

## 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.IVALDO TORRES CHAVEZ Ph.D**

*Rector*

**Ph.D. Laura Patricia Villamizar Carrillo**

*Vicerrector Académico*

**Ph.D. Oscar Eduardo Gualdrón Guerrero**

*Vicerrector de Investigaciones*

**Ms.C. Jorge Luis Díaz Rodríguez**

*Decano Facultad Ingenierías y Arquitectura*

**Ms.C@. César Vega Romero**

*Director 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 Semestre: 0,34 x SMMLV x 10 CREDITOS  
-Financiación  
-Descuento para Egresados de la UniPamplona 10%  
-Valor Inscripción: 10% SMMLV

ENTIDADES BANCARIAS DONDE PUEDE CONSIGNAR:

**BANCO BOGOTÁ: 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: [espseguridadalimentaria@unipamplona.edu.co](mailto:espseguridadalimentaria@unipamplona.edu.co)

[dalimentos@unipamplona.edu.co](mailto:dalimentos@unipamplona.edu.co)

[fingenierias@unipamplona.edu.co](mailto: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. Disponibilidad de alimentos para la seguridad alimentaria
4. Calidad e inocuidad de alimentos I
5. Investigación I
6. Electiva I

### II SEMESTRE

1. Enfoque econométrico para la medición del acceso en la seguridad alimentaria
2. Evaluación del consumo de alimentos
3. Electiva II
4. Investigación II
5. Trabajo de grado