

OBJETIVO GENERAL:

Formar Ingenieros en Alimentos con una visión integral, capaces de otorgar valor agregado a materias primas agropecuarias, promoviendo el desarrollo industrial a través de aplicar, adaptar, innovar o generar procesos de manufactura, gestión de calidad y seguridad alimentaria en empresas agroindustriales, respondiendo a las necesidades de desarrollo social y de globalización; conscientes de la sustentabilidad y de aprovechamiento eficiente de los recursos bajo un enfoque de ética humanista y de responsabilidad social.

PERFIL DEL ASPIRANTE:

De acuerdo con la Normatividad Institucional, el perfil de ingreso se ajusta a las áreas que son evaluadas por el examen de ingreso correspondiente para la carrera de Ingeniero en Alimentos.

Adicionalmente, es deseable que el aspirante muestre los siguientes rasgos:

- Aptitud académica
- Gozar de buena salud
- Hábito de lectura y de técnicas de estudio
- Capacidad para establecer relaciones interpersonales
- Espíritu de servicio y sensibilidad a necesidades del entorno
- Alto grado de responsabilidad y servicio.
- Disposición por el trabajo colaborativo.

PERFIL DEL EGRESADO:

CONOCIMIENTOS DE:

- De sistemas de producción agroindustrial desde la producción de materias primas de origen biológico, pasando por su transformación y hasta su consumo
- Procedimentales de las ciencias exactas y naturales, esenciales para entender los procesos de transformación que sufren los alimentos.
- Procedimentales para la adquisición, búsqueda y tratamiento de la información relevante en los diferentes ámbitos de la formación.
- Del procesamiento de alimentos en el contexto de las cadenas agroindustriales.
- De los procesos ingenieriles aplicados en la operación y/o el diseño de equipos y plantas agroindustriales.
- De las legislaciones y sistemas de calidad e inocuidad alimentaria
- De las metodologías para la innovación y desarrollo de productos agroalimentarios
- De los aspectos económicos y administrativos de la elaboración y gestión de programas y proyectos agroindustriales.

HABILIDADES PARA:

- Desarrollar y/o adecuar métodos de conservación y procesos de industrialización a partir de una correcta selección de materias primas e insumos para optimizar la actividad agroindustrial.
- Integrar procesos en los diferentes eslabones de las cadenas productivas alimenticias para contribuir al desarrollo sustentable de las mismas.
- Interpretar y usar adecuadamente la información generada desde el análisis y evaluación de materias primas hasta productos terminados para apoyar la toma de decisiones.
- Formular y resolver problemas ingenieriles que contribuyan a la toma de decisiones en sus ámbitos de desempeño.
- Implementar sistemas de control de producción en procesos y plantas agroindustriales para eficientar el manejo de los recursos de la agroindustria.
- Participar en la selección, adecuación y/o diseño de equipos y herramientas empleados en la industrialización de alimentos para optimizar los procesos agroindustriales.
- Planear, supervisar y evaluar procesos de manufactura de productos agroalimentarios para mejorar la productividad y la competitividad.
- Desarrollar, evaluar e implementar proyectos agroindustriales sustentables gestionando todos los recursos necesarios como la clave de la productividad, para beneficio económico y social.
- Aplicar metodologías de investigación para el desarrollo e innovación de productos agroalimentarios bajo normas y/o sistemas de gestión de calidad e inocuidad.
- Acceder, seleccionar y usar responsablemente las diferentes fuentes de información, utilizando especialmente las tecnologías de la información y comunicación; así como una segunda lengua para aprovechar las oportunidades en un mundo globalizado.

ACTITUDES:

- Responsable.
- Emprendedora y de liderazgo
- De servicio y compromiso
- De empatía y asertividad
- Positiva y de apertura
- De trabajo colaborativo
- De constancia y disciplina

VALORES:

- Unidad, Respeto, Identidad. Con una visión amplia del mundo en el marco de la cual adquieren sentido sus estudios.
- Lealtad y conciencia del desarrollo social y humano, respeto al medio ambiente y a la diversidad cultural.

- Solidaridad, Comunicabilidad y Subsidiaridad. Con sentido de pertenencia al trabajo en grupo compartiendo objetivos, tareas y aportando lo mejor de sí mismo.
- Belleza y Bien. Con aprecio por la belleza, la bondad, el orden y el tiempo.
- Verdad. Con apego a la verdad científica y al uso honesto del conocimiento, la tecnología y los recursos.
- Libertad de expresar y actuar con base en sus convicciones personales derivadas de los conocimientos científicos y de la experiencia acumulada.
- Intimidad. Posicionado en la convicción de aprender a lo largo de la vida

CAMPO DE TRABAJO:

El perfil de egreso del Ingeniero en Alimentos se estructura con un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que el estudiante desarrollará en los ámbitos de desempeño profesional de: procesos de manufactura de productos agroalimentarios, gestión de la calidad y seguridad alimentaria, desarrollo e innovación agroalimentaria y gestión de empresas y agronegocios. Los contextos en que el egresado de la carrera de Ingeniero en Alimentos se desempeñará son:

- Unidades de producción rural con actividades agroindustriales.
- Empresas industrializadoras de alimentos.
- Empresas comercializadoras de alimentos.
- Empresas proveedoras de equipos e insumos agroindustriales.
- Empresas de servicios alimentarios.
- Dependencias del gobierno federal, estatal y municipal.
- Institutos de investigación y educación.
- Servicios de extensión.
- Empresa propia.

