



POSTGRADO
Maestría

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONESUP RCP.S12.No.316.09

Certificación AUDITOR LIDER ISO 22000:2005

Registrado a Nivel Mundial IRCA

Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

Presentación

El alto número de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos - ETA's, evidencia que los sistemas para asegurar la inocuidad de nuestros alimentos tienen muchas deficiencias. Por tanto, es necesario formar profesionales especializados en este ámbito, con el fin de evitar las consecuencias que las ETA's conllevan, tales como: pérdidas económicas por gastos médicos, ausencias laborales, pérdidas de clientes y, sobre todo, el daño a la salud, que puede inclusive ocasionar la muerte de personas debido al consumo de alimentos contaminados.

Objetivos

- Preparar profesionales con competencias para:
- Participar en la implementación de sistemas de calidad e inocuidad en fábricas y establecimientos que procesan alimentos.
- Desarrollar una visión estratégica que fortalezca la gestión de programas de calidad e inocuidad alimentaria.
- Brindar soluciones a los problemas de inocuidad alimentaria del país.
- Realizar auditorías de sistemas de calidad e inocuidad, ISO 22000.

Destinatarios

Profesionales vinculados al manejo y procesamiento de alimentos y afines. Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Químicos, Ingenieros Industriales, Agroindustriales, Bioquímicos, Nutricionistas y otras carreras relacionadas.

Contenidos

Curso de Nivelación (opcional)

- Matemáticas.
- Química de Alimentos
- Microbiología de Alimentos.

Gerencia y Proyectos

- Gerencia y Supervisión de Plantas de Alimentos.
- Comercio Exterior y Distribución de Alimentos.
- Mercadeo.
- Elaboración, Evaluación y Gestión de Proyectos.

Administración y Legislación

- Administración y Gestión del Talento Humano en la Industria alimentaria.
- La Problemática Sanitaria en la Industria Alimentaria.
- Legislación Alimentaria.
- Vigilancia y Políticas Agroalimentarias.



MÓDULO III

- Calidad y Análisis de Datos.
- Costos de la Calidad y la no Calidad
- Bioestadística.
- Análisis de Datos Aplicados a Calidad de Alimentos.
- Diseño de Tesis.

MÓDULO IV

- Inocuidad de Alimentos.
- Microbiología Aplicada a la Seguridad de los Alimentos.
- Toxicología Alimentaria
- Buenas Prácticas de Manufactura y Agropecuarias.
- Procedimientos Estandarizados de Saneamiento.

MÓDULO V

- Sistemas de Calidad Sanitarios.
- Análisis y Evaluación de Riesgos (HACCP).
- Sistemas de Gestión para la Calidad Sanitaria de los Alimentos.
- Auditor Líder ISO 22000: 2005.

PLANTA DOCENTE

La Maestría cuenta con prestigiosos profesionales locales, nacionales e internacionales, con amplia y reconocida trayectoria en temas de calidad alimentaria.

INFORMACIÓN GENERAL

Título

- Magíster en Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Certificado de Auditor Líder ISO 22000: 2005, otorgado por SGS del Ecuador.

Modalidad de Estudios

Semipresencial, durante dos años.

Horario

Las clases se desarrollarán los días jueves y viernes de 18:00 a 22:00 y sábados todo el día.

Horarios especiales para módulos con profesores extranjeros.

Selección de participantes

El Consejo del Postgrado calificará las carpetas personales presentadas y realizará una entrevista a los candidatos.

Inversión:

\$5.200.



**PRIMERA UNIVERSIDAD
ACREDITADA DEL ECUADOR**

Resolución N° 010-CONEA-2006-048DC del 8 de junio de 2006

Información e Inscripciones

Departamento de Postgrados

Telf: 2 881-333 ext 701

De 08h00 a 12h30 y de 15h00 a 20h00

oarpi@uazuay.edu.ec

educacioncontinua@uazuay.edu.ec

Av. 24 de Mayo N° 7-77 y Hernán Malo

Cuenca-Ecuador

www.uazuay.edu.ec

