

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 Alimentos.

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 (a)

Ph.D. Victor Manuel Gélvez Ordoñez
Vicerrector Académico

Ph.D. Ariel Rey Becerra Becerra
Director de Investigaciones

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

Msc. Luz Alba Caballero Pérez
Director Departamento Alimentos
Coord. Académica Especialización
Seguridad Alimentaria

Aprobada por Acuerdo 043 del 23 de Junio de 1998 del Consejo Superior de la Universidad de Pamplona y Registro ICFES Código 121256640005451813100 del 6 de Mayo de 1999.

- 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