



📞 052622741 | 052623740 EXT 210 ✉ postgrado.rinternacionales@uleam.edu.ec



## PROGRAMA DE MAESTRÍA EN AGROINDUSTRIA COHORTE III



### CONVOCATORIA

La Dirección de Postgrado y la **Facultad de Ciencias Agropecuarias, carrera de Ingeniería Agroindustrial** de la **Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí**, convoca al **Proceso de Postulación y Admisión** para acceder al **Programa de Maestría en Agroindustria, Magíster en Agroindustria Mención Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria. Tercera cohorte.**

El cuerpo académico de la Maestría está integrado por especialistas de alto nivel científico-técnico pedagógico y humanista; comprometido en dotar de conocimientos y habilidades a profesionales, en el

mejoramiento de los procesos agroindustriales que aseguren la inocuidad de los productos elaborados y la optimización de los recursos utilizados, garantizando un enfoque hacia la sostenibilidad de la industria de alimentos.

Manta, Febrero 01 del 2023

## INSTRUCTIVO PARA POSTULAR



0:00 / 2:03

## INFOMACIÓN DEL PROGRAMA

### Programa

***Maestría en Agroindustria Mención Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, Cohorte III***

**Resolución del CES:** [RPC-SO-03-No.058-2020](#)

**Modalidad de la Maestría:** Híbrida

**Duración:** 12 meses, 2 períodos de 6 meses cada uno.



**Horarios de clases:****DÍA HORARIO                      N° HORAS**

Viernes            18h00 –22h00            4

Sábado            08h00 –14h00            6

Domingo            08h00 –14h00            6

**\*\***Los horarios pueden estar sujetos a cambios en función de la programación académica debido a semanas intensivas las cuales serán notificadas con anticipación.

Horas de trabajo semanales 16

**FECHA DE INICIO DE CLASES:** mayo 2023

**COSTO DE LA MAESTRÍA**

Matrícula            300,00 USD

Arancel            3.200,00 USD

**TÍTULO A OTORGAR:** Magíster en Agroindustria Mención Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

**LUGAR DE CLASES:** Facultad de Ciencias Agropecuarias

**Dossier de la Maestría en Agroindustria Mención Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, Cohorte III**

**PERFIL INGRESO:**

Podrán ingresar al programa de Maestría en Agroindustria Mención Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria:

- Preferentemente profesionales del campo específico de industria y producción que tengan



título de Tercer Nivel debidamente registrado en la Senescyt. o;

- Profesionales con título de tercer nivel debidamente registrado en la Senescyt, en otros campos que ejerzan actividades relacionadas a la industria de alimentos con una experiencia de no menos de 2 años de ejercicio profesional.

### **OBJETO ESTUDIO DEL PROGRAMA:**

Desarrollar competencias en los profesionales del campo amplio de ingeniería, industria y construcción a nivel de maestría con altos valores éticos y morales que permitan desempeñarse con excelencia en diversos campos profesionales relacionados con la gestión de calidad y seguridad alimentaria, para el mejoramiento de los procesos agroindustriales que contribuyan al desarrollo del país.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

Desarrollar la gestión de calidad en los procesos de las industrias de alimentos que aseguren la inocuidad de los productos elaborados y la optimización de los recursos utilizados.

Contribuir al desarrollo de la agroindustria en la zona 4 mediante la aplicación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria que permitan la mejora continua e inocuidad en la industria de alimentos, para mejorar la competitividad en el sector, estableciendo mecanismos que contribuyen al régimen de la soberanía alimentaria del país.

### **PERFIL DE EGRESO:**

**Saber:** Planificar las actividades en la industria de alimentos, garantizando un enfoque hacia la sostenibilidad y las nuevas formas de negocios que demanda el mercado internacional en la industria de alimentos

**Saber Hacer:** Liderar la mejora continua aplicando nuevas tecnologías que promuevan la innovación, en la industrialización de alimentos

**Saber Conocer:** Gestionar el control de calidad y seguridad en los procesos de producción e industrialización de los alimentos, garantizando un producto inocuo para el consumo humano

**Ser:** Desarrollar sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria con calidad, calidez,



interculturalidad, inclusión, respeto, compromiso social de forma competente y humanista distinguiéndose por ser ético, responsable, con valores morales y conscientes de su rol dentro de la sociedad. Aportando a la soberanía alimentaria mediante la innovación de productos agroindustriales, de alto valor nutritivo e inocuos que contribuyan a alcanzar el buen vivir.<sup>3</sup>

#### **Postulaciones Abiertas**

#### **Contenido Curricular**

#### **Estudiantes Admitidos**

#### **Contactos**

#### **Docentes**

