

**Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:**

Impresión realizada el: 23-05-2022

**Detalle del programa**

IES:	UNIVERSIDAD PARTICULAR SAN GREGORIO DE PORTOVIEJO
Siglas:	USGP
Código sniese:	1060
Tipo de financiamiento:	PARTICULAR AUTOFINANCIADA
Sitio web:	https://sangregorio.edu.ec/
Tipo de IES:	UNIVERSIDADES Y ESCUELAS POLITÉCNICAS
<hr/>	
Estado del programa:	VIGENTE
Tipo de programa:	MAESTRÍA ACADÉMICA (MA) CON TRAYECTORIA PROFESIONAL (TP)
Campo amplio:	INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN
Campo específico:	INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN
Campo detallado:	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Programa:	GESTIÓN DE PROCESOS Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
Título que otorga:	MAGÍSTER EN GESTIÓN DE PROCESOS Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
Codificación:	1060-750721E01-L-1301
Lugar de ejecución:	SEDE MATRIZ
Provincia:	MANABÍ
Cantón:	PORTOVIEJO
Ciudad:	PORTOVIEJO
Duración:	2
Periodo académico:	ORDINARIO
Semanas de periodo académico:	18
Modalidad:	EN LÍNEA
Valor de la matrícula:	\$ 500,00
Valor del arancel:	\$ 6.000,00
N° de resolución del CES:	RPC-SO-12-NO.192-2022
Estado actual:	APROBADO POR EL CES
Fecha de aprobación:	2022-03-23
Año de aprobación:	2022
Años de vigencia:	6 años.
Vigente hasta:	2028-03-23
N° de estudiantes por paralelo:	80 estudiantes.
N° de cohortes:	2
Convenio con otras entidades:	- UNIVERSIDAD DE LA HABANA - UNIVERSIDAD DEL GRAN ROSARIO - FONDO DE CESANTIA DEL MAGISTERIO ECUATORIANO.
N° de horas:	1.440 Horas.



Oferta vigente del Sistema de Educación Superior del Ecuador:

Impresión realizada el: 23-05-2022



Detalle del programa

Requisitos de ingreso:

- COPIA DEL TÍTULO DE TERCER NIVEL DE GRADO REGISTRADO EN LA SENESCYT Y EN EL CASO DE TÍTULOS EXTRANJEROS ESTOS DEBERÁN SER APOSTILLADOS O LEGALIZADO POR VÍA CONSULAR.
- PROCESO DE ADMISIÓN (FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN LÍNEA)
- COPIA DE DOCUMENTOS PERSONALES: CÉDULA O PASAPORTE
- CURRICULUM VITAE.
- DE PREFERENCIA ALUMNOS CON EXPERIENCIA PROFESIONAL

Objetivo general:

PROPORCIONAR CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES EN DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS, SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA QUE, A TRAVÉS DEL DISEÑO INNOVADOR, ANÁLISIS, LOS MAESTRANTES IMPLEMENTEN Y EJECUTEN PROYECTOS INTEGRALES CON MEDIDAS EFICIENTES DE ALTA TRASCENDENCIA APLICANDO LOS REQUISITOS INTERNACIONALES ESTABLECIDOS POR ISO 9001 Y ISO 22000 PERMITIENDO LA GENERACIÓN DE MODELOS INTEGRADOS SOSTENIBLES FRENTE A LOS DESAFÍOS Y NECESIDADES DEL SECTOR INDUSTRIAL ALIMENTARIO.

Perfil de ingreso:

LOS TITULADOS DE TERCER NIVEL DE GRADO QUE PREFERENTEMENTE PUEDEN ACCEDER AL PROGRAMA PERTENECEN AL CAMPO AMPLIO DE LA INGENIERÍA, INDUSTRIA Y CONSTRUCCIÓN DE ACUERDO CON LA NOMENCLATURA DE TÍTULOS PROFESIONALES Y GRADOS ACADÉMICOS.

PERO, DEBIDO A LA NATURALEZA DEL PROGRAMA, LOS POSTULANTES QUE TENGAN TÍTULO DE TERCER NIVEL EN UN CAMPO AMPLIO DIFERENTE DEBERÁN ACREDITAR 1 AÑO DE EXPERIENCIA EN CARGOS ADMINISTRATIVOS Y GERENCIALES EN DIFERENTES TIPOS DE ORGANIZACIONES.

Perfil de egreso:

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y COMPETENCIAS PROFESIONALES SON NECESARIAS PARA EL FUTURO DESEMPEÑO PROFESIONAL?

- APLICAR TÉCNICAS Y TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE AUDITORÍA A TRAVÉS DE SISTEMAS DE CALIDAD, MODELOS DE EXCELENCIA Y METODOLOGÍAS DE INNOVACIÓN.
- USAR METODOLOGÍAS PARA RESOLVER PROBLEMAS DE ADMINISTRACIÓN Y GERENCIA DE LA CALIDAD EN EMPRESAS DEL SECTOR INDUSTRIAL ALIMENTARIO DE PERTINENCIA NACIONAL E INTERNACIONAL.
- INTEGRAR CRITERIOS DE MEJORA CONTINUA Y PROCESOS EFICACES CON LA PROSPECTIVA ORGANIZACIONAL A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE CALIDAD Y EXCELENCIA.

