

POSGRADOS



La única universidad en  
el Ecuador con  
acreditación  
institucional en los  
Estados Unidos

**WASC**  
Senior College and  
University Commission

# MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA, MENCIÓN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MASTER IN AGROINDUSTRIAL  
SCIENCE AND FOOD SAFETY



## BIENVENIDOS

**U**n contexto globalizado, dinámico y en constante transformación, exige la preparación de profesionales competentes, emprendedores y capaces de comprender los retos y desafíos que el mundo actual plantea. En ese sentido, la Universidad de Las Américas (UDLA), a través de sus programas de posgrados, ofrece una sólida y amplia oferta académica que, sin lugar a dudas, contribuye a la formación de personas con sentido crítico y alto compromiso con el desarrollo económico y social del país.

Todos los programas combinan el aspecto teórico con la práctica profesional para que nuestros maestrantes, al tiempo de adquirir un sobresaliente perfil técnico, potencien sus habilidades directivas, con el objetivo de crear valor tanto en las organizaciones donde se desempeñan como en el medio donde operan.

Es así que los programas que ofrece la Facultad de Posgrados de la UDLA, incluyen espacios de reflexión, investigación, diálogo e intercambio de ideas para que los maestrantes, a través de la creatividad, innovación y excelencia, se destaquen dentro del ámbito profesional.

Una formación holística e integral, junto a la promoción de los principios éticos y morales, hacen de nuestros graduados pilares para la construcción de una sociedad más próspera y sostenible.

La Facultad de Posgrados de la UDLA te da la bienvenida.

  
Giuseppe Marzano, PhD  
Decano de Posgrados



## ¿Quiénes triunfan en el ámbito laboral?

En un entorno competitivo destacan los profesionales que no se conforman con lo establecido: líderes conscientes de que hay más historias de éxito por contar.

Aquí formamos a quienes desean alcanzar lo que siempre soñaron.

SÉ QUIEN TÚ QUIERES  
**LLEGAR A SER**



## ¿Por qué estudiar la Maestría en Agroindustria, mención Calidad y Seguridad Alimentaria?

La **Maestría en Agroindustria, mención Calidad y Seguridad Alimentaria** es un programa de alto nivel que otorga las competencias directivas necesarias para liderar empresas agroindustriales. Además, la propuesta académica incluye los fundamentos para desarrollar procesos productivos eficientes, limpios y tecnificados; provee las herramientas y protocolos para diseñar nuevos productos; proporciona competencias y

buenas prácticas para apuntalar el crecimiento del sector alimentario, y promueve la implementación de sistemas de gestión en seguridad.

# ¿Qué esperar del programa?

La **Maestría en Agroindustria, mención Calidad y Seguridad Alimentaria** explora los conceptos, técnicas y metodologías para realizar una gestión eficiente y responsable de los recursos alimentarios. Los conocimientos adquiridos en inocuidad, productividad, nutrición, calidad, innovación y sostenibilidad, prepara a los posgradistas para trabajar en beneficio del fortalecimiento de las cadenas productivas en las industrias agroalimentarias del país.

La sólida estructura académica del programa, que incluye altos componentes prácticos, provee a los posgradistas una formación integral que articula el campo teórico con el ejercicio profesional. En ese aspecto, adquieren la capacidad para desarrollar proyectos enfocados en impulsar la calidad alimentaria del país.

## Ventajas del programa

- Enfoque que alienta el desarrollo de empresas y emprendimientos agroindustriales.
- Planta docente de alto prestigio, conformado por expertos y catedráticos, nacionales e internacionales, de amplia trayectoria académica y profesional.
- La dinámica del programa, al trabajar con metodologías internacionales, ofrece a los posgradistas certificaciones en:
  - a. Auditor interno de BPM
  - b. Seminario - Taller HACCP
  - c. Auditor interno de FSSC 22000
  - d. Tendencias alimentarias por DQS Academy de Chile
  - e. Normativa IFS v. 6.1 por DQS Academy de Chile



## Dirigido a

El ingreso a la maestría está dirigido a aquellos profesionales con título de tercer nivel debidamente registrado por el órgano rector de la política pública de educación superior, en carreras afines u otras áreas, preferentemente con experiencia profesional, que demuestren interés y aptitud en el campo del conocimiento del programa. El interés y la aptitud se evaluarán a través del proceso de admisión institucional.

