

# INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

## Objetivo General

Formar profesionistas con sólidas bases científicas y tecnológicas, alto compromiso social, elevados valores éticos, actitudes y aptitudes que le permitan constituirse como agentes de cambio, capaces de integrar, desarrollar y consolidar redes de valor en los sistemas productivos de su entorno, mediante la industrialización de los alimentos.

## Perfil Profesional

- Diseñar, crear, instalar, operar, mantener y dirigir empresas de la industria alimentaria dentro de un marco de desarrollo regional, nacional e internacional.
- Formular, planear, evaluar y ejecutar proyectos de inversión tendientes a fortalecer el desarrollo del sector alimentario.
- Analizar, evaluar y diseñar redes de valor en los sistemas productivos alimentarios
- Analizar, evaluar y optimizar los sistemas de producción industrial de alimentos.
- Desarrollar, producir y comercializar productos con alto valor agregado, en el mercado nacional e internacional de acuerdo a la normatividad vigente y satisfacer las demandas de alimentación y nutrición.
- Desarrollar productos agrícolas, pecuarios y avícolas con características nutracéuticas y funcionales.
- Desarrollar tecnología para la inocuidad y preservación de alimentos, por métodos físicos, fisicoquímicos, fisiológicos y químicos
- Diseñar sistemas para el empaque y embalaje de productos frescos y procesados.
- Investigar y desarrollar tecnologías aplicadas al mejoramiento de los sistemas de producción y organización, con la práctica del avalúo tecnológico.
- Adoptar, adaptar, transferir e innovar tecnologías y la práctica del desarrollo tecnológico, para la transformación de alimentos con sustentabilidad de los recursos.
- Promover la producción de bienes de capital para la industria alimentaria
- Diseñar y crear redes de valor para la integración de sistemas productivos con alto capital intelectual, innovadoras e inteligentes en la



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA  
DIRECCIÓN GENERAL DE  
EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA

organización; holísticos y resilientes en los sistemas de producción que generen productos y servicios de alto valor agregado.

- Establecer sistemas de calidad en los procesos y productos alimentarios bajo las normas internacionales
- Realizar trabajo inter y multidisciplinario que permita el fortalecimiento e integración de las competencias
- Diseñar sistemas alimentarios que permitan la mejora de los mínimos de bienestar: Salud, nutrición, economía y organización



SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA  
DIRECCION GENERAL DE  
EDUCACION SUPERIOR TECNOLOGICA  
DIRECCION DE DOCENCIA

