LICENCIATURA EN
SEGURIDAD ALIMENTARIA

UnADM
Universidad Abierta y a Distancia de México

ACTIVIDADES

Realiza funciones de prevención, análisis, control y gestión para asegurar que ningún tipo de alimento elaborado sea la causa de un problema de salud para el consumidor. Sus labores están relacionadas con todas las áreas de la industria alimenticia, desde su producción hasta su distribución.

EN DÓNDE PUEDE TRABAJAR:

Por su formación multidisciplinaria puede desarrollarse en organismos públicos, privados, educativos y no gubernamentales.

EJEMPLOS:

Unilever, Nestlé, Kraft, Sigma Alimentos, Qualtia Alimentos, Confederación de Cámaras Industriales (CONCAMIN), Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (CANACINTRA), Secretaría de Salud (Ssa), Secretaría de Turismo (SECTUR), Secretaría de Educación Pública (SEP), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Organización Mundial de la Salud (OMS), etc.

BENEFICIO A LA SOCIEDAD:

Hoy en día es fundamental dar seguimiento y aplicar los requisitos necesarios para garantizar el buen estado de los productos alimenticios porque la seguridad de los alimentos es un aspecto al que se debe prestar especial atención por su estrecha relación con la salud.