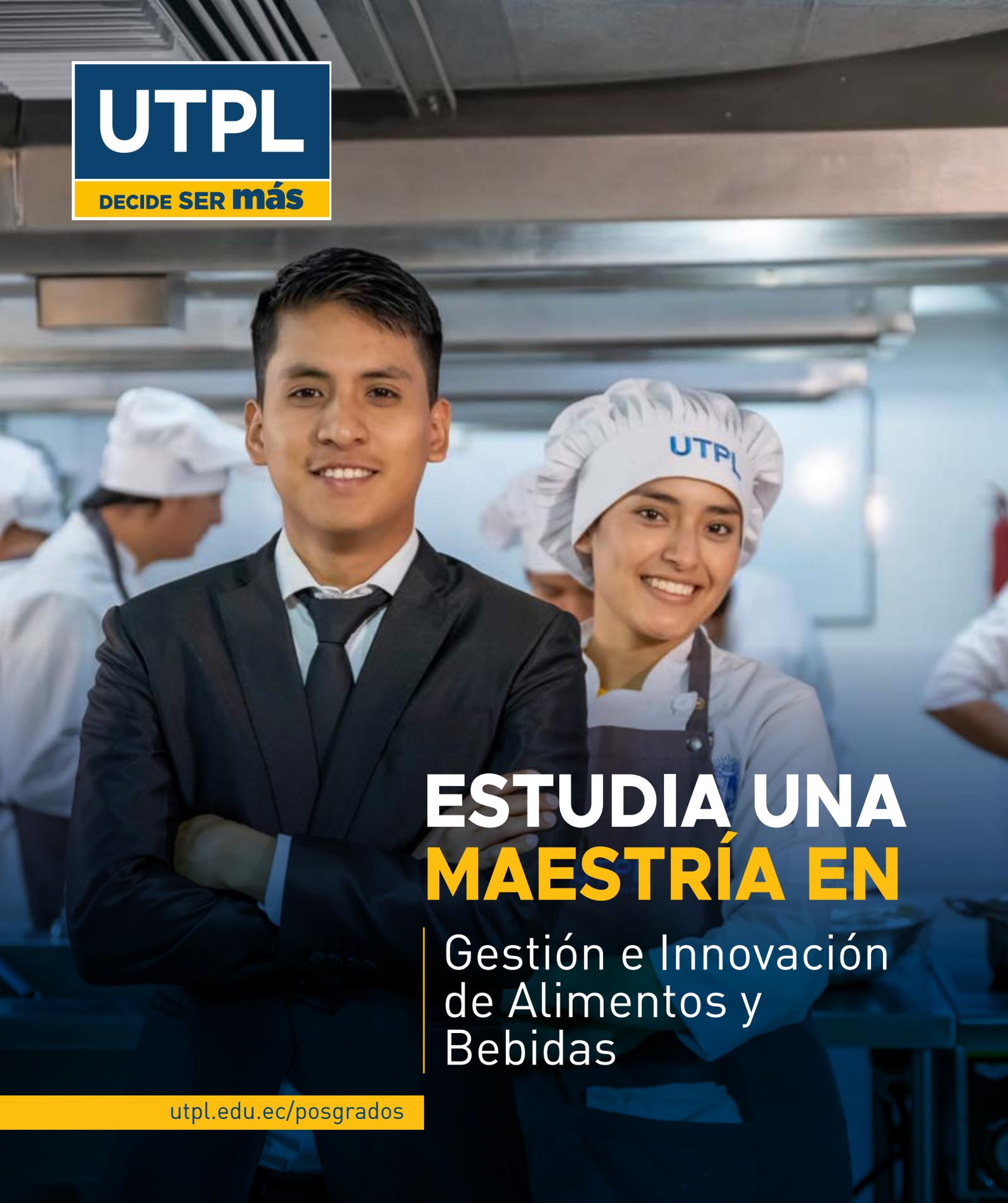




UTPL

DECIDE SER **más**



**ESTUDIA UNA
MAESTRÍA EN**

Gestión e Innovación
de Alimentos y
Bebidas

utpl.edu.ec/posgrados

Ser más es nuestra identidad y nuestro **DESTINO**

Actuamos con un fuerte sentido de mejora constante, aprendiendo para construir sueños, innovando para ampliar horizontes y trascendiendo para servir a la sociedad y transformar el mundo.

