

Maestría Internacional en  
**GESTIÓN DE  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

[uni.edu.gt](http://uni.edu.gt)



**FACULTAD DE  
INGENIERÍA, CIENCIA, ARTE  
Y TECNOLOGÍA (ICAT)**



**Maestría Internacional en Gestión de la Seguridad Alimentaria de Universidad InterNaciones te aporta una educación de calidad europea, completamente en línea. Te permite compaginar tu vida personal y profesional con tus estudios, viendo clases cuando mejor se ajuste a tu horario.**

#### **DURACIÓN**

24 meses

#### **TITULACIÓN**

Con posibilidad de reconocimiento de créditos en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

#### **METODOLOGÍA INTERNACIONES**

Educación 100% en línea con tutor personal y clases en vivo que quedarán grabadas.

#### **SOLICITA INFORMACIÓN**

📞 (+502) 5411-3346

✉ info@uni.edu.gt

📠 (+502) 2268-6264

# OBJETIVOS

Con la Maestría Internacional en Gestión de Seguridad Alimentaria de la Universidad InterNaciones te convertirás en un profesional capacitado para garantizar la calidad, inocuidad y sostenibilidad de los alimentos en toda la cadena de producción y distribución, contribuyendo al cumplimiento de las normativas internacionales y al fortalecimiento de la salud pública.

## Maestría Internacional en Gestión de la Seguridad Alimentaria de Universidad InterNaciones se ha desarrollado con el objetivo de capacitarte para:

1. Identificar los diferentes peligros tecnológicos, físicos, químicos y biológicos en alimentos, tales como amenazas ocasionadas por agentes microbiológicos, epidemias y enfermedades de transmisión alimentaria causadas por agentes etiológicos emergente. Programar, administrar, medir y supervisar sistemas de inteligencia artificial y herramientas avanzadas.
2. Saber implementar las soluciones tecnológicas más adecuadas para dar respuesta a problemas reales de seguridad alimentaria.
3. Realizar la implantación y auditoría de los sistemas de gestión y control en la Industria Alimentaria (IFS, BRC y GlobalGAP) y Norma Internacional de Seguridad Alimentaria ISO 22000/FSSC 22000, bajo los requisitos exigidos por el Marco Normativo y los Sistemas de Autocontrol.
4. Asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria y a los consumidores, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
5. Gestionar eficazmente los aspectos de trazabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria, seleccionando y aplicando las herramientas moleculares más convenientes.
6. Evaluar la gestión de residuos sólidos y tratamiento de aguas residuales que permitan reducir el impacto ambiental de la industria alimentaria, así como integrar los nuevos sistemas de limpieza e higienización y control de calidad del agua implantados en la industria alimentaria

## PERFIL DE EGRESO

Al completar la Maestría Internacional en Gestión de Seguridad Alimentaria contarás con conocimientos, habilidades y actitudes relacionadas con:

- Identificar los diferentes riesgos tecnológicos, físicos, químicos y biológicos en alimentos, y sabrás implementar las mejoras soluciones tecnológicas.
- Asesorar científica, técnica y legislativamente a la industria alimentaria para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
- Llevar a cabo la implantación y auditoría de los principales sistemas de gestión y control en la industria.

# CAMPO LABORAL

Al finalizar Maestría Internacional en Gestión de Seguridad Alimentaria podrás desarrollarte en puestos como:



- Responsable o técnico de control de calidad y seguridad alimentaria.
- Técnico de análisis de peligros y puntos críticos de control APPCC.
- Consultoría y asesoramiento en normas de calidad alimentaria.
- Personal de Administraciones Públicas con competencias en materia de alimentación y consumo.
- Responsable o técnico de garantía de calidad en el sector alimentario.
- Formador en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Investigador en laboratorios de control de calidad y análisis.

## REQUISITOS DE ACCESO

Para poder acceder a esta Maestría es requisito imprescindible contar con:

- Acceso directo: certificado completo de estudios y/o título profesional de licenciaturas en áreas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Química en Alimentos, Tecnología Agroalimentaria, Biotecnología, Viticultura o Enología.
- Tener conocimientos básicos sobre microbiología, química de los alimentos y procesos de producción alimentaria.

- Conocimientos generales en sistemas de gestión de calidad, normativas sanitarias y seguridad alimentaria.
- Conocer los principales estándares y normativas internacionales en materia de inocuidad alimentaria, como el **HACCP**, **ISO 22000** y **las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.
- Capacidad para identificar, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos en las diferentes etapas de la cadena productiva.

El resto de los aspirantes que no cumplen los requisitos de acceso directo tendrán que cursar un curso propedéutico antes de comenzar la Maestría.

# TITULACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

En Universidad InterNaciones sabemos que es importante tener un perfil internacional. Por esa razón al finalizar tu Maestría obtendrás una titulación con posibilidad de reconocimiento europeo, lo que hará tu currículum más atractivo y te abrirá las puertas a oportunidades laborales internacionales.

