



**LICENCIATURA SANIDAD E INOCUIDAD
AGROALIMENTARIA**
RVOE: SE-001-2022-ES
PROGRAMA ONLINE - NUEVE CUATRIMESTRES

OBJETIVO

Formar profesionistas capaces de aportar y aplicar innovaciones en los procesos de producción, almacenamiento, empaque, distribución y comercialización de productos que garanticen la sanidad e inocuidad agroalimentaria.

PERFIL DE EGRESO

El perfil de ingreso de la Licenciatura en Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria se centra en interesados en los temas relacionados con la producción, transformación, comercialización de alimentos de origen animal y vegetal que cumplan con las normas de calidad, sanidad e inocuidad.



Conocimiento de técnicas, normas y reglamentos para poder establecer estrategias de sanidad e inocuidad en la producción.



Dominio de estrategias para crear proyectos desde la planeación, organización y manejo de datos orientados al área de estudio.



Desarrollo de capacidades de negociación con el sector gubernamental y privado.



Capacidad para identificar la información e indicadores para el diagnóstico y evaluación del mercado alimentario.

CAMPO LABORAL:

Dependencias gubernamentales orientadas al manejo, producción y distribución de alimentos.
Empresas e industrias dedicadas a la producción, distribución y procesamiento de alimentos.
Instituciones de asistencia social y organismos no gubernamentales orientados a la procuración alimentaria.

Consultor y gestor de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

Consultoría y gestión de los sistemas integrados de seguridad alimentaria.

Auditoría de los protocolos de seguridad alimentaria.

Auditoría de los sistemas integrados de gestión en sus diversas formas.

Sector educativo.

COMPETENCIAS Y HABILIDADES A DESARROLLAR



Duración: 3 años.

Plataforma Tecnológica Educativa abierta las 24 horas los 7 días de la semana.

Plataforma el LMS (Learning Management System) Moodle.

Actividades de aprendizaje bajo conducción de un académico e independientes.

Opción de elegir materias con salida transversal.



MAPA CURRICULAR

01 PRIMER CUATRIMESTRE

- Matemáticas Aplicadas.
- Fundamentos de Química.
- Metodología de la Investigación.
- Biología.
- Tecnologías de la Información y Comunicación.

02 SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Probabilidad y Estadística.
- Bioquímica.
- Regresión lineal.
- Sanidad Animal.
- Buenas prácticas en Producción Animal.

03 TERCER CUATRIMESTRE

- Microbiología.
- Física Ambiental.
- Bromatología.
- Fitosanidad.
- Buenas prácticas en Producción Agrícola.

04 CUARTO CUATRIMESTRE

- Diseños experimentales.
- Agroecología y Desarrollo Sustentable.
- Seguridad Agroalimentaria.
- Manejo y Conservación de Alimentos.
- Sistemas de Información Geográfica y Percepción Remota.

05 QUINTO CUATRIMESTRE

- Formulación y evaluación de proyectos de inversión.
- Nuevas técnicas y tecnologías de producción: frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas.
- Tecnología de lácteos.
- Tecnología de cárnicos.
- Administración tecnológica en innovación aplicada a las PyMEs.

06 SEXTO CUATRIMESTRE

- Mercadotecnia y comercialización de alimentos.
- Toxicología de Alimentos.
- Inocuidad de Alimentos de Origen Vegetal.
- Certificación de Productos Agroalimentarios.
- Gestión de la Calidad e Inocuidad Agroalimentaria.

07 SEPTIMO CUATRIMESTRE

- Biotecnología Agroalimentaria.
- Socioeconomía agroalimentaria.
- Legislación Agroalimentaria.
- Inocuidad de Alimentos de Origen Animal.
- Control Estadístico de Procesos Agroalimentarios.
- Administración de riesgos.

08 OCTAVO CUATRIMESTRE

- Gestión de redes Agroalimentarias.
- Administración y Liderazgo.
- Buenas Prácticas en Manufactura de Alimentos.
- Problemática Sanitaria de los Alimentos.
- Aseguramiento de la Calidad Alimentaria.
- Políticas Públicas Agroalimentarias: Bienestar y Salud Humana

09 NOVENO CUATRIMESTRE

- Desarrollo Humano.
- Seminario de tesis.
- Producción agrícola sustentable.
- Innovación y Gestión del Conocimiento.
- Bioeconomía Agroalimentaria.
- Innovación agroalimentaria y desarrollo de nuevos productos.

¿Cómo ser parte de la comunidad universitaria?

1. CONTACTO

La siguiente documentación legible en formato PDF debe ser enviada al correo electrónico **coor.controlescolar@uninnco.net**

DOCUMENTACIÓN

1. Acta de nacimiento.
2. Certificado total de estudios o kardex dependiendo nivel académico.
3. Identificación oficial (credencial de elector o pasaporte o su equivalente en caso de ser persona extranjera) en una sola hoja.
4. Clave Única de Registro de Población (CURP) actualizado, para personas extranjeras, la equivalencia a este. De no contar con el nuevo formato de CURP favor de consultar la página siguiente (<https://www.gob.mx/curp/>).
5. Título o grado, Licenciatura o Maestría, dependiendo a que nivel académico haya aplicado.
6. Cédula Profesional de Licenciatura o Maestría.
7. Curriculum vitae.
8. Comprobante de domicilio (recibo de teléfono, agua, predial o luz). No mayor a 3 meses.
9. Fotografía tamaño infantil (2.5 cm x 3 cm) de frente, blanco y negro, sin lentes (no instantáneas). Formato JPG

TODOS LOS DOCUMENTOS DEBEN ENVIARSE EN FORMATO PDF.

2. VALIDACIÓN

Una vez que la documentación haya sido enviada, será verificada y validada en el área de control escolar.

3. EMISIÓN DE FICA DE PAGO

Después de que se registren los datos y documentos, se enviará la ficha de pago de inscripción con el monto correspondiente y la matrícula asignada al aspirante.

El comprobante de pago debe ser enviado por medio de WhatsApp al número **55 80357027** o al correo electrónico **coor.controlescolar@uninnco.net** Una vez recibido el comprobante, se enviará al aspirante su usuario y contraseña para acceder al campus virtual a través del correo electrónico.

UNINNCO

UNIVERSIDAD EN LÍNEA

CLAVE DE CENTRO DE TRABAJO / SIGED/ 06PSU0064R
ventas.3@uninnco.net / dir.comu.mkt@uninnco.net
55 79475883/ 55 45951429

