



Mi

FUTURO, SER LÍDER.

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

2025

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionistas con bases sólidas científicas y tecnológicas, con actitudes y aptitudes éticas; 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

- Conocimientos básicos en las áreas de química, física, y matemáticas.
- Contar con habilidades de observación, adaptabilidad, capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad de trabajo en equipo e individual, habilidad manual para el uso de equipo de laboratorio.
- Capaz de aplicar conocimientos y herramientas científicas y tecnológicas que le permitan compartir, obtener y procesar información.
- Habilidad para comunicarse con eficiencia en forma oral y escrita.

- Comprometido con el desarrollo, social, cultural, científico y tecnológico.
- Conocimientos básicos del idioma inglés.

PERFIL DE EGRESO

La industria alimentaria de nuestro país requiere de profesionistas calificados, cuyos conocimientos y habilidades contribuyan al aprovechamiento de los recursos naturales; a la generación, asimilación y adaptación de la tecnología de vanguardia utilizada en el procesamiento de alimentos y la aplicación de normas de control en la contaminación y preservación del equilibrio ecológico.

ATRIBUTO DE EGRESO

- Identificar, formular y resolver problemas del sector alimentario aplicando los principios de las ciencias básicas e ingeniería.
- Aplicar, analizar y sintetizar procesos de diseño de ingeniería en la industria alimentaria.
- Planificar, desarrollar e interpretar datos resultantes de una experimentación adecuada, estableciendo conclusiones.

Mi

**FUTURO,
SER LIDER.**

- PROCESO DE ADMISIÓN -



- Comunicarse efectivamente con diferentes audiencias.
- Desempeñarse profesionalmente con juicio y compromiso ético hacia la sociedad y su entorno, desarrollando soluciones de ingeniería en el contexto económico, ambiental y social.
- Responde a la necesidad de actualizar conocimiento con el objetivo de integrarlo, evaluarlo y aplicarlo de manera adecuada en la industria alimentaria.
- Trabajar efectivamente en equipo para planear, analizar riesgos e incertidumbre en el logro de una determinada meta u objetivo.

ESPECIALIDAD EN GESTIÓN INTEGRAL DE PROCESOS ALIMENTARIOS

Dentro de nuestras materias de especialidad encontrarás:

- Estadística Descriptiva e Inferencial
- Gestión de Proyectos
- Seguridad Industrial

- Taller de Desarrollo Humano y Liderazgo
- Taller de Mercadotecnia
- Tendencias Alimentarias

OBJETIVOS EDUCACIONALES

1. Evalúan o controlan los procesos de producción de los alimentos y bebidas utilizando o aplicando las diferentes técnicas fisicoquímicas y análisis instrumental, para estimar su calidad y vida útil.
2. Gestionan los diferentes procesos de una organización relacionada con la industria alimentaria, cumpliendo con las diferentes normas de calidad para contribuir a un mejor posicionamiento de la empresa.
3. Participan en la inspección y control de la inocuidad en alimentos, equipo e instalaciones en procesos de producción, garantizando la calidad y seguridad de los mismos respetando los estándares y principios éticos de la profesión, asumiendo responsabilidades sociales y profesionales.
4. Los egresados forman parte o han culminado especializaciones, estudios de posgrado o curso de educación continua dando respuesta a la necesidad de actualización para ampliar o profundizar sus conocimientos y su necesidad de adaptación a las nuevas tecnologías.

Mi

**FUTURO,
SER LIDER.**

- PROCESO DE ADMISIÓN -

CAMPO DE ACCIÓN

Podrá integrarse en actividades productivas dentro de la Industria Alimentaria en diferentes áreas con la finalidad de:

- Análisis, evaluación y control de los sistemas de producción.
- Mejoramiento de procesos e implementación de tecnologías de conservación de alimentos.
- Desarrollo de nuevos productos.
- Innovación, transferencia y adaptación de tecnologías emergentes.
- Control de calidad.
- Formulación y evaluación de proyectos.
- La capacidad de desarrollarse como elemento integrador para la planeación, creación y operación de empresas del ramo alimenticio.
- Capacidad de implementar conocimiento científico y tecnológico para la creación de su propia empresa, del ramo alimentario.

LOGROS

- Residencias Profesionales Internacionales en universidades de España (Universidad de León y Universidad de Valencia) y Brasil (Instituto Federal de Río Grande del Sur).

- Participación con proyectos de Investigación a nivel local, regional, estatal y nacional.
- Convenios institucionales con empresas como:
 - Coca-Cola FEMSA
 - La Italiana S.A. de C.V.
 - Productos Alimenticios La Morena
 - Liconsa, GAPSA
 - GONAC
 - Conos de Puebla
 - CARFRIZ
 - Empacadora San Marcos
 - Pasteurizadora MAULEC
 - Empacadora SILVA
 - ALTECSA, entre otras
- Proyectos con Instituciones nacionales como: Universidad Autónoma Chapingo, Colegio de Postgraduados, BUAP y Universidad Politécnica de Tlaxcala.

