



Estudia **Ingeniería en Alimentos**



Lo VIVO
lo demuestró

Tu **EXPERIENCIA** empieza antes de **GRADUARTE.**



BIENVENIDOS A LA UTE

En la Universidad UTE, los estudiantes se conectan con el mundo laboral desde el inicio de su formación. Gracias a nuestro modelo educativo práctico y a nuestros convenios empresariales e institucionales, tanto nacionales como internacionales, desarrollan experiencia profesional real antes de graduarse.

Con más de 55 años de trayectoria en Ecuador, presencia en Quito, Cuenca, Manabí, Santo Domingo y más de 60.000 graduados, la UTE forma profesionales preparados para una inserción laboral temprana, con capacidad de adaptación, madurez profesional y habilidades para liderar en entornos dinámicos.

"En la UTE, los estudiantes no solo se preparan para el mundo laboral: lo viven antes de graduarse."

LO VIVO lo demuestro



+1500
Publicaciones
Científicas



4 CENTROS
de Investigación
Avanzada



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



5 ESTRELLAS
Educación en línea
2025

Forma parte de una **GENERACIÓN DE INGENIEROS EN ALIMENTOS,** que lideran la innovación alimentaria del país.

Diseña, desarrolla y mejora productos desde su origen hasta el consumo, dominando procesos industriales que garantizan alimentos seguros y de calidad.

Desde los primeros niveles, aprende haciendo en laboratorios especializados y desarrolla soluciones sostenibles que generan impacto en la salud, la industria y la seguridad alimentaria del Ecuador.

Título > **Ingeniero/a en Alimentos**



Resultados:

7 de cada 10 titulados se insertan en el mercado laboral en menos de 6 meses



Prácticas:

- **240 horas** de Prácticas laborales
- **96 horas** de Servicio Comunitario



Duración: 8 periodos académicos



Modalidad: Presencial



Sede y Campus:
Quito y Manabí

INGENIERÍA EN ALIMENTOS EN LA UTE.

Una decisión inteligente.



Te gradúas con experiencia comprobada

Construye un portafolio creando productos innovadores, como snacks con nuevas fuentes de proteína que podrás mostrar al mercado al egresar.



Experiencia internacional en investigación

Participa en programas de investigación en universidades como la Universidad Austral de Chile y la Universidad Autónoma de Barcelona, donde podrás formarte y trabajar en proyectos fuera del país.



Aprende haciendo y crea alimentos seguros, de calidad y listos para competir en el mercado

Desde los primeros niveles trabajas en laboratorios, Planta Piloto y el Centro de Investigación de Alimentos (CIAL). Desarrollando productos alimenticios con tecnología y procesos industriales alineados con estándares de la industria.



Malla Académica

Período 1

- Física General
- Química General e Inorgánica
- Álgebra Lineal y Geometría Analítica
- Cálculo Diferencial
- Expresión Oral y Escrita

Período 2

- Termodinámica
- Química Orgánica
- Cálculo Vectorial
- Cálculo Integral
- Introducción a la Programación

Período 3

- Balance de Masa y Energía
- Química y Bioquímica de Alimentos
- Microbiología General
- Probabilidad y Estadística
- Ecuaciones Diferenciales

Período 4

- Operaciones Unitarias
- Análisis de Alimentos
- Microbiología de Alimentos
- Normalización y Aseguramiento de la Calidad
- Seguridad y Salud Ocupacional

Período 5

- Diseño y Organización de Plantas Industriales
- Nutrición Humana
- Biotecnología Alimentaria
- Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal
- Costos Industriales

Período 6

- Ingeniería de Métodos
- Diseño Experimental
- Procesamiento de Alimentos de Origen Animal
- Procesamiento de otros Productos Alimenticios
- Envases y Embalajes

Período 7

- Logística y Cadena de Suministro
- Innovación y Emprendimiento
- Procesamiento de Oleaginosas
- Problemas Contemporáneos
- Ingeniería de la Producción

Período 8

- Seminario de Integración Curricular
- Diseño y Gestión de Proyectos
- Desarrollo de Nuevos Productos
- Seguridad Alimentaria
- Gestión Ambiental

Campo Laboral



**Industrias de procesamiento
y manufactura de alimentos**



**Instituciones públicas de
control sanitario y
regulación alimentaria**



**Empresas de lácteos, cárnicos,
bebidas, snacks, panificación y
conservas**



**Empresas de empaque,
conservación y logística
de alimentos**



**Laboratorios de control de
calidad e inocuidad alimentaria**



**Consultoras en calidad,
inocuidad y certificación**



**Empresas de desarrollo e
innovación de productos**



**Emprendimientos propios en
producción o comercialización
de alimentos propia**

Convenios

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

INTERNACIONALES



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA



Universidade
Estadual de
Ponta Grossa



UNIVERSIDAD
EL BOSQUE



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Ernst-Abbe-Hochschule Jena
University of Applied Sciences



UNIVERSIDAD
SAN IGNACIO
DE LOYOLA

theChocolateWay



LOMONOSOV MOSCOW
STATE UNIVERSITY

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona



universidad
de león



Institut de Recherche
pour le Développement
FRANCE



Fundación
Carolina

NACIONALES



GE Oil & Gas



Ministerio de Energía y Minas



AGROCALIDAD
AGENCIA DE REGULACIÓN Y
CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO



Sielmec
Automatización y Control Industrial



SEGUROS
COLVIDA
Distribuidor para Ecuador y Zona Sur





Servicios de bienestar estudiantil



Atención Psicológica



Seguro Estudiantil



Tutorías



Centro Médico



Clínica Odontológica



Centro de Educación Inicial



Biblioteca



Librería



Grupos Culturales



Clubes Deportivos



Cafetería



Consultorio Jurídico Gratuito



Transporte Inter-campus



Lactario

Los beneficios están sujetos a variaciones según el campus o la sede.

Consulta con un asesor

 **Quito**

 098 796 5401
095 869 2181

 096 307 8891
 admisiones@ute.edu.ec

 **Manabí**

 098 761 8841
098 475 0607

 admisiones.rho@ute.edu.ec



LO VIVO lo demuestro

Tu **EXPERIENCIA** empieza
antes de **GRADUARTE.**

admisiones**UTE**.ec

Visita nuestras redes sociales 
Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias

