

IAL Ingeniería en Alimentos

Crea el futuro de la alimentación.

¿Por qué estudiar esta carrera en el Tec?

El Ingeniero(a) en Alimentos es clave para crear soluciones innovadoras que impactan la manera en la que el mundo produce, transforma y consume alimentos.

Desde el inicio, te preparas para generar un impacto real en una industria vital y dinámica, integrando tecnologías avanzadas, ingredientes alternativos y procesos sustentables. Aquí aprendes a diseñar productos y procesos que alimentan el presente... y el futuro.

¿Es tu camino?

Si te interesa la industria de los alimentos, la ingeniería de procesos, la innovación y quieres aportar al futuro sustentable y bienestar de la humanidad, este puede ser tu camino.

¡IAL en el Tec es tu plataforma para lograrlo!



Imagina esto:

Crear una proteína vegetal de alta eficiencia, desarrollar un sistema que conserve alimentos sin refrigeración o liderar el área de innovación en una empresa global de alimentos.

En el Tec, ese futuro comienza desde hoy.

Formarás parte de algo más grande



Única carrera en México reconocida por el IFT (Institute of Food Technologists)



Estancias internacionales en más de 10 países



Profesores con liderazgo global en investigación alimentaria



Disponible en Monterrey y Querétaro



Lo que hace única esta carrera en el Tec:

- Única ingeniería de procesos especializada en alimentos.
- Programa acreditado nacional e internacionalmente, reconocido por el IFT.
- Centros de investigación de alto impacto y proyectos reales desde el aula.
- Estancias internacionales en universidades como Berkeley, TU Wien, AgroParisTech o Melbourne.

Tu campo laboral tiene mil rutas. Estas son algunas:

Industria de alimentos y bebidas, salud, sector agrícola y poscosecha, logística, organismos regulatorios, emprendimiento, consultoría e investigación aplicada.



Competencias que desarrollarás:

- Diseñarás productos alimentarios innovadores.
- Diseñarás procesos de transformación y conservación sustentables.
- Establecerás planes y programas de calidad e inocuidad apegados a la normativa.
- Liderarás proyectos con responsabilidad social y enfoque global.



**Diseña soluciones reales.
Alimenta al mundo.**

Da el primer paso hacia la ingeniería que transforma.

Plan de estudios Ingeniería en Alimentos

SEMESTRE 1	Matemáticas y ciencias naturales
	Cálculo diferencial e integral
	Biología y sustentabilidad
	Pensamiento algorítmico
	Perspectivas innovadoras en ingeniería
	Leyes del movimiento y conservación
	Semana Tec: Inducción al Servicio Social
	Semana Tec Optativa I
SEMESTRE 2	Humanidades y bellas artes
	Cálculo multivariable
	Álgebra lineal
	Fundamentos de química
	Bloque optativo de exploración disciplinar
	Estadística y manejo de datos
	Fundamentos de termodinámica
	Lengua Extranjera
	Semana Tec Optativa II
	Semana Tec Optativa III
SEMESTRE 3	Ciencias sociales y del comportamiento
	Fundamentos de microbiología y biología celular
	Fundamentos de compuestos orgánicos
	Biomoléculas y metabolismo
	Fundamentos de ecuaciones diferenciales
	Análisis numérico en ingeniería de procesos
	Balance de materia y energía
	Semana Tec Optativa IV
	Semana Tec Optativa V
SEMESTRE 4	Liderazgo, emprendimiento e innovación
	Química de alimentos
	Fisicoquímica de alimentos
	Análisis de alimentos
	Diseño y análisis de experimentos en bioprocesos
	Procesamiento de alimentos
	Aspectos prácticos de la caracterización de alimentos
	Semana Tec Disciplinar Inteligencia Artificial para la Redacción Técnica y Científica
	Semana Tec Optativa VI

SEMESTRE 5	Ética y ciudadanía
	Fenómenos de transporte en bioprocesos
	Evaluación sensorial
	Principios del desarrollo de alimentos funcionales
	Diseño de productos alimenticios
	Ingeniería de procesos térmicos y no térmicos
	Semana Tec: Orientación para la vida profesional
Semana Tec Optativa VII	
SEMESTRE 6	Inocuidad
	Administración de proyectos
	Ingeniería económica aplicada
	Sistemas alimentarios sostenibles
	Transformación y conservación de alimentos
	Administración de procesos y aseguramiento de calidad
	Semana Tec Optativa VIII
	Semana Tec Optativa IX
SEMESTRE 7	SEMESTRE TEC Podrás personalizar tu carrera a través de: <ul style="list-style-type: none"> • Concentraciones • Estancias • Experiencia internacional • Unidades de formación electivas
	Semana Tec Optativa X
	Semana Tec Optativa XI
SEMESTRE 8	Bloque multidisciplinar
	Bloque integrador: Diseño de procesos para la industria alimentaria
	Semana Tec: Tácticas y guías para examen fin de carrera
Semana Tec Optativa XII	

● Podrás personalizar tu experiencia estudiantil eligiendo entre las distintas opciones disponibles.

¿Quieres saber más?



Escanea el código para
conocer más sobre la carrera.

tec.mx/ial

Tu futuro en **ALIMENTOS**
comienza aquí.

¿POR QUÉ NO?