

MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA MENCIÓN EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MASTER IN AGROINDUSTRIAL
SCIENCE AND FOOD SAFETY

POSGRADOS

udla

Única universidad en el Ecuador con
acreditación institucional en Estados Unidos

SIEMPRE
HAY
MÁS
AM

SIEMPRE
HAY MÁS
METAS
PARA TI

MISIÓN

Formar personas competentes, emprendedoras, exitosas y con visión global, comprometidas con la sociedad basados en la excelencia y los valores.

VISIÓN

Crear un modelo de referencia para la educación superior ecuatoriana; construir una comunidad universitaria orgullosa y comprometida con el país buscando de manera constante, la realización personal y profesional de sus miembros y mantenerse permanentemente integrada a la comunidad académica internacional.

A stylized, handwritten-style logo in red ink, consisting of the letters 'uda' in a cursive, flowing script.

PREPÁRATE PARA LLEGAR MÁS LEJOS CON LAS MAESTRÍAS QUE TENEMOS PARA TÍ

POSGRADOS

udla

Única universidad en el Ecuador con
acreditación institucional en Estados Unidos

Única universidad en el Ecuador con
acreditación institucional en Estados Unidos



Bienvenidos a la Maestría en Agroindustria con mención en
Calidad y Seguridad Alimentaria

La **Maestría en Agroindustria con mención en Calidad y Seguridad Alimentaria** permite desarrollar y administrar negocios en el ámbito agroindustrial. Para su efecto, el programa articula módulos de nutrición, innovación y desarrollo de productos, con asignaturas técnicas de calidad e inocuidad alimentaria, que van desde el control estadístico de procesos hasta temas de gerencia de calidad y productividad. De esta manera, los maestrantes obtienen una formación integral.

El énfasis de la maestría, en **calidad y seguridad alimentaria**, permite analizar y aplicar detalladamente procedimientos para asegurar calidad y seguridad alimentaria dentro y fuera del país. En esa línea, evidencia cómo las normativas pueden ser empleadas como herramientas que fortalecen procesos productivos.

Este programa otorga amplios fundamentos académico - prácticos, a partir de una perspectiva crítica. Con ello, el maestrante estará en la capacidad de tomar decisiones directivas y empresariales, al tiempo que profundiza sus destrezas orientadas al crecimiento de la industria alimentaria.

Gracias por haber elegido la Maestría en Agroindustria

M.Sc Valeria Almeida
Directora

Maestría en Agroindustria con mención en Calidad y Seguridad Alimentaria

UDLA RECIBE SELLO DE CALIDAD MUNDIAL

UDLA es la primera universidad ecuatoriana y la novena en Latinoamérica en recibir una acreditación institucional de los EE.UU.

WASC Senior College and University Commission es una de las siete acreditadoras regionales de los EE.UU., que acredita a universidades como Stanford, UCLA, USC, UC Berkeley, SDSU, entre otras.

Luego de un riguroso proceso de cinco años, **la UDLA fue acreditada por su compromiso con la calidad**, sus procesos de mejora continua, su integridad institucional y sus resultados de aprendizaje.

UDLA, UN COMPROMISO PERMANENTE CON LA CALIDAD

AMO ^{LO} QUE HAGO



Universidades
acreditadas por **WSCUC**





¿POR QUÉ UNA MAESTRÍA EN LA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS?

Esta maestría es un programa de alto nivel que forma expertos capaces de contribuir al **crecimiento** del sector alimentario, al tiempo que otorga las destrezas gerenciales para el manejo de empresas agroindustriales. En ese sentido, brinda las herramientas necesarias para que sus estudiantes desarrollen nuevos productos a partir de la búsqueda de mayor tecnificación, calidad, eficiencia en los procesos productivos.

Esta maestría se sustenta en las ciencias administrativas de los sistemas de gestión en cadenas agroindustriales, de las ciencias de la salud, alimentos, nutrición, y en toda la legislación que las regula.

A person wearing a white lab coat and a hairnet is working in a laboratory or industrial setting. The person is seen from the side, looking down at a piece of equipment. The background shows various pieces of machinery and equipment, suggesting a technical or scientific environment.

¿QUÉ ESPERAR DEL PROGRAMA?

La Maestría en Agroindustria con mención en Calidad y Seguridad Alimentaria permite a los estudiantes realizar una **gestión eficiente** y sostenible de los recursos alimentarios. Los conocimientos adquiridos en productividad, nutrición, calidad, innovación y sostenibilidad, los faculta para trabajar en beneficio del fortalecimiento de las cadenas productivas de las industrias agroalimentarias del país.

