



UNAP

ESCUELA DE POSTGRADO
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Código P60

PLAN DE ESTUDIOS

Programa P60: MAESTRÍA EN GESTIÓN ALIMENTARIA CON MENCIÓN EN SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

Aprobado Mediante:
Resolución Directoral N° 1028 – 2017- EPG-UNAP;
el 15, diciembre del 2017

Ratificado Mediante:
Resolución de Consejo Universitario N° 130-2017-CU-UNAP;
el 19 de diciembre de 2017

MODALIDAD PRESENCIAL

IQUITOS – PERÚ





UNAP

Escuela de Postgrado
"José Torres Vásquez"
DIRECCIÓN

RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 1028-2017-EPG-UNAP
San Juan, 15 de Diciembre del 2017

LA DIRECTORA DE LA ESCUELA DE POSTGRADO "JOSÉ TORRES VÁSQUEZ" DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA.

VISTO:

El Acta de Sesión Ordinaria de Directorio de la Escuela de Postgrado de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, de fecha 23 de noviembre de 2017, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, (EPG-UNAP) de conformidad con lo dispuesto en el artículo 13° de la Ley Universitaria 23733, mediante RR. N° 1081-87-UNAP fue creada la EPG-UNAP y obtuvo autorización definitiva de funcionamiento por Resolución N° 0660-93-ANR del 12 de noviembre de 1993, y conforme al Art. 18 de la Constitución Política del Perú y Art. 8 de la Ley Universitaria 30220, cuenta con autonomía normativa, académica, administrativa, económica y de gobierno;

Que, en fecha 10 de julio de 2014, entró en vigencia la nueva Ley Universitaria 30220, la misma que exige a las universidades adecuarse a sus disposiciones, siendo una de ellas la adecuación del currículo de estudios conforme a sus artículos 43.1, 43.2, y 43.3, por los cuales se exige que los estudios de postgrado para diplomados se debe completar un mínimo de veinticuatro (24) créditos; para maestrías se debe completar con un mínimo de cuarenta y ocho (48) créditos y el dominio de un idioma extranjero; y para doctorados, se debe completar un mínimo de sesenta y cuatro (64) créditos, el dominio de dos idiomas extranjeros, uno de los cuales puede ser sustituido por una lengua nativa. Asimismo; el Programa de Maestría en Gestión Alimentaria con mención en la Industria Agroalimentaria, fue registrado mediante Resolución de Asamblea Nacional de Rectores N° 2437-2014-ANR y con Resolución de Consejo Universitario N° 040-2016-CU-UNAP del 21 de Noviembre del 2016, que aprueba su funcionamiento;

Que, la SUNEDU, con Resolución N° 054-2017 -SUNEDU del 01 de junio de 2017, aprobó, entre otros, las consideraciones para la presentación de los Medios de Verificación, del expediente de licenciamiento que se presentará ante la SUNEDU para solicitar el licenciamiento. Dichas consideraciones detallan el contenido de cada Plan de Estudio, siendo estos concordantes con sus formatos A4, A8 y C1, lo que hace necesario que la Universidad emita una nueva Resolución con dichas precisiones;

Que, en concordancia con lo antes expuesto, en su Sesión Ordinaria de fecha 23 de noviembre del 2017, el Directorio de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, acordó por unanimidad aprobar la adecuación del Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Gestión Alimentaria con mención en la Industria Agroalimentaria de la EPG-UNAP;

Que, estando a las consideraciones precedentes y en uso de las atribuciones que confiere la Ley N° 30220, el Estatuto de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, y el acuerdo de Directorio de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de fecha 23 de noviembre de 2017;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR, con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016, el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Gestión Alimentaria con mención en la Industria Agroalimentaria de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- AUTORIZAR, a la Dirección de la Escuela de Postgrado- UNAP elevar al Consejo Universitario de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana para la ratificación correspondiente.

Regístrese, comuníquese y archívese.

