



**UTPL**  
UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

## **Maestría en Alimentos**

Maestría profesionalizante

Resolución oficial: RPC-SO-42-No.770-2019  
RPC-SE-04-No. 017-2018

[inscripciones.utpl.edu.ec/posgrado](https://inscripciones.utpl.edu.ec/posgrado)



# ¿Por qué estudiar en la UTPL?

---

La Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) es una institución autónoma de enseñanza superior que se funda el 3 de mayo de 1971, con el objetivo de contribuir al desarrollo del Ecuador, impulsando investigaciones con libertad científica-administrativa e impartiendo enseñanza técnica y humanística al amparo de los valores católicos.

Tras 49 años de vida institucional, su crecimiento no solo se ha visto reflejado en infraestructura, sino ante todo en sus dimensiones de academia, investigación y gestión dedicada al servicio de la sociedad.

Cuenta con dos modalidades de estudio: presencial y a distancia, y mantiene programas de grado, posgrado y educación continua, logrando así acoger alrededor de 37 mil personas distribuidas en Ecuador y el mundo.

## **Visión**

El humanismo de Cristo.

## **Misión**

Buscar la verdad y formar al hombre, a través de la ciencia, para que sirva a la sociedad.

La UTPL impulsa estudios de posgrado para dar respuesta a nuevas demandas sociales, laborales y de investigación. Se encuentran orientados a crear una generación de profesionales altamente cualificados que puedan dar solución a las necesidades de progreso de los sectores económicos y sociales más innovadores del país.

Tipos de postgrados:

- Maestrías de investigación
- Maestrías profesionalizantes



### Experiencia

Nuestros 49 años de experiencia en educación superior hacen posible la formación científica y humanística de más de 70 mil personas que decidieron *ser más* para servir a la sociedad y transformar el mundo.



### Líderes en producción científica

El 13% del conocimiento que Ecuador aporta al mundo es generado por la UTPL, ubicándonos así entre las 5 universidades con mayor producción científica del país, de acuerdo al Ranking Iberoamericano Scimago 2017.



### Entorno de aprendizaje dinámico e inspirador

Laboratorios con tecnología de punta, espacios de *coworking*, áreas verdes y una biblioteca enriquecida con recursos académicos físicos y virtuales, nos constituyen en un Parque Científico y Tecnológico, un ambiente de aprendizaje propicio para explorar, descubrir, experimentar y crear el propio conocimiento a la vanguardia del siglo XXI.



### Flexibilidad de horario

Nuestro programa tiene una duración de un año y medio. Su modalidad es presencial, no obstante, sus horarios son cómodos y se imparten los viernes, sábados y domingos; facilitando que combines tu formación profesional con tu trabajo diario y tiempo en familia.



### Enfoque hacia la innovación

La maestría se enfoca principalmente en la innovación y el desarrollo de productos, que, sumado a una visión académica que se centra en la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria, hacen del programa profesionalizante un elemento estratégico para desempeñarse con éxito en el mundo laboral.



### Aporte para el desarrollo del sector alimentario del país

Las competencias teóricas, científicas y metodológicas de nuestro programa, te capacitan para contribuir al progreso agroindustrial del Ecuador, a través de la generación de tu propio emprendimiento o del apoyo a medianas y grandes empresas que busquen innovar y diversificar sus productos o servicios.



“

**Cursar la Maestría en Alimentos es una buena oportunidad para actualizar conocimientos y especializarse en el área de desarrollo e innovación de alimentos y con ello estar en capacidad de brindar nuevas alternativas que satisfagan las necesidades del sector agroalimentario y del consumidor; y a la vez contribuyan al desarrollo de nuestra región y el país.**

Mgtr. Maritza Castillo  
Coordinadora de la Maestría

# Descripción del programa

La Maestría en Alimentos forma a profesionales con un amplio conocimiento sobre nuevas tecnologías para el desarrollo, procesamiento y conservación de alimentos; teniendo como base la revalorización de los alimentos tradicionales y la gestión de la calidad para contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria y garantizar así la inocuidad de los alimentos, sin olvidar el objetivo fundamental de ofrecer al consumidor elementos nutritivos, saludables y sensorialmente atractivos. El programa formativo aborda los procesos básicos de transformación y conservación de alimentos, con un alto componente de innovación y emprendimiento para estar en la capacidad de identificar oportunidades de mejora que generen nuevas alternativas o soluciones para el desarrollo de la empresa y el sector agroindustrial del Ecuador.

## Dirigido a:

Profesionales con título de tercer nivel con sólidos conocimientos en el ámbito de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos, preferentemente a los titulados en Alimentos, Industrias Agropecuarias, Agroindustria; Bioquímica y Farmacia, Biotecnología, Química y otras afines que acrediten mención en Alimentos; cuyos títulos estén registrados por la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (Senescyt).



