

## **Técnico en Producción Industrial de Alimentos**

La carrera de Técnico en **Técnico en Producción Industrial de Alimentos** desarrolla en el estudiante las siguientes:

### **Competencias profesionales:**

- Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente.
- Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad
- Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad

### **Competencias genéricas:**

- Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
- Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
- Elige y practica estilos de vida saludables.
- Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
- Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
- Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
- Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
- Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

### **Competencias disciplinares:**

- M5 Analiza las relaciones entre dos o más variables de un proceso social o natural para determinar o estimar su comportamiento.
- CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

## **Técnico en Producción Industrial de Alimentos**

### **Competencias de Productividad y empleabilidad:**

- TE3 Participar en la generación de un clima de confianza y respeto.
- AP1 Detectar y reportar inconsistencias o errores en el producto, en el proceso o en los insumos.
- CE4 Manifiesta sus ideas y puntos de vista de manera que los otros lo comprendan.
- OL4 Trabajar hasta alcanzar las metas o retos propuestos.
- AD2 Modificar su conducta para adecuarse a nuevas estrategias

### **Perfil de egreso**

La formación que ofrece la carrera de Carrera de Técnico en Producción Industrial de Alimentos permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la realizar el acondicionamiento de las materias primas, las áreas de proceso, operación de equipo, maquinaria y herramientas de trabajo necesarias, entre otros, estableciendo relaciones entre ellos y su vida cotidiana para integrarse a la industria alimentaria en las diferentes plazas.

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales:

- Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente.
- Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad.
- Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad.

**Mapa de competencias profesionales de la carrera de  
Técnico en producción industrial de alimentos**

**Módulo  
1**

**Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente**

Submódulo 1 - Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente

Submódulo 2 - Realiza análisis físicos y químicos

Submódulo 3 - Realiza análisis microbiológico

**Módulo  
2**

**Procesa alimentos lácteos y sus derivados con calidad e inocuidad**

Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes

Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de los diferentes productos lácteos

**Módulo  
3**

**Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad**

Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes

Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de diferentes productos cárnicos

**Módulo  
4**

**Procesa alimentos a partir de frutas y hortalizas con calidad e inocuidad**

Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos pertinentes

Submódulo 2 - Realiza los procesos de transformación de diferentes productos

**Módulo  
5**

**Procesa alimentos a partir de cereales u oleaginosas con calidad e inocuidad**

Submódulo 1 - Realiza los análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos

de cereales u oleaginosas y productos derivados.

Submódulo 2 - Realiza procesos de transformación de cereales u oleaginosas y productos derivados.  
hortofrutícolas