



# LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS



**UADY**  
UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA  
DE YUCATÁN

# LICENCIATURA EN INGENIERÍA EN ALIMENTOS



## DURACIÓN

- 10 semestres.

## CAMPO DE TRABAJO

- **Industrias alimentarias:** en áreas de dirección, operación, producción, calidad, inocuidad y análisis; desarrollo de micro, pequeñas y medianas empresas.
  - **Sector gubernamental:** Legislación, patentes, desarrollo de tecnologías, etiquetado de alimentos, verificación de cumplimiento de la normatividad oficial.
  - **Servicios:** consultoría y validación de técnicas y procesos.
  - **Docencia, investigación y desarrollo tecnológico:** Desarrollo de nuevos productos alimenticios, formación de capital humano de alto nivel, investigación básica y aplicada en ciencia, ingeniería y tecnología de alimentos

**FACULTAD DE  
INGENIERÍA QUÍMICA**

Periférico Norte, kilómetro 33.5.  
Tablaje Catastral 13615.  
Chuburná de Hidalgo Inn.  
Mérida, Yucatán. C.P. 97203

Contacto: (999) 9460956

[www.ingquimica.uady.mx](http://www.ingquimica.uady.mx)

## RECONOCIMIENTO

- Acreditado a nivel nacional por el Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C. (CACEI).



JADY

[www.uady.mx](http://www.uady.mx)

# CAMPUS DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

# PERFIL DE EGRESO

- Ingeniería de procesos alimentarios. Diseña y controla en el sector alimentario los procesos de transformación y conservación que involucren cambios físicos, químicos y biológicos de los alimentos, con criterios de productividad, responsabilidad social y de acuerdo con los requerimientos del entorno.
  - Innovación, investigación y desarrollo de productos y procesos alimentarios. Propone e implementa de manera creativa y emprendedora mejoras a equipos, procesos y productos en las áreas de ciencia y tecnología de alimentos, para el aprovechamiento integral de materias primas y recursos naturales contribuyendo así al desarrollo sostenible.
  - Calidad, seguridad e inocuidad alimentaria. Diseña, analiza y controla sistemas de calidad e inocuidad con base en la normatividad vigente y la conducción de grupos interdisciplinarios de trabajo para mejorar la eficiencia y competitividad de la industria alimentaria.



## MALLA CURRICULAR