Dra. MATILDE ROJAS GARCÍA
Directora

MSc. JORGE ANTONIO SUAREZ RUMICHE
Secretario Académico (e)

Dist.: Rector/UPGFA/ OAA/ OAEyP/SA/Archivo (2)
MRG:mt.





ESCUELA DE POSTGRADO
FACULTAD DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Código P60





Resolución del Consejo universitario
n.º 130-2017-CU-UNAP
Iquitos, 19 de diciembre de 2017

VISTO:

El oficio n.º 0730-2017-D-EPG-UNAP, presentado el 18 de diciembre de 2017, emitido por doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana y el acta de la sesión extraordinaria del consejo universitario, realizada el 19 de diciembre 2017.

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 59.2 del Artículo 59º de la Ley Universitaria, Ley n.º 30220. Atribuciones del Consejo Universitario, establece: "Dictar el reglamento general de la universidad, el reglamento de elecciones y otros reglamentos internos especiales, así como vigilar su cumplimiento";

Que, con Resolución de Consejo Universitario n.º 009-2016-CU-UNAP, se resuelve disponer que los decanos hagan llegar al Consejo Universitario, copia del acta aprobada con resolución del Consejo de Facultades los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para su posterior ratificación por el Consejo Universitario. En caso de que las facultades no cuenten con su consejo de facultad, deberán ser aprobados en sesión de trabajo de docentes, los currículos de estudios (Plan de estudios y malla curricular) para ser ratificada su aprobación en sesión del Consejo Universitario. Para el caso de la Escuela de Postgrado se ratificará con resolución del Consejo Universitario las resoluciones rectorales que aprueban los programas de estudios de postgrado; *

Que, la Superintendencia Nacional de Educación Superior - SUNEDU, mediante Resolución N° 054-2017 - SUNEDU del 01 de junio de 2017, aprobó, entre otros, las consideraciones para la presentación de los Medios de Verificación, del expediente de licenciamiento que se presentará ante la SUNEDU para solicitar el licenciamiento. Dichas consideraciones detallan el contenido de cada Plan de Estudio, siendo estos concordantes con sus formatos A4, A8 y C1, lo que hace necesario que la Universidad emita una nueva Resolución con dichas precisiones;

Que, mediante oficio de visto, doña Matilde Rojas García, Directora de la Escuela de Postgrado, remite la resolución de Consejo Directivo n.º 1028-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, que resuelve aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016, el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de Maestría en Gestión Alimentaria con mención en la Industria Agroalimentaria de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución;

Que, con oficio n.º 500-2017-SUNEDU/02, de fecha 24 de julio 2017, emitido por doña Lorena de Guadalupe Masías Quiroga, Superintendente de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria, informa no es posible presentar nueva solicitud de licenciamiento institucional, y que de ser el caso, podría presentar información actualizada y complementarla;

Que, por las consideraciones expuestas es necesario ratificar con eficacia anticipada, la Resolución de Consejo Directivo n.º 1028-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado;

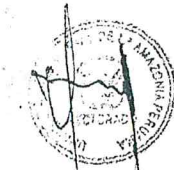
Estando al acuerdo del Consejo Universitario en la sesión extraordinaria realizada el 19 de diciembre de 2017;

Y,

En uso de las atribuciones que confieren la Ley n.º 30220 y el Estatuto de la UNAP;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO ÚNICO.- Ratificar la Resolución de Consejo Directivo n.º 1028-2017-EPG-UNAP, del 15 de diciembre de 2017, de la Escuela de Postgrado, de acuerdo a los siguientes términos:





UNAP

Rectorado

Resolución del Consejo universitario
n.º 130-2017-CU-UNAP

"Aprobar con eficacia anticipada al 21 de Noviembre 2016 el Plan Curricular, Plan de Estudios y Malla Curricular de la Maestría en Gestión Alimentaria con mención en la Industria Agroalimentaria de la Escuela de Postgrado "José Torres Vásquez" de la Universidad Nacional de la Amazonia Peruana en la modalidad presencial, los mismos que como anexos N° 01, 02 y 03 forman parte integrante de la presente resolución".

