

<b>NOMBRE DEL PROGRAMA</b>	<b>DIPGIS</b>
<b>DIPLOMADO: EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD – PRESENCIAL – SEGUNDA VERSIÓN</b>	<b>Resolución Facultativa No.</b>
<b>FACULTAD Y / O UNIDAD DE POSTGRADO</b>	<b>Resolución del H. C. U. No.</b>
<b>FACULTAD DE INGENIERÍA / UNIDAD DE POSGRADO CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA</b>	<b>N/A</b>
<b>OBJETIVO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualizar y fortalecer los conocimientos sobre sistemas de inocuidad alimentaria y control estadístico de la calidad.</li> <li>• Actualizar los conocimientos en sistemas de gestión, inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, sistema HACCP y control estadístico de la calidad.</li> <li>• Renovar conceptos necesarios para llevar a cabo un correcto diseño, desarrollo, implementación y auditoría de un Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.</li> <li>• 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.</li> </ul>	
<b>TÍTULO Y GRADO ACADÉMICO QUE OTORGA</b>	
<b>DIPLOMA: EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD – PRESENCIAL – SEGUNDA VERSIÓN</b>	
<b>PERFIL DE LOS POSTULANTES</b>	
<p>Para ser admitido como postulante al Curso de Diplomado: Experto en Sistemas 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.</p>	
<b>PERFIL DEL POST GRADUADO</b>	
<p>El diplomante como EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD - 2DA VERSIÓN, de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Mayor de San Andrés podrá desempeñarse, entre otras, en las siguientes ocupaciones:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitado para la planificación e implementación de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.</li> <li>• Elaboración de planes HACCP.</li> <li>• Capacidad para la instalación y operación de Sistemas de Gestión en Inocuidad Alimentaria y Control Estadístico de la Calidad.</li> <li>• Capacidad para coordinar la ejecución de actividades que aseguren la correcta implementación de técnicas asociadas a los Sistemas de Gestión de Inocuidad de los Alimentos.</li> <li>• Capacidad para el diseño, planificación e implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> </ul>	
<b>REQUISITOS DE ADMISIÓN</b>	
<p>Para ser admitido como postulante al Curso de Diplomado: EXPERTO EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD - 2DA VERSIÓN (Modalidad Presencial) descrito, los interesados deben cumplir con los siguientes requisitos:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser profesionales con grado de Licenciatura en Ingeniería de cualquier especialidad y/o con formación Técnico Superior.</li> <li>• Estudiantes de último curso de pregrado o los que hayan finalizado el Plan Curricular de Formación de Pregrado (quienes serán cursantes regulares condicionados a presentar el Diploma Académico y Título Profesional hasta antes de la conclusión del programa para obtener el respectivo Certificado).</li> <li>• Compromiso de atender puntualmente las siguientes obligaciones económicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• A la UMSA, con la matrícula de Postgrado.</li> <li>• A la Facultad de Ingeniería, con la colegiatura establecida (Plan de pagos).</li> </ul> </li> <li>• Presentar los siguientes documentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia del carnet de identidad.</li> <li>• Fotocopia Legalizada del Título en Provisión Nacional nivel de Técnico Superior o Licenciatura.</li> <li>• Formulario de Solicitud.</li> <li>• Curriculum Vitae no documentado.</li> <li>• Dos fotografías tamaño 4x4 cm, fondo celeste</li> </ul> </li> </ul>	
<b>CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</b>	

	Publicación de la Convocatoria en un medio de prensa escrito:	Hasta	Marzo /2018
	Registro de postulantes:	Desde	Marzo /2018
	Inscripción:	Desde	Marzo /2018
	Inscripción:	Desde	Marzo /2018
	Inscripción:	Desde	Marzo /2018
	Inicio de estudios	Desde	Abril /2018
		Hasta	Abril /2018
		Hasta	Abril /2018
		Hasta	Octubre /2018
<b>DURACIÓN DEL PROGRAMA</b>	6 meses		
<b>HORARIOS</b>	Clases Presenciales: lunes, martes, miércoles y jueves de 19:00 a 22:00 Clases Presenciales: un sábado por módulo.		
<b>NÚMERO DE PLAZAS</b>	25		
<b>COSTO</b>	Costo Matricula: Bs. 400 Bs/año Costo Colegiatura: Bs. 4.500.00 Modalidad de Pago: Inscripción 1.900 Bs. (Matricula y 1ra Cuota) Segunda cuota: 1.500 Bs Tercera cuota: 1.500 Bs		
<b>NOMBRE DEL COORDINADOR</b>	Ing. Luis Gonzalo Lima Vacaflor		
<b>MAYOR INFORMACIÓN</b>	Dirección: Plaza Obelisco Edificio Facultad de Ingeniería, Unidad de Posgrado Carrera de Ingeniería Química, 2do Piso Teléfonos: 2 205000 Interno 1107 Fax: 2 205000 Interno 1102 Email: postgrado.iqpaa@gmail.com Pagina WEB: www.posgradoiqpaa.umsa.bo		

## PLAN DE ESTUDIOS

ASIGNATURAS O MÓDULOS	NOMBRE Y APELLIDOS DE DOCENTES	CARGA HORARIA PRESENCIAL	CARGA HORARIA NO PRESENCIAL	HORAS ACADÉMICAS	CRÉDITOS
		A	B	A + B	(A + B) / 40
INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	CONVOCATORIA	40	80	120	3,0
SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – HACCP.	CONVOCATORIA	40	120	160	4,0
CONTROL ESTADISTICO DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	CONVOCATORIA	40	120	160	4,0
REQUISITOS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SGIA) SEGÚN LA NORMA ISO 22000.	CONVOCATORIA	40	120	160	4,0
NORMAS AVANZADAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS BASADAS EN LAS NORMAS DE INICIATIVA MUNDIAL DE LOS ALIMENTOS (GFSI).	CONVOCATORIA	40	120	160	4,0
AUDITORÍAS PARA LOGRAR LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (SGIA).	CONVOCATORIA	40	120	160	4,0
		<b>240</b>	<b>680</b>	<b>920</b>	<b>23</b>