



DEPARTAMENTOS DE LA FACULTAD

CON SERVICIO A LOS ALUMNOS Y A LA SOCIEDAD

• LABORATORIO MULTIDISCIPLINARIO	• SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL
• LABORATORIO DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	• BOLSA DE TRABAJO
• LABORATORIO CLÍNICO	• DEPARTAMENTO PSICOPEDAGÓGICO
• LABORATORIO DE OPERACIONES UNITARIAS	• TUTORIAS
• CENTRO DE IDIOMAS	• FORMACIÓN INTEGRAL
• CENTRO DE CÓMPUTO	• BECAS
• BIBLIOTECA	• EDUCACIÓN CONTINUA
• DIFUSIÓN	• PROGRAMA DE UNIVERSIDAD SALUDABLE
• DEPARTAMENTO DE VINCULACIÓN Y SERVICIOS EMPRESARIALES	• CULTURA Y DEPORTES

DR. JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA
DIRECTOR

Si te interesa este programa educativo y si cursaste una carrera afin, o la tienes trunca, contamos con el proceso de revalidación de asignaturas.

Para mayores informes acude a nuestra Facultad, puedes llamar a los siguientes teléfonos o entrar a nuestro Sitio Web.



Av. Artículo # 123 S/N Col. Filadelfia.
Gómez Palacio, Durango. C.P. 35010



Tels. (871)715-29-64, 715-88-10



www.fcqgp.ujed.mx

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS GÓMEZ PALACIO



UJED

Universidad Juárez
del Estado de Durango



INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS

Acreditado por CACEI



“POR MI RAZA HABLARÁ EL ESPÍRITU”

PLAN DE ESTUDIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS

Perfil de Ingreso

- . Conocimientos básicos e interés en las áreas de: Química, Física, Matemáticas y Biología.
- . Ser creativo y observador, capacidad de síntesis y análisis crítico, afinidad y gusto por la investigación y el trabajo en laboratorio.
- . Ser responsable, perseverante, propositivo y tener interés por el mejoramiento sociocultural y económico.

Perfil de Egreso

El egresado de Ingeniero Químico en Alimentos cuenta con las siguientes competencias:

- . Controla y analiza procesos fisicoquímicos y biológicos en el procesamiento de alimentos para la conservación de las propiedades nutricionales y sensoriales.
- . Realiza mejoras en los procesos tecnológicos relacionados con la industria de alimentos, minimizando el impacto ambiental.
- . Maneja y desarrolla tecnología para procesamiento, conservación y empaque de alimentos.
- . Realiza investigación en el área de alimentos y desarrolla nuevos productos alimenticios aprovechando subproductos.
- . Selecciona y utiliza adecuadamente equipos industriales, de laboratorio y de análisis de alimentos.
- . Implementa sistemas de gestión de la calidad en la industria de alimentos aplicando la normatividad vigente, con ética y responsabilidad.
- . Manifiesta actitud emprendedora, procurando su superación y actualización permanente.

PRIMER SEMESTRE

- ◆ COMPUTACIÓN
- ◆ LECTURA Y REDACCIÓN
- ◆ FÍSICA I
- ◆ METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
- ◆ MATEMÁTICAS I
- ◆ QUÍMICA INORGÁNICA I
- ◆ QUÍMICA ORGÁNICA I

SEGUNDO SEMESTRE

- ◆ EDUCACIÓN AMBIENTAL
- ◆ HABILIDADES DEL PENSAMIENTO CRÍTICO Y CREATIVO
- ◆ FÍSICA II
- ◆ ANÁLISIS Y BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN
- ◆ MATEMÁTICAS II
- ◆ QUÍMICA INORGÁNICA II
- ◆ QUÍMICA ORGÁNICA II

TERCER SEMESTRE

- ◆ RECURSOS HUMANOS
- ◆ LIDERAZGO
- ◆ ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE DATOS
- ◆ REVISIÓN DE LITERATURA PARA LA INVESTIGACIÓN
- ◆ MODELACIÓN MATEMÁTICA EN CIENCIAS QUÍMICO-BIOLÓGICAS Y DE INGENIERÍA
- ◆ QUÍMICA ANALÍTICA I
- ◆ INTRODUCCIÓN A LOS PROCESOS BIOQUÍMICOS
- ◆ FISICOQUÍMICA I

CUARTO SEMESTRE

- ◆ BIOQUÍMICA I
- ◆ MUESTREO Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS
- ◆ FISICOQUÍMICA II
- ◆ PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN
- ◆ MICROBIOLOGÍA GENERAL
- ◆ QUÍMICA ANALÍTICA II

QUINTO SEMESTRE

- ◆ ANÁLISIS INSTRUMENTAL
- ◆ BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS I
- ◆ BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA
- ◆ TERMODINÁMICA QUÍMICA
- ◆ DISEÑO DE ANTEPROYECTO DE INVESTIGACIÓN
- ◆ INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS I
- ◆ MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
- ◆ TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

SEXTO SEMESTRE

- ◆ ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS
- ◆ BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS II
- ◆ FENÓMENOS DE TRANSPORTE
- ◆ RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE DATOS
- ◆ INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS II
- ◆ NUTRICIÓN
- ◆ PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE LOS ALIMENTOS

SÉPTIMO SEMESTRE

- ◆ ANÁLISIS DE ALIMENTOS
- ◆ ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD I
- ◆ INSTRUMENTACIÓN Y CONTROL
- ◆ ELABORACIÓN DE REPORTES DE INVESTIGACIÓN
- ◆ INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS III
- ◆ PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS I
- ◆ PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS II

OCTAVO SEMESTRE

- ◆ ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD II
- ◆ SEMINARIO I
- ◆ INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS IV
- ◆ PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS III
- ◆ PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS IV

NOVENO SEMESTRE

- ◆ DESARROLLO DE EMPRENDEDORES
- ◆ DISEÑO Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS
- ◆ ENVASES Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
- ◆ SEMINARIO II
- ◆ OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
- ◆ PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS V

DÉCIMO SEMESTRE

- ◆ PRÁCTICAS PROFESIONALES.
- ◆ EXPERIENCIA RECEPCIONAL.

Misión

Formar personas competentes en el área de Ciencias Químicas, con sentido humano, científico y social que propicien el bienestar Regional, Estatal y Nacional.

Visión

Ser una Facultad adaptable a las circunstancias nacionales y globales ofreciendo programas educativos de calidad, con personal docente y administrativo competente a través de la actualización dinámica en un ambiente armónico.