**Especialización Tecnológica en Calidad en la Producción de Alimentos**

Facultad Nutrición y Dietética

COD. SNIES: 104490

**PRESENTACIÓN:**

Este Programa aporta al desarrollo social y empresarial del área de producción de alimentos, procesos de producción que permitiran la calidad y la eficiencia de las mismas en el ámbito de la formación tecnológica en gestión, diseño y ejecución de producción de alimentos con calidad y eficiencia. Forma profesionales competentes para implementar y controlar sistemas de gestión de la calidad en procesos productivos de la industria alimentaria.

**DIRIGIDO:**

Al sector de la industria procesadora de alimentos y servicios de alimentación (restaurantes, hoteles, hospitales, colegios, entre otros). A tecnólogos y profesionales en ingeniería de alimentos, nutrición, microbiología, química y farmacia, ingeniería agroindustrial y carreras afines.

**TÍTULO QUE OTORGA:**

**Especialista Tecnológico en Calidad en la Producción de Alimentos**

**DURACIÓN Y HORARIO:**

El plan de estudios está elaborado para realizarse en dos semestres académicos con metodología presencial. Cada 15 días.

* Viernes: 3:00 p.m. a 9:00 p.m.
* Sábados: 7:00 a.m. a 12:00 m

1:00 a.m. a 6:00 p.m.

**REQUISITOS PARA INSCRIPCIÓN:**

Los siguientes documentos deben ser entregados en la oficina del Departamento de Postgrados para efecto de la inscripción en las fechas establecidas en el calendario académico:

**•** Formulario de inscripción en línea diligenciado.

• Certificado original de notas universitarias.

• Hoja de vida actualizada.

• Fotocopia autenticada del diploma o acta de grado de pregrado

• Fotocopia ampliada de cédula de ciudadanía.

• Dos fotos 3X4 fondo blanco.

• Certificado de afiliación al régimen de seguridad social

• Volante de consignación original y una copia.

**PLAN DE ESTUDIOS:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PRIMER SEMESTRE** | |  |  |  |  |
| **CURSOS** | **CRÉDITOS** | **HT** | **HP** | **HI** | **RQ** |
| **Calidad y gestión por procesos** | **2** | **32** | **0** | **64** |  |
| **Herramientas estadísticas en la gestión de la calidad** | **2** | **10** | **22** | **64** |  |
| **Legislación alimentaria** | **2** | **32** | **0** | **64** |  |
| **Inocuidad alimentaria** | **3** | **24** | **24** | **96** |  |
| **Electiva de Profundización I** | **2** | **32** | **0** | **64** |  |
| **TOTAL SEMESTRE** | **11** | **130** | **46** | **352** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SEGUNDO SEMESTRE** | |  |  |  |  |
| **CURSOS** | **CRÉDITOS** | **HT** | **HP** | **HI** | **RQ** |
| **Control De calidad en la producción de alimentos** | **3** | **24** | **24** | **96** | Legislación alimentaria |
| **Gestión integral de la Calidad** | **3** | **24** | **24** | **96** |  |
| **Gestión ambiental** | **2** | **32** | **0** | **64** |  |
| **Gestión de la calidad del laboratorio y metrología** | **2** | **10** | **22** | **64** |  |
| **Electiva de Profundización II** | **2** | **32** | **0** | **64** |  |
| **TOTAL SEMESTRE** | **12** | **122** | **70** | **384** |  |

**(HT)** horas de trabajo presencial teórico**, (HP)** horas de trabajo presencial practico, **(HI)** horas de trabajo independiente y **(RQ)** requisitos.

**FORMAS DE PAGO:**

• Consignación Cuenta Corriente No. 026 669 999 075 Banco Davivienda

– (Formato de convenios empresariales)

• Pago por cuotas

• Créditos con ICETEX

• Tarjetas débito y crédito

**ASPECTOS FINANCIEROS:**

**COSTOS DE INSCRIPCIÓN**

Equivale a 6 SMDLV según Acuerdo Superior Nº 002 de 12 de marzo de 2004

Referencias para diligenciar el volante de consignación del Banco Davivienda:

REF 1: Número de documento de identidad

REF2: 80 19 0029

**COSTOS POR SEMESTRE**

Equivale a 3.5 SMMLV según Acuerdo Superior Nº 002 de 12 de marzo de 2004

Referencias para diligenciar el volante de consignación del Banco Davivienda:

REF 1: Número de documento de identidad

REF2: 80 37 0029

**COMPONENTES DEL COSTO POR SEMESTRE**

Matrícula…………………………………1.5 SMMLV

Derechos Académicos…………..………. 1.5 SMMLV

Costos de Administración………………..0.5 SMMLV

**DESCUENTOS DEL COSTO POR SEMESTRE**

Egresados Universidad del Atlántico: 20% del componente de matrícula

Descuento por Sufragio: 10% del componente de matrícula

Por pago extemporáneo adicionar el 20% del valor del componente de matrícula

Entregar solicitud de descuento al momento de realizar la inscripción.

**INFORMACIÓN DE CONTACTO:**

programastytnutricion@mail.uniatlantico.edu.co

**Departamento de Postgrados**

Teléfonos: 3197010 Ext 1050-1051-1052

postgrados@mail.uniatlantico.edu.co

http//:www.uniatlantico.edu.co

Kilómetro 7, Antigua Vía a Puerto Colombia

**Barranquilla – Colombia**