

# ÁREA PROCESOS ALIMENTARIOS

Admisión 2024



# DESCRIPCIÓN **GENERAL**

Te ofrece la oportunidad de aplicar la ciencia y tecnología de alimentos para desarrollar nuevos productos, mejorar la calidad de los ya existentes y controlar la producción de forma eficiente para satisfacer las necesidades de los consumidores cada vez más exigentes.

## Programas educativos

**TSU**  
en Procesos  
Alimentarios

**TSU**  
en Procesos  
Alimentarios Área  
Alimentos Gourmet

**ING.**  
en Procesos  
Alimentarios

# INFRAESTRUCTURA INFRAESTRUCTURA INFRAESTRUCTURA INFRAESTRUCTURA



## Laboratorios

- ✓ Microbiología de alimentos.
- ✓ Físicoquímica de alimentos.
- ✓ Innovación y desarrollo de productos.



## Talleres

- Lácteos
- Frutas y hortalizas
- Cárnicos
- Planta purificadora de agua



# QUÉ VAS A A LOGRAR

Universidad Tecnológica de Huejotzingo

- **Elaborar** productos alimenticios aplicando diversos procesos tecnológicos.
- **Aplicar normas** nacionales e internacionales para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Planificar la producción** de alimentos considerando los recursos, capacidad instalada y órdenes de trabajo.
- **Desarrollo** de productos gourmet para incrementar el valor agregado para la industria alimentaria.
- **Evaluación**, innovación, diseño e implementación de procesos tecnológicos en el sector alimentario.



TSU EN  
**PROCESOS  
ALIMENTARIOS**

---

# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Te permite convertirte en un profesional clave en la industria alimentaria. A través de la industrialización de materias primas, la dirección de procesos de producción y la transformación y conservación de alimentos, podrás contribuir al desarrollo de la región y garantizar la calidad e inocuidad alimentaria.



## PERFIL DE INGRESO

### Conocimientos y habilidades:

- Pensamiento matemático
- Pensamiento analítico
- Habilidad lingüística y comprensión lectora

### Actitudes:

- Analítico
- Disciplinado
- Disposición de trabajar bajo presión
- Disposición de trabajar en equipo
- Compromiso al medio ambiente

## PERFIL DE EGRESO

- Transformar diversas **materias primas** en productos alimenticios
- Conservar **recursos alimentarios**
- **Planear la producción** en la industria alimentaria
- **Supervisar el proceso** de producción de alimentos

MAPA CURRICULAR

# 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

## 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
- Tecnología 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



A photograph showing several students in a laboratory or kitchen setting. They are wearing white lab coats, hairnets, and face masks. They are focused on their work, with some holding glass beakers and others looking at equipment. The background shows stainless steel surfaces and kitchen equipment.

# TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS ÁREA ALIMENTOS GOURMET

## ¿QUÉ APRENDERÁS?

Te permite convertirte en un profesional único en el mercado. A través de la industrialización de materias primas, el diseño de alimentos gourmet y la gestión de recursos, podrás contribuir al desarrollo de la región, garantizando la calidad, inocuidad e innovación de productos que satisfagan las necesidades de consumidores cada vez más exigentes.

### PERFIL DE INGRESO

#### Conocimientos y habilidades:

- Pensamiento matemático
- Pensamiento analítico
- Habilidad lingüística y comprensión lectora

#### Actitudes:

- Analítico
- Disciplinado
- Disposición de trabajar bajo presión
- Disposición de trabajar en equipo
- Compromiso al medio ambiente

### PERFIL DE EGRESO

- Transformar diversas **materias primas** en productos alimenticios
- Conservar **recursos alimentarios**
- **Identificar las tendencias** del mercado de productos alimenticios gourmet
- **Diseñar y desarrollar** productos alimenticios gourmet



MAPA CURRICULAR

# 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

## 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
- Calidad
- Tecnologías del Maíz y Panificación
- Producción Alimentaria con Alto Valor Agregado
- Tecnologías de Conservación
- Innovación y Desarrollo de Alimentos Gourmet
- Inglés IV
- Formación Sociocultural III

## QUINTO CUATRIMESTRE

- Charcutería
- Tecnología de la Leche
- Comercialización de Alimentos Gourmet
- Vida de Anaquel de los Alimentos
- Certificación en el Sector Alimentario
- Integradora II
- Inglés V
- Expresión Oral y Escrita II
- Formación Sociocultural IV

## SEXTO CUATRIMESTRE

- Estadía



A scientist wearing a white lab coat, a white hairnet, and a white surgical mask is working in a laboratory. The scientist is holding a small vial or pipette tip in their right hand and looking down at it. The background is a laboratory setting with various pieces of equipment, including a test tube in a rack on the right. The entire image has a blue color cast.

INGENIERÍA EN  
**PROCESOS  
ALIMENTARIOS**

.....



# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Te permite convertirte en un agente de cambio en la industria alimentaria. A través de la administración de recursos, el diseño de productos innovadores y la evaluación de procesos, podrás optimizar la producción de alimentos, garantizar su calidad e inocuidad, e impulsar el desarrollo de la región.

## PERFIL DE INGRESO

### Conocimientos y habilidades:

- Pensamiento matemático
- Pensamiento analítico
- Habilidad lingüística y comprensión lectora

### Actitudes:

- Analítico
- Disciplinado
- Disposición de trabajar bajo presión
- Disposición de trabajar en equipo
- Compromiso al medio ambiente

## PERFIL DE EGRESO

- **Planear la producción** en la industria alimentaria
- **Evaluar la producción** para la calidad alimentaria
- **Innovar** productos alimentarios para generar valor agregado
- **Desarrollar proyectos** en el sector alimentario



# MAPA CURRICULAR PLAN DE ESTUDIOS

## 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
- Toxicología de Alimentos
- 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
- Sistemas de Calidad
- Inglés IX

## ONCEAVO CUATRIMESTRE

- Estadía



# ÁREA **PROCESOS ALIMENTICIOS**

UTH  
UTH  
UTH

## INFORMES

 222 250 6047

 Universidad Tecnológica de Huejotzingo-UTH

 ut\_\_huejotzingo

 @uthuejotzingo

 ut\_ huejotzingo

 Camino Real a San Mateo **Santa Ana Xalmimilulco**  
**Huejotzingo** Puebla, México 74169

 +52 (227) 275 9300 Ext. 9316, 9403