

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

Impresión realizada el: 29-04-2021

**Detalle del programa**

IES: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
Siglas: UPS
Código sniese: 1034
Tipo de financiamiento: PARTICULAR COFINANCIADA
Sitio web: <https://www.ups.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: CIENCIAS NATURALES, MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICA
Campo específico: CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AFINES
Campo detallado: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Programa: GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LECHE Y DERIVADOS
Título que otorga: MAGÍSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LECHE Y DERIVADOS
Codificación: 1034-7505187B01-P-1701
Lugar de ejecución: SEDE
Provincia: PICHINCHA
Cantón: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Ciudad: QUITO
Duración: 2
Periodo académico: ORDINARIO
Modalidad: PRESENCIAL
Valor de la matrícula: \$ 100,00
Valor del arancel: \$ 6.000,00
N° de resolución del CES: RPC-SE-03-NO.041-2020
Estado actual: APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación: 2020-03-25
Año de aprobación: 2020
Años de vigencia: 6 años.
Vigente hasta: 2026-03-25
N° de estudiantes por paralelo: 30 estudiantes.
N° de cohortes: 1

Convenio con otras entidades:

- COMAGA CONSORCIO DE MUNICIPIOS AMAZÓNIC OS Y GALÁPAGOS
- GADIPM GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO INTERCULTURAL Y PLURINACIONAL DEL MUNICIPIO DE CAYAMBE
- UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR
- UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
- PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

N° de horas: 1.440 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 29-04-2021



Detalle del programa

Requisitos de ingreso:

- PARA POSTULANTES ECUATORIANOS: COPIA CERTIFICADA DEL TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO HABILITANTE DEBIDAMENTE REGISTRADO POR EL ÓRGANO RECTOR DE LA POLÍTICA PÚBLICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

PARA POSTULANTES EXTRANJEROS: ORIGINAL Y COPIA SIMPLE DEL TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO DEBIDAMENTE APOSTILLADO O LEGALIZADO POR VÍA CONSULAR.

- APROBAR EL PROCESO DE ADMISIÓN ESTABLECIDO POR LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA.

Objetivo general:

FORMAR PROFESIONALES ÉTICOS QUE GENEREN PROCESOS SOSTENIBLES DE PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO Y CONSUMO DE PRODUCTOS LÁCTEOS INCORPORANDO LA INNOVACIÓN, AGREGACIÓN DE VALOR, CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD, DISMINUCIÓN DE EFECTOS AMBIENTALES NEGATIVOS, QUE PERMITAN APORTAR CON PRODUCTOS SANOS E INOCUOS PARA APORTAR A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y EL DESARROLLO TERRITORIAL

Perfil de ingreso:

PROFESIONALES CON TITULACIÓN DE TERCER NIVEL DE GRADO EN LAS ÁREAS DE: AGRICULTURA, SILVICULTURA, PESCA Y VETERINARIA, PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y BIOLOGÍA.

Perfil de egreso:

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

EL GRADUADO EN LA MAESTRÍA CONOCERÁ PROFUNDAMENTE LAS CARACTERÍSTICAS, PROBLEMAS Y POTENCIALIDADES DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y DERIVADOS, DE TAL MANERA QUE LE PERMITIRÁ INCIDIR DIRECTAMENTE COMO PROFESIONAL ESPECIALISTA EN ESTA RAMA EN LAS ÁREAS DE LA GESTIÓN DE CALIDAD Y PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

¿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?

EL GRADUADO EN LA MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LECHE Y DERIVADOS SERÁ CAPAZ DE GESTIONAR, ORGANIZAR, EVALUAR, SISTEMATIZAR Y OPTIMIZAR PROCESOS Y RECURSOS PRESENTES EN LAS DIFERENTES ESCALAS DE PRODUCCIÓN DE LA INDUSTRIA LÁCTEA, CON EL FIN DE DAR RESPUESTAS INTEGRALES Y POSITIVAS, A LAS NECESIDADES QUE SE ORIGINAN EN EL SECTOR. SERÁ CAPAZ DE DESARROLLAR UN ANÁLISIS CRÍTICO QUE INCORPORE LOS AVANCES CIENTÍFICOS, TECNOLÓGICOS PARA EL DESARROLLO PROFESIONAL, APLICANDO HERRAMIENTAS PARA INVESTIGAR Y PROFUNDIZAR EN EL ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE Y DERIVADOS, NUTRITIVOS Y SANOS. CONVIRTIÉNDOSE EN AGENTE PROMOTOR DEL DESARROLLO SOCIAL, ECONÓMICO Y DEL CUIDADO DEL AMBIENTE, BUSCANDO EL BIENESTAR LOCAL Y USO ADECUADO DE LOS RECURSOS NATURALES Y PRODUCTIVOS

¿CÓMO CONTRIBUYE 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?

EL PROFESIONAL FORMADO CON ESTA MAESTRÍA, ESTARÁ EN CAPACIDAD DE CONTRIBUIR A LA MEJORA DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE UNA GRAN CANTIDAD DE UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A ESTA ACTIVIDAD. DE IGUAL MANERA CONTRIBUIRÁ AL LOGRO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA AL PERMITIR QUE SE OFERTEN EN EL MERCADO PRODUCTOS SANOS, NUTRITIVOS, INOCUOS Y CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN A TRAVÉS DE LO CUAL SE REVALORIZAN LOS SABERES LOCALES Y LA IDENTIDAD DE LOS PRODUCTORES LOCALES.

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

EL GRADUADO EN ESTA MAESTRÍA CONTARÁ CON CAPACIDAD INVESTIGATIVA E INNOVADORA, QUE CONTRIBUYA AL DESARROLLO SOSTENIBLE LOCAL Y NACIONAL. LOS VALORES QUE SE PROMOVERÁN SERÁN EL RESPETO AL CONOCIMIENTO LOCAL, LA EQUIDAD Y LA PARTICIPACIÓN. ADEMÁS, DESARROLLARÁ UN PENSAMIENTO CRÍTICO. TENDRÁ LA CAPACIDAD DE INTEGRARSE EN EQUIPOS MULTIDISCIPLINARIOS DE TRABAJO.

Objeto de estudio:

EL OBJETO DE ESTUDIO DE LA MAESTRÍA SE REMITE A LAS CONDICIONES ECONÓMICAS, SOCIALES Y AMBIENTALES DE LA PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LECHE Y DERIVADOS LÁCTEOS QUE INFLUYEN EN LA PRODUCCIÓN, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS MISMOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LA TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN A DESARROLLARSE EN LOS TODOS LOS PROCESOS DE LA CADENA DE VALOR DE LA LECHE EN DIVERSOS CONTEXTOS.

Modalidad titulación:

- PROPUESTAS METODOLÓGICAS Y TECNOLÓGICAS AVANZADAS

- PROYECTOS DE DESARROLLO

- ARTÍCULOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL