



# PUCMM

Pontificia Universidad Católica  
Madre y Maestra

[www.pucmm.edu.do](http://www.pucmm.edu.do)

## MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIAS

Contribuye a generar confianza en las cadenas de suministro de alimentos sobre la capacidad de las operaciones para satisfacer requisitos de calidad, seguridad alimentaria y de sostenibilidad medioambiental



# MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIAS

## PRESENTACIÓN

En un mundo globalizado como el actual, y sobre todo en nuestro caso, luego de la firma del DRCAFTA, las empresas alimentarias están obligadas a incrementar constantemente la calidad de sus productos. Por tanto, la aplicación de metodologías avanzadas para la mejora de procesos y operaciones, para el diseño de nuevos productos o para el diseño y la gestión de cadenas de suministro, pueden contribuir a mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias dominicanas. La certificación de sistemas de gestión (ISO 9001:2015, ISO 22001:2005, ISO 14001:2004) o de productos y procesos (ISO / IEC 17065:2012) contribuye a generar confianza en las cadenas de suministro de alimentos sobre la capacidad de los operadores para satisfacer unos requisitos de calidad, de seguridad alimentaria y de sostenibilidad medioambiental, cada vez más exigentes. En vista de ello, tanto para las grandes empresas agroalimentarias, como a nivel de las PYMES y las pequeñas y medianas cooperativas del sector, la gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria representa una actividad

cada vez más compleja, que requiere la participación de expertos con una formación específica en el campo.

Con esta Maestría, la PUCMM busca elevar el nivel de competencia de los profesionales encargados de la Gestión de la Calidad e Inocuidad, no solo en la agroindustria dominicana, sino también en la industria hotelera, restaurantes y servicios de alimentación institucional. Así, se busca fortalecer la formación de los encargados de instituciones estatales, de velar por la calidad y, sobre todo, la inocuidad de los alimentos producidos, comercializados y/o elaborados en el país, para protección de la población.

## OBJETIVOS

Ofrecer a los profesionales de la industria alimentaria y de alimentación institucional, los conocimientos, instrumentos y técnicas, para que puedan desarrollar, implementar y auditar sistemas de Gestión de la Calidad y la Inocuidad de los alimentos que se procesan o elaboran para consumo del público.

Al finalizar la maestría los estudiantes serán capaces de:

- Administrar un Sistema de Gestión de Calidad en empresas agroalimentarias o de servicios de alimentación.
- Implementar las normas ISO 9001:2015, ISO 22000 y los Prerrequisitos Operativos, como programas previos a la implementación de un Sistema de Gestión de Inocuidad bajo la TS-22002.
- Implementar los programas de auditorías internas disponiendo de las herramientas para análisis de causas y para el manejo de acciones correctivas y de mejora, aplicación de análisis de datos para definir planes de acción, realizar análisis de riesgo a las actividades de los procesos, levantamiento de planes HACCP, entre otros.
- Seleccionar e implementar métodos analíticos para la evaluación de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos aplicados a plantas procesadoras de alimentos y servicios de alimentación institucional.
- Seleccionar e implementar las técnicas de análisis sensorial de alimentos.



## DISTRIBUCIÓN DE ASIGNATURAS

Duración: 1 año y 8 meses, divididos en 5 períodos académicos, 42 créditos.

Bloques Conceptuales	AÑO 1						AÑO 2					
	Período 1	T	P	C	Período 2	T	P	C	Período 3	T	P	C
<b>Fundamentos Básicos</b>	Tecnología de Alimentos	3	0	3	Microbiología y Toxicología de Alimentos	3	0	3				
	Bromatología	3	0	3								
<b>Gestión de Calidad</b>	Análisis Físicoquímico de Alimentos	1	3	2	Análisis Microbiológico de Alimentos	1	3	2	Análisis Sensorial de Alimentos	1	2	2
									Métodos Estadísticos	3	0	3
<b>Gestión de Inocuidad</b>					Prerrequisitos de Gestión de Inocuidad I	3	0	3	Prerrequisitos de Gestión de Inocuidad II	3	0	3
									Gestión de Inocuidad I	3	0	3
<b>Investigación</b>									Anteproyecto	2	0	2
									Proyecto Final	3	0	3
<b>Humanista Cristiano</b>									Seminario Especial	1	0	1
<b>Total de Créditos por Período</b>		8			8				9			9

**Total de Créditos 42**

### PERFIL REQUERIDO

El programa está dirigido a Ingenieros de Alimentos, Ingenieros Industriales, Ingenieros Químicos, Licenciados en Química o egresados de carreras afines, con experiencia en la industria alimentaria. Asimismo está dirigido a egresados de carreras como Administración Hotelera, Nutrición y Dietética, Gastronomía, preferiblemente con experiencia en la industria de catering, hotelera y de servicios de alimentación institucional.

### TITULACIÓN

Este programa conduce al título de Magister en Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentarias de la Pontificia Universidad Católica Madre y Maestra.

## METODOLOGÍA



### PERFIL DEL EGRESADO

Los egresados de este programa podrán trabajar como Gerentes o Encargados de implementar y/o gestionar sistemas de Control de Calidad e Inocuidad en empresas productoras de alimentos, así como en servicios de alimentación (hoteles, restaurantes, servicios de alimentación institucional). Pueden, además, desempeñar los siguientes roles:

- Responsables técnicos de empresas Agroalimentarias.
- Responsables de organismos reguladores de las denominaciones de origen y otros distintivos de calidad.
- Auditores de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Certificadores de Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Consultores en Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Responsables de cadenas de distribución agroalimentarias.
- Asesores de implementación de la Seguridad Alimentaria en la Industria.
- Técnicos y responsables de laboratorios acreditados en las Normas ISO / IEC 17025.





# PUCMM

Pontificia Universidad Católica  
Madre y Maestra

**SANTO DOMINGO:**

Tel. 809-535-0111 Ext. 2466

Av. Bolívar esquina Calle Los Robles, Sede de Postgrado,  
Campus Santo Tomás de Aquino, Santo Domingo, República Dominicana

**SANTIAGO:**

Tel. 809-580-1962 Ext. 4650

Autopista Duarte Km. 1 1/2, Sede de Postgrado,  
Campus de Santiago, República Dominicana

[www.pucmm.edu.do](http://www.pucmm.edu.do) / [postgrado@pucmm.edu.do](mailto:postgrado@pucmm.edu.do)

**SÍGUENOS**    **@PostgradoPUCMM**