



INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

El Ingeniero en Procesos Bioalimentarios cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito, local, regional y nacional.

PERFIL DE INGRESO

El aspirante al Programa Educativo de Ingeniería en Procesos Alimentarios deberá:

- Ser Titulado de Técnico Superior Universitario en: Procesos Agroindustriales, Tecnología de Alimentos, Procesos Alimentarios
- Poseer conocimientos de Matemáticas (Álgebra, Cálculo diferencial e Integral), Termodinámica, Química General, Química de alimentos y Microbiología).
- Tener gusto por la lectura de artículos técnicos del área Bioalimentarios en Inglés.
- Poseer espíritu de investigación.
- Tener gusto por el desarrollo de proyectos sustentables con el sector agroalimentario.

PERFIL DE EGRESO COMPETENCIAS PROFESIONALES

Competencias Profesionales.

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que le permiten al Ingeniero desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

1. Administrar los recursos y procesos alimentarios a través de la planeación, ejecución y evaluación para su optimización.

1.1. Planear la producción y logística para cumplir la proyección de ventas mediante la administración de recursos en la industria alimentaria.

1.2. Evaluar los procesos y parámetros de producción para la obtención de productos alimenticios de calidad de acuerdo a las normas que apliquen a la seguridad alimentaria, industrial y ambiental.

2. Diseñar y desarrollar productos y procesos alimentarios a través de metodologías de investigación y técnicas de escalamiento, para aprovechar los recursos disponibles impulsando el desarrollo de la región.

2.1. Formular productos innovadores en la región a través de la aplicación de protocolos de investigación, diseños experimentales y escalamiento para darle valor agregado a sus recursos alimentarios.

2.2. Formular proyectos productivos del sector alimentario para el aprovechamiento de los recursos naturales utilizando como herramientas el análisis de factibilidad.

COMPETENCIAS GENERICAS

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, las capacidades individuales y las destrezas sociales; habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

Escenarios de Actuación

El Ingeniero en Procesos Bioalimentarios Tendrá como Funciones principales:

- Gestionar y administrar proyectos para la transformación de la industria Bioalimentaria.
- Producir alimentos con calidad e inocuidad de manera sustentable.
- Mejorar e innovar en los procesos alimentarios.
- Diseñar y optimizar sistemas de producción para mejorar la competitividad del sector.
- Coordinar los recursos humanos para garantizar los objetivos de la organización.

En relación al campo laboral del Ingeniero en Procesos Bioalimentarios se tiene que puede desarrollarse en las siguientes áreas:

- En cualquier industria de la cadena agroalimentaria, privada, pública o con participación estatal.
 - En organismos gubernamentales con participación en el área agroalimentaria
 - En cooperativas, asociaciones y/u organizaciones de productores del sector agroalimentario.
 - En forma independiente a través de microempresas, despachos de asesorías o consultorías.
 - En empresas que fabrican o distribuyen equipo, materias primas o aditivos para el sector agroalimentario.
 - En empresas que prestan servicios a la industria de alimentos.
 - En el centros de investigación del sector agroalimentario
-

INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

PLAN DE ESTUDIOS

Ingeniería

CUATRIMESTRE 7

- Matemáticas Avanzadas
- Metodología de la Investigación
- Balance de Materia y Energía
- Gestión de la Producción
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

CUATRIMESTRE 8

- Diseño de Experimentos
- Fenómenos de Transporte
- Bioquímica Avanzada
- Integradora I
- Optativa I
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

CUATRIMESTRE 9

- Operaciones Unitarias I
- Control Microbiológico de Procesos Alimentarios
- Estandarización de Procesos Alimentarios
- Optativa II
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

CUATRIMESTRE 10

- Operaciones Unitarias II
- Ingeniería Económica de la Industria de Alimentos
- Integradora II
- Inglés IX
- Negociación Empresarial
- Diseño de Plantas de Alimentos

CUATRIMESTRE 11

**ESTADÍA
EN EL SECTOR
PRODUCTIVO**

INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

FILOSOFÍA DEL PROGRAMA EDUCATIVO

OBJETIVO

Establecer acciones que coadyuven a la mejora continua del Programa Educativo de Ingeniería en Procesos Bioalimentarios, que impacten en los indicadores de desempeño escolar y eficiencia terminal mediante la consolidación del cuerpo académico e impulsando la vinculación con la sociedad.

