



UADY

CAMPUS DE
CIENCIAS EXACTAS
E INGENIERÍAS

Campo de trabajo

PRODUCCIÓN

- Industria alimentaria: desarrollo de nuevos productos y procesos, control de calidad y procesos, inocuidad de alimentos, empaques
- Industria de alimentos funcionales y nutraceuticos
- Desarrollo de micro y medianas empresas

GUBERNAMENTAL

- Legislación
- Patentes

SERVICIOS

- Consultoría
- Validación y certificación

DOCENCIA, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

- Desarrollos tecnológicos y de nuevos productos
- Formación de cuadros científicos altamente calificados
- Capacitación de recursos humanos

Facultad de Ingeniería Química

**Periférico Norte, Km. 33.5
Tablaje Catastral 13615
Col. Chuburná de Hidalgo Inn
Mérida, Yucatán, México**

Contacto

**(999) 9460981, 9460989, 9460993
calfiq@uady.mx**

www.ingquimica.uady.mx



UADY
FACULTAD DE
INGENIERÍA
QUÍMICA

Ingeniería en Alimentos

CAMPUS DE CIENCIAS
EXACTAS E INGENIERÍAS





Objetivo

Formar profesionales emprendedores capaces de: diseñar, organizar, innovar y operar industrias alimentarias y sus procesos, garantizando la calidad físico-química, nutrimental y sensorial, así como la inocuidad de los alimentos, asegurando el aprovechamiento integral de las materias primas y subproductos, y contribuyendo al desarrollo sustentable.

Perfil de ingreso

- **Conocimientos:** de Matemáticas, Física, Química y Biología
- **Habilidades:** de razonamiento matemático y verbal. Asimismo, comprensión de lectura del idioma Inglés
- **Actitudes y valores:** Iniciativa, tolerancia, autonomía, flexibilidad, responsabilidad, honestidad y ética. Así como espíritu constante de superación

¿Qué realiza un Ingeniero en Alimentos?

El Ingeniero en Alimentos desempeña su trabajo profesional en las diferentes áreas de empresas del ramo de alimentos:

- Operación, diseño y gestión
- Desarrollo de nuevos productos y procesos
- Aseguramiento de la calidad
- Supervisión de líneas de proceso
- Ventas Técnicas
- Consultoría

Asignaturas obligatorias	
Cálculo Diferencial e Integral	Administración de la Calidad
Física I	Procesos Térmicos
Física II	Sistemas Frigoríficos
Cálculo y Análisis Vectorial	Ingeniería Ambiental
Álgebra Lineal	Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios
Ecuaciones Diferenciales	Evaluación Sensorial
Probabilidad y Estadística	Taller de Procesamiento de Alimentos de Origen Animal
Métodos Numéricos	Taller de Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal
Química General	Taller de Procesamiento de Productos de la Pesca
Química Orgánica	Inocuidad Alimentaria y Legislación
Química Analítica	Metodología de Investigación Científica
Bioquímica General	Diseño de Plantas Procesadoras
Termodinámica Química	Diseño de Empresa Prototipo
Equilibrio de Fases	Estancia Laboral
Equilibrio Químico	Fundamentos de Administración de Empresas.
Balances de Materia y Energía	Liderazgo y Toma de Decisiones
Flujo de Fluidos	Administración de Recursos Humanos
Transferencia de Calor	Gestión de Tecnología e Innovación
Transferencia de Masa I	Ingeniería Económica
Transferencia de Masa II	Sistematización de la Experiencia
Dinámica y Control de Procesos	Taller de Servicio Social
Programación	
Análisis Instrumental	
Introducción a la Ingeniería de Alimentos	
Química de Alimentos	
Alimentos y la Nutrición Humana	
Manejo Mecánico de Alimentos	
Análisis de Alimentos	
Asignaturas optativas	
Microbiología de Alimentos	
Procesos de Fermentación en la Industria Alimentaria	
Producción e Industrialización de la Miel	
Enzimología de Alimentos	
Toxicología de Alimentos	
Reología	
Ingeniería de Envase y Embalaje	
Instrumentación y Control	
Evaluación de Proyectos en la Industria Alimentaria	
Seminario de Temas Selectos	
Seguridad Industrial	
Sistemas de Calidad	
Creatividad	
Ciencias del Comportamiento Humano	
Estrategias de Motivación	
Evaluación de Proyectos en la Industria Alimentaria	
Planeación Estratégica y Competitividad	
Mercadotecnia	
Ingeniería de Costos	
Comercialización de Alimentos	

- Duración de 10 semestres

