

## Plan de estudios

I	II
Biología General Química General Precálculo Laboratorio Integral	Química Analítica Química Orgánica I Cálculo Diferencial Física
III	IV
Balances de Materia Química Orgánica II Cálculo Integral Bioquímica Estructural	Inglés Intermedio I Termodinámica Cálculo de Varias Variables Rutas Metabólicas Optativas
V	VI
Inglés Intermedio II Balances de Energía Ecuaciones Diferenciales Biología Molecular Optativas	Inglés Intermedio III Flujo de Fluidos Métodos Numéricos Microbiología General Optativas
VII	VIII
Taller de Bioestadística Transferencia de Calor Microbiología de Alimentos Optativas	Taller de Diseño Experimental Transferencia de Masa Química y Enzimología de Alimentos Optativas
IX	X
Ingeniería de Alimentos I Tecnología de Carnes Optativas	Ingeniería de Alimentos II Tecnología de Frutas y Hortalizas Optativas
XI	XII
Ingeniería de Alimentos III Análisis de Mercado y Formulación de Proyectos Optativas	Paquete Tecnológico

El Plan de estudios consta de 12 trimestres con un total de 520-536 créditos.

Para mayores informes sobre la Licenciatura, visítanos en la Unidad Iztapalapa, Coordinación Divisinal de Docencia y Atención a Alumnos, o llama a los teléfonos 5804 – 6409/ 6410.

También puedes visitar las páginas:

<http://cbs.izt.uam.mx> <http://www.izt.uam.mx>

y <http://www.uam.mx>

Nota: Los planes de estudio se revisan y actualizan periódicamente, por lo que te sugerimos acudir a la Coordinación Divisinal de Docencia y Atención a Alumnos para consultar la última versión de este Plan.

## Sabías que...

La UAM Iztapalapa es reconocida a nivel nacional e internacional por la excelencia de su planta docente:

- Más de 800 Profesores-Investigadores son de tiempo completo y 9 de cada 10 tienen estudios de posgrado (maestría y doctorado)
- Cerca del 46% pertenece al Sistema Nacional de Investigadores del CONACyT

También contamos con:

- Becas
- Movilidad Estudiantil
- Bolsa de Trabajo
- Seguro Médico
- Lenguas Extranjeras
- Biblioteca
- Librería
- Comedor Universitario
- Espacios culturales y deportivos



Av. San Rafael Atlixco No. 186, Col. Vicentina,  
Del. Iztapalapa, C.P 09340, México D.F.  
Tel.: 5804 4600



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA  
Unidad Iztapalapa



División de Ciencias  
Biológicas y de la Salud

## Ingeniería de los Alimentos



# Licenciatura en Ingeniería de los Alimentos



La economía mundial cambia aceleradamente, al igual que la tecnología y los procesos de producción en el campo de los alimentos. Es por ello que nuestro país requiere avanzar en el desarrollo de la ciencia, la tecnología y la ingeniería para mejorar, conservar y comercializar los productos alimentarios.

Para hacer frente a este reto es necesario contar con profesionales altamente capacitados para identificar, innovar y aplicar nuevos procesos de producción; por ello te ofrecemos la licenciatura en Ingeniería de los Alimentos que te proporcionará sólidos conocimientos en las ciencias biológicas e ingeniería, para desarrollar e innovar nuevas tecnologías en la industria.

Características del aspirante:

Las características deseables del candidato a cursar la Licenciatura en Ingeniería de los Alimentos son:

- Inclinación por el estudio de las ciencias biológicas
- Habilidad para la física, química y matemáticas
- Interés por el desarrollo de investigación científica y tecnológica
- Capacidad de observación y análisis
- Habilidad para desarrollar trabajo en equipo
- Espíritu creativo
- Gusto por el trabajo que se desarrolla en los laboratorios

## Habilidades profesionales

Al egresar de esta licenciatura estarás capacitado para:

- Aplicar la tecnología convencional en la elaboración y desarrollo de productos alimenticios
- Identificar, diseñar y aplicar sistemas de control de calidad en la industria de alimentos
- Optimizar el funcionamiento de las instalaciones y administrar los recursos para su máximo aprovechamiento
- Participar en los estudios sobre la identificación de necesidades y análisis de mercado
- Comprender los principios fundamentales para operar plantas y procesos alimentarios
- Desarrollar y evaluar nuevos productos alimenticios y nuevas tecnologías alimentarias

## Mercado de trabajo

Como ingeniero de los Alimentos podrás incorporarte a la industria alimentaria en diversas áreas tales como producción, control de calidad, desarrollo de nuevos productos, evaluación sensorial. En el sector público en algunos campos como los de: evaluación de proyectos, patentes de marca, normas oficiales y legislación agroalimentaria, así como ofrecer tus servicios profesionales de manera independiente a través de asesorías y consultorías.

## Desarrollo académico

Formar ingenieros capaces de aplicar los principios fundamentales de la ingeniería y la tecnología de alimentos, con una formación integral vinculada al desarrollo humanista y ético que les confiera el dominio de las bases teóricas fundamentales para procesar y transformar los alimentos, con el propósito de mantener y mejorar la calidad de los mismos, lo que a su vez, les permita participar en el diseño, optimización e innovación de equipos, tecnología y productos en la industria alimentaria, útiles en procesos eficientes y sustentables.

## Infraestructura y Servicios

Para el mejor desempeño de tus actividades en la licenciatura en Ingeniería de los Alimentos contamos con laboratorios de docencia, un laboratorio de evaluación sensorial y con plantas piloto de carnes, frutas y hortalizas, además podrás realizar visitas a diferentes industrias.