

Aplica **BECA STEM**



Estudia  
**Ingeniería en  
Alimentos**

Inicio de clases  
**Octubre 2025**

**AHORA**

**\$2250**

Matrícula: \$300

Antes: \$3300

# 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 54 años de experiencia se han titulado alrededor 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 1150 publicaciones en Scopus 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.”



Alrededor de  
**60.000**  
Titulados



**+1150 ARTÍCULOS**  
en Scopus



**\$15 MILLONES**  
En Becas



**100%**  
Docentes con Ph.D. o  
Especialidades Médicas



**4 CENTROS**  
de Investigación  
Avanzada



**TOP 9**  
Ecuador  
2024



**TOP 7**  
Ecuador  
2024



**TOP 6**  
Ecuador  
2024



**5 ESTRELLAS**  
Educación en línea  
2024



## María Belén Jácome Decana

- Máster en Dirección de Operaciones y Seguridad Industrial por la Universidad de las Américas (UDLA), Ecuador.
- Diplomado en Aseguramiento de la Calidad en la Industria de Alimentos, Universidad Católica del Ecuador.
- Ingeniera en Industrialización de Alimentos por la Universidad UTE, Ecuador.
- Exprorectora de la Universidad UTE, Sede Santo Domingo.
- Autora de más de 20 artículos en revistas indexadas, incluyendo investigaciones de alto impacto.

¡Descubre por qué la UTE es tu mejor opción para tu futuro profesional!

La Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias (FCII) de la UTE es la elección ideal para construir una carrera sólida y llena de oportunidades. Nuestro compromiso con la excelencia académica y el desarrollo integral de nuestros estudiantes nos posiciona como un referente en el ámbito de la ingeniería. Ofrecemos carreras en: Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Automotriz, Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Industrial e Ingeniería Mecatrónica, cada una diseñada para brindarte las habilidades y conocimientos que demanda el mundo actual.

Contamos con un cuerpo docente altamente calificado y un equipo de apoyo comprometido con tu éxito, quienes estarán contigo en cada paso de tu formación. En la UTE encontrarás un entorno de aprendizaje innovador y colaborativo, con

laboratorios equipados con tecnología de vanguardia y oportunidades únicas para participar en proyectos reales que fortalecerán tu creatividad y habilidades técnicas.

La experiencia en la FCII va más allá de la formación académica; está diseñada para desarrollar tus competencias y prepararte para destacar en el mercado laboral y contribuir al desarrollo de nuestra sociedad. Si buscas una universidad donde puedas crecer tanto académica como personalmente, rodeado de un equipo humano que te apoya e impulsa, la UTE es tu mejor opción. Aquí no solo te formarás como un profesional de excelencia, sino también como un agente de cambio, listo para contribuir al progreso del país con una visión innovadora y responsable.

¡Únete a la Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias y comienza a construir el futuro que sueñas!

**Te esperamos con los brazos abiertos. En la UTE, juntos trascendemos.**



# ¿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 titulados 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 Occidental - Quito

## 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
<ul style="list-style-type: none"><li>• Física General</li><li>• Química General e Inorgánica</li><li>• Álgebra Lineal y Geometría Analítica</li><li>• Cálculo Diferencial</li><li>• Expresión Oral y Escrita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y Organización de Plantas Industriales</li><li>• Nutrición Humana</li><li>• Biotecnología Alimentaria</li><li>• Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal</li><li>• Costos Industriales</li></ul>
SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO	SEXTO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Termodinámica</li><li>• Química Orgánica</li><li>• Cálculo Vectorial</li><li>• Cálculo Integral</li><li>• Introducción a la Programación</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingeniería de Métodos</li><li>• Diseño Experimental</li><li>• Procesamiento de Alimentos de Origen Animal</li><li>• Procesamiento de Otros Productos Alimenticios</li><li>• Envases y Embalajes</li></ul>
TERCER PERÍODO ACADÉMICO	SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Balance de Masa y Energía</li><li>• Química y Bioquímica de Alimentos</li><li>• Microbiología General</li><li>• Probabilidad y Estadística</li><li>• Ecuaciones Diferenciales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Logística y Cadena de Suministro</li><li>• Innovación y Emprendimiento</li><li>• Procesamiento de Oleaginosas</li><li>• Problemas Contemporáneos</li><li>• Ingeniería de la Producción</li></ul>
CUARTO PERÍODO ACADÉMICO	OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Operaciones Unitarias</li><li>• Análisis de Alimentos</li><li>• Microbiología de Alimentos</li><li>• Normalización y Aseguramiento de la Calidad</li><li>• Seguridad y Salud Ocupacional</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminario de Integración Curricular</li><li>• Diseño y Gestión de Proyectos</li><li>• Desarrollo de Nuevos Productos</li><li>• Seguridad Alimentaria</li><li>• Gestión Ambiental</li></ul>

# CONVENIOS

## Trasciende fronteras con la Universidad UTE



### 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. (Burger 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)



# UTE EN CIFRAS



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

- **8** facultades
- **21** carreras de grado
- **4** técnicas, tecnológicas
- **42** programas de posgrados

Alrededor 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, Especialidades Médicas o Ph.D.**

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



**Laboratorios con tecnología de vanguardia**

# SERVICIOS DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



## ATENCIÓN PSICOLÓGICA

Contamos con atención personalizada para garantizar la salud mental.



## LIBRERÍA

Ofrecemos una amplia oferta editorial con descuentos especiales para la comunidad universitaria.



## SEGURO ESTUDIANTIL

Ofrecemos cobertura de seguro de vida y accidentes personales en caso de un imprevisto.



## GRUPOS CULTURALES

Puedes ser parte del coro polifónico, danza folklórica, estudiantina, teatro y tuna universitaria.



## TUTORÍAS

Acompañamos con atención personalizada para garantizar la permanencia y titulación.



## DEPORTES

Contamos con equipos en baloncesto, voleibol, fútbol, cheerleaders e instalaciones deportivas.



## CENTRO MÉDICO

Ofrecemos atención primaria en salud y especialidades médicas.



## CAFETERÍA

Ofrecemos servicio de primera calidad y una dieta saludable a los estudiantes.



## CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Ofrecemos atención en salud bucal en varias especialidades.



## CONSULTORIO JURÍDICO GRATUITO

Brindamos una atención jurídico legal accesible para la sociedad en general y nuestra comunidad universitaria.



## CENTRO DE EDUCACIÓN INICIAL

Contamos con cuidado y servicio educativo para los hijos de la comunidad universitaria entre 3 meses a 5 años.



## TRANSPORTE INTERCAMPUS

Contamos con servicio de transporte para la movilidad entre la Sede Matriz y el Campus Occidental.



## BIBLIOTECA



## LACTARIO

Ofrecemos un espacio privado, accesible para las mujeres en periodo de lactancia, que permite amamantar, extraer y conservar.

# 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 **Ingeniería en Alimentos**, 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

~~\$3300~~

AHORA

**\$2250**

+matrícula: \$300

## 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](http://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

☎ 098 706 1115  
098 453 5750

📞 WhatsApp: 096 307 8891  
✉ admisiones.grado@ute.edu.ec



**admisionesUTE.ec**

