

**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 05-05-2021

**Detalle del programa**

IES: UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS
Siglas: UDLA
Código sniese: 1040
Tipo de financiamiento: PARTICULAR AUTOFINANCIADA
Sitio web: <https://www.udla.edu.ec/>
Tipo de IES: UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS

Estado del programa: VIGENTE
Tipo de programa: MAESTRÍA ACADÉMICA (MA) CON TRAYECTORIA PROFESIONAL (TP)
Campo amplio: INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN
Campo específico: INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN
Campo detallado: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Programa: DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS
Título que otorga: MAGÍSTER EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS
Codificación: 1040-750721F01-P-1701
Lugar de ejecución: SEDE MATRIZ
Provincia: PICHINCHA
Cantón: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad: QUITO
Duración: 3
Periodo académico: ORDINARIO
Modalidad: PRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 1.200,00
Valor del arancel: \$ 12.000,00
N° de resolución del CES: RPC-SO-15-NO.313-2020
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2020-06-17
Año de aprobación: 2020
Años de vigencia: 6 años.
Vigente hasta: 2026-06-17
N° de estudiantes por paralelo: 35 estudiantes.
N° de cohortes: 1
N° de horas: 1.848 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 05-05-2021



Detalle del programa

Requisitos de ingreso:

- TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO REGISTRADO EN EL SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR DEL ECUADOR (SNIESE) EN LOS CAMPOS ESTABLECIDOS EN EL PERFIL DE INGRESO.
- CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ADMISIÓN INSTITUCIONAL.
- EN EL CASO DE QUE EL TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO SEA OBTENIDO EN EL EXTERIOR, EL ESTUDIANTE DEBERÁ PRESENTAR EL MISMO DEBIDAMENTE LEGALIZADO MEDIANTE VÍA CONSULAR.

Objetivo general:

LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN EN ALIMENTOS BUSCA FORMAR PROFESIONALES ALTAMENTE CALIFICADOS CON CONOCIMIENTOS, COMPETENCIAS EN INVESTIGACIÓN, HABILIDADES Y DESTREZAS EN EL DESARROLLO E INNOVACIÓN DE PROCESOS Y PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA; CON EL FIN DE CONTRIBUIR A SOLUCIONAR DE MANERA INTEGRAL LOS PROBLEMAS NUTRICIONALES DE LA POBLACIÓN Y A APORTAR EN LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO CON APEGO A LOS VALORES ÉTICOS, HUMANISTAS Y DE RESPONSABILIDAD SOCIAL.

ASÍ MISMO, QUE PROPICIEN DINAMISMO EN EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, LA NUTRICIÓN Y LA SALUD, A TRAVÉS DEL TRABAJO COLABORATIVO Y EL EMPLEO DE TECNOLOGÍA DE VANGUARDIA PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LOS RECURSOS Y PROCESOS DE PRODUCCIÓN, INNOVACIÓN Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Perfil de ingreso:

EL INGRESO A LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁ DIRIGIDA A TODOS AQUELLOS PROFESIONALES CON TÍTULOS DE TERCER NIVEL DE GRADO DEBIDAMENTE REGISTRADO POR EL ÓRGANO RECTOR DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR, PREFERENTEMENTE EN EL CAMPO AMPLIO DE LA INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN; CAMPO AMPLIO DE LA AGRICULTURA, SILVICULTURA, PESCA Y VETERINARIA ; CAMPO AMPLIO CIENCIAS NATURALES, MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICA; CAMPO AMPLIO DE LA SALUD Y BIENESTAR Y CARRERAS AFINES, CON EXPERIENCIA PROFESIONAL Y 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.

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y COMPETENCIAS PROFESIONALES SON NECESARIAS PARA EL FUTURO DESEMPEÑO PROFESIONAL?

