

Técnico Superior en **INDUSTRIA DE ALIMENTOS**



● Perfil profesional



● Modalidad de
Admisión



● Modalidad de
Titulación



● Malla Curricular





Perfil Profesional

El Técnico Superior en industria de Alimentos está capacitado para:

- Conocer los principios fundamentales de Matemáticas, Física, Química, Control de calidad, Biología y materias productivas.
- Conocer los principios de transferencia de tecnología y políticas de desarrollo rural, aplicando las leyes medioambientales para la conservación de los recursos naturales.
- Planificar, ejecutar y realizar análisis en productos elaborados y proceso de elaboración.
- Realizar seguimientos de posibles cambios en la calidad total por variaciones estacionales o cambios intrínsecos durante el almacenamiento de los productos elaborados.
- Formular y desarrollar técnicas de fabricación de productos sobre la base de un conocimiento profundo de las propiedades físicas, químicas y funcionales de los diferentes componentes de la materia prima utilizada.



Perfil Profesional



- Recomendar y utilizar las normas nacionales en la presentación y empaque para mantener la estabilidad y la calidad de los productos fabricados, sobre la base de un profundo conocimiento de las interacciones que pueden tener lugar entre el producto elaborado, material de empaque y el medio ambiente.
- Evaluar la incidencia económica de los insumos necesarios y del procesamiento para la formulación de un producto, sobre la inversión y costos de producción. Realizar controles de calidad, en materia prima, durante el proceso y producto terminado.



Misión Visión



Misión

La Carrera en Industria de Alimentos por sus niveles de excelencia se constituirá como un centro de formación superior con liderazgo y proyección nacional e internacional.

Visión

Formar profesionales líderes competentes en el campo de la Industria de Alimentos, con visión humanista y pensamiento crítico a través de la Docencia, la Investigación y la Vinculación, que apliquen, promuevan y difundan el conocimiento respondiendo a las necesidades del país.





Modalidad de Admisión

El técnico Superior en Industria de Alimentos tiene la siguiente modalidad de admisión:

Examen de Ingreso





Modalidad de Titulación

Pasantía

Es el trabajo práctico específico, desarrollado en una materia (pasantía) electiva correspondiente a los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje, bajo la supervisión del docente, tutor y supervisor, sobre la base de programas y términos de referencia específicos acordes al diseño curricular, evaluado por los informes de avance.

Tesina

Trabajo escrito de investigación con carácter de innovación, desarrollado por el egresado donde el estudiante demuestra sus conocimientos teóricos y/o aplicados presentados para obtener el grado académico universitario de técnico Superior.

Monografía

Modalidad de Titulación



Trabajo dirigido

Se considera como Trabajo Dirigido, el informe Técnico de un trabajo Profesional Dirigido experimental, descriptivo, observacional, proyecto de producción – sanidad animal o de salud pública en Zoonosis, o la ejecución de proyectos específicos en el campo de la Medicina Veterinaria y Zootecnia a ser desarrolladas en instituciones de actividad a fin a la misma, (instituciones, empresas públicas o privadas, OGNs) de preferencia que este orientado a solucionar problemas en las áreas indicadas de interés local, regional o nacional.

Proyecto de Grado

Es una modalidad de graduación por el cual, a través de un proyecto concreto y aplicable, el postulante integra las múltiples disciplinas y conocimientos adquiridos durante la carrera. La originalidad dentro del Proyecto de Grado, está dada principalmente por el aporte propio del postulante al problema específico y concreto que constituirá la esencia de su trabajo de investigación.



