

USFQ

POSGRADOS
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS

Maestría en
**CIENCIA Y
TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS**

Aprobada el 28 de marzo de 2018
Resolución RPC-SO- 12-No.170-2018

La globalización exige la elaboración de alimentos con calidad nutricional, tecnológica e inocuidad alimentaria.

Forma parte de una industria competitiva en el mercado local e internacional.

¿Qué buscamos?

Este programa está diseñado para profesionales que posean títulos de tercer nivel preferentemente en los siguientes campos: Biología, Bioquímica, Biofarmacéutica, Química, Química Aplicada, Procesamiento de Alimentos, Producción Industrial, Producción Agrícola y Ganadera, Veterinaria, Farmacia, Salud Pública, Bioquímica y Farmacia.

Perfil del aspirante:

El aspirante debe ser una persona disciplinada y honesta, que pueda trabajar en forma independiente y en grupos, con altas exigencias académicas.

- Por otro lado, el aspirante a esta maestría, deberá tener:
 - Un compromiso total con su educación continua.
 - Habilidades críticas y analíticas.
 - Disposición para la lectura y búsqueda de información.
 - Deseo de servicio a la comunidad.

Ventajas

- Nuestro modelo de aprendizaje combina la enseñanza teórica con la parte experimental ejecutada en laboratorios o planta piloto. Nuestra planta piloto cuenta con varias líneas de producción: lácteos, frutas y hortalizas, cárnicos, cereales, cerveza, galletería y panificación.
- El manejo de pequeños grupos de estudiantes permite aplicar el sistema de aprender – haciendo, con un trato personalizado.

USFQ

POSGRADOS
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS

El Programa:

- Este es un programa de Maestría Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos que busca responder a las necesidades de la industria alimenticia, a la demanda del consumidor y a los cambios en los patrones de alimentación de la población.
- La malla curricular incluye una serie de materias teórico-prácticas que, de forma secuencial, permiten al estudiante aprender progresivamente todas las herramientas necesarias para entender y aplicar la metodología completa que involucra el desarrollo de nuevos productos alimenticios.

Campo Ocupacional:

- El crecimiento de la industria alimenticia nacional, la globalización y los cambios de hábitos alimenticios demandan la implementación de departamentos de Investigación y Desarrollo de productos alimenticios, con la demanda respectiva de profesionales de alto nivel que dirijan y formen parte activa de la transformación de la matriz productiva nacional, abriendo las posibilidades de empleabilidad para los graduados en este programa.
- El mercado laboral actual, concentrado en supervisores, analistas o técnicos de calidad, requiere profesionales como directores o jefes en investigación y desarrollo de productos alimenticios, que permita al consumidor encontrar mejores opciones nutricionales, desarrolladas con alta tecnología y siguiendo toda la gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
- Nuestros graduados podrán además formar sus propias empresas de alimentos o trabajar en centros de investigación que requieran profesionales exitosos y con sólida formación profesional y humana.





LUGAR

USFQ



DURACIÓN

4 semestres
Total créditos: 47



MODALIDAD

Presencial

Tres días a la semana:
Jueves y viernes:
17h00 a 22h00
Sábado:
08h30 a 12h30 y 14h30 a 16h30.



COSTO

Total:
\$14.600

Interesados en aplicar a formas de pago y becas otorgadas por el programa, contactarse:
mpintop@usfq.edu.ec



ESTADO

Inicio de clases:
Agosto de cada año.

Requisitos:

- Título de tercer nivel registrado en la SENESCYT en los campos de Biología, Bioquímica, Biofarmacéutica, Química, Química Aplicada, Procesamiento de Alimentos, Producción Industrial, Producción Agrícola y Ganadera, Veterinaria, Farmacia, Salud Pública, Bioquímica y Farmacia.
- Dominio del idioma inglés que permita leer, comprender, analizar, sintetizar y evaluar artículos en ese idioma. Nivel A2 del MCER como mínimo.
- Copia de la cédula de identidad o pasaporte.
- Acta de grado con nota y registro oficial de notas.
- Registro del título del SENESCYT impreso.
- Aprobar el examen de admisión de posgrados de la USFQ. Para ello, remitirse al proceso de admisiones de Posgrado de la USFQ:
http://www.usfq.edu.ec/admisiones/admisiones_posgrado
- Rendir la prueba de admisión específica del Programa.
- Entrevista con la Dirección del Programa.
- Hoja de vida y certificados laborales.
- Tres cartas de recomendación académicas o profesionales dirigidas a la Dirección del Programa, resaltar: cualidades, fortalezas, y capacidades del aspirante para su ingreso al programa de formación.
- Documentos adicionales que colabore en la decisión del Comité de Admisiones del Programa de Posgrado.





POSGRADOS
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DE ALIMENTOS

*Para más información sobre la
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, contáctanos:*

Lucía Ramírez C., Ph.D.
Directora del Programa
Of.: Casa Tomate, CT 112
T.: (+593 2) 297-1700 ext. 1283
lramirez@usfq.edu.ec

Milagros Pinto
Asistente Administrativa
Of.: Edificio Hayek, H 302
T.: (+593 2) 297-1700 ext. 2033
mpintop@usfq.edu.ec

Colegio de Posgrados
Of.: Edificio Eugenio Espejo, EE 204
T.: (+593 2) 297-1852
posgrados@usfq.edu.ec

Santiago Tapia
Coordinador de Admisiones - Posgrados
Of.: Galileo 100
T.: (+593 2) 297-1824
stapia@usfq.edu.ec

Departamento de Asistencia Financiera y Becas
Of.: Galileo 109
T.: (+593 2) 297-1860, 297-1861, 297-1862
asistencia.financiera@usfq.edu.ec

<http://maestria-ciencia-tecnologia-alimentos.usfq.edu.ec>

<http://posgrados.usfq.edu.ec>