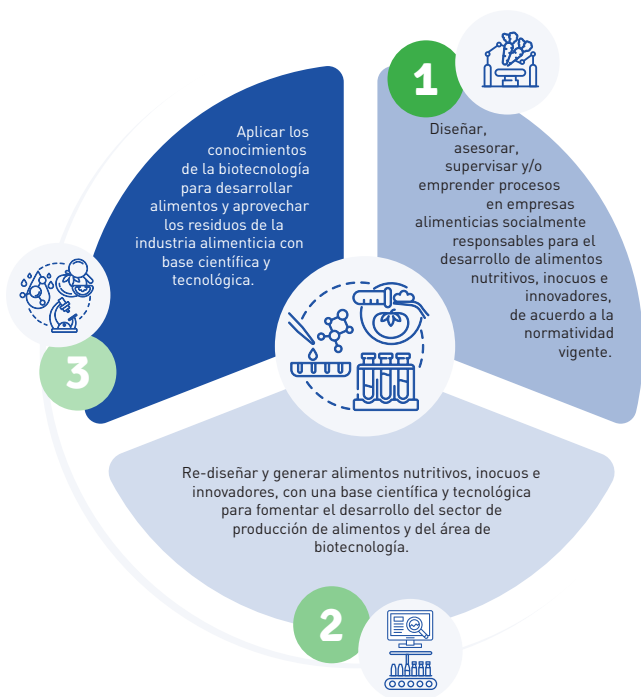


Alimentos y Biotecnología. Describen los logros que se espera alcancen los egresados en 4 ó 5 años después de su egreso.



Indicadores de calidad

La licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología carrera Acreditada por el Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A.C., (CACEI), cuyo objetivo primordial, es promover que las instituciones de educación superior (IES) ofrezcan educación de calidad a los futuros egresados. Acreditada por 5 años; periodo que comprende del 7 de diciembre de 2017 hasta el 6 de diciembre de 2022.

A partir del ciclo 2016, se logró ingresar al Padrón EGEL Programas de Alto Rendimiento Académico del CENEVAL, en el que más del 80% de los egresados obtienen un desempeño satisfactorio o sobresaliente en este examen. Este indicador permite medir la eficacia de un programa educativo.

Para mayor información consulta la página de la licenciatura:

<http://www.cucei.udg.mx/carreras/alimentos/>



UNIVERSIDAD DE
GUADALAJARA
Red Universitaria e Institución Benemérita de Jalisco

CUCEI
CENTRO UNIVERSITARIO DE
CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS



**Licenciatura en Ingeniería
en Alimentos y Biotecnología**

Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología

Presentación del Programa Educativo

El Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías de la Universidad de Guadalajara ha definido objetivos y estrategias puntuales que pretenden atender y dar impulso a las actividades económicas de la región, entre las cuales la producción, industrialización y comercialización de alimentos tienen gran importancia.

El diseño curricular de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología es producto del trabajo colaborativo de expertos en temas relacionados a los alimentos y la biotecnología, de la Universidad de Guadalajara y expertos reconocidos a nivel nacional en temas como biología, ciencias de los alimentos, conservación de los alimentos, producción de los alimentos, inocuidad, higiene, normas y reglamentos y nutrición.

Plan de Estudios

El plan de estudios de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología contiene áreas determinadas, con un valor de créditos asignados a cada materia y un valor global de acuerdo a los requerimientos establecidos por área para ser cubiertos por los alumnos y se organiza conforme a la siguiente

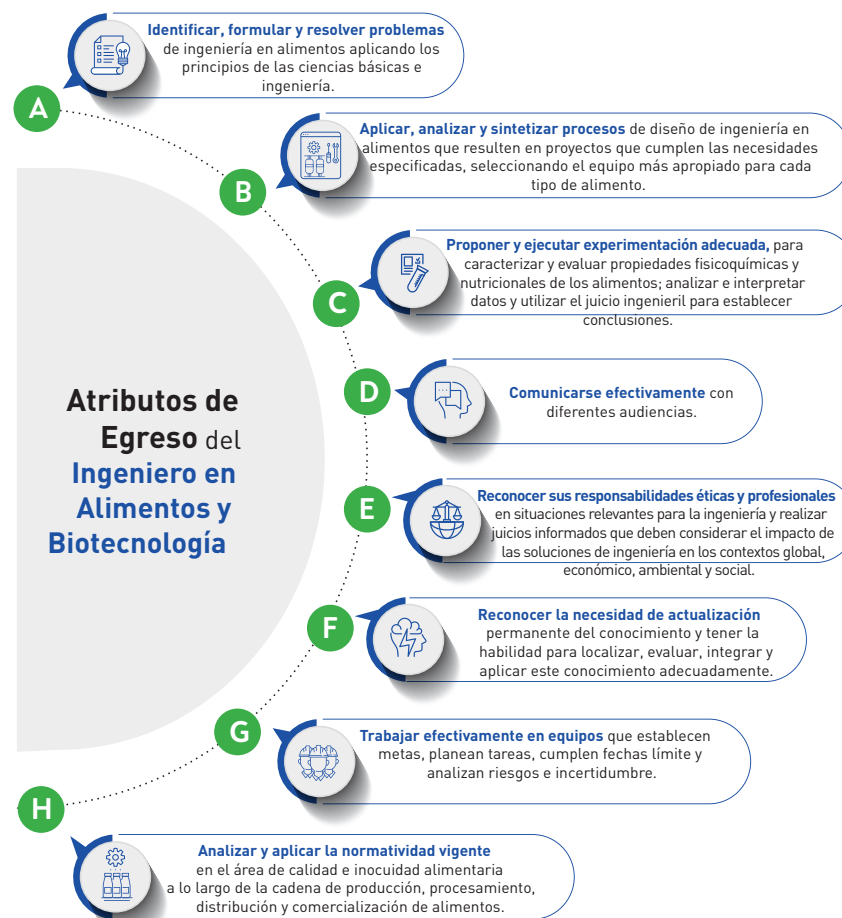
| ÁREA DE FORMACIÓN | CRÉDITOS | % |
|---|------------|------------|
| Área de Formación Básica Común Obligatoria | 108 | 27 |
| Área de Formación Básica Particular Obligatoria | 226 | 57 |
| Área de Formación Especializante Aplicada Obligatoria | 20 | 5 |
| Área de Formación Especializante Selectiva | 14 | 4 |
| Área de Formación Optativa Abierta | 25 | 7 |
| Número mínimo de créditos requeridos para optar por el título. | 393 | 100 |

Perfil de egreso

El Ingeniero en Alimentos y Biotecnología es el profesional que aplicará la biotecnología a la ciencia y tecnología de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva de la industria alimentaria, con el fin de mejorar la calidad nutricional, conservación y presentación de los alimentos, buscando también la reutilización de los residuos generados. Además, el Ingeniero en Alimentos y Biotecnología participa en la innovación y mejora de los procesos artesanales e industriales de la región, así como en la función social que debe desempeñar la industria de los alimentos en el logro de una población mejor alimentada.

Atributos de egreso del Ingeniero en Alimentos y Biotecnología

Son los resultados de aprendizaje medibles, describiendo las competencias esperadas del egresado de Ingeniería en Alimentos y Biotecnología.



Objetivos educacionales

Constituyen una visión del éxito de nuestros egresados y representan una aspiración para los estudiantes que cursan la carrera de Ingeniería en