Universidad Ricardo Palma – Escuela de Posgrado
Maestría en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de la Industria Alimentaria
Malla Curricular

ÁREAS FORMATIVAS	SEMESTRE ACADÉMICO I Créditos: 16	SEMESTRE ACADÉMICO II Créditos: 16	SEMESTRE ACADÉMICO III Créditos: 16	SEMESTRE ACADÉMICO IV Créditos: 16
ÁREA DE TECNOLOGÍA E INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS	BUENAS PRÁCTICAS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA (4 Cr.)	HIGIENE, SANEAMIENTO Y CONTROL DE PLAGAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA (4 Cr.)	INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (4 Cr.)	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN (4 Cr.)
ÁREA DE CONTROL MICROBIOLÓGICO Y CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (4 Cr.)	SISTEMAS HCCP (4 Cr.)	ESTRUCTURA Y FUNDAMENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDADBASADOS EN ISO 9000 (4 Cr.)	AUDITORÍA DE SISTEMAS DE GESTIÓN (4 Cr.)
ÁREA DE GESTIÓN	CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS (4 Cr.)	HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS PARA LA MEJORA DE LOS PROCESOS (4 Cr.)	GESTIÓN DE PROYECTOS DE AGRO-EXPORTACIÓN (4 Cr.)	ESTRUCTURA Y FUNDAMENTO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000 (4 Cr.)
ÁREA DE INVESTIGACIÓN	METODOLGÍA DE LA INVESTIGACIÓN (4 Cr.)	SEMINARIO DE TESIS I (4 Cr.)	SEMINARIO DE TESIS II (4 Cr.)	SEMINARIO DE TESIS III (4 Cr.)