

Ingeniería en Alimentos



¿QUÉ HACE UN INGENIERO EN ALIMENTOS?

Es un profesional capaz de aplicar la ciencia, la tecnología y la ingeniería para transformar, conservar y desarrollar alimentos seguros, nutritivos y de calidad. Diseña, optimiza y controla procesos y sistemas de producción alimentaria; desarrolla productos innovadores, gestiona y transfiere tecnologías, y participa en proyectos de investigación y consultoría, con una visión sostenible y orientada a responder a los desafíos de la industria y las necesidades de la sociedad.

¿CUÁL ES EL CAMPO DE TRABAJO DE UN INGENIERO EN ALIMENTOS?

Si estudias Ingeniería de Alimentos podrás desarrollarte en industrias de alimentos y bebidas, empresas del sector agrícola y postcosecha, centros de distribución y logística, organismos gubernamentales y regulatorios, centros de investigación, así como en empresas proveedoras de equipos, materias primas y aditivos.

Podrás desempeñarte en áreas de producción, calidad e inocuidad, investigación y desarrollo de nuevos productos, ingeniería de procesos, envasado, gestión de proyectos y ventas técnicas. Además, podrás emprender tu propia empresa alimentaria o brindar asesoría y acompañamiento a micro, pequeñas y medianas empresas, apoyándolas en el desarrollo de productos, mejora de procesos, calidad, inocuidad, innovación y aprovechamiento sostenible de sus recursos.

¿POR QUÉ ESTUDIAR INGENIERÍA EN ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD LA SALLE BAJÍO?

Porque es un programa diseñado y validado por expertos de la industria para formar a los futuros profesionales del sector alimentario. Una de sus principales fortalezas es el aprendizaje práctico y operativo, con talleres que se desarrollan en laboratorios especializados, ahí podrás aprender desde las bases de la tecnología e inocuidad de alimentos hasta la transformación y emprendimiento de productos hortofrutícolas, cárnicos, lácteos, entomotecnología, granos, semillas y derivados, cacao y confitería, bebidas fermentadas y enología.

En la Universidad La Salle Bajío aprenderás haciendo, acompañado por profesionales con experiencia en el sector y en constante vinculación con la industria y el entorno productivo a distintas escalas. Además, convivirás y colaborarás con áreas como, Gastronomía y Negocios, enriqueciendo tu formación con una visión interdisciplinaria.

Aquí no solo conocerás la ciencia de los alimentos: aprenderás a transformar materias primas, optimizar procesos y desarrollar soluciones para una industria que evoluciona constantemente y que mueve al mundo.

¿QUÉ MATERIAS SE CURSAN EN LA CARRERA?

PRIMER SEMESTRE

Química de Alimentos
Fundamentos Matemáticos
Bases de Tecnología de Alimentos
Inocuidad Alimentaria
Bienestar
Lengua Extranjera I
Radiografía Social
Taller de Habilidades Comunicativas

SEGUNDO SEMESTRE

Física para la Ingeniería de Alimentos
Química Orgánica
Cálculo Diferencial e Integral
Industrialización de Productos Hortofrutícolas
Herramientas Administrativas para la Industria Alimentaria
Humanismo en Acción
Lengua Extranjera II
Taller de Pensamiento Lógico y Crítico

TERCER SEMESTRE

Termodinámica de Sistemas Alimentarios
Bases de Biotecnología
Probabilidad y Estadística
Industrialización de Derivados de Azúcar y Cacao
Tecnología del Frío
Cultura de Paz desde la Perspectiva Cristiana
Lengua Extranjera III
Investigar para el Cambio Social

Licenciatura en Ingeniería en Alimentos. Modalidad Escolarizada.

La Universidad La Salle Bajío se encuentra Incorporada a la Secretaría de Educación Pública.

Con reconocimiento de Validez Oficial de Estudios conforme al acuerdo No. 20262560 con fecha 12 de junio de 2026, otorgado por la DGAIR, de la Secretaría de Educación Pública.

