



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO®



APRENDER PRODUCIENDO

Programa Educativo Acreditado por el CIEES



Ingeniería en INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Especialidad

Gestión y Diseño en los Procesos de la
Inocuidad Alimentaria

Modalidad

Escolarizada

Línea de
investigación

Aprovechamiento y Transformación
de Productos y Subproductos
Agropecuarios y Acuáticos

MODELO DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

Objetivo General:

Formar ingenieros en Industrias Alimentarias con sólidos conocimientos científicos y tecnológicos para desarrollar, mejorar y producir alimentos innovadores, bajo las nuevas normas de calidad, acorde a las necesidades de las partes interesadas, integrándose en grupos multidisciplinarios con sentido ético, sustentabilidad y responsabilidad social.

Perfil de Egreso:

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, equipos e instalaciones para asegurar la inocuidad y calidad en la industria alimentaria.

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

Desarrolla nuevos productos para incrementar su valor agregado en industria alimentaria regional.

Plan de Estudios:

- Álgebra Lineal.
- Análisis de Alimentos.
- Biología.
- Bioquímica de Alimentos I.
- Bioquímica de Alimentos II.
- Biotecnología.
- Cálculo Diferencial.
- Cálculo Integral.
- Desarrollo Sustentable.
- Diseño de Plantas Alimentarias.
- Diseño e Impartición de Cursos Presenciales.
- Diseños Experimentales.
- Ecuaciones Diferenciales.
- Evaluación Sensorial.
- Flujo de Fluidos.
- Formación y Evaluación de Proyectos.
- Fundamentos de Física.
- Fundamentos de Investigación.
- Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
- Inducción a la Administración y Economía.

Campo de Trabajo:

Agroindustrias.
Seguridad alimentaria, desde la producción primaria hasta la transformación.
Centros de investigación.
Laboratorios de Control de Calidad.
Áreas de producción (supervisión, proyectos, procesos).
Docencia.
Consultoría para la creación de nuevos productos, procesos alimentarios.
Formación de empresas.
Auditor en normas internacionales.
Inocuidad Alimentaria.

- Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos.
- Introducción a la Industria Alimentaria.
- Laboratorio de Química Analítica.
- Microbiología.
- Microbiología de Alimentos.
- Operaciones de Transferencia de Calor.
- Operaciones de Transferencia de Masa.
- Operaciones Mecánicas.
- Probabilidad y Estadística.
- Programación.
- Química Inorgánica.
- Química Orgánica.
- Taller de Control Estadístico de Procesos.
- Taller de Ética.
- Taller de Investigación I.
- Taller de Investigación II.
- Tecnología de Cárnicos.
- Tecnología de Cereales y Oleaginosas.
- Tecnología de Conservación.
- Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería.
- Tecnología de Lácteos.
- Termodinámica.
- Especialidad.
- Servicio Social.
- Residencia Profesional.

Especialidad:

- Control de Calidad en la Producción.
- Gestión de la Cadena de Suministros en la Industria Alimentaria.
- La Innovación Tecnológica y Propiedad Intelectual.
- Empaque, Envase y Embalaje.
- Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.



tecnmcampus.china @TecNMChina

#AprenderProduciendo

Requisitos de Inscripción:

- **Solicitud de inscripción en original.**
- **Certificado de Bachillerato o cualquiera de los siguientes documentos en original si le aplica (solo para cotejo) y copia tamaño carta:**
Constancia de terminación de estudios.
Dictamen de Revalidación del bachillerato concluido.
Equivalencia de Estudios de Licenciatura en su caso, en original (solo para cotejo) y copia (si le aplica).
Revalidación de Estudios de Licenciatura en su caso, en original (solo para cotejo) y copia (si le aplica).
- **Copia de la CURP.**
- **Comprobante original de cuota por concepto de inscripción.** (Recibo oficial)
- **Acta de nacimiento en original** (solo para cotejo) **y copia.**
- **Los estudiantes con doble nacionalidad refiérase y verifique la Ley sobre Doble Nacionalidad, Diario Oficial 20 de marzo de 1998 para el requerimiento de su acta de nacimiento en el registro civil mexicano.**
- **Los extranjeros, deberán presentar el acta de nacimiento debidamente legalizada por el Servicio Consular Mexicano o apostillado por el Gobierno del País de origen, anexando copia certificada ante notario de su situación migratoria, que compruebe su legal estancia como estudiante en el País.**
- **Copia de su residencia permanente o carta de naturalización.**
- **Certificado médico reciente original** (que contenga talla, peso, tipo de sangre y especifique si padece alguna alergia o enfermedad)
- **Contrato firmado por el estudiante, en original y copia.**

Servicios Institucionales:

- Seguro IMSS Estudiantil.
- Seguro de Accidentes Personales Escolares.
- Becas Vigentes Federales, Estatales y de Asociaciones Civiles.
- Actividades Complementarias (Extraescolares, Tutorías y Académicas).
- Programa Institucional de Inglés (5 Niveles).
- Áreas Deportivas (Cancha de Fútbol con Iluminación, Cancha Techada con Iluminación de Basquetbol y Voleibol, Campo de Beisbol).
- Visitas a Empresas.
- Cursos de Verano.
- Programa de Orientación Psicológica y Profesional.
- Aulas Equipadas con Tics.
- Internet en toda la Institución.
- Asesorías Académicas.
- Bibliotecas Virtuales.
- Laboratorio de Biotecnología Vegetal.
- Laboratorio de Entomología.
- Laboratorio de Usos Múltiples (Química, Física y Biología).
- Taller de Frutas y Carnes.
- Centro de Reproducción de Organismos Benéficos.
- Unidad de Conservación de la Biodiversidad.
- Área no Perturbada de Protección Ambiental (Rancho Xamantún).