



*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**

10 periodos (5 años).

**Espacio académico donde se encuentra:**

## **Facultad de Química**

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

## **Informes**

**Dirección de Estudios  
de Nivel Medio Superior**

Torre SomosUAEMéx, tercer piso,  
Cerro de Coatepec, Ciudad Universitaria  
Teléfonos: (722) 215 5288 y 215 5391  
Exts. 1156 y 1159  
C.P. 50110, Toluca, México.



*Exporienta*  
VIRTUAL UAEM

## *Licenciatura en Química en Alimentos*



[Ver Mapa](#)

**UAEMéx | SD**

*Información básica con fines de divulgación  
¡Compártela!*