Regístrese, comuníquese y archívese.



Heiter Valderrama Freyre
Heiter Valderrama Freyre
RECTOR



Rómulo Vásquez Mori
Rómulo Vásquez Mori
SECRETARIO GENERAL

Dist.: VRAC, VRINV, FA, DGA, OGP, OGRAA, Asunt. Acad. FA, Rac., SG, Archivo(2)





CONTENIDO

PRESENTACIÓN..... 6

1. MARCO DE REFERENCIA 7

 1.1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA MAESTRIA..... 7

2. MARCO ACADÉMICO..... 7

 2.1. OBJETIVO ACADÉMICO..... 7

 2.1.1. OBJETIVO GENERAL..... 7

 2.1.2. OBJETIVO ESPECÍFICO..... 7

 2.2. PERFIL PROFESIONAL..... 8

 2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE..... 8

 2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO..... 8

 2.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA..... 9

3. MARCO ESTRUCTURAL..... 10

 3.1. COMPETENCIAS 10

 3.2. PLAN DE ESTUDIOS Y MALLA CURRICULAR..... 11

 3.2.1. PLAN DE ESTUDIOS..... 11

 3.2.2. RESUMEN DE CREDITOS Y HORAS DEL PROGRAMA..... 13

 3.2.3. MALLA CURRICULAR..... 14

 3.3. SUMILLA DE LOS CURSOS..... 15





PRESENTACIÓN

El proyecto de Maestría en Gestión Alimentaria con mención en Seguridad de la Industria Agroalimentaria, tiene como finalidad perfeccionar recursos humanos para desempeñarse en labores de investigación, desarrollo, control de calidad y seguridad en las industrias de alimentos, acorde a las necesidades del proceso de desarrollo racional y sostenido de la región.

La gran mayoría del personal docente universitario carece de formación sistemática especializada, su experiencia la adquiere de manera empírica, sin bases teóricas previas, en el propio ejercicio de la actividad docente o de investigación. A veces es la necesidad la que lo coloca en el camino de la profesión docente, la cual agrava la situación, dado que no solo no posee experiencia en su profesión, sino que la docencia la es totalmente ajena a sus principios.

Por otro lado cabe mencionar que, la investigación científica queda de lado ya que en esta función Universitaria la preparación es deficiente, porque no se le da la debida importancia y las asignaturas de investigación científica se desarrollan sin el rigor científico necesario, que permita la iniciativa y creatividad para solucionar los problemas y cubrir las necesidades en los aspectos: Social, Político, Económico, Educativo en la búsqueda del desarrollo de la Región y del País.

Es importante que la región cuente con más especialistas y de mayor preparación científica y tecnológica en Gestión Alimentaria y seguridad agroalimentaria, a fin de contribuir con productos de calidad para el desarrollo de los pueblos amazónicos, mediante la evaluación y selección permanente, de todas las opciones posibles, tendientes a incrementar el valor agregado de los componentes de la biodiversidad regional, con interés alimentario real o potencial, conservando el equilibrio del ecosistema.

Las asignaturas y las líneas de investigación que se indican en el presente documento son los medios con los cuales se pretende alcanzar los objetivos propuestos en el presente Programa, considerando importante una sólida preparación en ciencias básicas y aplicadas así como en ciencia y tecnología de alimentos para alcanzar los fines propuestos.

La Unidad de Post Grado de la Facultad de Industrias Alimentarias hará un estudio individual de los estudiantes que ingresan, a fin de determinar su formación básica y su formación especializada, de modo que para aquellos estudiantes que carecen de los conocimientos considerados básicos por el Programa, se les facilitará un mecanismo de nivelación con los cursos propedéuticos similares a los que se imparte en el pre-grado la FIA-UNAP.





