Centro Universitario de Ciencias Biologicas y Agropecuarias

DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA

Km. 15.5 Carretera Guadalajara – Nogales. Las Agujas, Nextipac
C.P. 45200 Zapopan, Jalisco México.
Tel. y fax. (0133) 36 82 05 74, 37 77 11 15
A.P. 47 Tesistán, Zapopan, Jal.
E-mail: dep_salud_publica@cucba,udg.mx

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Licenciatura en Ciencia de los Alimentos

PERFIL PROFESIONAL

El Licenciado en Ciencia de los Alimentos es un profesional crítico, con ética profesional y liderazgo con capacidad de:

1. **Aplicar sistemas de calidad e inocuidad** en la industria de alimentos y bebidas así como identificar y resolver problemas en esta área.

2.- **Diseñar y realizar investigación básica y aplicada** orientada al **desarrollo de nuevos productos** en industria alimenticia y a la protección del consumidor.

3.- **Controlar procesos tecnológicos en la industria.** Aplicar los principios de la tecnología de alimentos entendiendo los procesos de transformación y el impacto de los variables en el producto.

4.- **Elaborar y supervisar programas nutricionales** individuales y grupales, adecuando las dietas y formas de preparación al estado de salud de los consumidores.

5.- **Establecer una empresa** relacionada con la industria de alimentos y/o bebidas.

6.- **Desarrollar programas de asesoría** encaminados a rescatar la cultura gastronómica regional. Organizar actividades educativas y de difusión en el área de alimentos orientadas a diferentes sectores sociales y grupos específicos.

PLAN DE ESTUDIOS

AÑO ESCOLAR Unidades de competencia Obligatorias

1ro Diagnostico de la industria alimentaria / Microbiología alimentaria /Toxicología alimentaria / Fisicoquímica de alimentos / Regulación alimentaria / Gestión de calidad / Estancias en la industria I / Seminario I

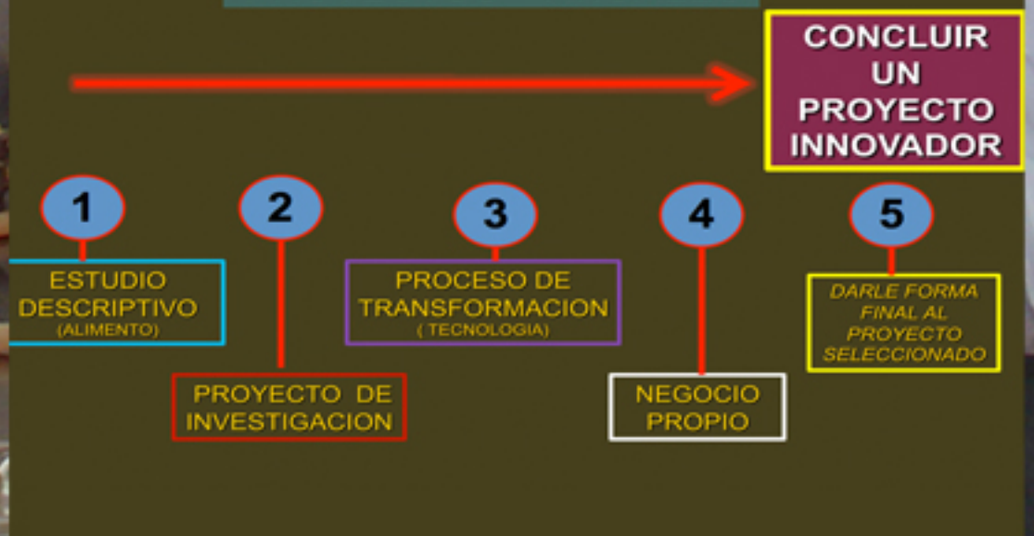
2do Nutrición / Gastronomía / Metodología / Prevención de riesgos asociados a alimentos / Lecto-comprensión del ingles / Estancias en la industria II / Seminario II

