



MAESTRÍA EN
**GESTIÓN DE PROCESOS
Y SEGURIDAD DE LOS
ALIMENTOS**

RPC-SO-32-No.564-2019

Índice

- 3** Elige ESPOL
- 4** Mensaje de la Rectora
- 5** Acerca del Programa
- 6** Ventaja Competitiva
- 7** Requisitos y Proceso de Admisión
- 8** Becas y Financiamiento
- 9** Malla Académica
- 10** Perfil de Ingreso / Egreso
- 11** Nuestros Profesores

Elige ESPOL



PRESTIGIO INSTITUCIONAL

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



CAMPUS PRIVILEGIADO

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



VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

Nuestros programas responden a las necesidades de la sociedad.



CONVENIOS Y ALIANZAS INTERNACIONALES

Movilidad estudiantil, desarrollo de proyectos de investigación y networking.

INFRAESTRUCTURA MODERNA

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

EMPLEABILIDAD

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



Mensaje de la Rectora

Cecilia Paredes, Ph.D.

A lo largo de más de 30 años de vida politécnica, como estudiante, profesora y autoridad, he visto pasar por nuestra querida Politécnica a personas realmente valiosas que fortalecen nuestros cuatro pilares: **ciencia, tecnología, investigación e innovación**, y son las personas quienes nos han llevado a tener grandes reconocimientos.

Es un honor para mí liderar a la mejor universidad pública del Ecuador y parte de esto es saber que tú, como profesional, aportas valor importante en nuestra sociedad. Sin embargo, el conocimiento no se detiene y aún puedes **crecer más**

con nuestros programas de postgrados.

Si estás considerando a nuestras maestrías como la opción que necesitas, significa que dentro de ti nace la intención de pertenecer a una comunidad con educación de excelencia.

Nuestra fortaleza está en el interior de cada uno de nuestros alumnos, docentes, investigadores y personal administrativo comprometido con la excelencia. Te invito a que formes parte de nuestra comunidad politécnica y despiertes el **ADN ESPOL** que habita dentro de ti.



Acerca del programa

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

¿Cómo aporta el programa al estudiante?

La industria alimentaria necesita de profesionales capaces de integrar el manejo administrativo y operacional de las plantas junto con la tecnología e ingeniería en Alimentos. Al estudiar la Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos nuestros graduados integran la administración de la producción junto con la seguridad

alimentaria y los procesos tecnológicos, para alcanzar mejores estándares de producción.



Título a obtener:

Magíster en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos



Los profesionales que cursen la maestría obtendrán el **Diplomado en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria una vez aprobado el PAO I de este programa.**



Modalidad Híbrida: La Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos se ofrece en modalidad híbrida. Las clases se pueden seguir en forma virtual o presencial (aproximadamente 20% de las clases).



Horario: Viernes: 18h00 a 22h00.

Sábados: 09h00 a 16h00.





Ventaja Competitiva

1

Obtén una formación actual y con perspectiva futura con el diseño curricular acorde a las necesidades del sector alimentario y acompañado de profesores formados en las mejores universidades del mundo, con experiencia profesional y que desarrollan ciencia y tecnología.

2

Laboratorios equipados con tecnología de punta y un campus excepcional.

3

Con clases híbridas el estudiante puede participar desde cualquier lugar contando con internet y dispositivo de conexión. El estudiante, además, puede opcionalmente participar presencialmente en la clase. Las aulas híbridas permiten al maestrante la interacción en tiempo real con sus compañeros y profesores.



Permanencia Laboral y Flexibilidad:



Desarrollate en tu trabajo, aprovecha los fines de semana y ahorra en movilidad.



Estudia donde sea en horarios de fin de semana, esto te va a permitir continuar en tu trabajo y aplicar los conocimientos en tus labores.



Tendrás la oportunidad de participar presencialmente en clases híbridas con aulas especialmente diseñadas.



Las clases presenciales son opcionales y permiten al estudiante participar directamente con sus compañeros y profesores.



Requisitos

1. Prueba de aptitud.
2. Copia de récord académico de su último grado.
3. Entrevista.
4. Título de tercer nivel de grado registrado por la Senescyt.
5. Copia de carnet de discapacidad (en caso de que aplique).
6. Hoja de vida actualizada.
7. Carta de recomendación académica o profesional.
8. Carta de motivación personal para cursar el programa de la maestría.
9. Copia o planilla digital de servicio básico.

Para postulantes ecuatorianos

Copia de cédula y certificado de votación actual a color.

Para estudiantes extranjeros

Copia de cédula o pasaporte vigente.

Copia del título de tercer nivel apostillado o legalizado por vía consular y resgistrado por la SENESCYT.



Proceso de Admisión



1. Prueba de Admisión



2. Postulación en línea



3. Entrevista



4. Respuesta de Admisión



5. Firma de contrato educativo



6. Pago Inicial



7. Comienza a vivir la experiencia ESPOL



Becas y Financiamiento

Puedes acumular
hasta el
25%
de beca

Costo total: \$8,000 USD

Arancel: \$7,500 USD | Matrícula: \$500 USD

Convenio directo de hasta 18 cuotas sin intereses y sin garantes.

20%

- Alumni de ESPOL.
- Pago total anticipado.

15%

- Condición económica.
- Servidor y/o trabajador de la ESPOL o empresa pública de ESPOL.
- Pronta postulación y pago del examen de admisión (*hasta el 15%*).

10%

- Discapacidad.
- Excelencia académica.
- Graduado de certificación o diplomado organizado por maestría de FIMCP.
- Alumni de otras universidades públicas de Ecuador.

5%

- Alumni de otras universidades privadas de Ecuador.
- Graduado de certificación o diplomado de FIMCP (*no maestría*).
- Familiar directo del servidor y/o trabajador de FIMCP.

