

## INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS IIAL-2010-219

### Objetivo General

Formar ingenieros en Industrias Alimentarias con sólidos conocimientos científicos y tecnológicos, para desarrollar, mejorar y producir alimentos inocuos e innovadores; bajo un esquema ético y sustentable acorde a las necesidades de la sociedad en el ámbito regional, nacional e internacional.

### Perfil de Egreso

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