



**UTPL**

DECIDE SER **más**



**más**

**INVESTIGACIÓN, MÁS SEGURIDAD  
ALIMENTARIA**

Acreditados internacionalmente por la Agencia Acreditadora de Chile y ratificada por el Consejo de Educación Superior (CES).

# ESTUDIA **ALIMENTOS**

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

## DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Esta Ingeniería tiene como objetivo aportar al desarrollo industrial del país y a la seguridad y soberanía alimentaria, mediante la formación de profesionales capaces de aplicar técnicas y conocimientos avanzados para el diseño, desarrollo, producción, transformación y conservación de alimentos de alta calidad, seguros, saludables y con criterios de sostenibilidad ambiental.

### PERFIL PROFESIONAL

El/la ingeniero/a en alimentos de la Universidad Técnica Part Loja, será capaz de:



- Aplicar técnicas y tecnología para procesar y conservar ali con la finalidad de mejorar su calidad, seguridad, vida útil y v nutricional.
- Diseñar y desarrollar procesos, productos e ingredientes a cios con criterios innovadores que cumplan las expectativas consumidor.
- Mejorar la calidad e inocuidad en procesos y productos, cu do estándares de calidad y medioambientales, con conoci mi regulaciones y normas de seguridad alimentaria.
- Implementar prácticas sostenibles en la producción, transf ción y distribución de alimentos, con el objetivo de minimiza impacto ambiental y maximizar la eficiencia de procesos.
  - Promover alternativas de cambios en los patrones de alime de la población, priorizando el uso de conocimiento ancestra orientado a mejorar la calidad nutritiva y sanitaria de aliment
  - Trabajar en equipos multidisciplinarios, liderando y colabor con otros profesionales en la investigación, desarrollo, produ comercialización de alimentos.

### CAMPO OCUPACIONAL

El campo ocupacional para los ingenieros en alimentos es amplio y diverso, ya que la industria alimentaria es una de las más grandes y dinámicas del mundo. Algunas de las áreas de trabajo en las que un ingeniero en alimentos puede desempeñarse son:

- Investigación y desarrollo. Trabajar en laboratorios y plantas piloto para desarrollar y mejorar los productos alimentarios existentes o para crear nuevos productos.
- Industria de alimentos. Trabajar como jefe de producción o calidad organizando y evaluando las labores de producción.
- Laboratorio de control de calidad de alimentos. Como técnicos o gestores de laboratorios de análisis químicos y microbiológicos de alimentos.
- Asesores, consultores o funcionarios de empresas públicas y privadas del ámbito alimentario.
- Representación técnica de empresas de alimentos.
- Emprendimiento en el ámbito de la industria procesadora de alimentos.



**MODALIDAD:**  
Presencial



**DURACIÓN:**  
4 años y medio  
(9 ciclos)



**TÍTULO A OTORGAR:**  
Ingeniero/a en Alimentos

## MALLA CURRICULAR

### CICLO I

- Fundamentos Matemáticos
- Química General
- Análisis Sensorial de Alimentos
- Humanismo Universidad y Cultura
- Seguridad y Soberanía Alimentaria
- Estadística Descriptiva

### CICLO II

- Análisis Matemático Univariado
- Física Básica
- Química Orgánica
- Microbiología de los Alimentos 1
- Antropología Básica
- Análisis y Diseño de Experimentos

### CICLO III

- Análisis Matemático Multivariado
- Química de los Alimentos
- Propiedades Físicas de los Alimentos
- Termodinámica y Refrigeración
- Microbiología de los Alimentos 2

### CICLO IV

- **Prácticum 1**
- Ecuaciones Diferenciales
- Fundamentos de Ingeniería en Alimentos
- Bioquímica de los Alimentos
- Química Analítica
- Nutrición y Salud Alimentaria

### CICLO V

- Métodos Numéricos
- Fenómenos de Transporte en Procesamiento de Alimentos
- Análisis y Composición de los Alimentos
- Métodos de Conservación y Vida Útil 1
- **Itinerario I:** Tecnologías Avanzadas y Emergentes en Alimentos
- **Itinerario II:** Seguridad Industrial y Salud Ocupacional
- Ética y Moral

### CICLO VI

- Métodos de Conservación y Vida Útil 2
- Operaciones Unitarias 1
- Emprendimiento
- **Prácticum 3:** Servicio Comunitario
- Gestión de Calidad
- Industrialización de la Carne y del Pescado

### CICLO VII

- **Prácticum 2**
- Industrialización de Frutas y Hortalizas
- Operaciones Unitarias 2
- Industrialización de la Leche
- Proyectos Agroindustriales

### CICLO VIII

- Toxicología Alimentaria
- Industrialización de Cereales y Oleaginosas
- Desarrollo e Innovación de Alimentos
- Diseño y Control de Procesos Alimenticios
- **Itinerario I:** Fluidos Supercríticos en la Industria de Alimentos
- **Itinerario II:** Simulación y Optimización de Plantas de Alimentos
- **Prácticum 4.1**

### CICLO IX

- Biotecnología y Bioingeniería Alimentaria
- Industrialización de Cacao, Café y Caña de Azúcar
- Sostenibilidad de la Industria Alimentaria
- **Itinerario I:** Alimentos Funcionales
- **Itinerario II:** Escalamiento de Procesos Alimenticios
- Gerencia de Producción
- **Prácticum 4.2**

REVISLA MALLA COMPLETA EN:

[utpl.edu.ec/carreras/alimentos](http://utpl.edu.ec/carreras/alimentos)

**Nota:** como requisito de graduación, el estudiante debe demostrar suficiencia en el manejo de una segunda lengua en el nivel B1, tomando como referencia el Marco Común Europeo para lenguas



Inscríbete en:  
**utpl.edu.ec**

Para mayor información comunícate al: **1800 88 75 88**

 @utploficial    @utpl    @utpl    @utpl.ec