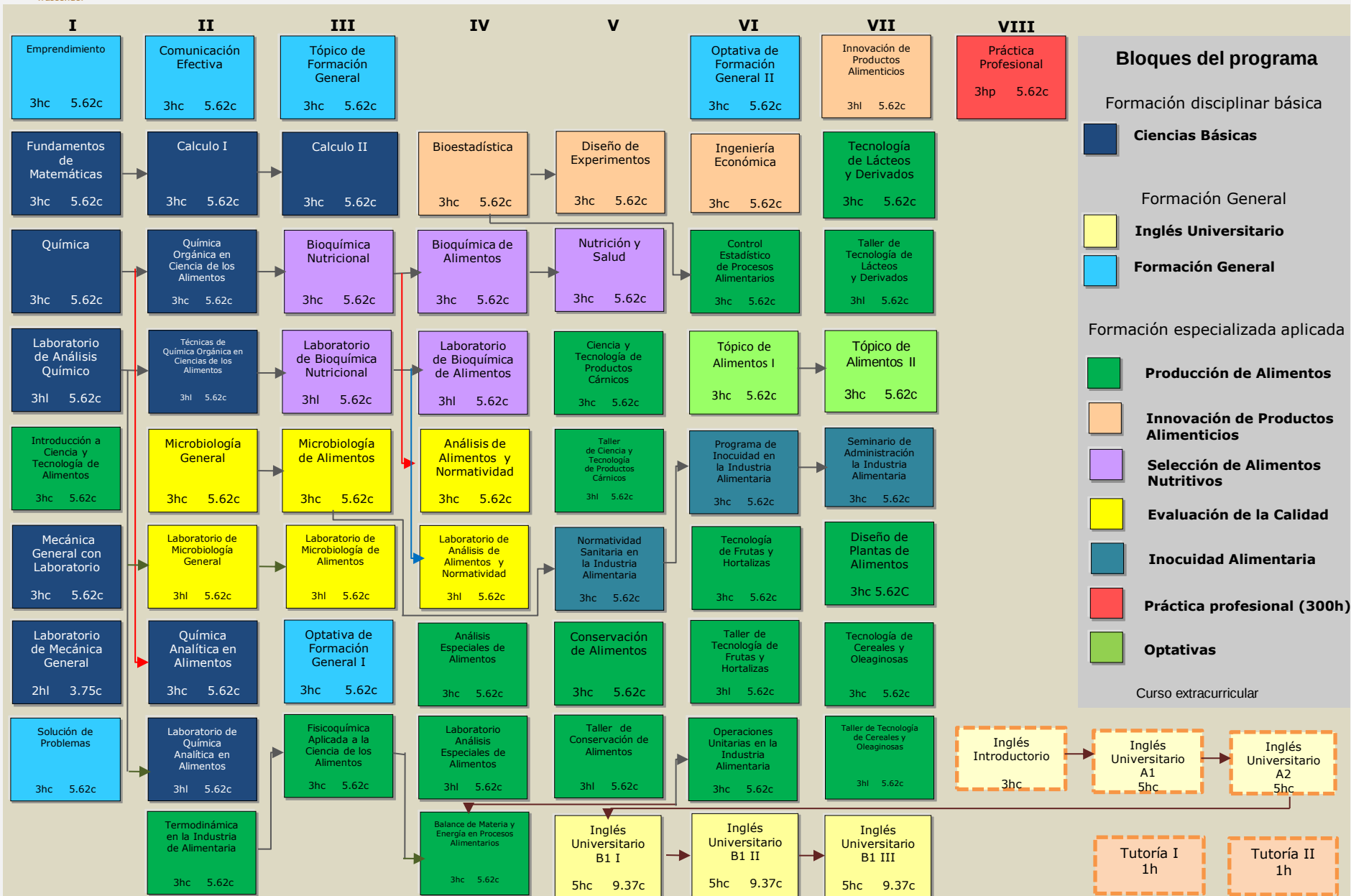


Licenciatura en Tecnología de Alimentos

Mapa curricular Plan 2016



Objetivo del programa

Formar recurso humano ético, capaz de producir alimentos novedosos conforme a sistemas de inocuidad alimentaria y a la normatividad nacional e internacional vigente, a través de la optimización de los recursos empleados en los sistemas de producción, atendiendo la necesidad de alimentos funcionales de la comunidad en la que se desenvolverá profesionalmente.

Perfil de ingreso

El aspirante a ingresar al Programa Educativo de Licenciado en Tecnología de Alimentos deberá contar con:

Habilidades de aplicación de las matemáticas (razonamiento lógico-matemático), localización de información (interpretación de información gráfica), y lectura de información (comprensión lectora).

Competencia lingüística en inglés a un nivel de dominio A2 de acuerdo al Marco de Referencia Europeo (MCER).

- Capacidad para resolver problemas básicos en las áreas de aritmética, álgebra, geometría, trigonometría y cálculo.

Preferentemente deberá contar con:

- Interés por laborar en la Industria Alimentaria.
- Habilidades en el manejo de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Valores humanos como la ética, la honestidad, el compromiso, la responsabilidad, la tolerancia, la generosidad y la comunicación.
- Disponibilidad para trabajar en equipos colaborativos.

Competencias específicas:

- Evaluar de manera ética la calidad fisicoquímica y biológica de los productos alimenticios que cumpla con los estándares de comercialización nacional e internacional.
- Evaluar de manera ética los sistemas de inocuidad alimentaria acorde a los estándares nacionales e internacionales.
- Innovar de forma eficiente productos y procesos alimenticios de acuerdo a las necesidades nutrimentales de la población aplicando criterios de calidad establecidos en estándares nacionales e internacionales.
- Aplicar responsablemente sistemas de administración de la producción en una industria alimentaria considerando la normatividad, inocuidad y recursos disponibles.

Áreas de desempeño profesional

Sector agroindustrial.
Servicios de alimentos.
Consultor independiente.
Sector salud.
Investigación y desarrollo.
Docencia.

Lugares de desempeño

Industria de alimentos.
Proveedores de la industria agroalimentaria.
Comedores industriales.
Restaurantes.
Consultorías.
Centros de investigación.
Instituciones educativas.
Dependencias de gobierno federal, estatal y municipal.
Empresa propia.

Perfil de egreso

El egresado de la Licenciatura en Tecnología de Alimentos será capaz de desarrollar nuevos productos conforme a sistemas de inocuidad alimentaria, además de caracterizar, física, química y microbiológicamente los alimentos, administrar eficientemente procesos productivos, promover la selección y el consumo de alimentos nutritivos, todo ello para impactar en la calidad de vida, salud y sustentabilidad de la sociedad.

Requisitos de egreso

Dentro de los requisitos de egreso se encuentran los siguientes:

1. Entregar la documentación completa a registro escolar.
2. Aprobar todas las asignaturas del Plan de Estudios.
3. Realizar la práctica profesional.
4. Cumplir satisfactoriamente con alguna de las opciones de titulación.
5. Aprobar el examen profesional
6. Cumplir con los 45 puntos del programa de intercultural.
7. Cumplir con 500 horas de servicio social.