

INGENIERO EN ALIMENTOS Y NEGOCIOS

Serás capaz de innovar, procesar, desarrollar y comercializar alimentos, así como de dirigir empresas de la industria alimenticia siguiendo lineamientos de calidad, inocuidad y tendencias de mercado, con una actitud emprendedora, de responsabilidad y ética profesional.



Características generales

- Prácticas en el mejor centro de tecnología de alimentos, CITSIA, el cual es parte de la UAG y está integrado por un laboratorio de desarrollo de alimentos y ocho plantas piloto.
- Participación en investigación y proyectos de intervención en la industria de alimentos con las mejores empresas establecidas en Jalisco.
- Convenios de intercambio internacional con las universidades líderes en la enseñanza de Ingeniería en Alimentos.

PLAN DE ESTUDIOS INGENIERO EN ALIMENTOS Y NEGOCIOS

12 cuatrimestres (4 años)



Formación Universitaria

- Lógica y Filosofía de la Ciencia
- Antropología Filosófica
- Ética Profesional
- Lengua Extranjera I
- Lengua Extranjera II
- Lengua Extranjera III
- Lengua Extranjera IV
- Lengua Extranjera V
- Lengua Extranjera VI

Formación Básica

- Balances de Materia
- Transferencia de Calor y Flujo de Fluidos
- Programación
- Fisiología de Alimentos I
- Taller de Evaluación de Ciencias Básicas
- Fisiología de Alimentos II
- Introducción a las Ciencias
- Álgebra y Geometría Analítica
- Cálculo Diferencial
- Cálculo Integral
- Probabilidad y Estadística
- Estática, Dinámica y Cinemática
- Química General
- Química Inorgánica
- Química Orgánica I
- Química Orgánica II
- Química Analítica

Formación Disciplinaria

- Química de Alimentos
- Operaciones Unitarias I
- Operaciones Unitarias II
- Análisis de Alimentos
- Microbiología de Alimentos
- Toxicología y Nutrición
- Procesos Culinarios
- Introducción a la Economía
- Sistemas de Inocuidad
- Evaluación Sensorial y Vida de Anaquel
- Dirección de las Organizaciones
- Mercadotecnia para la Industria Alimenticia
- Tópicos Selectos de Biotecnología
- Comercialización Nacional e Internacional
- Contabilidad y Costos
- Gestión de la Calidad
- Ingeniería Financiera
- Diseño de Experimentos
- Bioquímica
- Fisiología Microbiana

Formación Profesional

- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Tecnología de Confitería
- Tecnología de Cereales y Panificación
- Tecnología de Cárnicos
- Tecnología de Lácteos
- Desarrollo de Nuevos Productos
- Diseño de Plantas de Alimentos
- Tecnología de Empaque
- Taller de Evaluación de Formación Terminal
- Prácticas Profesionales I
- Prácticas Profesionales II
- Tópicos de Desarrollo Empresarial I
- Tópicos de Desarrollo Empresarial II

OPCIONES DE TITULACIÓN

- Excelencia Académica
- Examen General de Conocimientos
- Tesis
- Desarrollo de Investigación
- Seminario
- Estudios de Nivel Inmediato Superior
- Proyecto de Intervención
- Experiencia Profesional

Posgrados

- Especialidad en:
 - Sistemas de Calidad
 - Manufactura
- Maestría en:
 - Procesos del Tequila
 - Enseñanza de las Matemáticas
 - Administración



ÁREA LABORAL

- Estarás preparado para desarrollarte en empresas de la industria alimentaria siguiendo lineamientos de calidad, inocuidad y tendencias del mercado. También podrás:
- Innovar productos alimenticios.
 - Producir alimentos nutritivos, seguros y sensorialmente atractivos.
 - Diseñar y operar procesos de la industria de alimentos.
 - Desarrollar estrategias comerciales para generar negocios exitosos en la industria de alimentos.
 - Iniciar tu propio negocio.



CAMPUS

• Guadalajara (CU)



SOLICITUD DE ADMISIÓN



PROCESO DE ADMISIÓN



COLEGIATURA

Costos, Formas de Pago



INICIO DE CLASES