

MISIÓN

Formar profesionistas en la ingeniería de Alimentos competitivos, críticos, creativos, con sentido de ecoidentidad y percepción holística, honestos, responsables, respetuosos, comprometidos, con deseos de superación, capaces de satisfacer las necesidades sociales derivadas

Perfil de Egreso

La Carrera de Ingeniería de Alimentos los capacita para:

Desarrollar, formular y mejorar nuevos productos Alimenticios.

Analizar y manejar nuevas tecnologías en el área de Alimentos.

Instalar, dirigir y operar laboratorios y talleres dedicados a la fabricación, caracterización y control de calidad relacionados en el área de Alimentos.

Conocer y aplicar metodologías basadas en el control de calidad de higiene y sanidad de los alimentos.

Evaluar, reproducir y modificar métodos y técnicas experimentales aplicadas a los procesos industriales en el área de Alimentos.

Implementar procesos Tecnológicos de elaboración de mediana a gran escala.

Colaborar en la generación y el desarrollo Tecnológico en el área de Alimentos a escala de laboratorio y planta piloto.

Incursionar en estudios de postgrado.

Dra. Sara D. Ladrón de Guevara González
Rectora

Dra. María Magdalena Hernández Alarcón
Secretaria Académica

Mtro. Ángel Eduardo Gasca Herrera
Director Área Académica Técnica

M.C. Luis Alberto Sánchez Bazán
Director de la Facultad de Ciencias Químicas

Dra. Guadalupe Vivar Vera.
Secretario Académico de la Facultad de Ciencias Químicas

M. en C. Josué Antonio Del Angel Zumaya
Jefe de Carrera de Químico Agrícola,
Ingeniería en Alimentos e Ingeniería en
Biotecnología
jodelangel@uv.mx



INFORMES

Facultad de Ciencias Químicas

Prol. de Ote. 6 N° 1009

Tel. y Fax 72 40120 y 72 41779

Orizaba, Veracruz.

www.uv.mx

UNIVERSIDAD
VERACRUZANA



Licenciatura en:

INGENIERÍA EN
ALIMENTOS



Perfil de Ingreso

- Para el ingreso a la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Veracruzana, se requiere que el aspirante apruebe el EXANI I (aplicado por el CENEVAL) y sea egresado del área técnica ó biológica a nivel bachillerato; en caso de haber cursado otra área, deberá tener buena preparación en Matemáticas, Física y Química. Se requiere poseer las siguientes aptitudes y actitudes:
- Disposición para analizar y evaluar fuentes de información en el ámbito del Área de Alimentos, utilizando medios tecnológicos apropiados.
- Responsabilidad y seguridad en si mismo que propicie la iniciativa y sentido común.

Áreas Terminales

- ⇒ Seguridad e Inocuidad Alimentaria
- ⇒ Tecnología de Frutas y Hortalizas
- ⇒ Tecnología Cárnicos
- ⇒ Tecnología Lácteos

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Estructura Curricular

Periodo I	Periodo II
INGLÉS I	INGLÉS II
COMPUTACIÓN BÁSICA	ALGORITMOS COMPUTACIONALES Y PROGRAMACIÓN
ALGEBRA	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL DE UNA VARIABLE
TALLER LECTURA Y REDACCIÓN	DIBUJO PARA INGENIERÍA
HABILIDADES DEL PENSAMIENTO CRÍTICO Y CREATIVO	TERMODINÁMICA BÁSICA
QUÍMICA	INTRODUCCIÓN A LA QUÍMICA ANALÍTICA Y ANÁLISIS INSTRUMENTAL
FÍSICA	QUÍMICA ORGÁNICA
	BIOLOGÍA CELULAR
Periodo III	Periodo IV
PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	ECUACIONES DIFERENCIALES
CÁLCULO MULTIVARIABLE	SEMINARIO DE DISEÑO DE EXPERIMENTOS
MÉTODOS NUMÉRICOS	ANÁLISIS DE ALIMENTOS
GEOMETRÍA ANALÍTICA	BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA
FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS	TRANSFERENCIA. DE CALOR y MASA
QUÍMICA DE ALIMENTOS	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS
BIOÉTICA	

Periodo V	Periodo VI
OPTATIVA I	OPTATIVA II
SISTEMA DE CALIDAD	OPTATIVA III
BIOTECNOLOGÍA	EST. INDUSTRIAL O DE INVESTIGACIÓN
FENÓMENOS DE TRANSPORTE EN ALIMENTOS	EXPERIENCIA RECEPCIONAL I
INGENIERÍA DE ALIMENTOS I	SERVICIO SOCIAL I
PROPIEDADES FUNCIONALES DE BIOMOLECULAS	ING. DE ALIMENTOS II
LABORATORIO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	DISEÑO DE PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS
Periodo VII	OPTATIVAS DISCIPLINARES
TERMINAL I	Evaluación Sensorial
TERMINAL II	Microencapsulación de Alimentos
ADMIN. DE EMPRESA ALIMENTICIAS	Desarrollo de Nuevos Productos
EXPERIENCIA RECEPCIONAL II	Enzimología de Alimentos
SERVICIO SOCIAL II	Nutrición
	Bioprocesos