1. MARCO DE REFERENCIA

1.1. INFORMACIÓN GENERAL DE LA MAESTRIA

**NOMBRE DE LA MAESTRIA:
MAESTRÍA EN GESTIÓN ALIMENTARIA CON MENCIÓN
EN SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

**MODALIDAD:
PRESENCIAL**

**GRADO AL QUE CONDUCE
MAESTRO(A) EN GESTIÓN ALIMENTARIA CON MENCIÓN
EN SEGURIDAD DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**

2. MARCO ACADÉMICO

2.1. OBJETIVO ACADÉMICO

2.1.1. OBJETIVO GENERAL

Formar graduados con alto nivel de competencia, en conocimientos que caracterizan a las organizaciones excelentes, utilizando herramientas para el desarrollo de la gestión de calidad del siglo 21, atendiendo a las demandas del desarrollo científico y tecnológico regional y nacional.

2.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar asignaturas de carácter modular que motiven interés en ellas mismas además de ser parte del programa de maestría.
- Establecer canales de cooperación permanente con el sector privado, especialmente en lo concerniente a las investigaciones que se realicen como Disertaciones de Grado.
- Desarrollar dos ciclos académicos por año, con docentes con grado de doctor y/o maestro.
- Publicar por lo menos 20 artículos científicos a partir del tercer año de funcionamiento del Programa.





2.2. PERFIL PROFESIONAL

2.2.1. PERFIL DEL INGRESANTE

Los postulantes a la Maestría en Gestión Alimentaria con mención en Seguridad de la Industria Agroalimentaria, deberán presentar la siguiente documentación:

- Solicitud de ingreso (ver Anexo)
- Presentar copia legalizada del Título profesional o Grado de Bachiller en especialidades de industrias alimentarias o afines como: química, biología, farmacia, agronomía, bromatología, nutrición, entre otros; otorgado por una universidad peruana o revalidada si es de una universidad extranjera.
- Certificados de estudios universitarios originales expedidos por la universidad de origen.
- Curriculum vitae no documentado.
- Recibo de pago de las tasas correspondientes expedida.

El proceso de evaluación para la Admisión consiste en la exanimación de la documentación requerida en el párrafo precedente y en una entrevista personal, cabiendo la posibilidad de los siguientes resultados:

- Aceptado.
- No aceptado.

2.2.2. PERFIL DEL GRADUADO

El profesional con el grado académico de Maestro(a) en Gestión Alimentaria con mención en Seguridad de la Industria Agroalimentaria:

- Desarrolla competencias para el diseño y gestión de procesos organizacionales, con una perspectiva sistémica.
- Desarrolla labor docente en actividades directamente o indirectamente relacionadas con temas de calidad y seguridad alimentaria.
- Transfiere el conocimiento adquirido a las organizaciones donde prestan servicios, a fin mejorar la gestión y las decisiones ejecutivas.
- Desarrolla proyectos de investigación dirigidos a mejorar los sistemas de Gestión Alimentaria de las empresas.
- Conoce y entiende los principios y procedimientos que gobiernan la gestión de los procesos alimentarios.
- Conoce y domina las normas y procedimientos del control de calidad aplicado los alimentos.
- Logra una importante vinculación con el sector productivo de la región.

Y se preocupa por:

- Contribuir al desarrollo integral de la sociedad, basado en el conocimiento de la gestión de calidad de los alimentos, así como





controlar la seguridad industrial en las empresas agroindustriales, para brindar productos de alta calidad a la población consumidora, dentro de su radio de influencia.

- El perfil académico se divide en tres áreas: Investigación, Docencia y Asignaturas de la Especialidad.

2.3. JUSTIFICACIÓN DE LA CARRERA

A pesar de la época de crisis que vive el país, y la región de manera especial, ha traído como consecuencia el crecimiento de los segmentos socio- económicos de más escasos recursos de la sociedad, que difícilmente tienen condiciones para financiar largos periodos de estudios superiores, lo cual genera frustración entre esta gran masa de la sociedad, competentes para el estudio, siendo la mayoría, pero que necesitan una fuente de capacitación a nivel de postgrado para poder perfeccionar sus conocimientos en su propia especialidad, ya que muchos de los egresados de la Facultad de Industrias Alimentarias, han optado por hacer maestrías y doctorados en otra especialidad al no encontrar programas para hacerlos en la ciudad, ya que muchos de ellos no pueden dejar la ciudad para realizar estudios de este tipo.

