



MAESTRÍA EN

# Alimentos

CON MENCIÓN EN  
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

RPC-SO-36-No.680-2017

Posgrados **UG**

¡Alcanza un *nuevo nivel!*



UNIVERSIDAD DE  
**GUAYAQUIL**



[https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado\\_inicio/](https://vigcyp.ug.edu.ec/posgrado_inicio/)

LA MÁS GRANDE, IMPORTANTE  
Y GLORIOSA *del Ecuador*



## Objetivo:

Fortalecer conocimientos científicos y tecnológicos en el área de alimentos para desarrollar, optimizar y evaluar procesos y productos alimentarios contribuyendo, a la innovación, la calidad y la seguridad alimentaria.



## Dirigido a:

Profesionales con título tercer nivel preferentemente en las siguientes carreras: Ingenieros Químicos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Agropecuarios, Ingenieros Industriales, Químicos y Químicos Farmacéuticos.



Título a otorgar:

## Magíster en Alimentos, Mención Procesamiento de Alimentos



Perfil de egreso:

- **SABER:** Domina los fundamentos relacionados con la industria agro-alimentaria, con énfasis en la composición químicas, características nutricionales, indicadores químicos, físicos y microbiológicos de los alimentos y sus transformaciones a través de procesos tecnológicos.
- **SABER HACER:** Desarrolla productos alimenticios nutritivos, saludables y asequibles a la población con el empleo de tecnologías amigables con el medio ambiente y que garanticen la seguridad alimentaria nacional en el marco del programa del buen vivir.
- **SABER CONOCER:** Utiliza técnicas de análisis que permitan la evaluación y control de la calidad e inocuidad de los alimentos. comunica los resultados de investigación científica a través de publicaciones y ponencias en congresos nacionales e internacionales en su área de competencia profesional.
- **SER:** Contribuye a la producción nacional de alimentos para diferentes segmentos poblacionales con ética, responsabilidad, honestidad, creatividad, profesionalidad y protección a los recursos naturales.





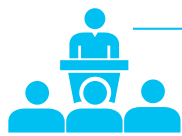
**Duración del programa:**



**3 semestres**



**Modalidad de estudio:**



**Presencial**



**Horario de clases:**

Viernes 18h00 A 21h00, sábados y domingos: 8h00 a 14h00





## Requisitos de ingreso:

- a. Cédula de ciudadanía vigente para nacionales y para extranjeros cédula de identidad o pasaporte vigente.
- b. Registro de título de tercer nivel en la plataforma del Ministerio de Educación, Deporte y Cultura (MINEDEC), aplica para nacionales. En el caso de que el título de tercer nivel de grado sea obtenido en el exterior, el estudiante para inscribirse en el programa deberá presentarlo debidamente apostillado o legalizado por vía consular. Contar con un título profesional de tercer nivel preferentemente en las siguientes carreras: Ingenieros Químicos, Ingenieros en Alimentos, Ingenieros Agropecuarios, Ingenieros Industriales, Químicos y Químicos Farmacéuticos.
- c. El postulante debe contar con un mínimo de tres años de experiencia profesional en el área de ciencia y tecnología de los alimentos, lo que se acreditará con un certificado laboral.
- d. Solicitud dirigida al Decano de la Facultad donde indique su postulación al programa ofertado.
- e. Certificado del promedio general de sus materias de tercer nivel del Instituto de Educación Superior del postulante.
- f. Dos fotografías actualizadas tamaño carné a color, con fondo blanco.
- g. Acreditar conocimiento del idioma inglés a un nivel B1 de acuerdo con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas u otro estándar equivalente, validado por el departamento de idiomas de la Universidad de Guayaquil, el mismo que debe ser presentado al inicio del Programa.
- h. Entrevista realizada por la gestoría de posgrado de la unidad académica.
- i. Certificado que valide pertenecer a un grupo de atención prioritaria (en caso de tenerlo).





## Plan de estudio:

Período Académico	Asignatura	Total de horas
<b>Primero</b>	Química y Bioquímica de los alimentos	111
	Propiedades físicas de los alimentos	111
	Tendencias actuales en la conservación de los alimentos	111
	Microbiología predictiva	111
	Análisis químico de alimentos	111
	Evaluación propiedades sensoriales de alimentos	111
<b>Segundo</b>	Simulación y optimización de procesos	111
	Gestión de la calidad	111
	Diseño de nuevos productos	111
	Evaluación económica	117
	Ciencia y tecnología de carne y recursos pesqueros	101
	Ciencia y tecnología de lácteos	101
<b>Tercero</b>	Ciencia y tecnología agroindustrial	101
	Tecnología de transformación del café y cacao	101
	Biotechnología alimentaria	101
	Diseño, desarrollo y administración de plantas alimenticias	101
	Metodología de la investigación científica	131
	Redacción científica	96
	Trabajo de titulación	82
Estadística y diseño de experimentos	131	
<b>TOTAL</b>		<b>2162</b>





## Costos y tipo de financiamiento:

Matrícula: **\$200.00**

Colegiatura: **\$5,695.55**

**Total: \$5,895.55**

18 cuotas mensuales de \$316,42

Todas las tarjetas:



## Contacto:

**0983887885**





LA MÁS  
**GRANDE,  
IMPORTANTE  
Y GLORIOSA**  
*del Ecuador*

**UG** UNIVERSIDAD DE  
**GUAYAQUIL**



[admisionesposgradosug@innovaep.edu.ec](mailto:admisionesposgradosug@innovaep.edu.ec)

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL



VICERRECTORADO  
ACADÉMICO

Decanato de Investigación,  
Posgrado e Internacionalización

Coordinación de  
Posgrado

