



## Perfil Profesional del Ingeniero en Alimentos

El profesional de esta carrera está concebido considerando fundamentalmente la formación académica de pregrado en tres niveles, a saber: básica, técnico profesional y complementaria. En cada uno de estos ejes de formación se incluyen conocimientos, habilidades y destrezas, así como actitudes y valores; con los cuales el profesional Ingeniero en Alimentos estará en capacidad de:

Dominar los conceptos, principios científicos e instrumentos técnicos y metodológicos, para conocer, manejar e innovar la operación de líneas de producción en fábricas y sistemas diversos; jerarquizar los problemas y proponer soluciones reales, pragmáticas e integrales.

Planificar, programar, controlar y evaluar la producción alimentaria en el ámbito internacional, nacional, regional, local, así como de unidades de producción de carácter público o privado. Investigar los diferentes componentes de los sistemas de transformación de los productos agrícolas, pecuarios, marinos, químicos y biotecnológicos; así como su interacción, para proponer alternativas de solución.

Contribuir mediante su conocimiento, habilidades, destrezas y aptitudes al aumento de la productividad industrial, a través de la correcta introducción de innovaciones tecnológicas y gerenciales, que aseguren el uso óptimo de los recursos alimentarios.

Desarrollar y optimizar sistemas de control; mediante análisis cualitativos y cuantitativos, así como microbiológicos, sensoriales y otros, en alimentos frescos, materias primas, productos semielaborados, y procesados, para garantizar estándares de calidad.

Mediante el uso racional de tecnologías apropiadas, proponer nuevo productos alimenticios de alta calidad e innovar los ya existentes; tanto para el consumo humano como para el animal

Planear, operar y gerenciar, el funcionamiento de industrias de alimentos en el orden tecnológico, administrativo y económico.

Aplicar y transferir tecnologías, en los sistemas integrados de producción de alimentos, considerando un adecuado entorno económico –social–ambiental nacional.

Desarrollar actividades de investigación en las áreas de ciencia, ingeniería y tecnología de los alimentos.

Diseñar, Implementar y operar líneas de producción y automatización de procesos alimentarios.

Manejar en forma racional, integral y sostenible los recursos naturales y medio ambiente; priorizando el uso de tecnologías limpias, sanas y blandas.

Asesorar y adaptar tecnologías para el desarrollo de la industria alimentaria rural.

Utilizar las redes y sistemas de información para la solución de problemas, propios de su actividad profesional.



Formular, desarrollar y evaluar proyectos de Factibilidad e Inversión Agroalimentarios.

Diseñar, seleccionar, calcular, y construir maquinarias y equipos, para la industria alimentaria.

Controlar, dirigir y asesorar la poscosecha, así como la preservación, conservación, procesamiento, distribución y comercialización de productos alimenticios.

Controlar y dirigir el almacenamiento, embalaje y transporte de materias primas, productos semielaborados y productos elaborados. Proponer alternativas de tratamiento, usos y reciclaje de residuos de la industria alimentaria.

Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos.

Preservar y optimizar las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos para el consumo humano y animal, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización.

Planificar, ejecutar y administrar, plantas industriales donde se realicen procesos de transformación químicos, físicos, bioquímicos y biotecnológicos de alimentos.