



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
 OFICINA GENERAL DE INFORMÁTICA
 RECEPCIÓN DE SECRETARÍA
RECIBIDO
 05 ABR. 2017
 HORA:.....
 FIRMA:.....

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

SECRETARÍA GENERAL

RESOLUCIÓN N° 1790-CU-2017

REG. N°.....
 ADMINISTRACIÓN DOCUMENTARIA
 29 MAR. 2017
RECIBIDO
 SILVIA M. TRÚEVAS PALOMINO
 SECRETARÍA
 HORA:.....
 FIRMA:.....

27 MAR 2017

EL CONSEJO UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ,

Visto el Oficio N° 007-UPG-FAIIA/UNCP-2017 de fecha 06 de febrero de 2017 a través del cual el Director de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, remite proyecto de reestructuración del diseño curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos.

CONSIDERANDO:

Que, el Art. 171° del Estatuto de la Universidad Nacional del Centro del Perú, establece: Las Unidades de Posgrado son unidades académicas encargadas de planificar, organizar y dirigir los estudios de especialización, diplomaturas, maestría, doctorado y las investigaciones de posdoctorado dentro del ámbito de la Facultad;

Que, el Artículo 30° inciso e) del Estatuto de la UNCP, señala como una de las atribuciones del Consejo Universitario Concordar y ratificar el currículo de estudios y planes de trabajo propuestos por las unidades Académicas;

Que, los planes de estudios de cada Unidad de Posgrado son el conjunto de asignaturas que ofrece a sus estudiantes; son aprobados por Consejo de Unidad y ratificados por Consejo Universitario;

Que, ante la vigencia de la nueva Ley Universitaria N° 30220 y el nuevo Estatuto de la UNCP, la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias se ha visto en la necesidad de reestructurar el diseño curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos;

Que, en Consejo de Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias realizado el 03.02.2017 se acordó por unanimidad reestructurar el Diseño Curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias;

Que, en Consejo de Escuela de Posgrado realizado el 08 de febrero de 2017 se acordó por unanimidad aprobar el Proyecto de Reestructuración del Diseño Curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos;

Que, con Proveído N° 014-2017-CPAACU-VRAC -UNCP la Comisión Permanente de Asuntos Académicos de Consejo Universitario en sesión realizada el 06.03.17 luego de la revisión y análisis e intercambio de opiniones dan su conformidad al Proyecto de Reestructuración del Diseño Curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos, sugiriendo su aprobación en Consejo Universitario; y

De conformidad con las atribuciones conferidas por los dispositivos legales vigentes, al Art. 30° inc. e) del Estatuto de la UNCP y al acuerdo de Consejo Universitario del 16 de marzo de 2017;

RESUELVE:

1° **APROBAR** la **Reestructuración del Diseño Curricular** de la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos de la Unidad de Postgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, el mismo que en anexo sellado y firmado forma parte de la presente resolución.



2° **DEJAR SIN EFECTO** las disposiciones que se opongan a la presente resolución

3° **ENCARGAR** el cumplimiento de la presente resolución al Vicerrectorado Académico, a través de Oficinas Generales, oficinas y unidades correspondientes.

Regístrese, comuníquese y cúmplase.

M^g. HUGO ROSULO LOZANO NÚÑEZ
 SECRETARIO GENERAL

M^g. MOISÉS RONALD VÁSQUEZ CAICEDO AYRAS
 RECTOR



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ
UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS



REESTRUCTURACION DEL DISEÑO CURRICULAR:

MAESTRÍA EN

TECNOLOGÍA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD

DE ALIMENTOS

2017



MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS
DISEÑO CURRICULAR 2017

I. BASE LEGAL

1. Constitución Política del Perú.
2. Ley Universitaria 30220.
3. Estatuto de la Universidad Nacional del Centro del Perú.
4. Plan estratégico de la Escuela de Posgrado de la Universidad Nacional del Centro del Perú.
5. Plan estratégico de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias UNCP.

