

UNIVERSIDAD



MANABÍ

Aplica **BECA STEM**



Estudia
**Ingeniería en
Alimentos**

Inicio de clases
Abril 2026

AHORA

\$1650

Matrícula: \$220

Antes: \$2420

UNIVERSIDAD UTE

Más de medio siglo de calidad académica

La Universidad UTE es una institución de educación superior particular, autónoma, acreditada y sin fines de lucro que recibe asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

En 55 años de experiencia se han titulado más de 60 mil profesionales. Ofrecemos carreras de tercer nivel y programas de posgrado de alta calidad en Quito, Cuenca, Manabí y Santo Domingo. Contamos con cuatro centros de investigación avanzada y un programa aeroespacial. Registramos más de 1500 publicaciones científicas y hemos alcanzado destacadas posiciones en los principales rankings internacionales.

La Universidad UTE ofrece a sus estudiantes una amplia variedad de servicios univer-

sitarios y la posibilidad de participar en diversos grupos culturales y deportivos.

MISIÓN

"Somos una comunidad académica humanista e innovadora, generadora de saberes mediante la investigación como base para la formación integral de ciudadanos, capaces de ejercer una profesión y vincularse a la realidad del país para mejorarla."

VISIÓN

"Seremos líderes en el ámbito nacional en la formación innovadora de profesionales, actores del mejoramiento social."



+60.000
Titulados



+1500
Publicaciones
científicas



100% DOCENTES
con Maestría, Ph.D. o
Especialización en un
campo afín al programa



4 CENTROS
de Investigación
Avanzada



#1 ECUADOR
#2 LATINOAMÉRICA Y EL CARIBE
Impacto de la Investigación
Científica 2025



5 ESTRELLAS
Educación en línea
2025

CAMPUS UTE MANABÍ



La Universidad UTE está en constante crecimiento, y ahora, a nuestros tres campus en Quito y Santo Domingo de los Tsáchilas, le sumamos uno nuevo en Manabí, dentro del proyecto Montemagna, la primera comunidad planeada de Montecristi.

En el Campus UTE Manabí, ofrecemos una experiencia académica única que se adapta a las demandas actuales. Nuestros programas están diseñados para abordar las necesidades de formación académica de la provincia y brindar soluciones basadas en el conocimiento dentro del ámbito profesional relacionadas con el sector productivo, estatal y de la sociedad en general, a través de la investigación y la vinculación con el entorno.

Estamos profundamente comprometidos con la comunidad local y queremos ser una parte activa y colaborativa de la región; nuestro campus está abierto para los residentes de Montemagna y de toda la provincia de Manabí, siendo la principal área de influencia, los canto-

nes de Manta, Portoviejo, Montecristi, Jaramijó y Jipijapa.

El Campus UTE Manabí, actualmente, cuenta con aulas, laboratorios y talleres completamente equipados; además, podrás disfrutar de tu vida universitaria entre salas de estudio, cafeterías, áreas verdes y deportivas.

Pero esto no es todo, desde 2025 construiremos 4 bloques de aulas, laboratorios y áreas administrativas en seis hectáreas. Valoramos el equilibrio entre el estudio y la naturaleza, por lo que tendrás 9000 m² de áreas verdes para relajarte y reflexionar.

En la segunda etapa, tenemos la visión de desarrollar un polo de investigación dinámico y colaborativo. Queremos crear un espacio donde converjan diversas instituciones, empresas y profesionales dedicados a la generación y aplicación del conocimiento y la tecnología. Es una emocionante oportunidad para la innovación y el crecimiento.



Diego Arroyo

Director de Carrera

- Ingeniero de Alimentos, Universidad UTE.
- Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos, Universidad de Valladolid.
- Formación complementaria en Auditoría Interna ISO 22000.
- Experiencia en aseguramiento de calidad e inocuidad (HACCP).
- Experiencia en auditorías BPM y subsanación de no conformidades.
- Auditor de producto orgánico, con registro y reporte de actividades en el sistema GUIA de AGROCALIDAD.
- Director de la Carrera de Alimentos desde 2024.

