



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 05-05-2021



Detalle del programa

IES:	UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA
Siglas:	UTPL
Código sniese:	1031
Tipo de financiamiento:	PARTICULAR COFINANCIADA
Sitio web:	https://www.utpl.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:	MAESTRÍA EN ALIMENTOS
Título que otorga:	MAGÍSTER EN ALIMENTOS
Codificación:	1031-750721B02-P-1101
Lugar de ejecución:	SEDE MATRIZ
Provincia:	LOJA
Cantón:	LOJA
Ciudad:	LOJA
Duración:	2 SEMESTRES
Periodo académico:	SEMESTRAL
Modalidad:	PRESENCIAL
Valor de la matrícula:	\$ 426,00
Valor del arancel:	\$ 5.674,00
Nº de resolución del CES:	RPC-SO-42-NO.770-2019
Estado actual:	APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación:	2019-07-05
Año de aprobación:	2019
Años de vigencia:	6 años.
Vigente hasta:	2025-07-05
Nº de estudiantes por paralelo:	30 estudiantes.
Nº de cohortes:	2
Convenio con otras entidades:	NO APLICA.
Nº de horas:	1.536 Horas.

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

Impresión realizada el: 05-05-2021

**Detalle del programa****Requisitos de ingreso:**

- COPIA CERTIFICADA O NOTARIADA DEL TÍTULO DE TERCER NIVEL REGISTRADO EN EL SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR DEL ECUADOR (SNISE) ACORDE AL ÁREA DE ESTUDIOS Y PERFIL DE INGRESO. EN EL CASO DE QUE EL TÍTULO DE GRADO SEA OBTENIDO EN EL EXTRANJERO EL TÍTULO DEBERÁ SER REGISTRADO EN EL SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR DEL ECUADOR (SNISE).
- EXPEDIENTE ACADÉMICO (CERTIFICADO DE CALIFICACIONES) CON PROMEDIO GENERAL.
- COPIA DE LA CÉDULA DE IDENTIDAD Y CERTIFICADO DE VOTACIÓN O PASAPORTE PARA EXTRANJEROS (COLOR).
- HOJA DE VIDA CON FOTOGRAFÍA ACTUALIZADA Y MOTIVACIÓN PARA EL INGRESO AL POSTGRADO, EN EL FORMATO ESTABLECIDO, ACOMPAÑADO DE LOS RESPALDOS CORRESPONDIENTES.
- CERTIFICADO DE SUFICIENCIA DE IDIOMA EXTRANJERO (NIVEL A2, SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LENGUAS).
- DOCUMENTACIÓN QUE JUSTIFIQUE PERTENECER A LOS CUPOS ESPECIALES (EN CASOS DE TALES PERSONAS).
- LOS ALUMNOS PRESELECCIONADOS RENDIRÁN EL EXAMEN DE ADMISIÓN PREVISTO POR LA UNIVERSIDAD.

Objetivo general:

EL PROGRAMA DE MAESTRÍA EN ALIMENTOS OFRECE AL ESTUDIANTE LA POSIBILIDAD DE DESARROLLAR SUS CAPACIDADES PARA DESENVOLVERSE DENTRO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y PODER CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE SU REGIÓN, COMPARTIENDO EL CONOCIMIENTO ADQUIRIDO SOBRE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL PROCESADO DE ALIMENTOS, CONTRIBUIR A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA A TRAVÉS DE LA GESTIÓN ADECUADA DE SISTEMAS QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, ASESORAR CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICAMENTE A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y CONSUMIDORES: TODO ELLO SIN PERDER DE VISTA EL ASPECTO FUNDAMENTAL DE OFRECER AL CONSUMIDOR ALIMENTOS DE CALIDAD, SEGUROS, INOCUOS, NUTRITIVOS, SALUDABLES Y SENSORIALMENTE ATRACTIVOS. ESTE PROGRAMA ENFATIZA LA INNOVACIÓN A TRAVÉS DEL DISEÑO Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS E INGREDIENTES ALIMENTARIOS A PARTIR DE ALIMENTOS TRADICIONALES REVATORIZADOS Y DEL APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. SE BUSCA GENERAR UN APORTE INNOVATIVO PARA LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS, EN EL CONTEXTO DE DISPONER DE NUEVOS INGREDIENTES NATURALES, RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS QUE SATISFAGAN LOS REQUERIMIENTOS CADA VEZ MÁS EXIGENTES DE LOS CONSUMIDORES.