¿QUÉ RESULTADOS DE APRENDIZAJE RELACIONADOS CON EL MANEJO DE MÉTODOS, METODOLOGÍAS, MODELOS, PROTOCOLOS, PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE CARÁCTER PROFESIONAL E INVESTIGATIVO SE GARANTIZARÁN EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA CARRERA/PROGRAMA?

- CAPACIDAD PARA IMPLEMENTAR, MANTENER Y MEJORAR SISTEMAS DE GESTIÓN ALINEADOS AL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD, CON CRITERIO INNOVADOR Y PARTICIPATIVO.
- CONOCIMIENTOS CUANTITATIVOS, CUALITATIVOS Y TÉCNICOS NECESARIOS PARA LIDERAR EMPRESAS DEL SECTOR INDUSTRIAL ALIMENTARIO EN TODAS SUS ÁREAS DE NEGOCIO.
- HABILIDADES DE COMUNICACIÓN, ANÁLISIS TÉCNICO Y LEGAL QUE PERMITAN SOLUCIONAR CONFLICTOS, DISCREPANCIAS Y ALCANZAR LOS OBJETIVOS PROPUESTOS POR LA ORGANIZACIÓN

¿CÓMO CONTRIBUIRÁ EL FUTURO PROFESIONAL AL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE VIDA, EL MEDIO AMBIENTE, EL DESARROLLO PRODUCTIVO Y LA PRESERVACIÓN, DIFUSIÓN Y ENRIQUECIMIENTO DE LAS CULTURAS Y SABERES?

- EL PROFESIONAL EN GESTIÓN DE PROCESOS Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ESTARÁ CAPACITADO EN LA INTEGRACIÓN DE SUS CONOCIMIENTOS TEÓRICOS Y PRÁCTICOS ESPECÍFICOS EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE SU ORGANIZACIÓN.
- EL PROFESIONAL ESTARÁ CAPACITADO EN PROCESOS DE DESARROLLO SOCIAL A TRAVÉS DEL LIDERAZGO RESPONSABLE PARA EL ENRIQUECIMIENTO DE LAS CULTURAS Y SABERES.

EL PROFESIONAL EN GESTIÓN DE PROCESOS Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ESTARÁ EN CAPACIDAD PARA INVESTIGAR Y GENERAR NUEVOS CONOCIMIENTOS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO SOSTENIBLE ORGANIZACIONAL.

¿CUÁLES SON LOS VALORES Y LOS PRINCIPIOS, EN EL MARCO DE UN ENFOQUE DE DERECHOS, IGUALDAD E INTERCULTURALIDAD Y PENSAMIENTO UNIVERSAL, CRÍTICO Y CREATIVO, QUE SE PROMOVERÁN EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL QUE OFRECE EL PROGRAMA?

- DESARROLLAR PROPÓSITOS CLAROS DE VIDA PERSONAL Y EMPRESARIAL, QUE BUSQUEN EL BIEN PROPIO Y EL BIEN COLECTIVO.

- SER UN PROFESIONAL CON AUTODISCIPLINA, EMPRENDEDOR, CON CAPACIDAD DE AUTO EDUCARSE Y PODER EDUCAR A OTROS.
- SER RESPONSABLE CON LOS RECURSOS AMBIENTALES, FINANCIEROS, HUMANOS Y DE TIEMPO PARA SER EFECTIVOS EN EL DESARROLLO DE AUDITORÍAS MEDIANTE MODELOS DE EXCELENCIA.

Objeto de estudio:

EL OBJETO DE ESTUDIO DEL PROGRAMA SE ENFOCA EN DESARROLLAR EN EL PROFESIONAL HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS DE PROCESOS, SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS, GESTIÓN DE LA CALIDAD, PRODUCCIÓN, EXCELENCIA, MODERNIZACIÓN E INNOVACIÓN ORGANIZACIONAL A TRAVÉS DE LA APLICACIÓN DE PROCESOS DE GESTIÓN ESTRATÉGICA, GESTIÓN DE INDICADORES DE DESEMPEÑO, SISTEMAS INTEGRADOS, AUDITORÍA, METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA PARA INCORPORAR CRITERIOS DE LIDERAZGO COMO COMPONENTE PRINCIPAL DE LA PROSPECTIVA ORGANIZACIONAL.

EL PROFESIONAL SE FORMARÁ COMO DIRECTOS, ASESOR, CONSULTOR, JEFE DE ORGANISMOS E INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS SOBRE PROCESOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A NIVEL REGIONAL, NACIONAL Y DE FRONTERA.

Modalidad titulación:

- ARTÍCULOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
- EXAMEN DE CARÁCTER COMPLEXIVO.