Maestría guatemalteca avalada por el CEPS y otorgada por Universidad InterNaciones.



Titulación con posibilidad de reconocimiento de créditos en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).



La superación de esta maestría te permite la posibilidad de revalidar asignaturas en posgrados oficiales en UNIR, miembro del Grupo PROEDUCA, universidad oficial española parte del Espacio Europeo de Educación Superior.

## METODOLOGÍA PRÁCTICA

Modelo de aprendizaje práctico que busca potenciar la flexibilidad de tus estudios.



Las clases teóricas se componen de píldoras de 5-10 minutos sobre conceptos clave. Al finalizar, se incluye un test y un vídeo sobre la resolución del mismo.



Clases en vivo para la resolución de los casos prácticos.



Podrás utilizar cualquier dispositivo: computadora, celular y tablet.

# PÉNSUM DE ESTUDIOS

## Bloque de contenidos 1

- Contaminantes y Peligros Asociados a los Alimentos
- Liderazgo Personal y de Servicio

**Total: 8 ECTS**

## Bloque de contenidos 2

- Tecnologías e Instrumentos en Análisis y Control Alimentario
- Creatividad e Innovación

**Total: 8 ECTS**

## Bloque de contenidos 3

- Sistemas de Higiene y Trazabilidad en Alimentos
- Marco Normativo y Sistemas de Autocontrol en la Industria Alimentaria

**Total: 12 ECTS**

#### Bloque de contenidos 4

- Norma Internacional de Seguridad Alimentaria: ISO 22000/FSSC22000 6
- Otros Sistemas de Gestión y Control en la Industria Alimentaria: IFS, BRC y GLOBALGAP 6

**Total: 12 ECTS**

#### Bloque de contenidos 5

- Comunicación del Riesgo en Inocuidad Alimentaria
- Metodologías de la Implantación del Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001 y Herramientas de Mejora Continua

**Total: 12 ECTS**

#### Bloque de contenidos 6

- Trabajo de Graduación

**Total: 8 ECTS**

**Total: 60 créditos**

# FORMACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL

Universidad InterNaciones es un centro de enseñanza superior privado fundado en 2009. Su principal objetivo es acercar la educación universitaria a los guatemaltecos, apoyando el desarrollo intelectual, social y profesional para favorecer el crecimiento del país.



Forma parte de la Red Global de Universidades PROEDUCA, lo que le permite ofrecer programas directamente en otras universidades de la Red, ampliando los horizontes y enriqueciendo la experiencia de sus alumnos exponiéndoles a metodologías, contenidos y claustros internacionales. Esto permite a sus estudiantes obtener titulaciones de Guatemala y Estados Unidos, y solicitar reconocimiento de créditos en el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Universidad InterNaciones es una Institución Educativa adaptada a los nuevos tiempos y a la sociedad actual. Su innovador modelo pedagógico ha conseguido crear un nuevo concepto de universidad en el que se integran aspectos tecnológicos de última generación y se ponen al servicio de una enseñanza cercana y de calidad. Las clases en línea en vivo y el acompañamiento de un tutor personal son la clave de nuestra enseñanza y del éxito de nuestros alumnos. Nuestra metodología está probada por más de 75.000 alumnos. Las titulaciones que imparte Universidad InterNaciones están avaladas por el CEPS.





# METODOLOGÍA INTERNACIONES

- Clases en línea y en directo, que quedarán grabadas.
- Clases en plataforma digital donde podrás interactuar con docentes y compañeros en directo.
- Tutor personalizado desde tu primer día que te ayudará alcanzar tus metas académicas.



## RECURSOS DIDÁCTICOS

- Se puede encontrar en el campus virtual de última generación accesible desde cualquier dispositivo.
- Contenido de máxima relevancia actualizado cada semestre.
- Está disponible desde tu primer día y a lo largo de tus estudios.



## TUTOR PERSONAL

- Estará siempre disponible por teléfono o mail.
- Resolverá dudas sobre gestiones académicas, trámites o dudas concretas de asignaturas.
- Ayudará con la planificación del estudio para que se aproveche mejor el tiempo.
- Recomendará qué recursos didácticos de la plataforma utilizar en cada caso.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

- Evaluación continua (resolución de casos prácticos, participación en foros, debates y otros medios colaborativos y test de evaluación).
- Exámenes finales en línea.
- Asistencia de clases no obligatoria.



## PROFESORES INTERNACIONALES CON AMPLIA EXPERIENCIA LABORAL

- Docentes internacionales y locales de reconocido prestigio profesional.
- Cuerpo de docentes formado en metodología de educación en línea.
- Foco en tu desarrollo académico y profesional.



**FACULTAD DE  
INGENIERÍA, CIENCIA, ARTE  
Y TECNOLOGÍA (ICAT)**

Diagonal 6 No. 1197,  
Zona 10, Ciudad de Guatemala

**[www.uni.edu.gt](http://www.uni.edu.gt)**

**[info@uni.edu.gt](mailto:info@uni.edu.gt)  
(+502) 2268-6264**