



INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS

PERFIL DE EGRESO:

- Diseña y mejora procesos de producción de alimentos del sector lácteo, cárnico cereales, frutas y hortalizas, vinos y licores, huevo y miel.
- Planea, supervisa y evalúa procesos de producción para cumplimiento de estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Formula y estandariza procesos de producción de alimentos.
- Desarrolla proyectos productivos del sector alimentario.
- Genera tu propia empresa.



INGENIERÍA EN
TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE NAYARIT

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE

- Álgebra Lineal
- Química Básica
- Biología
- Química Inorgánica
- Tecnologías de la Digitalización
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Funciones Matemáticas
- Química Orgánica
- Probabilidad y Estadística
- Conservación de Alimentos
- Tecnología de Alimentos I
- Microbiología
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

TERCER CUATRIMESTRE

- Cálculo Diferencial
- Física
- Termodinámica
- Análisis de Alimentos I
- Química de Alimentos
- Tecnología de Alimentos II
- Integradora I
- Inglés III

CUARTO CUATRIMESTRE

- Cálculo Integral
- Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos II
- Tecnologías de Alimentos III
- Calidad
- Fundamentos de Operaciones Unitarias
- Inglés IV
- Formación Sociocultural III

QUINTO CUATRIMESTRE

- Administración de la Producción
- Inocuidad Alimentaria
- Tecnologías de Alimentos IV
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Integradora II
- Inglés V
- Expresión Oral y Escrita II
- Formación Sociocultural IV

SEXTO CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

INGENIERÍA

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Matemáticas para Ingeniería I
- Metodología de la Investigación
- Balance de Materia y Energía
- Gestión de la Producción
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Matemáticas para Ingeniería II
- Fenómenos de Transporte
- Bioquímica Avanzada
- Integradora I
- Optativa I
- Inglés VII
- Negociación Empresarial

NOVENO CUATRIMESTRE

- Diseño de Experimentos
- Operaciones Unitarias I
- Estandarización de Procesos Alimentarios
- Inglés VIII
- Planeación y Organización del Trabajo
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

DÉCIMO CUATRIMESTRE

- Operaciones Unitarias II
- Ingeniería Económica de la Industria de Alimentos
- Diseño de Plantas de Alimentos
- Integradora II
- Optativa
- Inglés IX

ONCEAVO CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

ITB



ATRIBUTOS DE EGRESO

INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS



ATRIBUTO 1. Los egresados podrán resolver problemas de Ingeniería aplicando los principios de ciencias básicas e ingeniería para contribuir a la optimización de los sistemas productivos bioalimentarios.

ATRIBUTO 2. Los egresados podrán diseñar, desarrollar y producir alimentos basados en las necesidades específicas y normatividad vigente para impulsar la industria alimentaria.

ATRIBUTO 3. Los egresados tendrán habilidades para realizar experimentación, aplicando métodos científicos y numéricos, que permitirán analizar e interpretar la información para contribuir a la solución de un problema.

ATRIBUTO 4. Los egresados tendrán habilidades para comunicarse de forma oral y escrita e intercambiar conocimientos y opiniones de forma asertiva en entornos sociales y laborales.

ATRIBUTO 5. Los egresados aplicarán la ética como principio en la toma de decisiones en el ámbito de su profesión, para contribuir al logro de objetivos estratégicos en diversos contextos de ingeniería.

ATRIBUTO 6. Los egresados tendrán la capacidad de identificar las necesidades personales de capacitación para integrar sus conocimientos en su entorno profesional.

ATRIBUTO 7. Los egresados tendrán la capacidad de integrarse y conformar equipos de trabajo para el logro de objetivos estratégicos y contribuir a la mejora continua.

OBJETIVOS EDUCACIONALES

INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS



OE1: Los egresados se integran al campo laboral para optimizar los sistemas de producción del sector alimentario de forma competitiva, mediante el uso de metodologías y normatividad vigente.

OE2: Los egresados son profesionistas con conocimientos científicos y tecnológicos, capaces de innovar productos y procesos a través del uso de tecnologías que se aplican para el procesamiento y conservación de alimentos.

OE3: Los egresados administran sistemas de producción alimentarios orientados a optimizar recursos y procesos mediante herramientas de planeación, ejecución y control.

OE4: Los egresados desarrollan habilidades para integrar y participar en grupos de trabajo inter y multidisciplinarios con actitud crítica y conocimientos sólidos que le permitan tomar decisiones asertivas.

MISIÓN



Formar profesionistas competitivos e integrales mediante programas educativos, científicos y tecnológicos que contribuyan al desarrollo e innovación de empresas alimentarias.

VISIÓN



Ser el programa educativo líder en la formación de profesionales del sector alimentario, que contribuyan al desarrollo regional con ética y responsabilidad social.