

**INGENIERIA BIOQUÍMICA**  
**IBQA-2010-207**

**ESPECIALIDAD: ALIMENTOS**  
**CLAVE: IBQE-ALI-2013-01**

## **OBJETIVO DE LA ESPECIALIDAD**

Formar profesionales de Ingeniería Bioquímica que con sentido ético, crítico, creativo y emprendedor, diseñen, operen, controlen, simulen y optimicen procesos, que utilicen recursos naturales y sus derivados, a través del desarrollo sostenible, en la producción de bienes y servicios que contribuyan a elevar al nivel de la sociedad.

## **PERFIL PROFESIONAL DE LA ESPECIALIDAD**

El Ingeniero Bioquímico es un profesional que de manera individual o integrando grupos interdisciplinarios y multidisciplinarios es apto para:

- 1.- Desarrollar proyectos pertinentes en el aprovechamiento integrado de la materia prima existente, aplicando la tecnología acorde a las tendencias del mercado de la región.
- 2.- Inducir los métodos de conservación para aumentar la vida de anaquel de las materias primas del entorno.
- 3.- Determinar la tecnología adecuada para la transformación y comercialización de diferentes productos de tal manera que puedan ser consumidos en cualquier época del año.
- 4.- Utilizar las tecnologías actuales que oferten productos inocuos y nutricionales para dar un valor agregado.

En general el procesado de alimentos permite:

- 1) Aumentar vida de anaquel
- 2) Aprovechamiento de la materia prima
- 3) Consumir fuera de temporada
- 4) Distribución de productos a lugares lejanos
- 5) Darle un valor agregado

# MÓDULO DE LA ESPECIALIDAD

## RETÍCULA

ESPECIALIDAD: ALIMENTOS (IBQE-ALI-2013-01)

	7° semestre	8° semestre	9° semestre
ESTRUCTURA GENERICAS	ANÁLISIS E INOCUIDAD DE ALIMENTOS  2-3-5 ALD-1301	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL 2-3-5 ALD-1303	INNOVACIÓN DE ALIMENTOS II  0-5-5 ALV-1305
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL 2-3-5 ALD-1302	INNOVACIÓN DE ALIMENTOS I  0-5-5 ALV-1304	
Créditos 210	Créditos = 5	Créditos = 10	Créditos = 5