

ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

Facultad de Ingeniería

Título que otorga:
**Especialista en Sistemas de
Calidad e Inocuidad en Alimentos**

- > Modalidad:
Virtual

> Registro Calificado Res.
No. 014000 02/08/2021
- > Duración:
2 semestres

> SNIES:
110746



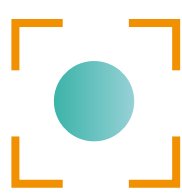
► Acerca del **programa**

La Especialización en Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos se enfoca en el diseño de modelos y aplicación de herramientas estadísticas y de modelos de gestión de inocuidad y sistemas de calidad alimentaria, que incrementen la competitividad del sector industrial alimentario, la analítica y el aporte para la seguridad alimentaria y nutricional desde un contexto regional hasta nivel internacional con perspectiva hacia un mundo globalizado.



Perfil del aspirante

Profesionales que desempeñen cargos en el sector agroalimentario, como ingenieros de alimentos, ingenieros agroindustriales, microbiólogos, ingenieros químicos, zootecnistas, médicos veterinarios, y/o profesionales de otras áreas que deseen adquirir competencias y profundizar en los sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.



Perfil profesional

Profesional que implementa, gestiona y optimiza sistemas de aseguramiento de la calidad, en el desempeño, producción y mercadeo de alimentos, analizando a partir de un pensamiento sistémico, legal y normativo. Enfocado a la salud pública de los consumidores.



¿Por qué estudiar en La Salle?

- > Flexible oferta del programa para alumnos de diferentes zonas del país y del mundo.
- > Enseñanza virtual que posibilita flexibilidad de horarios.
- > Aprendizaje en la implementación de herramientas estadísticas, modelación y simulación de procesos, legislación y normatividad, así como herramientas TIC, para estudio y resolución de casos en la industria alimentaria.

Financiación

Crédito directo con la universidad 100% en línea

[Conoce más aquí →](#)

También contamos con diferentes convenios de financiación según tu interés:

- > ICETEX
- > Fincomercio
- > Bancoomeva
- > Sufi- Bancolombia
- > Financiar



Plan de estudios

► Semestre 1

Microbiología Predictiva en Alimentos	3
Seguridad Alimentaria y Nutricional	3
Legislación Alimentaria	3
Humanismo y Ciencia	2
Electiva I	3
Total de Créditos	14

Bolsa de Electivas

Estudio de caso	3
Manejo de alérgenos en la Industria de Alimentos	3

► Semestre 2

Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria	3
Toxicología y Epidemiología Alimentaria	3
Evaluación de Riesgos en Inocuidad de Alimentos	3
Electiva - II	3
Total de Créditos	12

Bolsa de Electivas

Proceso Auditoría Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	3
Interpretación de Análisis de Asuntos Regulatorios	3

www.lasalle.edu.co

Más información:

Correo de contacto: calidadinocuidad@lasalle.edu.co
ialimentos@lasalle.edu.co - eacoy@lasalle.edu.co
PBX Chapinero: 601 348 8000 Ext: 1568
PBX Candelaria: 601 353 5360 Ext: 2530 - 2533
Cel: 315 358 3415 - 317 6424587



unisallecol



@unisalle



@unisallecol

Educamos para pensar, decidir y servir

Acreditación Institucional
DE ALTA CALIDAD
Resolución No. 2055 del 22 de marzo del 2019, vigencia de 9 años.

SOMOS LA PRIMERA UNIVERSIDAD
en América Latina con Acreditación
de Procesos de Internacionalización
ECA

**WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS**