

MISIÓN

Formar profesionistas de calidad, con educación integral y flexible con alta capacidad tecnológica, espíritu emprendedor y bases humanísticas capaces de diseñar, gestionar la calidad mediante el análisis y control estadístico, que impacten en el desarrollo sustentable de una sociedad globalizada, atendiendo las necesidades de su entorno.

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.

Diseñar, sintetizar, optimizar y controlar procesos donde se efectúen cambios físicos, químicos y biológicos.

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 apoyándose en herramientas estadísticas y computacionales 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.

Dr. Martín Gerardo Aguilar Sánchez
Rector

Dr. Juan Ortiz Escamilla
Secretario Académico

Dr. Arq. Luis Arturo Vázquez Honorato
Director Área Académica Técnica

Dra. Guadalupe Vivar Vera
Director de la Facultad de Ciencias Químicas

Dr. Alfredo Morales Tapia
Secretario Académico de la Facultad de Ciencias Químicas

M. en C. Josué Antonio Del Angel Zumaya
Jefe de Carrera de 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:
- Habilidades (responsabilidad, toma de decisiones, comunicación, etc), conocimientos (matemáticas, física, Química y conocimiento en el idioma ingles y comprensión de textos) y actitudes (Disciplina al plan de estudios, respeto y tolerancia ante el mundo que lo rodea).

Áreas Terminales

- ⇒ Bioprocesos Alimentarios
- ⇒ Innovación alimentaria
- ⇒ Administración de procesos
- ⇒ Biotecnología de alimentos

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Estructura Curricular

PERIODO 1	PERIODO 2
Lengua I	Lengua II
Biología celular	Programación para ingeniería
Literacidad digital	Lectura y escritura de textos
Pensamiento crítico para la solución de problemas	Algebra lineal
Física	Química orgánica
Química	Química Analítica
Matemáticas	Cálculo de una variable
PERIODO 3	PERIODO 4
Metodología de la Investigación	Termodinámica
Dibujo para ingeniería	Microbiología de alimentos
Métodos numéricos	Bioquímica de alimentos
Bioquímica	Seguridad e higiene
Química de alimentos	Análisis de alimentos
Análisis Instrumental	Ecuaciones diferenciales
Calculo multivariable	
PERIODO 5	PERIODO 6
Seguridad e inocuidad alimentaria	Envases y embalaje
Fisicoquímica de alimentos	Operaciones unitarias mecánicas
Balace de materia y energía	Bioética
Fenómenos de transporte en alimentos	Trans. De calor y masa
Toxicología de alimentos	Flujo de fluidos y reología
Nutrición	Ing. Fermentaciones y destilación
Estadística para ingeniería	Diseño de experimentos
	Sistemas de aseguramiento de la calidad

PERIODO 7	PERIODO 8
Procesamiento y tecnología de alimentos de origen animal	Procesamiento y tecnología de alimentos de origen vegetal
Operaciones unitarias	Operaciones de tratamiento térmico
Terminal 1	Terminal 2
Biotecnología	Terminal 3
Desarrollo de nuevos productos	Ingeniería de control
Desarrollo emprendedor	Diseño de plantas agroalimentarios
Administración	
PERIODO 9	
Estancia Industrial y/ o Investigación	
Acreditación del idioma ingles	
Experiencia recepcional	
Servicio Social	

Área terminal: Bioprocesos alimentarios	Área terminal: Innovación alimentaria
Microbiología industrial	Membranas y emulsiones en sistemas alimentarios
Enzimología de alimentos	Microencapsulación de alimentos
Bioprocesos	Evaluación sensorial
Área terminal: Administración de procesos alimentarios	Área terminal: Biotecnología de alimentos
Evaluación de procesos alimentarios	Alimentos funcionales y nutraceúticos
Ingeniería económica	Nutrigenómica y nutrigénica
Arranque de plantas	Tópicos selectos de biotecnología alimentaria