



Instituto Tecnológico Empresarial

“Por el Progreso de Todos”
Al servicio de la comunidad...

PERITO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS Diplomado en Gastronomía

PERFIL DE INGRESO

El estudiante que desee ingresar a la carrera de Perito en Industria de Alimentos debe mostrar las características de conocimientos adquiridos en el Ciclo Básico, los cuales le permitirán llevar a cabo una labor bastante precisa y confiable en cuanto a demostrar aspectos como: responsabilidad, puntualidad, habilidades tanto intelectuales como manuales, aplicación de habilidades numéricas, prácticas de buenos hábitos de higiene, iniciativa y valoración de sus propios esfuerzos como punto de partida para su superación personal.

PERFIL DE EGRESO

El egresado de la carrera de Perito en Industria de Alimentos tendrá los conocimientos fundamentales para poder aplicar los principios científicos y tecnológicos en las actividades inherentes a la elaboración de alimentos en donde demostrará sus habilidades para seleccionar las materias primas idóneas, en concordancia con el efecto funcional que produce en el alimento terminado y la calidad en su presentación y características.

Así como también poner en práctica los conocimientos y las diagramaciones relacionadas con la implementación y la evaluación de las buenas prácticas de manufactura.

En general tendrá la capacidad de poder desenvolverse de manera precisa dentro del campo laboral que ocupa la producción de alimentos y la aplicación de las normas de inocuidad en cada uno de ellos.

DESCRIPCION DE LA CARRERA

La carrera de Perito en Industria de Alimentos se lleva a cabo en el marco de la formación integral de la persona humana. Durante su desarrollo, el estudiante adquiere conocimientos sobre los grupos alimenticios y su tratamiento para la apreciación dentro del campo de la industria alimentaria estimada con calidad. Así mismo, desarrolla la capacidad para:

- Realizar las operaciones de materias primas,
- Elaborar conservas vegetales y cocinados,
- Aplicar tratamientos posteriores de conservación de acuerdo con las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos de calidad,
- Realizar operaciones de valoración, preparación y elaboración de los productos cárnicos, cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

Así mismo, el estudiante adquiere conocimientos para llevar a cabo:

- Las operaciones y los acondicionamientos de las materias primas,
- Los tratamientos previos de la leche,
- La elaboración de yogur, quesos maduros,
- Los almacenamientos y la conservación del producto final, siguiendo las especificaciones técnicas en la utilización de equipos y métodos específicos requeridos, la comercialización de productos cárnicos en pequeñas y medianas empresas, manteniendo las condiciones sanitarias y respetando las normas de seguridad establecidas en el trabajo y cuidando el medioambiente.

La carrera de Perito en Industria de Alimentos no solo formará en el plano académico y técnico, sino también en valores y virtudes en cuanto a los resultados éticos vinculados con su especialidad y las relaciones interpersonales del diario vivir dentro de su contexto.

En esta área de conocimiento se aplican los saberes científicos y tecnológicos que se tengan al alcance para buscar información, tomar decisiones, solucionar problemas en la implementación de procesos de manufactura y controlar la calidad de los productos alimenticios para el consumo humano.

Fortalece la formación del estudiante en el dominio de la cadena alimentaria, aprovechando las acciones de estudio y la manipulación de productos de origen vegetal, animal y sus derivados, como los lácteos, que lo harán competente en el campo de la industria alimentaria.

En general la especialidad está integrada por subáreas que preparan a los estudiantes para que adquieran los aprendizajes básicos y luego puedan desarrollarlos y aplicarlos a lo largo de su vida.

PENSUM

CUARTO GRADO

Lengua y Literatura
Comunicación y Lenguaje L3 (Inglés Técnico)
Tecnologías de la Información y la Comunicación
Matemáticas
Ciencias Sociales y Formación Ciudadana
Física
Educación Física
Higiene y seguridad en el Trabajo
Fundamentos tecnológicos para la industria alimentaria
Faenado y almacenamiento de carnes
Recepción, almacenamiento y conservación de vegetales y frutas
Recepción, almacenamiento y conservación de leches y lácteos

QUINTO GRADO

Lengua y Literatura
Comunicación y Lenguaje L3 (Inglés Técnico)
Tecnologías de la Información y la Comunicación
Matemáticas
Estadística Descriptiva
Ciencias Sociales y Formación Ciudadana
Biología
Expresión Artística
Elaboración y Gestión de Proyectos
Procesamiento de carnes y elaboración de embutidos
Procesamiento de vegetales y frutas
Procesamiento y elaboración de productos lácteos

SEXTO GRADO

Matemáticas
Psicología Empresarial
Química
Ética Profesional y Relaciones Humanas
Seminario
Empacado, presentación e introducción a la comercialización de vegetales y frutas
Empacado, presentación e introducción a la comercialización de carnes y embutidos
Empacado, presentación e introducción a la comercialización de productos lácteos
Emprendimiento y formación laboral
Práctica Supervisada

PROPUESTAS DE TRABAJO

El alumno formado dentro de la carrera ya mencionada tendrá la posibilidad de desempeñarse dentro de las empresas, industrias o fábricas que manipulen, produzcan y comercialicen toda clase de productos alimenticios, así como aquellos espacios tales como supermercados, abarroterías a gran escala en donde se tenga un área específica del manejo de tales productos.

Contamos con laboratorio de computación y taller de cocina ambos totalmente equipados para poder realizar la práctica de ambos cursos.

La carrera se encuentra en la jornada matutina con un horario de 7:30 a 12:30 de lunes a viernes

Todos los grados incluyen: Inglés, Computación y Formación Espiritual.

SOMOS ORGULLOSAMENTE ITEISTAS