



**CENTRO DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS**

Ing. en Alimentos

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

- 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.



PLAN DE ESTUDIOS



8 SEMESTRES

PLAN 2017

1

Matemáticas Aplicadas
Física Aplicada
Química Aplicada
Producción Vegetal
Producción Animal
Programa Institucional de Formación Humanista
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

2

Bioquímica General
Termodinámica
Tecnología Postcosecha
Factores de la Producción Animal
Producción Agroindustrial
Programa Institucional de Formación Humanista
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

3

Microbiología
Fisicoquímica
Agroindustrias de Primera Transformación
Bioestadística I (EST-B11)
Int. a la Conservación de Alimentos
Costos de Producción
Programa Institucional de Formación Humanista
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

4

Balances de Materia y Energía
Métodos de Conservación de Alimentos
Análisis Sensorial
Desarrollo e Innovación de Alimentos
Mercadotecnia de Productos
Optativa Profesionalizante I
Programa Institucional de Formación Humanista
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras

5

Flujo de Fluidos
Ingeniería de Métodos
Procesos de Manufactura de Alimentos
Aditivos y Coadyuvantes en Alimentos
Calidad e Inocuidad en la Agroindustria
Optativa Profesionalizante II
Optativa Profesionalizante III
Programa Institucional de Servicio Social (Curso de Inducción)

6

Transferencia de Calor
Instalaciones y Servicios Agroindustriales
Ingeniería de Alimentos I
Planeación y Control de Procesos Agroind.
Ética Profesional
Optativa Profesionalizante IV
Optativa Profesionalizante V
Programa Institucional de Servicio Social

7

Programas de Control
Diseño de Plantas Agroindustriales
Ingeniería de Alimentos II
Tratamientos Térmicos
Plan de Negocios
Optativa Profesionalizante VI
Programa Institucional de Servicio Social
Programa Institucional de Prácticas Profesionales (Curso de Inducción)

8

Proyecto terminal
Programa Institucional de Servicio Social

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.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE AGUASCALIENTES

www.uaa.mx

CENTRO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS: Departamento de Ciencias de Alimentos. Jesús María, Aguascalientes, CCA-IA.
Teléfono: 449 910-74-00 Ext: 50305

DEPARTAMENTO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA:
Edificio 56, planta alta ————— Tel: 449 910-74-38
E-mail: orientacion_educativa@correo.uaa.mx

Diseño e impresión: Sección de Procesos Gráficos
Departamento Editorial de la Dirección General de Difusión y Vinculación