

2014

Entrega de Fichas:

12 de febrero - 20 de junio

Examen de Selección:

27 de junio

Requisitos:

2 Fotos tamaño infantil
Constancia de Estudios
CURP

Realizar depósito de
\$1,000 en Banamex Cuenta
016974-4

Suc. 0154 Referencia
0000051039.

a nombre del Instituto
Tecnológico de Estudios
Superiores de Zamora

Inicio de Curso

Propedéutico:

03 de mayo

**Ingeniería en Industrias Alimentarias
IIAL-2010-219**

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	25	10	5	50
Biología AEF-1005 3-2-5	Laboratorio de Química Analítica ALB-1015 1-4-5	Bioquímica de Alimentos I ALF-1002 3-2-5	Bioquímica de Alimentos II ALF-1003 3-2-5	Evaluación Sensorial ALF-1008 3-2-5	Biotechnología ALG-1004 3-2-5	Tecnología de Lácteos ALM-1029 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Especialidad 25	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50
Química Inorgánica ALF-1025 3-2-5	Química Orgánica ALF-1023 3-2-5	Ecuaciones Diferenciales ACF-0905 3-2-5	Tecnología de Conservación ALM-1027 2-4-6	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Alimentos AEM-1083 2-4-6	Gestión de la Calidad e Inocuidad ALC-1011 2-2-4	Tecnología de Cereales y Oleaginosas ALM-1026 2-4-6	Diseño e Impartición de Presenciales ALH-1006 1-3-4	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50	
Cálculo Diferencial ACF-0901 3-2-5	Cálculo Integral ACF-0902 3-2-5	Termodinámica ALU-1030 4-2-6	Flujo de Fluidos ALM-1009 2-4-6	Taller de Investigación I ACA-0909 0-4-4	Innovación y Nuevos Productos ALA-1013 0-4-4	Diseño de Plantas Alimentarias ALD-1005 2-3-5	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50	
Taller de Ética ACA-0907 0-4-4	Álgebra Lineal ACF-0903 3-2-5	Programación ALA-1021 0-4-4	Microbiología AEM-1050 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Calor ALM-1017 2-4-6	Operaciones de Transferencia de Masa ALM-1018 2-4-6	Operaciones de Molienda ALD-1019 2-4-6	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50	
Fundamentos de Investigación ACA-0907 2-2-4	Probabilidad y Estadística AEC-1081 2-2-4	Diseños Experimentales ALD-1007 2-3-5	Análisis de Alimentos ALM-1001 2-4-6	Desarrollo Sustentable ACD-0908 2-3-5	Tecnología de Alimentos Cárnicos ALM-1025 2-4-6	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50	
Introducción a la Industria Alimentaria ALF-1016 2-1-3	Fundamentos de Física ALF-1010 2-2-4	Taller de Control Estadístico de Procesos ALA-1024 0-4-4	Taller de Microbiología de Alimentos ALD-1016 2-4-6	Taller de Investigación ACA-0910 0-4-4	Taller de Investigación ACA-0910 0-4-4	Inducción a la Administración y Economía ALC-1012 2-2-4	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF-1029 3-2-5	Residencia Profesional 10	Servicio Social 10	Actividades Complementarias 5	50	



Instituto Tecnológico
de Estudios Superiores
de Zamora



**INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**



Vigencia: 11-07-2017

Km. 7 Carretera Zamora-La Piedad
Tel. (351) 520-01-77 Ext. 1101
www.teczamora.mx

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Objetivo General

Formar profesionistas con bases sólidas científicas, tecnológicas, con actitudes éticas y aptitudes capaces de diseñar, administrar, desarrollar, controlar e innovar sistemas de producción en la industria alimentaria, orientados de manera sustentable e integral en el ámbito regional, nacional e internacional.



Perfil de Ingreso

Interés por las ciencias básicas: química inorgánica, química orgánica, física y matemáticas.

Interés por la aplicación de la tecnología.

Motivación por producir.

Gusto por la organización.

Motivación por elaborar proyectos productivos.

Campo de Acción

Industrias alimenticias.

Empresas importadoras y exportadoras de productos envasados y procesados.

Empresas emparadoras.

Empresas biotecnológicas.

Centros de investigación tecnológica públicos y privados.

Consultoría y asesoría.

Docencia e investigación.

Perfil de Egreso

Diseñar, crear, aplicar, optimizar, analizar y evaluar, los sistemas de producción industrial de alimentos.

Crear y utilizar tecnología sustentable en la industria alimentaria, reduciendo el impacto ambiental.

Planear y operar industrias alimentarias en un enfoque de sustentabilidad.

Desarrollar y aplicar las técnicas tradicionales, emergentes y procedimientos microbiológicos para la conservación de los alimentos, de acuerdo a sus propiedades funcionales.

Valorar los materiales para el diseño del empaque y embalaje de acuerdo a las condiciones de procesamiento y

características físicas y químicas de los alimentos.

Inspeccionar, evaluar y controlar la inocuidad en alimentos, equipo e instalaciones de proceso conservando la calidad, seguridad y trazabilidad de los mismos.

Usar conceptos básicos de la probabilidad y control estadístico para la resolución inherentes a la calidad del producto.

Diseñar, desarrollar, gestionar y emprender sistemas de calidad, clase mundial en el sector alimentario.

Inspeccionar, evaluar y controlar un proceso de producción o producto terminado mediante la aplicación de técnicas de evaluación fisicoquímicas y análisis instrumental.

Adoptar, adaptar, transferir e innovar tecnologías para la transformación de alimentos.

Horarios de Atención

Lunes a Viernes, de 9:00 a 15:00 hrs. y de 14:00 a 16:00 hrs.

Departamento en IIA

MC. Hugo Victoriano Mora

Teléfono: 01 (351) 520 0130 ext 1133

E-mail: alimentariastec@hotmail.com