

Ingeniería en Innovación Alimenticia

Clave de la Carrera: 552100064

Objetivo General

Formar profesionales con capacidad para desarrollar, adaptar y producir alimentos seguros, nutricios, funcionales e innovadores, utilizando tecnologías existentes o emergentes y base sostenible, dando respuesta a las demandas de los diferentes sectores socioeconómicos.

Perfil profesional

El egresado de la Ingeniería en Innovación alimenticia es un profesional capaz de optimizar, implementar y administrar los procesos de la transformación y de obtención de alimentos, su preservación y comercialización. Poseerá además las habilidades para:

- Dominar los conceptos, principios científicos e instrumentos técnicos y metodológicos, para conocer, manejar e innovar la operación de líneas de producción en fábricas y sistemas diversos; jerarquizar los problemas y proponer soluciones reales, pragmáticas e integrales.
- Planificar, programar, controlar y evaluar la producción alimentaria en el ámbito internacional, nacional, regional, local, así como de unidades de producción de carácter público y privado.
- Contribuir mediante su conocimiento, habilidades, destrezas y aptitudes al aumento de la productividad industrial, a través de la correcta introducción de innovaciones tecnológicas y gerenciales, que aseguren el uso óptimo de los recursos alimentarios.
- Proponer nuevos productos alimenticios de alta calidad e innovar los ya existentes; tanto para consumo humano como para el animal. ○ Aplicar y transferir tecnologías, en los sistemas integrados de producción de alimentos, considerando un adecuado entorno económico-social-ambiental nacional.
- Desarrollar actividades de investigación en las áreas de ciencia, ingeniería y tecnología de los alimentos. ○ Diseñar, Implementar y Operar líneas de producción y automatización de procesos alimentarios.
- Manejar en forma racional, integral y sostenible los recursos naturales y medio ambiente, priorizando el uso de tecnologías limpias, sanas y blandas.
- Asesorar y adoptar tecnologías para el desarrollo de la industria alimentaria rural.
- Utilizar las redes y sistemas de información para la solución de problemas, propios de su actividad profesional mediante un adecuado uso de Tecnologías de la información y comunicaciones.
- Elaborar y evaluar proyectos de producción, inversión y desarrollo social, que disminuyan drásticamente las fuentes de contaminación de suelos, aire, agua y que al mismo tiempo, contribuyan a la inocuidad de los alimentos desde su origen. ○ Controlar, dirigir y asesorar la poscosecha, así como la preservación, conservación, procesamiento, distribución y comercialización de productos alimenticios.
- Controlar y dirigir el almacenaje, embalaje y transporte de materias primas, productos semielaborados y productos elaborados. ○ Proponer alternativas de tratamiento, usos y reciclaje de residuos de la industria alimentaria. ○ Diseñar, desarrollar y adaptar tecnologías y biotecnología para la conservación de alimentos.
- Promover el rescate de tecnología tradicional para adecuarla a las necesidades y capacidades tecnológicas de la región y el país.
- Preservar y optimizar las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos para el consumo humano y animal, controlando las condiciones sanitarias en su transformación, almacenamiento y comercialización. ○ Planificar, ejecutar y administrar, plantas industriales

- donde se realicen procesos de transformación químicos, físicos, bioquímicos y biotecnológicos de alimentos. ○ Diseñar y asesorar en la construcción de prototipos acorde a las necesidades de la industria alimentaria.
- Identificar canales de comercialización que involucren: utilización de carga, transporte y almacenamiento.
 - Calcular tiempos de vida útil de alimentos.

➡ **Unidad de Estudios Superiores** en la que se imparte la carrera:

- UES Ixtapaluca