



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

ROVE: 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