CON MÁS DE 30 AÑOS DE
TRAYECTORIA Y EXCELENCIA



INCORPORACIÓN CONSTANTE
EN TECNOLOGÍA DE PUNTA



TU DECISIÓN EMPIEZA
CON UNA VOCACIÓN

DECIDE TU FUTURO
¡INSCRÍBETE YA!

OFICINA CENTRAL
Calle Presbítero Medina N°2412
(Sopocachi) Teléfono: 2 42 2323

+591 63100941
+591 77818611

@unslp_oficial

www.unslp.edu.bo

@unslp_oficial

Universidad Nuestra Señora de La Paz

@unslp_oficial