PERFIL DE EGRESO DE LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS EL MÁSTER EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS ES UN PROFESIONAL CON ENFOQUE HOLÍSTICO, SISTÉMICO E INNOVADOR, LO QUE LO CONVIERTE EN UN REFERENTE EN LA GENERACIÓN DE NUEVAS PROPUESTAS DE ALIMENTOS. DEMUESTRA UN SÓLIDO COMPROMISO CON LA SOCIEDAD MEDIANTE EL DESARROLLO DE ALIMENTOS QUE, MÁS ALLÁ DE SUS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, TIENEN COMO FUNCIÓN ESPECÍFICA EL MEJORAMIENTO DE LA SALUD Y LA REDUCCIÓN DEL RIESGO DE CONTRAER O DESARROLLAR ENFERMEDADES.

EL GRADUADO DE LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS DISEÑA LA COMBINACIÓN DE LOS COMPONENTES DE ALIMENTOS DE MANERA CREATIVA PARA POTENCIAR SUS EFECTOS SOBRE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE. CONOCE Y ANALIZA DE FORMA CRÍTICA EL EFECTO DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS A NIVEL GENÉTICO PARA LOGRAR UN EFECTO ESPECÍFICO SOBRE LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES. CONOCE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA GESTIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN Y PRODUCCIÓN A TRAVÉS DE LOS DIFERENTES CONCEPTOS Y TEORÍAS. DESARROLLA PLANES A TRAVÉS DE ESTRATEGIAS DE MARKETING Y COMUNICACIÓN PARA TRASMITIR LOS BENEFICIOS EN LA SALUD DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA. APLICA LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACIÓN Y ENVASADO PARA OBTENER ALIMENTOS INNOVADORES, ECOLÓGICOS Y DE MAYOR CALIDAD.

SE ESPERA QUE EL MAGÍSTER EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS SE DESENVUELVA EN SU QUEHACER LABORAL, EN FORMA CREATIVA, PROACTIVA, INNOVATIVA, RESPONSABLE Y ÉTICA, EN LA GENERACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON PROPIEDADES FUNCIONALES EN BENEFICIO DE LA SALUD DE LA SOCIEDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL PROGRAMA

EL GRADUADO DE LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS:

RP1. DISEÑA LA COMBINACIÓN DE COMPONENTES PARA OBTENER ALIMENTOS FUNCIONALES Y POTENCIAR SUS EFECTOS SOBRE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA Y HACIENDO ÉNFASIS EN EL USO DE ALIMENTOS ANCESTRALES Y NATURALES.

RP2. ANALIZA DE FORMA CRÍTICA EL EFECTO DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS A NIVEL GENÉTICO Y SU REPERCUSIÓN EN LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES.

RP3. CONOCE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA GESTIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN Y/O PRODUCCIÓN.

RP4. DESARROLLA PLANES PARA DIFUNDIR LOS BENEFICIOS EN LA SALUD DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

RP5. APLICA NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACIÓN Y ENVASADO, EN LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS INNOVADORES, ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE INSTITUCIONALES

RI1. PIENSA CON CLARIDAD Y PRECISIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS O PLANTEAR IDEAS, DESDE UNA POSTURA FUNDAMENTADA, Y LLEGAR A CONCLUSIONES VÁLIDAS.

RI2. INNOVA O CREA CON PERICIA, AUTONOMÍA, ORIENTACIÓN AL LOGRO Y VISIÓN DE EMPRENDIMIENTO EN DIVERSOS ÁMBITOS, CON APEGO A LA ÉTICA PROFESIONAL.

RI3. PARTICIPA EN EQUIPOS DE TRABAJO APORTANDO AL LOGRO DE OBJETIVOS COMUNES, CON CLARA INTERDEPENDENCIA Y DEFINICIÓN DE ROLES APROPIADOS ENTRE SUS MIEMBROS.

RI4. DEMUESTRA VISIÓN MULTICULTURAL Y GLOBAL, CON RESPETO A LA DIVERSIDAD, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES COMO CIUDADANO Y PROFESIONAL.

RI5. COMUNICA SUS IDEAS CON CLARIDAD Y SOLVENCIA, CONSIDERANDO EL PROPÓSITO Y EL CONTEXTO, MEDIANTE EL USO EFECTIVO DEL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO.

RI6. SE COMUNICA EFECTIVAMENTE EN INGLÉS EMPLEANDO LOS CUATRO EJES IDIOMÁTICOS: ESCUCHAR, HABLAR, LEER, Y ESCRIBIR.

