



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO®



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 extranjeros y/o con doble nacionalidad, verificar el procedimiento de inscripción.
- 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.
- Biblioteca Digital e-Libro
- Programa Institucional AlfabetizaTec



Ingeniería en INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Especialidad
Nutrición e Inocuidad Alimentaria

Modalidad | **Escolarizada**

**Aprovechamiento y
Transformación de Productos
y Subproductos Agropecuarios
y Acuáticos**



Calle 11 s/n entre 22 y 28 Chiná,
Campeche, México. C.P. 24520
Tel: 01 981 827 20 82

www.itchina.edu.mx



LGAC
Línea de Generación y
Aplicación del Conocimiento

MODELO EDUCATIVO HUMANISMO PARA LA JUSTICIA SOCIAL

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:

- Nutrición Alimentaria y Control de Calidad
- Alimentos Funcionales y Nutraceuticos
- Sanidad y Seguridad Alimentaria
- Toxicología e Inocuidad Alimentaria
- Normatividad Alimentaria en la Innovación Tecnológica



#AprenderProduciendo