



TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS

Acreditado por:



El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios es un profesional competitivo e innovador con los conocimientos y habilidades administrativas y técnicas en el área de procesamiento de alimentos, que estudia en programas actualizados basados en competencias y se desempeña con valores universales y actitud propositiva, que contribuyen al desarrollo de la ciencia y tecnología alimentaria en el Estado de Hidalgo y en el País.

PERFIL DE INGRESO

El aspirante a cursar el programa educativo de Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios deberá contar con:

- Bachillerato concluido.
- Conocimientos en las áreas de Química, Física, Biología y Matemáticas.
- Actitud de servicio y espíritu emprendedor
- Capacidad de análisis.
- Gusto por la lectura.
- Grandes deseos por la superación personal.
- Facilidad de trabajo en equipo.
- Autodisciplina y disponibilidad para el trabajo.
- Un sentido desarrollado del buen trato y la amabilidad.
- Gusto por las asignaturas que combinan teoría y práctica.

PERFIL DE EGRESO

El egresado tendrá las competencias profesionales para desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a las áreas profesionales próximas. El egresado de TSU en Procesos alimentarios será capaz de realizar procesos de transformación de materia prima, seleccionar procesos y equipo para el área alimentaria, supervisar el proceso y calidad en la elaboración de productos alimenticios.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

1. Industrializar materias primas, a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos que contribuyan al desarrollo de la región.

1.1 Transformar materias primas, mediante el uso de la tecnología pertinente, para proporcionar valor agregado.

1.2 Conservar recursos alimentarios, a través de técnicas y normas que prolonguen su vida útil y aseguren la calidad del producto.

2. Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.

2.1 Planear la producción alimentaria, considerando los recursos tecnológicos, financieros, materiales y humanos para cumplir las metas de producción.

2.2 Supervisar el proceso de producción alimentaria, utilizando métodos estadísticos y técnicas analíticas, para controlar y cumplir con los requerimientos del cliente.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, capacidades para planificar y gestionar, manejo de la seguridad e higiene, trabajo en equipo, comunicación efectiva, capacidad de negociación, liderazgo y actitud de servicio.

TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS

PLAN DE ESTUDIOS

T.S.U

CUATRIMESTRE 1

- Álgebra Lineal
- Química Básica
- Biología
- Química Inorgánica
- Tecnologías de la digitalización
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

CUATRIMESTRE 2

- Funciones Matemáticas
- Química Orgánica
- Probabilidad y estadística
- Conservación de Alimentos I
- Tecnología de Alimentos I
- Microbiología
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

CUATRIMESTRE 3

- Cálculo Diferencial
- Física
- Termodinámica
- Análisis de alimentos I
- Química de Alimentos
- Tecnología de Alimentos II
- Integradora I
- Inglés III

CUATRIMESTRE 4

- Cálculo Integral
- Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos III
- Calidad
- Fundamentos de Operaciones Unitarias
- Inglés IV
- Formación Sociocultural III

CUATRIMESTRE 5

- Administración de la Producción
- Inocuidad Alimentaria
- Tecnología de Alimentos IV
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Integradora II
- Inglés V
- Expresión Oral y Escrita II
- Formación Sociocultural IV

