

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:
Presencial

> Registro Calificado Res.
No. 014000 02/08/2021

> Duración:
2 semestres

> SNIES:
104176



► 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 modelación de gestión de inocuidad y sistemas de calidad alimentaria, que incrementen la competitividad del sector industrial alimentario, la analítica de datos y el aporte para la seguridad alimentaria y nutricional desde un contexto regional hasta nivel internacional con perspectiva de 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

Alto reconocimiento y experiencia del cuerpo docente en el sector de la industria alimentaria. Utilización de herramientas estadística, modelación y simulación de procesos, legislación y normatividad, así como herramientas TIC, para análisis y resolución de casos dentro de la industria alimentaria. Acompañamiento directo presencial del docente dentro del aula de clase.

Financiación

Crédito directo con la universidad 100% en línea

[Conoce más aquí →](#)

También contamos con diferentes convenios de financiación según tu interés:

- > Icetex
- > Banco de Bogotá
- > Pichincha
- > Fondo Nacional del Ahorro
- > Fincomercio
- > Banco Davivienda



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

► 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

Jornada: Lunes a Jueves a partir de las 6:00 p.m.

www.lasalle.edu.co

Más información:

Correo de contacto: calidadinocuidad@lasalle.edu.co
PBX: 348 8000 Exts. 1527, 1568

U.deLaSalle @unisalle @unisallecol

Educamos para pensar, decidir y servir

Acreditación Institucional
DE ALTA CALIDAD

Resolución N° 2205 del 22 de marzo del 2019, vigencia de 8 años.

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

QS WORLD
UNIVERSITY
RANKINGS