



## INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CD. CUAUHTÉMOC

#### Perfil de Egreso

- Evalúa sistemas de producción para satisfacer los requerimientos de la industria alimentaria, considerando aspectos de factibilidad y sustentabilidad.
- Aplica e innova técnicas tradicionales y emergentes para la conservación de los alimentos.
- Selecciona empaques para preservar y comercializar alimentos.
- Inspecciona, controla y evalúa procesos, equipo e instalaciones para asegurar la inocuidad y calidad en la industria alimentaria.
- Aplica herramientas estadísticas para la toma de decisiones en la industria alimentaria.
- Conoce sistemas de gestión para cumplir con la normatividad nacional e internacional en la industria alimentaria.
- Aplica métodos de análisis para la estandarización de procesos y caracterización de productos en la industria alimentaria.
- Transfiere tecnologías para la transformación de alimentos.
- Desarrolla nuevos productos para incrementar su valor agregado en la industria alimentaria.
- Desarrolla tecnologías para el aprovechamiento de subproductos alimentarios.
- Desarrolla proyectos para la creación de empresas de alimentos.
- Diseña e imparte cursos de capacitación referentes a tópicos de la industria alimentaria en general.
- Desarrolla habilidades de liderazgo, emprendedora, trabajo ínter- y multidisciplinario, comunicación oral y escrita para el desempeño profesional.
- Conoce y aplica un segundo idioma para el desarrollo de su profesión.





## Perfil de Ingreso

Instituto Tecnológico de Cd. Cuauhtémoc

- Interés por las ciencias básicas: química orgánica, inorgánica, analítica, física y matemáticas.
- Interés por la aplicación de la tecnología.
- Motivación por producir.
- Gusto por la organización.
- Motivación por elaborar proyectos productivos.

## Objetivos Educativos

Los egresados:

- Tendrán la capacidad de desarrollar, transferir e innovar tecnologías relacionadas con la transformación de las materias primas para la industria alimentaria, aplicando normas de calidad e inocuidad, diseñando proyectos innovadores, sustentables y pertinentes al entorno para el mejoramiento del bienestar social.
- Demuestran una base sólida científica y tecnológica para ampliar o profundizar sus conocimientos y su adaptación a las nuevas tecnologías, obteniendo un título de posgrado o certificación avanzada.
- Participan proactivamente en grupos multidisciplinarios desempeñándose como líderes o miembros activos en proyectos de desarrollo de productos tecnológicos con alto valor agregado que satisfagan las necesidades de diversos sectores económicos del país.
- Se conducen correctamente respetando los estándares y principios éticos de la profesión, asumiendo sus responsabilidades sociales y profesionales.
- Tendrán la capacidad de emprender planes de negocios y consultoría orientados a la creación de empresas que solucionen problemática de la industria alimentaria.





- Tienen la habilidad de comunicarse en al menos un segundo idioma de manera funcional y efectiva para poder adaptarse a entornos laborales globales.

## Atributos de Egreso

- Identificar, formular y resolver problemas complejos de Ingeniería, aplicándolos principios de las ciencias básicas.
- Diseñar, crear, aplicar optimizar, analizar y evaluar los sistemas de producción de alimentos inherente a la calidad del producto y a los sistemas de inocuidad.
- Desarrollar y conducir una experimentación adecuada, analizar e interpretar datos, utilizando el juicio ingenieril para establecer conclusiones que puedan aplicarse a la resolución de problemas de la industria alimentaria en general.
- Desarrollar habilidades de liderazgo y comunicación oral y escrita para el desempeño profesional.
- Desempeñarse profesionalmente, con un espíritu emprendedor y compromiso ético consigo mismo, sus colaboradores y su entorno.
- Considerar la necesidad permanente de actualización y tener la facilidad de aplicar dicho conocimiento adquirido a la resolución de problemas del ramo ingenieril.