CUATRIMESTRE 6

ESTADÍA
EN EL SECTOR
PRODUCTIVO

TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS

FILOSOFÍA DEL PROGRAMA EDUCATIVO

OBJETIVO

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

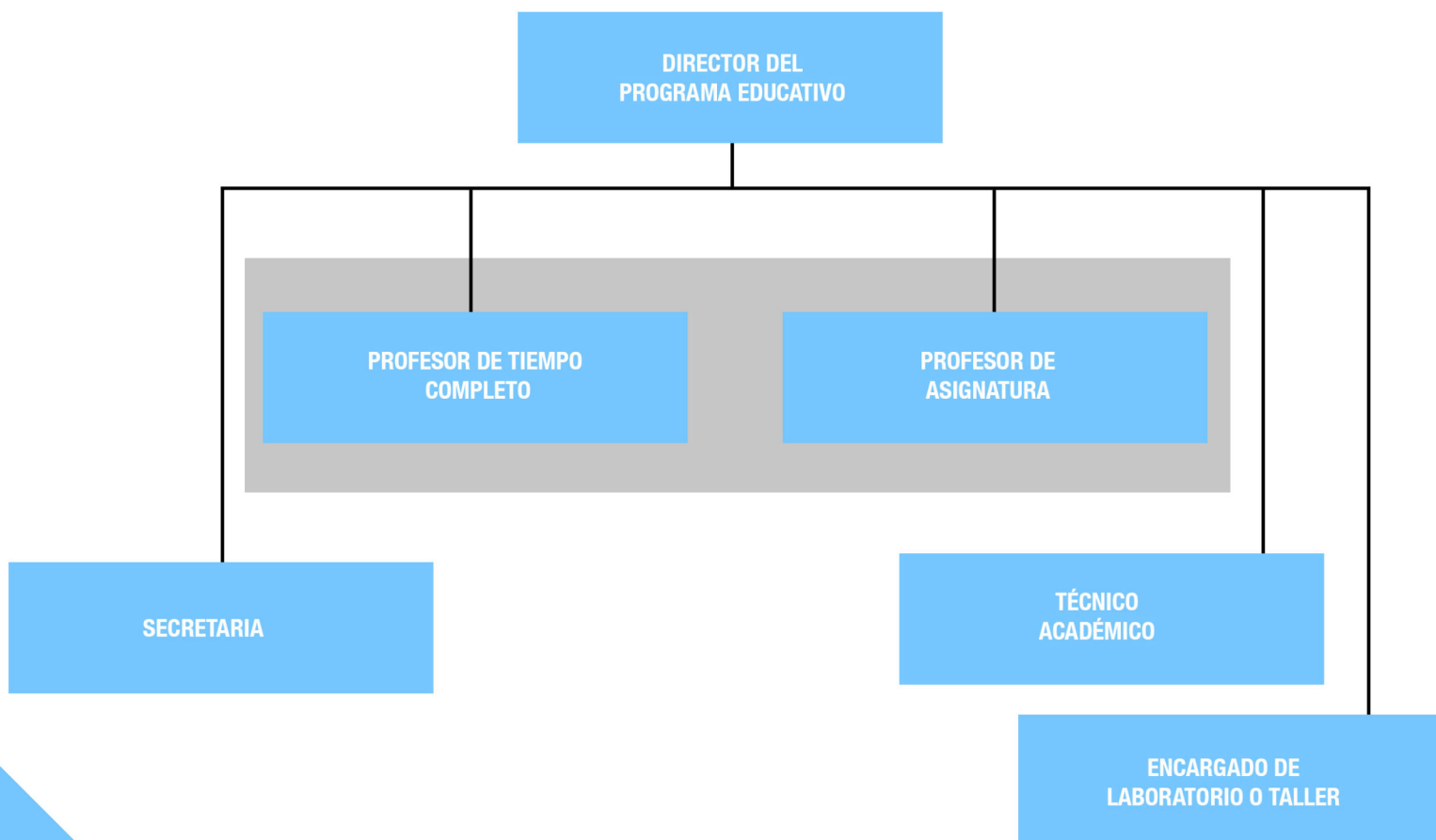
MISIÓN

Formar profesionales competitivos e innovadores con conocimientos y habilidades administrativas y técnicas en el área de procesamiento de alimentos, mediante programas de estudio basados en competencias, pertinentes, sustentables y actualizados; con valores universales y actitud propositiva, que contribuyan al desarrollo de la ciencia y tecnología alimentaria.

VISIÓN

Ser un programa educativo de calidad con profesores integrados a un cuerpo académico consolidado, y con el reconocimiento amplio de la sociedad, impulsor del desarrollo sustentable de la región, de Hidalgo y de México.

ORGANIGRAMA



TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

1. Participación y concursos de Innovación Tecnológica.
2. Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico.
3. Visitas a Empresas.
4. Participación en Congresos Nacionales y/o Internacionales.
5. Preparación para programa de movilidad México -Francia.
6. Cursos extracurriculares de elaboración de productos alimenticios, Introducción a la Química y Matemáticas.
7. Programa de Emprendedores Universitarios.
8. Actividades Culturales y Deportivas .

SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Se ofrecen servicios tecnológicos y públicos en general, en las siguientes áreas: 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

Seguridad e inocuidad enfocadas a la industria láctea, elaboración de planes HACCP, elaboración de productos cárnicos, elaboración de conservas de frutas y hortalizas, elaboración de productos lácteos, curso básico para preparación y valoración de soluciones molares, normales, porcentuales y propocionales.

INFORMACIÓN GENERAL

Requisitos de admisión:

1. Certificado o comprobante de estudios de bachillerato con promedio.
2. Copia de la CURP.
3. Cuota de ficha de ingreso.
4. Presentar examen de ingreso y curso propedéutico.

Requisitos de inscripción

1. Acreditar examen y curso propedéutico.
2. Acta de nacimiento (original y 3 copias).
3. Certificado de bachillerato (original y 2 copias).
4. Tres copias de la CURP.
5. Cubrir las cuotas correspondientes.

Periodos escolares de ingreso

- Septiembre - Diciembre