RI7. MANEJA LA TECNOLOGÍA Y LA INFORMACIÓN CON ÉTICA Y RIGOR CIENTÍFICO PARA LA INVESTIGACIÓN Y OTROS PROPÓSITOS ACADÉMICOS.

RI8. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJOS.

RI8. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJOS.

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y COMPETENCIAS PROFESIONALES SON NECESARIAS PARA EL FUTURO DESEMPEÑO PROFESIONAL?

RP2. ANALIZA DE FORMA CRÍTICA EL EFECTO DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS A NIVEL GENÉTICO Y SU REPERCUSIÓN EN LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES.

RP3. CONOCE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA GESTIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN Y/O PRODUCCIÓN.

RI1. PIENSA CON CLARIDAD Y PRECISIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS O PLANTEAR IDEAS, DESDE UNA POSTURA FUNDAMENTADA, Y LLEGAR A CONCLUSIONES VÁLIDAS.

RI2. INNOVA O CREA CON PERICIA, AUTONOMÍA, ORIENTACIÓN AL LOGRO Y VISIÓN DE EMPRENDIMIENTO EN DIVERSOS ÁMBITOS, CON APEGO A LA ÉTICA PROFESIONAL.

RI4. DEMUESTRA VISIÓN MULTICULTURAL Y GLOBAL, CON RESPETO A LA DIVERSIDAD, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES COMO CIUDADANO Y PROFESIONAL.

RI8. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJO.

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON EL MANEJO DE MÉTODOS, METODOLOGÍAS, MODELOS,

PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE CARÁCTER PROFESIONAL E INVESTIGATIVO SE GARANTIZARÁN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CARRERA/PROGRAMA?

RP3. CONOCE LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA GESTIÓN ECONÓMICA DE PROYECTOS DE INNOVACIÓN Y/O PRODUCCIÓN.
RP5. APLICA NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACIÓN Y ENVASADO, EN LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS INNOVADORES, ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD.

R11. PIENSA CON CLARIDAD Y PRECISIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS O PLANTEAR IDEAS, DESDE UNA POSTURA FUNDAMENTADA, Y LLEGAR A CONCLUSIONES VÁLIDAS.

R12. INNOVA O CREA CON PERICIA, AUTONOMÍA, ORIENTACIÓN AL LOGRO Y VISIÓN DE EMPRENDIMIENTO EN DIVERSOS ÁMBITOS, CON APEGO A LA ÉTICA PROFESIONAL.

R17. MANEJA LA TECNOLOGÍA Y LA INFORMACIÓN CON ÉTICA Y RIGOR CIENTÍFICO PARA LA INVESTIGACIÓN Y OTROS PROPÓSITOS ACADÉMICOS.

R18. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJOS.

¿CÓMO CONTRIBUIRÁ EL FUTURO PROFESIONAL AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA, EL MEDIO AMBIENTE, EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y LA PRESERVACIÓN, DIFUSIÓN Y ENRIQUECIMIENTO DE LAS CULTURAS Y SABERES?

RP1. DISEÑA LA COMBINACIÓN DE COMPONENTES PARA OBTENER ALIMENTOS FUNCIONALES Y POTENCIAR SUS EFECTOS SOBRE LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA Y HACIENDO ÉNFASIS EN EL USO DE ALIMENTOS ANCESTRALES Y NATURALES.

RP4. DESARROLLA PLANES PARA DIFUNDIR LOS BENEFICIOS EN LA SALUD DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

R11. PIENSA CON CLARIDAD Y PRECISIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS O PLANTEAR IDEAS, DESDE UNA POSTURA FUNDAMENTADA, Y LLEGAR A CONCLUSIONES VÁLIDAS.

R12. INNOVA O CREA CON PERICIA, AUTONOMÍA, ORIENTACIÓN AL LOGRO Y VISIÓN DE EMPRENDIMIENTO EN DIVERSOS ÁMBITOS, CON APEGO A LA ÉTICA PROFESIONAL.

R13. PARTICIPA EN EQUIPOS DE TRABAJO APORTANDO AL LOGRO DE OBJETIVOS COMUNES, CON CLARA INTERDEPENDENCIA Y DEFINICIÓN DE ROLES APROPIADOS ENTRE SUS MIEMBROS.

