

NOMBRE Y VERSION DEL PROGRAMA

DIPLOMADO EXPERTO EN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD VERSIÓN I.

FACULTAD O /Y UNIDAD DE POSTGRADO

FACULTAD DE INGENIERIA
UNIDAD DE POSGRADO - CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA

DIPGIS

Resolución Facultativa No.

Resolución del H. C. U. No.

OBJETIVO

Actualizar y fortalecer los conocimientos sobre sistemas de inocuidad alimentaria y control estadístico de la calidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Actualizar los conocimientos en sistemas de gestión, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, sistema HACCP y control estadístico de la calidad.
- Renovar conceptos necesarios para llevar a cabo un correcto diseño, desarrollo, implementación y auditoría de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.
- Proporcionar las herramientas necesarias para aplicar sistemas de control y aseguramiento de la inocuidad en la industria alimentaria y, de esta manera aumentar la calidad del producto a través de la mejora de la inocuidad en los procesos de producción.

TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA

DIPLOMADO EXPERTO EN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD – PRESENCIAL – VERSIÓN I.

PERFIL DE LOS POSTULANTES

Para ser admitido como postulante al Curso de Diplomado: Experto en Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos y Control Estadístico de la Calidad descrito, los interesados deben ser profesionales graduados y contar, como mínimo la predisposición de mejorar sus estrategias didácticas en la enseñanza de las distintas ramas de la industria alimentaria, tales como ingenieros, licenciados técnicos, técnicos y otros profesionales de ramas afines que desean incursionar en la inocuidad y calidad de los alimentos.

PERFIL DEL POSTGRADUADO

El DIPLOMADO: EXPERTO EN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD otorgará al graduado, sólidos conocimientos de los sustentos en Inocuidad, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema de HACCP y Seguridad Alimentaria. El Participante tiene que desarrollar capacidades (conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes), específicas y genéricas que le permitan desarrollar íntegramente en su trabajo como procesador de alimentos.

Las Competencias Genéricas que adquirirá son:

- Capaz de hacer (competencia técnica).
- Capaz de fundamentar, la manera de como aborda su práctica tecnológica con la inocuidad, hacer lo que es correcto, de manera correcta, en el momento adecuado.
- Competencias académicas, nivel conceptual y pensamiento crítico.

Las Competencias Específicas están vinculadas con el ámbito de su desempeño académico en donde convergen sus conocimientos y habilidades para el desarrollo e implementación de un SGIA en la industria y/o para la resolución de problemas a nivel tecnológico.

REQUISITOS DE ADMISIÓN

Conforme al art.14º del reglamento de postgrado de la UMSA para ser admitido en el curso de Diplomado, el postulante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- A) Ingeniero de cualquier especialidad, licenciado o técnico superior que se encuentre trabajando, desee incursionar, o desee completar su formación en el uso de estas tecnologías.
Excepcionalmente serán admitidos estudiantes a los que solo les falta vencer la "materia de titulación" con el compromiso de titularse durante la gestión. Los titulados en la gestión podrán presentar el acta de proyecto de grado o acta de aprobación en una de las instancias de titulación reconocidas, con la condición de que a la finalización de la gestión regularicen su situación presentando el título académico correspondiente al nivel de pregrado.
- B) Compromiso de atender puntualmente las siguientes obligaciones económicas:
A la UMSA, la matrícula diplomado.
A la Facultad de ingeniería, la colegiatura establecida (plan de pagos).
- C) Presentar los siguientes documentos:
 - Fotocopia del carnet de identidad
 - Fotocopia del título académico a nivel de técnico superior o licenciado.
 - Formulario de solicitud
 - Currículo vitae no documentado
 - Dos fotografías tamaño 4x4 cm, fondo Celeste

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	Publicación de la Convocatoria en un medio de prensa escrito: Hasta Febrero//2017 Registro de postulantes: Desde Marzo/2017 Hasta Marzo/2017 Inscripción: Desde Marzo/2017 Hasta Marzo/2017 Inicio de estudios Desde Abril /2017 Hasta Octubre/2017
DURACIÓN DEL PROGRAMA	6 meses
HORARIOS	Clases Presenciales: Jueves y Viernes (18:30 – 22:00) Sábados (08:00- 14:00)
NÚMERO DE PLAZAS	35
BECAS	No están contempladas
COSTO	Costo Matricula: Bs. 400 Bs Costo Colegiatura: Bs. 4350 Bs Modalidad de Pago: 3 cuotas (primera Cuota 1450 Bs, Segunda Cuota 1450 Bs; Tercer Cuota 1450 Bs)
NOMBRE DEL COORDINADOR	Ing. Maria Conde
MAS INFORMACION	Dirección: Avenida Mariscal Santa Cruz-Facultad de Ingeniería – Unidad de PG IQAA – Mezanine Teléfonos: 591 (2) 205000 int 1107 Fax: 591 (2) 205000 int 1107 Email: postgrado.iqaa@gmail.com Pagina WEB www. Iqaa.umsa.bo

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO	CARGA HORARIA PRESENCIAL A	CARGA HORARIA NO PRESENCIAL B	HORAS ACADÉMICAS A+B	CRÉDITOS (A+B) / 40
MODULO 1: INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	40	80	120	3
MODULO 2: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – HACCP.	40	120	160	4
MODULO 3: CONTROL ESTADÍSTICO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	40	120	160	4
MODULO 4: REQUISITOS DEL SGIA SEGÚN LA NORMA BOLIVIANA ISO 22000	40	120	160	4
MODULO 5: NORMAS AVANZADAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADAS O EN LAS NORMAS DEL GFSI.	40	120	160	4
MODULO 6: AUDITORÍAS INTERNAS PARA LOGRAR LA CERTIFICACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – SGIA.	40	120	160	4
Total	240	680	920	23