



INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

PERFIL DEL EGRESADO:

- 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.



Carretera Chetumal-Escárcega, Km. 21.5, Ejido Juan Sarabia, Quintana Roo. C.P. 77965.
Tel. (983) 688-1073 e-mail: dir_zmaya@tecnm.mx | www.tecnm.mx | zonamaya.tecnm.mx

