

Perfil de egreso de Industria Alimentaria y Nutrición

1

Competencia genéricas

- Conocimiento y capacidad de comunicación y de razonamiento correcto a través del lenguaje natural y del lenguaje lógico y gráfico.
- Conocimiento de elementos culturales sociales y humanísticos, valoración y respeto a la diversidad; práctica de ciudadanía, de responsabilidad social y ética.
- Conocimiento de elementos científicos como soporte del desarrollo del país, para la preservación de la salud y del cuidado del medio ambiente.
- Capacidad de comunicación oral y escrita para el manejo de al menos un idioma extranjero.



2

Competencia específicas

- Domina los saberes de las áreas de conocimiento de la especialidad.
- Conocimiento amplio de teorías educativas, de la Pedagogía, los fundamentos de la didáctica general y la planificación curricular
- Conocimiento y dominio de estrategias, procedimientos y medios didácticos adecuados, demuestra su capacidad de gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje en el nivel de su actividad docente.
- Conocimiento de los fundamentos teóricos y prácticos de la investigación científica y educacional, la estructuración y ejecución de tipos de proyectos de investigación, logra resultados concordantes con investigaciones de calidad.
- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información
- Conoce y promueve la práctica de una cultura organizacional, capacidad de liderazgo participativo y transformacional con visión de futuro y de trabajo en equipo.
- Capacidad creativa en la planificación y diseño de proyectos innovadores para el mejoramiento de la calidad educativa institucional, regional y nacional.



3

Competencia especializadas

- Aplica los conocimientos de las ciencias pedagógicas, didácticas y tecnológicas en la planificación de instrumentos técnicos pedagógicos para la formación de los educandos en sus diferentes niveles y modalidades; así como para la transferencia tecnológica de la industria alimentaria y nutrición.
- Organiza, programa, desarrolla, supervisa, evalúa y propone programas curriculares en los diferentes niveles y modalidades del sistema educativo peruano en el campo de la industria alimentaria y nutrición.
- Formula, desarrolla, aplica y evalúa proyectos de investigación a nivel productivo y social en la especialidad de Industrias Alimentaria y Nutrición a nivel local, regional y nacional con la finalidad de generar nuevos conocimientos científicos y tecnológicos que permitan solucionar problemas alimentarios y educativos.
- Utiliza los resultados de la investigación científica para contribuir al desarrollo nacional y regional, optimizando el uso de los recursos naturales y preservando la biodiversidad, buscando mejorar la problemática educativa, alimentaria y nutricional del país.
- Asesora a instituciones educativas, empresas públicas y privadas de producción, comercialización y de servicios de alimentos aplicando las normas de higiene y seguridad industrial como la BPM y HACCP.

