



Descripción del programa:

Formar integralmente Licenciados en Ingeniería en Alimentos, con el sello de la Universidad de Guanajuato, y con la capacidad de manejar, diseñar e innovar procesos para la producción segura e inocua de alimentos con alta calidad, consciente de los impactos en el medio ambiente y en la sociedad en la que se encuentra inmerso.

Campo laboral: El egresado de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos podrá desempeñarse en sector público y privado en empresas que implementan procesos y tecnologías en la producción de alimentos.

Perfil de ingreso El aspirante al programa deberá tener Escolarización del Nivel Medio Superior: Preparatoria o bachillerato, preferentemente en las áreas de físico-matemáticas, químico-biológicas o su equivalente.

Perfil de egreso: El aspirante a Ingeniero en Alimentos deberá contar con estudios y certificado de preparatoria o bachillerato, preferentemente en las áreas de físico-matemáticas, químico-biológicas o equivalente. Deberá demostrar conocimientos en:

Matemáticas: Álgebra, trigonometría, geometría analítica y cálculo (diferencial e integral)

Física: Fundamentos de física general

Química: Nomenclatura, enlaces, estequiometría.

Es deseable, que al egresar del Nivel Medio Superior, el aspirante:

Se autodetermine y cuide de sí mismo

Se exprese y comunique adecuadamente

Piense crítica y reflexivamente

Aprende de forma autónoma

Trabaje de forma colaborativa

Participe con responsabilidad en la sociedad

Modalidad: Escolarizada

Duración: 9 semestres

Plan de Estudios

Primera Inscripción

Álgebra Lineal

Cálculo Diferencial

Física

Química Universitaria

Introducción a la Ingeniería en Alimentos

Introducción a la Vida Universitaria

Taller de Comunicación Oral

Optativa 1 del Área Complementaria

Segunda Inscripción

Administración y Contabilidad

Cálculo Integral

Química Inorgánica

Química Orgánica

Optativa Taller 1

Taller de Comunicación Escrita
Actividades del Área General (Subárea Desarrollo Personal)
Optativa 2 del Área Complementaria

Tercera Inscripción

Química Analítica Cuantitativa
Ecuaciones Diferenciales
Probabilidad y Estadística
Herramientas Computacionales
Optativa Taller 2
Biología
Termodinámica básica

Cuarta Inscripción

Análisis Instrumental
Fisicoquímica de Alimentos
Diseño de Experimentos
Balance de Materia y Energía
Optativa Taller 3
Bioquímica
Creatividad e Innovación
Actividades Formativas del Área Complementaria

Quinta Inscripción

Análisis de Alimentos
Control Estadístico de la Calidad
Fenómenos de Transporte
Microbiología
Optativa Taller 4
Química de Alimentos
Actividades del Área General (Subárea Creatividad y Espíritu Emprendedor)

Sexta Inscripción

Transferencia de calor en procesos alimentarios
Nutrición
Operaciones Unitarias 1
Microbiología de Alimentos
Actividades del Área General (Subárea Formación Cultural e Intercultural)
Optativa 3 del Área Complementaria
Metodología de la Investigación
Actividades Complementarias del Área Complementaria

Séptima Inscripción

Legislación y Aditivos alimentarios
Ingeniería del Frío
Desarrollo de Nuevos Productos, Evaluación Sensorial
Temas Selectos I
Seguridad Industrial y Sanidad de Plantas
Actividades del Área General (Subárea Responsabilidad Social)
Optativa 4 del Área Complementaria
Formulación y Evaluación de Proyectos

Octava Inscripción

Tecnología de Alimentos

Operaciones Unitarias II
Inocuidad Alimentaria
Temas Selectos II
Seminario de Titulación
Diseño de Plantas y Servicios Auxiliares
Agua y Manejo de Residuos
Mercadotecnia

Novena Inscripción

Inserción al Ambiente Laboral

Total de créditos: 265 créditos

Sede en las que se imparte:

Campus Irapuato-Salamanca, División de Ciencias de la Vida (DICIVA)

Domicilio: Ex Hacienda El Copal k.m. 9; carretera Irapuato-Silao; A.P. 311; C.P. 36500; Irapuato, Gto.

Teléfonos: (462) 624 18 89