### Modalidad de estudios:

Presencial

Viernes | De 17:00 a 21:00

Sábado y domingo | De 8:00 a 14:00



### Duración:

2 semestres (1 año)



### Título a obtener:

Magíster en Alimentos

# Malla Curricular

## Semestre 1

- Búsqueda de información y comunicación científica 96

---

- Evaluación sensorial para el diseño de alimentos 96

---

- Optativa I:
  - A. Química de productos naturales
  - B. Gestión de calidad e inocuidad de alimentos96

---

- Nutrición aplicada a la tecnología de los alimentos 144

---

- Análisis de alimentos aplicados al desarrollo de nuevos productos 192

---

- A. Trabajo de Titulación I  
B. Examen complejo I 96

---

- Unidad de Formación Disciplinar avanzada
- Unidad de Investigación
- Unidad de Titulación

## Semestre 2

- Optativa II:
  - A. Potencial de alimentos no convencionales y de subproductos
  - B. Vida útil de alimentos96

---

- Alimentos e ingredientes funcionales 144

---

- Nuevas tecnologías para el procesamiento y conservación de alimento 192

---

- Innovación y diseño de nuevos productos 192

---

- A. Trabajo de Titulación II  
B. Examen complejo II 192

---

### Forma de acreditación:

- Asistencia y aprobación de todos los componentes.
- Presentación, aprobación y defensa del trabajo de titulación o aprobación de examen complejo.



“

“La Investigación + Desarrollo + Innovación (I+D+i) es uno de los pilares fundamentales de la industria en general, pero especialmente de la industria alimentaria. Podemos innovar en el producto, ya sea en su formulación, producción, envasado, empackado y costos; reducir o reutilizar subproductos de nuestro proceso productivo; ofrecer nuevos sabores, texturas y alimentos saludables; dar un nuevo uso a los alimentos existentes; o crear envases que sean más que un simple contenedor... Trabajar en I+D+i me ha permitido eso y mucho más.

Ph.D. Ximena Carrión Granda  
Docente de la maestría



**Requisitos de postulación y admisión:**

1. Copia del título de tercer nivel registrado en el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador (SNIESE), acorde al área de estudios y perfil de ingreso. En caso de que el título de tercer nivel corresponda a una institución del extranjero, deberá ser apostillado o legalizado por vía consular.
2. Expediente académico (certificado de calificaciones, con promedio general).
3. Copia a color de la cédula de identidad (para ecuatorianos) o pasaporte (para extranjeros).
4. Hoja de vida con fotografía actualizada y motivación para el ingreso al postgrado, en el formato establecido.
5. Documentación que justifique pertenecer a cupos especiales (personas con discapacidad o pertenecientes a diferentes grupos étnicos del país).
6. Rendir el examen de admisión al programa de maestría.



## Proceso de postulación:

### 1. Registra tus datos

Completa el formulario “Solicita información”, disponible en el postgrado de tu interés, ingresando en la página web:

[inscripciones.utpl.edu.ec/posgrado](https://inscripciones.utpl.edu.ec/posgrado)

### 2. Recibe la asesoría de un representante UTPL

Recibirás la llamada de un asesor, quien te brindará toda la información sobre el postgrado y te solicitará que envíes los requisitos de inscripción al correo.

### 3. Mantente informado de los avances

Te notificaremos los avances de tu postulación en línea, a través de correo electrónico y vía telefónica.

### 4. Rinde la prueba de admisión

Si tu postulación es aceptada, deberás asistir a la prueba de admisión en la fecha prevista en tu postgrado. De acuerdo a los resultados que obtengas, te comunicaremos vía correo electrónico si fuiste admitido.

[Lineamientos de prueba de admisión](#)

### 5. Procede con el pago

El asesor realizará tu matrícula online y deberás proceder con el pago correspondiente.

**Nota:** Si estás decidido por tu maestría y quieres iniciar de forma inmediata tu postulación sin la guía de un asesor, solo tienes que registrarte en nuestro sistema académico para generar tus credenciales de acceso y realizar hoy tu **proceso de postulación en línea**.

Descarga el manual de postulación



### **Inversión:**

La maestría tiene un costo total de \$ 6 100,00.

### **Formas de pago y descuentos:**

- **Pago al contado:** puedes realizarlo a través de transferencia o depósito bancario.
  - Obtienes un 10% de descuento.
- **Pago fraccionado:** puede diferir el costo total en pagos semestrales.
- **Pago con tarjeta de crédito:** puedes realizar un pago al corriente o diferir el costo total a 3 y 6 meses sin intereses y hasta 24 meses con interés, dependiendo de la tarjeta de crédito.
  - Obtienes un 5% de descuento.
- **Crédito educativo con instituciones financieras:** puedes financiar el costo total, incluyendo seis meses, uno o dos años de gracia antes de iniciar el pago del capital o los intereses.
- **Descuento especial:** si eres UTPL Alumni (graduado), obtienes el 10% de descuento adicional, independientemente de la forma de pago que elijas.

\* Este valor puede variar anualmente de acuerdo con la tasa de inflación.

**Nota:** se considera un máximo de descuento del 25% (incluyendo convenios).

Conoce más 



**Contactos:**

Mgtr. Maritza Janneth Castillo Carrión  
**Coordinadora de la Maestría en Alimentos**  
☎ (07) 370 1444, ext. 3021

Mgtr. Raquel Mireya Bravo Castro  
**Gestora de postgrados del  
Área Biológica y Biomédica**  
✉ [admissionposgrados@utpl.edu.ec](mailto:admissionposgrados@utpl.edu.ec)  
☎ (07) 370 1444, ext. 3065

📞 0999565400

# UTPL

DECIDE SER **más**