Durante más de 25 años, hemos ofertado programas de posgrado con el objetivo de formar y especializar a profesionales en sectores económicos y sociales clave, para abordar así las necesidades más urgentes de nuestro país.

Cada programa de maestría en nuestra universidad se enfoca en proporcionar a los profesionales las herramientas y competencias necesarias para especializarse en áreas de interés, mejorar su desempeño laboral y así acceder a nuevas oportunidades en sus carreras.

Además, impulsamos la internacionalización de nuestros programas, brindando la posibilidad a todos los estudiantes de participar en estancias de investigación, movilidad académica, proyectos científicos, clases e intercambios.

De esta manera, promovemos una visión más inclusiva y facilitamos el acceso a un gran número de profesionales, siempre manteniendo altos estándares de calidad.

¡ACEPTAMOS EL RETO DE **CRECER** DESDE NUESTRO ORIGEN!

**POS
GRADOS**

La Universidad Técnica Particular de Loja es una institución autónoma de enseñanza superior, fundada el 3 de mayo de 1971, con el objetivo de contribuir al desarrollo del Ecuador, impulsando investigaciones con libertad científico-administrativa e impartiendo enseñanza técnica y humanística amparada en los valores católicos.

Tras 54 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 dedicadas al servicio de la sociedad.

La UTPL impulsa estudios de posgrado para dar respuesta a nuevas demandas sociales, laborales y de investigación, con el fin de 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.

Actualmente, cuenta con 3 modalidades de estudio: presencial, a distancia y en línea, facilitando la educación de personas en Ecuador y en el extranjero.



Dr. Santiago Acosta Aide
Rector UTPL



Visión:

Ser líder en formación integral de excelencia con enfoque global, innovador, inclusivo y sostenible.

Misión:

Desde el humanismo de Cristo, buscar la verdad y la unidad del saber, para el desarrollo integral de personas y la promoción del bien común.

La maestría está diseñada para proporcionar herramientas avanzadas para una gestión integral, incorporando las últimas tendencias en sostenibilidad, modelos de negocio innovadores y optimización de procesos gastronómicos y administrativos.

MAESTRÍA EN GESTIÓN E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Resolución de aprobación: RPC-SE-11-No.043-2024



Duración: 1 año



Modalidad: En línea



Precio: \$3 390



Maestría con trayectoria profesional



Título a obtener: Magíster en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas

Perfil de ingreso

Profesionales en campos de:

- Administración de empresas
- Gastronomía
- Ingeniería de alimentos
- Otros afines con experiencia en el área

TÍTULO UTPL VALIDABLE EN



*La validación de títulos en Estados Unidos esta sujeta a cada programa específico. Consulte el proceso detallado.

Obtén hasta el 20% de descuento por formas de pago y becas



CAMPO LABORAL

Con esta maestría podrás desempeñarte en una variedad de roles dentro de la industria de servicios de alimentos y bebidas:

- **Gestor de establecimientos y eventos gastronómicos:** Lidera operaciones y eventos culinarios.
- **Consultor en innovación gastronómica:** Asesora en la creación de conceptos culinarios novedosos y en las tendencias del mercado.
- **Experto en desarrollo de alimentos y bebidas:** Diseña y mejora productos alimenticios para la industria y consumidores.
- **Gestor de marketing y comunicación gastronómica:** Promueve marcas y experiencias culinarias, conectando con el público objetivo.



La maestría te permite postular con tu proyecto de trabajo de titulación a las convocatorias de la incubadora de negocios Prendho, reconocida a nivel mundial entre las 5 mejores por UBI Global, teniendo la oportunidad de que tu producto o servicio crezca como empresa.



CONTENIDO DEL PROGRAMA

Semestre 1

Cultura alimentaria global y nuevas tendencias gastronómicas:

Descubrirás la riqueza de la antropología alimentaria y la identidad cultural, y aprenderás a valorar y promover la diversidad culinaria junto con las tendencias gastronómicas contemporáneas.

