



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
DE ACAYUCAN



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO

INGENIERÍA BIOQUÍMICA

IBQA-2010-207

ESPECIALIDAD:

BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

CLAVE: IBQE – BIA – 2018 – 01

PERFIL DE LA ESPECIALIDAD Y SU APORTACIÓN

El módulo de especialidad **“Biotecnología Alimentaria”** con clave **IBQE-BIA-2018-01** de la carrera de **Ingeniería Bioquímica plan IBQA-2010-207** fortalece en el egresado, las competencias necesarias que le permitan el desarrollo de proyectos integradores que empleen conocimientos y habilidades técnicas en las áreas de biotecnología, análisis proximal e instrumental, calidad y normalización en el sector agroalimentario.

El Ingeniero Bioquímico con especialidad en Biotecnología Alimentaria es el profesional con conocimientos habilidades y actitudes para dar respuesta a los requerimientos de la actividad agroalimentaria, que le permiten la planeación de actividades destinadas a la utilización eficiente de los recursos naturales, en particular los de origen biótico y sus derivados, utilizando tecnologías sustentables emergentes, aplicando también, metodologías y técnicas de análisis fisicoquímicos y biológicos que aseguren la inocuidad y calidad de los productos alimentarios, generando el desarrollo y consolidación de las empresas agroalimentarias.

Objetivos:

El egresado fortalecerá competencias que le permitirán desarrollar proyectos agroalimentarios, gestionar sistemas de calidad en las industrias del área, utilizar metodologías de análisis de acuerdo con normas nacionales e internacionales que le permitan generar bienes de consumo innovadores, inocuos, nutritivos y de calidad, todo esto por medio de:

- Conocimientos fundamentales para el manejo sustentable de los recursos bióticos, para incidir en la producción y utilización de materias primas mejoradas, la proyección, operación y generación de productos alimentarios innovadores, inocuos y sostenibles.
- Capacidad para el análisis crítico de la información científica – tecnológica en temas emergentes de la biotecnología actual de acuerdo con las normas y leyes vigentes y con fundamento en criterios sostenibles y bioéticos.

- Competencias para el manejo de las principales técnicas que se emplean para evaluar materias primas, productos y subproductos alimentarios de acuerdo con normas nacionales e internacionales de inocuidad, sanidad y calidad que garanticen su comercialización y consumo.
- Aptitud para participar en proyectos de investigación científica y tecnológica en el campo de la Ingeniería Bioquímica para contribuir al desarrollo de la sociedad.
- Habilidad para formular y evaluar proyectos de la especialidad para coadyuvar al desarrollo regional con criterios de sustentabilidad, inocuidad, innovación y calidad.

MÓDULO DE LA ESPECIALIDAD

RETÍCULA

ESPECIALIDAD: BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

(IBQE – BIA – 2018 - 01)

	7° semestre	8° semestre	9° semestre
ESTRUCTURA GENERAL	TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGÍA 3-2-5 BIF-1801	INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS 0-5-5 BIV-1803	GESTIÓN DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 3-2-5 BIF-1805
	TECNOLOGIAS DE CONSERVACIÓN Y PRESERVACIÓN 2-3-5 BID-1802	ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS 1-4-5 BIB-1804	
Créditos 210	créditos = 10	créditos = 10	créditos = 05