

UTPL

DECIDE SER **más**

**ESTUDIA UN
POSGRADO**

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 de maestría, 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 53 años de vida institucional, su crecimiento no solo se ha visto reflejado en infraestructura, sino ante todo es 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
El humanismo de Cristo.

Misión
Buscar la verdad y formar personas, a través de la ciencia,
para servir a la sociedad.



MAESTRÍA EN GESTIÓN E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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



Duración: 1 año



Modalidad: en línea

Maestría con trayectoria profesional

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



Precio: \$3 390

Obtén hasta el 25% de descuento por formas
de pago y becas

Título válido en
 Estados
Unidos

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.



CAMPO LABORAL

Con esta maestría podrás desempeñarte como:

- 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 brinda la oportunidad de presentar tu proyecto de titulación a las convocatorias de PRENDHO, facilitando el crecimiento de tu producto o servicio en una empresa consolidada.

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.



Franklin Rosero Arévalo
Docente

La Maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas te brinda una oportunidad única para transformar tu pasión por la gastronomía en una carrera exitosa y llena de posibilidades. A través de un enfoque integral que combina la gestión eficiente de negocios gastronómicos con la sostenibilidad alimentaria y el emprendimiento gastronómico, esta maestría te prepara para enfrentar los desafíos actuales y futuros de la industria. Aprenderás de expertos reconocidos y accederás a una red global de profesionales, todo mientras desarrollas habilidades avanzadas que te permitirán liderar y revolucionar el mundo de la gastronomía. ¡Únete a nosotros y sé parte del cambio en la cocina del futuro!

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 y perfeccionar productos gastronómicos, utilizando técnicas de branding y gestión de costos para crear ofertas atractivas y competitivas en el mercado.

Marketing de innovación y desarrollo para emprendimientos gastronómicos:

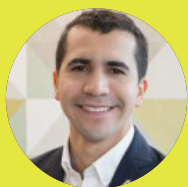
Te especializarás en estrategias de marketing digital, aprendiendo a crear y validar campañas de marketing efectivas para productos y servicios en la industria de alimentos y bebidas.

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 la incubadora de negocios PRENDHO, reconocida a nivel mundial entre las 5 mejores por UBI Global. 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 EN INVESTIGACIÓN



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 BRCGS Professional y FOOD (Norma Mundial de Seguridad Alimentaria V9), auditor interno en monitoreo ambiental, riesgos, fraude y defensa alimentaria (BRCGS), 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 con mención en Desarrollo Sostenible por la Universidad Técnica de Dresden, Alemania. Decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales UTPL. Especialista en Macroeconomía (PUC Chile), Gestión Universitaria (OEI-España), Gestión del Talento Humano (INDEG-UTPL) y Economista (UTPL). Profesor e investigador con 15 años de experiencia en economía, desarrollo sostenible, innovación y economía circular. Titular de la Cátedra UNESCO de Desarrollo Sostenible desde 2018. Ex-Director de Planificación en el Municipio de Loja. Miembro de Cesla, la Red Latinoamericana de Desarrollo Sostenible y RECIR.



Jhon Franklin Rodríguez Castillo

Máster en Marketing Digital y Comercio Electrónico por la Universidad Internacional de La Rioja-España. Licenciado en Relaciones Públicas UTPL. Ha sido director de Comunicación y asesor de emprendimientos en el Centro de Innovación Prendho de la Fundación FEDES. Facilitador de talleres y cursos de emprendimiento y liderazgo a nivel nacional. Analista de proyectos de vinculación en la Universidad Técnica Particular de Loja. Actualmente, docente del Departamento Ciencias Empresariales UTPL.



La UTPB 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 Gestión e Innovación de 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.



Juan Andrés Padilla Pérez
Director

PROCESO DE POSTULACIÓN



1. Crea tu cuenta

Ingresa a utpl.edu.ec/posgrados y selecciona el posgrado de tu interés.
Haz clic en **POSTULA AQUÍ**



2. Crea tu solicitud de admisión

- Completa la información requerida.
- Carga los requisitos de postulación: cédula, título de tercer nivel 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 registrado por el órgano rector de la política pública de educación superior. En 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 en el formato establecido en la web de la maestría.
4. Documentación que justifique pertenecer a los cupos especiales (personas con discapacidad, personal administrativo y de servicios y personal académico de la UTPL).
5. Presentarse a la entrevista.



Abre la cámara de tu celular



**Obtén hasta el
25% de descuento
por formas de pago y becas**

Más información:

099 956 5400
admisionposgrados@utpl.edu.ec

Inscripciones abiertas

utpl.edu.ec/posgrados

  @utplposgrados



Abre la cámara
de tu celular



utpl.edu.ec/posgrados

