



## **PERFIL DE EGRESO: ESPECIALISTA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS**

El Programa de Especialización en Ingeniería de Alimentos se propone el desarrollo de competencias que permitan al egresado profundizar los conocimientos en Ciencia y tecnología de alimentos para contribuir a la optimización y mejoramiento de los procesos relacionados con su producción, distribución y organización en las empresas. En este sentido, su contenido hace referencias a las industrias de alimentos y a conocimientos relacionados con las áreas de microbiología, química e ingeniería de alimentos, así como a la aplicación de estas ciencias y tecnologías a la conservación y transformación de los alimentos mediante el enlatado, refrigeración, congelación, deshidratación, fermentación y el uso correcto de los aditivos químicos, entre otros.

Promueve, además el desarrollo de competencias para el manejo de los sistemas de control de calidad que se aplican para producir alimentos de alta calidad y saludables de acuerdo a las normas nacionales e internacionales.

### **OBJETIVOS**

Formar especialistas capaces de utilizar los instrumentos científicos y tecnológicos, en el análisis de los fenómenos ocurridos en los procesos de la industria alimentaria con el fin de interpretarlos y solucionar problemas propios de la Ingeniería de Alimentos y pertinentes al entorno.

### **PERFIL DE EGRESADO**

- Tiene el potencial para contribuir con el mejoramiento e innovación de productos alimenticios.
- Posee el nivel de conocimiento adecuado de las tecnologías en el área de los alimentos que le permite entender los requerimientos y estándares de calidad que demandan los mercados locales e internacionales.
- Maneja con propiedad conocimientos básicos relativos a los cambios en la dinámica de la globalización de mercados pertinentes al sector de la industria de alimentos.
- Asume la ética y el liderazgo de la industria alimenticia en base a la observancia de las normas de control de calidad.



- Tiene competencias para contribuir a la optimización de las tecnologías existentes y al mejoramiento de ciertas operaciones como resultado de la aplicación de técnicas de la investigación científica.
- Organiza y aplica conocimientos científicos y tecnológicos a situaciones concretas de la industria alimentaria.
- Identifica problemas en el área de su especialidad y propone soluciones que mejoren las situaciones de riesgo, aumenten la eficiencia de los procesos y otros aspectos de interés.
- Comprende y analiza la situación del sistema agroalimentario nacional, y su impacto en la alimentación y nutrición de la población.
- Diseña procesos y plantas de alimentos.
- Mantiene la unidad funcional de los grupos de trabajo y de transmite a sus supervisados actitudes proactivas y éticas.
- Elabora estudios técnicos-económicos de proyectos industriales.
- Domina la tecnología informática aplicable a situaciones concretas de la industria alimentaria.

### **MALLA CURRICULAR**

<b>Componente de la Especialización</b>		
<b>Cursos Obligatorios: (15 U/C)</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>U/C</b>
70160	Química y Bioquímica de Alimentos	03
70161	Operaciones Unitarias	03
70162	Tópicos en Ingeniería de Alimentos	03
70163	Gestión de Calidad en Ingeniería de Alimentos	03
70164	Diseño Experimental	03
<b>Cursos Electivos: (12 U/C)</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>U/C</b>
70168	Tópicos de Microbiología de Alimentos	03
70169	Ingeniería Económica	03
70170	Separación de Membranas	03
70171	Desarrollo de Nuevos Productos	03



70172	Biología Industrial	03
70173	Diseño de Plantas de Alimentos	03
70174	Optimización y Escalamiento de Procesos	03
70175	Electiva I	03
70176	Electiva II	03
70177	Electiva III	03
70178	Tecnologías de Sólidos en la Industria Alimentaria	03
<b>Componente de Trabajo Especial de Grado</b> <b>Cursos Obligatorios: (03 U/C)</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>CURSO</b>	<b>U/C</b>
70180	Proyecto de Ingeniería de Alimentos	03
<b>TOTAL UNIDADES CREDITO...</b>		<b>30</b>