



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE AGUASCALIENTES

Centro de Ciencias
Agropecuarias

Ing. en Alimentos

🎓	Título:	Ing. en Alimentos
✍️	Plan:	2017
📊	Carrera:	92
🕒	Duración:	8 semestres
★	Créditos:	349
📖	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 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 DE INGRESO

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.

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

PERFIL DEL EGRESADO

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.

PERFIL DEL EGRESADO

Conocimientos:

- 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.

VALORES

- **Unidad, Respeto, Identidad**
- **Visión amplia**
- **Lealtad y Conciencia**
- **Respeto al medio ambiente y a la diversidad cultural**
- **Solidaridad, Subsidiaridad y Comunicabilidad**
- **Belleza y Bondad**
- **Verdad y Libertad**

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.**

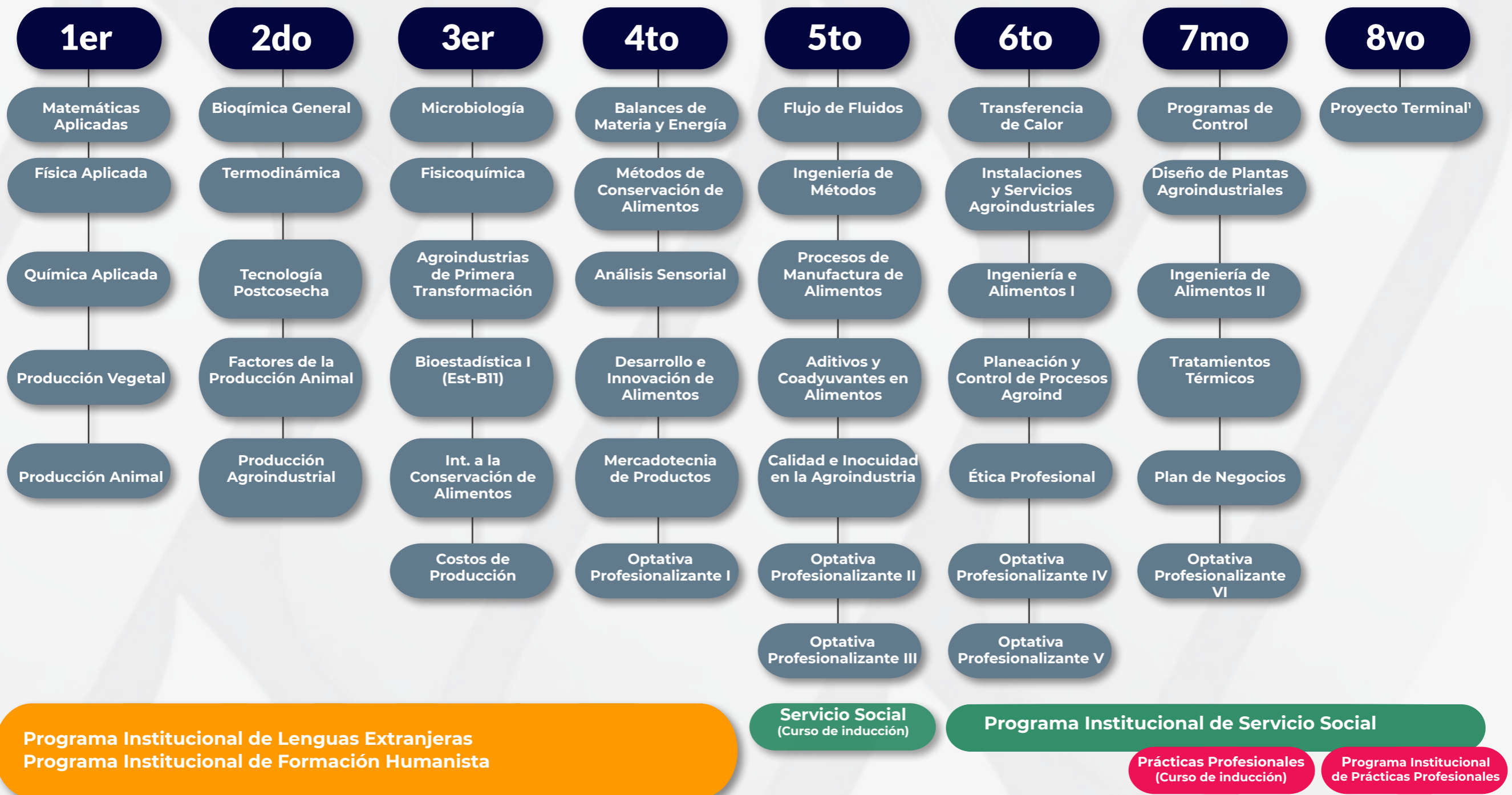


CAMPO DE TRABAJO

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.

Mapa Curricular Ing. en Alimentos



Requisitos de Egreso y Titulación

Materias Obligatorias
Materias Optativas Profesionalizantes

301 créditos
48 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 créditos²
Acreditar
500 horas
400 horas³
1 examen

¹Se llevará a cabo bajo la modalidad "Proyecto en Unidad Receptora, vinculado a un materia", con la materia: Proyecto Terminal.

²Con base en la aprobación del Programa Institucional de Formación Humanista 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 los 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 su incorporación en contenidos de las materias: Producción vegetal, Producción animal, Introducción a la conservación de alimentos, Ética profesional y Mercadotecnia de productos.

- 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.

³Programa Institucional de Prácticas Profesionales: Se llevará a cabo mediante la modalidad Proyecto en Unidad Receptora, vinculado a una materia, cursada en el octavo semestre.