

## 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

**M.C. Cesar Galicia Beltrán**  
Secretario Académico de la Facultad de Ciencias Químicas

**Dr. Jaime Jiménez Guzmán**  
Jefe de Carrera de Ingeniería en Alimentos e Ingeniería en Biotecnología  
[jaijimenez@uv.mx](mailto:jaijimenez@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](http://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
Balance 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