II. JUSTIFICACIÓN

La Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos fue propuesta el año 2004 y entro en vigencia el año 2007 con un Plan de Estudios rígido que respondían a las necesidades de ese momento, durante su funcionamiento se logró tres promociones de egresados de la maestría que fue hasta el año 2011, después del cual en reunión con los docentes adscritos a la Unidad se acordó no sacar a convocatoria de admisión por el bajo número de postulantes que se tuvieron y buscar nuevas estrategias que permitan contar con un mayor número de postulantes.

Durante el año 2012 y 2013 se buscó cuáles serían estas estrategias para poder relanzar la maestría; una de estas estrategias fue la de modificar el Plan de estudios con la finalidad de hacerlo más competente y atractivo, conociendo que la Industria de Alimentos actualmente enfrenta retos importantes, como el de continuar ofreciendo productos saludables y de alta calidad, cumplir con las regulaciones en materia de sanidad e inocuidad.

Por ello el Plan de estudios fue modificado el año 2014 incorporando nuevas asignaturas como resultado de una evaluación de profesionales expertos en temas de Tecnología de Alimentos y por sobre todo de Gestión de la calidad de Alimentos.

A diciembre del año 2016, la maestría ha funcionado con dos semestres académicos: II y IV semestre con un total de treinta y dos estudiantes matriculados.

Promulgada la nueva Ley Universitaria: 30220 en el artículo 43 de los Estudios de Posgrado señala:

Maestrías: Estos estudios pueden ser:

43.2.1 Maestrías de Especialización: Son estudios de profundización profesional.

43.2.2 Maestrías de investigación o académicas: Son estudios de carácter académico basados en la investigación.

Para ambos casos indica: Se debe completar un mínimo de cuarenta y ocho (48) créditos y el dominio de un idioma extranjero.

En el artículo 45 de la Obtención de grados y títulos señala:

45.4 Grado de Maestro: requiere haber obtenido el grado de Bachiller, la elaboración de una tesis o trabajo de investigación en la especialidad respectiva, haber aprobado los estudios de una duración mínima de dos (2) semestres académicos con un contenido

mínimo de cuarenta y ocho (48) créditos y el dominio de un idioma extranjero o lengua nativa.

Actualmente en la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ing. En Industrias Alimentarias se está ofreciendo la maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de los Alimentos en cuatro semestres con un total de 63 créditos académicos.

Sin embargo, dado que las Maestrías pueden darse hasta en un período de un año académico cumpliendo 48 créditos como mínimo, y considerando que las unidades de posgrado en la misma Universidad Nacional del Centro del Perú están adecuando las maestrías en tres semestres académicos (Caso Educación, Ing. De Sistemas), así como en otras universidades (UNAS Tingo María, Daniel A Carrión de Cerro de Pasco) en la Unidad de Posgrado de la FAIA proponemos su reestructuración del plan curricular a tres semestres académicos con 48 créditos como estipula la Ley Universitaria 30220.

III. FUNDAMENTACIÓN

La Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos que ofrece la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la UNCP tiene como soporte filosófico a las tendencias actuales de una gestión por procesos y de calidad a todo nivel.

La UPG-FAIA consciente del avance de la ciencia y tecnología en el rubro de los alimentos y del papel importante que desempeña en la calidad e inocuidad de los alimentos, toma la decisión de aportar a la cadena productiva de alimentos y al bienestar de la sociedad la disponibilidad de profesionales altamente capacitados en los temas de tecnología y gestión de la calidad de alimentos, sobre la base de una permanente actualización y profundización del conocimiento científico en el área.

IV. PROPOSITO DE LA FORMACIÓN

Objetivo general

La Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de los Alimentos, tiene el propósito fundamental de formar posgraduados especializados, capaces de promover el desarrollo de la cadena agroalimentaria, aplicando normas, reglamentos y procesos de certificación de calidad, con visión empresarial y, que aseguren la inocuidad de los alimentos.

Objetivos específicos

- Formar posgraduados altamente especializados que apliquen la tecnología de alimentos a los nuevos conceptos de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.
- Desarrollar criterios para el manejo de un sistema de calidad e inocuidad alimentaria con respecto a normativas y legislación nacional e internacional.
- Interpretar los requisitos establecidos de la norma ISO 22000 sistemas de gestión de inocuidad alimentaria, incluyendo los registros y procedimientos obligatorios.
- Formar en los posgraduados competencias multidisciplinares de investigación y extensión para ser aplicados en todos los sistemas de gestión de calidad e inocuidad.

V. PERFIL DEL INGRESANTE

Para seguir estudios en la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos, el postulante deberá haber obtenido el grado académico universitario de bachiller a nombre de la nación por la universidad en carreras profesionales de Ing. En Industrias Alimentarias,

Ingeniería agroindustrial, Pesquería, Agronomía, Zootecnia, Ing. Química, Ing. Industrial, Farmacia y bioquímica, Biología y otras profesiones involucradas en la cadena alimentaria.

Deberá tener conocimientos básicos en: Tecnología de alimentos, estadística general e informática, química orgánica, química analítica y Microbiología general.

VI. REQUISITOS DE INGRESO

Cumplir con todos los requisitos de admisión y la documentación respectiva a través de la oficina General de Admisión de la Universidad Nacional del Centro del Perú.

Para acceder a la Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos, el postulante debe contar como mínimo con el grado académico de Bachiller otorgado por la Universidad a nombre de la Nación.

VII. PERFIL DEL EGRESADO

El Magister Scientiae en Tecnología Y gestión de la calidad de Alimentos estará capacitado para:

- Diseñar tecnología para nuevos productos acorde a las necesidades del mercado.
- Realizar investigación aplicada al campo de la tecnología y gestión de la calidad de alimentos orientados a la solución de problemas de la región y del país.
- Aplicar las herramientas de gestión de la calidad en la industria de alimentos, de acuerdo a la normativa nacional e internacional.
- Diseñar y gestionar empresas agroindustriales para el desarrollo de nuestra región y del país.
- Contribuir a que las cadenas alimentarias persigan la obtención de alimentos inocuos y de calidad.
- Participar en la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

VIII. DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS POR AREAS

3 asignaturas de investigación	25,00 %
6 asignaturas de especialidad en Gestión de calidad	50,00 %
3 asignaturas de especialidad en tecnología de alimentos	25,00 %
Total	100,00 %

IX. PLAN DE ESTUDIOS

La Maestría en Tecnología y Gestión de la Calidad de Alimentos adoptará un plan de estudios flexible con un total de 48 créditos académicos.

PLAN DE ESTUDIOS

Código Asignatura	Horas de Teoría	Horas de Práctica	Créditos
I SEMESTRE			
011 T Buenas Prácticas para la Producción de Alimentos	3	2	4
012 T Legislación y Normativas Alimentarias	4	0	4
013 T Tecnología de nuevos productos	3	2	4
014 T Investigación I	4	4	4
II SEMESTRE			
021 T Aseguramiento de la calidad, BPM y HACCP	3	2	4
022 T Toxicología de Alimentos	3	2	4
023 T Aplicación de la Biotecnología en la Industria Alimentaria	3	2	4
024 T Investigación II (requisito 014T)	4	0	4
III SEMESTRE			
031 T Gestión medioambiental en la Industria Alimentaria	3	2	4
032 T Sistemas Integrados de Gestión de Calidad	4	0	4
033 T Investigación III (requisito 024T)	4	0	4
034 T Gestión de empresas agroindustriales	4	0	4
Total			48

X. MALLA CURRICULAR

La malla curricular se muestra en la siguiente figura.

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE
Buenas prácticas para la producción de alimentos	Aseguramiento de la Calidad, BPM y HCCP	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria
Legislación y Normativas Alimentarias	Toxicología de Alimentos	Sistemas Integrados de Gestión de Calidad
Tecnología de nuevos productos	Aplicación de la Biotecnología en la Industria Alimentaria	Gestión de Empresas Agroindustriales
Investigación I	Investigación II	Investigación III

Figura1: Malla curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos.

Leyenda:

	Área de investigación
	Área de especialización en Gestión de la Calidad
	Área de especialización en Tecnología de Alimentos

XI. SUMILLAS DE LAS ASIGNATURAS

1. Buenas Prácticas para la Producción de Alimentos

Corresponde al área de Gestión de la Calidad. Por medio de esta asignatura se pretende desarrollar los conceptos de las Buenas Prácticas, enfocándose en la producción de alimentos a través del concepto de la granja a la mesa.

