



Exporienta
VIRTUAL UAEM

Carrera Contacto

*Somos ingredientes
activos*

Química en Alimentos

#somosUAEMéx



Universidad Autónoma
del Estado de México



Como escribió alguna vez el dramaturgo Molière, “hay que comer para vivir y no vivir para comer”. La alimentación forma parte prioritaria de nuestro buen funcionamiento como individuos y ella no escapa de los avances tecnológicos ni del estudio científico. Por ello te invitamos a contribuir con el avance alimentario de la sociedad formando parte de la Licenciatura en Químico en Alimentos.

El Químico en Alimentos es el profesional competente que soluciona problemas actuales de la sociedad en materia de alimentos. Como egresado de esta carrera, **participarás a lo largo de la cadena alimentaria**, en el manejo de productos frescos, procesos de transformación, distribución y consumo.

Necesitamos alumnos convencidos de la importancia de tener alimentos sanos y frescos en nuestra mesa sin perturbar el medio ambiente o afectar la economía de otros.

La formación en esta carrera comprende un espectro integral en el campo científico, tecnológico, social y humanístico que se reflejará en el **beneficio social durante el desarrollo profesional** del egresado.

Para ser aceptado en esta licenciatura es necesario que poseas los conocimientos sobre **Matemáticas, Química, Física, Biología e Inglés** proporcionados por los profesores encargados de tu formación a nivel medio superior.

Al concluir la formación académica en la **Licenciatura en Químico en Alimentos** tu razonamiento numérico, verbal, abstracto y mecánico se verán potenciadas. Para asegurar competitividad en el campo laboral, **tu nivel de inglés será aumentado y evaluado** por la Dirección de Aprendizaje de Lenguas.

Como **Licenciado en Químico en Alimentos**, puedes desempeñarte en **industrias alimentarias, consultorías privadas** para tal industria, así como **dependencias gubernamentales, docencia e investigación**, creación de empresas, servicios de asesoría, consultoría en el área alimentaria, organismos de evaluación de productos, laboratorios de pruebas, unidades de verificación y organismos encargados de sistemas de gestión y certificación de productos.



Escribió Jean-Marie Lehn, ganador del premio Nobel en Química de 1987, “La química es como el arte. Por ambos caminos obtienes cosas. Con la química puedes cambiar el orden de los átomos y crear realidades que no existían”. Por ello, te invitamos a crear realidades en materia de alimentos formando parte de la Licenciatura en Químico en Alimentos.





Duración

Trayectoria ideal 9 periodos (4.5 años).

Espacio académico donde se encuentra:

Facultad de Química

Paseo Colón s/n esquina Paseo Tollocan
Col. Residencial Colón
Tels: (01 722) 217 3890, 217 5109
E-mail: fquim@uaemex.mx
C.P. 50120
Toluca, México.

Informes

**Dirección de Estudios
de Nivel Medio Superior**

Torre Académica tercer piso,
Cerro de Coatepec, Ciudad Universitaria
Teléfonos: (01 722) 215 5288 y 215 5391
Exts. 1007, 1035 y 1038
C.P. 50110, Toluca, México.



Exporienta
VIRTUAL UAEM

Licenciatura en Químico en Alimentos



Universidad Autónoma del Estado de México
UAEM

| SD



[Ver Mapa](#)

*Información básica con fines de divulgación
¡Compártela!*