

### Licenciatura en Ingeniería de Alimentos Modelo 2016

- **RVOE**
- **Perfil de ingreso**
- **Perfil del profesional Anáhuac (Perfil de egreso)**
- **Plan de Estudios**
- **Requisitos Académicos**

#### **RVOE**

Con Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública (SEP) por Decreto Presidencial, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de noviembre de 1982.

#### **Perfil de ingreso**

Egresado de Bachillerato o equivalente.

#### **Perfil de egreso**

El Ingeniero de Alimentos Anáhuac es una persona íntegra y un líder competente en su quehacer profesional, que diseña nuevos productos, desarrolla e implementa sistemas de producción alimentaria económicos y amigables con el ambiente a partir del uso de herramientas científicas y tecnológicas, propone y aplica soluciones rentables para la generación de alimentos seguros y nutritivos que beneficien la salud de la persona cubriendo los estándares de calidad e higiene. Está capacitado para participar activamente y de forma multidisciplinaria en todas las etapas de producción alimentaria hasta la comercialización del producto final utilizando técnicas novedosas de bioprocesos sustentables.

#### **Competencias Profesionales.**

1. Reconoce la verdad como fin de la inteligencia y opta por ella como garantía de acierto en la acción.
2. Aplica principios éticos en su desempeño profesional y en sus relaciones interpersonales.
3. Busca el sentido trascendente de la vida y el desarrollo del liderazgo para el servicio a los demás.
4. Se comunica con eficacia y corrección, con libertad y responsabilidad, en lengua materna y extranjera.
5. Aplica conocimientos, técnicas, métodos y herramientas modernas de la matemática, la ciencia y la ingeniería en la planeación y desarrollo de procesos alimentarios que atiendan las necesidades de la sociedad.

6. Analiza y comprende datos, procesos y tecnologías relacionadas con materias primas, ingredientes y productos, a fin de ofrecer alimentos sanos y seguros que respondan al crecimiento de la población de manera sustentable.
7. Resuelve problemas relacionados con la producción de alimentos a través de la eficiencia en los procesos de producción, empaque, embalaje, almacenamiento y logística de manera sustentable en la industria alimentaria, con el objetivo de ofrecer a la sociedad productos inocuos y saludables.
8. Colabora y se desarrolla en equipos interdisciplinarios durante la ejecución de proyectos de la industria de alimentos que respondan a las necesidades sociales.
9. Diseña productos, procesos y estrategias de manufactura que favorezcan la optimización de los procesos de la empresa y mejoren la calidad de los productos que se ofrecen a la población.

Dirige y emprende proyectos de mejora y calidad de productos, así como reducción de costos para satisfacer las necesidades humanas e impactar positivamente el mercado de la industria alimentaria

### Plan de estudios

#### BLOQUE ANAHUAC

LISTA DE ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Ética	9
Humanismo clásico y contemporáneo	9
Liderazgo	6
Persona y sentido de vida	6
Persona y trascendencia	6
Ser universitario	6
<b>SUMA TOTAL DE CRÉDITOS DEL BLOQUE</b>	<b>42</b>

## BLOQUE PROFESIONAL

LISTA DE ASIGNATURAS O OBLIGATORIAS	CRÉDITOS
Álgebra lineal	7
Algoritmos y programación	6
Balances de materia y energía	9
Bioquímica	6
Bioquímica de la nutrición	9
Cálculo diferencial	7
Cálculo integral	7
Cálculo multivariado	9
Ciencia y tecnología de alimentos I	6
Ciencia y tecnología de alimentos II	6
Cinética enzimática	6
Control estadístico de la calidad alimentaria	4
Dinámica	9
Ecuaciones diferenciales	7
Emprendimiento e innovación	6
Equilibrio químico de los alimentos	6
Estática	9
Fenómenos de transporte	9
Fisicoquímica de alimentos	9
Flujo de fluidos	8

Ingeniería de alimentos	9
Ingeniería de biorreactores	8
Ingeniería de materiales	6
Ingeniería financiera	6
Matemáticas superiores	7
Métodos numéricos	7
Microbiología de alimentos	6
Operaciones unitarias de alimentos	9
Practicum I: Ingeniería de procesos alimentarios	9
Practicum II: Viabilidad de procesos alimentarios	9
Probabilidad y estadística	7
Propiedades termodinámicas	6
Química analítica	8
Química general	7
Química inorgánica	7
Química orgánica I	8
Química orgánica II	8
Responsabilidad social y sustentabilidad	6
Seguridad alimentaria	6
Simulación y optimización de procesos alimentarios	6
Termodinámica	8

Transferencia de calor	7
<b>SUMA TOTAL DE CREDITOS DEL BLOQUE</b>	<b>305</b>

## BLOQUE ELECTIVO

El Bloque Electivo se divide en dos:

- 1) **Bloque Electivo Profesional y**
- 2) **Bloque Electivo de Estudios Generales.**

El Bloque Electivo le da flexibilidad a tu plan de estudios y te permite imprimir un sello personal a tu trayectoria académica. Puedes seleccionar las asignaturas de acuerdo a tus intereses. Revisa en tu Plan de Estudios cuántos créditos conforman este bloque.

A continuación, se explica con mayor detalle.

### Bloque Electivo Profesional

Este bloque se conforma por 24 créditos\* en la mayoría de las licenciaturas, que puedes elegir de:

- El listado de asignaturas profesionales electivas propias de la carrera que estudias.
- Las asignaturas profesionales (obligatorias o electivas) de otras carreras afines a la que cursas.
- Las asignaturas electivas previamente concentradas por las Escuelas o Facultades en torno a un tema o área profesional, lo que te otorgará un diploma. Pregunta al coordinador de tu Escuela o Facultad sobre los diplomas que se ofrecen.

**Consulta el catálogo de asignaturas electivas profesionales que se ofrecerán cada semestre en tu Escuela o Facultad.**

\*En algunas carreras está conformado por 36, 42 ó 72 créditos, revisa tu plan de estudios.

### Bloque Electivo de Estudios Generales

El Bloque de Estudios Generales se conforma de asignaturas, talleres y actividades que complementan tu formación integral y que pueden ser cursadas por los alumnos de todas las carreras.

A su vez, está compuesto por dos partes:

- a) 12 créditos de **asignaturas** electivas libres (de la oferta institucional). Estas asignaturas favorecen tu formación interdisciplinaria y la adquisición de conocimientos, desarrollo de habilidades y actitudes en tus áreas de interés.
- b) 9 créditos de **talleres y/o actividades** de estudios generales de carácter formativo y de las áreas deportivas, artísticas, culturales, sociales, apostólicas y/o espiritual.

**La oferta de este bloque es variable en cada semestre y la puedes consultar en la página web de la Universidad o con tu Coordinador.**

### **Requisitos académicos**

Deberás cubrir los siguientes requisitos académicos durante tu carrera:

- Acreditar el nivel de inglés que corresponda a tu Licenciatura.
- Una vez que hayas acreditado el sexto nivel de inglés, deberás cursar dos asignaturas en inglés\* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Algunas carreras tienen como requisito la acreditación de un tercer idioma. Consulta con tu coordinador este requisito.
- Cursar y acreditar dos asignaturas totalmente en línea\* del Bloque Profesional Obligatorio.
- Acreditar el Examen de Egreso de Licenciatura (EGEL). (Solo para los programas para los que existe este examen).

\*Consulta con tu Tutor o con tu Coordinador qué asignaturas ofrecerán en tu licenciatura bajo estas modalidades.