

## 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
- > Fincomercio
- > Bancoomeva
- > Sufi- Bancolombia
- > Financiar



## 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
<b>Total de Créditos</b>	<b>14</b>

### ► 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
<b>Total de Créditos</b>	<b>12</b>

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

[www.lasalle.edu.co](http://www.lasalle.edu.co)

#### Más información:

Correo de contacto: [calidadinocuidad@lasalle.edu.co](mailto:calidadinocuidad@lasalle.edu.co)  
PBX: 348 8000 Exts. 2553 - 1568 - 2554  
Cel: 315 358 3415 - 317 642 4587



unisallecol



@unisalle



@unisallecol

**Educamos para pensar, decidir y servir**

Acreditación Institucional  
**DE ALTA CALIDAD**

Resolución n.º 2955 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