





Ingeniería en Industrias Alimentarias

Si te gusta desarrollar formulaciones de alimentos nutritivos y si tienes interés por la Química e Ingeniería Aplicada en los procesos de transformación y conservación de los alimentos, la **Ingeniería en Industrias Alimentarias** te prepara para diseñar, optimizar, administrar, controlar e innovar los sistemas de producción en la industria alimentaria, en el ámbito regional, nacional e



Perfil de egreso





- 1. Aplica e innova técnicas tradicionales y emergentes para la conservación de los alimentos
- 2. Diseña procesos innovadores para la trasformación de alimentos inocuos y seguros para los consumidores.
- 3. Aplica herramientas estadísticas para la mejora continua de la calidad de productos alimentarios y toma de decisiones de la industria
- 4. Implementar y verificar el cumplimiento normativo de la organización en el ámbito de calidad alimentaria.
- 5. Implementa herramientas tecnológicas 4.0 para impulsar procesos de innovación, cadenas de valor colaborativas y una meior adaptación al entorno.



- Empresas de procesamiento de alimentos y bebidas, producción de aditivos alimentarios
- Centros de investigación
- Creación de nuevos productos
- Organizaciones de logística, empaque, embalaje, diseño v control de líneas de producción

más información en:

guanajuato.tecnm.mx













Admisiones

