

REGISTRO DE ASPIRANTES

Podrán realizar el pre-registro en línea, mediante el ingreso a la página institucional utvtol.edu.mx/

Paso 1:

Ingresar la siguiente página: sfpya.edomexico.gob.mx/recaudacion/ Seleccionar el ícono de Organismos Auxiliares/debajo de Organismo Auxiliar e introducir el nombre de la Universidad Tecnológica del Valle de Toluca.

Paso 2:

Llenar los campos (*), tales como: matrícula (capturar del 1 al 9) CURP, dirección, RFC, apellidos y nombre e imprimir el FUP.

Paso 3:

Acudir con el formato a cualquier institución de las señaladas en la parte inferior del FUP y pagar el importe correspondiente.

Costo:

Correspondiente a la cuota vigente del Formato Universal de Pago.

Documentación (en original y copia simple tamaño carta)

- Acta de nacimiento certificada.
- Certificado de Nivel Medio Superior. En caso de no contar con él, presentar constancia de estudios con sello de la institución, en original con promedio general y con corte del último período que cursan.

- Clave única del registro de Población (CURP), impresa directa del sistema en Línea.

- Dos fotografías tamaño infantil (blanco y negro o a color).

- Comprobante de pago por concepto de preinscripción, para ello se deberá requisitar e imprimir el Formato Universal de Pago (FUP). Colocar recibo de pago en la parte inferior del formato (FUP) de manera horizontal y así realizar la copia.

Posteriormente, acudir a la ventanilla de **Servicios Educativos de la UTVT**, en un horario de **lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas y sábado de 9:00 a 13:00 hrs.** presentar la documentación antes descrita (sin tachaduras, grapas, enmendaduras y sin enmascarar), para verificar datos.



CE: 205/C/008/19

Universidad Tecnológica del Valle de Toluca Unidad Académica de Capulhuac de Mirafuentes

Educación pública de calidad



MODELO EDUCATIVO

SISTEMA ESCOLARIZADO

En este sistema se estudia de lunes a viernes.

Tiempo	Carrera	Obtienes
2 años	Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios	Cédula y Título profesional en TSU en Procesos Alimentarios
	del 1º al 6º cuatrimestre	

@UTVToluca utvtol.edu.mx/ utvtoficial www.facebook.com/utvtol

Teléfonos: (01 728) 28 5 95 52, 28 5 99 69 y 28 2 22 47. Ext.100
Calle S/N 611 Oriente Col. Lomas de San Juan, Capulhuac de Mirafuentes.

PLAN DE ESTUDIO

1º Cuatrimestre

-Álgebra Línea
-Química Básica
-Biología
-Microbiología
-Análisis de Alimentos I
-Inglés I
-Expresión oral y Escrita I
-Formación Sociocultural I a a

4º Cuatrimestre

-Cálculo Integral
-Microbiología de Alimentos
- Análisis de Alimentos II
- Tecnología de Alimentos III
-Informática Aplicada para Procesos
-Fundamentos de Operaciones Unitarias
-Inglés IV
-Formación Sociocultural III

2º Cuatrimestre

-Funciones Matemáticas
-Química Orgánica
-Química Inorgánica
-Física
-Conservación de Alimentos
-Tecnología de Alimentos I
-Inglés II
-Formación Sociocultural II

5º Cuatrimestre

-Administración de la Producción
-Inocuidad Alimentaria
- Tecnología de los Alimentos IV
-Formulación y Evaluación de Proyectos
-Integradora II
-Inglés V
-Expresión Oral y Escrita II
-Formación Sociocultural IV

3º Cuatrimestre

-Cálculo Diferencial
-Probabilidad y Estadística
-Termodinámica
-Calidad
-Química de Alimentos
-Tecnología de Alimentos II
-Integradora I
-Inglés III

6º Cuatrimestre

- Estadía
EN ESTE CUATRIMESTRE SE CONCLUYE LA CARRERA DE TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN PROCESOS ALIMENTARIOS.

Perfil profesional

Desarrollar en el estudiante competencias profesionales dirigidas a la conservación, producción e innovación del sector alimentario; a través de la investigación, planificación y gestión de recursos tecnológicos y financieros. Aplicar conocimientos científicos y tecnológicos que le permitan dirigir procesos de transformación alimentaria con el fin de prolongar su vida útil y proporcionar alimentos seguros e inocuos, apegados a las normativas vigentes.

Perfil de egreso por competencias profesionales del T.S.U.

El Técnico Superior Universitario en Procesos Alimentarios, podrá desenvolverse en:

- Empresas públicas y privadas dedicadas a la transformación y comercialización de alimentos.
- Empresas micro, pequeñas, medianas y grandes.
- Instituciones especializadas en la investigación de alimentos.
- Empresas privadas para el desarrollo e investigación de nuevos productos, análisis de alimentos e implementación de procesos.
- Asesoría y consultoría en el desarrollo de proyectos productivos agroalimentarios.
- Crear su propia empresa.

Competencias específicas

- Industrializar materias primas, a través de procesos tecnológicos, para producir y conservar alimentos que contribuyan al desarrollo de la región.
- Transformar materias primas, mediante el uso de la tecnología pertinente, para proporcionar valor agregado.
- Conservar recursos alimentarios, a través de técnicas y normas que prolonguen su vida útil y aseguren la calidad del producto.
- Dirigir procesos de producción alimentarios, mediante herramientas administrativas y técnicas analíticas, para la optimización de recursos.
- Planear la producción alimentaria, considerando los recursos tecnológicos, financieros, materiales y humanos para cumplir las metas de producción.
- Supervisar el proceso de producción alimentaria, utilizando métodos estadísticos y técnicas analíticas, para controlar y cumplir con los requerimientos del cliente.

Ocupaciones profesionales

- Analista de alimentos
- Responsable de control de calidad
- Coordinador de inocuidad
- Diseñador de nuevos productos
- Supervisor de programas de manejo higiénico de alimentos
- Supervisor de programas de BPM
- Jefe de planta
- Supervisor de producción
- Consultor de proyectos productivos agroalimentarios

