

Postgrados
espol



Maestría en

Ciencias de los Alimentos

RPC-SO-06-No.085-2019

Elige ESPOL

1

PRESTIGIO INSTITUCIONAL

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

2

CAMPUS PRIVILEGIADO

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

3

VINCULACIÓN CON LA COMUNIDAD

Nuestros programas responden a las necesidades de la sociedad.

4

CONVENIOS Y ALIANZAS INTERNACIONALES

Movilidad estudiantil, desarrollo de proyectos de investigación y networking.

5

INFRAESTRUCTURA MODERNA

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

6

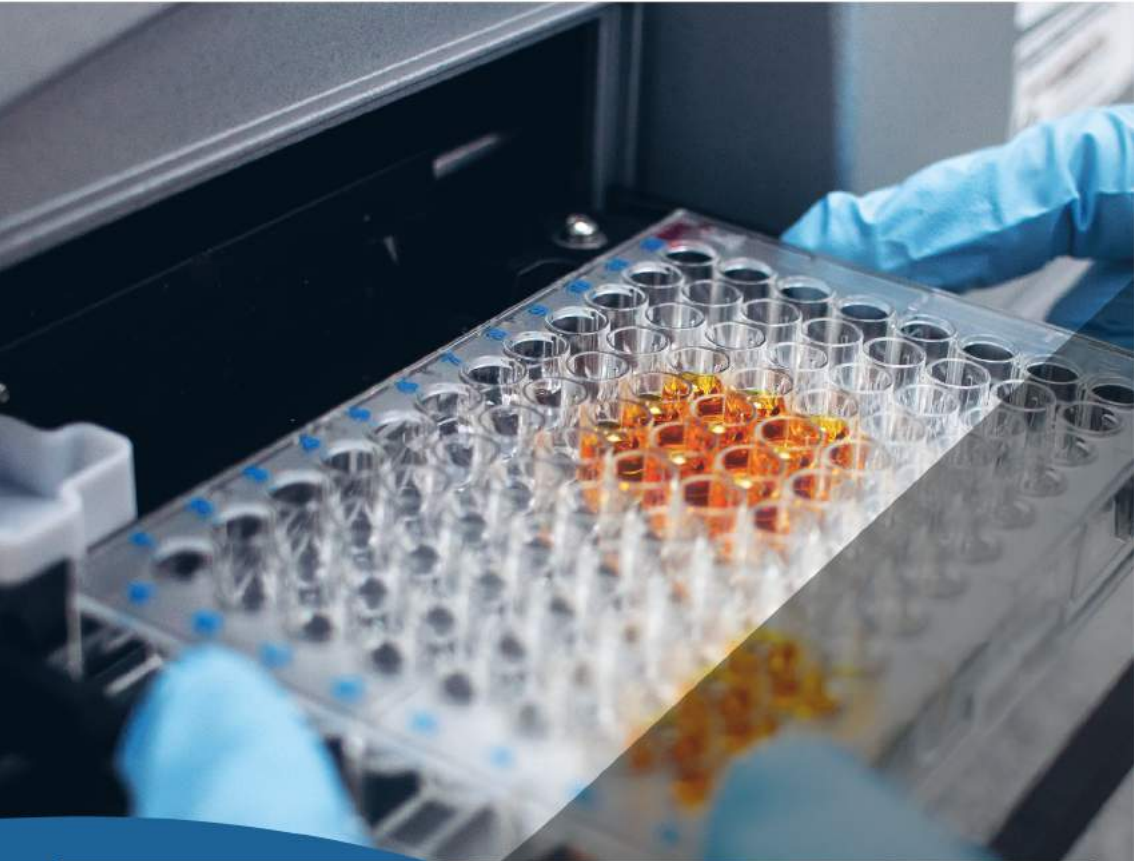
EMPLEABILIDAD

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



Creces tú, crece tu entorno.

Las Maestría en Ciencias de los Alimentos es programa de formación de postgrado en el que se estudian y profundizan los fundamentos científicos relacionados a la producción de alimentos. Este programa de formación está estructurado en 3 semestres de manera que el estudiante pueda aplicar el ciclo de investigación científica en el desarrollo de un trabajo de titulación, vinculado a las líneas de investigación del programa, que culmine con la generación de un artículo científico publicable.



PERFIL DEL POSTULANTE

El estudiante deberá estar en posesión de un título de tercer nivel, registrado en la Senescyt, en Ingeniería o Licenciatura relacionado con la Ciencias de los Alimentos; preferentemente el título de Ingeniero en Alimentos o carreras con el mismo perfil; Ingeniero Agroindustrial e Ingeniero Químico. Las siguientes profesiones: Licenciado en Biotecnología, Licenciado en Bioquímica, Químico Farmacéutico, Licenciado en Nutrición y Dietética, Ingeniero Agropecuario, Ingeniero de Agrícola y Biológica y Acuicultor; deberán demostrar suficiencia en los campos de conocimientos requeridos para el ingreso mediante cursos o módulos formativos.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado de esta maestría puede desarrollar trabajos de investigación que respondan a las nuevas tendencias del sector alimentario aplicando los fundamentos de la ciencia y tecnología de los alimentos y el método científico, contribuyendo a la innovación de productos y procesos.

Nuestros profesores

La planta docente de la Maestría en Ciencias de los Alimentos está conformada por 6 profesores con título de PhD, los cuales realizan actividades de investigación y formación en las áreas de Ciencias de Materiales Alimentarios, Envases Biodegradables, Interacciones Envase-Alimentos, Biotecnología Industrial aplicada a Alimentos, Bioingeniería, Procesos no Convencionales de Conservación y Compuestos Bioactivos. Todos los profesores del programa están vinculados a proyectos de investigación a nivel nacional e internacional y a proyectos vinculados con industrias ecuatorianas.

Líneas de investigación

- Alimentos funcionales y compuestos biológicamente activos.
- La relación estructura-función tecnológica de componentes alimentarios.
- Propiedades fisicoquímicas de productos de baja y mediana humedad.
- Interacción entre envases avanzados y medios en contacto.
- Innovación de procesos en la industria alimentaria.
- Biorrefinería aplicada a la obtención de productos para la industria alimentaria.



Maestría en Ciencia de los Alimentos

DURACIÓN 18 MESES

Primer Término ■

Segundo Término ■

Titulación ■

M1	Biología de alimentos	48 horas
M2	Diseño experimental	48 horas
M3	Propiedades fisicoquímicas	48 horas
M4	Comunicación científica	32 horas
M5	Envases avanzados para alimentos	48 horas
M6	Diseño de alimentos	48 horas
M7	Técnicas avanzadas de análisis de alimentos	32 horas
M8	Seminario de investigación	32 horas
M9	Tesis	720 horas

Requisitos de admisión

- Certificado de registro de título emitido por la Senescyt.
- Copia a color de cédula de ciudadanía.
- Copia a color de certificado de votación.
- Prueba de aptitud.
Con componente de inglés.
- Entrevista.
- Hoja de vida o portafolio artístico en formato simple.
- Copia simple de calificaciones o récord de rendimiento académico del último grado que obtuvo.
- Una recomendación académica o profesional.
- Carta de exposición de motivos.
- Planilla de luz actualizada.

Para estudiantes extranjeros tener en cuenta:

- Copia de cédula de identidad o en su defecto, copia a color del pasaporte vigente.
- Copia apostillada o legalizada por vía consular del título de tercer nivel.
- Certificado de registro del título de tercer nivel emitido por la Senescyt.

Internacionalización

- Convenio con Western University, Ontario, Canadá.
- Miembro de la RED CYTED: la ValSe-Food (Iberoamerican Valuable Seeds o Valiosas Semillas Iberoamericanas). Posibilidad de estancias de investigación en España, Lisboa, Chile, Argentina, Cuba y México.
- Las investigaciones están vinculadas a centros de investigación en Canadá, España y París. Los estudiantes de la maestría podrán tener la posibilidad de realizar estancias de investigación en esos países.

Horarios de la maestría

Modalidad presencial.

40 semanales

Financiamiento

- Matrícula: \$500 USD.
- Arancel: \$7500 USD.



espol

Facultad de Ingeniería en
Mecánica y Ciencias de la Producción

www.espol.edu.ec



Información y contactos:

Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción

Teléfono: +593 96 146 6574 / +593 99 550 5557

Atención: lunes a viernes de 16h00 a 20h00

sábados y domingos: 10h00 a 14h00

email: postgradosfimcp@espol.edu.ec

Campus Gustavo Galindo Velasco - Km 30.5 Vía Perimetral

Guayaquil - Ecuador