Bienvenidas y bienvenidos a la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad UTE. Han elegido una disciplina fundamental para la seguridad alimentaria, la innovación productiva y el desarrollo sostenible de la industria alimentaria.

Nuestra formación está orientada al desarrollo de ingenieros capaces de diseñar, optimizar y controlar procesos de producción de alimentos, garantizando calidad, inocuidad y eficiencia, bajo normativas nacionales e internacionales.

La malla curricular integra conocimientos en ciencia de alimentos, procesamiento, control de calidad, microbiología, gestión industrial y sostenibilidad. A través de laboratorios especializados y proyectos prácticos, los estudiantes adquieren competencias técnicas aplicadas al entorno productivo real.

El cuerpo docente cuenta con experiencia académica e industrial, brindando un acompañamiento

permanente que fortalece el aprendizaje técnico y el criterio profesional. La investigación aplicada y la innovación forman parte esencial del proceso formativo.

En la Universidad UTE concebimos la Ingeniería en Alimentos como una disciplina estratégica que impacta directamente en la salud, la economía y la sociedad. Por ello, impulsamos una formación ética, responsable y orientada a la mejora continua de los procesos productivos.

Nuestros graduados están preparados para desempeñarse en industrias alimentarias, organismos de control, investigación y desarrollo, aportando soluciones innovadoras y sostenibles.

Elegir Ingeniería en Alimentos en la UTE es elegir una carrera con proyección profesional, impacto real y amplias oportunidades laborales en entornos productivos nacionales e internacionales.



**FACULTAD
CIENCIAS DE
LA INGENIERÍA
E INDUSTRIAS**

¿POR QUÉ ESTUDIAR INGENIERÍA EN ALIMENTOS EN LA UTE?

- Somos una de las mejores universidades del país.
- 100 % de docentes con maestría o Ph.D. en un campo afín a la carrera asignada.
- Nuestros graduados dan seguridad para que los nuevos alimentos y bebidas se produzcan con calidad en industrias alimentarias de producción y diseño de alimentos.
- Desarrolla tus competencias teóricas y realízalas de forma práctica en nuestra planta piloto con mini versiones de equipos reales.
- Tenemos convenios internacionales, donde podrás viajar y aprender en universidades del exterior, lo que es un plus para ver el mundo y expandir tus posibilidades.
- Docentes altamente capacitados dentro del sector, ellos serán tus mentores durante toda la carrera.
- Aprenderás a planificar y manejar procesos industriales, lo que te permitirá poseer una ventaja competitiva.
- Realizarás tus prácticas preprofesionales en empresas top del país.

Título: Ingeniero/a en Alimentos



Duración: 8 períodos académicos



Modalidad: presencial

Campus Ricardo Hidalgo Ottolenghi - Manabí

PERFIL DE EGRESO

La carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad UTE forma profesionales capaces de transformar la industria alimentaria, garantizando la soberanía alimentaria, inocuidad, calidad y valor nutricional de los alimentos. Promueve el desarrollo de las comunidades respetando la diversidad cultural y ambiental.

Resultados de Aprendizaje

- Diseña e implementa tecnologías para el procesamiento y conservación de alimentos.
- Optimiza procesos de transformación de alimentos para agregar valor y fomentar la sostenibilidad.
- Gestiona sistemas de producción alimentaria con un enfoque en la soberanía alimentaria y el desarrollo sustentable.
- Aplica principios éticos y científicos en los proyectos de innovación, producción y comercialización de alimentos.
- Propone soluciones tecnológicas para la industria alimentaria integrando ciencias básicas y nutrición.

