

## Perfil de egreso: Ingeniero en Industrias Alimentarias

### Propósito:

Formar Ingenieros en Industrias Alimentarias con ética profesional, comprometidos con el desarrollo sustentable, ejerciendo el liderazgo al trabajar en equipos inter y multidisciplinares; capaces de integrar los principios de la ingeniería y la tecnología de alimentos en situaciones y problemas prácticos y reales de los procesos de transformación, conservación y desarrollo de nuevos productos alimenticios; con diferentes herramientas que le permitan diseñar, seleccionar y operar la maquinaria, para controlar y garantizar la calidad de los productos alimenticios, así como el tratamiento y reúso de los desechos de la agroindustria.

### Competencias generales:

#### Competencias instrumentales

1. Aplicar estrategias de aprendizaje autónomo en los diferentes niveles y campos del conocimiento que le permitan la toma de decisiones oportunas y pertinentes en los ámbitos personal, académico y profesional.
2. Utilizar los lenguajes lógico, formal, matemático, icónico, verbal y no verbal de acuerdo a su etapa de vida, para comprender, interpretar y expresar ideas, sentimientos, teorías y corrientes de pensamiento con un enfoque ecuménico.
3. Manejar las tecnologías de la información y la comunicación como herramienta para el acceso a la información y su transformación en conocimiento, así como para el aprendizaje y trabajo colaborativo con técnicas de vanguardia que le permitan su participación constructiva en la sociedad.
4. Dominar su lengua materna en forma oral y escrita con corrección, relevancia, oportunidad y ética adaptando su mensaje a la situación o contexto, para la transmisión de ideas y hallazgos científicos.
5. Emplear pensamiento lógico, crítico, creativo y propositivo para analizar fenómenos naturales y sociales que le permitan tomar decisiones pertinentes en su ámbito de influencia con responsabilidad social.
6. Utilizar un segundo idioma, preferentemente el inglés, con claridad y corrección para comunicarse en contextos cotidianos, académicos, profesionales y científicos.
7. Elaborar propuestas académicas y profesionales inter, multi y transdisciplinares de acuerdo a las mejores prácticas mundiales para fomentar y consolidar el trabajo colaborativo.
8. Utilizar los métodos y técnicas de investigación tradicionales y de vanguardia para el desarrollo de su trabajo académico, el ejercicio de su profesión y la generación de conocimientos.

#### Competencias personales y de interacción social

9. Mantener una actitud de compromiso y respeto hacia la diversidad de prácticas sociales y culturales que reafirman el principio de integración en el contexto local, nacional e internacional con la finalidad de promover ambientes de convivencia pacífica.
10. Intervenir frente a los retos de la sociedad contemporánea en lo local y global con actitud crítica y compromiso humano, académico y profesional para contribuir a consolidar el bienestar general y el desarrollo sustentable.
11. Practicar los valores promovidos por la UANL: verdad, equidad, honestidad, libertad, solidaridad, respeto a la vida y a los demás, paz, respeto a la naturaleza, integridad, comportamiento ético y justicia, en su ámbito personal y profesional para contribuir a construir una sociedad sustentable.

#### Competencias integradoras

12. Construir propuestas innovadoras basadas en la comprensión holística de la realidad para contribuir a superar los retos del ambiente global interdependiente.
13. Asumir el liderazgo comprometido con las necesidades sociales y profesionales para promover el cambio social pertinente.
14. Resolver conflictos personales y sociales conforme a técnicas específicas en el ámbito académico y de su profesión para la adecuada toma de decisiones.
15. Lograr la adaptabilidad que requieren los ambientes sociales y profesionales de incertidumbre de nuestra época para crear mejores condiciones de vida.

### Competencias específicas:

1. Gestionar los diferentes procesos de una organización relacionada con la industria alimentaria, cumpliendo con las diferentes normas de calidad para contribuir a un mejor posicionamiento de la empresa.
2. Proveer soluciones a problemas de la ingeniería y tecnología del procesamiento de alimentos, a través del diseño de experimentos, el análisis e interpretación de datos estadísticos y modelos matemáticos que permitan el mejoramiento de la calidad de diferentes productos que ofrezca una organización.
3. Diseñar sistemas, componentes o procesos innovadores en la transformación de materia prima en productos alimenticios para satisfacer las necesidades de control y garantizar la calidad de estos, bajo restricciones realistas de diferente índole, tales como económicas, ambientales, sociales, políticas, éticas, de salud, seguridad, manufacturabilidad y sustentabilidad.
4. Evaluar los parámetros de los alimentos y bebidas utilizando las diferentes técnicas y herramientas modernas, adecuadas al producto para estimar su calidad y vida útil.