



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



FCB

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS



MANGO



LIMÓN



AGUACATE



TOMATE



MAÍZ



ARROZ



NARANJA



TRIGO



ALGODÓN



CAÑA



SORGO



CHILE

## ¿Dónde trabajan nuestros LCA's?

### Sector Público

- Desarrollo de pruebas de vida de anaquel.
- Muestreo y análisis fisicoquímico y microbiológico de ingredientes, insumos y alimentos.
- Investigación y docencia



### Sector Emprendedor

- Industrialización y mejora de alimentos tradicionales.
- Asesorías y consultoría



### Sector Privado

*\*En la industria láctea, cárnica, harinera, de aditivos, de panificación, helados, frituras, aceites, pastas y confitería, por mencionar algunas.*

- Departamentos de Calidad, Producción & Investigación y Desarrollo

*\* En Comercializadoras y tiendas de autoservicios:*

- Manejo y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
- Manejo y optimización de la cadena de frío y otras estrategias para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos.

*\*En empaquetadora de carne:*

- Aseguramiento de calidad.

*\*En comercializadoras de aditivos y materias primas:*

- Desarrollo de nuevos productos, sustitución de ingredientes y solución de problemas de calidad de los alimentos y en la Asesoría tecnológica en ventas.

*\*En Empresas fabricantes de equipos de conservación, procesado y elaboración de alimentos.*

- Desarrollo en la tecnología para la conservación de pruebas sensoriales y Desarrollo de especificaciones de acuerdo al consumidor.