



Licenciatura en Ingeniería en Alimentos

RVOE 20192191 • 24/may/2019



Se trata de un programa formativo innovador, ya que la USBMéxico es una institución precursora de esta área en México, enfocado en formar personas capaces de coordinar, ejecutar y promover actividades que permitan incrementar la producción; así como resolver problemas de la industria nacional alimentaria, mediante el desarrollo de la tecnología propia y específica, en el marco del respeto hacia el ser humano y el ambiente. Programa orientado en favorecer el desarrollo de habilidades de investigación, planeación, organización y administración de un centro productor o transformador de alimentos, encaminando a la edificación del bien común.



Horario de clases:

Lunes a viernes (algunos semestres vendrás en sábado en turno matutino)
1° a 4° semestre (turno matutino) de 7:00 am a 2:30 pm
5° a 9° semestre (turno vespertino) de 3:00 pm a 8:50 pm
Horario que te permite realizar tu servicio social, prácticas profesionales, estancias académicas o proyectos de titulación.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE

- Cálculo diferencial e integral
- Física
- Precálculo
- Química general
- Química orgánica I
- Herramientas tecnológicas de la información
- Taller de habilidades para la comunicación oral y escrita
- Lógica aplicada

SEGUNDO SEMESTRE

- Balance de materia y energía
- Ecuaciones diferenciales
- Probabilidad y estadística
- Química analítica
- Química orgánica II
- Termodinámica I
- Taller de habilidades para la investigación
- Teoría del conocimiento

TERCER SEMESTRE

- Análisis instrumental
- Bioquímica de alimentos I
- Cálculo vectorial
- Introducción a la biología celular y molecular
- Métodos numéricos
- Termodinámica II
- Comunicación, cultura y sociedad
- Conocimiento del hombre

PLAN DE ESTUDIOS

CUARTO SEMESTRE

- Bioquímica de alimentos II
- Diseño de experimentos
- Fisicoquímica
- Fundamentos de transferencia
- Microbiología de alimentos I
- Química de alimentos
- Proceso administrativo
- Ética

QUINTO SEMESTRE

- Análisis de alimentos
- Elementos de calidad y mejora continua
- Ingeniería de fluidos
- Ingeniería de transferencia de masa y calor
- Microbiología de alimentos II
- Proceso de separación mecánica
- Gestión de negocios
- Ética profesional

SEXTO SEMESTRE

- Aditivos en la industria alimentaria
- Alimentos funcionales
- Biotecnología en la industria alimentaria
- Procesos de separación física
- Procesos lácteos y derivados
- Reología alimentaria
- Desarrollo empresarial
- Ética de la vida

PLAN DE ESTUDIOS

SÉPTIMO SEMESTRE

- Confitería y bebidas no alcohólicas
- Evaluación sensorial
- Ingeniería de procesos térmicos en la industria alimentaria
- Investigación de operaciones
- Procesos cárnicos y derivados
- Procesos de granos y cereales
- Responsabilidad ambiental
- Diálogo, fe y cultura

OCTAVO SEMESTRE

- Biotecnología de fermentaciones
- Ingeniería de proyectos
- Ingeniería de servicios
- Metodología de la investigación en las ciencias de la ingeniería I
- Procesos de frutas y hortalizas
- Toxicología de alimentos
- Finanzas
- **Optativa I**
 - Control de plagas
 - Tecnología de productos marinos
 - Biotecnología vegetal

NOVENO SEMESTRE

- Diseño e innovación de productos alimentarios
- Instrumentación y control de procesos
- Metodología de la investigación en las ciencias de la ingeniería II
- Nuevos métodos de conservación de alimentos
- Sanidad y seguridad alimentaria
- Tecnología de envases y embalaje
- **Optativa II**
 - Elementos de electricidad y electrónica
 - Enología
 - Tecnología alimentaria y nutrición



PERFIL DE INGRESO



- Interés por la ciencia y tecnología de alimentos.
- Inquietud por la investigación y desarrollo de alimentos acorde a las necesidades de la industria.
- Conocimientos en áreas químico-biológicas o físico-matemáticas.
- Capacidad de observación y creatividad.
- Interés por resolver problemas y capacidad de análisis.
- Habilidades de comunicación y trabajo colaborativo.

PERFIL DE EGRESO



- Aplicarás los conocimientos de la ingeniería enfocada a los alimentos para optimizar los procesos tecnológicos y aprovechar los recursos naturales y económicos que conlleven a elevar la calidad de vida de sus semejantes de manera responsable y sustentable.
- Podrás diseñar y desarrollar nuevos productos a través de la investigación básica, experimental y de estudio de casos para satisfacer las necesidades y tendencias de la sociedad.
- Contarás con una visión de emprendedor que te permitirá establecer nuevos negocios ofreciendo a la sociedad nuevas alternativas alimenticias.
- Poseerás conocimientos fundamentales para la solución de problemas vinculados a los principios y tendencias de las ciencias de los alimentos, que ayuden a fomentar la edificación del bien común.
- Serás capaz de generar cambios en tu entorno, de forma proactiva y autocrítica, que contribuyan a la búsqueda de la verdad.





APLICACIÓN EN EL CAMPO LABORAL

- Plantas procesadoras de alimentos, en el diseño, proyección y dirección.
- Empresas del sector alimentario, privadas, gubernamentales o de forma independiente en la asistencia y asesoría de venta y aplicación de materias primas, aditivos, envases y embalajes para el procesado de alimentos.
- Centros de innovación e investigación en alimentos.
- Centros de control de calidad e inocuidad alimentaria.
- Instituciones de enseñanza.



¿Dudas?

 Río Mixcoac 48, Insurgentes Mixcoac,
Ciudad de México

 55 5629 9750  55 1079 6673

 AdmisionesUSBMexico

 admisiones@usb.edu.mx

usb.edu.mx



EMPRESA
SOCIALMENTE
RESPONSABLE

      #USBMéxico



Licenciatura en
Ingeniería en Alimentos