



ALIMENTOS

La carrera Alimentos tiene como objeto de estudio la transformación y procesamiento de materias primas, de origen animal y vegetal, fundamentada en ciencias básicas y procesos ingenieriles para garantizar inocuidad, calidad organoléptica garantizando la vida de anaquel de los alimentos, orientado a solucionar problemas que se presentan en todo el proceso de creación de los alimentos reduciendo el impacto al medio ambiente, los desperdicios y costos de producción.

Tiene que ver con la concepción de la transformación y aprovechamiento de materias primas de consumo humano en productos con una vida útil más prolongada fundamentada en la comprensión de fenómenos de la química de los alimentos, la biología y la física con visión científica y humanista capaces de desarrollar investigaciones, crear tecnologías, mantener y difundir nuestros saberes y culturas ancestrales.



COORDINADORA DE CARRERA
Ing. Cyntia Yadira Erazo Solorzano, M.Sc.
Correo: cerazo@uteq.edu.ec



(+593) 5 3702-220 Ext. 8025



carreradealimentos@uteq.edu.ec
fcip@uteq.edu.ec



Campus "La María", km 7 vía Quevedo-El Empalme

Más Información



UTEQ
UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE
QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN



¡Tus metas son las nuestras!

Conviértete en

INGENIERO/A
EN ALIMENTOS

10 SEMESTRES
PRESENCIAL

www.uteq.edu.ec



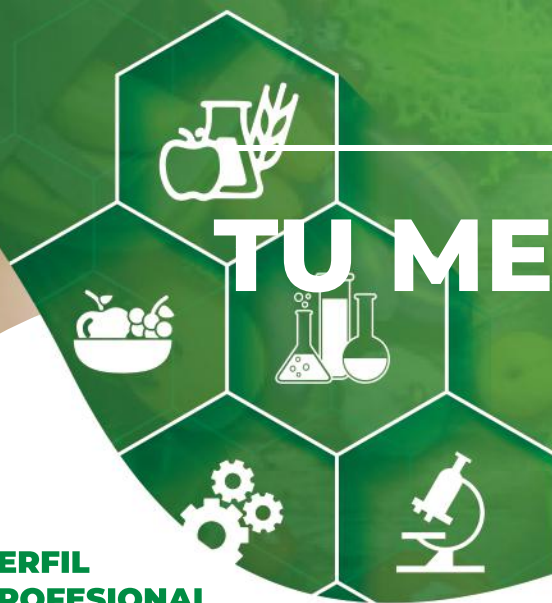


MISIÓN:

Formar profesionales, creativos, emprendedores, analíticos con valores humanos y competencias en el diseño, ejecución y evaluación de soluciones para el empaque, conservación, industrialización y comercialización de alimentos, para el beneficio de la sociedad.

VISIÓN:

La carrera Alimentos de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo alcanzará la excelencia académica, líder en la formación de profesionales capaces de generar soluciones en la industria alimentaria, con reconocimiento nacional e internacional.



AQUÍ SE ESCRIBE

TU MEJOR HISTORIA

PERFIL PROFESIONAL

El Ingeniero en Alimentos desempeña sus actividades en función a las siguientes competencias:



- Administrar los bienes de producción para maximizar ganancias productivas, recursos humanos, tecnológicos y materiales.
- Caracterizar las materias primas tradicionales y subproductos de origen agropecuario a utilizar en la elaboración de alimentos.
- Creación y dirección de empresas alimenticias.
- Diseñar e innovar productos, procesos y tecnologías alimentarias.
- Gestionar la calidad alimentaria, los procesos y productos terminados para la alimentación.
- Solucionar problemas relacionados con la seguridad alimentaria de la población, aplicando herramientas modernas de transformación.
- Preservar las materias primas, aplicando métodos de conservación y tecnología alimentaria.



CAMPO OCUPACIONAL

El campo ocupacional del Ingeniero en Alimentos se relaciona con la prestación de servicios y con la autogestión científica, tecnológica e industrial, en instituciones, dependencias, organizaciones, cooperativas, industrias alimenticias y biotecnológicas, centros de investigación y sector agroalimentario público y privado; que estén relacionados con el manejo pos cosecha, preservación, formulación, transformación, conservación, procesamiento, envasado, almacenamiento, diseño, selección, construcción y mantenimiento de maquinaria, equipos y planta transporte, distribución, comercialización, administración y gestión empresarial, control y aseguramiento de la calidad, docencia, asesoramiento, consultoría y representación e impacto ambiental en la producción de alimentos para consumo humano y animal.

- Manejo e innovación de operaciones de líneas de producción y sistemas diversos.
- Investigación y programación científica y tecnológica en la rama alimenticia.
- Generar actividad profesional como industrial o empresario de bienes y servicios alimenticios.
- Control de calidad para productos alimenticios.