Ámbito de Acción



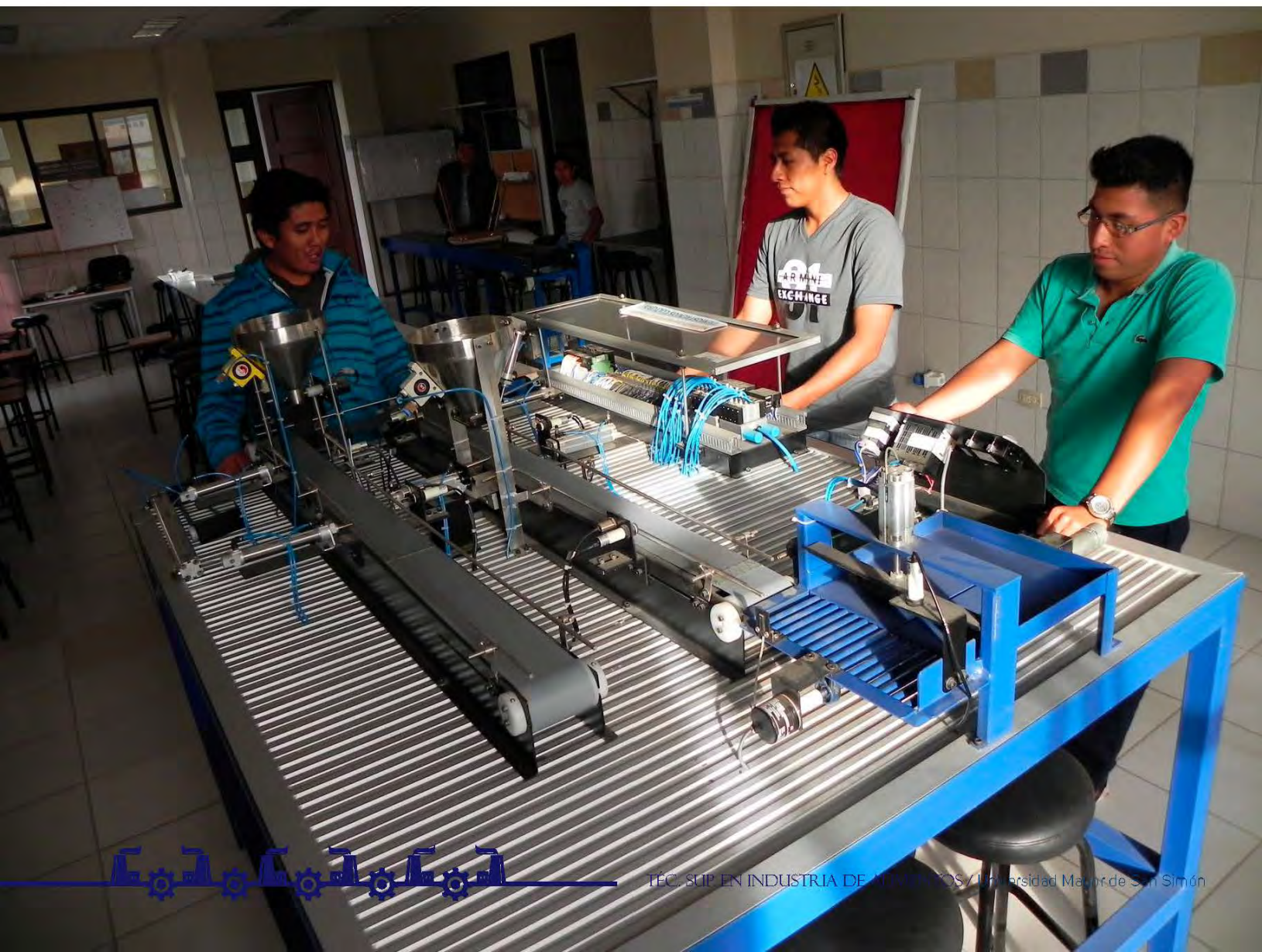
El mercado de trabajo del Técnico Superior en Industria de Alimentos es requerido en :

a) Campos y/o áreas de ejercicio profesional.

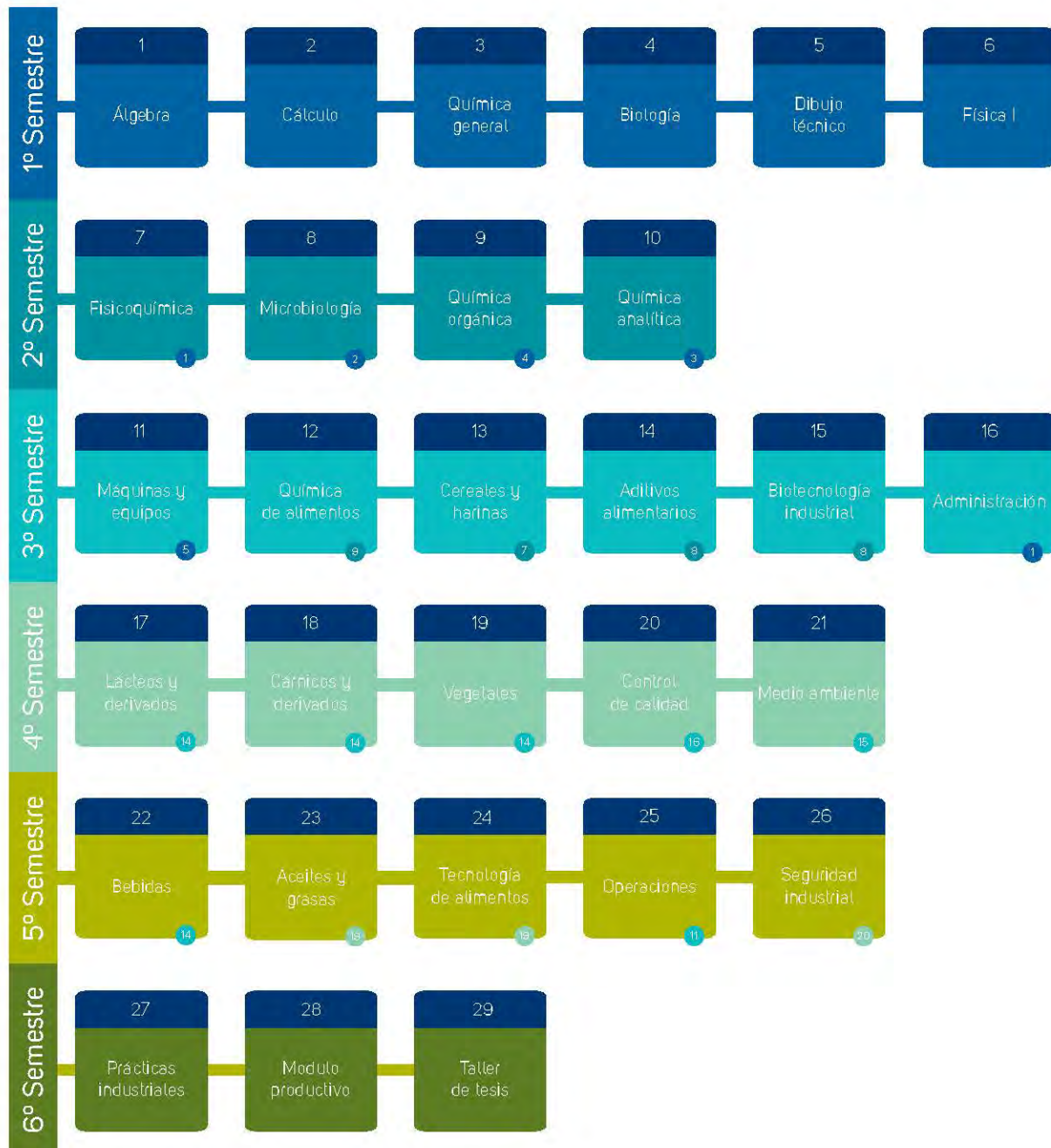
- Producción.
- Supervisión.
- Dirección en el control de calidad de los productos.
- Laboratorio.
- Seguridad industrial.

