

Postgrados

espol

6σ

HARPC

GFSI

Maestría en

Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos

RPC-SO-32-No.564-2019

BPM

versión: 06-2022

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.

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 alimentario.



PERFIL DEL POSTULANTE

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. Los aspirantes con otras titulaciones, a quienes la ley les permita acceder a un programa de postgrados, serán evaluados por el comité académico del programa a fin de recomendar su ingreso. En caso de requerir cursos de actualización, los aspirantes tendrán que cursarlos y aprobarlos. En caso de títulos extranjeros, deberán ser apostillados o legalizados por el aspirante.

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. También podrá desempeñarse en el diseño de sistemas integrados de gestión en la obtención de alimentos saludables, inocuos y de calidad, analizando e interpretando información en el contexto de la ciencia, ingeniería y tecnología en alimentos.

Algunos de nuestros profesores



Crespo Reyes Luis Manuel Magister En Ciencia Alimentaria.

Traectoria Profesional: Producto Cris; Exofrut; Alimensabor S.A.; Omarsa S.A.; Empacreci S.A.; JohnsonDiversey; Heladosa S.A.; Sumesa; Ingaseosas S.A. Actualmente gerente de planta en Cooperación Fernandez.



Solorzano Salazar Leyla Karyna Maestría en Ciencia Alimentaria / Diplomado en Administración de Proyectos.

Traectoria Profesional: Consultoría en Implementación y Capacitación GFSI-BRCGS - Capacitaciones públicas en In House en Bolivia, Ecuador, Perú y México - Mantenimiento de Sistemas de Gestión de Inocuidad basado en los requisitos de BPM, HACCP, ISO/FSSC 22000 - Consultorías técnicas con organismos internacionales (Insumos bolivia; CORPEI - Proyecto export des; BID-CORPEI- FUNDACIÓN MANGO ECUADOR; Ministerio de producción, industrias, comercio exterior y pesca; Asociación de exportadores de banano).



Yopez Paredes Ximena Victoria Doctor Of Philosophy In Food Science / Master Of Science.

Traectoria Profesional: Experiencia laboral en Conecua, Iowa State University y Purdue University. Consultora independiente en empresas como Congelados Ecuatorianos Ltd (Frozen tropical fruits), Modercorp Ltd. (Frozen Shrimp), Ecuacocoa Ltd. (Cocoa and chocolate products), Casa Luker del Ecuador Ltd. (Cocoa, fruit concentrates), Productos Cris (Peanuts), L. Henriques & Cia. Ltd (Cookies). Projects for food product development: mango wine, Andean grains cereal bar, banana plantains.



Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos

DURACIÓN 12 MESES

Primer Término ■
Segundo Término ■
Titulación ■

M1	Conservación y Seguridad de los Alimentos	40 horas
M2	Administración de la Producción de Alimentos	40 horas
M3	Toxicología y Legislación Alimentaria	40 horas
M4	Higiene de los Alimentos y Saneamiento	40 horas
M5	Inocuidad Alimentaria	40 horas
M6	Desarrollo e Innovación de Alimentos	30 horas
M7	Planificación de Operaciones	40 horas
M8	Herramientas para Mejoramiento de la Calidad	40 horas
M9	Manufactura Esbelta y Seis Sigma	40 horas
M10	Optimización y Simulación de Procesos Alimentarios	40 horas
M11	Sistemas Integrados de Gestión	40 horas
M12	Trabajo de Titulación	50 horas

Requisitos de admisión

Requisitos Generales

- Prueba de aptitud.
- Copia de récord académico de su último grado.
- Entrevista.
- Título de tercer nivel de grado registrado por la Senescyt.
- Copia de carnet de discapacidad (en caso de que aplique).
- Hoja de vida en formato simple.
- Carta de recomendación académica o profesional.
- Carta de exposición de motivos.
- Planilla de luz actualizada.

Para postulantes ecuatorianos

- Copia de cédula y certificado de votación a color actual.

Para estudiantes extranjeros

- Copia de cédula o pasaporte vigente.
- Copia del título de tercer nivel apostillado o legalizado por vía consular y registrado por la SENESCYT.

Internacionalización

- Desarrollo profesional en el campo específico de la inocuidad alimentaria.
- 45% de descuento en el Diplomado en Administración de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria. *(programa sujeto a apertura dependiendo de demanda).*

Incluye: Certificado oficial *FSSC 22000; *Certificado oficial PCQI y *Certificado oficial BRCGS.

**Previo pago de Fee y exámen .*

Horarios de la maestría

Jueves-Viernes
18h00-22h00

Sábado
08h30-12h30/08h30-15h30

Inversión

Costo: \$ 8,000 USD
Arancel: \$ 7,500 USD
Matrícula: \$ 500 USD

Duración

- 1 año de clases + 1 periodo de titulación

Financiamiento

- Convenio directo de hasta 16 cuotas sin intereses y sin garantes.
- Te asesoramos con el proceso de tu crédito bancario estudiantil.



BECAS

Becas Acumulables hasta el 25%

Diffiere tu maestría hasta **16 cuotas sin intereses** desde **\$351.00**

TIPO DE BECA	%
✓ Alumno de ESPOL.	20%
✓ Pago anticipado.	20%
✓ Trabajadores de empresas públicas de la ESPOL.	15%
✓ Excelencia académica.	15%
✓ Condición económica (ingresos menores a 901 USD).	15%
✓ Discapacidad.	10%
✓ Alumno de universidades públicas de Ecuador.	10%
✓ Graduado de certificación o diplomado de FIMCP.	5 - 10%
✓ Familiar directo de trabajador de la FIMCP.	5%
✓ Trabajador o miembro activo de institución con convenio marco con ESPOL.	5%

BECAS CORPORATIVAS	%
✓ Por grupos de 3 o más estudiantes.	15%
✓ Por grupos de 2 estudiantes.	10%

Permítenos asesorarte de cómo aplicar a la beca ideal para ti.

*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-2022-06-22-035.

espol

Facultad de Ingeniería en
Mecánica y Ciencias de la Producción

postgrados.espol.edu.ec



Información y contactos:

Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción

Teléfono y Whatsapp: +593 96 146 6574 o +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

