



PERFIL DE EGRESO

El egresado del Doctorado en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos deberá generar nuevos conocimientos de forma independiente, relacionados con la composición y propiedades funcionales de alimentos y productos naturales. Así como, el aprovechamiento de principios bioactivos presentes en alimentos y plantas o su producción a partir de bioprocesos, que permitan contribuir a la mejora de la región mixteca, Oaxaca y México. Así como poseer los perfiles de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes siguientes:

A. Perfil de conocimientos. Dominio de procedimientos y tecnologías relacionadas con el estudio de la composición y procesamiento de alimentos y productos naturales. Así como la capacidad para desarrollar, innovar, transmitir y aplicar estos conocimientos.

B. Perfil de habilidades. Capacidad para realizar investigación en forma independiente en el sector académico, industrial y social. Escribir artículos científicos, impartir cursos en docencia a nivel licenciatura y posgrado en las áreas relacionadas con productos naturales y alimentos. Proporcionar asesorías y formar recursos humanos de alta calidad. Capacidad para proponer, desarrollar y evaluar proyectos de problemas asociados a su especialidad.

C. Perfil de destrezas. Dominio en la operación y manejo de materiales, instrumentos y equipos asociados con el estudio de productos naturales y alimentos.



D. Perfil de actitudes. Razonamiento autocrítico y crítico, responsabilidad social y ambiental, liderazgo, superación y actualización constante; así como actitud para integrarse a grupos de investigación multidisciplinarios y trabajar en equipo.