

UDLAP[®]

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA



www.udlap.mx

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

EDEI

ESCUELA
DE INGENIERÍA



ESTUDIA INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LA UDLAP

Como licenciado en Ingeniería en Industrias Alimentarias podrás analizar, evaluar, innovar, diseñar e implementar procesos tecnológicos en esta industria, aplicando la ciencia de alimentos, tecnología de procesamiento, salud e inocuidad alimentaria, para la resolución de problemas en la cadena de producción tanto en el sector público como privado, como empresario, productor o consultor en los procesos de conservación, respondiendo a los retos del sector en el entorno nacional y mundial.

Al concluir tu programa educativo, además del título profesional de licenciatura, obtendrás tu diploma de *bachelor*, con el que tus estudios tendrán reconocimiento en todo el mundo.



CAMPO LABORAL

- *Industria alimentaria y agroquímica*
- *Organismos certificadores de servicios alimenticios*
- *Empresas de consultoría de rediseño de productos alimenticios*
- *Departamentos de investigación y desarrollo de nuevos productos y calidad alimentaria*
- *Sector gubernamental relacionado con la producción, distribución, conservación y calidad de alimentos humanos y animales*

VINCULACIÓN UDLAP

Destacadas empresas nacionales e internacionales mantienen vinculación con la universidad. Como estudiante de la UDLAP cuentas con las mejores oportunidades para desarrollarte en el mundo laboral, realizando prácticas en la profesión y proyectos de investigación que te ayudarán a tu ingreso al mercado laboral nacional e internacional, una vez que egreses.



SÉ PARTE DE LA COMUNIDAD UDLAP



Tu formación académica podrá ser complementada participando en los talleres extracurriculares que ofrece la universidad, así como organizaciones estudiantiles, actividades culturales y deportivas que contribuirán a tu crecimiento como estudiante y futuro profesionista.

Al vivir en uno de los cuatro colegios residenciales, disfrutarás el ambiente universitario al máximo y tendrás la oportunidad de convivir con estudiantes de otras licenciaturas y culturas, complementando tu formación

académica integral con experiencias significativas que tendrán un gran impacto en tus relaciones personales y profesionales. Una residencia de la UDLAP brinda las mismas comodidades que un departamento, cuenta con espacio de recreación y todos los servicios.

Dentro de la universidad también encontrarás servicio de comedor y área de *snack*, cajeros automáticos, entre otros.

SER ESTUDIANTE UDLAP

- Convicción de trabajar por el bien común y el alcance del éxito
- Visión para cosechar logros a través del aprendizaje
- Capacidad para enfrentar los retos de un mundo cada vez más competitivo
- Conocimientos básicos de matemáticas y ciencias
- Curiosidad por la ciencia, el aprendizaje y tecnología en la industria alimentaria



Gracias a los más de 200 convenios con prestigiosas universidades internacionales, podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de doble titulación.

EXCELENCIA ACADÉMICA UDLAP

El prestigio de nuestra facultad es avalado por su amplia experiencia docente, ya que el 99% de los profesores de tiempo completo cuenta con posgrado, asimismo, uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). Con su experiencia y calidad académica podrán guiarte para encontrar nuevas maneras de expresarte, ser crítico, innovador y creativo.

La UDLAP está acreditada a nivel nacional e internacional por la Federación de Instituciones Mexicanas Particulares de Educación Superior (FIMPES) y, desde 1959, por la *Southern Association*

of Colleges and Schools Commission on Colleges (SACSCOC); también la certificadora *Quacquarelli Symonds* (QS) le otorgó 5 estrellas global, convirtiéndonos así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción, de igual manera nos califica con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión y arte y cultura. Todo lo anterior se traduce en ofrecer los más altos estándares de calidad académica y servicios educativos, comparable con las mejores universidades de México y el mundo.



PLAN DE ESTUDIOS INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

	Materias	Unidades
Periodo 1	Lengua extranjera I	6
	Optativa de estudio general de matemáticas	6
	Tecnologías de la información en la construcción del conocimiento	6
	Química general	6
	Laboratorio de química general	3
	Matemáticas universitarias	6
	Balances de materia	6
Periodo 2	Argumentación académica	6
	Lengua extranjera II	6
	Física general I	6
	Laboratorio de física general I	3
	Química orgánica I	6
	Laboratorio de química orgánica I	3
	Cálculo I	6
Álgebra lineal	6	
Periodo 3	Escritura académica	6
	Lengua extranjera III	6
	Química analítica	6
	Laboratorio de química analítica	3
	Bioquímica I	6
	Cálculo II	6
	Laboratorio de propiedades físicas de alimentos	3
Propiedades físicas de alimentos	6	
Periodo 4	Microbiología	6
	Laboratorio de microbiología	3
	Probabilidad y estadística	6
	Ecuaciones diferenciales ordinarias	6
	Bioquímica de alimentos	6
	Laboratorio de bioquímica de alimentos	2
	Optativa de estudio general de ciencias naturales	6
Optativa de estudio general de humanidades	6	

	Materias	Unidades
Periodo 5	Prácticas en la profesión 1	6
	Optativa de estudio general de ciencias del comportamiento	6
	Optativa de estudio general de artes	6
	Microbiología de alimentos	6
	Laboratorio de microbiología de alimentos	2
	Reología y flujo de fluidos en alimentos	6
	Laboratorio de reología y flujo de fluidos en alimentos ..	2
Innovación en la industria alimentaria	6	
Periodo 6	Química de alimentos	6
	Laboratorio de química de alimentos	2
	Fisicoquímica de alimentos	6
	Modelación en ingeniería de procesos alimentarios	6
	Procesos de tratamientos térmicos en alimentos	6
	Laboratorio de procesos de tratamientos térmicos en alimentos	2
	Procesos para la deshidratación y separación en alimentos	6
Laboratorio de procesos para la deshidratación y separación en alimentos	2	
Periodo 7	Prácticas en la profesión 2	6
	Análisis de alimentos	6
	Laboratorio de análisis de alimentos	2
	Sistemas de gestión e inocuidad alimentaria	6
	Laboratorio de sistemas de gestión e inocuidad alimentaria	2
	Temas selectos 1	6
Periodo 8	Diseño de nuevos productos alimenticios	6
	Tecnologías para el procesamiento de alimentos	6
	Atributos de calidad de los alimentos	6
	Laboratorio de atributos de calidad de los alimentos	2
	Temas selectos 2	6
Temas selectos 3	6	

LLEGÓ TU MOMENTO, INCORPÓRATE

PROCESO DE ADMISIÓN

- Realizar el examen de nuevo ingreso.
- Los alumnos provenientes de preparatorias con convenio quedan exentos de presentarlo, consultar la lista en: www.udlap.mx/preparatoriasdeconvenio
- Entregar documentos básicos de admisión: www.udlap.mx/solicitudes
- En caso de solicitar beca, revisar las fechas de convocatoria: www.udlap.mx/becas
- Cuotas y colegiaturas vigentes: www.udlap.mx/finanzas

QUEREMOS ESCUCHARTE

Incorporación estudiantil:

Tel.: 222 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

☎ (+52) 222 577 38 29

Becas:

Tel.: 222 229 27 02

informacion.beca@udlap.mx

Conmutador:

Tel.: 222 229 20 00

Ext. 4792 • 4799 • 4260 • 2189



[/universidaddelasamericaspuebla](https://www.facebook.com/universidaddelasamericaspuebla)



[@udlap](https://twitter.com/udlap)



www.udlap.mx

UDLAP[®]

Universidad de las Américas Puebla

Ex hacienda Santa Catarina Mártir • C.P. 72810
San Andrés Cholula, Puebla, México

La Secretaría de Educación Pública Federal nos reconoce en el máximo nivel: Grupo 3 del Programa de Mejora Institucional (PMI), como una universidad Acreditada/Consolidada.



LA CALIDAD ACADÉMICA
Y EL PRESTIGIO **UDLAP**
ESTÁN AVALADOS POR
QS, SACSCOC Y FIMPES