

## Perfil del egresado

El egresado de la Especialización en Evaluación y Control en la Industria Alimentaria tendrá las competencias para:

- Resolver problemas prácticos de aseguramiento y control de calidad en la industria alimentaria, y de desarrollo de productos
- Realizar un efectivo ejercicio profesional a nivel industrial, comercial o institucional, estando capacitado para diseñar, supervisar, gerenciar y evaluar los sistemas de calidad involucrados en la manufactura y el procesamiento de alimentos, así como para medir y evaluar los parámetros de calidad que caracterizan a los alimentos.
- Aplicar las herramientas necesarias para desarrollar nuevos productos alimenticios a nivel industrial.

## Modalidad

- Presencial

## Régimen académico

- Trimestral

# ESPECIALIZACIÓN EN EVALUACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Área de Ciencias Básicas y Aplicadas



Decanato de  
Estudios de Postgrado

Coordinación de Postgrado en Ciencia de los Alimentos y Nutrición  
Valle de Sartenejas, Universidad Simón Bolívar  
Edificio Ciencias Básicas I, Piso 3  
Teléfono: (0212) 906 3403  
Fax: (0212) 906 3402  
Correo electrónico: coord-ean@usb.ve  
<http://www.postgrado.usb.ve>  
Apartado 89000. Caracas 1080 - Venezuela

• Acreditado por el C.N.U.



Decanato de  
Estudios de Postgrado

1000-0105

# ESPECIALIZACIÓN EN EVALUACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

## Objetivos del programa

- Este programa tiene como objetivo formar profesionales de alta competencia, capaces de analizar problemas asociados con la evaluación y control estadístico, fisicoquímico y microbiológico propios de la industria de alimentos.

## ¿A quién está dirigido?

- A profesionales universitarios en Biología, Química, Agronomía, Veterinaria, Farmacia, Ingeniería Química, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería de Producción y otras áreas afines.

## Requisitos de ingreso

- Poseer título de Licenciado o su equivalente en las áreas mencionadas, cuyo plan de estudios tenga una duración no inferior a cuatro (4) años, otorgado por una institución de Educación Superior, venezolana o extranjera, de reconocido prestigio académico.
- Participar en el proceso de selección y admisión que incluye la evaluación de credenciales y entrevistas personales.

## Documentos requeridos

- Dos (2) copias del título universitario debidamente registrado y en fondo negro\*.
- Dos (2) copias de las calificaciones certificadas de los estudios universitarios\*.

- Dos (2) copias de la Cédula de Identidad (venezolana) o de visa (prorrogable) de transeúnte, otorgada por el Consulado de Venezuela en el correspondiente país.
  - Dos (2) fotografías de frente, tamaño carnet.
  - Un (1) Currículo Vitae actualizado.
  - Planilla de solicitud de ingreso, debidamente llenada (por duplicado).
- \*. Los graduados en universidades extranjeras deberán presentar los documentos referidos en los numerales 1 y 2 (título y calificaciones) debidamente legalizados y, de ser el caso, traducidos por un intérprete público.

## Plan de estudios

- El plan de estudios de la Especialización en Evaluación y Control de Calidad de la Industria Alimentaria contiene asignaturas obligatorias, electivas, proyecto y el Trabajo Especial de Grado.

Asignaturas	Créditos
Asignaturas Obligatorias	24
Asignaturas Electivas	08
Proyecto	01
Total Unidades-Crédito	33

### Asignaturas obligatorias:

- Procesamiento de Alimentos.
- Laboratorio Procesamiento de Alimentos.
- Análisis de Alimentos.
- Laboratorio Análisis de Alimentos.
- Química de Alimentos.
- Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Laboratorio de Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
- Evaluación Sensorial.
- Laboratorio Evaluación Sensorial.
- Higiene y Saneamiento en la Industria Alimentaria.

- Microbiología de Alimentos.
- Laboratorio de Microbiología de Alimentos.
- Proyecto.
- Trabajo Especial de Grado.

### Asignaturas electivas:

- Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal.
- Tecnología de Alimentos de Origen Animal.
- Desarrollo de Alimentos Especiales.
- Principios de Calidad Total.
- Nutrición Básica.
- Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Empacado de Alimentos.
- Legislación Alimentaria.
- Estabilidad de Productos Almacenados.
- Diseño Experimental en Ciencia de los Alimentos.

## Áreas o líneas de trabajo

- Desarrollo de nuevos productos.
- Microbiología de alimentos.
- Ingeniería de alimentos.

## Requisitos de egreso

- Aprobar un total de 36 unidades crédito: 24 UC en asignaturas obligatorias, 8 UC en electivas, 1 en el proyecto y 3 correspondientes a la presentación, defensa y aprobación del Trabajo Especial de Grado.

## Grado académico que otorga

- Especialista en Evaluación y Control de Calidad de la Industria Alimentaria