

Estudia el Pregrado en

Administración en

Seguridad Alimentaria y Nutricional



Modalidad: Virtual

Duración: 10 semestres

Créditos: 144

Titulación: Administrador (a) en
Seguridad Alimentaria
y Nutricional

Código SNIES: 111534

**Número resolución
registro calificado:** 5511 del 05/04/2023

Vigencia: 7 años





El **pregrado en Administración en Seguridad Alimentaria y Nutricional** de UNIMINUTO virtual forma profesionales altamente capacitados en la implementación y administración de sistemas de seguridad alimentaria, trabajando para garantizar la calidad de vida de las poblaciones y los diferentes territorios.

A través de este programa, adquirirás los conocimientos y herramientas necesarias para analizar y evaluar los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, implementar prácticas de control de calidad en la producción y distribución de alimentos, y **diseñar estrategias efectivas para promover una alimentación saludable y equilibrada.**

Habilidades que desarrollarás



Estructuración e implementación de sistemas de gestión de calidad para garantizar el cumplimiento de la normatividad en el manejo de alimentos.



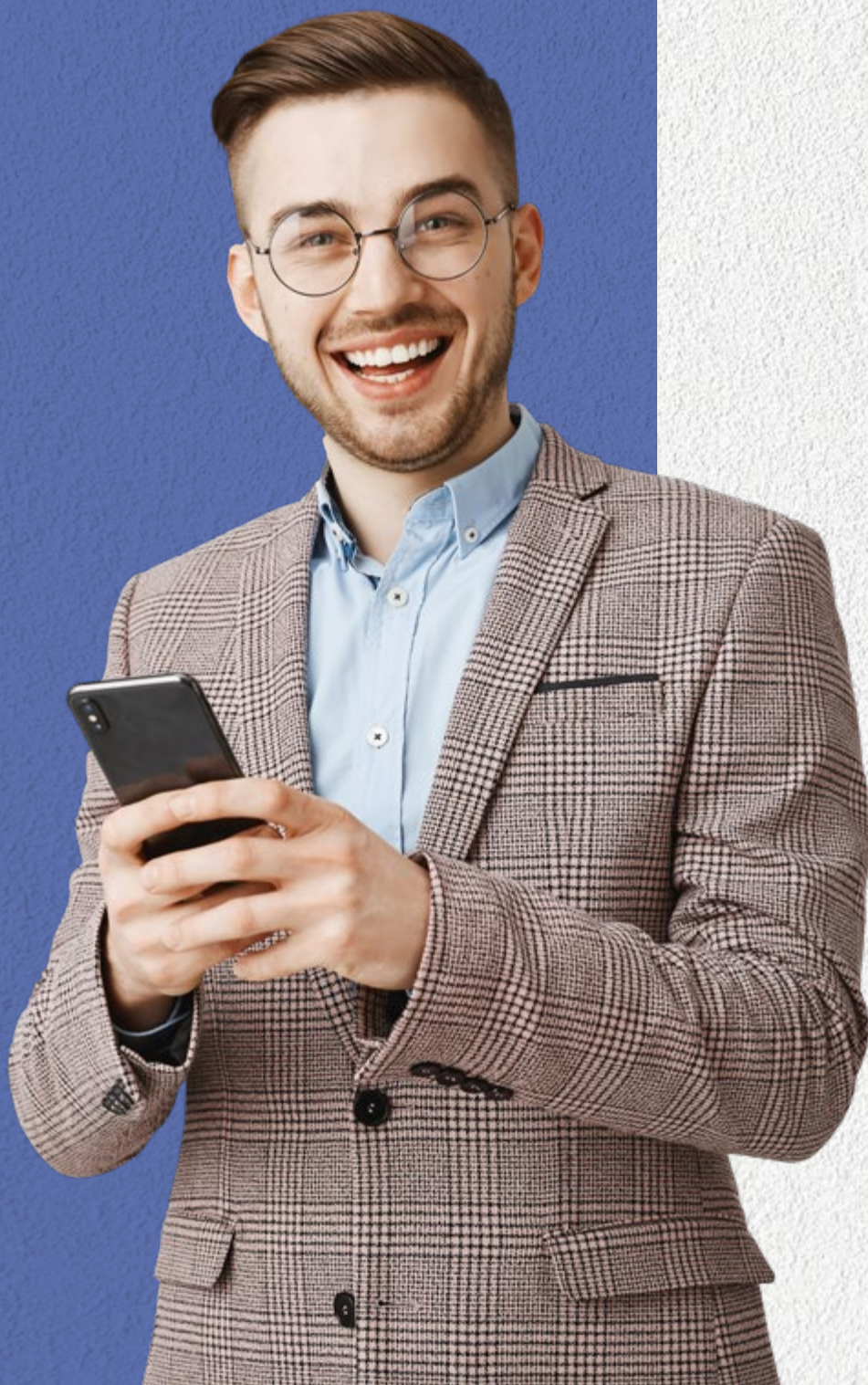
Innovación y diseño de productos nutricionales, que cumplan con criterios de productividad, competitividad y sostenibilidad ambiental.



