

Perfil de Formación

El Especialista será un profesional formado con visión integral, con capacidad de identificar, comprender y proponer alternativas de solución a problemas de dirección, organización así como, estrategias de los cambios actuales en la gestión y administración de programas y proyectos en la Seguridad de los Alimentaria.

Perfil Ocupacional

El egresado de la Especialización en Seguridad Alimentaria de la Universidad de Pamplona podrá desempeñarse laboralmente en las siguientes actividades:

- Asesor en gestión y organización de proyectos en empresas públicas y privadas.
- En tareas técnicas y de asesoramiento en instituciones de vigilancia y control.
- Asesor y organizador de eventos de capacitación para divulgación de planes y programas enfocados a la seguridad alimentaria.
- Participante en investigación interdisciplinaria.
- Consultor de organismos e instituciones públicas y privadas sobre procesos de seguridad alimentaria a nivel regional, nacional y de frontera.
- Elaboración de textos de divulgación, enseñanza y propuestas de seguridad alimentaria.
- Diseñador de planes y programas de inocuidad alimentaria.
- Director, jefe, instructor, asesor o consultor de las áreas o departamentos que lideren los procesos de la calidad, producción y/o seguridad alimentaria a nivel privado o público.

Directivos

Dr. Elio Daniel Serrano Velasco
Rector

Ph.D. Victor Manuel Gélvez Ordoñez
Vicerrector Académico

Ph.D. Daniel Duran Osorio
Vicerrector de Investigaciones

Ph.D. Mauricio Rojas Contreras
Decano Facultad Ingenierías y Arquitectura

Msc. Yohanna Maldonado Obando
Directora Especialización

Aprobada por Acuerdo 0063
del 19 de SEPTIEMBRE DE 2013
del Consejo Superior de la Universidad de Pamplona y
Registro ICFES Código 121256640005451813100
del 6 de Mayo de 1999.

Resolución 17168 del 17-10- 2014 Bucaramanga
Resolución 06189 del 06 -05- 2014 Pamplona/Villa del Rosario

- Costo: 4 salarios mínimos
- Financiación
- Descuento para Egresados de la UniPamplona 10%
- Valor Inscripción: 30% SMLV

ENTIDADES BANCARIAS DONDE PUEDE CONSIGNAR:
BANCO BOGOTA: 46204677-2
BANCO POPULAR: 72006018-5

Km. 1 Vía Bucaramanga. Ciudadela Universitaria
Bloque Virgilio Barco
Facultad de Ingenierías y Arquitectura
Teléfonos: (7) 5685303 – 150-164- 165
Email: dalimentos@unipamplona.edu.co
fingenierias@unipamplona.edu.co



**DEPARTAMENTO
DE ALIMENTOS**

ESPECIALIZACIÓN EN
Seguridad
Alimentaria

Una
Universidad incluyente
y comprometida
con el desarrollo integral

Misión

Fomentar el conocimiento, la investigación, la gestión y el análisis crítico sobre la necesidad de proteger los alimentos y el medio ambiente mediante el trabajo interdisciplinario y comprometido de docentes y estudiantes

Visión

La especialización en Seguridad Alimentaria, liderará la búsqueda del mejoramiento de la calidad de forma continua como respuesta a las necesidades y exigencias del sector alimentario.

Título que se otorga

La Universidad de Pamplona, por medio de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura, otorga el título de Especialista en Seguridad Alimentaria.

Requisitos

1. Título profesional acreditado en Alimentos y áreas afines como: Ingeniería Agrícola, Ingeniería Industrial, Ingeniería Química, Ingeniería Ambiental, Ingeniería Agroindustrial, Microbiología con Énfasis en Alimentos, Bacteriología, Nutrición y Dietética, Zootecnia y Veterinaria, con el diploma y acta de grado correspondiente.
2. Carta de constancia de experiencia laboral o vinculación con empresas afines al área de estudio, preferiblemente con experiencia laboral de un año.
3. Formato de inscripción diligenciado
4. Hoja de vida y 1 foto con carta justificando su interés por realizar la especialización.
5. Cancelar los requisitos financieros de inscripción.

Metodología

Las actividades académicas del programa tienen un carácter teórico-práctico en forma de seminario –taller y una metodología centrada en la reflexión-acción, valoración-acción, que estimula la aplicación inmediata de los conocimientos en contextos y en procesos reales y facilita la construcción de nuevos conocimientos a partir de la reflexión sobre vivencias personales y profesionales y contrastarlas con fundamentos teóricos que posibiliten asumir con madurez y claridad conceptual frente a los actuales fenómenos sociales.

Además serán desarrolladas a través de videos, telecomunicaciones, prácticas de laboratorio, visitas industriales y clases magistrales, apoyadas con ayudas audiovisuales y la más moderna tecnología para la realización de las mismas.



Programa

I SEMESTRE

1. Introducción a la Seguridad Alimentaria
2. Política pública en seguridad alimentaria y nutricional.
3. Calidad e Inocuidad de alimentos I
4. Sistemas de Gestión I
5. Innovación e Investigación I
6. Gestión administrativa en servicios de alimentación.

II SEMESTRE

1. Gestión de Laboratorios I.
2. Sistemas de Gestión II
3. Calidad e Inocuidad de alimentos II
4. Herramientas estadísticas
5. Electivas
6. Investigación II