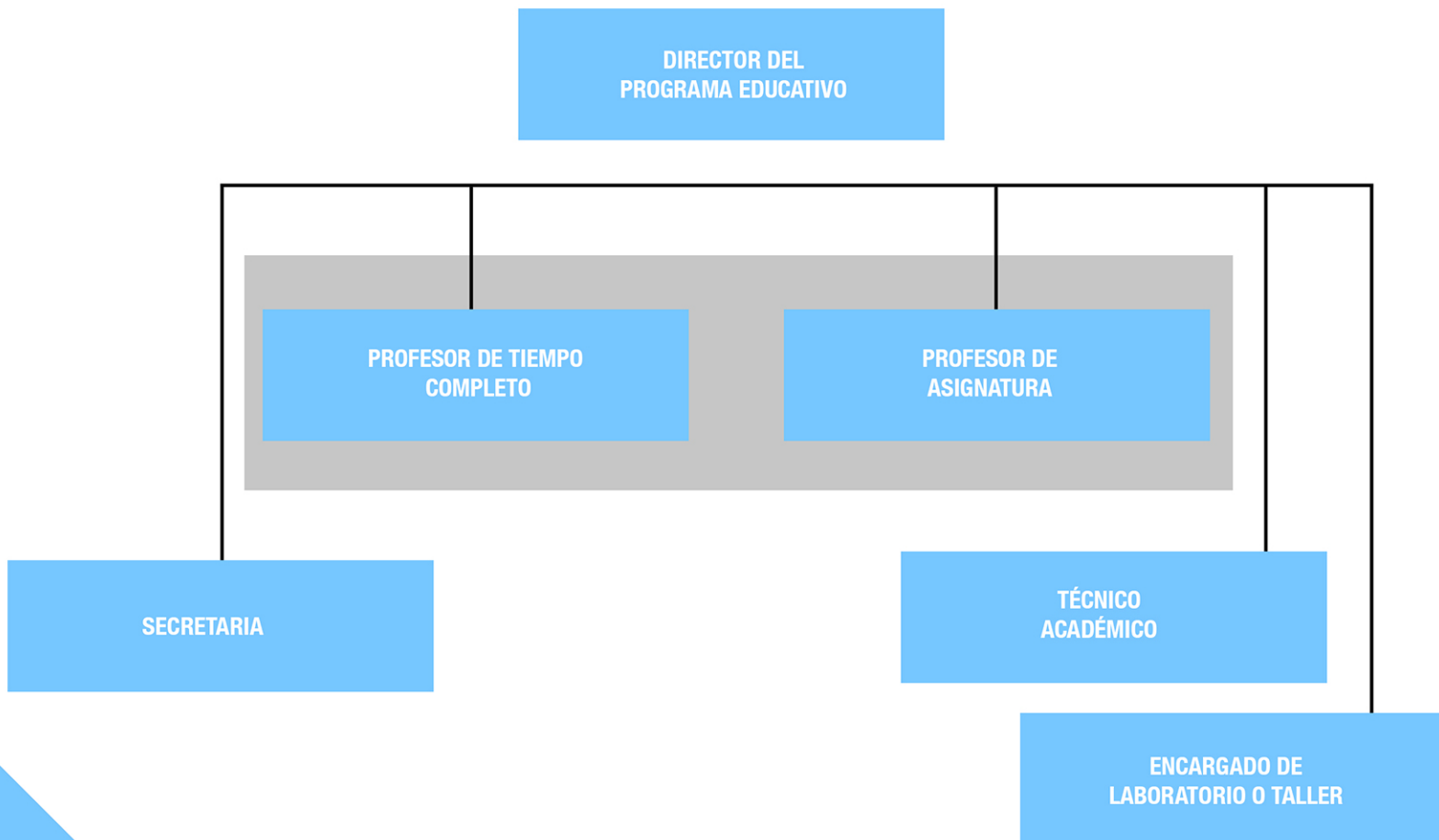
MISIÓN

Formar profesionistas competentes con un conocimiento integral y valores que le permitan tomar decisiones de desarrollo sustentable para plantear estrategias de mejora y dar cumplimiento a las necesidades del sector agroalimentario.

VISIÓN

Ser un programa educativo de calidad, consolidado con el reconocimiento de la sociedad, impulsor del desarrollo sustentable de la región, de Hidalgo y de México.

ORGANIGRAMA



INGENIERÍA EN PROCESOS BIOALIMENTARIOS

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

	Taller	Duración	Cuatrimestre
<ul style="list-style-type: none">- Participación y concursos de innovación Tecnológica.- Realización de exposiciones de Proyectos Integradores.- Participación en concursos de Ciencia y Tecnología.- Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico.- Visitas a empresas- Participación en Congreso Nacionales y/ o Internacionales- Cursos extracurriculares de formación integral- Programa de Emprendedores Universitarios- Actividades Culturales y Deportivas	- Aprender a decir no!	4 hr	Séptimo
	- Mi pareja, Mi espejo!	4hr	octavo
	- Hay otro camino?	4hr	noveno
	- Manejando mis emociones	4hr	Décimo
	- Análisis de Energía en Procesos Bioalimentarios	30 hrs	Opcional
	- Matemáticas Aplicadas a los Procesos Bioalimentarios	40 hrs.	Opcional
	- Técnicas de Análisis Instrumental.	40 hrs.	Opcional
	- Inserción al campo laboral.	16 hrs	Décimo

SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Análisis de laboratorio para agua y alimentos, Análisis bromatológico, Análisis microbiológicos, Análisis fisicoquímico de agua, Asistencia técnica y Pruebas de plataformas para leche.

EDUCACIÓN CONTINUA

Diseño de Plantas Alimentarias.
Estandarización de Procesos Alimentarios.

INFORMACIÓN GENERAL

Requisitos de admisión:

1. Certificado de TSU en Procesos Alimentarios
2. Copia de la CURP
3. Cuota de ficha de ingreso
4. Presentar Examen de Ingreso

Requisitos de inscripción

1. Acta de nacimiento original y tres copias
2. Certificado de terminación de estudios del nivel TSU
3. Tres copias de la CURP
4. Cubrir las cuotas correspondientes

Periodos escolares de ingreso

- Septiembre - Diciembre