Plan de estudios

Remediales
- Introducción a la física
- Inglés remedial I
- Inglés remedial II
- Inglés remedial III
- Inglés remedial IV
- Inglés remedial V
- Fundamentos de la escritura
- Introducción a las matemáticas
- Introducción a la computación

Primer semestre
- Ciencias naturales y desarrollo sustentable
- Física I
- Lengua extranjera
- Análisis y expresión verbal
- Matemáticas I
- Química
- Introducción a la ingeniería de alimentos

Segundo semestre
- Física II
- Expresión verbal en el ámbito profesional
- Matemáticas II
- Química orgánica estructural
- Química experimental
- Solución de problemas con programación

Tercer semestre
- Biología molecular
- Humanidades y bellas artes
- Balance de materia
- Matemáticas III
- Ecuaciones diferenciales
- Bioquímica

Cuarto semestre
- Ética, persona y sociedad
- Balance de energía
- Termodinámica
- Métodos numéricos en ingeniería
- Química analítica
- Química de alimentos
- Laboratorio de química de alimentos

Quinto semestre
- Laboratorio de microbiología
- Microbiología
- Ingeniería de bioprocesos I
- Economía para la creación de negocios
- Probabilidad y estadística
- Análisis de alimentos
- Nutrición y nutrigenómica

Sexto semestre
- Ingeniería de bioprocesos II
- Emprendimiento
- Diseño y análisis de experimentos
- Evaluación sensorial
- Fundamentos de procesamiento de alimentos
- Laboratorio de análisis de alimentos
- Laboratorio de fundamentos de procesamiento de alimentos
- Laboratorio integral de aseguramiento de calidad

Séptimo semestre
- Ingeniería de procesos emergentes
- Laboratorio de bioprocesos
- Ciudadanía
- Control estadístico de la calidad
- Ciencia y tecnología de productos cárnicos
- Laboratorio de ciencia y tecnología de productos cárnicos
- Tópicos I

Octavo semestre
- Desarrollo de alimentos y bioproductos
- Evaluación y administración de proyectos
- Ciencia y tecnología de cereales y oleaginosas
- Ciencia y tecnología de productos lácteos
- Laboratorio de ciencia y tecnología de cereales y oleaginosas
- Laboratorio de ciencia y tecnología de productos lácteos
- Tópicos II

Noveno semestre
- Proyecto de diseño en bioingeniería
- Ética aplicada
- Envases y embalajes
- Inocuidad alimentaria
- Introducción a la vida profesional
- Tópicos III
- Tópicos IV

Como parte de tu plan de estudios realizas

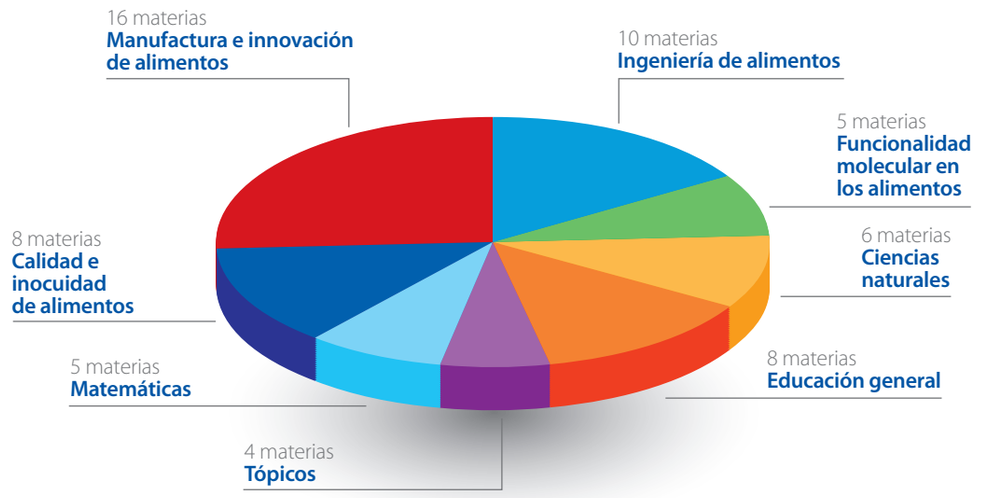
estadías estudiantiles,

que abarcan desde prácticas profesionales hasta estancias, en donde colaboras medio tiempo o tiempo completo con una empresa o institución, o bien, participas en la ejecución de proyectos en temas específicos.

Alumnos de la carrera de Ingeniero en Industrias Alimentarias han participado en proyectos con: Kraft, Pepsico y Sigma Alimentos.

Áreas del conocimiento

INGENIERO EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



En caso de obtener menos puntaje del requerido en los exámenes de ubicación deberás cursar las materias remediales correspondientes.

Podrás trabajar en:

- Funciones relacionadas con el desarrollo, operación, mejoramiento y administración de las áreas de innovación e investigación y desarrollo de productos, aseguramiento de calidad, sistemas de inocuidad, sistemas de bioseguridad, producción y supervisión en líneas de procesos, logística o ventas técnicas en empresas del sector alimentario:
  - Conservación y manufactura de alimentos (frescos y procesados)
  - Bebidas
  - Aditivos alimentarios
  - Ingredientes bioactivos
  - Envases y embalajes de alimentos
  - Maquinaria para la industria alimentaria

- Centros de investigación y consultoría.

- Tu propio negocio.