## Campo Ocupacional

Los graduados de la Maestría en Agroindustria, mención Calidad y Seguridad Alimentaria están en la capacidad de:

- Diseñar proyectos innovadores y emprendimientos enfocados en mejorar la inocuidad y calidad alimentaria en el país.
- Liderar equipos interdisciplinarios y diseñar procesos orientados a la creación de productos.
- Ofrecer alternativas en línea de las últimas tendencias mundiales en alimentación.
- Aplicar normativas de seguridad alimentaria.

La sólida formación impartida a lo largo del programa permite que, posterior a su culminación, los posgradistas analicen y evalúen conceptos, metodologías y técnicas necesarias para gestionar sistemas de inocuidad alimentaria y formular productos con altos estándares de eficiencia. De igual manera, los posgradistas adquieren las competencias para proponer mejoras en cadenas de valor y definir procedimientos destinados a lograr calidad, inocuidad e higiene.

## Requisitos de ingreso

- Tener título de tercer nivel registrado en la Senescyt.
- Cumplir con todos los requisitos de admisión institucional

# Metodología

Los profesores de la maestría acompañan a los participantes durante un trayecto lleno de retos y vivencias en las que todos son protagonistas de un proceso que mejora competencias, amplía perspectivas e impulsa iniciativas. Para ello, el modelo de aprendizaje está orientado hacia el estudio de casos y el trabajo en equipo: ejes que facilitan la comprensión y discusión sobre temas de coyuntura que se analizan en clase.

El programa se apoya en un sistema de aula virtual que facilita la interacción entre docentes y estudiantes, a través de varios recursos tecnológicos lo que fortalece y facilita un aprendizaje integral.

## Modalidad



- 1** **Modalidad:** Presencial
- 2** **Duración del programa:** 2 semestres
- 3** **Horarios:** Jueves y viernes en la noche, sábados en la mañana

\* La Maestría no interrumpe la jornada laboral de los posgradistas.

\* Los horarios están sujetos a cambios en función de la programación académica. Las semanas intensivas serán notificadas con anticipación.

# Descripción de las materias

## 1er semestre

### **Modelo de agronegocio y diseño de planta**

Esta asignatura aborda la estructura del sistema agroalimentario, a partir de 5 cadenas: lácteos, cárnicos, cereales y frutas, oleaginosas y productos del mar, e inventiva la generación de valor agregado en dichos alimentos, a través de administración de procesos agroindustriales y la implementación de nuevas tecnologías y sistemas de producción. Además, analiza los principios básicos que se emplean para definir pronósticos de ventas, planificación estratégica de procesos y requerimiento de materias primas. Finalmente, fomenta el desarrollo de posible emprendimiento.

### **Nutrición y biotecnología de alimentos**

Los posgradistas, a partir de estudios de caso, examinan la composición cualitativa y cuantitativa de los alimentos y su procesamiento industrial. De esta manera, se impulsa el desarrollo de nuevas línea y procesos de producción, y el aprovechamiento de los ingredientes funcionales.

### **Investigación de mercados y tendencias de consumo alimentario**

Esta asignatura está centrada en el desarrollo de nuevos productos. Por un lado, aborda el diseño, las funciones, los usos y el equipamiento; desde una perspectiva alimento y su funcionalidad, abarcan los ingredientes, la preservación (refrigeración, congelamiento, deshidratación) y la evaluación organoléptica; el enfoque de mercado enfatiza en la investigación de mercado, consumidos población y tenencias de consumo; finalmente, se estudian criterios de empaquetados, proyectos, reportes y manejo de información.

### **Innovación, desarrollo y evaluación sensorial de productos agroalimentarios**

Esta asignatura, a partir de la investigación, el método científico y el análisis de datos, promueve el desarrollo de nuevos productos agroalimentarios. Complementariamente, se revisan las herramientas de evaluación sensorial y procesos de estandarización de sabor, mediante la formación de jueces entrenados.

### **Buenas prácticas**

Los posgradistas exploran buenas prácticas agrícolas, pecuarias, ambientales, de manufactura e higiene industrial.

