

# Maestría Tecnológica en “Inocuidad y Calidad Agroalimentaria”

La Maestría Tecnológica en “Inocuidad y Calidad Agroalimentaria” está diseñada de manera que cubra con las necesidades que en materia de inocuidad y calidad agroalimentaria requieren actualmente los sistemas de producción y de comercialización agrícola de productos vegetales mínimamente procesados para consumo en fresco como frutas y hortalizas.

- \*Diplomados
- \*Seminarios
- \*Tesinas



Km 36.5 Carretera México- Texcoco  
Montecillo Edo. De México. C.P. 56230

#### Telefonos

01(595) 95 20200 (Texcoco)  
ó (55) 58 04 59 00 (D.F),  
Ext. 1516, 1517, 1474  
Fax. 01(595) 95 20256 ó  
01 ( 55) 58045956

cocoan@colpos.mx  
socoanaya@hotmail.com



2013

## Introducción al Plan de Estudios

La Maestría Tecnológica en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria esta diseñada con base a un Planteamiento Global e Integrado, mismo que rige la política de seguridad alimentaria que actualmente ha implementado México para responder a esta tendencia en la producción de productos hortofrutícolas, es decir, cuidando todos y cada uno de los procesos a lo largo de toda la cadena alimentaria y en todos y cada uno de los sectores de la alimentación.

Diplomado I. Buenas prácticas agrícolas y de Manejo de Productos Hortofrutícolas.

Diplomado II. Calidad de productos Hortofrutícolas

Modulo I. Antecedentes y aspectos generales de inocuidad alimentaria.

Modulo II. Historia del terreno.

Modulo III. Uso de fertilizantes, abonos orgánicos y plaguicidas.

Modulo IV. Uso agrícola del agua.

Modulo V. Seguridad e higiene de los trabajadores.

Modulo VI. Cosecha y empaque en campo.

Modulo VII. Manejo en empaque.

Modulo VIII. Transporte.

Modulo IX. Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES).

Modulo X. Auditoría.

Modulo XI. Rastreabilidad de productos hortofrutícolas.

Modulo XII. Análisis de peligros y puntos críticos de control-HACCP.



## Perfil del Egresado

Los interesados al concluir los módulos impartidos en la Maestría Tecnológica, serán capaces de identificar las políticas de seguridad alimentaria y poner en practica los conocimientos adquiridos en empresas dirigidas a esta rama.

## Requisitos de Admisión

Los que requiera el Colegio de Postgraduados

