



INGENIERÍA EN ALIMENTOS



Objetivo de la carrera

Formar profesionales íntegramente, con una sólida formación y con conocimientos tecnológicos en el campo de la Ingeniería en Alimentos, que contribuyan a resolver problemas y plantear nuevas alternativas para satisfacer las necesidades en alimentos dentro de los sectores productivo y social.

Perfil de ingreso

Para ingresar a Ingeniería en Alimentos en la UPIBI, IPN, los aspirantes

demonstrarán los conocimientos, las habilidades y las destrezas que se mencionan a continuación:

Conocimientos

Poseer bases académicas sólidas en el área de física, matemáticas, química y biología.
Tener conocimiento del idioma inglés básico o intermedio.
Conocer los fundamentos básicos de las ciencias humanas y sociales.

Habilidades

Comunicarse correctamente de manera oral y escrita.
Analizar, sintetizar y evaluar información.
Trabajar de manera individual y en grupo.

Actitudes y valores

Ética.
Responsabilidad.
Honradez.

Perfil de egreso

El egresado de la carrera de Ingeniería en Alimentos:

Participa en el diseño, localización, evaluación, instalación y puesta en marcha de plantas procesadoras de alimentos hasta su operación y administración.

Trabaja en aspectos relacionados con equipo, maquinaria y procesos de producción.

Selecciona, maneja y realiza la conservación de las materias primas, insumos y productos terminados durante la fase de producción de alimentos.

Aplica sistemas, técnicas y medidas de prevención ambiental, en el desarrollo de procesos y producción de alimentos.

Participa en la promoción y creación de micro, pequeña y mediana empresa alimentaria.

Incide en el diseño, desarrollo y mejora de productos y procesos alimenticios.

Realiza innovación en producción de alimentos incluyendo la biotecnología.

Objetivos educativos

OE 1 Aplicar conocimientos de la ingeniería de alimentos relacionados con la operación, innovación o administración de la tecnología alimentaria.

OE 2 Participar en el desarrollo de productos alimenticios o en la creación de empresas que satisfagan las necesidades de la población, integrando conocimientos de ciencia y tecnología de alimentos.

OE 3 Participa en el establecimiento o en el cumplimiento del marco regulatorio de la legislación alimentaria.

Campo ocupacional

El ingeniero en alimentos se puede desempeñar exitosamente en:

Industrias de conservación y transformación de alimentos (cervecerías, harineras, panificadoras, plantas congeladoras de alimentos, etc.).

Instituciones gubernamentales (COFEPRIS, SEGALMEX, etc.).

Investigación básica y aplicada en alimentos.

Creación de microempresas.

Consultoría en diversas áreas de alimentos.

Docencia en instituciones de educación superior.



CONOCE EL PLAN DE ESTUDIOS

¿QUIERES SABER MÁS?

Visita:

Ingeniería en Alimentos

CLIC AQUÍ

Síguenos:

UPIBI Oficial
Consejeros Alimentos

CLIC AQUÍ

Escribe al jefe de carrera:

Dr. Juan Pascual
Ramírez
jpascualr@ipn.mx

CLIC AQUÍ

www.upibi.ipn.mx/

