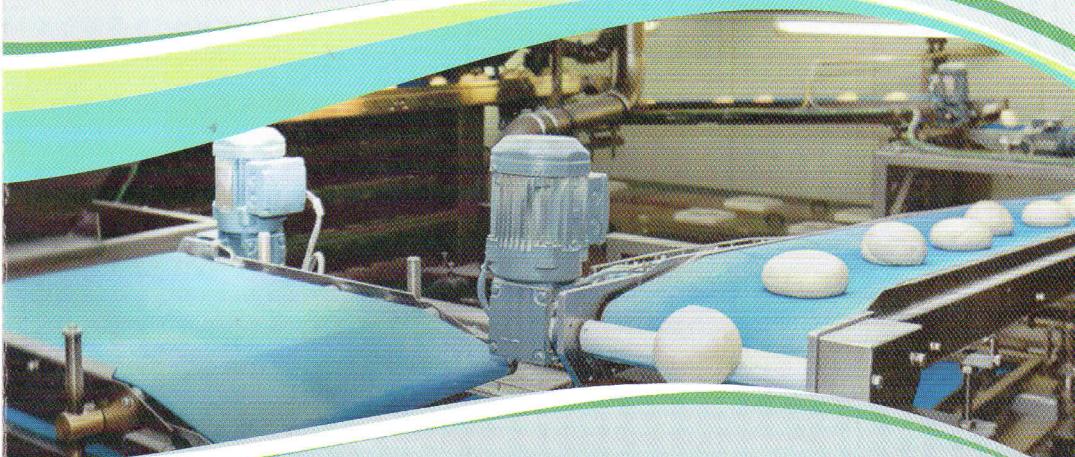




INGENIERO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



¿Quién es?

Es un profesionalista capacitado en el manejo y funcionamiento de sistemas alimentarios, en la transformación, conservación, calidad, inocuidad y distribución de alimentos.

¿Qué hace?

Se desarrolla profesionalmente empleando la ciencia y tecnología de alimentos para generar nuevos productos, supervisando procesos productivos, también de calidad e inocuidad. Además tiene la capacidad de involucrarse en la investigación científica y desarrollo tecnológico para mejorar procesos y solucionar problemas relacionados con garantizar la disposición de alimentos, también tiene la capacidad de generar autoempleo, ya sea con la prestación de servicios técnicos o la creación de microempresas.

¿Dónde trabaja?

En unidades de producción rural con actividad agroindustrial, industrializadoras de alimentos, comercializadoras de alimento, empresas proveedoras de insumos o equipos industriales, empresas de servicios alimentarios, así como, dependencias de gobierno federal, estatal y municipal, en instituciones de educación e investigación, empresa propia.



LA UNIVERSIDAD

La Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro es una institución pública de educación superior de prestigio nacional e internacional, con 95 años formando recursos humanos para atender las necesidades del sector agroalimentario y rural y con un alto reconocimiento por el desempeño de sus egresados.

La UAAAN recibe a estudiantes de todos los estados del país y les ofrece programas educativos de calidad que son evaluados continuamente, que buscan contribuir en la solución de problemas del medio rural, en el bienestar social y en el desarrollo sustentable, respetando los valores, el juicio crítico, la vocación humanista, la democracia y el nacionalismo; cuenta con una plantilla de maestros altamente calificados, expertos en diferentes áreas del conocimiento y de gran experiencia en la docencia y en la investigación.

Su sede se encuentra en Saltillo, Coahuila, una Unidad Regional en Torreón, Coahuila y un Centro Académico Regional en Cintalapa, Chiapas.

MODELO EDUCATIVO

Nuestro modelo busca la formación profesional integral a través del desarrollo del saber ser, saber aprender y saber hacer mediante:

- *Curriculum semiflexible
- *Formación de valores
- *Trabajo productivo

Lo anterior, ubicado en el contexto social, productivo y económico a través de la educación centrada en la persona y el aprendizaje significativo mediante un proceso inductivo y existencial.