DURACIÓN:

- Ocho semestres.

CENTRO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**INGENIERO EN ALIMENTOS**

PLAN DE ESTUDIOS**PLAN 2017
CARRERA 42**

Primer Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
MATEMÁTICAS APLICADAS	4	2	10	C.BASICAS	MAT. Y FIS.
FÍSICA APLICADA	4	2	10	C.BASICAS	MAT. Y FIS.
QUÍMICA APLICADA	4	2	10	C.BASICAS	QUÍMICA
PRODUCCIÓN VEGETAL	2	3	7	C.AGROPECUA.	FITOTECNICA
PRODUCCIÓN ANIMAL	2	3	7	C.AGROPECUA.	ZOOTECNIA

Programa Institucional de Formación Humanista

Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

Segundo Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
BIOQUÍMICA GENERAL	4	2	10	C.BÁSICAS	QUÍMICA
TERMODINÁMICA	4	2	10	C.BASICAS	ING. BIOQUÍMICA
TECNOLOGÍA POSTCOSECHA	2	3	7	C.AGROPECUA	FITOTECNIA
FACTORES DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL	2	3	7	C.AGROPECUA	DISC. PECUARIAS
PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL	2	3	7	C.AGROPECUA	TEC. DE ALIMENTOS

Programa Institucional de Formación Humanista

Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

Tercer Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
MICROBIOLOGÍA	3	3	9	C. BASICAS	MICROBIOLOGÍA
FISICOQUÍMICA	4	2	10	C.BASICAS	ING. BIOQUÍMICA
AGROINDUSTRIAS DE PRIMERA TRANSFORMACIÓN	0	5	5	C.AGROPECUA	TEC. DE ALIMENTO
BIOESTADÍSTICA I (EST-B11)	2	3	7	C.BÁSICAS	ESTADÍSTICA
INT. A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	3	2	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
COSTOS DE PRODUCCIÓN	3	2	8	C.ECO Y ADMVAS	CONTADURÍA

Programa Institucional de Formación Humanista

Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

Cuarto Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
BALANCES DE MATERIA Y ENERGIA	3	2	8	C.BASICAS	ING. BIOQUÍMICA
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	3	3	9	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
ANÁLISIS SENSORIAL	2	4	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS	2	3	7	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
MERCADOTECNIA DE PRODUCTOS	2	2	6	C. ECO Y ADMVAS	MERCADOTECNIA
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE I					

Programa Institucional de Formación Humanista

Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

Quinto Semestre	T	P	C	CENTRO	DEPARTAMENTO
FLUJO DE FLUIDOS	3	2	8	C.BASICAS	ING. BIOQUÍMICA
INGENIERÍA DE MÉTODOS	2	3	7	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
PROCESOS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS	1	4	6	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS	2	4	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
CALIDAD E INOCUIDAD EN LA AGROINDUSTRIA	2	3	7	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE II					
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE III					

Programa Institucional de Servicio Social (Curso de inducción)

CENTRO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**INGENIERO EN ALIMENTOS**

Sexto Semestre

TRANSFERENCIA DE CALOR	3	2	8	C.BASICAS	ING. BIOQUÍMICA
INSTALACIONES Y SERVICIOS AGROINDUSTRIALES	1	4	6	C.DIS Y CONST	CONST. Y ESTRUCTURAS
INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	3	2	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
PLANEACIÓN Y CONTROL DE PROCESOS AGROIND	2	2	6	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
ÉTICA PROFESIONAL	2	2	6	C. SOC Y HUM.	FILOSOFÍA
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE IV					
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE V					

Programa Institucional de Servicio Social

Séptimo Semestre

PROGRAMAS DE CONTROL	2	3	7	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
DISEÑO DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES	2	3	7	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
INGENIERÍA DE ALIMENTOS II	3	2	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
TRATAMIENTOS TÉRMICOS	3	2	8	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
PLAN DE NEGOCIOS	2	2	6	C. ECO Y ADMVAS	ADMINISTRACIÓN
OPTATIVA PROFESIONALIZANTE VI					

Programa Institucional de Servicio Social

Programa Institucional de Prácticas Profesionales (Curso de Inducción)

Octavo Semestre

PROYECTO TERMINAL	0	25	25	C.AGROPECUA.	TEC. DE ALIMENTOS
-------------------	---	----	----	--------------	-------------------

Programa Institucional de Servicio Social

REQUISITOS DE TITULACIÓN:

El egresado deberá apearse a lo establecido en el capítulo XIV de la titulación en el nivel técnico, técnico superior y licenciatura, artículo 156 del Reglamento General de Docencia (NI-20300-19) que señala lo siguiente:

“Una vez acreditadas todas las materias y requisitos señalados en el Plan de Estudios de las carreras de nivel técnico, técnico superior y licenciatura, el egresado podrá solicitar la expedición de su título en el Departamento de Control Escolar, luego de cumplir con los siguientes elementos:

- I.- Haber cumplido con los requisitos de Servicio Social, Formación Humanista Prácticas Profesionales y Lenguas Extranjeras, definidos en los programas institucionales;
- II.- Comprobar que no se tiene adeudo alguno con la Universidad Autónoma de Aguascalientes;
- III.- Haber cubierto la cuota establecida en el plan de arbitrios para la obtención del título; y
- IV.- Haber presentado el examen de egreso.”