TÍTULO

Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos

APROBACIÓN

RPC-SO-12-No.170-2018, 28 de marzo de 2018

Aprobación Actualizada CES: RPC-SO-13-No.261-2020, 20 de mayo de 2020

Perfil del aspirante

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

El aspirante debe ser una persona disciplinada, y honesta que pueda trabajar en forma independiente y en grupos, y debe ser capaz de trabajar con altas exigencias académicas. Adicionalmente, el aspirante debe tener la madurez y estabilidad emocional para alcanzar las expectativas de la institución, de los profesores y de los tutores.

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.
* Campo ocupacional
* El crecimiento de la industria alimenticia nacional, la globalización y los cambios de hábitos alimenticios demandan un crecimiento tecnológico para ser más competitivos en el mercado nacional y/o internacional. En muchas industrias alimenticias respondiendo a esta necesidad se ha implementado el departamento de Investigación y Desarrollo de nuevos productos alimenticios, con la demanda respectiva de profesionales de alto nivel que puedan dirigir o formar parte activa contribuyendo a la transformación de la matriz productiva nacional. Esto abre las posibilidades de empleabilidad para los graduados en este programa.
* A nivel nacional, se requieren profesionales en todos los campos que involucra la industrialización de alimentos, debido a que Ecuador ha estado importando productos desde otros países que sin problema podrían ser producidos por industrias ecuatorianas. Teniendo el país una gran riqueza de alimentos tanto de origen animal como vegetal es necesario fomentar la industrialización para ofrecer productos con calidad que puedan ser competitivos, diversificar la producción nacional, e incrementar las exportaciones generando fuentes de empleo. El mercado laboral actual, concentrado en supervisores, analistas o técnicos de calidad requiere profesionales en puestos como directores o jefes, en investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios para introducir al mercado nacional nuevos productos o mejorar en diferentes aspectos los ya existentes que permita al consumidor encontrar mejores opciones cuidando aspectos nutricionales, tecnológicos y de inocuidad. Por otro lado, la producción nacional debe corresponder a las exigencias de calidad establecidas a nivel nacional e internacional debido a los parámetros determinados por la globalización que en este momento rige la competencia.
* 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.

## 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.

Nuestro cuerpo docente tiene una sólida formación académica, en su mayoría a nivel de Doctorado (Ph.D.), además de experiencia en la industria alimenticia en diferentes líneas de investigación.

El diseño curricular del programa incluye todas las herramientas científicas y tecnológicas necesarias para la formación exitosa del futuro profesional, sin olvidar al ser humano cumpliendo con la filosofía de Artes Liberales de la USFQ.