

PERFIL PROFESIONAL

La persona profesional en Ingeniería de Alimentos está capacitada para realizar las siguientes funciones:

- Gestión de la innovación de productos, procesos y servicios en la industria alimentaria.
- Gestión de la calidad e inocuidad de alimentos.
- Gestión de la producción industrial de alimentos.
- Es importante resaltar que:
- Las tres funciones contienen el concepto gestión que incluye los temas de organización, estructuración y funcionamiento de las empresas.
- Para los tres casos las tareas definidas parten del concepto de proceso de cada función. Es decir, se contemplaron las tareas requeridas para que la función se pueda llevar a cabo en su totalidad.
- Las temáticas presentadas responden a la evolución de la disciplina en relación con las tendencias a nivel mundial y a los desarrollados teóricos y metodológicos.

MERCADO LABORAL

La persona profesional en Ingeniería de Alimentos puede desempeñarse en las siguientes áreas

- Producción.
- Calidad.
- Innovación: Desarrollo de productos y tecnologías.
- Docencia e investigación.
- Ventas técnicas.
- Asesorías.

Entre las instituciones empleadoras en este gremio se encuentran:

- Industrias alimentarias.
- Instituciones de educación superior.
- Centros de investigación.
- Instituciones públicas.
- Ejercicio independiente de la profesión.
- Empresa suplidoras de materias primas y aditivos para la industria alimentaria.
- Empresa propia.

Contacta a la Escuela

Escuela de Tecnología de Alimentos

📍 Dirección: Detrás de la Facultad Agronomía

☎ Teléfono: 2511-8851

✉ Correo electrónico:

tecnologia.alimentos@ucr.ac.cr

🌐 Sitio web oficial: <http://www.ta.ucr.ac.cr>

Ingeniería de Alimentos

Ficha Profesiográfica



Presentación

La Escuela de Tecnología de Alimentos y la Oficina de Orientación ponen a disposición de la comunidad universitaria y nacional la presente ficha profesiográfica de la carrera Ingeniería de Alimentos.

Este documento, con fines relacionados a la orientación vocacional, contiene la información básica que toda persona interesada debe conocer de la carrera de Ingeniería de Alimentos.

La persona profesional en Ingeniería de Alimentos, posee bases científicas y tecnológicas sólidas para aplicar la ciencia y la ingeniería a la producción, procesamiento, empaque, distribución, preparación y consumo de alimentos. Además de un enfoque práctico que le permite integrarse en la realidad de la industria alimentaria, al incorporar los avances de la constante evolución de la ciencia y de la tecnología en el procesamiento de los alimentos.

Esta carrera se ofrece en la Sede Rodrigo Facio y la Sede de Guanacaste, en el Recinto de Liberia.

Nota: Para ingresar en esta carrera, el estudiante no debe cumplir con requisitos especiales. Para mayor información puede consultar en la unidad académica.

HABILIDADES Y CARACTERÍSTICAS DESEABLES

- Inclínación por las ciencias.
- Disposición para el trabajo en el laboratorio y plantas de procesamiento de alimentos.
- Capacidad de razonamiento.
- Capacidad para tomar decisiones.
- Capacidad de lectura básica en inglés.
- Facilidad para comunicar y transmitir ideas y conocimientos.
- Emprendurismo.
- Actitud hacia la cooperación y capacidad para trabajar independientemente y en equipo.
- Actitud reflexiva y propositiva.
- Sensibilidad social.
- Buenas relaciones humanas (respeto, tolerancia).
- Dinamismo.
- Proactividad.
- Honestidad.
- Perseverancia.
- Responsabilidad.

TAREAS TÍPICAS DURANTE LA CARRERA

- Análisis del entorno, estrategia para el desarrollo de innovaciones y diseño de productos, procesos y servicios, definición de condiciones técnicas para el lanzamiento.
- Adaptación y mejoramiento de productos y procesos alimentarios orientado a la competitividad.
- Capacitación y asesoría para el diseño, adaptación y mejoramiento de productos y procesos alimentarios.
- Diagnóstico, diseño, implementación, validación y verificación de sistemas de calidad e inocuidad.
- Capacitación y asesoría en gestión de la calidad e inocuidad, y producción industrial de alimentos.
- Planificación, ejecución, supervisión, y evaluación de sistemas de producción industrial de alimentos, en las etapas de recepción y almacenamiento de materias primas, procesamiento, envasado y comercialización de productos terminados.
- Mejoramiento de operaciones orientado hacia la productividad y la sostenibilidad ambiental.