

Para *ingresar* a QA requieres:

- Conocimientos básicos en matemáticas, biología, física y química.
- Capacidad de análisis y disposición para trabajar en equipo y el autoaprendizaje
- Gusto por el trabajo en laboratorio y la innovación

Para *egresar* oficialmente deberás:

- Cubrir totalmente los créditos del plan de estudios
- Presentar y aprobar el examen general de egreso de la licenciatura (EGEL)
- Acreditar 4 niveles de inglés
- Cumplir con servicio social y prácticas profesionales



Como *egresado* de QA serás capaz de:

- Identificar y resolver problemas dentro del ámbito de tu profesión.
- Aplicar, implementar e innovar metodologías para el análisis, procesamiento y conservación de los alimentos
- Desarrollar nuevos productos alimenticios
- Asegurar la calidad química, físico-química, nutricional y microbiológica de los alimentos
- Conocer y aplicarla normatividad de los alimentos.
- Contribuir a la administración de recursos humanos del sector alimentario y a ser gestor de tu propia empresa

Programa Educativo de Alta Calidad

Acreditado por el Consejo Nacional de la Enseñanza y del Ejercicio Profesional de las Ciencias Químicas (CONAECQ), 2008-2018.



Programa Educativo de Alta Calidad



Para mayores informes

UNIVERSIDAD DE SONORA-UNIDAD CENTRO

<http://www.admision.uson.mx>

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS QUÍMICO BIOLÓGICAS

coordinacion.qa@unison.mx

BLVD. LUIS ENCINAS Y ROSALES S/N, COL. CENTRO

HERMOSILLO, SONORA

TÉLEFONO Y FAX: 2 59 21 63 Y 2 59 21 64



UNIVERSIDAD de SONORA



Departamento de Ciencias Químico Biológicas



QUÍMICO EN ALIMENTOS

Desarrolla, innova, analiza y controla
la elaboración de alimentos desde su
producción hasta el consumidor final

La **Universidad de Sonora** es considerada el más valioso patrimonio social del estado de Sonora por la magnitud y calidad de sus recursos humanos y materiales, el número de estudiantes, la calidad de la educación que ofrece, la presencia de sus egresados y por su impacto en la historia y el progreso regional. Cuenta con seis campus, siendo el campus Hermosillo el único donde se imparte dicha oferta educativa lo que le permite a la institución desempeñar un papel esencial e impulsar nuevas y diversificadas opciones educativas.

La **División de Ciencias Biológicas y de la Salud** es la encargada de la formación de profesionistas de Licenciatura y Posgrado en las áreas biológicas, de la salud, las ciencias agropecuarias y las ciencias de los alimentos, que se incorporen a las actividades productivas y de servicio en los ámbitos público y privado.

Algunos de los **beneficios** con los que cuentas al ser un búho de la Universidad de Sonora están: servicio médico, becas (colegiatura, deportivas, ayudantía, estudiantiles, entre otras, intercambios internacionales, bolsa de trabajo.

El **Departamento de Ciencias Químico Biológicas**, perteneciente a la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, tiene la misión de formar profesionistas de calidad y altamente competitivos en las áreas de Alimentos, Clínicos y Nutrición.

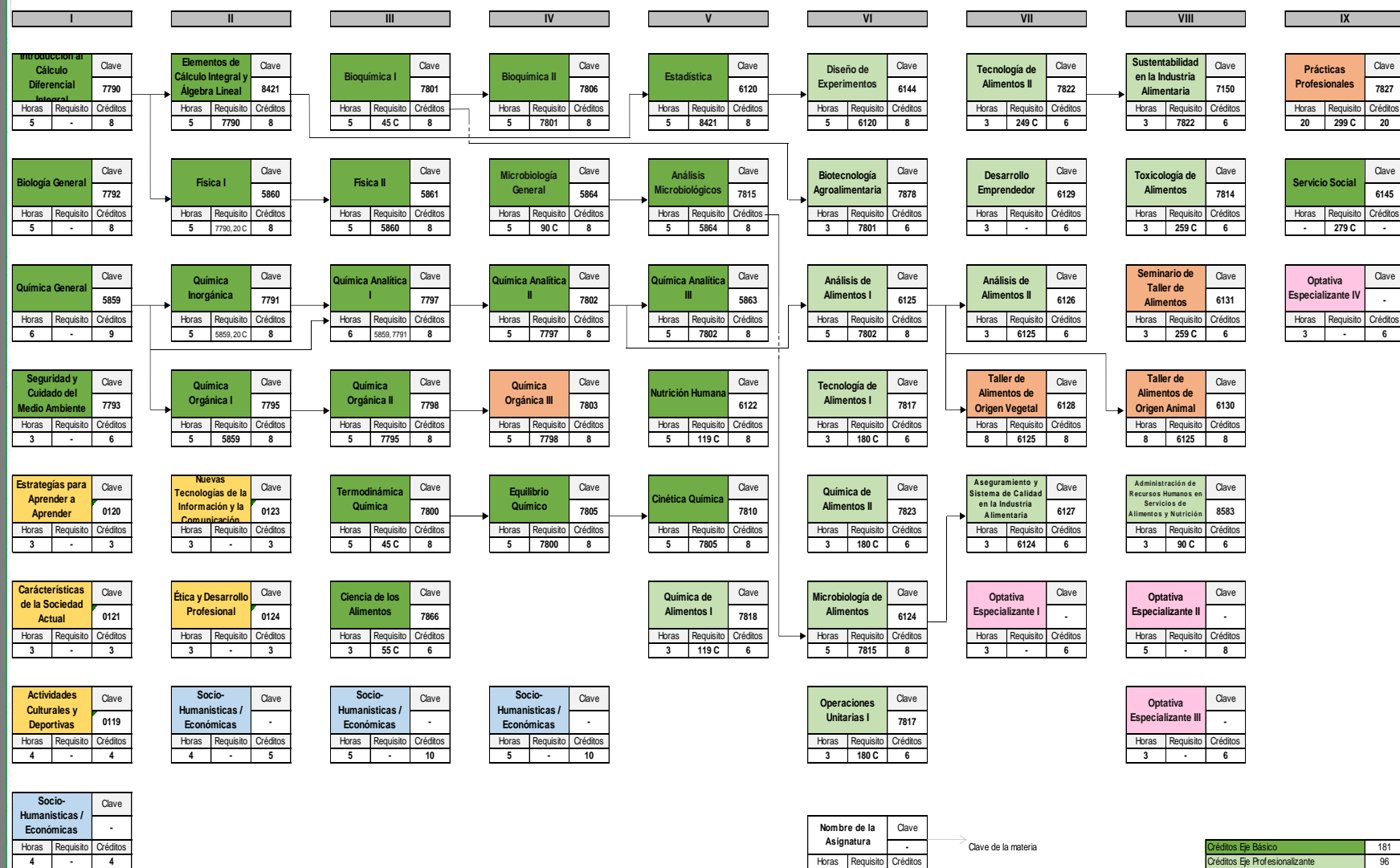
El programa educativo de **Químico en Alimentos** tiene una duración de nueve semestres y su objetivo primordial es formar profesionistas *de la química en el área de alimentos* con un perfil integral, competentes en el ámbito de su profesión, orientados al aprendizaje permanente, con calidad humana y socialmente responsables con el propósito de que atiendan los problemas sociales relacionados con la producción y procesamiento sustentable, suficiencia, distribución, seguridad y calidad de los alimentos.

Visita la página de la carrera:

<https://quimicoenalimentos.unison.mx/>

Mapa Curricular

Licenciatura de Químico en Alimentos



Créditos Eje Básico	181
Créditos Eje Profesionalizante	96
Créditos Eje Integrador	50
Créditos Eje Especializante / Opativas	26
Créditos Eje Socio-humanísticas / Económico	29
Créditos Eje de Formación Común	16
Créditos Totales	398

ÁREAS DE ACENTUACIÓN

Además de obtener el título de Químico en Alimentos, el egresado puede recibir un diploma de Acentuación

Tecnología de Alimentos	Biotecnología	Nutrición	Gestión y Administración de la Industria Alimentaria
* Operaciones Unitarias II	* Enzimología de Alimentos	* Nutrición en el Ciclo de la Vida	* Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria
* Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos	* Microbiología Industrial	* Evaluación del Estado Nutricional	* Introducción a los Sistemas de Calidad Aplicados a Servicios de Alimentación
Análisis Sensorial	Bioinformática	Bioquímica Clínica Nutricional	Legislación Alimentaria
Envases y Sistemas de Envasado	Biología Molecular	Procesamiento y Calidad Nutricional	Economía Alimentaria
Ingeniería de los Procesos Alimentarios	Introducción a los Bioprocesos	Nutrigenómica	Monitoreo ambiental
Seminario de Tópicos de Tecnologías de Vanguardia	Introducción a la Biotecnología	Trastornos de la Conducta Alimentaria	Administración y Gestión Ambiental
Extrusión de alimentos	Genética	Temas Selectos de Anatomía y Fisiología	Administración de Procesos
Propiedades Funcionales de Alimentos	Biología Celular	Conducta y Salud	Química Ambiental
Estancia de Investigación en Alimentos	Estancia de Investigación en Alimentos	Estancia de Investigación en Alimentos	Estancia de Investigación en Alimentos

*Obligatoria para el área de acentuación correspondiente.

SIMBOLOGÍA

T: Horas de Teoría
 P: Horas de Práctica
 L: Horas de Laboratorio
 C: Créditos
 HT: Horas Totales
 E: Eje Curricular
 CA: Carácter de la Materia
 CLAVE: Clave de la Materia

Como egresado de QA podrás laborar en:

- Industria y servicios alimentarios
- Investigación básica y aplicada en el sector público o privado
- Programas de salud o de servicio a la comunidad
- Industria Química
- Instituciones de educación pública o privada
- Asesor en el ramo alimentario en el sector público o privado
- Gestor de tu propia empresa



Movilidad Estudiantil Nacional e Internacional

El programa de movilidad te ofrece la oportunidad de cursar hasta dos semestres en universidades del país o extranjeras como Alemania, Francia, Brasil, España, Portugal, Canadá, EUA, Argentina, Italia, entre otras.