## **Seguridad alimentaria**

Esta asignatura profundiza en las distintas normativas de seguridad y gestión alimentaria, que aplican las empresas para garantizar la calidad e inocuidad de los productos: Resolución ARCSA de Buenas Prácticas de Manufactura 067, ISO 22000 y FSSC 22000. Además, se identifica el proceso para la obtención de la Notificación Sanitaria.

# **2do semestre**

## **Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria**

Esta asignatura examina a profundidad los procesos que permiten obtener un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Asimismo, se investigan las normas de seguridad IFS 6.1, y diferentes técnicas de auditoría.

## **Control estadístico de proceso**

Los posgradistas estudian las principales técnicas de control estadístico de procesos: diagramas de parapeto y correlación, histogramas de frecuencia, gráficas de control y métodos estadísticos de muestro.

## **Gerencia de calidad y productividad**

Esta asignatura se fundamenta en procesos de estandarización y el análisis de normativas técnicas. En ese aspecto, se propone una revisión a la infraestructura de calidad y los sistemas de normalización. Finalmente, se repasan principios de la OMC, evaluaciones de conformidad y reglamentos.

## **Gerencia integral: social, ética, técnica, financiera, ambiental, comercial**

Esta asignatura integra los principales conceptos de dirección y alta gerencia, que se emplean en el desarrollo de emprendimientos e ideas de negocio: administración (liderazgo, manejo del talento humano, planificación y gestión estratégica), finanzas (contabilidad, presupuesto, proyecciones, estados financieros, herramientas de análisis e impuestos) ventas y marketing (4p's, investigación de mercado y plan de negocio).

## **Proyecto AGR**

El proyecto Capstone es el escenario académico destinado a la consolidación y desarrollo del perfil de egreso. Aquí, los estudiantes aprenden a leer críticamente textos científicos propios del área del conocimiento, a planificar estratégicamente la revisión de la literatura, a usar gestores bibliográficos y normas de citación, así como identificar problemas de investigación y los métodos cualitativos y cuantitativos aplicables en cada caso. Al final, se espera que los posgradistas entreguen un texto académico en el que se plasmen los resultados del proceso de investigación.

# Cuerpo Docente

**Valeria Almeida**

Máster en Estudio de la Tecnología y Biotecnología de Alimentos, Universidad Técnica de Munich, Alemania.

**Alberto Ibáñez**

Máster en Medio Ambiente, mención en Gestión y Ordenamiento Ambiental – Universidad Santiago de Chile, Chile

**Rommel Betancourt**

Máster Ingeniero - University of Warmia and Mazury, Polonia.

**Antonio Camacho**

Máster en Administración de Empresas, mención en Gerencia de la Calidad y Productividad - Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ecuador.

**Patricia León**

Máster en Calidad, Seguridad y Ambiente - Universidad Central del Ecuador, Ecuador.

**Wilson Vásquez**

Doctor of Philosophy - Universidad de Londres, Londres.

**Mauricio Racines**

Doctor of Bioscience Engineering - Catholic University of Leuven, Bélgica.

**Esteban Echeverría**

Master en Sciences et Technologies du Vivant et de L'environnement - Agro Paris Tech, Francia.

**Marcelo Carrasco**

MBA – Universidad de las Américas, Ecuador.

\*Los docentes pueden estar sujetos a cambios.

\*\* La lista detallada es solo una muestra de los docentes que han dictado clase en la maestría.

# Financiamiento

La Universidad de Las Américas cree en el potencial que tienes para alcanzar tus sueños. Por ello, disponemos de distintas alternativas de financiamiento para que realices tus estudios de posgrado:

- Pago de contado: efectivo o cheque.
- Diferido hasta 48 meses sin intereses con las tarjetas Diners, Discover, Pacificard, Visa y MasterCard Banco Pichincha.
- Crédito educativo del Banco Pichincha.
- Crédito educativo del Banco Bolivariano.
- Crédito educativo del Banco del Pacífico.
- Pagos mixtos (efectivo, tarjeta o diferido).

**No postergues tus oportunidades:** amplía conocimientos y alcanza el éxito en tu vida profesional.



POSGRADOS

*udla.*

La única universidad en  
el Ecuador con  
acreditación  
institucional en los  
Estados Unidos

**WISC**  
*Senior College and  
University Commission*

**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**