

• Escenarios de actuación

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios podrá desenvolverse en:

- Empresas públicas y privadas dedicadas a la transformación y comercialización de alimentos
- Empresas grandes, medianas y micro
- 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
- Crear su propia empresa

• 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.

• Requisitos para solicitar examen de admisión:

- Hacer pago Examen Ceneval en la liga www.utmorelia.edu.mx
- Hacer pre-registro en línea www.utmorelia.edu.mx 48 horas después del pago
- Presentarse en servicios escolares con la siguiente documentación:
 - Original y copia del pago
 - Copia de certificado de bachillerato o constancia de estudios
 - 2 fotografías infantil a color

• Requisitos de inscripción:

- Original y 3 copias de:
 - Acta de nacimiento reciente
 - Certificado de bachillerato
 - Comprobante de domicilio con código postal
 - Comprobante de tipo sanguíneo (Cruz Roja, IMSS, ISSSTE, SSA, laboratorio privado)
 - CURP
- Descargar y llenar formato SFE del IMSS de www.utmorelia.edu.mx

Universidad Tecnológica de Morelia
Vicepresidente Pino Suárez #750
Col. Ciudad Industrial
Tels. (443) 3 50 41 15 y 3 50 49 78
www.utmorelia.edu.mx

Universidad Tecnológica De Morelia
@UTMorelia



www.michoacan.gob.mx

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS

• Objetivo

Contar con estudiantes de la carrera de TSU en Procesos Alimentarios que construyan las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral en la industria alimentaria, en el ámbito local, regional y nacional.

• Perfil de ingreso

Todo aspirante que ingrese a la carrera deberá cumplir con el siguiente perfil de ingreso:

- Alumno egresado de bachillerato con el perfil químico biológico, como segunda opción se considerarán alumnos con perfil físico matemático.
- Actitudes: vocación definida, disponibilidad para aprender, responsabilidad y disciplina, trabajo en equipo.
- Habilidades: capacidad en el manejo de materiales de laboratorio
- Conocimientos: conocimientos básicos de química y matemáticas.
- El aspirante debe manejar el idioma inglés a nivel básico.

• Perfil del egresado de TSU

Podrá realizar las siguientes funciones:

- Industrializar materias primas a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos que contribuyan al desarrollo de la región.
- Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.

ASIGNATURAS DE LA CARRERA TSU EN PROCESOS ALIMENTARIOS



I CUATRIMESTRE

- Álgebra Lineal
- Química Básica
- Biología
- Microbiología
- Análisis de Alimentos I
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

II CUATRIMESTRE

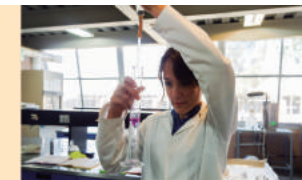
- Funciones Matemáticas
- Química Orgánica
- Química Inorgánica
- Física
- Conservación de los Alimentos
- Tecnologías de Alimentos I
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

III CUATRIMESTRE

- Cálculo
- Probabilidad y Estadística
- Termodinámica
- Calidad
- Química de Alimentos
- Tecnologías de Alimentos II
- Integradora I
- Inglés III

IV CUATRIMESTRE

- Cálculo Integral
- Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos II
- Tecnologías de Alimentos III
- Informática Aplicada a Procesos
- Fundamentos de Operaciones Unitarias
- Inglés IV
- Formación Sociocultural IV



- Tecnologías de Alimentos IV
- Formación y Evaluación de Proyectos Integradora II
- Inglés V
- Formación Sociocultural V

V CUATRIMESTRE

- Administración de la Producción
- Inocuidad Alimentaria

VI CUATRIMESTRE

- Estadía en el Sector Productivo

