



UDLAP®

UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA

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*.



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

Plan de estudios

	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
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

Total 300 unidades

Escolar

DIPEs: RVOE: 20111077; Actualizado: DGAIR/DIPES/SR/03986/17

Excelencia académica

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 y uno de cada tres es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). 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). Además la certificadora Quacquarelli Symonds (QS) le otorgó 5 estrellas

global, convirtiéndola así en la primera universidad unicampus en América Latina en recibir esta distinción. De igual manera, fue calificada con 5 estrellas en las categorías de enseñanza, empleabilidad de egresados, internacionalización, inclusión, arte y cultura.



Gracias a los más de 200 convenios

con prestigiosas **universidades internacionales** podrás realizar intercambios académicos o bien concluir un programa de **doble titulación**.

La vinculación con importantes empresas nacionales e internacionales

te permitirá realizar tu servicio social y prácticas en la profesión y participar en la bolsa de trabajo, lo cual facilitará tu integración al mercado laboral al momento de tu **egreso**.

U N I V E R S I D A D D E L A S A M É R I C A S P U E B L A

INCORPORACIÓN ESTUDIANTIL

Tel.: 222 229 21 12

informes.nuevoingreso@udlap.mx

+52 222 577 38 29

Avenida Universidad de las Américas, Puebla
No. 1, Colonia Ex Hacienda Santa Catarina
Mártir, San Andrés Cholula Puebla · C. P. 72820



Conoce la experiencia de ser parte de la **comunidad UDLAP**

DECIDE UDLAP