

LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Sede: Puebla (Ciudad Universitaria)

Perfil de Ingreso:

El aspirante a ingresar al programa de Licenciatura en Ingeniería en Alimentos deberá contar con estudios de nivel medio superior concluidos y poseer conocimientos suficientes en matemáticas, fundamentos de química, biología y física, así como habilidades de razonamiento lógico matemático y verbal y comprensión lectora; además, deberá estar interesado en la producción industrial de alimentos y su distribución.

Perfil de Egreso:

El egresado de Ingeniería en Alimentos estará capacitado para presentar soluciones creativas y eficientes a los problemas de procesamiento y conservación de productos alimenticios, asegurando que sean inocuos, nutritivos, novedosos, con valor agregado y calidad apropiada; mediante el diseño y desarrollo de operaciones y procesos industriales, seleccionados y evaluados de acuerdo a principios de ingeniería en procesos alimentarios, en conformidad a la normatividad vigente y a sistemas de gestión de calidad propios del área.

Campo de Trabajo:

Un ingeniero en Alimentos puede desenvolverse en:

- Industrias orientadas a la transformación de productos agropecuarios, en las áreas de producción, aseguramiento de calidad, desarrollo de nuevos productos, envase y embalaje recepción de materias primas, ventas técnicas, y compras.
- Dependencias gubernamentales relacionadas con el área de alimentos incluyendo SAGARPA, Secretaría de Salud y PROFECO
- Empresas de servicios alimentarios y consultorías técnicas para el desarrollo de proyectos agroindustriales.
- Centros de investigación y desarrollo tecnológico e instituciones educativas de nivel medio y superior.

Créditos Mínimos y Máximos para la obtención del Título: 274/280

Horas Mínimas y Máximas para la obtención del Título: 5180/5288

Asignaturas	Créditos
Nivel Básico	
Área de Formación General Universitaria	
Formación Humana y Social	4
Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo (DHPC)	4
Lengua Extranjera I	4
Lengua Extranjera II	4
Lengua Extranjera III	4
Lengua Extranjera IV	4
Área de Formación General en Ingeniería	
Álgebra para Ingeniería	4
Cálculo I	4
Cálculo II	4
Cálculo III	4
Ecuaciones Diferenciales	4
Física I	4
Física II	4
Fisicoquímica I	4
Fisicoquímica II	4
Química General	4

Química Analítica	6
Química Orgánica I	4
Química Orgánica II	4
Taller de Introducción a Ingenierías del Área Química	4
Área de Procesos Industriales	
Balances de Materia y Energía	6
Área de Ciencia y Tecnología Alimentaria	
Microbiología General	3
Laboratorio de Microbiología General	6
Cadenas agroalimentarias y sustentabilidad	3
Nivel Formativo	
Área de Integración Disciplinaria	
Asignaturas Integradoras disciplinarias.	
Diseño de Productos y Procesos Alimenticios	7
Ingeniería de Procesos	3
Asignaturas Integradoras DESIT	
Administración de Proyectos	5
Proyectos I + D I	5
Práctica Profesional Crítica	
Servicio Social	10
Práctica Profesional	5
Área de Formación General en Ingeniería	
Análisis Numérico y Programación	6
Análisis Instrumental	6
Probabilidad y Estadística	4
Diseño de Experimentos y Análisis de Datos	4
Área de Procesos Industriales	

Ingeniería Económica	3
Fenómenos de Transporte I	4
Laboratorio de Ingeniería I	4
Flujo de Fluidos	4
Ingeniería Bioquímica	3
Ingeniería de Alimentos I	4
Ingeniería de Alimentos II	4
Ingeniería de Alimentos III	4
Simulación e Instrumentación de Procesos Alimentarios	3
Laboratorio de Ingeniería de Alimentos	4
Sistemas de Gestión	3
Control Estadístico de Procesos	3
Área de Ciencia y Tecnología Alimentaria	
Microbiología de Alimentos	6
Bioquímica General	3
Bioquímica de Alimentos	4
Biotecnología Alimentaria	4
Sistemas de Calidad e Inocuidad Alimentaria	4
Análisis de Alimentos	4
Química de Alimentos	4
Laboratorio de Química de Alimentos	3
Fisicoquímica de Alimentos	4
Tecnología de Lácteos	7
Tecnología de Cárnicos	7
Tecnología de Frutas y Hortalizas	7
Tecnología de Cereales y Aceites	7

Análisis Sensorial	3
Optativas	
DESIT	
Optativa DESIT I	3
Optativa DESIT II	3
Optativa DESIT III	3
Complementarias	
Optativa IAL I	3
Optativa IAL II	3

Informes

Sitio electrónico de la facultad

www.ingenieriaquimica.buap.mx