



PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO PROCESOS ALIMENTARIOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

PRESENTACIÓN

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Técnico Superior Universitario desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas:

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, capacidades para planificar y gestionar, manejo de la seguridad e higiene, trabajo en equipo, comunicación efectiva, capacidad de negociación, liderazgo y actitud de servicio.

Competencias Específicas:

1. Industrializar materias primas, a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos que contribuyan al desarrollo de la región.

1.1 Transformar materias primas, mediante el uso de la tecnología pertinente, para proporcionar valor agregado.

1.2 Conservar recursos alimentarios, a través de técnicas y normas que prolonguen su vida útil y aseguren la calidad del producto.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	



PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO PROCESOS ALIMENTARIOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

2. Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.

- 2.1 Planear la producción alimentaria, considerando los recursos tecnológicos, financieros, materiales y humanos para cumplir las metas de producción.
- 2.2 Supervisar el proceso de producción alimentaria, utilizando métodos estadísticos y técnicas analíticas, para controlar y cumplir con los requerimientos del cliente.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios, podrá desenvolverse en:

- Empresas públicas y privadas dedicadas a la transformación, comercialización de alimentos.
- Empresas grandes, medianas y microempresas.
- Instituciones especializadas en la investigación de alimento
- 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.
- Crear su propia empresa.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	



PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO PROCESOS ALIMENTARIOS EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios podrá desempeñarse como:

- Analista de alimentos.
- Responsable de control de calidad.
- Coordinador de Inocuidad
- Diseñador de nuevos productos.
- Supervisor de programas de manejo higiénico de alimentos.
- Supervisor de programas de BPM`s.
- Jefe de planta.
- Supervisor de producción.
- Consultor de proyectos productivos agroalimentarios.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Procesos Alimentarios	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2010	

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADÍA
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS I	MATEMÁTICAS II	TERMODINÁMICA	INFORMÁTICA APLICADA PARA PROCESOS		525 HRS.
	75 HRS	75 HRS	75 HRS	60 HRS		
	INFORMÁTICA BÁSICA	CALIDAD		FUNDAMENTOS DE OPERACIONES UNITARIAS		
	75 HRS	60 HRS		90 HRS		
	QUÍMICA I	FÍSICA				
	60 HRS	60 HRS				
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	MICROBIOLOGÍA	QUÍMICA DE ALIMENTOS	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	PRINCIPIO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	
	75 HRS	105 HRS	90 HRS	90 HRS	75 HRS	
	ANÁLISIS DE ALIMENTOS I	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS I	ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	ANÁLISIS DE ALIMENTOS II	INOCUIDAD ALIMENTARIA	
	75 HRS	120 HRS	60 HRS	75 HRS	90 HRS	
			TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS III	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS IV	
			105 HRS	105 HRS	120 HRS	
			ESTADÍSTICA PARA EL CONTROL DE PROCESOS		FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	
			75 HRS		75 HRS	
			INTEGRADORA I		INTEGRADORA II	
		30 HRS		30 HRS		
LENGUAS Y MÉTODOS	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV	INGLÉS V	
	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I				EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	
					75 HRS	
HABILIDADES GERENCIALES	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV		
	30 HRS	45 HRS	30 HRS	45 HRS		
TOTALES	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2010

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR

NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA