

CALENDARIO

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Recepción de documentos	08-19 de Agosto de 2011
Examen de admisión	22 de Agosto de 2011
Entrevista con el Comité de Posgrado	23-26 de Agosto de 2011
Publicación de Resultados	29 de Agosto de 2011
Pago de inscripción (\$1,500.00)	29 de Agosto al 4 de Septiembre de 2011
Costo por crédito \$300	
Inicio de clases	5 de Septiembre de 2011
Término de clases	15 de Diciembre de 2011
Horario propuesto	Viernes y Sábado de 9 am a 1 pm

DOCUMENTOS REQUERIDOS:

1. *Curriculum vitae*
2. Carta de exposición de motivos
3. Título de licenciatura
4. Solicitud de admisión



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

SEP

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DEL YAQUI



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

SEP



INFORMACIÓN

SUBDIRECCIÓN ACADÉMICA

Dra. Martina Hilda Gracia Valenzuela
martinagracia@hotmail.com
COORDINACIÓN DE POSGRADO
 Dr. Guillermo Oscar Pérez Tello
operez@itvalledelyaqui.edu.mx

**Especialización en
Calidad e Inocuidad
Alimentaria**

Block 611 Valle del Yaqui, Bâcum Sonora. C.P. 85276 (A. P. 197 en Cd. Obregón, Son.)
 Teléfono (643) 43 5 71 00 Fax: (643) 43 5 71 01
 Email: dir_itvalleyaqui@dgest.gob.mx www.itvalledelyaqui.edu.mx



ESPECIALIZACIÓN EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Objetivo General

Actualizar los conocimientos de los participantes, para que puedan aplicarlos en su espacio ocupacional, en la detección y en propuestas de solución de problemáticas específicas del sector de la Calidad e Inocuidad de los alimentos de origen animal y vegetal, así como la calidad en los procesos alimentarios.

Perfil Profesional

Los egresados del programa de Especialización en Calidad e Inocuidad Alimentaria serán capaces de:

1. Aplicar y adaptar tecnologías para mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos.
2. Realizar y ejecutar proyectos tendentes a mejorar los procesos y técnicas en la calidad e inocuidad de los alimentos.
3. Detectar los puntos críticos de los procesos alimentarios y proponer soluciones.
4. Dominar la legislación alimentaria de los principales países a los que se exportan alimentos.
3. Impartir cátedra relacionada con la calidad e inocuidad de los alimentos.

CAMPO DE ACCIÓN

- a) Empresas relacionadas con la producción, elaboración, almacenamiento y comercialización de alimentos de origen vegetal y animal.
- b) Instituciones de Educación e Investigación con enfoque en la producción, manejo y comercialización de los alimentos.
- c) Organismos gubernamentales y no gubernamentales dedicados al control de la calidad de los alimentos de consumo interno y externo.

LINEAS DE TRABAJO

- 1) Calidad e Inocuidad en productos de origen vegetal.
- 2) Calidad e Inocuidad en productos de origen animal.



PLAN DE ESTUDIOS

Calidad e Inocuidad en Productos de Origen Vegetal

SEMESTRE I	SEMESTRE II	OPTATIVAS *
Química de Alimentos	Análisis de Alimentos	Fisiología y manejo de alimentos
Seminario I	Seminario II	Inocuidad alimentaria
Optativa I	Optativa II	Toxicología de alimentos
	Tesina	Tecnología de alimentos de origen vegetal
		Aseguramiento de la calidad en los alimentos

Calidad e Inocuidad en Productos de Origen Animal

SEMESTRE I	SEMESTRE II	OPTATIVAS *
Química de alimentos	Análisis de alimentos	Microbiología de alimentos
Seminario I	Seminario II	Inocuidad alimentaria
Optativa I	Optativa II	Aseguramiento de la calidad de los alimentos
	Tesina	Residuos tóxicos en alimentos
		Tecnología de alimentos de origen animal