La sólida estructura académica del programa tiene componentes prácticos que permite al estudiante tener una formación integral. Su enfoque articula el aspecto teórico con el ejercicio profesional para que los maestrantes desarrollen proyectos enfocados en mejorar la calidad alimentaria ecuatoriana.

CAMPO OCUPACIONAL

Los graduados de la Maestría en Agroindustria con Mención en Calidad y Seguridad Alimentaria están en la facultad de:

- Diseñar proyectos innovadores de emprendimiento enfocados a mejorar la calidad alimentaria en el país.
- Desempeñarse como líderes de equipos multi e interdisciplinar para proponer procesos orientados a la creación de productos nutritivos.
- Ofrecer alternativas acordes a las nuevas tendencias mundiales en alimentación.

Este programa de posgrado otorga las habilidades para que los graduados analicen y evalúen conceptos, metodologías y técnicas necesarias para formular productos alimenticios con altos estándares de eficiencia. De igual manera, nuestros maestrantes adquieren las competencias para proponer mejoras a la cadena productiva y definir procedimientos destinados a lograr calidad, inocuidad e higiene.

**SIEMPRE
HAY MÁS
METAS
PARA TI**

POSGRADOS

ucla

Única universidad en el Ecuador con
acreditación institucional en Estados Unidos





MODALIDAD

Duración del programa: 18 meses

Modalidad: Presencial

Horarios:

- Jueves y viernes en la noche
- Sábados en la mañana

* Los horarios de cada módulo serán notificados oportunamente a los estudiantes.

Semestre	Asignaturas
1	<ul style="list-style-type: none"> - Administración de Procesos Agroindustriales y Diseño de Planta - Nutrición - Evaluación Sensorial - Biotecnología de Alimentos
2	<ul style="list-style-type: none"> - Innovación y Desarrollo de Productos Agroalimentarios - Buenas Prácticas - HACCP / ISO 22000 / FSSC22000 - Sistemas de Gestión Inocuidad Alimentaria BRC / ISO 17025 / Técnicas Auditoria - Control Estadístico de Procesos
3	<ul style="list-style-type: none"> - Gerencia de Calidad y Productividad - Gerencia Integral: Social, Ética, Técnica, Financiera, Ambiental, Comercial - Investigación de Mercados y Tendencias de Consumo Alimentario - Modelo de Agronegocio

MÁSTER EN AGROINDUSTRIA CON MENCIÓN EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

*Adicionalmente, los maestrantes recibirán 3 Talleres de Titulación de Investigación.

CUERPO DOCENTE DE LA MAESTRÍA

El cuerpo docente de la Maestría en Agroindustria con mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, está conformado por un equipo de profesionales de reconocido prestigio en cada área académica.

Todos los profesores cuentan con títulos de 4to nivel - doctorados y maestrías - reconocidos por la SENESCYT.



DESCRIPCIÓN DE MATERIAS

CADENAS AGROALIMENTARIAS

Durante el módulo, se estudian los procesos agroindustriales de cereales, cárnicos, lácteos, frutas, vegetales, oleaginosas, pesca y acuicultura.

NUTRICIÓN

En esta materia, se estudian los alimentos funcionales, fortificados, enriquecidos, probióticos, prebióticos, antioxidantes.

EVALUACIÓN SENSORIAL

En este curso, se comparte la metodología actualizada en evaluación sensorial: anatomía, fisiología y relación con las propiedades sensoriales. Los jueces como instrumentos de análisis y métodos de evaluación sensorial; medidas de respuestas, pruebas discriminativas, selección y entrenamiento de jueces. Técnicas descriptivas y pruebas afectivas - enfocadas al consumidor -. Elaboración de informes y publicaciones.

MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Esta asignatura estudia los siguientes aspectos:

* **Uso de microorganismos y enzimas para la obtención de alimentos a escala industrial**

Procesos de fermentación. Procesos enzimáticos y de digestión. Aprovechamiento de subproductos.

* **Microbiología de los alimentos. Toxicología**

Metabolismo bacteriano. Factores que afectan el crecimiento bacteriano en alimentos. Flora de los principales productos alimenticios. Identificación de microorganismos. Salud pública y alimentos (enfermedades transmitidas por los alimentos). Sistema de análisis de riesgo y control de punto crítico (HACCP).

* **Cinética microbiana. Cinética enzimática**

Obtención de inóculos microbianos. Uso de enzimas en la industria de alimentos. Bioreactores. Procesos upstream y downstream. Tipos de biorreactores y aplicaciones.

INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS

En este módulo se realiza una introducción al desarrollo de productos en industrias agroalimentarias: concepción y establecimiento de idea productiva y comercial; formulación y estandarización, pruebas internas, externas y de mercadeo, modificaciones, diseño piloto, comercialización. Legislación nacional e internacional para alimentos. Investigación de mercados. Embalajes y envases: características y usos. Aditivos: características, usos y restricciones (normativa nacional e internacional).

BUENAS PRÁCTICAS

En esta materia se estudian buenas prácticas agrícolas, pecuarias, ambientales, de manufactura e higiene industrial.

HACCP Y SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Durante el curso, se comparten las normativas de gestión de inocuidad alimentaria BRC, IFS, FSSC 22000 e ISO 22000, ISO 17025. Técnicas de auditoría interna (lineamientos de 19011 HACCP por procesos).

CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS

A través de este módulo, el maestrante se aproxima a la teoría de calidad y herramientas estadísticas; el Diagrama de Pareto y diagrama de correlación. Histograma de frecuencia, gráficas de control y muestreo estadístico.

GERENCIA DE CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD

En este curso, se presentan los conceptos, metodologías y herramientas necesarias para gestionar – de forma sistémica, óptima y multidimensional - la calidad, productividad y consecuente competitividad en las empresas.

GERENCIA INTEGRAL: SOCIAL, ÉTICA, TÉCNICA, FINANCIERA, AMBIENTAL, COMERCIAL

A lo largo de la materia, se estudia la manera de realizar una gerencia integral: pensamiento estratégico, planeación y filosofía empresarial; organización, mercados y clientes. Control estratégico: perspectiva, liderazgo, procesos, clientes, financiero. Liderazgo gerencial, comunicación organizacional y equipos de alto desempeño.

INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Durante el curso, se estudian los conceptos y métodos de investigación de mercados; modelos de negocios, estrategias de crecimiento y análisis tanto internos como externos. Manejo de portafolio de productos, segmentación de mercados y posicionamiento de marca.

MODELO DE AGRO NEGOCIO

¿Qué es un plan empresarial? ¿Por qué es importante para un emprendedor?, ¿Cómo redactarlo? son cuestiones que se abordan en este curso. Además, se estudian los modelos de innovación en los negocios: *Model-Canvas*, *Lean Startup*, *Disciplined entrepreneurship*.

TALLERES DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN

A lo largo de 3 Talleres, el estudiante adquirirá las destrezas y competencias necesarias tanto para desarrollar el trabajo de titulación como realizar el examen complejo, de acuerdo a las alternativas planteadas por cada unidad de titulación.

ADMISIÓN AL PROGRAMA DE MAESTRÍA

UDLA - MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA CON MENCIÓN EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Resolución: RPC-SO-22-No.254-2015 de 10-06-15

Perfil de ingreso

El programa está dirigido a profesionales de cualquier rama del conocimiento, que deseen ampliar sus competencias en gestión de empresas agroindustriales.

Los participantes deben poseer al menos 2 años de experiencia laboral, de preferencia, en áreas afines a las temáticas que se abordan en el programa.

Requisitos de ingreso

- Título profesional de tercer o cuarto nivel registrado en la SENESCYT y SNIESE.
- Experiencia laboral de mínimo 2 años después de haber terminado sus estudios de pregrado.
- Suficiencia en el idioma inglés.
- Prueba de admisión.
- Copia de la cédula o documento de identidad.
- Hoja de vida.
- Formulario de aplicación del postulante.
- Entrevista con el director del programa.

Proceso de admisión



FINANCIAMIENTO

La Universidad de Las Américas ofrece distintas modalidades de financiamiento para sus programas de posgrado:

- Pago de contado: efectivo o cheque.
- Tarjetas de Crédito:
Hasta 48 meses sin intereses con:
Diners, Discover, Visa y MasterCard
Banco Pichincha.
- Crédito Educativo del Banco Pichincha.
- Crédito Educativo del Banco del Pacífico
- Crédito Educativo del Banco Bolivariano, hasta 60 meses de plazo.
- Pagos mixtos



POSGRADOS

udla

EL
MUNDO
NECESITA
GENTE
QUE
AME
LO
QUE
HACE

SIEMPRE HAY MÁS METAS PARA TI

POSGRADOS

udla

Única universidad en el Ecuador con
acreditación institucional en Estados Unidos

Campus UDLAPARK: Redondel del Ciclista, vía a Nayón.
Campus Granados: Av. Granados y Colimes, esq.
Campus Colón: Av. Colón y Av. 6 de Diciembre.
Campus Queri: José Queri y Av. Granados.
Teléf.: (02) 3981000 opción 2.
admission@udla.edu.ec