



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA  
DE AGUASCALIENTES

Centro de Ciencias  
Agropecuarias

Ingeniero en Alimentos

🎓	Título:	Ing. en Alimentos
✍️	Plan:	2024
📊	Carrera:	92
🕒	Duración:	8 semestres
★	Créditos:	347
📖	Modalidad:	Presencial
📍	Lugar de impartición:	Campus Norte, Posta Zootécnica



## OBJETIVO

Formar Ingenieros en Alimentos con una visión integral, capaces de otorgar valor agregado a materias primas, promoviendo el desarrollo industrial a través de la aplicación, adaptación o generación de procesos de manufactura, desarrollo e innovación, calidad y gestión de las industrias alimentarias; respondiendo a las necesidades de desarrollo social y de globalización, conscientes de la sustentabilidad y del aprovechamiento eficiente de los recursos bajo un enfoque de ética humanista y de responsabilidad social.

## PERFIL DE INGRESO

Con base en la normatividad institucional, el aspirante aplicará el examen de ingreso de conocimientos y habilidades para lograr los objetivos del plan de estudios. Además, es deseable que el aspirante muestre las siguientes características:

- Aptitud académica.
- Comprensión lectora y redacción indirecta.
- 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.
- Capacidad de Autoaprendizaje.

Asimismo, el aspirante deberá cumplir el proceso y los requisitos señalados por el Reglamento General de Docencia vigente.

## PERFIL DEL EGRESADO

### Habilidades para:

- Seleccionar el método de transformación más adecuado para elaborar un producto, a partir de las características de las materias primas.
- Aplicar los métodos de conservación y tecnologías emergentes pertinentes para transformar los alimentos en productos terminados con una vida de anaquel mayor sin el uso de agentes químicos conservantes, de acuerdo a sus características.
- Implementar sistemas de producción agroindustriales alimentarios, eficientes y flexibles, que agreguen valor al producto, aumenten la productividad a partir del uso eficiente de los recursos de la industria y que atiendan la normatividad vigente.
- Garantizar la adecuación de materias primas, ingredientes alimenticios y el aprovechamiento de subproductos para el diseño, innovación y desarrollo de un producto o proceso específico.
- Innovar en el desarrollo de productos alimentarios de acuerdo a las necesidades nutrimentales de la población, con proyección hacia el desarrollo de Bio-economías.
- Identificar las necesidades relativas a la propiedad intelectual e industrial y dar seguimiento a los procesos de registro para el desarrollo tecnológico y de innovación de nuevos alimentos y bebidas.
- Evaluar los parámetros fisicoquímicos, nutricionales, funcionales y sensoriales de los alimentos y bebidas para mantener y optimizar sus propiedades, acordes a las necesidades de la industria alimentaria.
- Aplicar las técnicas de control fisicoquímicos y microbiológicos para garantizar el control de calidad y detectar las desviaciones del producto o proceso.
- Asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a partir del control estadístico de procesos, análisis de datos, herramientas estadísticas de control de calidad y la normativa nacional e internacional vigente aplicada a la cadena de producción, distribución y consumo, con enfoque de mejora continua.
- Desarrollar industrias alimentarias sustentables a partir de la gestión de los recursos y la integración de los procesos en los diferentes eslabones de las cadenas productivas alimenticias para beneficio económico y social.
- Utilizar el idioma inglés a nivel básico para la formación y práctica profesional.

## PERFIL DEL EGRESADO

### Conocimientos:

- Métodos de conservación, tecnologías emergentes y operaciones unitarias.
- Manufactura de productos alimentarios con procesos sostenibles.
- Diseño de equipo y plantas alimentarias.
- Planeación, administración y control estratégico de procesos productivos alimentarios.
- Etapas y metodologías para la innovación y desarrollo de productos alimentarios y suficientes de la normatividad nacional e internacional.
- Bases de información y de herramientas de investigación aplicadas y relacionada a las áreas de la ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos.
- Metodologías y técnicas de análisis de alimentos y herramientas de análisis estadístico.
- Programas de control, estándares de calidad y sistemas de certificaciones a nivel nacional e internacional.
- Planes de negocios/proyectos relacionados con la industria alimentaria.
- Gestión logística de la cadena de abastecimiento y distribución de productos alimenticios.
- Inglés a nivel básico.

