

PERFIL PROFESIONAL EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS

Versión Ejecutiva



PRESENTACIÓN

El Ingeniero en Procesos Alimentarios cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito, local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que le permiten al Ingeniero desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas:

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, las capacidades individuales y las destrezas sociales; habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

Competencias Específicas:

1. Administrar los recursos y procesos alimentarios a través de la planeación, ejecución y evaluación para su optimización.

- 1.1. Planear la producción y logística para cumplir la proyección de ventas mediante la administración de recursos en la industria alimentaria.
- 1.2. Evaluar los procesos y parámetros de producción para la obtención de productos alimenticios de calidad de acuerdo a las normas que apliquen a la seguridad alimentaria, industrial y ambiental.

2. Diseñar y desarrollar productos y procesos alimentarios a través de metodologías de investigación y técnicas de escalamiento, para aprovechar los recursos disponibles impulsando el desarrollo de la región.

- 2.1. Formular productos innovadores en la región a través de la aplicación de protocolos de investigación, diseños experimentales y escalamiento para darle valor agregado a sus recursos alimentarios.
- 2.2. Formular proyectos productivos del sector alimentario para el aprovechamiento de los recursos naturales utilizando como herramientas el análisis de factibilidad.

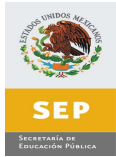
ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

REVISÓ: COMISIÓN DE RECTORES PARA LA CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-24-PF-5A-09



PERFIL PROFESIONAL EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS



Versión Ejecutiva

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El ingeniero en Procesos Bioalimentarios podrá desenvolverse en:

- Empresas privadas en la administración de líneas de producción dentro de una planta que transforma alimentos.
- Empresas públicas como gestores de proyectos agroindustriales y de alimentos.
- Empresas de transformación en el área de investigación de nuevos productos alimenticios.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El ingeniero en Procesos Bioalimentarios podrá desempeñarse como:

- Ingeniero de procesos en plantas de alimentos.
- Dirección técnica y administrativa de empresas alimentarias
- Jefe de control de calidad
- Responsable del desarrollo de nuevos productos en empresas de alimentos

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN DE RECTORES PARA LA CONTINUIDAD DE ESTUDIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: SEPTIEMBRE 2009

F-CAD-SPE-24-PF-5A-09