

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 v de aprovechamiento eficiente de los recursos baio un enfoque de ética humanista y de responsabilidad social.

PERFIL DEL ASPIRANTE

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



PLAN DE ESTUDIOS



8 SEMESTRES

PLAN 2017

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

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

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

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

Balances de Materia y Energía

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 Ontativa Profesionalizante III. Programa Institucional de Servicio Social (Curso de Inducción)

Programas de Control

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

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)

Provecto 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

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





www.uaa.mx

CENTRO DE CIENCIAS AGROPECUARIAS: Departamento de Ciencias de Alimentos. Jesús María, Aguascalientes, CCA-1A. 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