

ALGUNAS OCUPACIONES DE UN QUÍMICO DE ALIMENTOS

CONTROL/ASEGURAMIENTO DE CALIDAD



- Administración de laboratorios analíticos (físicoquímicos y microbiológicos)
- Logro de la funcionalidad e inocuidad de los alimentos

DESARROLLO DE FORMULACIONES DE ALIMENTOS



- Procesos tradicionales
- Biosíntesis
- Aplicación de aditivos y materias primas
- Empacotecnia

CUMPLIMIENTO NORMATIVO Y LEGISLACIÓN



- Desarrollo de normas y leyes
- Auditorías sanitarias

CADENA DE ABASTO DE ALIMENTOS



- Operación de fábricas
- Control de procesos
- Buenas prácticas de manufactura
- "Del campo a la boca"



Coordinación de la carrera Química de Alimentos

jmdiaza@unam.mx

Cubículo 24, sótano del edificio A.

Departamento de Orientación Vocacional e Integración

ovocacionalfq@unam.mx

Planta baja del edificio A, pasillo a la dirección.

