



Posgrado

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos



Programa de cuarto nivel orientado a la formación de profesionales capaces de desarrollar, optimizar y garantizar la calidad e inocuidad de productos alimenticios mediante enfoques científicos, tecnológicos e innovadores.

Modalidad: Híbrida

Duración: 12 meses

Inversión: \$2,500

Facilidad de pago de 8 meses



innovación
investigación
internacionalización

Perfil de Ingreso

El programa de maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos está dirigido a profesionales con títulos de tercer nivel de grado en:

Ingeniería en Alimentos, Ingeniería en Agropecuaria, Ingeniería en Agronegocios, Ingeniería Química y Biotecnología con conocimiento en alimentos, Ingenieros Agroindustriales y profesionales afines.



Competencias Requeridas

- Habilidades críticas y analíticas.
- Disposición para la lectura y búsqueda de información.
- Capacidad para proponer soluciones a los problemas del sector alimentario para mejorar los procesos y productos.
- Capacidad para trabajar en grupos interdisciplinarios.
- Dominio básico de las tecnologías de la información y comunicación.
- Capacidad de relacionarse constructivamente con los demás.

Plan de Estudios

Primer Periodo

- Tópicos especiales de microbiología de los alimentos.
- Aplicaciones de procesamiento en ciencia y tecnología de los alimentos.
- Tecnologías emergentes de conservación de alimentos.
- Aplicaciones prácticas en la evaluación sensorial de los alimentos.
- Desarrollo de nuevos productos alimenticios.
- Metodología de la Investigación.

Segundo Periodo

- Food defense y FSSC 22000.
- Gestión estratégica en la producción de alimentos.
- Gestión de proyectos de emprendimiento productivo.
- Negociación y liderazgo.

Perfil de Egreso

- Desarrollar y dirigir proyectos emprendedores para lograr un desarrollo socioeconómico regional y nacional.
- Aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos en el área de la Tecnología de Alimentos.
- Aplicar los conocimientos adquiridos para innovar alimentos y generar emprendimientos.
- Mejorar competencias relacionadas con la inocuidad de alimentos para innovar en el área de producción y generar una propuesta de emprendimiento.
- Crear valor en la cadena de producción y comercialización de alimentos.
- Proponer soluciones innovadoras a los problemas que presentan las industrias agroalimentarias.
- Usar herramientas de sistemas de inocuidad y fomentar su implementación para evitar la contaminación intencional y el fraude en la producción de alimentos con fines de emprendimiento.

Requisitos de Admisión

- Solicitud de admisión debidamente completada.
- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación.
- Copia del título de tercer nivel de grado, debidamente registrado.
- Registro del título de grado en la SENESCYT.
- Factura o comprobante de pago por USD 30,00 correspondiente al proceso de admisión.
- Aprobar la evaluación de conocimientos establecida por el programa (ensayo).
- Descargar, completar y presentar la Solicitud de Admisión oficial.



Requisitos de Titulación

- Aprobar la totalidad del plan de estudio del programa de maestría.
- Aprobar el Trabajo de Titulación en cualquiera de las opciones establecidas en el programa de maestría.
- Demostrar suficiencia en inglés (nivel de dominio de una lengua extranjera equivalente al A2 del Marco Común Europeo)
- Presentar certificados de no adeudar a las dependencias institucionales.
- Realizar la Defensa Pública del Trabajo de Titulación ante el tribunal de grado.
- Obtener la calificación de promedio mínimo de siete (7/10) en la Defensa Pública para proceder a la incorporación.
- Haber cumplido con todas las obligaciones académicas y administrativas establecidas por la institución.

Contacto

 <https://posgrados.upec.edu.ec/maestria-en-ciencia-y-tecnologia-de-alimentos/>

 0987827039

 (06) 2 995 - 800

Extensión: 1031



Visita nuestro sitio web

Escanea el código QR para más información



POSGRADO