

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

La Licenciatura en Ingeniería de Alimentos busca formar profesionales capaces de diseñar, operar y optimizar los procesos de transformación y conservación de productos alimenticios, considerando la gestión de la calidad y los requerimientos de productos saludables, que coadyuven en el desarrollo económico, social y empresarial en el área de alimentos, con fundamentación científica y tecnológica.



PERFIL DE INGRESO

- » Interés por la investigación aplicada para la mejora de procesos y desarrollo de nuevos alimentos.
- » Interés por los procesos de transformación físico-químicos, reológicos, bioquímicos de los alimentos.
- » Inquietud por participar profesionalmente en el mejoramiento de la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos industrializados.
- » Facilidad para el trabajo colaborativo con carreras complementarias (nutriólogos, ingenieros químicos e industriales, médicos, administradores tanto de empresas de alimentos como de la hospitalidad).
- » El alumno debe ser competente cognitivamente, procedimentalmente y de raciocinio en materias básicas de ciencias como son física, matemáticas y química.
- » Habilidades de lectura y comprensión a nivel superior, de escritura y buen manejo del idioma español e inglés.



SERÁS CAPAZ DE

- » Diseñar, operar y optimizar procesos de transformación y conservación de alimentos, considerando la gestión de la calidad y los requerimientos de productos saludables.
- » Administrar procesos y productos que satisfagan la demanda de alimentos, promoviendo su seguridad integral y considerando la nutrición y responsabilidad social.
- » Optimizar el uso de recursos tecnológicos, administrativos y financieros para la industria de alimentos, con el fin de mejorar su competitividad y productividad.
- » Integrar sistemas para el aseguramiento de la calidad en la industria de los alimentos.
- » Promover el desarrollo sustentable de la industria de alimentos con proyección hacia el desarrollo de bio-economías.



ENFOQUE DE LA CARRERA

- » El alumno se integra a un programa académico que favorece el desarrollo de las nuevas tendencias existentes en la industria de alimentos, como lo son la gastronomía molecular y la nano-tecnología.
- » Incidir dentro de la industria de alimentos como gestor de la calidad y normatividad en todos sus procesos así como en su certificación bajo estándares nacionales e internacionales.
- » Aportar conocimientos adecuados y pertinentes para el desarrollo e innovación tecnológica de alimentos dentro de la industria considerando el propio desarrollo emprendedor del alumno.
- » Aplicar el conocimiento científico-tecnológico del área de la ingeniería de alimentos para fomentar el desarrollo sustentable de pequeñas comunidades rurales.
- » El alumno participa en equipos de trabajo multidisciplinarios tanto en el ámbito académico como científico/laboral.



PERFIL DE EGRESO

- Un egresado de Ingeniería en Alimentos de la IBERO:
- » Es capaz de desarrollar productos alimenticios innovadores, basándose en las nuevas tendencias de salud, nutrición y gustos del consumidor.
 - » Tiene un vasto conocimiento sobre las propiedades físicas y químicas de materias primas alimentarias, lo cual le permite desarrollar mejores productos comercial y sensorialmente hablando.
 - » Aplica los procesos de transformación fisicoquímicos, reológicos y bioquímicos en alimentos.
 - » Tiene ética y responsabilidad social, lo cual le empuja a desarrollar procesos sostenibles en el área de alimentos y a transformar los que no lo son.
 - » Diseña, controla y mejora la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos industrializados.
 - » Es instruido en la legislación nacional e internacional, lo cual le permite diseñar sistemas de gestión para la industria de los alimentos.



CAMPO LABORAL*

- » Industrias de alimentos
- » Empresas importadoras y exportadoras de productos alimentarios
- » Cadenas de supermercados, cocinas institucionales y empresas emparadoras
- » Centros de investigación tecnológica e institutos universitarios
- » Instituciones reguladoras y fiscalizadoras, proponiendo normas sobre el manejo de alimentos y verificando su cumplimiento
- » Servicio técnico y equipos industriales, en consultoría sobre aplicación de ingredientes y recomendación de equipos para el procesamiento de alimentos
- » Consultoría independiente, solucionando problemas específicos de la industria de alimentos.

* El 90% de los alumnos de Ingeniería de Alimentos de la Ibero ya cuenta con trabajo en su área de estudio al egresar de la carrera.

Fuente: Encuesta de salida a egresados.



¿POR QUÉ LA IBERO?

Nos orientamos a la industria, con un enfoque teórico práctico equilibrado que te permitirá realizar prácticas y estancias industriales en importantes empresas del área alimenticia, adquiriendo experiencia en el campo real de trabajo.

Contamos con excelentes instalaciones e infraestructura en laboratorios modernos, una Planta Piloto de Alimentos, así como simuladores especializados.

Nuestro enfoque humanista fomenta el compromiso social en nuestros egresados, quienes buscan aumentar la disponibilidad de alimentos y desarrollan productos acordes a las necesidades de la población, con ingredientes que mejoren el balance nutricional.

El contacto directo con las empresas nos permite estar a la vanguardia de las nuevas tendencias y necesidades del mercado. Además, el plan de estudios está diseñado para hacer frente a la competitividad en el mercado global.

