



Nayarit
NUESTRA PASIÓN Y COMPROMISO

Universidad
Tecnológica
de Nayarit
Gobierno del Estado de Nayarit
Organismo Público Descentralizado



INGENIERÍA EN ALIMENTOS



PLAN DE ESTUDIOS

T.S.U. (TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO)



- PRIMER CUATRIMESTRE**
- Biología
 - Comunicación y Habilidades Digitales
 - Desarrollo Humano y Valores
 - Fundamentos Matemáticos
 - Inglés I
 - Metodología de la Investigación
 - Química General

- SEGUNDO CUATRIMESTRE**
- Cálculo Diferencial
 - Física
 - Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
 - Inglés II
 - Microbiología
 - Probabilidad y Estadística
 - Química Análítica

- TERCER CUATRIMESTRE**
- Cálculo Integral
 - Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
 - Inglés III
 - Proyecto Integrador I
 - Química de Alimentos
 - Tecnología de Alimentos I
 - Tecnologías de Conservación de Alimentos

- CUARTO CUATRIMESTRE**
- Análisis de Alimentos
 - Cálculo de Varias Variables
 - Ética Profesional
 - Inglés IV
 - Inocuidad Alimentaria Alimentos
 - Microbiología de Alimentos
 - Tecnología de Alimentos II

- QUINTO CUATRIMESTRE**
- Administración de la Producción
 - Ecuaciones Diferenciales
 - Inglés V
 - Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
 - Proyecto Integrador II
 - Sistemas de Calidad
 - Tecnología de Alimentos III

- SEXTO CUATRIMESTRE**
- Estadía en el Sector Productivo

- SÉPTIMO CUATRIMESTRE**
- Balance de Materia y Energía
 - Bioquímica
 - Diseño de Experimentos
 - Habilidades Gerenciales
 - Inglés VI
 - Operaciones Unitarias I
 - Termodinámica

- OCTAVO CUATRIMESTRE**
- Emprendimiento e Innovación
 - Estandarización de Procesos Alimentarios
 - Formulación y Evaluación de Proyectos
 - Gestión de la Producción
 - Industrias Alimentarias Sostenibles
 - Inglés VII
 - Operaciones Unitarias II

- NOVENO CUATRIMESTRE**
- Bioingeniería
 - Consultoría y Capacitación a Empresas
 - Diseño de Plantas
 - Diseño de Procesos
 - Inglés VIII
 - Operaciones Unitarias III
 - Proyecto Integrador III

INGENIERÍA

- DÉCIMO CUATRIMESTRE**
- Estadía en el Sector Productivo

PERFIL DE EGRESO:

El egresado de Ingeniería en Alimentos incluye la capacidad de diseñar, planear, evaluar y mejorar procesos de producción de alimentos. También debe ser capaz de garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

Algunas de las tareas que puede realizar un ingeniero alimenos son:

- Diseñar, crear y optimizar sistemas de producción de alimentos
- Desarrollar nuevos productos alimenticios
- Gestionar la calidad e inocuidad de los alimentos
- Supervisar la producción de alimentos
- Evaluar la calidad de los alimentos
- Investigar y desarrollar nuevas tecnologías para la producción de alimentos



311.211.98.00 Ext. 1704



ITB UT Nayarit