CUARTO SEMESTRE

Ingeniería en Alimentos I
Tendencias en Alimentación
Balance de Materia y Energía en la Industria Alimentaria
Microbiología de Alimentos
Alimentos Funcionales
Industrialización de Granos y Derivados
Herramientas Estadísticas para el Control de Calidad
Ética para el Siglo XXI
Lengua Extranjera IV

QUINTO SEMESTRE

Desarrollo de Nuevos Productos
Diseño y Tecnología de Empaques
Mecánica de Fluidos
Sistemas de Tratamiento de Agua
Terminología Internacional de la Industria y Cultura Alimentaria
Industrialización de Productos Cárnicos
Sistemas de Gestión de Calidad
Estancia Operativa
Ciudadanía y Cambio Social



SEXTO SEMESTRE

Inteligencia Artificial Aplicada a la Industria Alimentaria
Operaciones Unitarias para la Industria Alimentaria
Manejo y Aplicación de Residuos de la Industria Alimentaria
Análisis de Alimentos
Enología
Legislación y Normativa Alimentaria
Emprendimiento Social
Ética para la Transformación Social

SÉPTIMO SEMESTRE

Negocios Agroalimentarios
Proyecto de Investigación
Diseño y Logística de Plantas de Alimentos
Trazabilidad de la Industria Alimentaria
Evaluación Sensorial
Industrialización de Fermentos
Estancia Profesional
Nuestro Proyecto, Nuestra Huella

OCTAVO SEMESTRE

Ingeniería en Alimentos II
Comercialización de Productos
Sustentabilidad y Economía Circular
Automatización de Procesos de la Industria
Procesamiento y Análisis de Datos
Administración Financiera de la Industria Alimentaria
Industrialización de Lácteos
Entomotecnología Alimentaria
Herramientas para el Mundo Laboral

*Estos planes de estudio pueden ser modificados de acuerdo al ajuste curricular de la propia Universidad.

¿QUÉ HABILIDADES, ACTITUDES Y VALORES DEBES POSEER COMO ASPIRANTE A ESTA CARRERA?

HABILIDADES:

Comunicación oral y escrita, capacidad de observación, descripción, análisis, deducción y síntesis. Comprensión de discursos orales y escritos en inglés, aplicar sus conocimientos de manera efectiva y resolver problemas.

ACTITUDES Y VALORES:

Orden, disciplina, apertura a nuevas ideas. Disposición para tomar decisiones asertivas y al trabajo interdisciplinario.



WhatsApp Admisiones (477) 406 7343

CENTROS DE APOYO

- Clínicas, Talleres y Laboratorios especializados para el desarrollo de tus prácticas.
- Unidad de Prácticas y Talleres de Gastronomía, edificio que alberga los laboratorios especializados para las prácticas requeridos para la formación y desarrollo de habilidades de la especialidad.
- Centro de Cómputo con más de 600 equipos a disposición de nuestros alumnos. Centro de Lenguas que imparte los idiomas de inglés, francés e italiano.
- Biblioteca con más de 110 mil volúmenes de consulta especializada y de esparcimiento.
- Contamos con equipamiento y recursos audiovisuales en nuestras aulas, necesarios para que tomes clases de manera interactiva.
- Todas las áreas comunes al aire libre cuentan con red inalámbrica de internet. Centro Comunitario, que facilita la interacción entre estudiantes y la población y promueve el aprendizaje basado en la experiencia.

DURACIÓN DE LA CARRERA: 8 semestres

HORARIOS Y TURNOS EN LOS QUE SE OFRECE:
Matutino de 7:00 a 13:00 horas.

CAMPUS EN LOS QUE SE IMPARTE: Campestre

CAMPUS CAMPESTRE

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

Av. Universidad 602, Col. Lomas del Campestre, León, Gto. México

Tel. (477) 710 85 00, ext. 2750

c_turismo@lasallebajio.edu.mx • admisiones@lasallebajio.edu.mx

WhatsApp Admisiones: 477 406 7343

¿Te gustaría conocer las instalaciones del Campus y despejar dudas?
Visítanos en nuestra página lasallebajio.edu.mx y solicita tu Visita La Salle.