Podrás enfocar tu carrera hacia las áreas de gastronomía molecular, administración de empresas alimenticias o empaques de alimentos.

Contamos con la acreditación del CACEI (Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C.), así como el reconocimiento de nivel I en el EGEL (Examen General de Egreso de Licenciaturas)

ING. CLAUDIA NAVARRETE

Ingeniero en Alimentos
de Nestlé

«Estudiar en la Ibero fue un privilegio. Tienes a los mejores representantes de la industria dándote clases y compartiéndote sus experiencias, además de los mejores compañeros, laboratorios, biblioteca, y sobre todo, la libertad de opinión que tanto necesitamos hoy en día, bien fundamentada y con las bases que sólo la Ibero te puede dar.»



PLAN IDEAL

PRIMER SEMESTRE

- » Introducción a la ingeniería de alimentos
- » Cálculo I y taller
- » Física universitaria I y taller
- » Laboratorio de física universitaria
- » Química general

TERCER SEMESTRE

- » Balances de masa y energía
- » Cálculo III
- » Termodinámica
- » Análisis y control estadístico de procesos y producción
- » Computación aplicada a la ingeniería
- » Bioquímica
- » Reflexión universitaria I

QUINTO SEMESTRE

- » Flujo de fluidos y transferencia de calor
- » Taller de microbiología de alimentos
- » Análisis de alimentos
- » Propiedades funcionales de biomoléculas
- » Reflexión universitaria III

SÉPTIMO SEMESTRE

- » Operaciones unitarias aplicadas a procesos de alimentos
- » Procesos de alimentos I
- » Simulación de procesos y escalamiento
- » Propiedades de envases y embalajes para alimentos
- » Situación de la industria y prácticas profesionales en alimentos
- » Optativa II de cuatro créditos
- » Práctica profesional y de servicio social

SEGUNDO SEMESTRE

- » Laboratorio de química orgánica
- » Cálculo II
- » Álgebra lineal
- » Física universitaria II
- » Sistemas de producción de alimentos
- » Química orgánica
- » Taller de comunicación

CUARTO SEMESTRE

- » Fenómenos de transporte I
- » Taller de biología y microbiología
- » Principios de fisicoquímica
- » Diseño de experimentos para la industria de alimentos
- » Normatividad alimentaria
- » Ciencia de los alimentos
- » Reflexión universitaria II

SEXTO SEMESTRE

- » Operaciones unitarias en alimentos
- » Sistemas de calidad
- » Taller de evaluación sensorial
- » Reflexión universitaria IV
- » Tópicos selectos en ciencia de los alimentos
- » Optativa I de cuatro créditos
- » Laboratorio de propiedades funcionales de biomoléculas

OCTAVO SEMESTRE

- » Procesos de alimentos II
- » Ingeniería de proyectos
- » Desarrollo de nuevos productos
- » Optativa I de ocho créditos
- » Optativa II de ocho créditos
- » Optativa III de ocho créditos
- » Optativa IV de ocho créditos

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Ingresar a la Ibero es formar parte del sistema universitario más grande del mundo: con 8 universidades en distintas ciudades de México, más de 31 universidades jesuitas en Latinoamérica y 220 instituciones universitarias jesuitas en el resto del orbe. Es el espacio donde alumnos y maestros se reúnen a compartir su saber, a discutir y a vivir, donde confluyen diversos pensamientos, religiones y culturas.

Nuestra universidad ha sido reconocida en la categoría de Liderazgo Internacional, la más alta distinción otorgada por la Secretaría de Educación Pública (SEP), como resultado de aprobar exigentes evaluaciones de calidad aplicadas a las Instituciones de educación superior.

En la Ibero más que formar a los mejores del mundo, buscamos formar **A LOS MEJORES PARA EL MUNDO.**



**ATENCIÓN
PREUNIVERSITARIA**

5950 4000 exts. 7440 y 4378
atencion.preuniversitaria@ibero.mx

» INTERCAMBIOS

Cursa un semestre o año en cualquiera de las más de 250 instituciones con las que tenemos convenio por el mismo costo.

» OPCIÓN CERO PARA TITULARTE

Titúlate sin realizar tesis.

» CURRÍCULO FLEXIBLE

A partir del segundo semestre, puedes elegir tus materias, profesorado y horario, de acuerdo con tus necesidades e intereses.

Universidad Iberoamericana → ibero.mx

Estudios con reconocimiento de validez oficial por decreto presidencial del 3 de abril de 1981, SEP.

Licenciatura en

INGENIERÍA DE ALIMENTOS



IBERO
Ciudad de México • Tijuana

Universidad Iberoamericana Ciudad de México

Planes de Estudio

La información de la carrera en este documento corresponde al plan de estudios SUJ, el cual aplica para estudiantes que hayan ingresado a la carrera hasta enero del 2021.

Los y las estudiantes que ingresaron a partir de agosto 2021 cursan materias de los Planes Manresa, los cuales puedes consultar en:

licenciaturas.ibero.mx