3ro Control de procesos en la industria de: agua y bebidas, carne y aves, productos de la pesca, granos y derivados, la leche, la confitería, de frutas y hortalizas / Control ambiental en la industria alimentaria / Redacción y expresión del ingles / Seminario III / Estancias en la industria III

4to Administración de empresas / Antropología de la alimentación / Manejo higiénico de alimentos / Diseño de un servicio gastronómico / Desarrollo de nuevos productos / Evaluación sensorial / Seminario VI / Estancias en la industria IV

5to Conformación y presentación de proyectos integrales / Prácticas profesionales

PROYECTOS ANUALES



UNIDADES DE COMPETENCIA OPTATIVAS

Acuacultura, Aditivos y materias primas para la industria alimentaria, Administración de recursos humanos, Anatomía y fisiología humana, Bioestadística, Biología celular, Bioquímica, Biotecnología alimentaria, Biotecnología en la industria alimentaria, Biotecnología para el cultivo de hongos comestibles, Comercio internacional de productos agropecuarios y forestales, Cultivos industrializables, Cultura gastronómica, Desarrollo humano,,Diseño experimental y estadística, Ecología general, Economía general, Elaboración y gestión de proyectos empresariales, Gastronomía avanzada, Gastronomía avanzada II, Gestión empresarial , Inspección de alimentos de origen animal, Mercados y comercialización de productos agropecuarios, Mercadotecnia, Microbiología, Microbiología industrial, Normas de calidad de productos hortícolas, Nutrición especial, Prácticas de formulación y evaluación de proyectos de inversión, Presupuestos y finanzas, Procesos tecnológicos en la transformación de alimentos, Procesos unitarios, Producción primaria de alimentos, Programa de excelencia sanitaria en establecimiento de preparación y servicio de alimentos y bebidas. Propiedad intelectual I: protección del conocimiento y las innovaciones, Propiedad intelectual II: instituciones, competencias y procedimientos para la protección de la propiedad intelectual, Química analítica, Recursos alimentarios (leguminosas), Teorías del aprendizaje, Tópicos selectos en alimentación ciencia de los alimentos I, Tópicos selectos en alimentación ciencia de los alimentos II, Toxicología analítica

PERFIL DE LA PLANTA DOCENTE

Se garantiza la interdisciplina ya que los académicos son egresados de diferentes carrera, entre otras de:

- Ingenieria química
- Medicina Veterinaria
- Químicos farmacobiólogos
- Médicina
- Licenciatura en Biología
- Ingenieria agronómica
- Licenciatura en Nutrición
- Ingeniería agroquímica
- Química bacteriológica y parasitológica
- Ingenieria bioquimica en alimentos

ACTIVIDADES FORMATIVAS

El aprendizaje se construye mediante la participación en varias actividades formales, entre:

- Cursos Obligatorios (49) y Optativos (mínimo 10)
- Cuatro proyectos anuales y un Proyecto final integrador
- Practicas integrales y actividades afines
- Estancias en el campo profesional
- Seminarios
- Servicio social
- Prácticas profesionales

Estas actividades se desarrollan en nueve semestres y cubren los campos de: **Calidad e inocuidad, gastronomía, nutrición, procesos tecnológicos, administración y mercadotecnia.**

El 100% de los académicos tiene posgrado, el 71% Doctorado y el 29 % maestría, cuentan con muy diversas especializades y una rica experiencia profesional.

VINCULACION

INDUSTRIA, SECTORES PUBLICO Y SOCIAL

PROFESORES INVESTIGADORES

º Consulta especializada en calidad e inocuidad de alimentos / desarrollo de nuevos productos.

º Investigaciones conjuntas.

ºServicio al público. Análisis fisicoquímico, microbiológico y toxicológico de agua y alimentos.

º Cursos de actualización y capacitación.

ALUMNOS

PRACTICA PROFESIONAL.
En el 9o semestre los estudiantes deben cubrir 30h/semana durante 4 meses.

SERVICIO SOCIAL.
El estudiante debe acreditar 480 h.

PRACTICAS Y ESTANCIAS CORTAS
para alumnos en periodo formativo.