## VALORES

- **Disciplina**
- **Justicia y lealtad**
- **Unidad y respeto**
- **Responsabilidad social**
- **Humanismo**
- **Calidad**
- **Innovación**
- **Autonomía y Pluralismo**
- **Igualdad y equidad**

## ACTITUDES

- **Compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas ambientales, sociales y culturales**
- **Comportamiento ético**
- **Critico**
- **De trabajo colaborativo**
- **Constancia y disciplina**
- **Emprendedor y liderazgo**
- **Objetivo**
- **Proactivo**
- **Resiliencia**

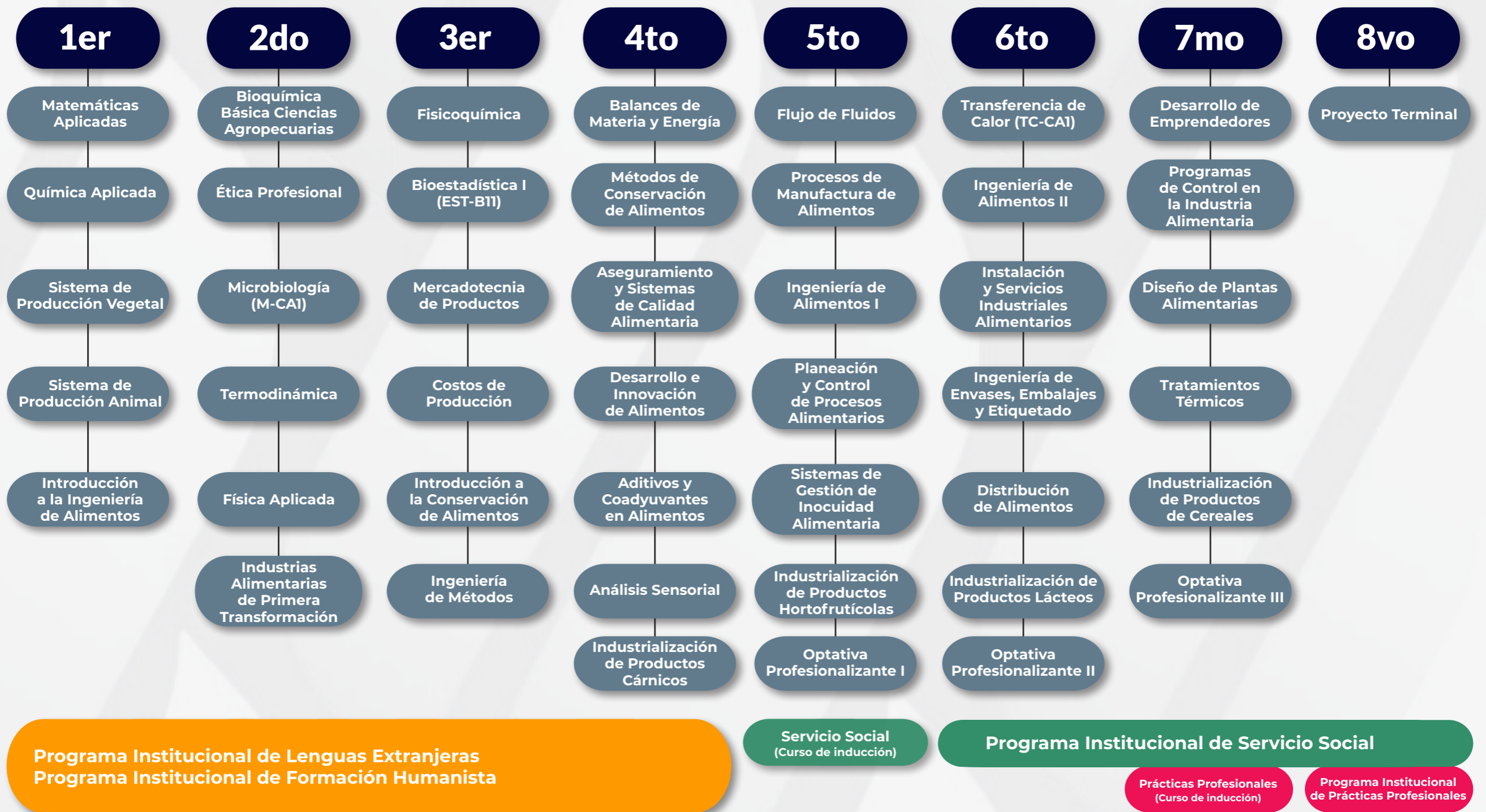


## CAMPO DE TRABAJO

Los contextos en que el egresado de la carrera de Ingeniero en Alimentos se desempeñará son:

- Unidades de producción con actividades en la industria alimentaria.
- Iniciativa privada.
- Empresas de servicios alimentarios.
- Sector gubernamental relacionado con la producción, distribución, conservación y calidad de alimentos humanos y animales.
- Empresas que fabrican o distribuyen equipo, materias primas o aditivos para la industria de alimentos.
- Centros de investigación de alimentos.
- Consultoría en ingeniería, tecnología y ciencia de alimentos.
- Laboratorios de investigaciones basándose en el diseño y producción de productos alimenticios.
- Departamentos de investigación y desarrollo de nuevos productos y calidad alimentaria.
- Emprendimiento.

# Mapa Curricular Ing. en Alimentos



## Requisitos de Egreso y Titulación

Materias Obligatorias  
Materias Optativas Profesionalizantes

**326 créditos**  
**21 créditos**

Programa Institucional de Formación Humanista  
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras  
Programa Institucional de Servicio Social  
Programa Institucional de Prácticas Profesionales  
Examen de Egreso

