

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

Impresión realizada el: 05-05-2021

**Detalle del programa**

IES:	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
Siglas:	UTC
Código sniese:	1020
Tipo de financiamiento:	PÚBLICA
Sitio web:	http://www.utc.edu.ec/
Tipo de IES:	UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS
<hr/>	
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:	AGROINDUSTRIA
Título que otorga:	MAGÍSTER EN AGROINDUSTRIA CON MENCIÓN EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Codificación:	1020-750721A05-P-0501
Lugar de ejecución:	SEDE MATRIZ
Provincia:	COTOPAXI
Cantón:	LATACUNGA
Ciudad:	LATACUNGA
Duración:	2
Periodo académico:	ORDINARIO
Modalidad:	PRESENCIAL
Valor de la matrícula:	\$ 200,00
Valor del arancel:	\$ 6.000,00
N° de resolución del CES:	RPC-SO-15-NO.312-2020
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:	25 estudiantes.
N° de cohortes:	1
Convenio con otras entidades:	- GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE CANCHAGUA. - GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO DE CUSUBAMBA.
N° de horas:	1.872 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 05-05-2021



Detalle del programa

Requisitos de ingreso:

- CUMPLIR CON EL PERFIL REQUERIDO

-CUMPLIR CON LOS REQUISITOS Y PROCESOS ESTABLECIDOS EN EL SISTEMA DE ADMISIÓN DE POSGRADO DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

- EN EL CASO DE QUE EL TÍTULO DE GRADO SEA OBTENIDO EN EL EXTERIOR, EL ESTUDIANTE PARA INSCRIBIRSE EN EL PROGRAMA DEBERÁ PRESENTARLO EN LA UNIVERSIDAD DEBIDAMENTE APOSTILLADO O LEGALIZADO POR VÍA CONSULAR.

Objetivo general:

FORTALECER LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES CIMENTADAS EN LAS EVOLUCIONES CIENTÍFICAS, TÉCNICAS, TECNOLÓGICAS Y BIO TECNOLÓGICAS AVANZADAS DE TRANSFORMACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN AGROPECUARIO, OPTIMIZANDO LOS PROCESOS DE GENERACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS QUE GARANTICEN LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA CON CRITERIOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL, APLICANDO SISTEMAS INTEGRADOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD INDUSTRIAL EN FUNCIÓN DE NORMATIVAS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Perfil de ingreso:

PODRÁ MATRICULARSE EN LA MAESTRÍA DE AGROINDUSTRIAS EL PROFESIONAL CON TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO, DEBIDAMENTE REGISTRADO EN LA SENESCYT, AFÍN AL CAMPO ESPECÍFICO DE LA INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN, O AL CAMPO DETALLADO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS; Y QUE CUMPLA CON EL PROCESO DE ADMISIÓN DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

Perfil de egreso:

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

DESARROLLA AVANZADAS COMPETENCIAS CIENTÍFICAS, TEÓRICAS, TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS QUE SOPORTAN LOS PROCESOS AGROALIMENTARIOS, EN FUNCIÓN A LA INVESTIGACIÓN DE SUS PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, NUTRICIONALES Y SENSORIALES PARA EL DISEÑO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS, APLICANDO MÉTODOS Y METODOLOGÍAS CIENTÍFICAS PARA EL PROCESAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO ESTRATEGIAS DE MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS. ORGANIZA Y DIRECCIONA SISTEMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS.

¿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?

MANEJA MÉTODOS, METODOLOGÍAS, MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS, PROCEDIMIENTOS Y TÉCNICAS DEL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS, ORIENTADOS A GENERAR PRODUCTOS INNOVADORES PARA LA INTRODUCCIÓN EN LOS MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

¿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?

DISEÑA, IMPLEMENTA Y EVALÚA PROCESOS DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL ENFOCADOS A GARANTIZAR LA SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA, MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE METODOLOGÍAS INSTRUMENTALES DE AVANZADOS PROCESOS AGROINDUSTRIALES; APLICA I+D CON TÉCNICAS DE INGENIERÍA GENÉTICA PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS ORIENTADOS A SATISFACER LAS NECESIDADES DEL CONSUMIDOR.