Comprende: Conceptos, aplicación e implementación de las buenas prácticas agrícolas, ganaderas, avícolas, apícolas y de manufactura. Establecimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Registros de control y trazabilidad.

2. Legislación y Normativas Alimentarias

Corresponde al área de Gestión de la Calidad. Tiene el propósito conocer la normatividad de carácter obligatorio y no obligatorio a nivel nacional e internacional.

Comprende: Términos de "legislación alimentaria" para el control de los alimentos y la inocuidad; organizaciones nacionales e internacionales que establecen la normatividad; regulaciones y normatividad para el comercio nacional e internacional; Normas técnicas peruanas; acuerdos comerciales bilaterales y multinacionales.

3. Tecnología de Nuevos Productos

Corresponde al área de Tecnología de los Alimentos. Esta asignatura aporta al perfil del maestrista en la aplicación de fundamentos y principios básicos para lograr teórica y prácticamente el desarrollo de nuevos productos alimenticios a partir de sus propiedades funcionales, físicas, químicas, nutricionales y sensoriales.

Comprende: optimización de propiedades, características, técnicas de procesamiento, formulas, para la innovación, investigación y desarrollo de alimentos desde su creación hasta su elaboración siguiendo las normas de calidad. Procesos tecnológicos para el desarrollo del nuevo producto estableciendo su vida útil. También se tratan temas de actualidad sobre los principios generales del desarrollo de nuevos productos, aplicaciones prácticas y el desarrollo de alimentos específicos para diversos sectores de la población.

4. Investigación I

Corresponde al área de investigación. La asignatura pretende dar las pautas necesarias para que el alumno pueda desarrollar su proyecto de tesis.

Comprende el contenido del proyecto enfatizando el marco teórico, el diseño experimental propuesto y la metodología experimental a desarrollar.

5. Aseguramiento de la Calidad, BPM y HACCP

Corresponde al área de Gestión de la calidad. Por medio de esta asignatura se pretende desarrollar la habilidad para que el maestrista conozca, aplique y promueva procesos de gestión con eficiencia y eficacia.

Comprende: Importancia e historia de la calidad. Política y objetivos de la calidad. Programas pre-requisito como POES: instalaciones, equipos y mantenimiento. Control de higiene del personal. Control de plagas, manejo de residuos. Control de proveedores. Trazabilidad y retiro de alimentos. Control de transporte. Control de las operaciones. Control de capacitación del personal y documentación y registros. Peligros químicos, físicos y biológicos. Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos en los alimentos. Explicación y desarrollo modular de los 12 pasos para desarrollar el HACCP.

6. Toxicología de Alimentos

Corresponde al área de Tecnología de los alimentos. La asignatura brinda al estudiante capacidades sobre los principios e importancia de la toxicología de alimentos, tipos de peligros químicos y sus principales formas de control, signos y síntomas de diversas intoxicaciones y aplicación de métodos de prevención de intoxicaciones e infecciones en el organismo humano.

Comprende: Bases y fundamentos de la toxicología de alimentos, Agentes tóxicos y sus factores, Mecanismos de acción de tóxicos, Toxico cinética y toxico dinámica, Tóxicos en Alimentos y en alimentos almacenados, Tóxicos del medio ambiente y Legislación Alimentaria.

7. Aplicación de la Biotecnología en la Industria Alimentaria

Corresponde al área de Tecnología de los alimentos. La asignatura brinda los conocimientos teóricos y prácticos para desarrollar procesos de transformación y conservación con la aplicación de la biotecnología.

Comprende: Situación actual y perspectivas de la Biotecnología Alimentaria. Transformación y Producción de Alimentos. Productos lácteos, productos cárnicos, bebidas alcohólicas. Alimentos y bebidas fermentadas. Producción de proteínas unicelulares. Producción de ácidos orgánicos, aminoácidos, enzimas y otras materias primas y aditivos alimentarios.

