

Versión Ejecutiva

PRESENTACIÓN

El Ingeniero en Procesos Bioalimentarios 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 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:

- Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.
- Desarrollar y fortalecer las habilidades instrumentales, interpersonales, sistémicas y directivas para comunicarse en un segundo idioma.


Competencias Específicas:

1. Administrar los recursos y Procesos Bioalimentarios 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 Bioalimentarios 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2017	

Versión Ejecutiva

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN


El Ingeniero en Procesos Bioalimentarios, podrá desenvolverse en:

- Empresas públicas y privadas dedicadas a la transformación de alimentos frescos y procesados
- Empresas públicas como gestores de proyectos agroindustriales y de alimentos
- Empresas de alimentos mínimamente procesados para comercialización nacional y de exportación
- Laboratorios de Control de calidad de Alimentos
- Empresas de transformación en el área de investigación de nuevos productos alimenticios
- Empresa propia

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Ingeniero en Procesos Bioalimentarios podrá desempeñarse como:

- Ingeniero de procesos en plantas de alimentos
- Dirección técnica y administrativa de empresas de alimentarias
- Gerente de control de calidad
- Gerente de producción
- Responsable del desarrollo de nuevos productos en empresas de alimentos
- Investigador colaborador en centros de investigación o en instituciones educativas
- Responsable de la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad
- Consultor de proyectos productivos agroalimentarios

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Procesos Bioalimentarios	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2017	