

¿Qué competencias voy a desarrollar al cursar la carrera técnica en Agroindustrias Alimentarias?



- Manejarás y acondicionarás materias primas en la agroindustria alimentaria, para su preservación, venta y procesamiento.
- Realizarás diferentes análisis sensoriales, físicos, químicos y microbiológicos en materias primas y productos, aplicando las medidas de seguridad e higiene normativas.
- Acondicionarás, conservarás y transformarás alimentos mediante distintos métodos y técnicas de conservación y transformación, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas.
- Diagnosticarás y evaluarás las oportunidades de proyectos agroindustriales alimentarios en la región, utilizando las herramientas de investigación.
- Verificarás la factibilidad y viabilidad de proyectos agroindustriales alimentarios sustentables y de impacto.
- Plantearás proyectos agroindustriales viables, detonadores del desarrollo agroindustrial alimentario
- Trazarás las rutas de gestión administrativa, para conseguir apoyos e incursionar en la implantación de proyectos agroindustriales alimentarios, bajo un esquema legal constitutivo y con perspectivas de financiamiento.

Al concluir la carrera técnica podrás desempeñarte en los siguientes ámbitos:

Auxiliares y técnicos en ciencias biológicas, químicas y del medio ambiente; técnico en seguridad en el trabajo e higiene; supervisor de trabajadores en la elaboración y procesamiento de alimentos y bebidas; en la elaboración de productos de carne, pescado y sus derivados, así como de productos lácteos y de productos a base de azúcar, chocolate, confitería y tabaco.

¿Qué documentos obtendré al concluir mis estudios de bachillerato?

Un certificado de estudios de bachillerato y un título que debes tramitar para acreditarte como técnico agropecuario.

Busca más información acerca de la carrera en:

<http://dgeta.sems.gob.mx/>

<http://cosdac.sems.gob.mx/>

Teléfono: (01-55)3601-1000

Extensión 62492.

Además puedes acudir a la dirección del plantel.

CARRERA TÉCNICA
EN
AGROINDUSTRIAS
ALIMENTARIAS

*Bachillerato
Tecnológico
Agropecuario*

¿Qué me ofrece el bachillerato tecnológico?

Te ofrece la opción de estudiar el bachillerato, además de cursar una carrera técnica, es decir, te prepara para que continúes con tus estudios del nivel superior (licenciatura o ingeniería), y a la vez, egresas con una carrera técnica con la cual puedes incorporarte al mercado laboral o al autoempleo.



¿En cuánto tiempo terminaré el bachillerato tecnológico?

La duración del bachillerato es de seis semestres, mismos que cursarás en tres años.

¿Cuál es el propósito de la carrera Técnica en Agroindustrias Alimentarias?

Formar técnicos con las competencias profesionales que le permitan analizar la situación de la agroindustria alimentaria de su entorno e identificar las alternativas agroindustriales, a fin de conservar y transformar las materias primas existentes; aplicando distintos métodos y técnicas de análisis, acondicionamiento, conservación y transformación; dependiendo de los recursos existentes y la factibilidad de industrialización; mismas que permitirán emprender un proyecto agroindustrial viable.

¿En qué momento inicia mi formación en la carrera técnica?

La formación profesional inicia en el segundo semestre y culmina en el sexto semestre. En el primer iniciarás con un bloque de asignaturas común para los estudiantes de bachillerato tecnológico.



¿Qué gustos e intereses son recomendables para cursar esta carrera?

- Gusto por la conservación y preparación de alimentos y bebidas.
- Interés por normas la sanidad alimentaria.
- Gusto por el desarrollar análisis físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos.
- Agrado por realizar trabajo en equipo
- Interés por desarrollar espíritu creativo y emprendedor
- Interés por realizar investigación de campo
- Interés por promover un desarrollo sustentable