

ATRIBUTOS DE EGRESO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

AE1. Identificar, formular y resolver áreas de oportunidad de ingeniería en alimentos aplicando los principios de las ciencias básicas e ingeniería.

AE2. Realizar proyectos de ingeniería en alimentos que permitan desarrollar productos que aporten soluciones sociales mediante la investigación de nuevas tecnologías.

AE3. Diseñar, sintetizar, optimizar y controlar procesos donde se efectúan cambios físicos, químicos y biológicos, empleando el juicio ingenieril mediante la utilización del diseño experimental para analizar e interpretar los resultados mediante análisis estadístico para establecer conclusiones y/o soluciones a problemas relacionados con su ámbito profesional.

AE4. Comunicar conocimientos técnicos-científicos, mediante la expresión oral y escrita en español e inglés, con asertividad, apertura, capacidad de transmitir y difundir la información, para desempeñarse exitosamente en un ámbito global, tanto en el sector académico como en el empresarial.

AE5. Adquirir la responsabilidad ética en el desarrollo científico e ingenieril de productos alimenticios que brinden soluciones de impacto social, económico y ambiental.

AE6. Reconocer la necesidad permanente de conocimiento integral para tener la habilidad para localizar, evaluar, integrar, y aplicar este conocimiento adecuadamente para atender las necesidades del entorno local, global y ambiental con responsabilidad ética, con actitud proactiva y profesional.

AE7. Reconocerá la necesidad de la colaboración eficientemente de trabajar en equipos multidisciplinarios que permita el análisis de los posibles riesgos y la incertidumbre de los proyectos realizados en los contextos global, económico, ambiental y social.