



ESPECIALIZACIÓN EN PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Aprobada por Acuerdo 043 del 23 de Junio de 1998

Registro ICFES Código 121256640005451813100 del 6 de Mayo de 1999

Excelencia y Competitividad en la Cadena Alimentaria

La Universidad de Pamplona, ofrece programas de formación avanzada como la Especialización en Protección de Alimentos, que fundamenta su naturaleza en la formación de un especialista que busca abordar aspectos relacionados con la inocuidad de los alimentos que le permitan a una organización (tal como una organización pequeña y/o poco desarrollada) implementar una combinación de medidas de control que demuestren su capacidad para controlar los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos con el objeto de asegurar que el alimento es inocuo en el momento de su consumo.

Objetivos del Programa

GENERAL

Formar especialistas capacitados para diseñar, implementar, evaluar, administrar y gestionar sistemas o planes de protección de alimentos mediante el conocimiento, aplicación y manejo de los parámetros de calidad, productividad y competitividad en el sistema industrial agroalimentario.

ESPECÍFICOS

1. Desarrollar habilidades en el profesional para que sean analíticos y con actitud crítica de los procesos y la producción alimentaria en general con fundamentos metodológicos y conocimientos pertinentes que permitan la investigación y la divulgación de los resultados obtenidos.
2. Mejorar los procesos de formación académica y actualización de los profesionales del sector alimentario en apoyo e innovación de propuestas y acciones que le permitan una adecuada integración en su entorno social.
3. Formar un especialista con alto nivel de calidad, que garantice una formación integral del futuro profesional, el desarrollo de su capacidad crítica, reflexiva, analítica y su competencia investigativa e innovadora.





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 Protección de los Alimentos.

Perfil Profesional

Formar un profesional en Protección de Alimentos capaz de generar una cultura de cambio en la comunidad donde se desenvuelve, en el nuevo rol de profesional especialista en la Protección de los Alimentos como orientadores dentro de un proceso educativo, en responsabilidad compartida y comprometida con la sociedad.

El perfil profesional contiene todas las competencias que el especialista debería alcanzar para su eficiente desempeño. Todas las asignaturas del plan de estudios están debidamente fundamentadas en su área de desempeño.

Perfil Ocupacional

El egresado de la Especialización en Protección de Alimentos 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.

Costo: 4 salarios mínimos

Financiación

Descuento para Egresados de la Universidad de Pamplona 10%

Valor Inscripción: 30% SMLV

ENTIDADES BANCARIAS DONDE PUEDE CONSIGNAR

BANCO BOGOTA: 46204677-2

BANCO POPULAR: 72006018-5

Plan de estudios

SEMESTRE	MATERIA	CREDITOS
PRIMERO	Introducción a la Protección de los Alimentos	1
	Protección e Higiene de Alimentos I. (Legislación sanitaria y ambiental, Epidemiología y Salud Pública (ETAS, VETAS), Calidad e inocuidad de los alimentos, BPM, HACCP)	3
	Control de Laboratorios I (Acreditación de laboratorios, Técnicas de muestreo en Laboratorios)	2
	Planeación técnico sanitaria para el diseño de plantas en la Industria agroalimentaria	1
	Sistemas de Gestión I (Sistemas de Gestión de Calidad ISO9001, Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos NTC ISO22000)	2
	Gestión de Proyectos	1
	Electiva I. Asesoría de proyectos	2
SEGUNDO	Sistemas de Gestión II (Seguridad Y Salud Ocupacional NTCISO18000, Gestión Ambiental NTCISO 14000)	2
	Protección e Higiene de Alimentos II (Seguridad Alimentaria en los Servicios de Alimentación, Auditorias de calidad en empresas de alimentos).	2
	Innovación y desarrollo tecnológico	1
	Diseño y conducción de programas de capacitación	1
	Herramientas estadísticas	1
	Gerencia y costos de calidad	1
	Electiva II. Asesoría de proyectos	2





Duración

El programa tiene una duración de un año distribuido en dos semestres. Las sesiones se realizarán los viernes y sábados con una intensidad horaria de 16 horas contacto con el docente.

Título que se Otorga

La Universidad de Pamplona, por medio de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura, otorga el título de Especialista en Protección de Alimentos, aprobada por Acuerdo 043 del 23 de Junio de 1998 del Consejo Superior y Registro ICFES Código 121256640005451813100 del 6 de Mayo de 1999.

Para optar el título de Especialista en Protección de Alimentos, el estudiante debe elaborar un trabajo de grado, monografía ó Curso de profundización ofertado por la institución de aplicación en el área de estudio en una industria seleccionada, servicio de alimentación y afines.

Metodología

El programa de especialización en Protección de Alimentos se desarrolla a través de la investigación como eje transversal que permita construir una mejor calidad de vida para los consumidores de la región y el país, a través de procesos académicos rigurosos y planeados de desarrollo social, laboral y educativo en la formación de talento humano en el campo objeto de estudio de la especialización.

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.

En cada una de los cursos se efectuarán trabajos extra clase que el estudiante debe desarrollar para cumplir con los objetivos de cada seminario taller,





encaminados a reforzar y sedimentar los conocimientos adquiridos fomentando así la investigación y el desarrollo tecnológico del sector alimentario.

Requisitos de Admisión

- 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.
- Presentar Carta de constancia de experiencia laboral o vinculación con empresas afines al área de estudio, preferiblemente con Experiencia laboral de un año.
- Formato de inscripción diligenciado
- Presentar hoja de vida y 1 fotos con carta justificando su interés por realizar la especialización.
- Cancelar los requisitos financieros de inscripción.

