

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

IBERO
CIUDAD DE MÉXICO ®

ve más allá



¿Te gustaría
desarrollar
y producir los
alimentos ?
del futuro ?

**Ingeniería de
Alimentos**
es tu opción

Serás capaz de:

- Diseñar, operar y optimizar procesos de transformación y conservación de alimentos, considerando la gestión de la calidad y los requerimientos de productos saludables.
- Administrar procesos y productos que satisfagan la demanda de alimentos, promoviendo su seguridad integral y considerando la nutrición y responsabilidad social.
- Optimizar el uso de recursos tecnológicos, administrativos y financieros para la industria de alimentos, con el fin de mejorar su competitividad y productividad.
- Integrar sistemas para el aseguramiento de la calidad en la industria de los alimentos.
- Promover el desarrollo sustentable de la industria de alimentos con proyección hacia el desarrollo de bio-economías.



¿Por qué la Ibero?

- Nos orientamos a la industria, con un enfoque teórico práctico equilibrado que te permitirá realizar prácticas y estancias industriales en importantes empresas del área alimenticia, adquiriendo experiencia en el campo real de trabajo.
- Contamos con excelentes instalaciones e infraestructura en laboratorios modernos, una Planta Piloto de Alimentos, así como simuladores especializados.

Nuestro enfoque humanista fomenta el compromiso social en nuestros egresados, quienes buscan aumentar la disponibilidad de alimentos y desarrollan productos acordes a las necesidades de la población, con ingredientes que mejoren el balance nutricional.

El contacto directo con las empresas nos permite estar a la vanguardia de las nuevas tendencias y necesidades del mercado. Además, el plan de estudios está diseñado para hacer frente a la competitividad en el mercado global.

Podrás enfocar tu carrera hacia las áreas de gastronomía molecular, administración de empresas alimentarias o empaques de alimentos.

- Contamos con la acreditación del CACEI (Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A. C.).

Plan de estudios

Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Séptimo semestre	Octavo semestre
Introducción a la Ingeniería de Alimentos	Laboratorio de Química Orgánica	Balances de Masa y Energía	Fenómenos de Transporte I	Flujo de Fluidos y Transferencia de Calor	Operaciones Unitarias en Alimentos	Operaciones Unitarias Aplicadas a Procesos de Alimentos	Procesos de Alimentos II
Cálculo I y Taller	Cálculo II	Cálculo III	Taller de Biología y Microbiología	Taller de Microbiología de Alimentos	Sistemas de Calidad	Procesos de Alimentos I	Ingeniería de Proyectos
Física Universitaria I y Taller	Álgebra Lineal	Termodinámica	Principios de Fisicoquímica	Fisicoquímica de Alimentos	Taller de Evaluación Sensorial	Simulación de Procesos y Escalamiento	Desarrollo de Nuevos Productos
Laboratorio de Química General	Física Universitaria II	Análisis y Control Estadístico de Procesos y Producción	Diseño de Experimentos para la Industria de Alimentos	Análisis de Alimentos	Reflexión Universitaria IV	Propiedades de Envases y Embalajes para Alimentos	Optativa I de ocho créditos
Laboratorio de Física Universitaria	Sistemas de Producción de Alimentos	Computación Aplicada a la Ingeniería	Normatividad Alimentaria	Propiedades Funcionales de Biomoléculas	Tópicos Selectos en Ciencia de los Alimentos	Situación de la Industria y Prácticas Profesionales en Alimentos	Optativa II de ocho créditos
Química General	Química Orgánica	Bioquímica	Ciencia de los Alimentos	Reflexión Universitaria III	Optativa I de cuatro créditos	Optativa II de cuatro créditos	Optativa III de ocho créditos
	Taller de Comunicación	Reflexión Universitaria I	Reflexión Universitaria II		Laboratorio de Propiedades Funcionales de Biomoléculas	Práctica Profesional y de Servicio Social	Optativa IV de ocho créditos



Encontrarás trabajo fácilmente* en ...

- Industrias de alimentos
- Empresas importadoras y exportadoras de productos alimentarios
- Cadenas de supermercados, cocinas institucionales y empresas empackadoras
- Centros de investigación tecnológica e institutos universitarios
- Instituciones reguladoras y fiscalizadoras, proponiendo normas sobre el manejo de alimentos y verificando su cumplimiento
- Servicio técnico y equipos industriales, en consultoría sobre aplicación de ingredientes y recomendación de equipos para el procesamiento de alimentos
- Consultoría independiente, solucionando problemas específicos de la industria de alimentos

* El 85% de los alumnos de Ingeniería de Alimentos de la Ibero ya cuenta con trabajo en su área de estudio al egresar de la carrera (fuente: Encuesta de salida a egresados).

