



MAESTRÍA EN  
**GESTIÓN DE PROCESOS  
Y SEGURIDAD DE LOS  
ALIMENTOS**

RPC-SO-32-No.564-2019

# Elige **ESPOL**



PRESTIGIO  
INSTITUCIONAL



CONVENIOS Y ALIANZAS  
INTERNACIONALES



CAMPUS  
PRIVILEGIADO



INFRAESTRUCTURA  
MODERNA



VINCULACIÓN  
CON LA SOCIEDAD



EMPLEABILIDAD

**6,897**

TOTAL DE  
GRADUADOS

**126**

CONVENIOS  
INTERNACIONALES

Reconocimientos **institucionales**:



**OBJETIVOS**  **DE DESARROLLO  
SOSTENIBLE**

## Acerca del **programa**

La **Maestría en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos** se enfoca en proporcionar conocimientos y habilidades en administración de procesos e inocuidad alimentaria. Su objetivo es que, a través del análisis y la innovación, los graduados generen e implementen soluciones eficaces y de alto valor para los retos y problemáticas del sector industrial.

La industria alimentaria requiere profesionales capaces de integrar la gestión administrativa y operacional de las plantas con la tecnología e ingeniería en alimentos. Al estudiar esta maestría, nuestros graduados combinan la administración de la producción con la seguridad alimentaria y los procesos tecnológicos, logrando así mejorar los estándares de producción.

*\*Postgrados FIMCP - Encuesta de seguimiento a graduados.*



### Nuestros graduados **dicen:**

“Destaco del programa el aprendizaje de herramientas estadísticas para el control de procesos, que me permite tomar decisiones precisas para satisfacer las exigencias de los clientes. Recomendando esta maestría por su relevancia en el mercado actual y considero que obtener un título de cuarto nivel me ha abierto mejores oportunidades en la industria alimentaria y el sector avícola ganadero, impulsando mi crecimiento profesional”.

Joseph **Brito**  
Jefe de Laboratorio Analítico - **AgroAvilab**



¿Por qué somos tu **mejor opción?**



## Diplomado en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

Los profesionales que cursen la maestría obtendrán el **Diplomado en Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria una vez** aprobado el PAO I de este programa.

El diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria de ESPOL está conceptualizado para formar especialistas en administración de los sistemas basados en estándares de inocuidad alimentaria, con lo que accederán a desarrollar pericia en la prospección, inspección, implementación y monitoreo de la seguridad de los alimentos en los eslabones de la cadena alimentaria (proveedores, productores, almacenamiento, transporte, etc).

Licencias y **plataformas de estudio:**

 Office 365  Learning

 **CANVAS**  
BY INSTRUCTURE

 **Centro de Información Bibliotecaria**

Otros **beneficios:**

 **Latina**  
SEGUROS 

Los estudiantes de postgrado de ESPOL disponen de un Seguro de accidentes personales. **Puedes revisar las condiciones de este beneficio [aquí](#).**



## Detalle del **programa**

### ¿A quién va dirigido este programa?

Profesionales con título de grado, legalmente reconocido por la Senescyt preferentemente en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Veterinaria, Ciencias Ambientales e Ingeniería en Alimentos.

### Campo **Ocupacional**

Al culminar este programa de posgrado, el egresado estará capacitado para liderar el diseño y ejecución de proyectos integrales, tanto en el sector público como privado y ocupar cargos de dirección y administración de los departamentos de calidad, innovación, desarrollo o producción de alimentos.



#### **Modalidad Híbrida:**

Las clases se pueden seguir en forma virtual o presencial (aproximadamente 20% de las clases).



#### **Horarios:**

Viernes: 18h00 a 22h00  
Sábados: 09h00 a 16h00.

# Malla Académica

 **Duración:** 1 año + titulación

## Primer periodo académico:

**1** Conservación y Seguridad de los Alimentos

**2** Toxicología y Legislación Alimentaria

**3** Inocuidad Alimentaria

**4** Higiene de los Alimentos y Saneamiento

**5** Administración de la Producción de Alimentos

## Segundo periodo académico:

**6** Manufactura Esbelta y Seis Sigma

**7** Planificación de Operaciones

**8** Herramientas para el mejoramiento de la calidad

**9** Optimización y Simulación de Procesos Alimentarios

**10** Sistemas Integrados de Gestión

**11** Desarrollo e Innovación de Alimentos

## Titulación:

**12** Trabajo de Titulación



**Magíster en Gestión de Procesos y Seguridad de los Alimentos**

## Permanencia laboral y flexibilidad:

- Desarrollate en tu trabajo, estudia los fines de semana desde donde sea, aplica lo aprendido en tus labores y ahorra en movilidad.
- Tendrás la opción de participar presencialmente en clases híbridas, con aulas especialmente diseñadas que permiten la interacción directa con compañeros y profesores.



## Nuestros docentes:



### **Patricio Cáceres Costales, Ph.D**

Fundador y administrador de industrias alimentarias. Con más de 25 años de experiencia en la dirección de la producción y desarrollo de productos. Asesor en mejora de operaciones en empresas agroalimentarias. Investigador en temas de nuevos alimentos funcionales y optimización de procesos - Ph.D. en Biología y Ciencias de la Alimentación por la **Universidad Autónoma de Madrid** (España).



