



Forma parte de la industria alimentaria con una visión sustentable, ética y saludable.

CONTACTO

COORDINACIÓN DE LA CARRERA

alimentos@iteso.mx
Tel. 33 3669 3434, ext. 3803



Admisión Carreras

admission@iteso.mx / *admission.iteso.mx*
Tel. 33 3669 3535  33 1333 2672

Apoyo Educativo

mafin@iteso.mx / Tel. 33 3669 3552

ITESO, Universidad Jesuita de Guadalajara

carreras.iteso.mx
iteso.mx

SITIO WEB DE LA CARRERA



-  ITESOCarreras
-  itesocarreras
-  ITESOuniversidad
-  ITESO
-  ITESOuniversidad

Ingeniería de ALIMENTOS

Modalidad Escolar



Jesuitas México



ESTA CARRERA ES PARA TI SI:

- Te interesa utilizar ingredientes tradicionales y de vanguardia, conocer las normas locales, nacionales y globales, así como las diversas tecnologías para el proceso de alimentos promoviendo la economía circular.
- Te gustaría innovar e impactar positivamente en la salud de las personas aplicando conocimientos científicos, y proponer soluciones ante los retos actuales de alimentación en el mundo.
- Te interesa ser parte de la transición de la industria alimentaria hacia la sustentabilidad.

VIDA UNIVERSITARIA



EXPLORA TU CARRERA

VIDEO DE LA CARRERA



- Desarrolla alimentos innovadores que puedan estar al alcance de todas las personas para buscar soluciones que promuevan la seguridad alimentaria.
- Diseña procesos para la producción de alimentos a diferentes escalas, aprende a gestionar la calidad y fortalece tus habilidades en laboratorios especializados.
- Incide en la búsqueda de la equidad económico-social y la sustentabilidad de la cadena alimentaria.



¿EN QUÉ PODRÁS TRABAJAR?

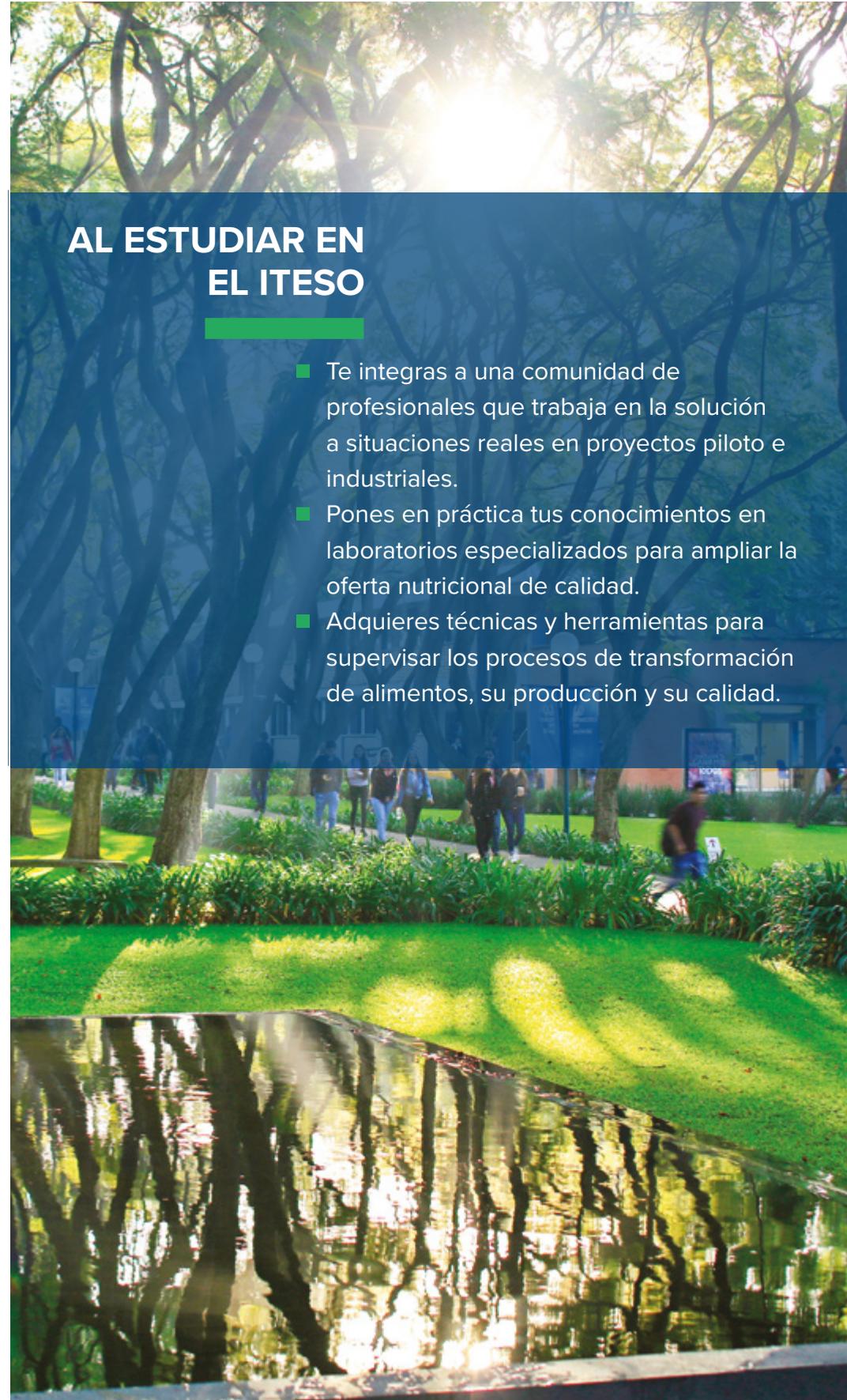
- En la industria alimentaria desarrollando productos con alto valor nutricional para los distintos perfiles y necesidades de los integrantes de una comunidad.
- Diseñando alternativas de procesos altamente productivos, así como gestionando la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Formando parte de proyectos colaborativos e interdisciplinarios enfocados al crecimiento económico y social, así como al bienestar ambiental.
- Emprendiendo tu propio negocio y/o brindando asesoría y consultoría en proyectos de desarrollo de productos.

