



Universidad  
de Las Américas

**MAESTRÍA EN  
DESARROLLO  
E INNOVACIÓN  
DE ALIMENTOS**



# MENSAJE DE LA DIRECTORA

“Te damos la bienvenida a esta maestría, un programa diseñado para formar profesionales capaces de crear y desarrollar productos alimenticios innovadores, asegurando su calidad, inocuidad y valor nutricional. Con un enfoque interdisciplinario, adquirirás las herramientas necesarias para liderar la innovación y la excelencia en la industria alimentaria, enfrentando los retos del presente y del futuro. Bienvenidos a este programa, donde tu talento se transforma en oportunidades reales para impactar la alimentación y el bienestar de las personas”.

Lorena Goetchel

**Directora Académica de la Maestría en Desarrollo e Innovación de Alimentos**

# ACERCA DEL PROGRAMA

**La Maestría en Desarrollo e Innovación de Alimentos es pionera en Ecuador** por su enfoque integral en la industria alimentaria. El programa prepara a los profesionales para liderar la transformación del sector mediante la aplicación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad y el diseño de productos innovadores que combinan ingredientes estratégicos y aportan beneficios para la salud y el bienestar de los consumidores.

Además, los maestrantes aprenderán a planificar y gestionar proyectos, así como a dominar tecnologías de elaboración, conservación y envasado que optimizan la producción y potencian la competitividad. Al finalizar, contarán con la visión y las habilidades necesarias para desarrollar soluciones alimentarias sostenibles, funcionales y alineadas con las tendencias globales, capaces de generar un impacto positivo en la industria y en la calidad de vida de las personas.



**Modalidad** **Híbrida** Híbrida  
(90% virtual – 10%  
presencial)

---

**Duración** **2 periodos académicos**  
(1 año).

---

**Horarios** **jueves de 18:00 a 20:00.**  
**Sábados de 08:00 a 12:00**  
\*Los horarios pueden estar  
sujetos a cambios en  
función de la programación  
académica.

## QUÉ ESPERAR DE NUESTRA MAESTRÍA

¡Aún hay más por descubrir en la innovación alimentaria! Quienes elijan este programa serán pioneros en generar productos funcionales que aporten valor nutricional y beneficios adicionales para la salud, al mismo tiempo que integran sostenibilidad, tecnologías emergentes y gestión económica de proyectos en cada decisión estratégica.

La formación de esta maestría permitirá desarrollar una visión global del sector, anticipándose a tendencias y oportunidades, y enfrentar escenarios reales que combinan investigación aplicada, innovación y gestión eficiente de procesos. En conjunto, los maestrantes se preparan para liderar la transformación de la industria, generando soluciones con impacto positivo en la nutrición y la calidad de vida de la sociedad.

# ¡LO QUE NOS DIFERENCIA!

La única maestría en Ecuador que impulsa la innovación alimentaria del futuro

## 1 Diseña, desarrolla y gestiona innovación alimentaria

Aprende a diseñar, desarrollar y gestionar productos y procesos innovadores que garanticen calidad e inocuidad. Desarrolla alimentos que, además de su valor nutricional, incorporan compuestos bioactivos con beneficios para la salud y el bienestar. Este programa de vanguardia te prepara para transformar el sector alimentario con propuestas creativas y funcionales.

## 3 Aprende haciendo con un enfoque práctico y aplicado

Aplica tus conocimientos desde la primera materia. Participa en laboratorios y desarrolla un proyecto de titulación donde podrás crear un alimento funcional o una innovación alimentaria, poniendo a prueba tus ideas en escenarios reales de la industria.

## 2 Analiza tendencias y domina tecnologías emergentes

Explora los avances del sector alimentario y domina herramientas de vanguardia para impulsar productos competitivos. Implementa enfoques sostenibles e integra la gestión económica de proyectos como parte clave de tus decisiones estratégicas.

## 4 Malla curricular pionera especializada

Incorpora prácticas ecoamigables y principios de economía circular en el desarrollo de alimentos. Diseña soluciones que respondan a las exigencias del mercado y promuevan una industria responsable con la salud de las personas y el medioambiente.

# 5

## Malla curricular pionera especializada

Incorpora prácticas ecoamigables y principios de economía circular en el desarrollo de alimentos. Diseña soluciones que respondan a las exigencias del mercado y promuevan una industria responsable con la salud de las personas y el medioambiente.



