



"El Saber de mis Hijos
hará mi Grandeza"

UNIVERSIDAD DE SONORA

División de Ciencias Biológicas y de la Salud

Coordinación Divisinal de Prácticas Profesionales

Carrera: LICENCIATURA QUÍMICO EN ALIMENTOS

¿Qué actividades o funciones pueden realizar los estudiantes con estos Proyectos o Prácticas?

- Integrarse en el trabajo de los distintos laboratorios químicos en el área de alimentos.
- Contribuir a la solución de problemas en el ámbito de su profesión, utilizando los conocimientos más actualizados.
- Estandarizar técnicas y métodos disponibles con el fin de optimizar los procesos de laboratorio.
- Participar en el desarrollo de programas en el área de las ciencias químico biológicas y ciencias de alimentos.
- Participar en procesos de elaboración de alimentos convencionales buscando mejorar sus propiedades nutricias, sensoriales, de costo y de conservación.
- Aplicar los métodos de valoración oficiales en la elaboración de alimentos para la estimación y grado de calidad de las materias primas y productos terminados.
- Participar en programas de aseguramiento de calidad en una planta de alimentos.
- Aplicar la metodología de investigación en el desarrollo de nuevos productos alimentarios.
- Participar en programas que contribuyan a la solución de problemas regionales en el área de alimentos.
- Participar en labores educativas de difusión y divulgación en temas relacionados con los alimentos.

¿Qué Resultados se lograrán con este Proyecto o Práctica?

- La Universidad se dará a conocer a través de las prácticas profesionales al vincular los programas de estudio con las unidades receptoras, considerándolo importante para la adecuación de los mismos.
- Facilitar la incorporación de los egresados en su ámbito laboral mediante la adquisición de destrezas y competencias profesionales vigentes.
- El alumno obtendrá conocimientos de una fuente real (unidad receptora) y fortalecerá los conocimientos teóricos, habilidades y actitudes obtenidos en su formación académica.
- El alumno tendrá la oportunidad de poner en práctica algunos atributos personales como son: iniciativa, responsabilidad, disciplina, capacidad de integrarse trabajar en equipo, entre otras. Además, de desempeñarse con ética profesional.

¿Qué beneficios puede obtener la empresa con estas prácticas o proyectos?

- Oportunidad para identificar y seleccionar profesionales acorde a sus necesidades para su organización.
- Aplicar conocimiento actualizado que le permitirá mejorar su proceso en productividad y calidad.
- Oportunidad de participar en el aspecto educativo en forma directa.
- Tener prácticamente un aumento de personal en horas reales de trabajo.