

INGENIERÍA EN PROCESOS ALIMENTARIOS

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Administrar los recursos y procesos alimentarios, a través de la planeación, ejecución y evaluación para su optimización, mediante el uso de herramientas de control de la producción y sistemas de calidad.

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.

CAMPO DE TRABAJO

Empresas privadas dedicadas a la transformación de alimentos frescos y procesados

Empresas públicas como gestores de proyectos agroindustriales y de alimentos.

Empresas que empaacan frutas frescas de exportación.

Empresas privadas en la administración de líneas de producción dentro de una planta, estableciendo sistemas de calidad que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos.

Empresas de transformación en el área de investigación de nuevos productos alimenticios

Su propia empresa de procesamiento de productos alimenticios.

PRIMER CUATRIMESTRE

- Matemáticas Avanzadas
- Metodología de la Investigación
- Balance de Materia y Energía
- Gestión de la Producción
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Diseño de Experimentos
- Fenómenos de Transporte
- Bioquímica Avanzada
- Integradora I
- Inocuidad Alimentaria I
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

TERCER CUATRIMESTRE

- Operaciones Unitarias I
- Control Microbiológico de Procesos Alimentarios
- Estandarización de Procesos Alimentarios
- Inocuidad Alimentaria II
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

CUARTO CUATRIMESTRE

- Operaciones Unitarias II
- Ingeniería Económica de la Industria de Alimentos
- Diseño de Plantas de Alimentos
- Integradora II
- Inglés IX
- Negociación Empresarial

QUINTO CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