## PERFIL DEL ESTUDIANTE

Este programa está dirigido a profesionales que cuenten con un título de tercer nivel debidamente registrado por el órgano rector de la política pública de educación superior en Ecuador, en áreas como:

- Ingeniería, Industria y Construcción
- Agricultura, Silvicultura, Pesca y Veterinaria
- Ciencias Naturales, Matemáticas y Estadística
- Salud y Bienestar, y carreras afines

Además, se requiere que los postulantes cuenten con experiencia profesional y demuestren interés y aptitud en las áreas relacionadas con el programa, aspectos que serán valorados durante el proceso de admisión institucional.

# TU CAMPO **LABORAL**

Conviértete en un profesional altamente demandado en la industria alimentaria. Nuestra maestría te prepara para:

- Liderar el desarrollo de productos innovadores y funcionales aplicando principios de calidad e inocuidad alimentaria.
- Gestionar proyectos estratégicos en la industria.
- Emprender iniciativas propias con enfoque sostenible.

Desempeñarte en organismos reguladores y consultorías especializadas.

## **CUERPO DOCENTE**

Durante tu maestría, contarás con la guía de docentes de alto nivel: PhD, magísteres y profesionales con amplia experiencia nacional e internacional, reconocidos por su liderazgo en la industria alimentaria. Te acompañarán en cada etapa, compartiendo conocimientos estratégicos, casos reales y las mejores prácticas en innovación, desarrollo de productos y gestión de procesos alimentarios.

# MALLA DE VANGUARDIA

## **Composición y Calidad de los Alimentos**

Analiza la composición química de los alimentos, desde macronutrientes hasta micronutrientes, así como los factores que determinan su calidad sensorial, funcional y nutricional. Estudia los procesos que pueden causar pérdida de la calidad considerando aspectos fisicoquímicos y microbiológicos.

## **Sistemas de Inocuidad Alimentaria**

Estudia los fundamentos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), así como la metodología del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), para garantizar la seguridad de los alimentos. Profundiza en la implementación, control y verificación de estos sistemas, así como en la importancia de la documentación, los registros y las certificaciones de calidad en esta industria.

## **Legislación Alimentaria y Mercado Internacional**

Aprende la normativa alimentaria nacional e internacional, incluyendo etiquetado, trazabilidad, límites de residuos y uso de aditivos. A través de herramientas de análisis y evaluación, aprende a garantizar el cumplimiento legislativo fortaleciendo la defensa alimentaria y facilitando el acceso competitivo a los mercados globales.

## **Alimentos Funcionales, Nutrición y Salud**

Comprende los alimentos que tienen propiedades beneficiosas para el organismo, su composición nutricional y sus efectos en la salud. Además, aprende a prevenir enfermedades a través de una alimentación adecuada y a utilizar compuestos bioactivos para reducir riesgos. Asimismo, desarrolla alimentos funcionales o con ingredientes funcionales enfocados en mejorar la salud de la población.

## **Compuestos Bioactivos y Análisis Químico de Alimentos**

Estudia los compuestos bioactivos y funcionales presentes en alimentos de origen vegetal y animal. Además, integra conceptos de bromatología y técnicas de aislamiento y purificación. Aquí, también aplica metodologías analíticas avanzadas para identificar y cuantificar la composición de los alimentos y profundizar en cómo afectan la salud humana.

## **Gestión de Proyectos de Innovación en la Industria Alimentaria**

Explora la formación de costos en la producción y su análisis coste-volumen-beneficio. Define mercados de referencia, segmentación y posicionamiento, así como políticas de producto, precio y distribución. Además, aplica las herramientas de planificación y control más avanzadas en proyectos innovadores del sector alimentario.

## **Creación e Innovación Alimentaria**

Profundiza en el desarrollo de nuevos alimentos y su aplicación como alimentos funcionales, incorporando, además, tecnologías innovadoras. Asimismo, aborda el diseño y formulación, así como la evaluación de vida útil, envasado y características organolépticas. Aplica lo aprendido para crear un alimento funcional, cumpliendo criterios normativos y de calidad.

## **Nuevas Tecnologías de Procesado y Conservación de Alimentos**

Estudia técnicas convencionales y emergentes de transformación y conservación de alimentos, incluyendo procesamiento mínimo, sistemas de encapsulación y dispersión. Igualmente, profundiza en tecnologías térmicas y no térmicas, así como en campos magnéticos oscilantes. Aborda procesos de envasado innovadores, incluyendo envases activos e inteligentes, aplicando soluciones modernas para mantener la calidad y seguridad de los alimentos.

