



PERFIL PROFESIONAL

PARA EL INGENIERO EN ALIMENTOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



PRESENTACIÓN

El Ingeniero en Alimentos cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

El Ingeniero en Alimentos se distingue por poseer las competencias profesionales esenciales que respaldan su desempeño con éxito en el dinámico entorno laboral, abarcando tanto el ámbito local como el regional y nacional. Este perfil integral no solo se ajusta a las demandas actuales del sector, sino que también anticipa y se adapta a las transformaciones y desafíos emergentes del Ingeniero en Alimentos. Su capacidad para integrar conocimientos técnicos especializados, habilidades analíticas y una visión innovadora lo posiciona como un profesional altamente cualificado y preparado para contribuir significativamente al avance de la disciplina y a la resolución eficiente de problemáticas complejas en distintos contextos.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que el Ingeniero debe desarrollar en su área profesional, adaptándose a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales relacionadas a su formación para el logro de objetivos.

Competencias Base:

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.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-05-PE-LIC-44.2
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL

PARA EL INGENIERO EN ALIMENTOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

Competencias Transversales:

Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, habilidades socioemocionales, herramientas de pensamiento crítico, creativo e innovador, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su autorrealización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.

Competencia Específica:

1. Industrializar materias primas a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos inocuos que contribuyan al desarrollo sostenible de la región.
2. Controlar procesos de producción alimentarios y agroindustriales, mediante sistemas de gestión integral y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.
3. Diseñar y desarrollar productos y procesos alimentarios mediante metodologías de investigación, técnicas de escalamiento y transferencia tecnológica, para la gestión y aprovechamiento de los recursos de manera innovadora y sostenible.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Ingeniero en Alimentos podrá desenvolverse en las siguientes unidades productivas y sociales tales como:

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-05-PE-LIC-44.2
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL

PARA EL INGENIERO EN ALIMENTOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

- 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.
- Empresas que se dedican a asegurar la calidad, como: laboratorios de análisis, consultorías especializadas en calidad y certificaciones en el sector alimentario.
- Empresas que se dedican a asegurar la inocuidad, como: consultorías especializadas en legislación alimentaria e implementación de sistemas de inocuidad.
- Organismos gubernamentales encargados de supervisar la inocuidad alimentaria.
- Supermercados, comedores industriales.
- Empresa propia.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Ingeniero en Alimentos podrá desempeñarse atendiendo los siguientes puestos de trabajo:

- Jefe de laboratorio de análisis de alimentos

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-05-PE-LIC-44.2
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL

PARA EL INGENIERO EN ALIMENTOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

- Jefe de aseguramiento calidad
- Coordinador de Inocuidad
- Supervisor de programas de manejo higiénico de alimentos
- Supervisor de sistemas de calidad
- Supervisor de sistemas de inocuidad
- Supervisor de producción
- Supervisor de materias primas
- Supervisor de sistema de distintivo H
- Gerente en empresas alimentarias
- Responsable de despacho de asesoría y consultoría
- Investigador en áreas de alimentos y desarrollo de nuevos productos
- Ingeniero de procesos y mejora continua
- Jefe de proyectos Jr
- Docencia
- Ingeniería de envasado
- Auxiliar en centros de investigación
- Ingeniero senior o junior
- Supervisor de seguridad industrial
- Supervisor de cadenas de supermercados y comedores industriales
- Supervisor de calidad de productos premium
- Supervisor de procesos y mejora continua
- Supervisor de operaciones y procesos alimenticios

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-05-PE-LIC-44.2
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL

PARA EL INGENIERO EN ALIMENTOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

- Coordinador de certificaciones en el sector alimentario
- Supervisión de procesos agroindustriales
- Sanista

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-05-PE-LIC-44.2
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	