



Nayarit
NUESTRA PASIÓN Y COMPROMISO

UT 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 Analítica

**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

INGENIERÍA

**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

**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 alimentos 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