

Postgrados

espol

6σ

HARPC

GFSI

Maestría en

Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos

RPC-SO-32-No.564-2019

BPM

5S

Elige ESPOL

1

PRESTIGIO INSTITUCIONAL

La mejor universidad pública del país y una de las mejores de Latinoamérica, según rankings internacionales.

2

CAMPUS PRIVILEGIADO

560 hectáreas de bosque protegido que invitan a permanecer en contacto con la naturaleza.

3

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

Nuestros programas responden a las necesidades de la sociedad.

4

CONVENIOS Y ALIANZAS INTERNACIONALES

Movilidad estudiantil, desarrollo de proyectos de investigación y networking.

5

INFRAESTRUCTURA MODERNA

Nuestras instalaciones cuentan con laboratorios y herramientas tecnológicas que complementan la formación de calidad.

6

EMPLEABILIDAD

Graduados con alta tasa de empleabilidad en empresas nacionales y extranjeras.





Creces tú, crece tu entorno.

La Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos es un programa de postgrado profesionalizante enfocado, desde una perspectiva práctica, en proporcionar conocimientos y habilidades en administración de procesos e inocuidad alimentaria para que, a través del análisis y la innovación, los graduados puedan generar e implementar soluciones eficaces, eficientes y de alto valor a los retos y problemáticas del sector industrial alimentario.



PERFIL DEL POSTULANTE

Se requiere poseer un título de grado, legalmente reconocido por la Senescyt preferentemente en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales e Ingeniería en Alimentos. Los aspirantes con otras titulaciones, a quienes la ley les permita acceder a un programa de postgrados, serán evaluados por el comité académico del programa a fin de recomendar su ingreso. En caso de requerir cursos de actualización, los aspirantes tendrán que cursarlos y aprobarlos. En caso de títulos extranjeros, deberán ser apostillados o legalizados por el aspirante.

PERFIL DEL EGRESADO

Un egresado de esta maestría está capacitado para liderar, en cargos de dirección y administración de los departamentos de innovación, desarrollo o producción de alimentos, el diseño y ejecución de proyectos integrales, tanto en el sector público como privado. También podrá desempeñarse en el diseño de sistemas integrados de gestión en la obtención de alimentos salubres, inocuos y de calidad, analizando e interpretando información en el contexto de la ciencia, ingeniería y tecnología en alimentos.

Algunos de nuestros profesores



Patricio Javier Cáceres Costales Ph.D. en Biología y Ciencias de la Alimentación, Universidad Autónoma de Madrid; M.Sc. en Ciencia Alimentaria, ESPOL; M.Sc. en Producción, Calidad y Costos, Instituto Eurothechnology; B.S. en Ingeniería en Alimentos, ESPOL; Tecnólogo en Alimentos, ESPOL.

María Denise Rodríguez Zurita Ph.D. en Ingeniería Industrial e Investigación de Operaciones, Universidad de Gante; Maestría en Administración de Operaciones y Tecnología, Universidad de Gante; B.S. en Ingeniería Industrial, ESPOL; Miembro del Instituto de Ingenieros Industriales.



Ximena Victoria Yépez Paredes Ph.D. en Ciencia de los Alimentos, Purdue University; M.Sc. en Ciencia de los Alimentos; Purdue University; B.S. en Ingeniería en Alimentos, ESPOL; Miembro de American Oil Chemists Society desde 2012.



Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos

DURACIÓN 12 MESES

Primer Término ■
Segundo Término ■
Titulación ■

M1	Conservación y Seguridad de los Alimentos	40 horas
M2	Administración de la Producción de Alimentos	40 horas
M3	Toxicología y Legislación Alimentaria	40 horas
M4	Higiene de los Alimentos y Saneamiento	40 horas
M5	Inocuidad Alimentaria	40 horas
M6	Desarrollo e Innovación de Alimentos	30 horas
M7	Planificación de Operaciones	40 horas
M8	Herramientas para Mejoramiento de la Calidad	40 horas
M9	Manufactura Esbelta y Seis Sigma	40 horas
M10	Optimización y Simulación de Procesos Alimentarios	40 horas
M11	Sistemas Integrados de Gestión	40 horas
M12	Trabajo de Titulación	50 horas

Requisitos de admisión

- Copia a color de cédula de identidad.
- Copia a color de papeleta de votación.
- Copia del título de tercer nivel.
- Prueba de aptitud, con componente de inglés.
- Entrevista.
- Hoja de vida en formato simple.
- Copia simple de calificaciones o récord de rendimiento académico del último grado que obtuvo.
- Una recomendación académica o profesional.

Para estudiantes extranjeros tener en cuenta:

- Copia de cédula de identidad, o en su defecto copia a color del pasaporte vigente.
- Copia apostillada o legalizada por vía consular del título de tercer nivel.
- Certificado de registro del título de tercer nivel emitido por la Senescyt.

Internacionalización

- Desarrollo profesional en el campo específico de la inocuidad alimentaria.
- Becas disponibles.
- 45% de descuento en el Diplomado en Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria.

Incluye: Certificado oficial *FSSC 22000; *Certificado oficial PCQI y *Certificado oficial BRCGS.

**Previo pago de Fee y exámen .*

Horarios de la maestría

Modalidad híbrida

2 periodos académicos + proyecto de titulación.

Viernes
18h00-22h00

Sábado
09h00-16h00

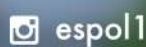
Financiamiento

- Costo: \$8,000 USD
Arancel: \$ 7,500 USD
Matrícula: \$ 500 USD

espol

Facultad de Ingeniería en
Mecánica y Ciencias de la Producción

www.espol.edu.ec



Información y contactos:

Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción

Teléfono: +593 98 223 6350

Atención: lunes a viernes de 08h00 a 16h30

email: postgradosfimcp@espol.edu.ec

Campus Gustavo Galindo Velasco - Km 30.5 Vía Perimetral

Guayaquil - Ecuador