LABORATORIOS

La carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con la siguiente infraestructura para el fortalecimiento del Saber-Hacer de las y los estudiantes, incrementando sus competencias laborales a través del desarrollo de prácticas en sus talleres y laboratorios.

- Laboratorio Multifuncional
- Laboratorio de Microbiología
- Laboratorio de Lácteos
- Laboratorio de Frutas y Hortalizas
- Laboratorio de Panificación
- Planta Purificadora de Agua
- Laboratorio de Análisis de Alimentos

Mi

FUTURO,
SER LIDER.

- PROCESO DE ADMISIÓN -



Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL - 2010 - 219

Especialidad en:

Gestión Integral de Procesos Alimentarios

IIAE - GPA - 2021-01

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Biología 3 - 2 - 5 AEF - 1005	Química Orgánica 3 - 2 - 5 ALF - 1022	Bioquímica de Alimentos I 3 - 2 - 5 ALF - 1002	Bioquímica de Alimentos II 3 - 2 - 5 ALF - 1003	Evaluación Sensorial 3 - 2 - 5 ALF - 1008	Biotechnología 3 - 3 - 6 ALG - 1004	Tecnología de Lácteos 2 - 4 - 6 ALM - 1027	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales 1 - 3 - 4 ALH - 1006	Residencia Profesional 10
Química Inorgánica 3 - 2 - 5 ALF - 1021	Laboratorio de Química Analítica 1 - 4 - 5 ALB - 1015	Análisis de Alimentos 2 - 4 - 6 ALM - 1001	Desarrollo Sustentable 2 - 3 - 5 ACD - 0908	Flujo de Fluidos 2 - 4 - 6 ALM - 1009	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería 2 - 4 - 6 AEM - 1083	Tecnología de Cereales y Oleaginosas 2 - 4 - 6 ALM - 1025	Estadística Descriptiva e Inferencial 2 - 3 - 5 GPD - 2103	
Álgebra Lineal 3 - 2 - 5 ACF - 0903	Cálculo Diferencial 3 - 2 - 5 ACF - 0901	Cálculo Integral 3 - 2 - 5 ACF - 0902	Ecuaciones Diferenciales 3 - 2 - 5 ACF - 0905	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria 2 - 2 - 4 ALC - 1011	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos 0 - 4 - 4 ALA - 1013	Diseño de Plantas Alimentarias 2 - 3 - 5 ALD - 1005	Seguridad Industrial 2 - 2 - 4 GPC - 2104	
Fundamentos de Investigación 2 - 2 - 4 ACC - 0906	Programación 0 - 4 - 4 ALA - 1020	Taller de Investigación I 0 - 4 - 4 ACA - 0909	Tecnología de Conservación 2 - 4 - 6 ALM - 1026	Taller de Investigación II 0 - 4 - 4 ACA - 0910	Operaciones de Transferencia de Masa 2 - 4 - 6 ALM - 1018	Operaciones Mecánicas 2 - 4 - 6 ALM - 1019	Taller de Mercadotecnia 2 - 2 - 4 GPC - 2105	
Fundamentos de Física 2 - 2 - 4 ALC - 1010	Probabilidad y Estadística 2 - 2 - 4 AEC - 1081	Diseños Experimentales 2 - 3 - 5 ALD - 1007	Termodinámica 4 - 2 - 6 ALJ - 1028	Operaciones de Transferencia de Calor 2 - 4 - 6 ALM - 1017	Tecnología de Cárnicos 2 - 4 - 6 ALM - 1024	Taller de Desarrollo Humano Liderazgo 2 - 2 - 4 GPC - 2101	Tendencias Alimentarias 2 - 2 - 4 GPC - 2106	
Introducción a la Industria Alimentaria 2 - 1 - 3 ALR - 1014	Taller de Ética 0 - 4 - 4 ACA - 0907	Microbiología 2 - 4 - 6 AEM - 1050	Taller de Control Estadístico de Procesos 0 - 4 - 4 ALA - 1023	Microbiología de Alimentos 2 - 4 - 6 ALM - 1016	Inducción a la Administración y Economía 2 - 2 - 4 ALC - 1012	Gestión de Proyectos 1 - 3 - 4 GPH - 2102	Formulación y Evaluación de Proyectos 3 - 2 - 5 AEF - 1029	Actividades Complementarias 5
26	27	31	31	31	32	31	26	25

Sistema ESCOLARIZADO

Estructura Genérica	210
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
Módulos de Especialidad	25
Total de Créditos	260



