



DIRECCIÓN DE PROGRAMAS ESTUDIANTILES
DEPARTAMENTO DE SERVICIO SOCIAL Y PRÁCTICAS PROFESIONALES

Ingeniería en Alimentos

Perfil de Egreso:

- Será un profesional con los conocimientos para transformar, conservar, analizar, desarrollar, crear e innovar alimentos y subproductos agroindustriales a través de la ciencia y la tecnología.
- Será un profesional con las habilidades para formular, analizar y evaluar alimentos, identificar y dar solución a problemáticas alimentarias.
- Diseñar, planear, controlar y mejorar procesos, buscar y procesar información, investigar documental y experimentalmente en el área de su competencia.
- Será un profesional con los valores sociales y profesionales en su ámbito de competencia, comportamiento ético, apertura al cambio y nuevas propuestas.
- Actitudes que favorecerán el trabajo en equipo, la actualización constante será emprendedor, realizará críticas constructivas, tendrá interés por la investigación, autodominio y una actitud positiva.

Campos de Acción Laboral

Los egresados de la Licenciatura de Ingeniero en Alimentos, podrán incursionar en todas aquellas empresas, organismos e instituciones que estén relacionadas con el área de alimentos y bebidas; tanto en la etapa de investigación, diseño o propuesta como en la de producción y calidad total, por ello, el campo de trabajo para él, comprende de:

- Micro, pequeñas, medianas y grandes empresas dedicadas al procesamiento de productos alimenticios, realizando actividades en el área de producción, supervisando y controlando los procesos.
- Micro, pequeñas, medianas y grandes empresas dedicadas a la comercialización de productos alimenticios, realizando actividades de supervisión y control.
- Micro empresas alimentarias (autoempleo), realizando actividades de desarrollo de productos y procesos, desarrollo y adaptación de tecnologías, desarrollo y análisis de estrategias de comercialización de productos alimentarios, centros de investigación del área de alimentos, tanto del sector público como del privado, participando en la realización de investigación en el área de ciencias y tecnología de alimentos, bufetes de asesorías o servicios independientes, proporcionando consultoría en la cadena productiva del área de alimentos.
- Organismos gubernamentales de acuerdo con la regulación y normatividad sanitarias vigentes, en la cadena productiva de alimentos