



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA

SEP

Sistema de
Estudios de Posgrado



MAESTRÍA PROFESIONAL EN **INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

ALTO VIRTUAL

DESCRIPCIÓN

La Maestría Profesional en Inocuidad de Alimentos responde a la necesidad de formar profesionales con los conocimientos, destrezas, actitudes y valores necesarios para apoyar al sector alimentario en la implementación de estrategias y acciones para el aseguramiento de la inocuidad, en el ámbito de competencia relacionado con la formación base de grado. De esta forma, se busca impactar desde la producción primaria hasta la industria alimentaria y los servicios de alimentación y nutrición. Asimismo, las entidades gubernamentales y no gubernamentales encargadas de dictar políticas, directrices y estrategias y del seguimiento y control en el tema de inocuidad de alimentos tendrán profesionales con mayor capacidad para la toma de decisiones y el ejercicio de sus funciones.

Para obtener el grado de Magister en Inocuidad de Alimentos, la persona estudiante debe aprobar los 60 créditos del plan de estudios, que incluyen un trabajo final de investigación aplicada formulado para resolver un problema o una necesidad de una empresa que produzca, maneje o procese alimentos o en una entidad gubernamental o no gubernamental donde se trabaja en el tema de inocuidad alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales especialistas en la gestión de la inocuidad alimentaria, para garantizar la producción y el suministro de alimentos inocuos a la población, mediante la aplicación de metodologías científicas y tecnológicas apropiadas en diferentes ámbitos de acción, según la formación de grado.

PERFIL DE LA PERSONA GRADUADA

El programa busca complementar la formación de grado de profesionales provenientes de diversas carreras que desempeñan funciones relevantes en la gestión de la inocuidad alimentaria, particularmente profesionales con nivel de bachillerato o superior, en las siguientes áreas: tecnología e ingeniería de alimentos, agroindustria, agronomía, zootecnia, veterinaria, química, microbiología, nutrición, biotecnología, ingeniería química y otras afines.



DURACIÓN

4 ciclos semestrales sin incluir el ciclo de cursos nivelatorios



OFERTA DE CURSOS

los cursos se ofrecen de manera semestral. Inicio en marzo y agosto



ADMISIÓN

[Calendario de admisión](#)

1. Ingrese a <https://portal.ucr.ac.cr>
2. Guía para solicitar admisión <https://www.sep.ucr.ac.cr/admision/guia-proceso-admision.pdf>
3. El SEP enviará a la persona solicitante un correo electrónico por medio de la cuenta admision.sep@ucr.ac.cr, con el resultado de su proceso de admisión.



COSTOS

[financiamiento complementario](#)

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE INGRESO

Para solicitar ingreso a la Maestría Profesional en Inocuidad de Alimentos el candidato deberá:

- Poseer como mínimo el grado de bachillerato en alguna de las siguientes disciplinas: tecnología de alimentos, ingeniería de alimentos, agroindustria, agronomía, zootecnia, química, microbiología, ingeniería química, nutrición, biotecnología, veterinaria y carreras afines.
- Tener un promedio no menor a 8.0 o su equivalente en sus estudios de grado.
- Demostrar capacidad para el manejo instrumental del idioma inglés. Deberá acreditarlo según lo dispuesto en el Reglamento General del SEP y en el Reglamento Interno del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos.
- Presentar, en tiempo y forma, la aplicación con todos los documentos y requisitos establecidos por el Sistema de Estudios de Posgrado y el Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos de la UCR.
- Aprobar los cursos de nivelación que determine la Comisión del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos, con base en el estudio realizado por el Comité de Admisiones.
- Presentarse a una entrevista con el Comité de Admisiones si fuere convocado.

Se considera deseable que el candidato labore en la producción primaria de alimentos, en una industria alimentaria, en un servicio de alimentación o nutrición o en un ente gubernamental o no gubernamental involucrado activamente en el tema de inocuidad de alimentos.

Por recomendación del Comité de Admisiones, la Comisión del Posgrado en Ciencia de Alimentos podrá levantar uno o más de los requisitos antes mencionados para casos altamente calificados y justificados.

PLAN DE ESTUDIOS

El plan de estudios está estructurado para completarse en 4 ciclos de 16 semanas cada uno, en los que el estudiante deberá aprobar 60 créditos.

El programa tendrá un horario vespertino y se utilizará un enfoque alto virtual.

Antes de iniciar con este plan, el estudiante que lo requiera, de acuerdo con lo que defina la Comisión del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos, previo estudio del Comité de Admisiones deberá aprobar uno o más de los siguientes cursos nivelatorios:

- **Principios de gestión de inocuidad de alimentos**
- **Fundamentos de microbiología de alimentos**
- **Fundamentos de química de alimentos**
- **Fundamentos de procesamiento de alimentos**

Cursos obligatorios: 36 créditos

Cursos optativos: 6 créditos

Talleres de investigación aplicada: 18 créditos

Cursos nivelatorios: 12 créditos

CURSOS DE NIVELACIÓN *

	CRÉDITOS
Principios de gestión de inocuidad de alimentos	3
Fundamentos de microbiología de alimentos	3
Fundamentos de química de alimentos	3
Fundamentos de procesamiento de alimentos	3

I CICLO

Prevención y control de peligros físicos y peligros motivados económicamente en la producción de alimentos	2
Prevención y control de peligros biológicos en la producción de alimentos	4
Prevención y control de peligros químicos en la producción primaria de alimentos	4
Epidemiología de enfermedades alimentarias	3
Seminario en Inocuidad de Alimentos	1

II CICLO

Prevención y control de peligros químicos asociados con el manejo y procesamiento de alimentos	3
Sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria I	4
Contexto regulatorio y social de la inocuidad alimentaria	3
Curso optativo 1	3

III CICLO

Análisis del riesgo en inocuidad alimentaria	3
Sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria II	4
Curso optativo 2	3
Investigación Aplicada en Inocuidad I	6

IV CICLO

Auditor líder de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria	4
Investigación Aplicada en Inocuidad II	12

TOTAL	60
--------------	-----------

* Depende de las disposiciones de la Comisión del Programa de Posgrado en Ciencia de Alimentos.

Cursos optativos

Cada semestre de II y III ciclo se ofrecerán al menos dos de los siguientes cursos:

Diseño de estudios de validación en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos	3
Sistemas de gestión de la calidad alimentaria	3
Alergias, intolerancias y otras hipersensibilidades alimentarias	3
Micotoxinas en la inocuidad de alimentos	3
Procesamiento térmico de alimentos	3
Inocuidad en el desarrollo de productos y procesos	3
Técnicas analíticas, químicas y moleculares, para la detección de peligros biológicos y químicos	3



PPCA Programa de Posgrado en
Ciencia de Alimentos

Facultad de Ciencias Agroalimentarias,
Escuela de Tecnología de Alimentos.
Ciudad Universitaria Rodrigo Facio,
San Pedro Montes de Oca, San José, Costa Rica.
Horario: lunes de 2 p.m. a 6 p.m., martes y miércoles
de 1 a 5 p.m., jueves y viernes de 8 a.m. a 12 m.d.
Teléfono: (506) 2511-7230 / 2511-7234
ppca.sep@ucr.ac.cr
<https://www.pzca.sep.ucr.ac.cr>

SEP Sistema de
Estudios de Posgrado

Diagonal a la Facultad de Artes
Ciudad Universitaria Rodrigo Facio
Teléfono: (506) 2511-1400
posgrado@sep.ucr.ac.cr
www.sep.ucr.ac.cr