Sostenibilidad 360° gastronomía circular:

Diseñarás estrategias de economía circular y aprenderás a implementar sistemas sostenibles y socialmente responsables en la industria alimentaria, beneficiando al medio ambiente.

Diseño de negocios gastronómicos:

Identificarás oportunidades de negocio y crearás propuestas de valor únicas, adquiriendo las herramientas necesarias para lanzar y gestionar emprendimientos gastronómicos innovadores y exitosos.

Gestión y calidad alimentaria en la industria gastronómica:

Te capacitarás en la gestión operativa y en la implementación de estándares de calidad, asegurando la sostenibilidad operativa de la empresa.

Titulación I

Aplicarás herramientas metodológicas para iniciar con la creación de un producto innovador y sostenible para la industria de servicios de alimentos y bebidas.

Semestre 2

Gestión del talento humano para gastronomos:

Aprenderás a seleccionar y evaluar al personal gastronómico, fomentando un ambiente de trabajo inclusivo y equitativo que valore la diversidad y la igualdad de oportunidades.

Habilidades directivas en empresas de alimentos y bebidas:

Desarrollarás habilidades de liderazgo y gestión, aprendiendo a tomar decisiones asertivas que impulsen la innovación y el crecimiento en el sector alimentario.

Desarrollo de productos y servicios gastronómicos:

Podrás diseñar el negocio gastronómico sea en productos o servicios desde el desarrollo de las capacidades productivas, elaborando un prototipo en línea con lo último en tecnología de desarrollo para plataformas y uso inteligente de los recursos.

Marketing de innovación y desarrollo para emprendimientos gastronómicos:

Te especializarás en estrategias de marketing digital, aprendiendo a crear y validar campañas de marketing efectivas para productos y servicios en la industria de alimentos y bebidas.

Christian Verdezoto Sánchez

Gerente propietario

Empresa de servicios de Catering



Estudiar la Maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas en la UTPL ha sido una experiencia transformadora. La calidad académica, el enfoque innovador y la excelencia de los docentes me han permitido replantear mis propuestas profesionales en el mundo gastronómico. La modalidad en línea es ideal para quienes trabajamos, ya que ofrece flexibilidad sin sacrificar profundidad. La plataforma virtual es muy completa, y el acompañamiento docente ha sido excepcional. Recomiendo esta maestría a quienes buscan marcar la diferencia en el sector.

Titulación II

Es la culminación de tu formación, con la posibilidad de participar en las mentorías para fortalecer tu idea de negocio.

Contamos con aliados claves, como la cátedra Unesco de Desarrollo Sostenible y Prendho. Estas alianzas nos conectan con expertos en gestión e innovación de proyectos, respaldando a nuestro equipo docente con su profesionalismo y red de colaboración.



DOCENTES EXPERTOS



Julio Cesar García García

Máster en Techno-Entrepreneurship & ICT Convergence (Handong University, Corea del Sur, 2017-2018). Experto en transformación digital y curador de tendencias, maneja metodologías de innovación como Lean Startup, Business Model Canvas, Design Thinking, entre otras. Conocimientos en marketing estratégico, gerencia de marca, inteligencia de negocios y growth hacking. Constructor de ecosistemas de innovación, ha trabajado en tecnología, ciudades inteligentes y programas de intrapreneurship. Profesor en universidades como Universidad de Lima y UTPL, y mentor en programas como Startup Weekend y Hult Prize. Autor de Qbliss360.



Adriana Nathaly Aguirre Rodríguez

Magíster en Alimentos por la Universidad Técnica Particular de Loja, actualmente Supervisora de Aseguramiento de Calidad en ILE. Experiencia en aprobación y monitoreo de proveedores, auditorías internas y evaluación de desempeño bajo estándares de calidad e inocuidad. Certificada en BRCS Professional y FOOD (Norma Mundial de Seguridad Alimentaria V9), auditor interno en monitoreo ambiental, riesgos, fraude y defensa alimentaria (BRCS), y gestión de inocuidad ISO 22000:2018. Formación en HARPC, seguridad alimentaria, microbiología, rotulado nutricional, HACCP II, root cause analysis, manejo de químicos y alertas sanitarias.



