

 <b>UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO</b>	<b>Plan de Estudios</b> Maestría en Ciencias - Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos	Versión 1
		Página 1 de 23

---

# PLAN DE ESTUDIOS

## MAESTRÍA EN CIENCIAS – GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

---

Código de Programa/ Carrera/ Mención: P183

<b>FUENTE / ELABORACION:</b> Escuela de Posgrado	<b>REVISADO POR:</b> Comisión de Licenciamiento Institucional	<b>APROBADO POR:</b> Consejo Universitario Resolución N° 274-2019-CU
<b>Dra. OLINDA LUZMILA VIGO VARGAS</b> DIRECTORA	<b>M.Sc. MARIA ROSA VASQUEZ PEREZ</b> PRESIDENTA	<b>Dr. JORGE AURELIO OLIVA NUÑEZ</b> RECTOR

 <b>UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUIZ GALLO</b>	<b>Plan de Estudios</b> Maestría en Ciencias - Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos	Versión 1
		Página 2 de 23

## OBJETIVOS ACADÉMICOS

1. Asegurar en los participantes una excelente gestión integral en las empresas involucradas de la industria alimentaria.
2. Lograr en los participantes la implementación de sistemas de calidad e inocuidad en fábricas y establecimientos que procesan alimentos.
3. Lograr las competencias y habilidades en los participantes que les permita mejorar y diferenciar su nivel de competencia profesional en el área de la gestión de la calidad e inocuidad de alimentos.
4. Formar expertos para la aplicación de metodologías avanzadas de mejora de procesos, de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria y de diseño de nuevos productos en las cadenas de suministro de alimentos.
5. Desarrollar una visión estratégica que fortalezca la gestión de programas de calidad y la seguridad alimentaria

## PERFIL DEL EGRESADO

El Perfil académico de los estudios de maestría en Gestión de la Calidad e Inocuidad de Alimentos pretende formar profesionales en este campo con conocimiento, competencias y aptitudes, para:

- Controlar, supervisar la calidad de insumos, materias primas productos y subproductos en las Empresas agroindustriales a nivel local y global.
- Participar en la implementación de sistemas de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria en empresas involucradas en la industria alimentaria.
- Formular y evaluar proyectos de investigación básica o aplicada, relacionados con el objeto de estudio de la ingeniería de procesos agroindustriales, tendientes a contribuir a la solución de problemas.
- Liderar procesos para la creación, innovación y mejoramiento continuo de los procesos de producción de bienes y servicios en las empresas agroindustriales y similares
- Para consultoría y asesoría técnica.

## PLAN DE ESTUDIOS

<b>Código</b>	<b>Asignatura/Seminario</b>	<b>Horas teóricas</b>	<b>Horas prácticas</b>	<b>Número de Créditos</b>	<b>Pre requisitos</b>
<b>SEMESTRE I</b>					
SGA 01	Métodos Microbiológicos Modernos en Alimentos	64	--	4	Ninguno
SGA 02	BPM Y HACCP en la Industria	64	--	4	Ninguno
SGA 03	Metodología de la Investigación Científica	64	--	4	Ninguno
SGA 04	Tecnología e Inocuidad de Alimentos	64	--	4	SGA 02
SGA 05	Seminario de Investigación I: Elaboración del Proyecto	128	--	8	SGA 03
	<b>Total de créditos del semestre I</b>	<b>384</b>		<b>24</b>	
<b>SEMESTRE II</b>					
SGA 06	Higiene, saneamiento, Control de Vectores y Toxicología de los Alimentos	64	---	4	SGA 01
SGA 07	Sistemas Integrados de Gestión en los Alimentos basados en ISO 9000/9001 y 22000/22001	128	---	8	SGA 02 y SGA 04
SGA 08	Seminario de Investigación II: Ejecución del Proyecto	192	--	12	SGA 05
	<b>Total de créditos del semestre II</b>	<b>384</b>		<b>24</b>	
	<b>TOTAL DE CREDITOS DE LA MAESTRÍA</b>	<b>768</b>		<b>48</b>	



**MALLA CURRICULAR**

**MAESTRIA EN CIENCIAS – GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

<b>SEMESTRE I</b>			<b>SEMESTRE II</b>	
<b>SGA 01</b>	Es		<b>SGA 06</b>	Es
Métodos Microbiológicos Modernos en Alimentos		→	Higiene, saneamiento, Control de Vectores y Toxicología de los Alimentos	
64	4		64	4
<b>SGA 02</b>	Es		<b>SGA 07</b>	Es
BPM Y HACCP en la Industria		→	Sistemas Integrados de Gestión en los Alimentos basados en ISO 9000/9001 y 22000/22001	
64	4		128	8
<b>SGA 03</b>	Es		<b>SGA 08</b>	Es
Metodología de la Investigación Científica		→	Seminario de Investigación II: Ejecución del Proyecto	
64	4		192	12
<b>SGA 04</b>	Es			
Tecnología e Inocuidad de Alimentos		→		
64	4			
<b>SGA 05</b>	Es			
Seminario de Investigación I: Elaboración del Proyecto		→		
128	8			