¿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?

LIDERA Y FOMENTA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE, SUSTENTABLE Y RENTABLE, SOBRE LA BASE DE UN COMPROMISO ÉTICO CON LA COMUNIDAD, EL MEDIO AMBIENTE, LA CULTURA Y LOS VALORES DE LA REGIÓN EN LOS PROCESOS ALIMENTARIOS, GARANTIZANDO INOCUIDAD Y SEGURIDAD EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN, PREPARACIÓN,

ENVASADO, EMPACADO, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS. APLICA LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ACTUALIZADA, NACIONAL E INTERNACIONAL, RELACIONADA CON LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL.

Objeto de estudio:

FORMACIÓN ACADÉMICA DE EXPERTOS EN EL PROCESAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, CON SÓLIDOS CONOCIMIENTOS CIENTÍFICOS, TÉCNICOS Y TECNOLÓGICOS DE LAS CIENCIAS DE ALIMENTOS Y EL APOORTE DE OTROS CONOCIMIENTOS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA GARANTIZAR PRODUCTOS DE CALIDAD AL CONSUMIDOR. SON EVIDENTES LOS PROBLEMAS ACTUALES DE LAS ORGANIZACIONES DEL SECTOR ALIMENTARIO POR LA ESCASA TECNIFICACIÓN DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS, LO QUE OCASIONA PÉRDIDAS ECONÓMICAS Y DIMINUCIÓN DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. ESTE PROGRAMA NACE CON LA EXPECTATIVA DE RESOLVER LOS PROBLEMAS Y CUBRIR LAS NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO AGROINDUSTRIAL DEL PAÍS Y PARTICULARMENTE DE LA REGIÓN 3. AL SER CONSIDERADO NUESTRO PAÍS EN VÍAS DE DESARROLLO, ES NECESARIO IMPULSAR LA TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DEL SECTOR PRIMARIO EN PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS CON VALOR AGREGADO QUE TIENDAN A MEJORAR EL NIVEL SOCIOECONÓMICO DE SUS HABITANTES. DENTRO DE ESTE CAMPO, LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL TIENE UN INSIPIENTE DESARROLLO TECNOLÓGICO DEBIDO A DIFERENTES FACTORES, ENTRE LOS CUALES PODEMOS DESTACAR:

-INADECUADOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACIÓN ORIGINANDO PÉRDIDAS DE CALIDAD, CANTIDAD, PROPIEDADES NUTRICIONALES Y VALOR ECONÓMICO.

-DESCONOCIMIENTO DE PROCESOS PRODUCTIVOS AGROINDUSTRIALES CON CALIDAD Y ALTO VALOR AGREGADO, CON ÉNFASIS EN LOS SECTORES PRIORIZADOS. (MIPRO).

-LIMITADO CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS.

-INSUFICIENTE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE INDUSTRIALIZACIÓN EN EL SECTOR PRODUCTIVO.

-LIMITADA IMPLEMENTACIÓN DE MECANISMOS QUE FOMENTEN UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

-MANEJO INADECUADO DE MATERIAS PRIMAS DE PROCESOS.

-PROCESOS DE POSCOSECHA NO ADECUADOS.

-LIMITADOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACIÓN DE LECHE CON VALOR AGREGADO.

TODA ESTA PROBLEMÁTICA QUE ATRAVIESA EL SECTOR AGRÍCOLA Y PECUARIO PUEDE SER RESUELTA EN UN GRAN PORCENTAJE CON LA FORMACIÓN DE MAESTRANTES EN AGROINDUSTRIAS QUE TRANSFIERAN SUS CONOCIMIENTOS A LAS ENTIDADES PÚBLICAS Y PRIVADAS, FORTALECIENDO LOS PROCESOS PRODUCTIVOS CON TECNOLOGÍAS QUE FACILITEN LA INCURSIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS EN LOS MERCADOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

Modalidad titulación:

- PROPUESTAS METODOLÓGICAS Y TECNOLÓGICAS AVANZADAS.

- PROYECTOS DE DESARROLLO.

- INFORMES DE INVESTIGACIÓN