

# INGENIERÍA TÉCNICA EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Gestionar sistemas de inocuidad alimentaria considerando las condiciones actuales de operación del proceso y la normatividad aplicable para garantizar la calidad sanitaria y contribuir a la competitividad de la industria alimentaria.

## COMPETENCIAS GENERICAS

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, las capacidades individuales y las destrezas sociales; habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

## ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El profesionista tendrá como funciones principales: Aplicar y vigilar el cumplimiento de la normatividad vigente, brindar capacitaciones, supervisar los sistemas de reducción de riesgos de contaminación en el área de trabajo, manejar los residuos sólidos municipales diseñar sistemas de reducción de riesgos.

En el campo laboral del especialista en Licencia Técnica en Inocuidad Alimentaria, el egresado podrá emplearse en Instituciones u Organismos Gubernamentales, Públicos o Privados como:

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, Rastros Municipales, Despacho de Prestadores de Servicios Independientes, SAGARPA, Comité Estatal de Sanidad Vegetal, Empresas del giro o ramo alimenticio, Comité para la Protección contra Riesgos Sanitarios, Organismos dedicados a la normatividad de la inocuidad alimentaria. NOM, Directivo en esas organizaciones o dirigiendo su propia empresa.

El Ingeniero Técnico en Seguridad e Inocuidad Alimentaria cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito, local, regional y nacional. La Licencia Profesional desarrolla competencias muy específicas y responde a necesidades locales como otra opción educativa para los egresados de TSU de Procesos Alimentarios y áreas afines.

## PERFIL DE INGRESO

El aspirante al Programa Educativo de Ingeniería Técnica en Seguridad e Inocuidad Alimentaria deberá:

- Ser titulado de Técnico Superior Universitario en: Procesos Agroindustriales, Tecnología de Alimentos, Procesos Alimentarios, Acuicultura.
- Poseer sólidos conocimientos de química, microbiología y análisis de alimentos.
- Tener espíritu de investigación.
- Estar incorporado, preferentemente en empresas u organizaciones del sector agroalimentario.
- Tener gusto por el desarrollo de proyectos de Inocuidad Alimentaria con el sector empleador.

## PERFIL DE EGRESO COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que le permiten al Ingeniero Técnico desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

# INGENIERÍA TÉCNICA EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

## PLAN DE ESTUDIOS

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	1o.	2o.	ESTADÍA
FORMACIÓN CIENTÍFICA	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS	480 HRS
	45	75	
FORMACIÓN ESPECÍFICA	PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA PRODUCCIÓN	SISTEMAS DE CERTIFICACIÓN Y LEGISLACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA	
	60	75	
	PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE INOCUIDAD	ANÁLISIS ESPECIALIZADOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA	
	75	75	
	TOXICOLOGIA ALIMENTARIA		
	45		
DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO			
30			
LENGUA EXTRANJERA	INGLÉS TÉCNICO I	INGLÉS TÉCNICO II	
	60 HRS	60 HRS	
PROYECTO TUTORADO	PROYECTO TUTORADO I	PROYECTO TUTORADO II	
	60 HRS	90 HRS	
<b>TOTALES</b>	<b>375 HRS</b>	<b>375 HRS</b>	<b>1230</b>

# INGENIERÍA TÉCNICA EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

## FILOSOFÍA DEL PROGRAMA EDUCATIVO

### OBJETIVO

Instituir acciones que contribuyan a la mejora continua del programa educativo Ingeniería Técnica en Seguridad e Inocuidad Alimentarias que impacten en el desarrollo de la industria alimentaria y de la vinculación con la sociedad.