Corporativas

15% Por grupo de 3 o más estudiantes.

10% Por grupo de 2 estudiantes.

5% Trabajador o miembro activo de institución con convenio con ESPOL.

**Aplican requisitos y condiciones establecidos en los lineamientos de becas para las maestrías profesionalizantes FIMCP. Aprobado por Consejo de la Unidad Académica en resolución CUA-FIMCP-2023-05-18-056. Valor de cuotas sujeto a programas.*



Malla Académica

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROCESOS Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Periodo Académico I :

M1 Conservación y Seguridad de los Alimentos

M2 Toxicología y Legislación Alimentaria

M3 Inocuidad Alimentaria

M4 Higiene de los Alimentos y Saneamiento

M5 Desarrollo e Innovación de Alimentos

Periodo Académico II :

M6 Administración de la Producción de Alimentos

M7 Planificación de operaciones

M8 Herramientas para el Mejoramiento de la Calidad

M9 Manufactura Esbelta y Seis Sigma

M10 Optimización y Simulación de Procesos Alimentarios

M11 Sistemas Integrados de Gestión

Titulación:

M12 Trabajo de Titulación



Duración: 1 año + titulación



Perfil de Ingreso

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.



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.



Nuestros Profesores



Patricio Cáceres Costales, Ph.D.

- PhD en Biología y Ciencias de la Alimentación por la Universidad Autónoma de Madrid (España).
- MSc. en Producción Calidad y Costos por el Instituto Eurotechnology (España).
- M.Sc. en Ciencia Alimentaria por ESPOL (Ecuador).
- Diplomado en e-learning por ESPOL.
- Diplomado en Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria por ESPOL.
- Certificado PCQI, Certificado BRCGS y Certificado FSCC22000.

Experiencia profesional:

- Jefe de operaciones en industrias de conservas.
- Gerente de producción en empresas alimentarias.
- Desarrollo de productos y mejora de procesos en empresas alimentarias.
- Fundador y administrador de empresas alimentarias.
- Capacitación en formulación de alimentos y manejo de productos cárnicos en varias empresas.



Leyla Solórzano Salazar, M.Sc.

- Maestría en Ciencia Alimentaria por la ESPOL.
- Diplomado en Desarrollo e Innovación de Alimentos por la ESPOL.
- Diplomado en Administración de Proyectos por el Tecnológico de Monterrey.

Experiencia profesional:

- Más de 20 años de experiencia en la industria agroalimentaria.
- Trayectoria en certificaciones y auditorías en diferentes estándares de inocuidad de plantas de procesamiento de alimentos, empaques y agroindustria.
- ATP (Approved Trainer Partner) para los estándares BRCGS Food Safety, Storage and Distribution y Packaging Materials.
- Cuenta con capacitación en BPM, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, HACCP para Mariscos de FDA, PRODUCT SAFETY ALLIANCE DE LA FDA y PCQI (Ley FSMA de la FDA), FDQI (Ley de adulteración intencional de la FDA).
- Trainer de PRODUCT SAFETY ALLIANCE de la FDA.



Denise Rodríguez, Ph.D.

- PhD en Ingeniería Industrial y Master en Administración de Operaciones y Tecnología de la Universidad de Gante, Bélgica.
- Ingeniera Industrial de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL).

Experiencia profesional:

- Profesora de ESPOL desde el año 2005.
- Decana de Vinculación ESPOL 2022.
- Directora de la Unidad de Vinculación con la Sociedad de ESPOL del 2015 al 2022.
- Facilitadora y coach de programas Lean Six Sigma en diversas empresas manufactureras y de servicios por más de 15 años.
- Investigadora en temas relacionados a Manufactura Esbelta, Seis Sigma, Lean Six Sigma, Service Learning y competencias estudiantiles.



Ana María Costa, M.Sc.

- Maestría en Ciencias Alimentarias - Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil-Ecuador.
- Postgrado de Alta Especialización en Tecnología de Alimentos-Procesamiento de Frutas y Hortalizas - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia-España
- Diplomado en Gerencia de Calidad y Aseguramiento de la Sanidad e Higiene - Escuela Superior Politécnica del Litoral, Guayaquil-Ecuador.

Experiencia profesional:

- Gerente en Sistemas de Calidad y Medio Ambiente en empresas nacionales e internacionales, responsable de certificaciones en toda la cadena de producción.
- Realización de más de 300 auditorías del sistema de calidad, incluyendo proveedores, laboratorios, granjas camaroneras y auditorías internas.
- Miembro del equipo técnico con el NFI para desarrollar la nueva guía HACCP para la industria del atún.
- Auditor certificado en normativas de Inocuidad como FSSC 22000, BRCS, IFS, ASC, BAP, SMETA y Sistemas Integrados (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001).
- Entrenador certificado en HACCP para pescados y mariscos (AFDO).
- Docente a nivel de grado y postgrado en el área de alimentos.



espol

Facultad de Ingeniería en
Mecánica y Ciencias de la Producción

postgrados.espol.edu.ec

 [postgradosfimcp](https://www.facebook.com/postgradosfimcp)  [postgradosfimcp](https://www.instagram.com/postgradosfimcp)  [company/espolfimcp](https://www.linkedin.com/company/espolfimcp)  [espolfimcp](https://twitter.com/espolfimcp)



Whatsapp: +593 96 146 6574 / Teléfono: 04-226900 ext. 1388

Atención: lunes a viernes de 08h00 a 16h30

Email: postgradosfimcp@espol.edu.ec

Campus Gustavo Galindo Velasco - Km 30.5 Vía Perimetral
Guayaquil - Ecuador