

## 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	