

# ACEPTA EL RETO

**UDLAP**  
UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

## INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

EDEI Escuela de Ingeniería

### Estudia en la UDLAP



#### Calidad alimentaria

Asegura que los alimentos sean seguros y de alta calidad.



#### Investigación y desarrollo

Emplea tecnología de punta de la industria alimentaria.



#### Innovación sostenible

Diseña productos y procesos que respeten el medio ambiente.

### Campo laboral

Al aceptar el reto, estarás:

- Innovando en la industria alimentaria y agroquímica.
- Colaborando con organismos certificadores de servicios alimenticios.
- Creando empresas de conservación de alimentos.
- Investigando y desarrollando productos y procesos de calidad.
- Dirigiendo la producción y distribución de alimentos.



### Plan de estudio

Total 301 unidades

#### Semestre 1

• Lengua Extranjera I	6
• Cultura Digital	6
• Optativa de Estudio General de Ciencias Naturales	6
• Química General	6
• Laboratorio de Química General	3
• Matemáticas Universitarias	6
• Balances de Materia y Energía I	6

#### Semestre 5

• Optativa de Estudio General de Humanidades	6
• Optativa de Estudio General de Artes	6
• Microbiología de Alimentos	6
• Laboratorio de Microbiología de Alimentos	3
• Bioquímica y Fisiología Nutricional	6
• Química de Alimentos	6
• Prácticas en la Profesión 1	6

#### Semestre 2

• Lengua Extranjera II	6
• Argumentación Académica	6
• Termodinámica	6
• Cálculo I	6
• Álgebra Lineal	6
• Química Orgánica	6
• Laboratorio de Química Orgánica	3

#### Semestre 6

• Probabilidad y Estadística	6
• Composición y Análisis de Alimentos	6
• Laboratorio de Análisis de Alimentos	2
• Operaciones Unitarias de Transferencia de Calor	6
• Ingeniería de Bioprosos	6
• Físicoquímica de Alimentos	6
• Laboratorio de Química y Físicoquímica de Alimentos	2

#### Semestre 3

• Lengua Extranjera III	6
• Escritura Académica	6
• Optativa de Estudio General de Ciencias Sociales	6
• Optativa de Estudio General de Matemáticas	6
• Cálculo II	6
• Balances de Materia y Energía II	6
• Modelado In-silico de Procesos Químicos	6

#### Semestre 7

• Temas Selectos	6
• Perspectivas Disciplinarias	6
• Atributos de Calidad y Legislación en Alimentos	6
• Tecnologías para el Procesamiento de Alimentos	6
• Laboratorio de Procesamiento de Alimentos	2
• Ingeniería de Alimentos 1	6
• Laboratorio de Ingeniería de Alimentos	2
• Prácticas en la Profesión 2	6

#### Semestre 4

• Ecuaciones Diferenciales Ordinarias	6
• Química Analítica	6
• Laboratorio de Química Analítica	3
• Fenómenos de Transporte 1	6
• Física General	6
• Laboratorio de Física General	3
• Bioquímica de Alimentos	6
• Laboratorio de Bioquímica de Alimentos	2

#### Semestre 8

• Tópicos de Vanguardia	6
• Diseño de Plantas de Procesos	6
• Ingeniería de Alimentos 2	6
• Desarrollo e Innovación de Productos Alimenticios	6
• Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria	6

Plan y Programa de Estudio incorporados a la SEP  
DIPES: 20250228, 20/02/2025  
Modalidad Mixta

Estudia en la UDLAP y obtén tu título profesional y tu diploma de bachelor.



### INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

informes.nuevoingreso@udlap.mx



222 229 21 12

222 160 66 19



Ubicación

www.udlap.mx

HAZ LA DIFERENCIA UDLAP