

# MAESTRÍA EN CIENCIAS - GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

## I. PLAN DE ESTUDIOS

SEMESTRE	CURSOS/SEMINARIOS	NÚMERO DE CRÉDITOS
I SEMESTRE	Métodos Microbiológicos Modernos en Alimentos	4
	BPM Y HACCP en la Industria	4
	Metodología de la Investigación Científica	4
	Tecnología e Inocuidad de Alimentos	4
	Seminario de Investigación I: Elaboración del Proyecto	8
	<i>Total créditos del semestre</i>	24
II SEMESTRE	Higiene, Saneamiento, Control de Vectores y Toxicología de los Alimentos	4
	Sistemas Integrados de Gestión en los Alimentos basados en ISO 9000/9001 y 22000/22001	4
	Seminario de Investigación II: Ejecución del Proyecto	12
	<i>Total créditos del semestre</i>	24
TOTAL DE CRÉDITOS		48

Inversión Total	Financiado hasta en 24 meses			
	N° Cuotas	Soles	Soles	Nota Importante
Rubro				
Matrícula	4	200	800	Al inicio de cada Semestre Académico
Enseñanza	24	395	9480	Al inicio del mes
Asesoría	24	55	1320	Al inicio del mes