CAMPO OCUPACIONAL



Empresas agroindustriales



Empresas de consultoría
y asesoría técnica



Áreas de calidad,
investigación, desarrollo e
innovación



Unidades de educación y
capacitación continua



Empresas de
comercialización y
distribución de insumos
alimentarios



PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER PERÍODO ACADÉMICO	QUINTO PERÍODO ACADÉMICO
• Física General • Química General e Inorgánica • Álgebra Lineal y Geometría Analítica • Cálculo Diferencial • Expresión Oral y Escrita	• Diseño y Organización de Plantas Industriales • Nutrición Humana • Biotecnología Alimentaria • Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal • Costos Industriales
SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO	SEXTO PERÍODO ACADÉMICO
• Termodinámica • Química Orgánica • Cálculo Vectorial • Cálculo Integral • Introducción a la Programación	• Ingeniería de Métodos • Diseño Experimental • Procesamiento de Alimentos de Origen Animal • Procesamiento de Otros Productos Alimenticios • Envases y Embalajes
TERCER PERÍODO ACADÉMICO	SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO
• Balance de Masa y Energía • Química y Bioquímica de Alimentos • Microbiología General • Probabilidad y Estadística • Ecuaciones Diferenciales	• Logística y Cadena de Suministro • Innovación y Emprendimiento • Procesamiento de Oleaginosas • Problemas Contemporáneos • Ingeniería de la Producción
CUARTO PERÍODO ACADÉMICO	OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO
• Operaciones Unitarias • Análisis de Alimentos • Microbiología de Alimentos • Normalización y Aseguramiento de la Calidad • Seguridad y Salud Ocupacional	• Seminario de Integración Curricular • Diseño y Gestión de Proyectos • Desarrollo de Nuevos Productos • Seguridad Alimentaria • Gestión Ambiental

CONVENIOS

Trasciende fronteras con la Universidad UTE

Accede a oportunidades de movilidad, prácticas y colaboración académica mediante convenios vigentes.



NACIONALES

- Comex Solutions.
- Ge Oil & Gas Esp del Ecuador S. A.
- Ministerio de Hidrocarburos
- Laboratorio Farmacéutico Lamosan.
- Compañía Seguros de Vida COLVIDA S.A.
- CELEC Transelectric.
- SERTECPET.
- Asis Prev Latinoamérica.
- Srack Builders.
- Empresa Pública de Servicios Postales del Ecuador SPE EP.
- Compañía Rosaprima Cía. Ltda.
- Foodix S.A.S. (Burguer Chios).
- Agrocalidad
- Oleoducto de Crudos Pesados,OCP.
- Maresa.
- Epco Stáchila.
- Petroecuador.
- SIELMEC.
- CNT.
- SOLVAC.
- SIEXPAL.
- Hospital Santo Domingo.
- CNEL Esmeraldas.
- CNEL Santo Domingo.
- Agroapoyo.
- Mondolatte.



INTERNACIONALES

- Universidad Nacional de la Plata (Argentina).
- Universidad Estatal de Ponta Grossa (Brasil).
- Universidad El Bosque (Colombia).
- Universidad Nacional de Colombia
- Universidad de Roma La Sapienza (Italia).
- Ernst-Abbe-University Of Applied Sciences – Jena (Alemania).
- L'Institut de Recherche Pour Le Développement (Francia).
- Asociación The Chocolate Way (Italia).
- Instituto del Medio Ambiente S.L. (España).
- Fundación Carolina (España).
- Universidad Autónoma de Barcelona (España).
- Universidad de País Vasco (España)
- Universidad San Ignacio de Loyola (Perú)
- Universidad de León (España)
- Universidad Estatal M.V. Lomonósov de Moscú (Rusia)

*Aplica restricciones según acuerdos vigentes



UTE EN CIFRAS



- 2 sedes
- 4 campus
- 69 hectáreas
- 104.191 metros cuadrados construidos

- 6 facultades
- 18 carreras de grado
- 5 técnicas, tecnológicas
- 36 programas de posgrado y especializaciones en salud

Más de
60.000
titulados

- 4 centros de investigación avanzada
- 1 programa aeroespacial



- 3 centros médicos
- 2 centros odontológicos
- 1 centro de educación inicial

100% de los docentes con título de **Maestría, Ph.D. o Especialidades en el campo de la salud**

- 252 aulas
- 15 auditorios
- 92 laboratorios
- 2 Plantas Piloto de Alimentos
- Amplia infraestructura deportiva y cultural



Espacios adecuados para el estudio de Arquitectura

SERVICIOS DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



ATENCIÓN PSICOLÓGICA

Atención personalizada para garantizar la salud mental.