3. MARCO ESTRUCTURAL

3.1. COMPETENCIAS

3.1.1. ÁREA DE ESTUDIOS GENERALES

- Formula, desarrolla y asesora actividades de investigación en gestión alimentaria, con énfasis en el área de seguridad alimentaria.
- Desarrolla proyectos de investigación de alto nivel dirigidos para mejorar los sistemas de gestión alimentaria en la ciudad.
- Reconoce y entiende los principios y procedimientos que gobiernan la gestión de los procesos alimentarios.
- Reconoce y entiende los principios de la gestión alimentaria, tanto en su parte: tecnológica y de ingeniería.
- Desarrolla labores como docente en actividades relacionadas con temas de calidad y seguridad alimentaria.

3.1.2. ÁREA DE ESTUDIOS ESPECÍFICOS

- Reconoce y domina las normas y procedimientos del control de calidad aplicado los alimentos.
- Desarrolla una importante vinculación con el sector productivo de la región.





- Diseña y gestiona procesos organizacionales, con una perspectiva sistémica.
- Ejecuta y transfiere el conocimiento sobre la seguridad alimentaria a las organizaciones de alimentos, a fin mejorar la gestión y las decisiones ejecutivas.
- Es capaz de emprender y dirigir su propia empresa de alimentos conociendo los principios para tener un producto de calidad a través de las buenas prácticas en seguridad alimentaria.
- Optimiza la gestión alimentaria en el campo laboral.





3.2. PLAN DE ESTUDIOS Y MALLA CURRICULAR

3.2.1. PLAN DE ESTUDIO

NIVEL 1 / SEMESTRE I

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MCS-701	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	MARCO JURÍDICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-702	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-703	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-704	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	

NIVEL 1 / SEMESTRE II

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MCS-705	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	INSPECCIÓN Y ENSAYOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-706	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	CALIDAD EN EMPRESAS DE SERVICIOS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-707	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	CALIDAD AGROALIMENTARIA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-708	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	GESTIÓN DE LOS PROCESOS DE UNA ORGANIZACIÓN	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	





NIVEL 2 / SEMESTRE III

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MCS-709	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	GESTIÓN DE LAS RESTRICCIONES Y ANÁLISIS DE COSTOS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-710	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	DESARROLLO DEL LIDERAZGO ORGANIZACIONAL	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-711	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	AUDITORÍAS	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
MCS-712	GENERAL	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	

NIVEL 2 / SEMESTRE IV

CÓDIGO ASIG.	TIPO DE ESTUDIOS	TIPO DE ASIGNATURA	MODALIDAD	ASIGNATURA	N° DE HORAS LECTIVAS						N° DE CRÉDITOS			REQUISITOS
					TOTAL DE HORAS SEMANALES			TOTAL DE HORAS SEMESTRALES			N° DE CRÉDITOS			
					T	P	TOT.	T	P	TOT.	T	P	TOT.	
MCS-713	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MCS-704 ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN
MCS-714	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS I	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MCS-713 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
MCS-715	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS II	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MCS-714 SEMINARIO DE TESIS I
MCS-716	ESPECIFICO	OBLIGATORIO	PRESENCIAL	SEMINARIO DE TESIS III	2	1	3	32	32	64	2	1	3	MCS-715 SEMINARIO DE TESIS II
TOTAL					8	4	12	128	128	256	8	4	12	





3.2.2. RESUMEN DE CRÉDITOS Y HORAS DEL PROGRAMAS

		N° DE CURSOS	N° HORAS LECTIVAS				N° CRÉDITOS ACADÉMICOS			
			TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL	TEORÍA	PRÁCTICA	TOTAL	% DEL TOTAL
TOTAL		16	512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
TIPO DE ESTUDIOS	Estudios generales	12	384	384	768	75.00%	24.00	12.00	36.00	75%
	Estudios específicos	4	128	128	256	25.00%	8.00	4.00	12.00	25%
	Estudios de especialidad	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
MODALIDAD	Presencial		512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
	Virtual		0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%
TIPO DE CURSO	Obligatorios	16	512	512	1024	100.00%	32.00	16.00	48.00	100%
	Electivos	0	0	0	0	0.00%	0.00	0.00	0.00	0%

