

¡Visítanos! www.itvalledelyaqui.edu.mx



33 ITVY ANIVERSARIO
Sembrando con Ciencia

Informes al correo: informesityv@gmail.com

FORMACIÓN INTEGRAL

DEPORTE: Beisbol, Futbol, Baloncesto, Volibol, Ajedrez, Atletismo

CULTURA: Danza Regional, Canto, Oratoria, Teatro

ACADÉMICO: Proyectos académicos, Seminario, Cursos, Semanas culturales, Cursos de inglés

PROFESIONAL: Proyectos profesionales, Residencia profesional, Estancias

VINCULACIÓN: Visitas a empresas, Servicio social, Acuerdos de colaboración con organizaciones

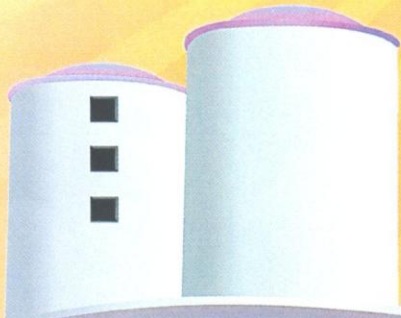


Block 611 Valle del Yaqui, Bácum. Son.
Tel. 01 (643) 435 71 00 y 01

Ingeniería en:

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Especialidad en Proceso



INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL
VALLE DEL YAQUI





Ingeniería en:

INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Especialidad en Proceso

OBJETIVO

Formar profesionistas con solidas bases éticas, científicas, tecnológicas, con actitudes y aptitudes, capaces de diseñar, desarrollar, aplicar e innovar sistemas de producción de la industria alimentaria, orientados de manera sustentable e integral en el ámbito regional, nacional e internacional.

PERFIL

- Diseñar, crear, aplicar, optimizar, analizar y evaluar, los sistemas de producción industrial de alimentos.
- Crear y utilizar tecnología sustentable en la industria alimentaria, reduciendo el impacto ambiental.
- Planear y operar industrias alimentarias en un enfoque de sustentabilidad.
- Desarrollar y aplicar las técnicas tradicionales, emergentes y procedimientos microbiológicos para la conservación de los alimentos, de acuerdo a sus propiedades funcionales.
- Valorar los materiales para el diseño del empaque y embalaje de acuerdo a las condiciones de procesamiento y características físicas y químicas de los alimentos.
- Inspeccionar, evaluar y controlar la inocuidad en alimentos, equipo e instalaciones de proceso conservando la calidad, seguridad y trazabilidad de los mismos.
- Usar conceptos básicos de la probabilidad y control estadístico para la resolución inherentes a la calidad del producto.
- Diseñar, desarrollar, gestionar y emprender sistemas de calidad, clase mundial en el sector alimentario.
- Desarrollar tecnologías para la generación de energías alternativas a partir de productos y subproductos alimenticios.

- Inspeccionar, evaluar y controlar un proceso de producción o producto terminado mediante la aplicación de técnicas de evaluación fisicoquímicas y análisis instrumental.
- Adoptar, adaptar y transferir tecnologías para la transformación de alimentos.
- Analizar, desarrollar, emprender y evaluar productos innovadores con atributos nutritivos, funcionales y nutraceuticos.

Misión

Formar profesionales en competentes, comprometidos con la sociedad y el medio ambiente, que contribuyan al progreso científico – tecnológico de la región y del país, aprovechando de forma ética y sustentable los recursos que nos brinda la naturaleza, para mejorar la calidad de vida de nuestra sociedad.

Visión

Ser una carrera líder en la formación de recursos humanos que cubran las expectativas de desarrollo regional y nacional en la evolución de la ciencia y tecnología de los alimentos.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL
VALLE DEL YAQUI

OFERTA EDUCATIVA CON PROGRAMAS DE ESTUDIO BASADOS
EN DESARROLLO DE COMPETENCIAS PROFESIONALES

Más información: www.itvvalledelyaqui.edu.mx