8. Investigación II

Corresponde al área de investigación. Comprende el afinamiento del proyecto de tesis de manera que esté apto para su sustentación ante el jurado respectivo. También comprende el desarrollo del marco teórico del proyecto.

9. Gestión medioambiental en la Industria Alimentaria

Corresponde al área de Gestión de la calidad. Por medio de esta asignatura se pretende desarrollar la habilidad para que el maestrista conozca y comprenda la relación entre el medio ambiente y los diferentes procesos de conservación y transformación de alimentos.

Comprende: Visión sistémica de la interacción ambiental. Sociedad industrial y medio ambiente, contaminantes, salud ambiental y limitaciones. Introducción a la tecnología de control ambiental y procesamiento sin polución. Los impactos sociales y ambientales de la industria de alimentos. Estudio de casos específicos. Clasificación de aguas e introducción a su tratamiento. Ciencia del ambiente.

10. Sistemas Integrados de Gestión de Calidad

Corresponde al área de Gestión de la Calidad. La asignatura tiene el propósito de dar a conocer los aspectos importantes de un Sistema Integrado de Gestión de Calidad que tiene que ver con todos los aspectos de la organización.

Comprende: Aseguramiento de la Calidad del producto e incremento de la satisfacción del cliente, pasando por el mantenimiento de las operaciones dentro de un tema de prevención de la contaminación y el control de los riesgos de salud y seguridad ocupacional. Sistemas Integrados: requisitos de las Normas: ISO 9001:2015, OHSAS 18001:2007, ISO 14001:2004.

11. Investigación III

Está orientado básicamente al desarrollo del trabajo de tesis del futuro maestrista especialmente en su parte experimental. Comprende la culminación de la parte experimental y la redacción de la tesis de acuerdo al Reglamento de la Unidad de Posgrado y con la orientación del asesor.

12. Gestión de Empresas Agroindustriales

Corresponde al área de Gestión de la calidad. Por medio de esta asignatura se pretende desarrollar la habilidad para que el alumno conozca, aplique y promueva procesos de gestión empresarial en el campo de la industria alimentaria.

Comprende: El Plan de negocio e ideas de negocio. Los instrumentos de control económico. Cómo empezar un nuevo negocio. El lanzamiento de la empresa. La comercialización de un nuevo producto. Otras vías para lanzar un negocio. Investigación de mercados. Ventas y pronósticos. Comportamiento del consumidor. Mercados industriales. Análisis de mercados. Marketing-Mix. Mercados de servicios. Estrategias de mercados.

XII. MODELO DE SILABO

El esquema de los sílabos para las asignaturas se muestra en el anexo 1.

XIII. MODALIDAD

La modalidad de la Maestría es presencial con clases teóricas y prácticas los días sábados y domingos. Durante la semana se podrá acceder a consultas, material de trabajo y otras tareas vía la plataforma virtual de la facultad, dependiendo de la naturaleza de la asignatura y en acuerdo con el docente de la asignatura correspondiente.

Asignaturas modulares, cada mes durante cuatro semanas.

Sábados de 8:30 a 13:00 y de 14:30 a 18:00

Domingos de 8:30 a 13:30.

XIV. LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del aprendizaje, se emplearan permanentemente las siguientes estrategias metodológicas: Conferencia o clase magistral, análisis de lecturas especializadas, dinámica grupal y prácticas individuales.

Visitas guiadas a empresas productoras y comercializadoras de alimentos.

XV. LINEAS DE INVESTIGACIÓN

- Nuevas Tecnologías en Alimentos
- Buenas Prácticas de Producción Alimentaria
- Toxicología de Alimentos
- Biotecnología de Alimentos
- Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria
- Aseguramiento de la calidad de Alimentos

XVI. SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es permanente, se considera tres notas parciales (puede ser ingreso, proceso y salida).



La evaluación comprende evaluaciones escritas, trabajos encargados, prácticas de laboratorio, trabajos de campo, avance de proyectos, entre otros, dependiendo de la naturaleza de la asignatura.

Sistema vigesimal de cero a veinte.

La nota mínima para aprobar las asignaturas es de 13.