### **Leyla Solórzano Salazar, M.Sc.**

Más de 20 años de experiencia en la **industria agroalimentaria** y trayectoria en certificaciones y auditorías de diferentes estándares de **inocuidad de plantas de procesamiento de alimentos, empaques y agroindustria**. - M.Sc. en Ciencia Alimentaria por la **ESPOL, Guayaquil-Ecuador**.



### **Denise Rodríguez, Ph.D.**

Facilitadora y coach de programas **Lean Six Sigma** en diversas empresas manufactureras y de servicios por más de 15 años. - Ph.D. en Ingeniería Industrial y Master en Administración de Operaciones y Tecnología de la **Universidad de Gante, Bélgica**.



### **Ana María Costa, M.Sc.**

Gerente de Sistemas de Calidad y Medio Ambiente en empresas nacionales e internacionales, responsable de certificaciones en toda la cadena de producción. Realización de más de 300 auditorías del sistema de calidad, incluyendo proveedores, laboratorios, granjas camaroneras y auditorías internas. M.Sc. en Ciencias Alimentarias - **ESPOL, Guayaquil-Ecuador**.



### **Jaime Macias, Ph.D.**

Experto en cadenas de suministro e Ingeniería Industrial con más de 10 años de experiencia en el campo. Ha destacado como **Jefe de Planificación y Suministro** en una multinacional y como consultor independiente, ayudando a empresas a optimizar procesos y alcanzar resultados sobresalientes. - Ph.D. en Logística Digital de la **Universidad de Cambridge, Inglaterra**.



### **Diego Pico, M.Sc.**

Más de 30 años de experiencia en la industria de alimentos, incluyendo 25 años a cargo del área de Investigación y Desarrollo en la empresa PRONACA. Especialista en administración de proyectos de innovación y desarrollo, empaques y optimización de procesos y mantenimiento, con destacada trayectoria en estrategia de negocios y manejo de equipos multidisciplinarios. M.Sc. en Alimentos, **University of Greenwich, Inglaterra**.

# Proceso de admisión:

Inscripciones abiertas - Enero 2025



Escanea y conoce más sobre el proceso de postulación aquí



## Requisitos:

1. Prueba de aptitud.
2. Copia de récord académico de su último grado.
3. Entrevista.
4. Título de tercer nivel de grado registrado por la Senescyt.
5. Copia de carnet de discapacidad (en caso de que aplique).
6. Hoja de vida actualizada.
7. Carta de recomendación académica o profesional.
8. Carta de motivación personal para cursar el programa de la maestría.
9. Copia o planilla digital de servicio básico.

### Para postulantes

#### ecuatorianos:

Copia de cédula y certificado de votación actual a color.

### Para estudiantes extranjeros:

Copia de cédula o pasaporte vigente.

Copia del título de tercer nivel apostillado o legalizado por vía consular y registrado por la SENESCYT.



# Becas y financiamiento

**Costo total:** \$8,000 USD

**Arancel:** \$7,500 USD | **Matrícula:** \$500 USD

**Convenio directo de hasta 18 cuotas sin intereses y sin garantes.**

Puedes acumular  
**hasta el  
25%  
de beca**

**20%** Alumni de ESPOL.  
Pago total anticipado.

**15%**

Condición económica.  
Servidor y/o trabajador de la ESPOL  
o empresa pública de ESPOL.  
Pronta postulación y pago del  
examen de admisión (hasta el 15%).

**10%**

Discapacidad  
Alumni de otras universidades públicas  
de Ecuador.

**5%**

Alumni de otras universidades  
privadas de Ecuador.

Graduado de certificación o  
diplomado de FIMCP (no maestría).

Familiar directo del servidor y/o  
trabajador de FIMCP.

## Becas corporativas

**15%** Por grupo de 3 o más estudiantes.

**10%** Por grupo de 2 estudiantes.

**5%** Trabajador o miembro activo de  
institución con convenio con ESPOL.

*\*Aplican requisitos y condiciones establecidos en los lineamientos de becas para las maestrías profesionalizantes FIMCP. Aprobado por Consejo de la Unidad Académica en resolución CUA-FIMCP-2023-05-18-056. Valor de cuotas sujeto a programas.*

## Contáctanos y conoce nuestro plan de financiamiento:



**Viviana Jalón**

**Asesora Comercial**

Whatsapp: +593 96 146 6574

Teléfono: 04-226900 ext. 1388

Email: [postgradosfimcp@espol.edu.ec](mailto:postgradosfimcp@espol.edu.ec)

**Atención:** Lunes a viernes de  
08h00 a 16h30.

Campus Gustavo Galindo Velasco

**Km 30.5 Vía Perimetral**

Guayaquil - Ecuador

Postgrados  
**espol**<sup>®</sup>

**HAZ BRILLAR TU POTENCIAL**

 [postgradosfimcp](#)  [postgradosfimcp](#)  [company/espolfimcp](#)  [espolfimcp](#)

[postgrados.espol.edu.ec](http://postgrados.espol.edu.ec)

