

Contacto

angelica_godinez@uaeh.edu.mx

licalimentacionsustentable@gmail.com

¿Qué es y qué hace un Licenciad@ en Alimentación Sustentable?

El Licenciad@ en Alimentación Sustentable es un profesionalista que incide en el campo de la alimentación a través del desarrollo de **sistemas alimentarios sustentables** en los cuales se diseñan alimentos con alta calidad nutricional, funcional y sensorial, elaborados con ingredientes orgánicos y endémicos, desarrollados mediante tecnologías de bajo impacto ambiental y empleando envases biodegradables. Fomenta prácticas de sustentabilidad durante toda cadena de producción del campo a la mesa

¿Qué aprenderás en Alimentación Sustentable?

- Crear Sistemas Alimentarios Sustentables rentables basados en las necesidades específicas de cada sector de la población.
- Formar profesionistas capaces de identificar la problemática referente al abastecimiento de alimentos nutritivos, a través de las bases teórico prácticas que les permita planear, producir y evaluar productos alimentarios sustentables.
- Contribuir al buen estado nutricional de los consumidores mediante la aplicación de tecnologías sustentables que eleven la calidad de la producción de los alimentos y producto final.
- Contar con los conocimientos y técnicas del campo de la alimentación que les permitan desarrollar programas de regulación de alimentos sustentables.
- Fomentar el consumo de materias primas endémicas mediante el comercio justo a través del fortalecimiento de valores para incidir en el desarrollo sustentable de la región y el país.

Características del programa

Se estructura en tres ejes temáticos que articulan a los campos problemáticos de la profesión.

- Sistemas Alimentarios Sustentables
- Regulación Alimentaria Sustentable
- Diseño y Desarrollo de Alimentos Sustentables

Mercado laboral de egresados

- Industria Alimentaria
- Regulación Alimentaria
- Desarrollo Tecnológico Alimentario e Innovación
Sistemas Alimentarios Sustentables