

PERFIL PROFESIONAL

TITULO PROFESIONAL	INGENIERO DE ALIMENTOS
AÑO DE INICIACIÓN DEL PROGRAMA	1987
PERFIL PROFESIONAL	
COMPETENCIAS PROFESIONALES	<p>En la unión del perfil profesional, y ocupacional descritos se derivan las competencias profesionales del Ingeniero de Alimentos Uniagrarista el cual:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Innova continuamente en la generación de nuevos productos que satisfagan las necesidades de alimentación nutritiva, de fácil acceso y de buena calidad para la sociedad.2. Diseña, planifica, implementa, controla y evalúa procesos y plantas de producción para la transformación, conservación y distribución eficientes de los alimentos, con el fin de contribuir al desarrollo de la competitividad del sector industrial alimentario, mediante el aprovechamiento sostenible de materias primas.3. Investiga sobre las tendencias tecnológicas y nuevos conocimientos en la ciencia de los alimentos, para soportar las necesidades del sector empresarial agroindustrial alimentario, liderando procesos de transferencia e innovación tecnológica.4. Diseña y desarrolla sistemas de calidad en la industria de alimentos tendientes al mejoramiento de la inocuidad alimentaria, de forma eficiente, aumentando la competitividad de las empresas del sector y permitiendo acceso a diversos mercados.5. Crea empresas especializadas en la producción de alimentos enfocadas al desarrollo sostenible y económico del sector agroindustrial.
CAMPO DE ACTUACIÓN	<ul style="list-style-type: none">• Podrá desempeñarse como trabajador independiente o en cualquier organización en actividades o cargos relacionados con: la planeación, dirección, control, mejoramiento y evaluación de las operaciones involucradas en las empresas transformadoras de materias primas agrícolas y pecuarias en productos para consumo humano y animal.• En el fomento del desarrollo científico tecnológico del país mediante la investigación permanente en el área, para la solución de los problemas actuales y generar nuevo conocimiento que permita el progreso del sector agroalimentario• En la formulación, desarrollo y liderazgo de proyectos productivos, sociales y económicos que contribuyan al desarrollo del sector agroalimentario nacional y regional. Como el mejoramiento de la seguridad e inocuidad alimentaria, con criterios éticos que contribuyan a dar solución a las problemáticas y los nuevos retos que afronta el país dentro de un mundo globalizado• Coordinación y ejecución de actividades de capacitación o formación en área relacionadas con la ingeniería de alimentos como capacitador, facilitador o docente.
CARÁCTER DIFERENCIADOR	Énfasis en seguridad alimentaria e inocuidad, una de las necesidades básicas del país.