

MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA, MENCIÓN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MASTER IN AGROINDUSTRIAL SCIENCE AND FOOD SAFETY

POSGRADOS | 

BIENVENIDOS

Un 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

¿Cómo la Maestría en Agroindustria, mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, enriquece tu perfil profesional?

La Maestría en Agroindustria, mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, 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, seguridad alimentaria, calidad y eficiencia en los procesos.



¿Qué esperar del programa?

La Maestría en Agroindustria, mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, permite a los estudiantes realizar una gestión eficiente y sostenible de los recursos alimentarios.

Los conocimientos adquiridos en seguridad alimentaria, productividad, nutrición, calidad, innovación y sostenibilidad, los faculta para trabajar en beneficio del fortalecimiento de las cadenas productivas de las industrias agroalimentarias del país.

El programa está diseñado para vincular la teoría con la práctica, de esta manera, los maestrantes pueden desarrollar proyectos enfocados a mejorar la seguridad y calidad alimentaria ecuatoriana.

Ventajas del programa

- Formación para desarrollar empresas agroindustriales que, por su concepción, permitan considerar toda la cadena de valor que abarca, desde la siembra y trabajos en campo, hasta la cosecha, poscosecha, etapas de transformación, distribución y comercialización.
- Oportunidad para generar emprendimientos nuevos gracias al conocimiento de herramientas técnicas relacionadas a: calidad, productividad y gerencia. Enfoque en el desarrollo agroindustrial ecuatoriano con el propósito de abrir sus posibilidades de exportación.
- Certificaciones de calificadas empresas certificadoras en seguridad alimentaria, como:
 - Certificaciones nacionales en auditor interno de BPMs.
 - Certificaciones nacionales en seminario taller HACCP.
 - Certificaciones nacionales: auditor interno de FSSC 22000.
 - Certificado internacional: Normativa IFS o BRC.
 - Certificado opcional: Persona calificada en controles preventivos (PCQI) por FSPCA reconocido por FDA.
- Cuerpo de docente de amplia experiencia laboral específica en las materias que dictan, lo cual facilita el acercamiento a empresas agroindustriales.

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.

Requisitos de ingreso

- Tener título de tercer nivel registrado en el Sistema Nacional de Información de Educación Superior del Ecuador (SNIESE).
- Cumplir con los requisitos de admisión institucional.



Modalidad

Presencial.

Duración del programa

2 períodos.

Horarios*

Jueves y viernes de 18:00 a 22:00.

Sábado de 8:00 a 12:00.

*Los horarios pueden estar sujetos a cambios en función de la programación académica debido a semanas intensivas las cuales serán notificadas con anticipación.

Metodología

Nuestra metodología se orienta al desarrollo de competencias, la ampliación de perspectivas y la motivación a la iniciativa, generando un ambiente de aprendizaje basado en la experiencia y la superación exitosa de desafíos.

Además, el programa se fortalece a través de recursos adicionales que permiten un aprendizaje integral. Nuestra aula virtual facilita la interacción entre docentes y estudiantes, gracias al uso de varios recursos tecnológicos, mientras que nuestros laboratorios y visitas técnicas a empresas agroindustriales permiten correlacionar lo aprendido en las aulas con la práctica.

Por su parte, nuestro temario está orientado a desarrollar conocimiento en torno a certificaciones de las normativas de aseguramiento de calidad.

Campo ocupacional

Los graduados de la Maestría en Agroindustria, mención en Calidad y Seguridad Alimentaria, desarrollan sus habilidades para:

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

Gracias a nuestro programa de posgrado, los profesionales graduados estarán altamente calificados para canalizar y evaluar conceptos, metodologías y técnicas, necesarias para gestionar.



Descripción de materias

Modelo de agronegocio y diseño de planta

Esta asignatura aborda la estructura del sistema agroalimentario, a partir de cinco cadenas: lácteos, cárnicos, cereales y frutas, oleaginosas y productos del mar; e incentiva la generación de valor agregado en dichos alimentos, a través de la 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 un 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 líneas 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 del alimento y su funcionalidad, abarcan los ingredientes, la preservación (refrigeración, congelamiento, deshidratación) y la evaluación organoléptica. Por otro lado, el enfoque de mercado enfatiza en: la investigación, la población y las tendencias 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 y de higiene industrial. Mediante visitas técnicas se fortalece las implementaciones de las distintas normativas y lineamientos.

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.

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 se aborda las 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 a los sistemas de normalización. Finalmente, se repasan principios de la OMC, evaluaciones de conformidad y reglamentos.

Gerencia integral: social, ética, técnica, financiera, ambiental y 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 el Estudio de la Tecnología y Biotecnología de Alimentos - Universidad Técnica de Munich, Alemania.

Alberto Ibañez

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

Patricia León

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

César Suárez

Magíster en Seguridad y Salud Ocupacional - Universidad Particular Internacional SEK, Ecuador.

Larry Rivera

Magíster en Agroindustria, Mención Calidad y Seguridad Alimentaria - UDLA, Ecuador.

Marina Venturini

Doctor of Microbiology - Universidad de Santa Fe, Brasil.

Pablo Torres

Magíster en Ingeniería con Especialidad en Sistemas de Calidad y Productividad - Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México.

*Los docentes pueden estar sujetos a cambios

*Los docentes detallados en el folleto son solo una muestra de quienes 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 realizar tus estudios de posgrado:

- Pago de contado: efectivo, depósito o transferencia bancaria.
- Diferido de colegiatura* hasta 48 meses sin intereses con tarjetas de crédito Visa y Mastercard y con las instituciones financieras aliadas.
- UDLA Discover Virtual (consulta condiciones).
- Créditos educativos con Banco Pichincha, Banco Bolivariano o con la institución de tu preferencia (consulta condiciones).

Selecciona la opción más conveniente para ti y descubre cómo esta inversión académica hará que tu futuro se muestre exitoso y con mayores oportunidades.

*Difiere también tu matrícula hasta 12 meses con intereses, en los bancos con los que mantenemos convenio.

*Consulta las instituciones financieras aliadas que facilitarán el financiamiento de tu posgrado.



POSGRADOS | *udla.*

Campus UDLAPARK: Redondel de El Ciclista, vía a Nayón.
Campus Granados: Av. Granados y Colimes, esq.
Campus Colón: Av. Colón y Av. 6 de Diciembre.
Teléf.: (02) 3981000 marca *2.
admision@udla.edu.ec