Diseño de mecanismos de medición y control en seguridad alimentaria que permitan la evaluación y el seguimiento continuo de los sistemas implementados.

 **Esríbenos**

Mayor Información: virtual.uniminuto.edu



¿Qué necesitas para ser parte del programa?



- Motivación por la comprensión de diversos contextos **culturales, sociales, políticos y económicos**.
- Capacidad para **adaptarse a los cambios**
- Habilidades para el **trabajo en equipo**.
- Haber **culminado los estudios** secundarios.
- Presentación del **examen de estado**.

Podrás desempeñarte en cargos como

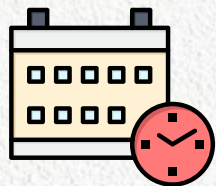


- **Gerente** de Servicios de Alimentos y Restaurantes.
- **Director(a)** de Industrias Manufactureras.
- **Supervisor(a)** de Industrias Manufactureras.
- **Administrador(a)** de Restaurantes.

 **Esríbenos**

Mayor Información: virtual.uniminuto.edu

Plan de estudios



Periodo 1

- Habilidades Digitales para el Aprendizaje - 3 créditos
- Proyecto de Vida - 2 créditos
- Lectura y Escritura en el Contexto Digital - 3 créditos
- Fundamentos de Administración - 3 créditos
- Introducción a la Seguridad Alimentaria y Nutricional - 3 créditos

Periodo 2

- Planeación y Organización. 3 créditos
- Fundamentos de Matemática. 3 créditos
- Cátedra Minuto de Dios. 2 créditos
- Marco Regulatorio en Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos
- Contabilidad General. 3 créditos

Periodo 3

- Fundamentos de Políticas Públicas en Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos
- Desarrollo Organizacional. 2 créditos
- Fundamentos de Economía y Microeconomía. 3 créditos
- Dirección y Control. 3 créditos
- Costos y Presupuestos. 3 créditos

Periodo 4

- Análisis y Diagnóstico Organizacional. 2 créditos
- Macroeconomía. 3 créditos
- Gestión y Optimización de Cadenas de Valor en Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos
- Legislación Laboral y Contratación. 3 créditos
- Constitución Política. 2 créditos

Periodo 5

- Fundamentos de Mercadeo. 3 créditos
- Gerencia del Talento Humano. 3 créditos
- Epidemiología y Control Sanitario de Alimentos. 3 créditos
- Análisis Financiero. 3 créditos
- Compras y Suministros. 3 créditos

Periodo 6

- Emprendimiento. 3 créditos
- Norma Internacional de Seguridad Alimentaria. 3 créditos
- Nutrición y Necesidades Alimentarias. 3 créditos
- Diseño de Cadena de Suministro con Enfoque Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos
- Sistemas de Vigilancia Alimentaria y Nutricional. 3 créditos

Periodo 7

- Ética Profesional. 2 créditos
- Gerencia Estratégica. 3 créditos
- Sistemas de Información. 3 créditos
- Administración Financiera. 3 créditos
- Logística para la Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos

Periodo 8

- Sistemas Integrados de Gestión. 3 créditos
- Procesos Administrativos en Seguridad Alimentaria y Nutricional. 3 créditos
- Análisis de Costos para la Disponibilidad de Alimentos. 3 créditos
- Electiva I. 3 créditos
- Estadística Descriptiva. 3 créditos

Periodo 9

- Práctica en Responsabilidad Social. 3 créditos
- Habilidades Gerenciales. 3 créditos
- Análisis de Riesgo y Seguridad Alimentaria. 3 créditos
- Electiva II. 3 créditos
- Fundamentos de Investigación. 3 créditos

Periodo 10

- Comunicación del Riesgo en Seguridad Alimentaria. 3 créditos
- Práctica Profesional. 6 Créditos
- Electiva III. 3 créditos
- Metodología de la Investigación. 3 créditos



Te acompañamos en todo momento



Proceso de **admisión y matrícula**



Inversión y **financiación**



Plataforma **tecnológica**

Documentos de ingreso

- Fotocopia de **documento de identidad** ampliada al 150%
- Certificado de **afluencia a EPS** o Sisbén (No mayor a 30 días).
- Fotocopia del acta o **diploma de grado bachiller**
- Resultado de la prueba de estado para acceso a la educación superior (**Pruebas ICFES o SABER 11**)
- Recuerda que los documentos se deben **cargar en nuestro sistema en versión PDF.**

