

## PERFIL PROFESIONAL

<b>TITULO PROFESIONAL</b>	<b>INGENIERO DE ALIMENTOS</b>
<b>AÑO DE INICIACIÓN DEL PROGRAMA</b>	1987
<b>PERFIL PROFESIONAL</b>	
<b>COMPETENCIAS PROFESIONALES</b>	<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"><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>5. Crea empresas especializadas en la producción de alimentos enfocadas al desarrollo sostenible y económico del sector agroindustrial.</li></ol>
<b>CAMPO DE ACTUACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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</li><li>• 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</li><li>• Coordinación y ejecución de actividades de capacitación o formación en área relacionadas con la ingeniería de alimentos como capacitador, facilitador o docente.</li></ul>
<b>CARÁCTER DIFERENCIADOR</b>	Énfasis en seguridad alimentaria e inocuidad, una de las necesidades básicas del país.