

OBJETIVOS EDUCACIONALES DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS.

OE1. Diseñar procesos productivos de la industria alimentaria aplicando su capacidad de síntesis, optimización y control de procesos, tomando en cuenta consideraciones técnicas de equipamiento, procesamiento, financieras y humanas con compromiso ético, tolerancia, respeto y, responsabilidad ambiental y social para transformar la materia prima en productos de valor agregado.

OE2. Gestionar la calidad mediante el análisis y control estadístico, sistemas de calidad y la seguridad e inocuidad alimentaria, atendiendo los marcos normativos, con ética y responsabilidad social, para la mejora continua en la industria alimentaria.

OE3. Innovar, aplicando sus conocimientos teóricos y prácticos en el desarrollo de nuevos productos y procesos, con iniciativa, imaginación, apertura, creatividad, ética y responsabilidad social, para satisfacer las necesidades sociales e industriales.

OE4. Participar en la planificación, desarrollo, control y administración de procesos alimentarios en escala de laboratorio, planta piloto e industrial apegados a la normatividad nacional e internacional para la inserción eficiente del ámbito profesional para fomentar la creación de pequeñas empresas.