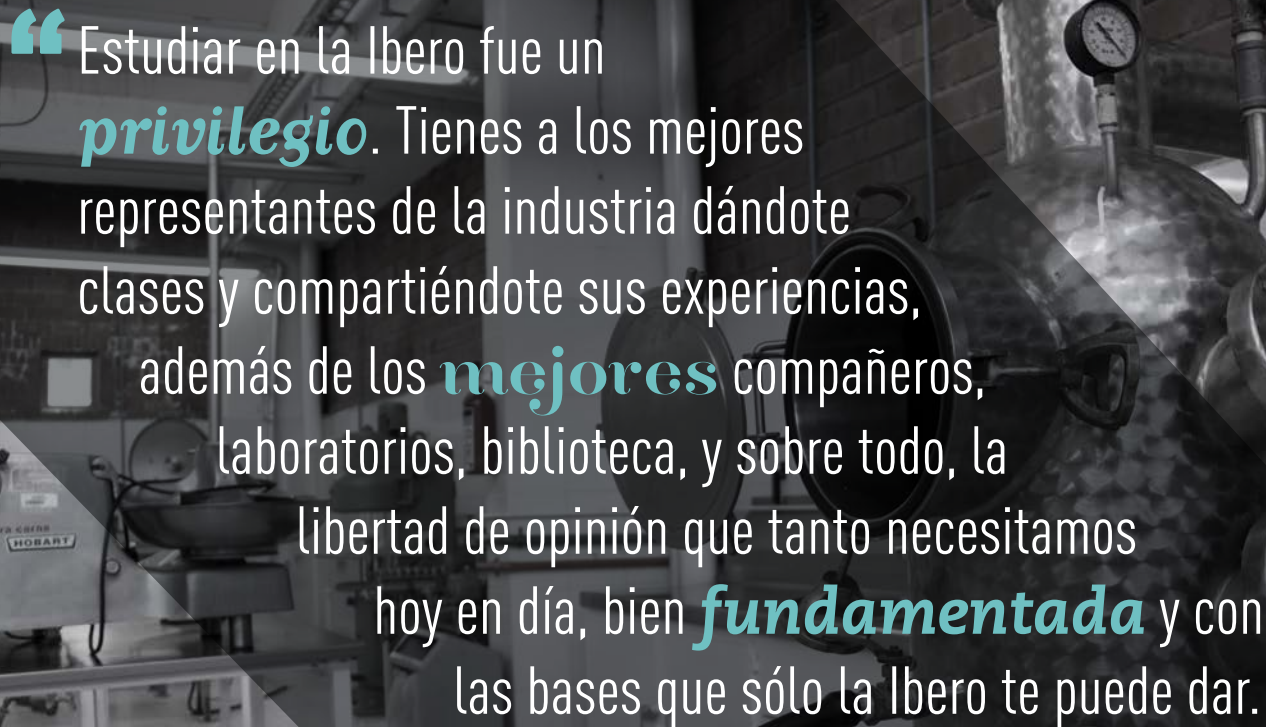
Vete de intercambio a cualquier continente...

Cursa un semestre o un año en cualquiera de las más de 200 instituciones con las que tenemos convenio en todo el mundo, por el mismo costo.

Opción Cero para titularte

Titúlate sin realizar tesis. El título se expide cuando hayas cubierto todos los créditos y los requerimientos del plan de estudios respectivo.

Si quieres participar en una visita guiada y platicar con académicos de esta carrera, llámanos al **5950 4378** o escríbenos a **atencion.preuniversitaria@ibero.mx**



“ Estudiar en la Ibero fue un **privilegio**. Tienes a los mejores representantes de la industria dándote clases y compartiéndote sus experiencias, además de los **mejores** compañeros, laboratorios, biblioteca, y sobre todo, la libertad de opinión que tanto necesitamos hoy en día, bien **fundamentada** y con las bases que sólo la Ibero te puede dar.

Ing. Claudia Navarrete
Ingeniero en Alimentos de Nestlé



Estudios con reconocimiento de validez oficial por Decreto presidencial del 3 abril de 1981, SEP.

ibero.mx / preuniversitarios

Universidad Iberoamericana Ciudad de México
Prolongación Paseo de la Reforma 880
Lomas de Santa Fe, 01219, México, D.F.
Tel. 5950 4000, exts. 4378 y 7440
atencion.preuniversitaria@ibero.mx

