



INGENIERÍA EN
**PROCESOS
ALIMENTARIOS**



**TU
MEJOR
TÚ.**

Serás un profesional especializado en el manejo, procesamiento, conservación y distribución de los alimentos, capaz de crear nuevos productos y procesos industriales, así como ejecutar la re-ingeniería de procesos actuales buscando el mejor aprovechamiento de los recursos y materias primas para ofrecer alimentos de mayor calidad y nutrición.





TU
MEJOR
TÚ.



LICENCIATURAS

PLAN SEMESTRAL

RVOE: 2020-004



INGENIERÍA EN
**PROCESOS
ALIMENTARIOS**

1ºSEM

Proyecto de vida I: Autoconocimiento
Matemáticas básicas para ingeniería
Física mecánica
Fundamentos de expresión gráfica
Metodología de la investigación

- Introducción a la ingeniería en procesos alimentarios
Química inorgánica

Idioma I
Proyecto fin de semestre

2ºSEM

Proyecto de vida II: Sentido de vida
Cálculo diferencial e integral
Electricidad y magnetismo
Química orgánica

- Bioquímica nutricional
Fenómenos de transporte

Idioma II
Proyecto fin de semestre

3ºSEM

Proyecto de vida III: Contexto social
Ecuaciones diferenciales
Termodinámica

- Ciencia, tecnología y química de los alimentos
- Calidad nutricional y el efecto de la tecnología
- Microbiología de los alimentos

Idioma III
Proyecto fin de semestre

4ºSEM

Proyecto de vida IV: Plan de vida
Álgebra lineal y métodos numéricos
Modelos económicos alternativos
Estadística

- Balance de energía y masa
- Aseguramiento y control de calidad
- Formulación y conservación de alimentos
- Análisis de los alimentos

Idioma IV
Proyecto fin de semestre

5ºSEM

Emprendizaje/Alternancia
Práctica en la empresa I

- Transferencia de energía
Principios de programación
- Procesamiento de cárnicos y lácteos
- Laboratorio de procesamiento I (cárnicos y lácteos)
- Ingeniería económica

Idioma V
Proyecto fin de semestre

6ºSEM

Emprendizaje/Alternancia
Práctica en la empresa II

- Operaciones unitarias industriales
- Instrumentación y control
- Procesamiento de frutas, hortalizas y cereales
- Laboratorio de procesamiento II (frutas, hortalizas y cereales)
- Gestión de la cadena de suministro

Idioma VI
Proyecto fin de semestre

7ºSEM

Emprendizaje/Alternancia
Práctica en la empresa III

- Desarrollo de nuevos productos alimentarios
- Biotecnología y fermentaciones
- Evaluación sensorial
- Envases y embalajes
- Normatividad alimentaria

Idioma VII
Proyecto fin de semestre

8ºSEM

Proyecto fin de grado

LABORATORIOS

ALIMENTOS
MICROBIOLOGÍA
ENSAYOS Y MATERIALES
QUÍMICA
AUTOMATIZACIÓN Y CONTROL
MAQUINADO FAGOR AUTOMATION
PROTOTIPADO LIMÓN
ELECTRÓNICA Y ELECTROTECNIA

EJES ACADÉMICOS

- FORMULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- DISEÑO DE PLANTAS Y PROCESOS INDUSTRIALES ALIMENTARIOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD DURANTE LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN
- INNOVACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS
- REGULACIÓN Y GESTIÓN ALIMENTARIA

DIPLOMADO EN NUTRICIÓN