



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DEL ESTADO DE HIDALGO

ESCUELA SUPERIOR DE APAN

LICENCIADO EN INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA DEL FRÍO

¿QUIÉN ES UN LICENCIADO EN INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA DEL FRÍO?

Es un profesional con una formación sólida en Biología, Química, Física y Matemáticas, especializado en la transformación, conservación y preservación de alimentos y otras fuentes biológicas, que proporcionen alternativas y herramientas novedosas para el impulso del desarrollo económico, con integridad ética y responsabilidad social.

PERFIL DE INGRESO

Poseer conocimientos de Biología, Química, Matemáticas y Física. Preferente pero no indispensable, con conocimientos básicos de idioma Inglés.

¿EN QUÉ ÁREAS PUEDES TRABAJAR COMO LICENCIADO EN INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA DEL FRÍO?

- Empresas del ramo alimenticio
- Manejo de la cadena de suministro de productos perecederos
- Bancos de Germoplasma (semillas y plantas)
- Conservación de productos elaborados

- Conservación de cárnicos y hortofrutícolas
- Conservación de productos de origen animal y vegetal
- Bancos de Células (Tejido de cualquier especie)

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Los señalados en la convocatoria, publicada en el mes de Febrero, que inicia el trámite de ficha el 9 de abril al 11 de mayo con un costo de \$500.00 para ingresar en el periodo julio-diciembre. Esta licenciatura se ofrece en el Campus de Apan, ubicado en Chimalpa Tlalayote, Municipio de Apan Hidalgo.

REQUISITOS DE INGRESO

- Certificado o constancia de estudios
- CURP y Acta de nacimiento
- Carta de buena conducta
- Estudios mínimos de bachillerato con un promedio de 7 o equivalente.
- Aprobar el examen de admisión
- Comprobante de pago de inscripción por \$1140.00

Plan de Estudios

Primer Semestre

Química General
Física
Álgebra Lineal
Fundamentos de Biología
Aprender a Aprender
Conversaciones Introdutorias...Lengua Extranjera

Segundo Semestre

Química Orgánica
Fisicoquímica
Cálculo Diferencial e Integral
Biología Celular
México Multicultural
Eventos Pasados y Futuros...

Tercer Semestre

Química Analítica
Termodinámica
Ecuaciones Diferenciales
Estadística y Probabilidad
Fundamentos de Metodología de la Investigación
Logros y Experiencias...

Cuarto Semestre

Biología
Termodinámica Estadística
Programación y Métodos Numéricos
Instrumentación Virtual y Control
Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente
Decisiones Personales...Lengua Extranjera

Quinto Semestre

Microbiología
Fundamentos de Transporte
Logística y Cadena de Suministros del Frío
Enzimología
Causa y Efecto...Lengua Extranjera

Sexto Semestre

Análisis de Fuentes Biológicas
Fenómenos de Transporte
Diseño de Sistemas Frigoríficos
Tecnología del Frío Aplicada a Productos de Origen Animal
Evaluación Sensorial
En otras Palabras...Lengua Extranjera

Séptimo Semestre

Sistemas de refrigeración no convencional
Criopreservación Celular
Criopreservación de Germoplasma
Tecnología del Frío Aplicada a Productos de Origen Vegetal
Tecnología Criogénica
Tecnología de Envase y Embalaje

Octavo Semestre

Optativa I
Servicio Social
Optativa II
Formulación y Evaluación de Proyectos

Noveno Semestre

Práctica Profesional