GRUPOS CULTURALES

Coro polifónico, danza folklórica, estudiantina, teatro y tuna universitaria.



SEGURO ESTUDIANTIL

Cobertura de seguro de vida y accidentes personales.



DEPORTES

Equipos en baloncesto, voleibol, fútbol, cheerleaders e instalaciones deportivas.



TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



CAFETERÍA

Servicio de primera calidad y una dieta saludable a los estudiantes.



Centro
MÉDICO UTE

CENTRO MÉDICO

Atención primaria en salud y especialidades médicas.



CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

Atención jurídico legal accesible para la sociedad en general y nuestra comunidad universitaria.



BIBLIOTECA

Ejemplares físicos, digitales, tesis, base de datos vía web con contenido multidisciplinario y acceso a la Biblioteca Cochrane.

BECAS | AYUDAS ECONÓMICAS: 25% AL 100%

- Condición económica
- Rendimiento académico
- Pueblos y nacionalidades
- Personas con discapacidad
- Laboral de Grado



BECAS STEM

Si eres **MUJER**, tenemos una beca del **50%** para ti. Esta oportunidad te impulsa a estudiar la carrera de **Arquitectura**, campo del conocimiento en el que la participación de las mujeres es menor.

***Becas y ayudas económicas sujetas a disponibilidad**

ARANCEL, MATRÍCULA Y DERECHOS

ANTES

~~\$2420~~

AHORA

\$1650

+matrícula: \$220

FORMAS DE PAGO: CONTADO

Tarjetas de crédito

- Visa
- Mastercard
- American Express
- Diners

Pagos diferidos de acuerdo a las condiciones del emisor de la tarjeta (con y sin intereses).

Canales de pago

- Ventanilla Banco Pichincha (orden de pago)
- Banca Web
- Banca Móvil
- Tesorería UTE

Pago Mixto

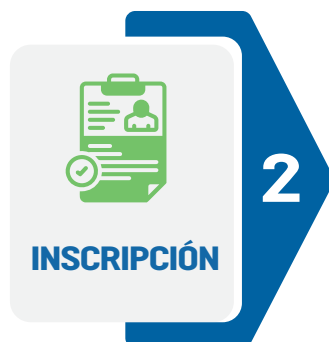
- Efectivo + tarjeta de crédito en tesorería UTE



PROCESO DE ADMISIÓN



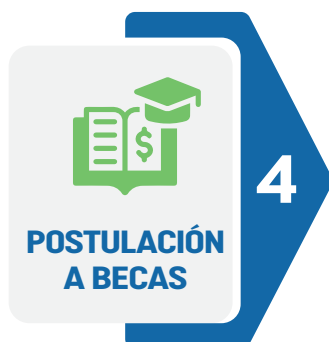
Ingresa a admisionesute.ec
Escoge tu carrera y llena tus datos en el formulario de registro.



Ingresa al formulario de inscripción.
Llena tus datos y anexa los documentos requeridos.



La Universidad UTE valorará tu postulación y una vez admitido te enviaremos un link para que puedas continuar con el proceso de matrícula, postulación a becas o ayudas económicas. Recuerda que puedes ingresar a la UTE presentando tu examen Estado (SNNA) al momento de la inscripción.



Si deseas postular a una beca, registra tus documentos.



Actualiza tus datos personales, inscribe las asignaturas y selecciona la forma de pago (contado o cuotas). Una vez generada la orden podrás realizar el pago de tu matrícula y arancel.



**Consulta con
un asesor**



098 761 8841
098 475 0607



admisiones.grado@ute.edu.ec



admisionesUTE.ec

