



LICENCIATURA
EN TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS

ETA

Queremos que
seas todo lo
que has
soñado

ITSON
UNIVERSIDAD

En el ITSON queremos que seas todo lo que has soñado

Que estudies, que practiques deporte, que explores todas las formas en que la cultura se puede expresar ¡pinta, baila, canta! queremos que viajes y estudies de intercambio becado por nosotros en otras universidades del país y del extranjero, que hagas amistades con tus nuevos compañeros y tus profesores, que realices investigación que ayude al crecimiento del país, que emprendas tu propia empresa, que aprendas idiomas, que recibas tutoría y atención personalizada cuando lo necesites... para que así seas todo lo que puedes ser y trasciendas en tu vida.

Con nosotros puedes hacer todo esto, ¡y más!

¿POR QUÉ ESTUDIAR

EN EL ITSON?

- 1** Los planes de estudio están basados en estudios de pertinencia exhaustivos realizados por agencias externas, complementados con el trabajo serio y riguroso del personal académico del **ITSON**.
- 2** Incluimos un **programa de formación general** que comprende competencias transversales a través de todo el **plan de estudios**.
- 3** Tenemos diversos **planes de becas y oportunidades de intercambio** académico nacional y en el extranjero.
- 4** El programa de **inglés universitario** te garantiza el **egreso con un nivel suficiente** para desenvolverte en situaciones de la vida diaria y de la profesión.
- 5** Tendrás **acompañamiento** a través de nuestro **programa de tutorías**.
- 6** La **vida cultural te permite desarrollarte** a través de talleres, grupos y festivales artísticos.
- 7** En el **deporte** contamos con la **gama más amplia de disciplinas** de la región.

Además tenemos las mejores instalaciones académicas, tecnológicas, deportivas y culturales.

Si requieres mayor información acerca de la oferta académica o el proceso de admisión, te invitamos a que visites el sitio web:

Oferta



Admisiones



LTA

OBJETIVO DEL PROGRAMA:

Formar recurso humano que gestione el aseguramiento de la calidad e inocuidad en la producción sostenible de alimentos, conforme a la normatividad nacional e internacional vigente, con responsabilidad social y actitud emprendedora, atendiendo la necesidad de alimentos nutritivos, a costo competitivo para la sociedad.

EL EGRESADO SERÁ CAPAZ DE:

Administrar con ética y sustentabilidad sistemas de calidad, inocuidad y producción de alimentos, analizando sus características físicas, sensoriales, químicas y microbiológicas, además de promover la alimentación saludable en la sociedad.

ÁREAS DE DESEMPEÑO:

- Sector agroindustrial.
- Servicios de alimentos.
- Sector educativo.
- Consultoría independiente.
- Investigación y desarrollo.
- Sector salud.

LUGARES DE DESEMPEÑO:

- Industria de alimentos.
- Proveeduría de la industria agroalimentaria.
- Comedores industriales.
- Restaurantes.
- Consultorías.
- Instituciones educativas.
- Centros de investigación.
- Dependencias de gobierno federal, estatal y municipal.
- Empresa propia.

TABLA DE MATERIAS

1

Salud y Desarrollo Personal
Precálculo
Química con Laboratorio
Biología Celular
Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos

2

Análisis de la Información y Comunicación
Cálculo I
Química Orgánica con Laboratorio
Química Analítica con Laboratorio
Redacción de Textos Técnicos y Científicos
Mecánica General con Laboratorio

3

Democracia y Gestión Ciudadana
Cálculo II
Bioquímica General con Laboratorio
Análisis Instrumental con Laboratorio
Termodinámica con Laboratorio
Bioestadística

4

Optativa de Formación General I
Fundamentos de Nutrición
Bioquímica de Alimentos con Laboratorio
Microbiología General con Laboratorio
Fisicoquímica
Inglés Universitario B1 I

5

Optativa de Formación General II
Nutrición en Grupos Vulnerables
Análisis de Alimentos con Laboratorio
Microbiología de Alimentos con Laboratorio
Balance de Materia y Energía
Inglés Universitario B1 II
Normatividad Sanitaria en la Industria Alimentaria

6

Creatividad e Innovación
Análisis Especiales de Alimentos con Laboratorio
Conservación de Alimentos con Laboratorio
Biología Molecular con Laboratorio
Procesos de Alimentos
Inglés Universitario B1 III

7

Seminario de Administración
Programas de Inocuidad
Tecnología de Alimentos de Origen Animal con Laboratorio
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal con Laboratorio
Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria
Diseño de Experimentos
Optativa I

8

Procesos de Certificación
Optativa II
Tecnologías no Convencionales Aplicados a Alimentos con Laboratorio
Ciencia y Tecnología de Alimentos Emergentes con Laboratorio
Diseño de Plantas de Alimentos
Ciencia de los Alimentos Orgánicos

9

Gestión de la Calidad
Práctica Profesional

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA

¡SOLICITA TU BECA!

<https://itson.mx/becas>

Si tienes deseos de estudiar,
pero necesitas apoyo
económico para hacerlo, en el
ITSON contamos con la **beca**
“Moisés Vázquez Gudiño” para
estudiantes de nuevo ingreso a
programas de Licenciatura y
Profesional Asociado, la cual
brinda **un apoyo económico de**
\$3,000 al semestre por los dos
primeros semestres.



OBREGÓN CENTRO

5 de Febrero 818 sur
Colonia Centro
Ciudad Obregón,
Sonora.

OBREGÓN NÁINARI

Antonio Caso s/n
Colonia Villa ITSON
Ciudad Obregón,
Sonora.

NAVOJOA

Aguascalientes
y Ramón Corona,
Colonia ITSON
Navojoa, Sonora.

GUAYMAS

Carretera al
Aeropuerto, km. 3
Guaymas, Sonora.

EMPALME

Boulevard
Independencia
entre calle 6 y 25
Empalme, Sonora.

Trasciende los límites, estudia en el ITSON.

www.itson.mx/LTA