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DEL PERÚ

UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

MAESTRIA EN TECNOLOGÍA Y GESTIÓN DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS

SÍLABO

Nombre de la Asignatura: Código:

XVII. GRADUACIÓN

Grado Académico De Magister Scientiae en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos Para optar el Grado académico de Magister Scientiae en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos, se debe cumplir con los siguientes requisitos (Reglamento General de la Escuela de Posgrado de la UNCP aprobado mediante Resolución N° 02401-CU-2008 de fecha 20-05-08):

- Poseer el Grado Académico de Bachiller otorgado o revalidado por una Universidad Peruana.
- Haber aprobado en su totalidad las asignaturas del Plan de Estudios de la Maestría indicada.
- Acreditar el conocimiento de un idioma extranjero acreditado por el Centro de Idiomas de la UNCP.
- Sustentar y aprobar satisfactoriamente un trabajo de investigación original, en acto público.
- Presentar los requisitos exigidos para el expedito.

XVIII. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

Para el desarrollo de la Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos se considera las aulas y laboratorios de la facultad de Ing. En Industrias Alimentarias de la UNCP a ser utilizadas los días sábados y domingos, según la programación modular de las asignaturas.

También se cuenta con el laboratorio de investigación de la facultad en El Mantaro, para el desarrollo de prácticas y trabajos de tesis de los maestristas.

XIX. ANEXOS

- Modelo de silabo de las asignaturas
- Acta de consejo de Facultad Ing. En Industrias Alimentarias.
- Acta de Consejo de Unidad de Posgrado UPG-FAIIA



[Handwritten signature]

I. INFORMACION GENERAL

- | | | |
|-------------------------------|---|----------------------|
| 1.1 Nombre del Profesor | : | |
| 1.2 Plan de estudios | : | |
| 1.3 Carácter de la Asignatura | : | Obligatorio |
| 1.4 Número de Créditos | : | 04 |
| 1.5 Total de Horas semanales | : | 14 |
| 1.6 Fecha de Inicio | : | 16 de abril de 2016 |
| 1.7 Fecha de Finalización | : | 08 de agosto de 2016 |
| 1.8 Semestre Académico | : | 2016 – I |
| 1.9 Requisito | : | |

II. SUMILLA

La asignatura pretende

III. OBJETIVOS

- General:**
- Específicos:** (En función al número de unidades o capítulos de la asignatura)
 - Orientar al futuro maestro
 - .
 - .

IV. SISTEMAS DE EVALUACION

Se considerarán tres evaluaciones parciales.

El calificativo final será el promedio de las tres evaluaciones.

V. REQUISITOS DE APROBACION

Los requisitos que debe cumplir el estudiante para aprobar la asignatura son:

- Asistencia a clases en un 70%
- Obtener un promedio final de 13
- Cumplir con la presentación y sustentación de los trabajos en las fechas establecidas.

VI. METODOLOGIA Y ESTRATEGIAS DIDACTICAS

Para el desarrollo del aprendizaje, se emplearan permanentemente las siguientes estrategias metodológicas: Conferencia o clase magistral, análisis de lecturas especializadas, dinámica grupal y prácticas individuales.

VII. MEDIOS Y MATERIALES O EQUIPOS

Para el logro de los objetivos trazados, se utilizará

VIII. CALENDARIZACION DE LAS UNIDADES TEMATICAS

Semana	Horas	Unid	Nº Tema	Contenido Temático	% Avance
1	1 4 4 6	I	1 2 3		25
2	6 9	II	4 5		25
3	9	III	6		50
4	6 6 9		7 8 9		
Total	60				100

IX. BIBLIOGRAFIA

1. ...
2. ...
- 3.
4. https://www.academia.edu/7974738/REDACCION_APA_2014
5. ...

Ciudad Universitaria, 18 de marzo del 2016

Ing. M.Sc.
DOCENTE

Aprobado por la Dirección de la Unidad de Postgrado de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias: Fecha.....