Perfil de ingreso:

EL PROGRAMA SE ORIENTA A LAS PERSONAS CON TÍTULO DE TERCER NIVEL DEBIDAMENTE REGISTRADOS EN EL SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR DEL ECUADOR, EN CAMPOS DE CONOCIMIENTO RELACIONADOS CON LA CIENCIA DE ALIMENTOS, PREFERENTEMENTE EN: BIOQUÍMICA Y FARMACIA, QUÍMICA, ALIMENTOS, INDUSTRIAS AGROPECUARIAS, AGROINDUSTRIA, NUTRICIÓN, AGROPECUARIA, BIOTECNOLOGÍA Y GASTRONOMÍA.

Perfil de egreso:**SABER:**

CONOCER LAS TEORÍAS Y FUNDAMENTOS NECESARIOS PARA COMPRENDER LOS PROCESOS DE DESARROLLO Y LA INNOVACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS, LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA SU PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN, ASÍ COMO TAMBIÉN LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD QUE SE PUEDEN APLICAR PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. ASESORAR SOBRE EL USO DE ALIMENTOS DESDE EL PUNTO DE VISTA NUTRITIVO Y FUNCIONAL, PARA LA ALIMENTACIÓN EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA DE UN INDIVIDUO Y PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON ENFOQUE SALUDABLE.

SABER HACER:

- INTEGRAR LOS CONCEPTOS BÁSICOS RELACIONADOS CON NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA ELABORAR PROPUESTAS Y PARTICIPAR EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS O INGREDIENTES ENFOCADOS A CONSUMIDORES TRADICIONALES O PARA GRUPOS POBLACIONALES CON NECESIDADES ESPECÍFICAS. INTRODUCIR AL ALUMNO A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN (I+D+I) DE NUEVOS PRODUCTOS EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, CONOCIENDO LAS DISTINTAS ETAPAS DEL DESARROLLO Y EVALUANDO LA RESPUESTA DE LOS CONSUMIDORES ANTE UN NUEVO PRODUCTO ALIMENTICIO.

SABER CONOCER:

- UTILIZAR ADECUADAMENTE HERRAMIENTAS O ESTRATEGIAS DE INVESTIGACIÓN RELACIONADAS CON ESTUDIOS DE CASOS DE LA REALIDAD LOCAL O NACIONAL EN LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN PARA RESOLVER LOS PROBLEMAS Y NECESIDADES DE LA POBLACIÓN, ESPECIALMENTE LOS RELACIONADOS A LA CORRECTA NUTRICIÓN, SEGURIDAD Y SALUD ALIMENTARIA, LA INCORPORACIÓN DE VALOR AGREGADO Y LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA. COMUNICAR DE FORMA PRECISA LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN PARA LA COMPRENSIÓN DE LA REALIDAD DE LOS SISTEMAS DE DESARROLLO E INDUSTRIALIZACIÓN DE ALIMENTOS.

SER:

- ENFOCAR ESTRATEGIAS Y PROPUESTAS DE APROVECHAMIENTO DE LA BIODIVERSIDAD. ENMARCÁNDOSE EN EL RESCATE DE ALIMENTOS ANCESTRALES Y TRADICIONALES: ASI COMO EL APROVECHAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS O SUBPRODUCTOS SUBUTILIZADOS. ASUMIR EN SU ACTIVIDAD PROFESIONAL VALORES ÉTICOS Y DE CALIDAD, CONDUCENTES A UNA CONVIVENCIA SOSTENIBLE, SOCIAL, CULTURAL Y AMBIENTALMENTE RESPONSABLE.

Modalidad titulación:

PROPUESTAS METODOLÓGICAS Y TECNOLÓGICAS AVANZADAS

INFORMES DE INVESTIGACIÓN

EXAMEN COMPLEXIVO