BIBLIOGRAFÍA

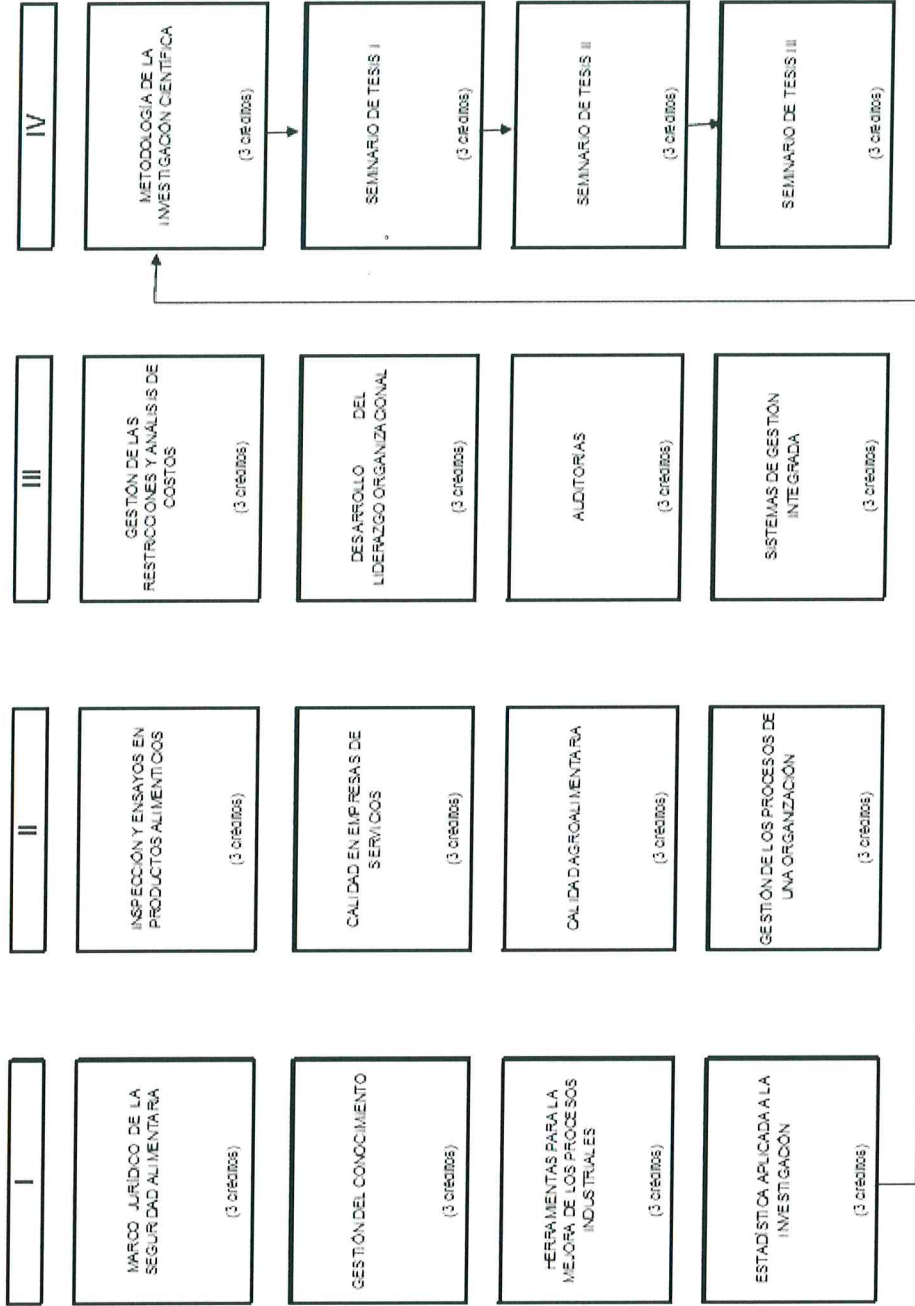
- CASTRO R. (2000). Pedagogía y Currículo Universitario. Lima – Perú, p. 224.
- CUETO, S. (2005). Uso e impacto de la información educativa en América Latina. Santiago: PREAL.
- GALLEGOS, Vitaliano (1999). Como formular el Proyecto Educativo de Desarrollo Institucional. Arequipa – Perú.
- LAZO, J. (2006). Pedagogía Universitaria. Lima – Perú, p. 129.
- RIQUEZ, Eva (2000). Guía para la elaboración de proyectos de investigación. S. e. Edit. San Marcos. Lima – Perú.
- VERAU, W. M y COJAL, B. (2005). Gestión Educativa. Perú, p. 3 – 4.





UNAP

3.2.3. MALLACURRICULAR





3.3. SUMILLAS DE LOS CURSOS

MCS-701: MARCO JURÍDICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Norma IRAM 14104 Implementación y gestión de un sistema HACCP. Norma IRAM-ISO 15161. ISO 22000. Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Requisitos. Programa de Pre-Requisitos. Trazabilidad. Food Safety Enhancement Program-Canada. Buenas Prácticas Agrícolas. Programa de Manejo Integrado de Plagas.

MCS-702: GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO

El rol del Conocimiento en las Organizaciones. La gestión del conocimiento: fuente de competitividad. La gestión del conocimiento en la nueva lógica de la competitividad en las organizaciones. El imperativo de la diferenciación y la innovación permanente. Tipos y dinámicas del conocimiento organizacional. La gestión del conocimiento y la calidad. El rol del conocimiento en las organizaciones de la región: condiciones de posibilidad y obstáculos en su utilización. El capital intelectual. La transformación del capital intelectual como conocimiento tácito en Ventajas competitivas. La traducción de conocimiento implícito en conocimiento explícito. Modelos y Tipologías. Nuevos abordajes en la transformación de las organizaciones. El rol del diseño en la organización actual

MCS-703: HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA DE LOS PROCESOS INDUSTRIALES

Las herramientas del Kaizen Las “nuevas herramientas”. Herramientas para la planificación. Herramientas preventivas. Indicadores de la calidad. Tablero de comando. Despliegue de la función calidad (QFD).Técnicas de Benchmarking.

MCS-704: ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN.

Estadística descriptiva. Nociones y distribuciones de probabilidad. De la descripción a la inferencia. Estimación de parámetros. Intervalos de confianza. Test de hipótesis. Regresión lineal y multivariable. Análisis de varianza sin factores. Anova con 1 factor. Anova con 2 factores. Interacciones. Diseños factoriales completos. Diseños factoriales fraccionarios. Método Taguchi. Bloques. Introducción al método Six Sigma.

MCS-705: INSPECCIÓN Y ENSAYOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Inspección y ensayos en la recepción. Inspección y ensayos durante el proceso de producción. Inspección y ensayos finales. Estado de inspección y ensayos. Planes de inspección y ensayos. Inspección y ensayos en servicios y en otros sistemas de gestión. Calificación de procesos

MCS-706: CALIDAD EN EMPRESAS DE SERVICIOS

Calidad de servicio. El ciclo del servicio. Atributos de la calidad de servicio. Encuesta y estudio de mercado. Generación de indicadores. Relación con el cliente. Negociación. Sistematización de la Gestión Alimentaria de servicios.