Dr. Ángel H. Zárate Malpica
Director de la UPG FAIA

Aprobado por el Consejo de Escuela de Postgrado de la UNCP

Director Escuela de Posgrado de la UNCP

Secretario Escuela de Posgrado-UNCP



ACTA DE CONSEJO DE FACULTAD DE PROYECTO DE REESTRUCTURACION DE DISEÑO CURRICULAR DE LA MAESTRIA EN TECNOLOGIA Y GESTION DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS DE LA UNIDAD DE POST GRADO DE LA FAIIA (03/02/2017)

Siendo las 10:30 horas del día tres de febrero del año dos mil diecisiete, en Sesión extraordinaria de Consejo de Facultad, presidido por el Decano Dr. HERMES AMADEO, ROSALES PAPA; actuando como secretario docente el Ing. JOSÉ LUIS, SOLIS ROJAS y con la presencia de los siguientes consejeros:

1. Dr. HERMES AMADEO, ROSALES PAPA
2. M.Sc. EDGAR RAFAEL, ACOSTA LOPEZ
3. Ing. ROLANDO ALBERTO, QUINTANA DIAZ
4. Ing. JOHN FRED, GOMEZ HERRERA
5. Est. PACHECO VALENZUELA, JOSE ALBERTO
6. Est. MENDOZA RAYMUNDO JHOSELYN
7. Est. CUSICHE HUMANI, MERY LUZ

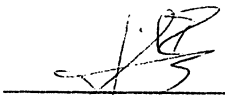
Se trató como punto de agenda: **PROYECTO DE REESTRUCTURACION DE DISEÑO CURRICULAR DE LA MAESTRIA EN TECNOLOGIA Y GESTION DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS DE LA UNIDAD DE POST GRADO DE LA FAIIA**

Para el efecto se dio lectura al Of. N° 005-UPG-FAIIA-2017 con el asunto de **PROYECTO DE REESTRUCTURACION DE DISEÑO CURRICULAR DE LA MAESTRIA EN TECNOLOGIA Y GESTION DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS**, presentado por el Dr. Ángel H. Zarate Malpica Director de la UPG-FAIIA.

ACUERDO: Se acordó por UNANIMIDAD REESTRUCTURAR EL DISEÑO CURRICULAR DE LA MAESTRIA EN TECNOLOGIA Y GESTION DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS, según proyecto adjunto.

Siendo las 10.50 horas del mismo día se dio por terminada la sesión de Consejo de Facultad extraordinaria, habiéndose registrado en el libro de actas de la Facultad, se da fe de todo lo actuado y en señal de conformidad firman el Decano y el Secretario Docente.


Dr. HERMES AMADEO ROSALES PAPA
DECANO


Ing. JOSE LUIS SOLIS ROJAS
SECRETARIO DOCENTE

ACTA DE CONSEJO DE LA UNIDAD DE POSGRADO DE LA FAIIA

Siendo las 12:30 a.m. del día 30 de enero del 2017, se reunieron los integrantes del Consejo de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ing. En Industrias en el Auditorio de la FAIIA, para tratar el único tema de agenda referido a:

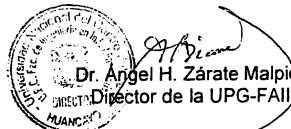
Adecuación de la Maestría a la Nueva Ley Universitaria 30220


Contando con el Proyecto de Reestructuración del Diseño Curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos presentada por el Director de la Unidad de Posgrado de la FAIIA, se procedió a su evaluación y realización de algunos ajustes para posteriormente ser aprobado por el Consejo de Unidad de la Facultad.

ACUERDO: Se acuerda por unanimidad presentar el Proyecto de Reestructuración del Diseño Curricular de la Maestría en Tecnología y Gestión de la calidad de Alimentos al Consejo de Facultad para su evaluación y aprobación, dado que el tiempo apremia y la convocatoria para el semestre 2017-I ya debe iniciarse el mes de marzo del presente año.

Sin otros puntos que tratar y siendo las 13:00 horas del día 30 de enero del 2017 se culminó la reunión del Consejo de la UPG-FAIIA en el Auditorio de la FAIIA de la Ciudad Universitaria.

En señal de conformidad de todo lo indicado se firma al pie del presente.


Dr. Ángel H. Zárate Malpica
Director de la UPG-FAIIA


M.Sc. Vilma Reyes De La Cruz
Coordinadora Académica UPG-FAIIA