

Versión Ejecutiva

PRESENTACIÓN

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Técnico Superior Universitario 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.


Competencias Genéricas:

- Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.
- Desarrollar y fortalecer las habilidades instrumentales, interpersonales, sistémicas y gerenciales para comunicarse en un segundo idioma.

Competencias Específicas:

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.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de TSU en Procesos Alimentarios	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2015	

PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

Versión Ejecutiva

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.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN


El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios, podrá desenvolverse en:

- Empresas micro, medianas y grandes, públicas y privadas dedicadas a la transformación y comercialización de alimentos
- Instituciones especializadas en la investigación de alimentos
- Empresas privadas para el desarrollo e investigación de nuevos productos, análisis de alimentos e implementación de procesos
- Asesoría y consultoría en el desarrollo de proyectos productivos agroalimentarios.
- Crear su propia empresa

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios podrá desempeñarse como:

- Analista de alimentos
- Responsable de control de calidad
- Coordinador de Inocuidad
- Colaborador en el diseño de nuevos productos
- Supervisor de programas de manejo higiénico de alimentos
- Supervisor de programas de BPM`s
- Supervisor de programas HCCP
- Supervisor de producción
- Supervisor de materias primas

ELABORÓ:	Comité de Directores de la carrera de TSU en Procesos Alimentarios	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2015	