**ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**PERFIL DEL INGRESANTE**

* Comunicativo y capacidad de adaptación al trabajo en grupo.

|  |
| --- |
| DURACION DE LOS ESTUDIOS: 10 Ciclos Académicos |
| GRADO ACADEMICO:Bachiller en Ingenieria de Industrias Alimentarias |
| TITULO PROFESIONAL:Ingeniero de Industrias Alimentarias |

* Cultivar las actitudes de responsabilidad, participación, así como ser emprendedor
* Practicar valores, como el respeto, honestidad, ética.
* Poseer ingenio, creatividad, sentido crítico, interés por la lectura científica

y la investigación, tener espíritu de servicio y gusto por la naturaleza,

el trabajo de campo, y de laboratorio.

* Desarrollar la capacidad de cálculo y gusto por las ciencias exactas,

enriqueciendo los conocimientos básicos en matemáticas, química y física.

* Sujetarse a la metodología de la investigación y desarrollar

el espíritu crítico en la asimilación de los conocimientos.

* Sensibilizarse ante la necesidad nutricional del país por transformar

la materia prima natural de la región, que se pierde sin ser utilizada plenamente.

**PERFIL PROFESIONAL**

El egresado de la carrera de Ingeniería de Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión aplicará los principios, técnicas y procedimientos que le permitan seleccionar evaluar y analizar operaciones y procesos industriales alimenticios para innovar nuevos productos. Generarán soluciones a problemas que se presenten y mejorar; los procesos existentes, evaluando e interpretando datos a partir de equipos de planta y laboratorio, respetando la normatividad vigente local e Internacional. Para ello aplicará los métodos y técnicas de investigación científica en las aéreas de lácteos, carnes, frutas y hortalizas, etc. Y gestionará empresas del sector .El uso intensivo de las TICS será parte integrante de su labor profesional.

El egresado de la carrera profesional de Ingenieria de Industrias Alimentarias ejecuta su trabajo con ética, en grupos multidisciplinarios y en ambientes bajo presión facilitándose ello por una comunicación efectiva y dominio de un segundo idioma, será creativo y motivado a la mejora continua

**CAMPO OCUPACIONAL**

El egresado de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias podrá desempeñarse en:

* Empresas dedicadas al procesamiento y conservación de alimentos
* En la administración pública y privada de industrias alimentarias
* Jefe de Planta, jefe de control de calidad.
* Jefe de laboratorio de análisis físico-químicos, bromatológico y microbiológico
* En la asesoría de empresas de alimentos
* Innovando productos alimenticios
* Formulación y evaluación de proyectos de inversión en la industria alimentaria.
* En centros de investigación y desarrollo de nuevos productos
* En el diseño de equipos y procesos de la industria alimentaria
* En la docencia o creando su propia industria alimentaria.
* En peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado utilizados en la industria alimentaria.