Servicios

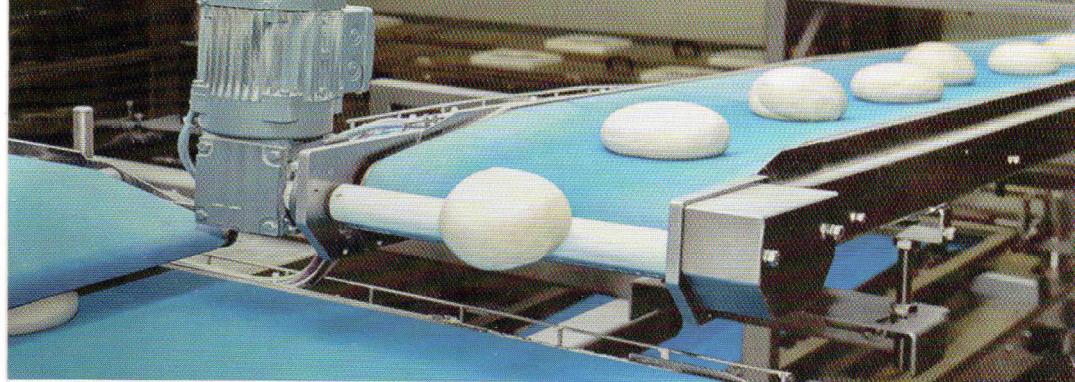
- Internado varonil y femenil (Según disponibilidad, de acuerdo con el Reglamento)
- Comedor
- Bibliotecas
- Centro de Cómputo
- Becas académicas y de Pronabes (de acuerdo con el Reglamento)
- Unidad de Idiomas
- Transporte
- Seguro facultativo (IMSS) y servicio médico en el campus
- Campos experimentales y unidades productivas para investigación y desarrollo.

Actividades Culturales

Talleres culturales y grupos artísticos, como: rondalla, danza, teatro, fotografía, pintura, escucha, banda de guerra...

Actividades Deportivas

Instalaciones e instructores para práctica de diversas disciplinas como futbol americano, soccer, béisbol, basquetbol, charrería, rodeo, box, karate, judo...



INGENIERO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Plan de estudios

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none">*Análisis Cualitativo*Biología*Introducción a la Ciencia de los Alimentos*Computación*Matemáticas para Ingeniería*Química Orgánica	<ul style="list-style-type: none">*Análisis Cuantitativo*Bioquímica*Cálculo Diferencial e Integral*Estadística*Administración*2 Optativas	<ul style="list-style-type: none">*Bioquímica de Alimentos*Microbiología I*Taller de Materias Primas Alimenticias*Fenómenos de Transporte*Balance de Materia y Energía*Toxicología*Análisis Numérico
CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none">*Taller de Análisis de Alimentos I*Microbiología II*Nutrición y Dietética Humana*Transferencia de Calor*Operaciones Unitarias*Administración de la Producción y las Operaciones*1 Optativa	<ul style="list-style-type: none">*Taller de Análisis de Alimentos II*Biotecnología de Alimentos*Procesamiento y Conservación de Alimentos I*Regulación y Normatividad de Alimentos*Ingeniería de Alimentos I*Formulación y Evaluación de Proyectos*1 Optativa	<ul style="list-style-type: none">*Diseños Experimentales*Procesamiento y Conservación de Alimentos II*Ingeniería de Alimentos II*Lactología e Industrialización de la Leche*Evaluación Sensorial*Calidad*1 Optativa
SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none">*Prácticas Profesionales	<ul style="list-style-type: none">*Industrialización de la Carne*Ética Profesional*Seminario*3 Optativas	<ul style="list-style-type: none">*3 Optativas

- ★ Movilidad Estudiantil
- ★ Prácticas Profesionales
- ★ Curriculum Semiflexible
- ★ Tutorías

MATERIAS COCURRICULARES

Inglés I-V

Requisito de egreso de 400 puntos de TOEFL

Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro

Calzada Antonio Narro 1923. Buenavista. C.P. 25315
Saltillo, Coahuila.

Dirección de Docencia

Correo electrónico: docencia@uaaan.edu.mx

Subdirección de Desarrollo Educativo

Teléfono: (844) 411.03.31 y 01.800.022.0260

Correo electrónico: desarrollo_educativo@uaaan.edu.mx

Subdirección de Licenciatura

Teléfono: (844) 411.03.68 y 01.800.718.4330

Correo electrónico: licenciatura@uaaan.edu.mx

Subdirección de Licenciatura (Unidad Laguna)

Teléfono: (871) 729.76.35 y 01.800.02222.0261

Correo electrónico: licenciatura_ul@uaaan.edu.mx

Centro Académico Regional, Cintalapa Chiapas

Teléfono: (968) 684.63.72

Correo electrónico: caruuaan.chiapas@gmail.com