

Ing. en Alimentos

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 DEL ASPIRANTE

- 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.



PLAN DE ESTUDIOS

8 SEMESTRES
PLAN 2024

1
Matemáticas aplicadas
Química aplicada
Sistemas de producción vegetal
Sistemas de producción animal
Introducción a la ingeniería de alimentos
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Formación Humanista

2
Bioquímica básica ciencias agropecuarias
Ética profesional
Microbiología (M-CAI)
Termodinámica
Física aplicada
Industrias alimentarias de primera transformación
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Formación Humanista

3
Fisicoquímica
Bioestadística I (EST-B11)
Mercadotecnia de productos
Costos de producción
Introducción a la conservación de alimentos
Ingeniería de métodos
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Formación Humanista

4
Balances de materia y energía
Métodos de conservación de alimentos
Aseguramiento y sistemas de calidad alimentaria
Desarrollo e innovación de alimentos
Aditivos y coadyuvantes en alimentos
Análisis sensorial
Industrialización de productos cárnicos
Programa Institucional de Lenguas Extranjeras
Programa Institucional de Formación Humanista

5
Flujo de fluidos
Procesos de manufactura de alimentos
Ingeniería de alimentos I
Planeación y control de procesos alimentarios
Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
Industrialización de productos hortofrutícolas
Optativa profesionalizante I
Programa Institucional de Servicio Social (Curso de Inducción)

6
Transferencia de calor (TC-CAI)
Ingeniería de alimentos II
Instalación y servicios industriales alimentarios
Ingeniería de envases, embalajes y etiquetado
Distribución de alimentos
Industrialización de productos lácteos
Optativa profesionalizante II
Programa Institucional de Servicio Social

7
Desarrollo de emprendedores
Programas de control en la industria alimentaria
Diseño de plantas alimentarias
Tratamientos térmicos
Industrialización de productos de cereales
Optativa profesionalizante III
Programa Institucional de Servicio Social
Programa Institucional de Prácticas Profesionales (Curso de Inducción)

8
Proyecto terminal
Programa Institucional de Servicio Social
Programa Institucional de Prácticas Profesionales

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.

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. Se cuenta con áreas productivas (taller de carnes, taller de cereales, taller de frutas y hortalizas, taller de lácteos, laboratorios de Ingeniería, laboratorios de análisis sensorial, laboratorio de control de calidad y microbiología, planta purificadora de agua y una cocina industrial), brindando, al alumnado experiencias reales de producción.

