

ESPECIALIZACIÓN EN PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS

SNIES No. 53823 REGISTRO CALIFICADO RESOLUCIÓN No. 4172 de julio 4 de 2008

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Formar especialistas en Procesos de Transformación de los Alimentos con la capacidad de aportar al desarrollo industrial de productos y procesos mediante el empleo de la biotecnología, desarrollo de productos funcionales, gestión de sistemas de calidad, y lograr la optimización y/o innovación de procesos de transformación a través de los avances tecnológicos en el área, con el fin de incrementar la calidad y disponibilidad de los alimentos y hacer de la industria alimentaria un sector de mayor competitividad.

PERFIL DEL EGRESADO

El profesional egresado de la Especialización en Procesos de Transformación de los Alimentos alcanzar un nivel de conocimientos y desarrollo de habilidades que le permitirán:

- Dominar las tecnologías para el desarrollo de nuevos productos y procesos en la elaboración de cárnicos, lácteos y vegetales.
- Aplicar las técnicas y herramientas modernas que le permitan optimizar los procesos productivos de transformación de los alimentos.
- Dirigir procesos industriales de innovación alimentaria a partir de materias primas biológicas de origen animal y vegetal.
- Diseñar programas de sanidad coherentes con las normas internacionales, como el caso de Análisis de Riesgos y los Puntos Críticos de Control (HACCP), BPM, el cual es implementado por ley en todas las industrias productoras de alimento.
- Implementar sistemas de aseguramiento de calidad agroalimentaria en las empresas del sector.
- Dominar los requerimientos generales de la legislación y normatividad alimentaria nacional e internacional para dar respuesta a las necesidades de cantidad, variedad, calidad y disponibilidad en tiempo y espacio en la producción de alimentos que demandan los consumidores.

INFORMES UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA SECCIONAL ARMENIA

Sede Principal, Carrera 14 No. 7-46
Departamento de Comunicaciones,
Mercadeo y Publicaciones
Teléfonos: 7460413, 7460441
Correo electrónico: mercadeo@ugca.edu.co

METODOLOGÍA

La especialización en Procesos de Transformación de los Alimentos se desarrolla en forma presencial mediante clases magistrales, seminarios, talleres y trabajos en grupo, promoviendo el intercambio de experiencias y fomentando el desarrollo de habilidades y destrezas novedosas.

DURACIÓN

24 Créditos Académicos desarrollados durante dos semestres de acuerdo con la oferta institucional y la estructuración del aprendizaje y con los intereses del estudiante.

TÍTULO OTORGADO

Especialista en Procesos de Transformación de los Alimentos.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Cancelar derechos de inscripción.
- Diligenciar formulario de inscripción.
- Fotocopia autenticada del diploma de grado como profesional.
- Fotocopia del acta de grado del título como profesional.
- Fotocopia de la cédula.
- Fotocopia de la libreta militar.
- Fotocopia afiliación de la EPS.
- 2 fotos 3 x 4.
- Una foto en medio magnético, tamaño cédula, con fondo blanco y en formato jpg
- Presentar entrevista.
- Presentar ensayo de máximo 3 páginas en torno a su propuesta investigativa.

HORARIO

El programa de Especialización se desarrolla los VIERNES en la noche y SÁBADOS en el día.

FINANCIACIÓN

Pregunte sus beneficios por pronto pago, financiación con la Universidad, convenios con el ICETEX y otras entidades financieras.



| NÚCLEO | COMPONENTE | ÁREA | CICLO DE FORMACIÓN DISCIPLINAR | | | CICLO DE FORMACIÓN EN ÉNFASIS (PROFUNDIZACIÓN) | | | TOTAL ÁREA | TOTAL COMPONENTE | TOTAL NÚCLEO |
|--|---|--|---|--------|----------|---|--------|----------|------------|------------------|--------------|
| | | | I PERIODO ACADÉMICO | | | II PERIODO ACADÉMICO | | | | | |
| | | | CURSO | | | CURSO | | | | | |
| NÚCLEO DE FORMACIÓN BÁSICO 60 % | COMPONENTE DE FORMACIÓN BÁSICO | ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA | QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS AFP72D00A001 | | | PROCESOS AGROINDUSTRIALES AFP72E00A011 | | | 15 | 15 | 15 |
| | | | 16 | 32 | 1 | 48 | 96 | 3 | | | |
| | | | POST-PRODUCCIÓN AFP72D00A002 | | | BIOTECNOLOGÍA APLICADA AL SECTOR DE LOS ALIMENTOS AFP72E00A012 | | | | | |
| | | | 16 | 32 | 1 | 16 | 32 | 1 | | | |
| | | | MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL AFP72D00A003 | | | ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA AFP72E00A013 | | | | | |
| | | | 16 | 32 | 1 | 32 | 64 | 2 | | | |
| | | | OPERACIONES DE CONSERVACIÓN AFP72D00A004 | | | BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS AFP72E00A014 | | | | | |
| | | | 32 | 64 | 2 | 32 | 64 | 2 | | | |
| | | | DISEÑO EXPERIMENTAL AFP72D00A005 | | | HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA DE LOS PROCESOS AFP72E00A015 | | | | | |
| | | | 16 | 32 | 1 | 16 | 32 | 1 | | | |
| NÚCLEO DE FORMACIÓN FLEXIBLE E INVESTIGATIVO 25 % | COMPONENTE DE FORMACIÓN FLEXIBLE E INVESTIGATIVO | ÁREA DE FORMACIÓN FLEXIBLE E INVESTIGATIVO | CURSO I AFE21D22AI01 | | | CURSO III AFE21D22AI03 | | | 6 | 6 | 6 |
| | | | 32 | 64 | 2 | 32 | 64 | 2 | | | |
| | | | CURSO II AFE21D22AI02 | | | | | | | | |
| | | | 32 | 64 | 2 | | | | | | |
| NÚCLEO DE FORMACIÓN FLEXIBLE, ELECTIVO INTEGRAL 15 % | COMPONENTE DE FORMACIÓN FLEXIBLE, ELECTIVO E INTEGRAL | ÁREA DE FORMACIÓN ELECTIVA LIBRE DISCIPLINAR 5 % | | | | CURSO ELECTIVO DISCIPLINAR | | | 3 | 3 | 3 |
| | | | | | | 16 | 32 | 1 | | | |
| | | ÁREA DE FORMACIÓN ELECTIVA NO DISCIPLINAR 5 % | CURSO ELECTIVO NO DISCIPLINAR | | | | | | | | |
| | | | 16 | 32 | 1 | | | | | | |
| | | ÁREA DE FORMACIÓN ELECTIVA LIBRE 5 % | CURSO ELECTIVO LIBRE | | | | | | | | |
| | | | 16 | 32 | 1 | | | | | | |
| | | | H.T.P. | H.T.I. | CRÉDITOS | H.T.P. | H.T.I. | CRÉDITOS | 24 | 24 | 24 |
| | | | 192 | 384 | 12 | 192 | 384 | 12 | | | |

| CONVENCIONES | | | |
|--------------|------------|--------|---------------------------------|
| | NÚCLEO | H.T.P. | HORAS DE TRABAJO PRESENCIAL. |
| | COMPONENTE | H.T.I. | HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE. |
| | ÁREA | C.R. | NÚMERO DE CRÉDITOS ACADÉMICOS. |

REQUISITOS DE GRADO:

1. Haber cursado y aprobado la totalidad de los créditos académicos del plan de estudios.
2. Las demás que exija el respectivo programa académico, el manual de convivencia estudiantil, las políticas institucionales, los decretos reglamentarios y concordantes de cada programa académico y la ley en general.