Gonzalo Leonardo Izquierdo Montoya

Doctor en Ciencias Ambientales. Mención Desarrollo Sostenible por la Universidad Técnica e Dresden Alemania. Actualmente, decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL). Especialista en Macroeconomía (PUC Chile), en Gestión Universitaria (OEI-España), y en Gestión del Talento Humano (INDEG-UTPL). Economista en la UTPL. Posee experiencia como profesor/investigador universitario durante 15 años en programas de grado y posgrado. Titular de la Cátedra UNESCO de Desarrollo Sostenible para la región, que fue creada en Ecuador en el año 2018. Se desempeñó como Director de Planificación Municipio de Loja, donde trabajó 2 años en el Plan de Ordenamiento Territorial de la provincia y la creación de estrategias de posicionamiento desde la visión local. Miembro activo de la Red Internacional Econolatin, la Red Latinoamericana de Desarrollo Sostenible y de la RECID.



Jairo Franklin Rosero Arévalo

Magíster en Alimentos por la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL). Máster en Cocina Técnica y Producto del Basque Culinary Center - Universidad Mondragón, San Sebastián - España. Master Universitario de Dirección y Planificación del Turismo Interior y de Salud por la Universidad de Vigo - Orense - España. Actualmente, director de la carrera de Gastronomía UTPL. Su experiencia se centra en la especialización en gastronomía, química alimentaria, servicios, enología y mixología. Cuenta con 7 años de formación con chefs a nivel mundial y más de 8 años de experiencia como docente universitario. Gerente propietario de Sibarita, empresa especializada en la organización de eventos gastronómicos a nivel nacional enfocada en promover la sostenibilidad alimentaria y la innovación en el sector gastronómico. Ponente en conferencias gastronómicas.



**POS
GRADOS**



Mgtr. Juan Andrés Padilla Pérez
Director

La UTPL es una institución que avala a la educación en línea, contamos con más de 80 centros universitarios a nivel nacional. Somos una familia comprometida de docentes, investigadores y personal administrativo dedicados a ayudarte a cumplir tus metas. Nuestra Maestría en Alimentos y Bebidas está diseñada para prepararte para los rápidos cambios en la industria gastronómica. Te capacitaremos para responder ágilmente a estos cambios, combinando creatividad administrativa, producción e innovación con un enfoque integral en tus habilidades directivas. Esta formación te hará más valioso tanto en tu propio emprendimiento como en una organización formal. Únete a nuestro programa y lleva tu carrera al siguiente nivel, desarrollando proyectos profesionales, innovadores y sostenibles. Con el apoyo de nuestro cuerpo docente, expertos en innovación y desarrolladores de negocios, adquirirás los conocimientos y habilidades necesarios para destacar y contribuir significativamente al desarrollo de la industria de servicios de alimentos y bebidas.

PROCESO DE POSTULACIÓN



1. CREA TU CUENTA

- Ingresa a utpl.edu.ec/posgrados y selecciona el posgrado de tu interés.
- Elige la opción posgrados y haz clic en POSTULAR



2. CREA TU SOLICITUD DE ADMISIÓN

- Completa la información requerida.
- Carga los requisitos de postulación: cédula, título de tercer nivel de grado y hoja de vida en el formato establecido. Acepta términos y condiciones.



3. ENTREVISTA DE ADMISIÓN

- Si tu postulación es aceptada deberás presentarte a la entrevista de admisión.



4. REALIZA TU MATRÍCULA

- Recibirás una notificación en tu correo electrónico personal con el resultado del proceso de admisión y un enlace para la confirmación del cupo y matrícula.

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

1. Copia del título de tercer nivel de grado registrado por el órgano rector de la política pública de educación superior. En el caso de que el título de grado sea obtenido en el extranjero deberá ser apostillado o legalizado por vía consular.
2. Copia a color de la cédula de identidad o pasaporte para extranjeros.
3. Hoja de vida preferentemente en el formato institucional establecido. Descargar en la página web utpl.edu.ec/posgrados
4. Presentarse a la entrevista o examen.

Obtén hasta el
20% de descuento
por formas de pago y becas

Más información:

099 956 5400
admissionposgrados@utpl.edu.ec

Inscripciones abiertas

utpl.edu.ec/posgrados

  @utplposgrados



Abre la cámara
de tu celular



utpl.edu.ec/posgrados

