



## INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

IIAL-2010-219

ESPECIALIDAD:

“SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”

IIAE-SIA-2024-01





## **NOMBRE DE LA ESPECIALIDAD: SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**OBJETIVO:** Formar especialistas en Sistemas de Gestión para la Mejora Continua de la Calidad en la industria alimentaria, comprometidos con la mejora continua, la inocuidad, la sustentabilidad y la responsabilidad social, capaces de diseñar, implementar y liderar iniciativas de alto impacto que generen valor agregado en las operaciones de la industria alimentaria, garantizando la seguridad alimentaria en todas las etapas de producción y distribución.

### **PERFIL DE LA ESPECIALIDAD.**

- ) Contribuye a la habilidad de examinar lo relacionado con las operaciones unitarias, así como los fenómenos de transporte, que radican en los elementos de un alimento y su relación con los sistemas que lo conforman, introduciéndolo a las principales operaciones como flujo de fluidos, transferencia de calor, extracción de sólido-líquido y deshidratación.
- ) Integrar los conocimientos básicos que fundamentan la Ingeniería de Envase y Empaque, así como la legislación y normas nacionales e internacionales con la finalidad de que tenga la posibilidad de ampliar su campo de trabajo al aplicarlos en la industria de los alimentos.





- ) Comprende, aplica y gestiona los principios y prácticas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena de producción y consumo de alimentos.
- ) Conoce, analiza y aplica los diferentes sistemas de gestión para la mejora continua con el fin de implantar o mejorar las prácticas de trabajo del sector alimentario, sus operaciones y métodos de estandarización y análisis de procesos.
- ) Comprender los conceptos básicos de trazabilidad y su relación con los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad.
- ) Identificar los principios básicos y los componentes de un sistema de trazabilidad y su relación con los sistemas de gestión de la calidad e inocuidad; así como diseñar, implementar y gestionar un sistema de trazabilidad.



## RELACIÓN DE ASIGNATURAS DE LA ESPECIALIDAD

Asignaturas	Clave	Horas teoría	Horas práctica	Créditos
ENVASE, EMPAQUE Y EMBALAJE	SIF-2402	3	2	5
SISTEMAS DE GESTIÓN PARA LA MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD	SIF-2403	3	2	5
TRAZABILIDAD Y PROGRAMA DE RETIRO (RECALL) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	SIF-2405	3	2	5
FENÓMENOS DE TRANSPORTE DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	SIF-2405	3	3	6
LA INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	SIG-2403	3	3	6
<b>Total</b>		<b>15</b>	<b>12</b>	<b>27</b>



## ASIGNATURAS DE LA ESPECIALIDAD

Instituto Tecnológico Superior de Jerez

### 7° Semestre

<p><b>ESTRUCTURA</b></p> <p><b>GENÉRICA</b></p>
---

### 8° Semestre

<b>Envase, Empaque y Embalaje</b>			
<b>SIF-2402</b>			
3	2	5	

<b>Sistemas de Gestión para la Mejora Continua de la Calidad</b>			
<b>SIF-2404</b>			
3	2	5	

<b>Trazabilidad y programa de retiro (recall) en la industria alimentaria</b>			
<b>SIF-2405</b>			
3	2	5	

<b>La Inocuidad en la industria alimentaria</b>			
<b>SIG-2403</b>			
	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>

<b>Fenómenos de Transporte dentro de la Industria Alimentaria</b>			
<b>SIG-2401</b>			
	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>6</b>