**9 créditos**<sup>1</sup>  
**Acreditar**  
**500 horas**  
**400 horas**<sup>2</sup>  
**1 examen**

<sup>1</sup> Con base en la aprobación del Programa Institucional de Formación Humanista (PIFH) por parte del H. Consejo Universitario el día 15 de diciembre de 2011, donde se establece que los contenidos de este requisito de titulación pueden ser incluidos en los Planes de Estudio, y atendiendo la tipología de PRODEP, respecto a Programas científico-prácticos (CP). Son programas cuyos egresados se dedicarán en su mayoría a la práctica profesional. Sus planes de estudio tienen una proporción considerable de cursos orientados a comunicar las experiencias prácticas y otra, también significativa, de cursos básicos de ciencias o de humanidades. Ejemplos de estos programas son las licenciaturas en las Ingenierías, la medicina y algunas ciencias sociales como la economía. Los estudiantes que cursen este Plan de Estudios, darán cumplimiento a los 9 créditos que contempla el Programa de la siguiente forma:

- **3 créditos** a través de los contenidos de las materias de: Sistemas de Producción Vegetal, Sistemas de Producción Animal, Introducción a la Ingeniería de Alimentos, Ética Profesional, Termodinámica, Bioestadística (EST-B11), Mercadotecnia de Productos, Introducción a la Conservación de Alimentos, Métodos de Conservación de Alimentos, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Transferencia de calor (TC-CA1) y Desarrollo de Emprendedores.  
- **6 créditos** que deberán acreditar del primero al cuarto semestre a través del resto de las modalidades que plantea el PIFH: Cursos, actividades personales y/o eventos validados por el Centro Académico ante el DAFI.

<sup>2</sup> Se cumplirá este requisito a través de la modalidad: Proyecto en Unidad Receptora vinculado a una materia: "Proyecto Terminal" en el octavo semestre