



“2020, Año de Leona Vicario, Benemérita Madre de la Patria”
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CURSO DE TITULACIÓN

PLAN Y PROGRAMA

TÍTULO: INNOVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

OBJETIVO: Otorgará las bases para la innovación y procesamiento de productos cárnicos, frutas, hortalizas, cereales y lácteos, atendiendo la demanda a nivel local y regional.

PERFIL DE EGRESO: Aportará al Ingeniero en Industrias Alimentarias;

1.-Bases científicas y tecnológicas para el desarrollo de productos de la industria alimentaria.

2.-Habilidad y desarrollo de sentido crítico para visualizar áreas de oportunidad e innovación de productos de la industria de cárnicos, bebidas, cereales, lácteos frutas y hortalizas.

3.- Aplicará distintos métodos de conservación en el procesamiento de cárnicos, bebidas, cereales, lácteos, frutas y hortalizas.

No DE MÓDULOS: 6;

MÓDULO I.- Planeación Estratégica y Desarrollo Experimental de Nuevos Productos.

MÓDULO II.- Tecnología de Bebidas.

MÓDULO III.- Tecnología de Cárnicos.

MÓDULO IV.- Tecnología de productos de frutas y hortalizas.

MÓDULO V.- Tecnología de Cereales

MÓDULO VI. -Tecnología de Lácteos.

MODALIDAD. - En línea

DURACIÓN. - 120 horas en fines de semana del 5 de septiembre al 22 de noviembre.

REQUISITOS:

- ❖ Haber concluido el 100% de los créditos del PE de IIA.
- ❖ Constancia de acreditación de inglés.
- ❖ Culminación de Residencia Profesional.

COSTO Y PLAN DE PAGO. - \$6,000.00 (seis mil pesos m/n)

- a) En una sola exhibición.
- b) 50% inicial y 50% al finalizar.

INFORMES:

En la Coordinación de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias del ITESP.

Biol. Paula Hierro Huerta

E mail: itspjh@gmail.com

Tel: 438 103 69 39

M.C. Gonzalo Soria Melgarejo

E mail: iiagonzalo@hotmail.com

*Al finalizar se otorgará al participante un diploma con valor curricular.