



**Universidad Tecnológica
del Sur del Estado de México**

**T.S.U.
PROCESOS
ALIMENTARIOS**



OBJETIVO:

Formar Técnicos Superiores Universitarios en Procesos Alimentarios, con las competencias profesionales necesarias para su adecuado desempeño en el campo laboral, ámbito local, regional y nacional; enfocado a la investigación, innovación, diseño, simulación y gestión de los procesos productivos de los alimentos.



Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México

PERFIL DE INGRESO A TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

El aspirante a la carrera de Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios debe de observar lo siguiente:

- Haber concluido los estudios de Educación Media Superior, de preferencia área físico-químicas, ciencias básicas o bachillerato único.
- Tener interés por transformar materias primas pecuarias, mediante el uso de la tecnología pertinente, para proporcionar valor agregado.

Habilidades y Destrezas deseables:

- Pensamiento matemático.
- Pensamiento analítico.
- Habilidad lingüística y comprensión lectora.
- Capacidad creativa y transformadora del conocimiento.
- Facilidad de exponer sus conocimientos e ideas.
- Manejo de técnicas de estudio e independencia en el aprendizaje.
- Trabajo en equipo.
- Capacidad para el planteamiento y resolución de problemas.

Actitudes deseables:

- Analítico.
- Disciplinado.
- Disposición de trabajar bajo presión.
- Disposición de trabajar en equipo.
- Compromiso con el medio ambiente.
- Positivo.
- Emprendedor.



Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México

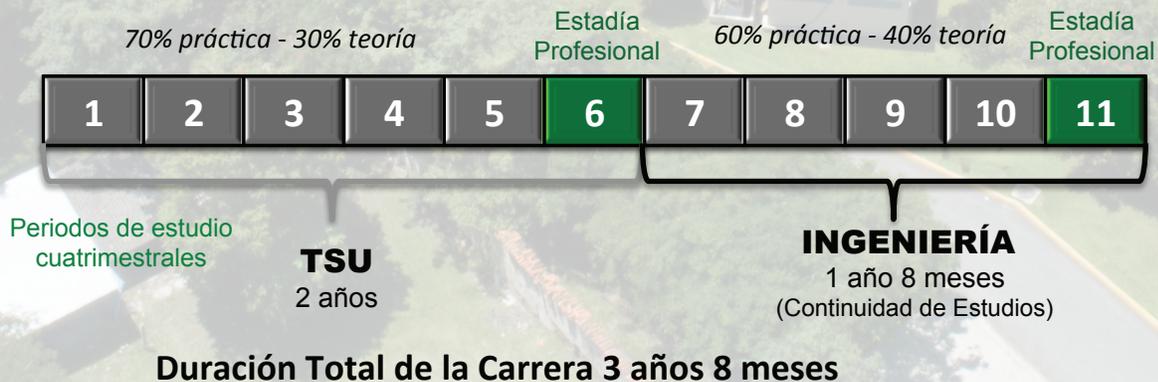
ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

- Empresas micro, medianas y grandes, públicas y privadas dedicadas a la transformación y comercialización de alimentos.
- 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

- Analista de alimentos.
- Responsable de control de calidad.
- Coordinador de inocuidad .
- Colaborador en el diseño de nuevos productos.
- Supervisor de programas de manejo higiénico de alimentos.
- Supervisor de programas de BPMs.
- Supervisor de programas HCCP.
- Supervisor de producción.
- Supervisor de materias primas.

MODELO EDUCATIVO



PLAN DE ESTUDIOS

CUATRIMESTRE 1

- Álgebra lineal.
- Química básica.
- Biología.
- Química inorgánica.
- Tecnologías de la digitalización.
- Inglés I.
- Expresión oral y escrita I.
- Formación sociocultural I.

CUATRIMESTRE 2

- Funciones matemáticas.
- Química orgánica.
- Probabilidad y estadística.
- Conservación de alimentos.
- Tecnologías de alimentos I.
- Microbiología.
- Inglés II.
- Formación sociocultural II.

CUATRIMESTRE 3

- Cálculo diferencial.
- Física.
- Termodinámica.
- Análisis de alimentos I.
- Química de alimentos.
- Tecnología de alimentos II.
- Integradora I.
- Inglés III.

CUATRIMESTRE 4

- Cálculo integral.
- Microbiología de alimentos.
- Análisis de alimentos II.
- Tecnología de alimentos III.
- Calidad.
- Fundamentos de operaciones unitarias.
- Inglés IV.
- Formación sociocultural III.

CUATRIMESTRE 5

- Administración de la producción.
- Inocuidad alimentaria.
- Tecnologías de alimentos IV.
- Formulación y evaluación de proyectos.
- Integradora II.
- Inglés V.
- Expresión oral y escrita II.
- Formación sociocultural IV.

CUATRIMESTRE 6

Estadía Profesional

ESTADÍA PROFESIONAL

Es un periodo de cuatro meses en el que el estudiante es asignado a una empresa para desarrollar un proyecto que permite aplicar sus conocimientos y habilidades que ha adquirido durante su formación académica y así fortalecerla en el sector productivo.



PERFIL DE EGRESO DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS

Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.

Desarrollar y fortalecer las habilidades instrumentales, interpersonales, sistémicas y gerenciales para comunicarse en un segundo idioma.

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.

TE OFRECEMOS BENEFICIOS ADICIONALES Y SERVICIOS DE APOYO AL ESTUDIANTE, COMO:

- Participación en programas de becas nacionales e internacionales
- Actividades culturales y deportivas para tu formación integral
- Viajes de estudio
- Modelo Educativo basado en competencias profesionales
- Talleres y laboratorios especializados
- Biblioteca
- Doble Título y Cédula Profesional
- Certificación para Modelo Dual.

www.utsem.edu.mx

utsem.difusion@utsem.edu.mx
(01 724) 269 40 16 al 22, extensión 225.

Dirección:

Carretera Tejupilco - Amatepec Km.12 SN. Localidad de San Miguel Ixtapan, Tejupilco, Estado de México, C.P. 51426



UTsem Tejupilco