R14. DEMUESTRA VISIÓN MULTICULTURAL Y GLOBAL, CON RESPETO A LA DIVERSIDAD, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES COMO CIUDADANO Y PROFESIONAL.

R15. COMUNICA SUS IDEAS CON CLARIDAD Y SOLVENCIA, CONSIDERANDO EL PROPÓSITO Y EL CONTEXTO, MEDIANTE EL USO EFECTIVO DEL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO.

R18. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJOS.

¿CUÁLES SON LOS VALORES Y LOS PRINCIPIOS, EN EL MARCO DE UN ENFOQUE DE DERECHOS, IGUALDAD E INTERCULTURALIDAD Y PENSAMIENTO UNIVERSAL, CRÍTICO Y CREATIVO, QUE SE PROMOVERÁN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL QUE OFRECE EL PROGRAMA?

RP2. ANALIZA DE FORMA CRÍTICA EL EFECTO DE LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS A NIVEL GENÉTICO Y SU REPERCUSIÓN EN LA SALUD Y EL BIENESTAR DE LOS CONSUMIDORES.

RP4. DESARROLLA PLANES PARA DIFUNDIR LOS BENEFICIOS EN LA SALUD DE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA.

RP5. APLICA NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO, CONSERVACIÓN Y ENVASADO, EN LA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS INNOVADORES, ECOLÓGICOS Y DE CALIDAD.

R11. PIENSA CON CLARIDAD Y PRECISIÓN PARA RESOLVER PROBLEMAS O PLANTEAR IDEAS, DESDE UNA POSTURA FUNDAMENTADA, Y LLEGAR A CONCLUSIONES VÁLIDAS.

R12. INNOVA O CREA CON PERICIA, AUTONOMÍA, ORIENTACIÓN AL LOGRO Y VISIÓN DE EMPRENDIMIENTO EN DIVERSOS ÁMBITOS, CON APEGO A LA ÉTICA PROFESIONAL.

R13. PARTICIPA EN EQUIPOS DE TRABAJO APORTANDO AL LOGRO DE OBJETIVOS COMUNES, CON CLARA INTERDEPENDENCIA Y DEFINICIÓN DE ROLES APROPIADOS ENTRE SUS MIEMBROS.

R14. DEMUESTRA VISIÓN MULTICULTURAL Y GLOBAL, CON RESPETO A LA DIVERSIDAD, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES COMO CIUDADANO Y PROFESIONAL.

RI5. COMUNICA SUS IDEAS CON CLARIDAD Y SOLVENCIA, CONSIDERANDO EL PROPÓSITO Y EL CONTEXTO, MEDIANTE EL USO EFECTIVO DEL LENGUAJE ORAL Y ESCRITO.

RI7. MANEJA LA TECNOLOGÍA Y LA INFORMACIÓN CON ÉTICA Y RIGOR CIENTÍFICO PARA LA INVESTIGACIÓN Y OTROS PROPÓSITOS ACADÉMICOS.

RI8. APLICA EL RAZONAMIENTO CUANTITATIVO PARA INTERPRETAR DATOS Y PARA RESOLVER TANTO PROBLEMAS COTIDIANOS COMO RETOS COMPLEJOS.

Objeto de estudio:

LA MAESTRÍA EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS ABORDA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN, INNOVACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS BUSCANDO APORTAR DE UNA MANERA EFECTIVA A MEJORAR LA GESTIÓN Y DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DESDE UNA VISIÓN GLOBAL E INTEGRAL, CON TENDENCIA A MEJORAR LA COMPETITIVIDAD Y SUSTENTABILIDAD DEL SECTOR AGROALIMENTARIO, ENMARCADOS EN LA ÉTICA PROFESIONAL, ACTUANDO CON SOLVENCIA, CREATIVIDAD, HONESTIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL, RESPETANDO LAS NORMATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES QUE RIGEN EL CAMPO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Modalidad titulación:

PROYECTO DE TITULACIÓN CON COMPONENTES DE INVESTIGACIÓN APLICADA Y/O DE DESARROLLO.