

TECNÓLOGO COMO QUÍMICO EN ALIMENTOS

Perfil de egreso:

El perfil de egreso del Tecnólogo como Químico en Alimentos del CETI es resultado de estudios de pertinencia correspondientes, considera las líneas de formación que conforman el plan de estudios y que se describen a continuación:

- **Química analítica**

Aplica técnicas analíticas oficiales vigentes para evaluar los componentes que integran los alimentos y bebidas, la calidad e inocuidad de materias primas y del producto final.

- **Procesos de producción**

Emplea tecnologías para la elaboración de productos de la industria alimentaria en todas sus etapas con enfoque en lácteos, confites, frutas, vegetales, alimentos y bebidas fermentadas, de panificación, cárnicos y en el desarrollo de proyectos de investigación orientados a optimizar, innovar y/o minimizar el impacto ambiental para reducir el desperdicio en la producción y consumo responsable.

- **Microbiológica**

Utiliza las técnicas microbiológicas oficiales vigentes para determinar e identificar los microorganismos de interés alimentario, así como el impacto de las biomoléculas en la manipulación y vida de anaquel los alimentos para minimizar los riesgos de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos

Objetivo General:

Formar tecnólogos químicos en Alimentos capaces de aplicar procesos de manufactura de la industria alimentaria, análisis organolépticos, fisicoquímicos, bromatológicos y microbiológicos, dirigidos a controlar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios que cumplan con la normatividad vigente.

Objetivos Específicos:

- Conocer las buenas prácticas de laboratorio.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos y bebidas.
- Aplicar técnicas analíticas para evaluar la calidad organoléptica, fisicoquímica, bromatológica y microbiológica, así como en la estimación de la vida útil de los productos alimenticios.

Campo ocupacional

El tecnólogo químico en alimentos podrá desempeñarse como supervisor en el sector Público o privado de la industria de alimentos y bebidas, en la transformación, conservación y almacenamiento, verificando y evaluando los principales parámetros que intervienen en un proceso realizando análisis fisicoquímicos y microbiológicos para comprobar la calidad y la inocuidad con que se ha realizado el proceso apegándose a la legislación vigente, todo lo anterior apoyado en los valores de responsabilidad, honestidad, ética profesional, búsqueda de la calidad y excelencia en el trabajo e interés por el autoaprendizaje