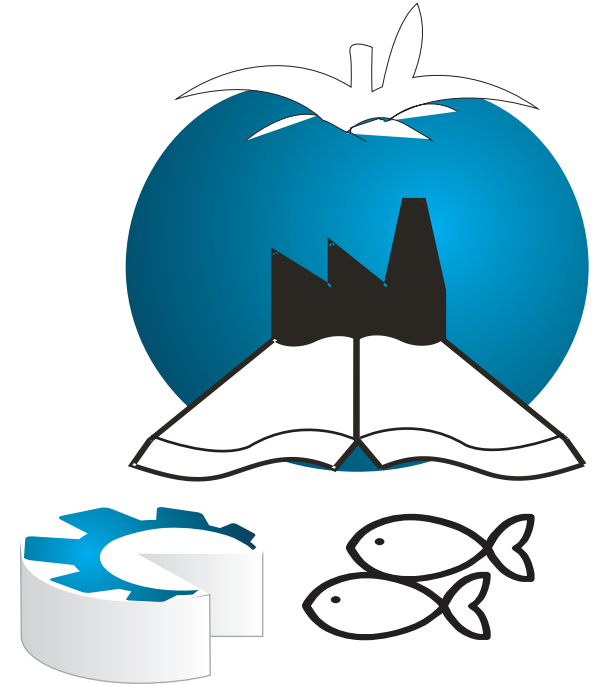




<https://www.mochis.tecnm.mx/>

Blvd. Juan d Dios Batiz y 20 de Noviembre
Los Mochis, Sinaloa 81259



Ingeniería en
**Industrias
Alimentarias**



OBJETIVO

Formar ingenieros en Industrias Alimentarias con sólidos conocimientos científicos y tecnológicos, para desarrollar, mejorar y producir alimentos inocuos e innovadores; bajo un esquema ético y sustentable acorde a las necesidades de la sociedad en el ámbito regional, nacional e internacional.

PERFIL DE EGRESO

Evalúa sistemas de producción para satisfacer los requerimientos de la industria alimentaria, considerando aspectos de factibilidad y sustentabilidad.

Aplica e innova técnicas tradicionales y emergentes para la conservación de los alimentos.

Selecciona empaques para preservar y comercializar alimentos.

Inspecciona, controla y evalúa procesos, equipo e instalaciones para asegurar la inocuidad y calidad en la industria alimentaria.

Aplica herramientas estadísticas para la toma de decisiones.

Conoce sistemas de gestión para cumplir con la normatividad nacional e internacional.

Aplica métodos de análisis para la estandarización de procesos y caracterización de productos.

Transfiere tecnologías para la transformación de los alimentos.

Desarrolla nuevos productos para incrementar su valor agregado.

Desarrolla tecnologías para el aprovechamiento de los subproductos alimentarios.

Desarrolla proyectos para la creación de empresas de alimentos.

Diseña e imparte cursos de capacitación referentes a tópicos de la industria alimentaria en general.

Desarrolla habilidades de liderazgo, emprendedora, trabajo inter y multi-disciplinario, comunicación oral y escrita para el desempeño profesional.

PLAN DE ESTUDIOS

Especialidad: Nutrición e Inocuidad Alimentaria

Primer Semestre

Biología
Química Orgánica
Cálculo Diferencial
Taller de Ética
Fundamentos de Investigación
Introducción a la Industria Alimentaria

Segundo Semestre

Laboratorio de Química Analítica
Cálculo Integral
Álgebra Lineal
Fundamentos de Física

Tercer Semestre

Bioquímica de Alimentos I
Ecuaciones Diferenciales
Termodinámica
Análisis de Alimentos
Diseños Experimentales
Desarrollo Sustentable

Cuarto Semestre

Bioquímica de Alimentos II
Taller de Investigación I
Flujo de Fluidos
Microbiología
Programación
Taller de Control Estadísticos de Procesos

Quinto Semestre

Evaluación Sensorial
Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería
Microbiología de Alimentos
Operaciones de transferencia de Calor
Taller de Investigación II
Tecnología de Conservación



Sexto Semestre

Biotecnología
Gestión de la Calidad e inocuidad Alimentaria
Tecnología de Cárnicos
Innovación y Desarrollo de nuevos productos.
Operaciones de transferencia de masa.

Séptimo Semestre

Tecnología de Lácteos
Operaciones Mecánicas
Tecnología de Cereales y Oleaginosas
Diseño de Plantas Alimentarias
Inducción a la Administración y Economía
Materias de Especialidad

Octavo Semestre

Formulación y Evaluación de Proyectos
Diseño e impartición de cursos presenciales
Materias de Especialidad

Noveno Semestre

Residencia Profesional