



BUAP

LA BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA Y LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

(Depto. de Bioquímica-Alimentos y Depto. de Microbiología)

C O N V O C A N

A la

Especialidad en: TECNOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CONVOCATORIA PARA EL PERIODO: 2022 - 2023

INTRODUCCIÓN

La producción de alimentos es un campo primordial de importancia a nivel mundial. Las diferentes etapas de la enorme y variada industria alimentaria requieren de especialistas capaces de propiciar mejoras que redunden en un aumento de la calidad y cantidad de alimentos que se ofrecen a la población.

La misión de esta especialidad es contribuir a la formación de recursos humanos con excelencia técnica y calidad humana que apliquen los conocimientos en las áreas relacionadas con la tecnología de alimentos para poder controlar, aumentar la productividad y mejorar la calidad de los productos alimenticios para la población en general.

DIRIGIDO A

Se convoca a profesionistas con relación en área de tecnificación e inocuidad de los alimentos, la cual ingresarán a una formación académica aplicada en el campo de la tecnología e inocuidad microbiana de los alimentos.

PLAN DE ESTUDIOS

Duración: 1 año (dos semestres)

Especialidad Profesionalizante

Horario: Lunes a Viernes de 18:00 a 21:00 horas y Sábado de 8:00 a 14:00 horas.

Por pandemia: Formato híbrido.

PRIMER SEMESTRE:

- Química de alimentos
- Herramientas estadísticas para el Análisis de datos.
- Inocuidad Microbiana de los Alimentos
- Seminario de Titulación I

SEGUNDO SEMESTRE:

- Tecnología de lácteos, cárnicos, cereales, frutas y hortalizas
- Sistemas de calidad
- Microbiología de Alimentos
- Seminario de Titulación II
- Optativa: Tópicos Selectos de Inocuidad Alimentaria, Biotecnología Alimentaria, Alimentos funcionales, Introducción a OU, Nutrición.

PERFIL DE EGRESO

Las y los egresados serán profesionales con formación académica de alto nivel eminentemente aplicada en el campo de la tecnología e inocuidad microbiana de los alimentos. Contarán con la preparación para resolver los problemas relacionados con la conservación de alimentos, así como su análisis y control de calidad, contarán con la información suficiente sobre las técnicas de muestreo y análisis microbiológico del agua y alimentos, sobre las causas y mecanismos por los cuales estos pueden convertirse en vehículos de tóxicos, toxinas y gérmenes patógenos, o entrar en descomposición haciéndolos no comestibles. Así mismo serán aptos para manejar plantas piloto para la elaboración de embutidos, productos lácteos, productos de frutas y hortalizas y elaboración de derivados de cereales para su posterior análisis y control.

Tendrán la capacidad de liderazgo, iniciativa en la toma de decisiones, creatividad, administración del tiempo, trabajo en equipo, autoaprendizaje usando las herramientas que estén a su disposición.

GRADO QUE SE OTORGA

Especialista en tecnología e inocuidad de los alimentos.

REQUISITOS PARA OBTENER EL GRADO DE ESPECIALISTA

- Cursar y aprobar las materias del plan de estudios con calificación mínima de 8.
- Escoger una de las diferentes formas de titulación por: Tesina, por reporte de trabajo, por portafolio de evidencias.

REQUISITOS DE INGRESO

- Contar con Título y cedula profesional (o estar en trámite); en QFB o en carreras afines al área Químico-Biológica.
- Contar con la documentación solicitada.
- Entrevistarse con el Comité Académico.
- Presentar examen de admisión.
- Los alumnos aceptados deberán cumplir con todos los trámites de inscripción requeridos por la BUAP.

PRESENTACIÓN PROGRAMA GENERAL, ENTREVISTA Y ENTREGA DE DOCUMENTOS

ENTREGA DE DOCUMENTOS VÍA ELECTRÓNICA:

18 de abril al 31 de mayo 2022, Título, Cedula Profesional, CV ejecutivo, 2 cartas de recomendación académicas, CURP, Acta de nacimiento.

Los documentos deberán ser "originales" y escaneados en formato PDF y enviados a: etiaposgrado@correo.buap.mx

PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA ETIA, PERIODO 2022-2023:

3 de Junio a las 18:00 horas, en forma virtual.

ENTREVISTA:

10 de junio 2018 a las 18:00 horas, se informará del lugar o la plataforma, el día de la presentación.

EXAMEN DE ADMISIÓN:

17 de junio a las 18:00 horas, se informará del lugar o la plataforma, el día de la entrevista. Se avalúan conocimientos generales de:

- Química y Tecnología de alimentos.
- Microbiología general y alimentaria.

COSTO DE LA ESPECIALIDAD

Derecho a examen: \$ 1,000.00 MN

Inscripción por Semestre: \$ 1,000.00 MN

Costo mensual: \$ 1000.00 MN

Pagos (2) a DAE: \$ 135.00 MN

INFORMES

Dra. Ivonne Pérez Xochipa

Coordinador de la Especialidad

Tel: (222) 229 5500, Ext. 2829 o 3971 en horario de 10:00 a 14:00 horas.

e-mail: etiaposgrado@correo.buap.mx en horario de oficina.

Dr. Alfonso Daniel Díaz Fonseca

Secretaría de investigación

Tel: (222) 229 5500, Ext. 7370

A t e n t a m e n t e
"Pensar bien, para vivir mejor"

H. Puebla de Z., a 29 de abril de 2022