

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.



- ☎ (+593)) 5 3702-220 EXI. 8025
- ✉ carreradealimentos@uteq.edu.ec
- 🌐 www.uteq.edu.ec
- 📍 Campus "La María", km 7 vía Quevedo-El Empalme

UTEQ

**FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA INDUSTRIA Y PRODUCCIÓN**

¡Tus metas son las nuestras!

Conviértete en
**INGENIERO/A EN
ALIMENTOS**
8 Semestres

✓ **Modalidad
Presencial**



Perfil de egreso

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.
- Desarrollar nuevos productos alimenticios y comercializar los productos terminados de forma eficiente, económica y aplicando las normas de higiene y conservación, para atender segmentos diferenciados de mercado.

- Diseñar e innovar productos, procesos y tecnologías alimentarias.
- Diseñar los procesos y control de equipos mecánicos y automatizados, para la puesta en marcha, mantenimiento y mejora de plantas para el procesamiento de alimentos.
- Generar investigación científica para solucionar problemas en la industria alimentaria.



Campo ocupacional

El campo ocupacional del Ingeniero en Alimentos abarca instituciones públicas y privadas, industrias alimenticias y biotecnológicas, centros de investigación y el sector agroalimentario. Sus funciones incluyen manejo poscosecha, preservación, transformación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de



alimentos. Además, puede desempeñarse en diseño y mantenimiento de maquinaria y plantas, gestión empresarial, control y aseguramiento de la calidad, docencia, consultoría, asesoría y evaluación del 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 empresario de bienes y servicios alimenticios.
- Control de calidad para productos alimenticios.