Adquiere las herramientas necesarias para diseñar procesos eficientes en la fabricación de alimentos, desde su desarrollo hasta su comercialización, cuidando el balance económico mediante la integración de la ingeniería aplicada.



AL ESTUDIAR EN EL ITESO

- Te integras a una comunidad de profesionales que trabaja en la solución a situaciones reales en proyectos piloto e industriales.
- Pones en práctica tus conocimientos en laboratorios especializados para ampliar la oferta nutricional de calidad.
- Adquieres técnicas y herramientas para supervisar los procesos de transformación de alimentos, su producción y su calidad.





EJES	Matemáticas y programación	Food design	Proyectos de aplicación profesional	Saberes complementarios	Lenguas*		
	Ciencias químicas y físicas básicas	Innovación transformadora	Diseño de procesos productivos	Seguridad alimentaria	Currículo universitario		
1	Química para ingeniería I	Cálculo diferencial	Introducción a la microbiología	Fisiología celular	Cultura alimentaria	Comunicación oral y escrita	Lenguas
2	Laboratorio de microbiología industrial	Química para ingeniería II	Cálculo integral	Probabilidad y estadística	Álgebra lineal	Fisiología humana	Lenguas
3	Análisis de biomoléculas	Balance de materia y energía	Física analítica	Algoritmos y programación	Diseño de experimentos	Información y autoaprendizaje en la era digital	Lenguas
4	Mecánica de fluidos	Fisicoquímica fundamental	Ecuaciones diferenciales	Ciencia de datos en la industria	Bioquímica molecular	Sistemas de abastecimiento de alimentos	Lenguas
5	Transferencia de calor y masa	Fisicoquímica de soluciones e interfaces	Nutrición molecular	Diseño y análisis sensorial	Innovación y emprendimiento	Conocimiento y cultural	Lenguas
6	Ingeniería de fermentaciones	Sistemas de gestión de calidad e inocuidad	Diseño coloidal	Materia complementaria I	Contexto histórico y social	Debates éticos contemporáneos I	
7	Biología alimentaria	Diseño de formulaciones y experiencias de consumo	Procesos sostenibles de transformación de alimentos: síntesis	Materia complementaria II	Ética, Identidad y profesión		
8	Proyectos de aplicación profesional I	Procesos sostenibles de transformación de alimentos: intensificación	Materia complementaria III	Materia complementaria IV	Debates éticos contemporáneos II		
9	Proyectos de aplicación profesional II	Laboratorio de desarrollo de soluciones tecnológicas	Diseño de alimentos (Food design)	Materia complementaria V			

* Si ya cumpliste el requisito del idioma inglés que el ITESO solicita, no es necesario tomarlo; si quieres estudiar otras lenguas, el ITESO te ofrece francés, italiano, alemán y chino. Consulta el requisito en admission.iteso.mx. Las materias del plan de estudios están sujetas a actualización constante y puede haber cambios respecto de su orden o su contenido.

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE) según Acuerdo Secretarial SEP núm. 15018, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de noviembre de 1976. El ITESO pertenece al Grupo 3 (Instituciones Acreditadas Consolidadas), del Programa de Mejora Institucional SEP.

FORMACIÓN EN ACCIÓN -PAP-

Los Proyectos de Aplicación Profesional PAP son espacios de vinculación con comunidades, organizaciones, empresas y gobierno, a través de los cuales estudiantes y profesorado del ITESO ponen en práctica sus habilidades profesionales para incidir estratégicamente en las problemáticas de la sociedad.