



# INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Grado Académico:**

BACHILLER EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Título Profesional:**

INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

## PERFIL DEL EGRESADO

Está fundado en la capacidad para conservar y transformar alimentos, diseñar y aplicar sistemas para gestionar la calidad de los alimentos, investigar e innovar productos y procesos de producción a partir de la investigación.

**CONSERVAR Y TRANSFORMAR ALIMENTOS CON RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL:** Las empresas dedicadas a la industria de alimentos y afines requieren profesionales competitivos con capacidad de aplicar tecnologías aceptables (apropiadas), económicamente rentables, socialmente justas, ambientalmente amigables y funcionalmente favorables, con énfasis en el diseño y adaptación de procesos y equipos. Relacionado con la función de jefe de planta.

**DISEÑAR Y APLICAR SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS Y PRODUCTOS:** Las empresas dedicadas a la industria de alimentos, laboratorios de control de calidad, restaurantes, comidas rápidas y actividades relacionadas con la manipulación, transformación y comercialización de alimentos; requieren de evaluación y control de materias primas, productos terminados, almacenamiento y distribución prolongando la vida útil del alimento. Está vinculado a un contexto nacional que requiere alternativas de solución a la problemática del aseguramiento de calidad, para garantizar alimentos de calidad. Relacionado con la función de jefe de control de calidad.

**GENERAR Y GESTIONAR EMPRESAS DE ALIMENTOS:** El contexto regional y nacional requiere de la generación, desarrollo,

gestión y fortalecimiento de empresas dedicadas a la industria alimentaria, así como servicios de asesoría, consultoría y logística en adquisiciones de materia prima e insumos y comercialización de productos terminados. También se requiere de profesionales emprendedores que logren gestar nuevas empresas. Relacionado con la función de gerencia de empresas agroindustriales.

**REALIZAR INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN EL DESARROLLO DE PROCESOS Y PRODUCTOS:** Sustentado en la investigación como soporte para proponer soluciones a los problemas tecnológicos, de producto, de mercado; aplicando el método científico y la capacidad de innovación, de tal manera que el egresado posea la competencia de investigar, desarrollar e innovar en la industria de alimentos. Relacionado con la función jefe de desarrollo de productos y consultoría.

## CAMPO OCUPACIONAL:

Empresas dedicadas a la conservación y/o transformación de alimentos para mercado nacional y agroexportación. Entidades públicas o privadas dedicadas al aseguramiento de la calidad de alimentos o productos afines. Empresas dedicadas a la investigación y al desarrollo de productos alimenticios. Entidades públicas o privadas dedicadas al asesoramiento y capacitación de empresas de la industria de alimentos y/o al desarrollo e implementación de proyectos agroindustriales. Emprendimiento para la formación y gestión de su propia empresa. Empresas dedicadas a la logística para distribución y comercialización de alimentos. Docencia universitaria.

PLAN DE ESTUDIOS

III CICLO	IV CICLO	V CICLO	VI CICLO	VII CICLO	VIII CICLO	IX CICLO	X CICLO
Matemática aplicada a la ingeniería de alimentos	Termodinámica	Fenómenos de transporte	Ingeniería de alimentos I	Ingeniería de alimentos II	Diseño de plantas agroindustriales	Tecnología de derivados lácteos	Biotecnología de alimentos
Química general e inorgánica	Química orgánica	Química de alimentos	Tecnología de alimentos I	Tecnología de alimentos II	Tecnología de derivados cárnicos	Tecnología de frutas y hortalizas	Tecnología de cereales y leguminosas
Biología	Química analítica	Bioquímica general	Nutrición humana	Maquinaria y equipo para la industria alimentaria	Estadística para la investigación	Metodología de la investigación científica	Tesis
Análisis económico	Microbiología general	Microbiología de alimentos	Estadística general	Ingeniería de costos	Gestión de calidad e inocuidad I	Gestión de calidad e inocuidad II	Formulación y evaluación de proyectos de inversión
Introducción a la ingeniería de alimentos	Fisicoquímica de alimentos	Análisis de alimentos	Dibujo en ingeniería	Electivo I	Electivo III	Electivo V	Prácticas pre profesionales
Módulo tecnológico I	Módulo tecnológico II	Emprendimiento y desarrollo empresarial	Gestión de la producción	Electivo II	Electivo IV	Electivo VI	
		Inglés básico*				Inglés intermedio*	