



PERFIL DE EGRESO

El ingeniero en Alimentos en la UJAT contará con competencias genéricas y específicas. Las competencias genéricas o institucionales constituyen el sello del egresado de la UJAT. En este proceso de reestructuración la Universidad ha establecido 10 competencias institucionales, que pueden ser de tipo instrumental, interpersonal o sistémico, que se han incorporado a todos y cada uno de los planes de estudio de los diferentes programas educativos que se imparten en la UJAT.

Asimismo se tienen competencias complementarias, las cuales están integradas en los programas de estudio de las asignaturas, en función de las características de contenido y metodología del aprendizaje, con el fin de lograr una formación integral del estudiante.

Competencias genéricas y complementarias del egresado de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

COMPETENCIAS GENÉRICAS		
INSTRUMENTALES:	INTERPERSONALES:	SISTÉMICAS:
INSTITUCIONALES		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacidad de análisis y síntesis. 2. Conocimiento de una segunda lengua. 3. Uso de las TIC. 4. Comunicación oral y escrita en la propia lengua. 	<ol style="list-style-type: none"> 5. Capacidad de trabajar en equipos interdisciplinarios. 6. Habilidad de trabajar en contextos internacionales 7. Compromiso ético. 	<ol style="list-style-type: none"> 8. Pensamiento crítico y creativo. 9. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. 10. Cultura emprendedora.

PERFIL DE EGRESO

COMPLEMENTARIAS		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Capacidad de organizar y planificar. ❖ Habilidades de gestión de información. ❖ Resolución de problemas. ❖ Toma de decisiones. ❖ Capacidad de innovación. ❖ Planeación estratégica. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Trabajo en equipo. ❖ Valoración por la diversidad y multiculturalidad. ❖ Liderazgo. ❖ Filosofía humanista y ética profesional. ❖ Valoración por la expresión artística. ❖ Autonomía intelectual y moral. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Habilidades de investigación. ❖ Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones. ❖ Trabajo autónomo. ❖ Diseño y gestión de proyectos. ❖ Gestión de la calidad. ❖ Compromiso por la sustentabilidad.

Por otro lado, el ingeniero en alimentos de la UJAT cuenta con competencias específicas o propias de su profesión. Las competencias específicas del egresado del Programa Educativo de Ingeniería en alimentos son:

1. Desarrollar proyectos productivos alimentarios para aprovechar materias primas y satisfacer demandas del mercado, así como generar valor agregado, haciendo énfasis en su viabilidad.
2. Analizar materias primas y productos alimenticios para asegurar la calidad e inocuidad, con base en la normatividad nacional e internacional vigente.
3. Realizar innovaciones en productos alimenticios existentes en el mercado, o en los procesos de su elaboración para mejorar la calidad de la oferta, tomando en cuenta los criterios de la salud de los consumidores, la protección al medio ambiente y la ética profesional.
4. Supervisar procesos de producción de alimentos para asegurar el funcionamiento de la planta industrial, considerando principios de ingeniería y administración.
5. Conservar productos agropecuarios para aumentar la vida de anaquel, aplicando principios de interdisciplinariedad.
6. Aplicar el método científico para desarrollar proyectos de investigación, que permitan identificar y dar posibles soluciones a las problemáticas detectadas con bases científicas y ética profesional.