



## Ingeniería en Industrias Alimentarias

INSTITUTO TECNOLÓGICO  
DE ESTUDIOS SUPERIORES  
DE ZAMORA



# Ingeniería en Industrias Alimentarias



### Horarios de Atención

Lunes a Viernes, de 9:00 a 15:00 hrs. y de 14:00 a 16:00 hrs.  
Departamento de Ingeniería en Industrias Alimentarias  
ME. Luz Elena Morales Alvarado.  
Email: [luzelenamorales@teczamora.mx](mailto:luzelenamorales@teczamora.mx)  
Teléfono: 01 (351) 520 0130, ext 1133

Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Zamora  
KM 7 Carretera Zamora - La Piedad, Zamora, Mich. C.P. 59720  
[www.teczamora.mx](http://www.teczamora.mx) - facebook @ITESZCOMUNICACION  
Tels./Fax: 01(351) 520 0177, 520 0130 ext: 1125



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS  
SUPERIORES DE ZAMORA



## 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, 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 empacadoras.
- Empresas biotecnológicas.
- Centros de investigación tecnológica públicos y privados.
- Consultoría y asesoría.
- Docencia e investigación.

### Objetivos Educativos

Los egresados:

- Demuestran una base sólida científica tecnológica para ampliar o profundizar sus conocimientos y sus necesidades de adaptación a las nuevas tecnologías.
- Participan proactivamente en grupos multidisciplinarios desempeñándose como líderes o miembros activos en proyectos de desarrollo de productos tecnológicos con alto valor agregado que satisfagan las necesidades de diversos sectores económicos del país.
- Tienen la capacidad para establecerse como profesionales en la práctica de la ingeniería alimentaria o en un área afín.
- Se conducen correctamente respetando los estándares y principios éticos de la profesión, asumiendo sus responsabilidades sociales y profesionales.
- Emprenden planes de negocios y consultoría orientados a la creación de empresas.
- Tienen la habilidad de comunicarse en al menos un segundo idioma de manera funcional y efectiva, para poder adaptarse a entornos laborales globales.
- Desarrollan proyectos sustentables y pertinentes al entorno, para el mejoramiento del bienestar social.



### 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.
- Inspeccionar, evaluar y controlar un proceso de producción o producto terminado mediante la aplicación de técnicas de evaluación fisicoquímicas y análisis instrumental.
- Desarrollar tecnologías para la generación de energías alternativas a partir de productos y subproductos alimenticios.
- Emprender, formular, ejecutar y evaluar planes de negocios; consultoría, y peritajes orientados a la creación de empresas.
- Organizar y realizar trabajo inter y multidisciplinario en situaciones cambiantes y ambientes multiculturales.
- Establecer estrategias para atender nichos de mercado mediante la comercialización y logística de distribución de alimentos.



Profesional con una base sólida en conocimientos aplicados a la Ingeniería de Alimentos. Tiene una alta capacidad de concebir, desarrollar, adaptar y producir alimentos nutritivos, funcionales e innovadores con el empleo de tecnologías existentes o emergentes.