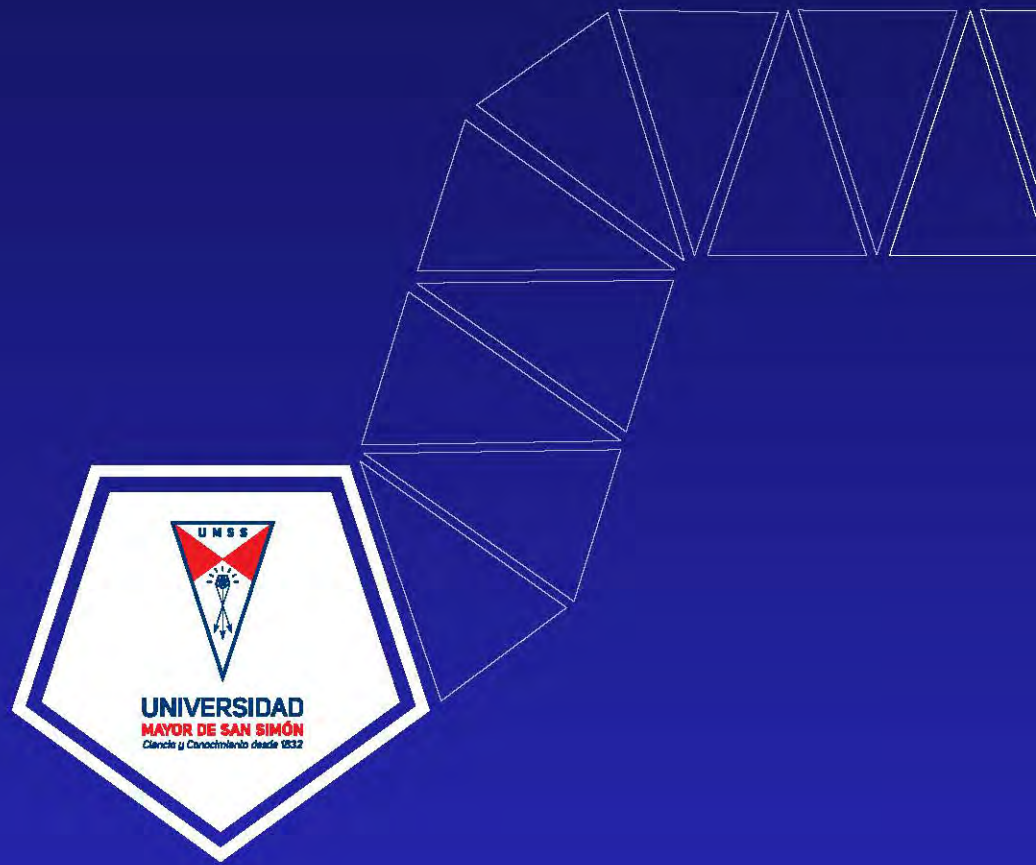
b) Espacio Laboral

- Industrias de alimentos públicas como privadas.
- Micro — empresas.



Malla Curricular





@umssboloficial
www.umss.edu.bo