

“  
**SOMOS  
CALIDAD EN  
EDUCACIÓN,  
SOMOS  
POTROS**  
”

**Estudiar en el**  
Instituto Tecnológico  
Superior de Jerez

Te ofrece un programa académico acreditado  
(CACECA), visión global, emprendimiento,  
innovación y administración de la tecnología



**ITSJ**

 **Ingeniería en**  
**Industrias**  
**Alimentarias**

SISTEMA  
ESCOLARIZADO Y  
SEMIESCOLARIZADO



Es un profesional de la Ingeniería aplicada que se encarga de elaborar, transformar, preparar y conservar alimentos de consumo humano y animal a través de la integración de la tecnología en el proceso de alimentos.

Además, identifica y calcula la capacidad de la maquinaria y equipo necesaria para la elaboración de alimentos.

- Inventa, diseña y desarrolla nuevos alimentos con atributos nutritivos específicos.
- Diseña, adapta y transfiere tecnología sustentable en plantas de procesos de producción de alimentos.
- Realiza análisis fisicoquímicos, microbiológicos, de las propiedades y el contenido nutrimental de alimentos frescos y productos terminados.
- Inspecciona, evalúa y controla la calidad e inocuidad de los procesos de producción de alimentos.
- Diseña el empaque y etiquetado de productos alimenticios.
- Diseña equipos y secuencia de procesos para la producción de alimentos.

## Perfil de ingreso

- Conocimientos de ciencias básicas (*Biología, Química, Física, Matemáticas*)
- Interés por la investigación
- Conocimiento y habilidades de computación e inglés
- Interés por la problemática del sector alimentario



### Nuestro objetivo

Es formar **Ingenieros en Industrias Alimentarias** con sólidos conocimientos científicos y tecnológicos, que sean capaces de desarrollar, mejorar y producir alimentos inocuos e innovadores; bajo un esquema ético y sustentable, todo esto acorde a las necesidades de la sociedad en el ámbito regional, nacional e internacional.

#MÁXIMACASADEESTUDIOS



## Puedes trabajar en

### Industria privada

Empresas dedicadas a la transformación de materias primas en productos alimentarios con valor agregado.

**Lácteos, Cárnicos, Panificación, Bebidas, Frutas, Confeitería**

### Gobierno

Instituciones públicas, laboratorios, dedicadas a la seguridad alimentaria y la aplicación normativa.

**SADER, SALUD, SEGALMEX, INIFAP, Educación**

### Emprendimiento

Empresa de alimentos creada por ti mismo cuando diseñes y desarrolles alimentos.



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

PRIMER SEMESTRE

Biología	AEF-1005	2-3-5
Química Inorgánica	ALF-1021	3-2-5
Cálculo Diferencial	ACF-0901	3-2-5
Taller de Ética	ACA-0907	0-4-4
Fundamentos de Investigación	ACC-0906	2-2-4
Introducción a la Industria Alimentaria	ALR-1014	2-1-3



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

SEGUNDO SEMESTRE

Laboratorio de Química Analítica	ALB-1015	1-4-5
Química Orgánica	ALF-1022	3-2-5
Cálculo Integral	ACF-0902	3-2-5
Álgebra Lineal	ACF-0903	3-2-5
Probabilidad y Estadística	AEC-1081	2-2-4
Fundamentos de Física	ALC-1010	2-2-4



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

TERCER SEMESTRE

Bioquímica de Alimentos I	ALF-1002	3-2-5
Ecuaciones Diferenciales	ACF-0905	3-2-5
Termodinámica	ALJ-1028	4-2-6
Análisis de Alimentos	ALM-1001	2-4-6
Diseños Experimentales	ALD-1007	2-3-5
Desarrollo Sustentable	ADC-0908	2-3-5



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

C U A R T O S E M E S T R E

Bioquímica de Alimentos II	ALF-1003	3-2-5
Taller de Investigación I	ACA-0909	0-4-4
Flujo de Fluidos	ALM-1009	2-4-6
Microbiología	AEM-1050	2-4-6
Programación	ALA-1020	0-4-4
Taller de Control Estadístico de Procesos	ALA-1023	0-4-4



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

QUINTO SEMESTRE

Evaluación Sensorial	ALF-1008	3-2-5
Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería	AEM-1083	2-4-6
Microbiología de Alimentos	ALM-1016	2-4-6
Operaciones de Transeferencia de Calor	ALM-1017	2-4-6
Taller de Investigación II	ACA-0910	0-4-4
Tecnología de Conservación	ALM-1026	2-4-6



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

**SEXTO SEMESTRE**

Biotecnología	<b>ALG-1004</b>	<b>3-3-6</b>
Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	<b>ALC-1011</b>	<b>2-2-4</b>
Tecnología de Cárnicos	<b>ALM-1024</b>	<b>2-4-6</b>
Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos	<b>ALA-1013</b>	<b>0-4-4</b>
Operaciones de Transferencia de Masa	<b>ALM-1018</b>	<b>2-4-6</b>



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

SÉPTIMO SEMESTRE

Tecnología de Lacteos	ALM-1027	2-4-6
Operaciones Mecánicas	ALM-1019	2-4-6
Tecnología de Cereales y Oleaginosas	ALM-1025	2-4-6
Diseño de Plantas Alimentarias	ALD-1005	2-3-5
Introducción a la Administración y Economía	ALC-1012	2-2-4



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

OCTAVO SEMESTRE

Formulación y Evaluación de Proyectos

**AEF-1029**

**3-2-5**

Diseño e Impartición de Cursos Presenciales

**ALH-1006**

**1-3-4**



# Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL-2010-219

NOVENO SEMESTRE

Residencia Profesional		10
Especialidad		25