

## ESPECIALIZACIÓN EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD EN ALIMENTOS

ÁREAS DE FORMACIÓN	I Semestre			II Semestre		
<b>FUNDAMENTACIÓN</b>	<b>Microbiología Predictiva en alimentos</b>					
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
	36	108	3			
	<b>Seguridad Alimentaria y Nutricional</b>			<b>Toxicología y Epidemiología alimentaria</b>		
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
	36	108	3	36	108	3
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
<b>PROFESIONAL</b>	<b>NP1</b>			<b>NP2</b>		
	<b>Legislación alimentaria</b>			<b>Evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos</b>		
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
	36	108	3	36	108	3
				<b>NP1</b>		
				<b>Gestión de la Calidad e Inocuidad alimentaria</b>		
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
				36	108	3
<b>FORMACIÓN LASALLISTA</b>	<b>Humanismo y Ciencia</b>					
	HP	HI	CR	HP	HI	CR
	24	72	2			
<b>TOTAL DEL PERÍODO</b>	HP	HI	CR	HP	HI	CR
	<b>132</b>	<b>396</b>	<b>11</b>	<b>108</b>	<b>324</b>	<b>9</b>

<b>Espacios académicos electivos</b>	HP	HI	CR
	72	216	6

<b>TOTAL CRÉDITOS</b>	HP	HI	CR
	<b>312</b>	<b>936</b>	<b>26</b>

Núcleo problémico 1 (NP1): Inocuidad alimentaria y competitividad

Núcleo problémico 2 (NP2): Sistemas de calidad y Gestión del riesgo en Alimentos