## **Eco Innovación en la Producción de Alimentos**

Aplica la sostenibilidad, eco innovación y economía circular en la industria alimentaria. Introduce las herramientas más avanzadas para la evaluación ambiental y estrategias aplicadas en la cadena de producción. Asimismo, comprende la selección de envases y empaques con criterios sostenibles.

## **Proyecto de Titulación**

Desarrolla un proyecto de innovación alimentaria que integra todos los conocimientos adquiridos durante el programa. Analiza necesidades específicas, selecciona ingredientes y diseña la formulación del alimento. Lleva a cabo el desarrollo del producto final considerando fases de diseño y criterios normativos. Finalmente, presenta los resultados del proceso de investigación y desarrollo de manera escrita, consolidando la experiencia aplicada



**01** Pago de contado: efectivo, depósito o transferencia bancaria.



**02** Diferido de colegiatura: hasta 48 meses sin intereses con tarjetas de crédito Visa y Mastercard y con las instituciones financieras aliadas.

**03** UDLA Discover Virtual (consulta condiciones).

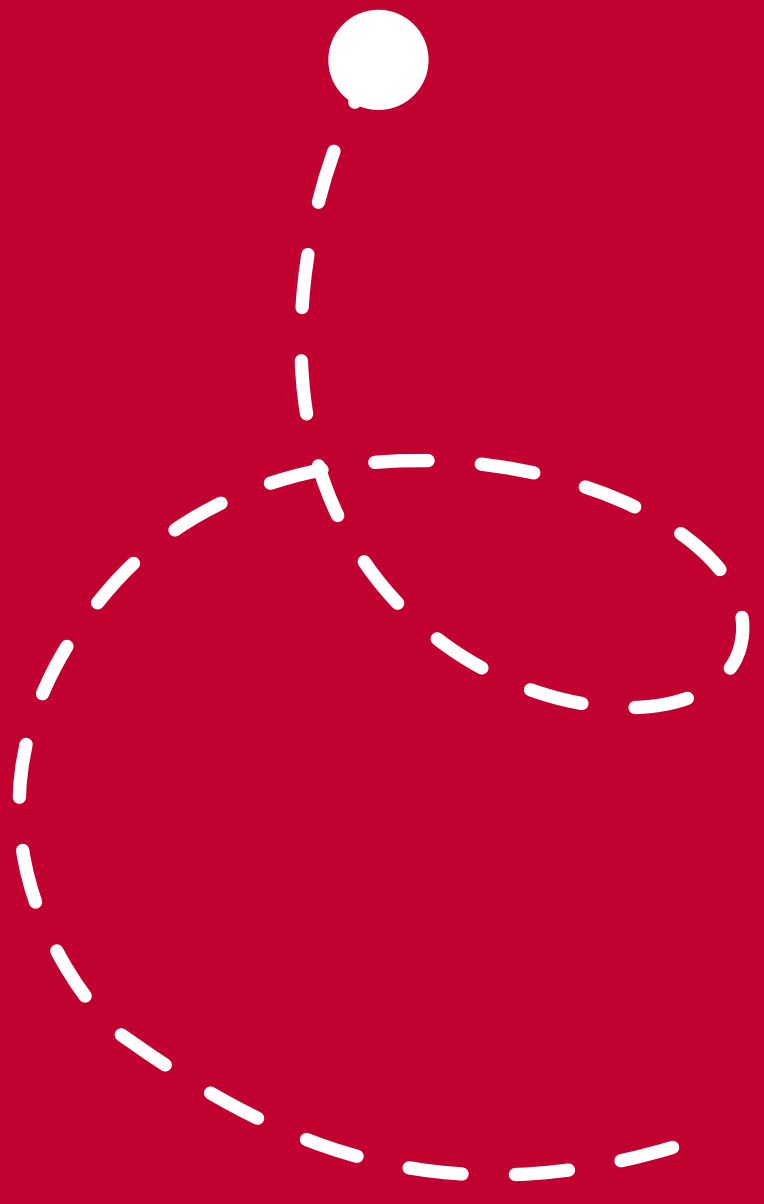


**05** Difiere también tu matrícula hasta 12 meses con intereses.

**04**

**Créditos educativos con Banco Pichincha y Banco Bolivariano o con la institución de tu preferencia (consulta condiciones).**





*note.*

**SOMOS  
LA GENTE  
QUE EL  
MUNDO  
NECESITA**



**Inscríbete Aquí**