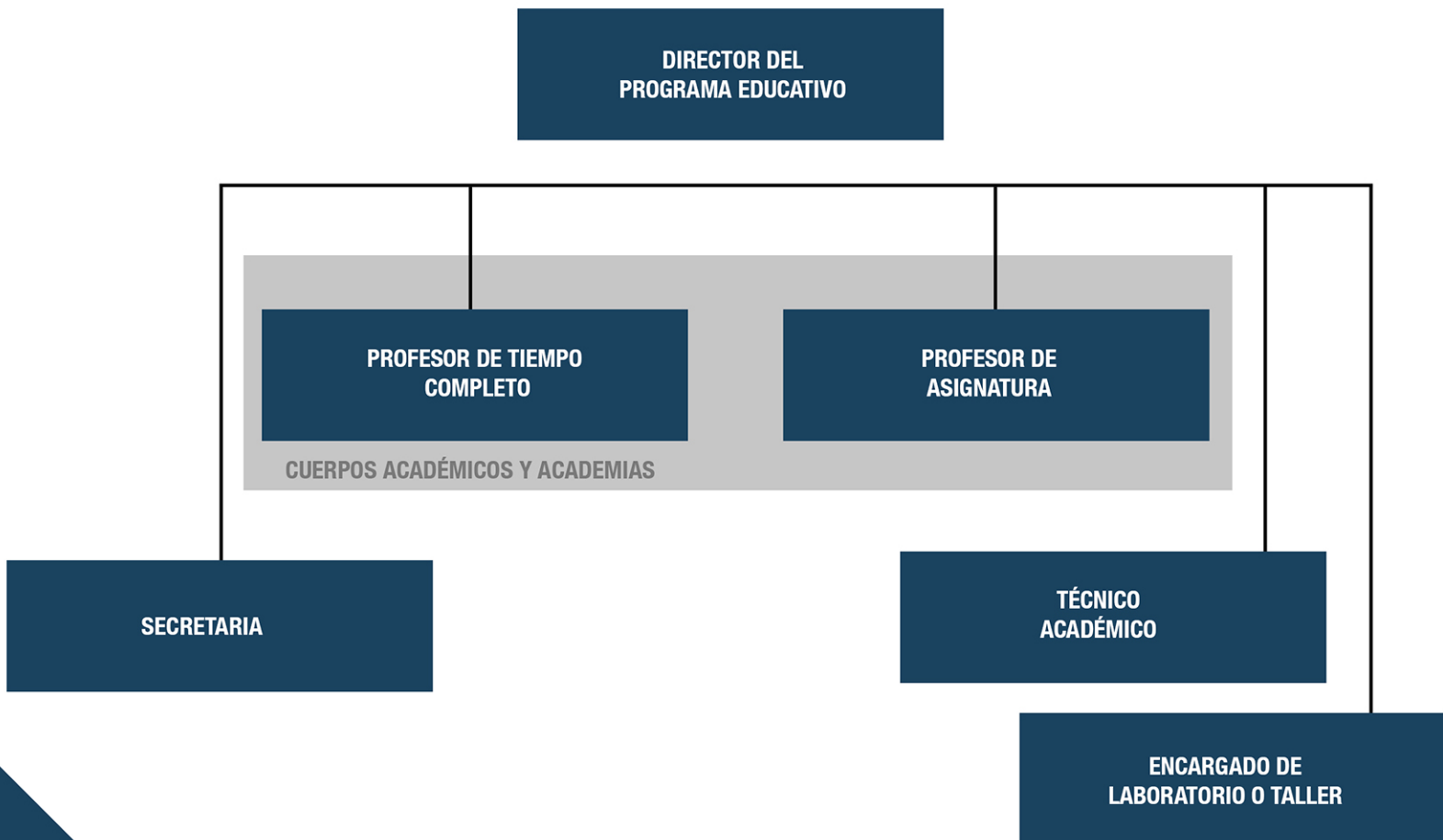
### MISIÓN

Formar Profesionistas en Inocuidad Alimentaria, con valores aptitudes y capaces de identificar riesgos en alimentos, diseñar, evaluar y validar sistemas de reducción de riesgos de contaminación con el fin de garantizar que el alimento no dañe la salud del consumidor.

### VISIÓN

Ser un programa educativo de calidad, consolidado con el reconocimiento de la sociedad, impulsor del desarrollo sustentable de la región, de Hidalgo y de México

## ORGANIGRAMA



# INGENIERÍA TÉCNICA EN SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

## ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

	Taller	Duración	Cuatrimestre
- Realización de exposiciones de Proyectos Integradores.	- Aprender a decir no!	4 hr	Séptimo
- Participación en concursos de Ciencia y Tecnología.	- Mi pareja, Mi espejo!	4hr	Octavo
- Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico.	- Técnicas de Análisis Instrumental.	40	Opcional
- Visitas a empresas	- Prácticas de análisis microbiológico	40	Opcional
- Participación en Congreso Nacionales y/ o Internacionales	- Prácticas de análisis Químico.	40	Opcional
- Cursos extracurriculares de formación integral			
- Programa de Emprendedores Universitarios			
- Actividades Culturales y Deportivas			

### SERVICIOS TECNOLÓGICOS

Análisis de laboratorio para agua y alimentos, Análisis bromatológico, Análisis microbiológicos, Análisis fisicoquímico de agua, Asistencia técnica y Pruebas de plataformas para leche.

### EDUCACIÓN CONTINUA

Diplomado en Inocuidad Alimentaria.  
Análisis de Riesgos y puntos críticos de control.

## INFORMACIÓN GENERAL

### Requisitos de admisión:

1. Título de Técnico Superior Universitario.
2. Copia de la CURP
3. Cuota de ficha de ingreso
4. Presentar Examen de Ingreso o acreditar Curso Propedéutico

### Requisitos de inscripción

1. Acta de nacimiento original y tres copias
2. Certificado de terminación de estudios del nivel TSU
3. Tres copias de la CURP
4. Cubrir las cuotas correspondientes

### Periodos escolares de ingreso

- Septiembre - Diciembre