MCS-707: CALIDAD AGROALIMENTARIA

Concepto de Inocuidad. Codex Alimentarius (Organización Mundial de la Salud). Identificación de Peligros en las Industrias y Servicios Biológicos. Identificación y Manejo de Peligros. Verificación, Validación y Mejora de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Code Federal of Regulations - USA. Food and Drug Administration. Serie IRAM 14100 Buenas Prácticas de Manufactura en Industria y Serie IRAM 14200 (Servicios). Certificación de Productos Orgánicos. Certificación de la Calidad Agroalimentaria en el mercado internacional. Referencias cruzadas entre sistemas de Certificación disponibles, (BRC, IFS, PAS 220, FSSC 22000)

MCS-708: GESTIÓN DE LOS PROCESOS DE UNA ORGANIZACIÓN

Evolución histórica de la Gestión Alimentaria. Comparación entre los sistemas de Gestión Alimentaria orientales y occidentales. Gestión Total de la Calidad. Planificación de la calidad. Kaizen. Reingeniería. Gestión por procesos. La articulación de las organizaciones y la función calidad. Liderazgo. Modelos "Premio Nacional a la Calidad".

MCS-709: GESTIÓN DE LAS RESTRICCIONES Y ANÁLISIS DE COSTOS

Teoría de las Restricciones. Lean Manufacturing – Manufactura Flexible. Células de producción. Kanban. Calidad y costos, extensión de conceptos a toda la organización. Los costos de la calidad. Clasificación y contenidos de los costos de la calidad. Bases de comparación. Costos en empresas. Implementación de programas de costos totales de la calidad.

MCS-710: DESARROLLO DEL LIDERAZGO ORGANIZACIONAL

El proceso estratégico: su estructura y técnicas. La mente del estratega. Administración de los recursos culturales: alineamiento cultural y organizacional. Desarrollo de nuevas competencias y roles gerenciales. Sistema de indicadores de desempeño. Desarrollo de la organización basada en el principio del valor: marketing de valor. Administración estratégica de la imagen. Gestión del sistema de relaciones con stakeholders (partes interesadas). Desarrollo de proveedores y estrategias de alianzas y asociatividad. Dirección por políticas y valores. Gerencia centralizada en la misión. Gestión y marketing de servicios. Características de las organizaciones inteligentes. Innovación sistemática: el pensamiento creativo aplicado. El pensamiento sistémico. El cambio organizacional.

MCS-711: AUDITORÍAS

Etapas de las auditorías. Roles en la auditoría. Técnicas de auditoría. Relaciones humanas. Normativa de aseguramiento de Gestión Alimentaria. Análisis y reporte de los resultados de la auditoría. Auditorías de Certificación y Acreditación.





MCS-712: SISTEMAS DE GESTIÓN INTEGRADA

Sistemas de Gestión Alimentaria. Norma ISO 9001 de Gestión Alimentaria. Sistemas de gestión ambiental. ISO 14001. Sistemas de seguridad y salud ocupacional OSHAS 18001. Otros modelos de gestión bajo el marco de la integración. Certificación y acreditación.

MCS-713: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.

Epistemología de la Ciencia. La Ciencia: definición, Características y tipos; Método Científico: definición, pasos, características y limitaciones; Investigación Científica: definición, proceso de la investigación científica, características, ventajas y tipos de investigación; Perfil de investigación; Anteproyecto de investigación; Proyecto de investigación; Tesis Universitaria; Problema de Investigación, interrogantes más usadas en la formulación de problemas, criterios para evaluar problemas de investigación; Título: definición y reglas para elaboración de títulos.

MCS-714: SEMINARIO DE TESIS I

El Problema y los Objetivos de la Investigación. Justificación e Importancia de la Investigación. El Marco Teórico. Hipótesis, Variables. La Metodología de Investigación. La Administración del Anteproyecto de Tesis. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos; Procedimiento de recolección de datos; Cronograma; Presupuesto y Referencias Bibliográficas y los Anexos

MCS-715: SEMINARIO DE TESIS II

Revisión general del anteproyecto de tesis. Instrumentos de recolección de datos. Procesamiento, análisis e interpretación de los datos.

MCS-716: SEMINARIO DE TESIS III

Estructura de la tesis de grado. Revisión del Informe final de la tesis.

