



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS
Y ARTES DE CHIAPAS

SUBSEDE ACAPETAHUA



INGENIERÍA EN
AGROALIMENTOS

Duración de la carrera

Ocho semestres

Plan de estudios

Primer semestre

- Comunicación oral y escrita básica
- Tecnologías de la información y la comunicación básica
- Física
- Matemáticas básicas
- Introducción a la ingeniería de agroalimentos
- Química general
- Aprender a aprender

Segundo semestre

- Comunicación oral y escrita avanzada
- Tecnologías de la información y la comunicación avanzada
- Inglés I
- Cálculo diferencial
- Termodinámica
- Biología
- Química analítica

Tercer semestre

- Sociedad y recursos naturales
- Inglés II
- Físicoquímica
- Cálculo integral
- Probabilidad y estadística
- Química orgánica
- Metodología de la investigación

Cuarto semestre

- Administración de empresas y de personal
- Inglés III
- Balance de materia y energía
- Matemáticas avanzadas
- Química y análisis de alimentos
- Bioquímica
- Control estadístico de la calidad

Quinto semestre

- Contabilidad básica
- Inglés IV
- Tecnología de alimentos de origen vegetal
- Microbiología
- Fisiología vegetal y animal
- Bioquímica de alimentos
- Diseño experimental

Sexto semestre

- Legislación empresarial y alimentaria

- Seguridad alimentaria
- Tecnología de alimentos de origen animal
- Microbiología de alimentos
- Toxicología
- Métodos numéricos
- Prácticas profesionales I

Séptimo semestre

- Ingeniería económica
- Ingeniería de alimentos I
- Seminario de titulación I
- Calidad e inocuidad de alimentos
- Planeación y diseño de plantas agroalimentarias I
- Servicio social I
- Prácticas profesionales II

Octavo semestre

- Formación empresarial
- Ingeniería de alimentos II
- Seminario de titulación II
- Optativa tecnológica
- Formulación y evaluación de proyectos
- Planeación y diseño de plantas agroalimentarias II
- Servicio social II



Mayores informes:

Subsede Acapetahua

Calle Central Nte. S/N entre 4ª
y 5ª Norte CP. 30580 Acapetahua, Chiapas.
Tel (918) 64 70 656
01 918 643 1601

¡Desarrolla proyectos
agroalimentarios!

www.unicach.mx

Ingeniería en Agroalimentos

Título profesional que se obtiene:
Ingeniero (a) en Agroalimentos

Area de Formación: Ingenierías y Tecnologías
Unidad Académica Adscripción: Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Subsección Acapetahua
Modalidad: Escolarizada

Descripción

La Ingeniería en Agroalimentos proporciona una preparación integral al egresado proporcionándole las competencias para la transformación y conservación de alimentos, para la planeación, administración y operación de plantas y empresas agroalimentarias (como empacadoras y procesadoras de alimentos, plantas de derivados lácteos, frigoríficos y plantas de productos vegetales, pesqueros y carnicos) y para el desarrollo de proyectos agroalimentarios enfocados al consumo humano.

Objetivo de la carrera

Formar profesionales sensibles a la problemática socioeconómica y ambiental regional, con competencias para promover el procesamiento e industrialización de las materias primas producidas en la región por medio del desarrollo de nuevos productos; la formulación de proyectos de inversión; la planificación, la organización, la dirección y el control de empresas de alimentos y bebidas; con una visión emprendedora y con altos valores éticos para fomentar el desarrollo regional bajo un paradigma de sustentabilidad.



Perfil de ingreso

Para ingresar al Programa Educativo de la Lic. en Ingeniería en Agroalimentos, el aspirante deberá identificarse con las siguientes características del perfil deseado:

- ♦ Conocer los conceptos, principios y teorías fundamentales de la ciencias básicas.
- ♦ Poseer interés para desarrollar actividades dentro del sector agroalimentario.
- ♦ Capacidad para el trabajo en equipo.
- ♦ Capacidad de aprender de manera autónoma.
- ♦ Capacidad de comunicación oral y escrita.
- ♦ Interés por el desarrollo económico y bienestar social de su comunidad y del estado.
- ♦ Disposición para el aprendizaje del idioma inglés.

- ♦ Poseer sensibilidad por la preservación y conservación del medio ambiente y los recursos naturales.

Perfil de egreso

- ♦ Contribuye al desarrollo tecnológico de nuevos productos en el área alimentaria.
- ♦ Emplea técnicas de control de calidad en los materiales y servicios involucrados en la industria alimentaria.
- ♦ Demuestra destrezas experimentales y maneja métodos adecuados de trabajo en el laboratorio y/o industria.
- ♦ Supervisa y asesora proyectos agroalimentarios a nivel comunitario, empresarial, social y gubernamental.
- ♦ Participa en equipos multidisciplinarios y transdisciplinarios en proyectos de investigación y desarrollo, así como en proyectos de desarrollo sustentable en el área de su especialidad.
- ♦ Conoce y aplica las bases del marco legal en el ámbito de la industria agroalimentaria.

