Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México

Ingeniería en Procesos Alimentarios

OBJETIVO:

Formar Ingenieros en Procesos Alimentarios, con las competencias profesionales necesarias para su adecuado desempeño en el campo laboral, ámbito local, regional y nacional; enfocado a la investigación, innovación, diseño, simulación y gestión de los procesos productivos de los alimentos.

Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

- Empresas micro, medianas y grandes, públicas y privadas dedicadas a la transformación y comercialización de alimentos.
- Organizaciones y dependencias dedicadas a los asuntos regulatorios de la industria alimenticia, nacional e internacional.
- Centros de investigación científica y tecnológica de la industria alimenticia.
- Docencia e investigación universitaria.

OCUPACIONES PROFESIONALES

- Ingeniero de procesos en plantas de alimentos.
- Dirección técnica y administrativa de empresas alimentarias.
- Gerente de control de calidad.
- Gerente de producción.
- Responsable del desarrollo de nuevos productos en empresas de alimentos.
- Investigador colaborador en centros de investigación o en instituciones educativas.
- Responsable de la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad.
- Consultor de proyectos productivos agroalimentarios.

MODELO EDUCATIVO

Duración Total de la Carrera 3 años 8 meses

PLAN DE ESTUDIOS

CUATRIMESTRE 7
- Matemáticas para ingeniería I.
- Metodología de la investigación.
- Balance de materia y energía.
- Gestión de la producción.
- Inglés VI.
- Administración del tiempo.

CUATRIMESTRE 8
- Matemáticas para ingeniería II.
- Fenómenos de transporte.
- Bioquímica avanzada.
- Integradora I.
- Diseño por computadora.
- Inglés VII.
- Negociación empresarial.

CUATRIMESTRE 9
- Diseño de experimentos.
- Operaciones unitarias I.
- Estandarización de procesos alimentarios.
- Inglés VIII.
- Planeación y organización del trabajo.
- Dirección de equipos de alto rendimiento.

CUATRIMESTRE 10
- Operaciones unitarias II.
- Ingeniería económica de la industria de alimentos.
- Diseño de plantas de alimentos.
- Integradora II.
- Sistemas de calidad.
- Inglés IX.

CUATRIMESTRE 11

Estadía Profesional.

ESTADÍA PROFESIONAL

Es un periodo de cuatro meses en el que el estudiante es asignado a una empresa para desarrollar un proyecto que permite aplicar sus conocimientos y habilidades que ha adquirido durante su formación académica y así fortalecerla en el sector productivo.

PERFIL DE EGRESO DE INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS

Administrar los recursos y procesos alimentarios a través de la planeación, ejecución y evaluación para su optimización.

Diseñar y desarrollar productos y procesos alimentarios a través de metodologías de investigación y técnicas de escalamiento, para aprovechar los recursos disponibles impulsando el desarrollo de la región.

TE OFRECEMOS BENEFICIOS ADICIONALES Y SERVICIOS DE APOYO AL ESTUDIANTE, COMO:

- Participación en programas de becas nacionales e internacionales
- Actividades culturales y deportivas para tu formación integral
- Viajes de estudio
- Modelo Educativo basado en competencias profesionales
- Talleres y laboratorios especializados
- Biblioteca
- Doble Título y Cédula Profesional
- Certificación para Modelo Dual.

www.utsem.edu.mx

utsem.difusion@utsem.edu.mx
(01 724) 269 40 16 al 22, extensión 225.

Dirección:
Carretera Tejupilco - Amatepec Km.12 SN. Localidad de
San Miguel Ixtapan, Tejupilco, Estado de México, C.P. 51426

UTsem Tejupilco