Ingeniería en Industrias Alimentarias

IIAL - 2010 - 219

Especialidad en: Gestión Integral de Procesos Alimentarios

IIAE - GPA - 2021-01

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	VERANO 1	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	VERANO 2	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	VERANO 3	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8	VERANO 4	SEMESTRE 9
Biología 3 - 2 - 5 AEF - 1005	Química Orgánica 3 - 2 - 5 ALF - 1022	Fundamentos de Investigación 2 - 2 - 4 ACC - 0906	Bioquímica de Alimentos I 3 - 2 - 5 ALF - 1002	Bioquímica de Alimentos II 3 - 2 - 5 ALF - 1003	Taller de Ética 0 - 4 - 4 ACA - 0907	Evaluación Sensorial 3 - 2 - 5 ALF - 1008	Biotechnología 3 - 3 - 6 ALG - 1004	Taller de Investigación II 0 - 4 - 4 ACA - 0910	Tecnología de Lácteos 2 - 4 - 6 ALM - 1027	Formulación y Evaluación de Proyectos 3 - 2 - 5 AEF - 1029	Seguridad Industrial 2 - 2 - 4 GPC - 2104	Residencia Profesional 10
Química Inorgánica 3 - 2 - 5 ALF - 1021	Laboratorio de Química Analítica 1 - 4 - 5 ALB - 1015	Programación 0 - 4 - 4 ALA - 1020	Análisis de Alimentos 2 - 4 - 6 ALM - 1001	Ecuaciones Diferenciales 3 - 2 - 5 ACF - 0905	Taller de Investigación I 0 - 4 - 4 ACA - 0909	Flujo de Fluidos 2 - 4 - 6 ALM - 1009	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería 2 - 4 - 6 AEM - 1083	Liderazgo en Inducción a la Administración y Economía 2 - 2 - 4 ALC - 1012	Tecnología de Cereales y Oleaginosas 2 - 4 - 6 ALM - 1025	Diseño e Impartición de Cursos Presenciales 1 - 3 - 4 ALH - 1006	Taller de Mercadotecnia 2 - 2 - 4 GPC - 2105	
Álgebra Lineal 3 - 2 - 5 ACF - 0903	Cálculo Diferencial 3 - 2 - 5 ACF - 0901	Inglés I	Cálculo Integral 3 - 2 - 5 ACF - 0902	Tecnología de Conservación 2 - 4 - 6 ALM - 1026	Inglés II	Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria 2 - 2 - 4 ALC - 1011	Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos 0 - 4 - 4 ALA - 1013	Inglés III	Diseño de Plantas Alimentarias 2 - 3 - 5 ALD - 1005	Estadística Descriptiva e Inferencial 2 - 3 - 5 GPD - 2103	Inglés IV	
Introducción a la Industria Alimentaria 2 - 1 - 3 ALR - 1014	Probabilidad y Estadística 2 - 2 - 4 AEC - 1081	Actividad Extraescolar	Diseños Experimentales 2 - 3 - 5 ALD - 1007	Termodinámica 4 - 2 - 6 ALJ - 1028	Actividad Extraescolar	Operaciones de Transferencia de Calor 2 - 4 - 6 ALM - 1017	Operaciones de Transferencia de Masa 2 - 4 - 6 ALM - 1018	Actividades Complementarias 5	Operaciones Mecánicas 2 - 4 - 6 ALM - 1019	Tendencias Alimentarias 2 - 2 - 4 GPC - 2106	Servicio Social 10	
Fundamentos de Física 2 - 2 - 4 ALC - 1010	Desarrollo Sustentable 2 - 3 - 5 ACD - 0908		Microbiología 2 - 4 - 6 AEM - 1050	Taller de Control Estadístico de Procesos 0 - 4 - 4 ALA - 1023		Microbiología de Alimentos 2 - 4 - 6 ALM - 1016	Tecnología de Cárnicos 2 - 4 - 6 ALM - 1024		Gestión de Proyectos 1 - 3 - 4 GPH - 2102	Taller de Desarrollo Humano y Liderazgo 2 - 2 - 4 GPC - 2101		
22 CRÉDITOS	24 CRÉDITOS	9 CRÉDITOS	27 CRÉDITOS	26 CRÉDITOS	9 CRÉDITOS	27 CRÉDITOS	28 CRÉDITOS	11 CRÉDITOS	27 CRÉDITOS	22 CRÉDITOS	18 CRÉDITOS	10 CRÉDITOS

Sistema
MIXTO

Estructura Genérica	210
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
Módulos de Especialidad	25
Total de Créditos	260



*"Por una Cultura Científica,
Tecnológica y Sustentable"*

Camino Real s/n
Barrio de Tetela, Libres, Puebla

www.libres.tecnm.mx



276 117 5194



(276) 144 0125

Ext: 101 - 8007015706