

Facultad de
**Ingeniería en Mecánica y
Ciencias de la Producción**

Alimentos

RPC-SO-20-No.422-2020

espol[®]

Ingeniero/a en Alimentos



Perfil del postulante

Si tienes el deseo de innovar el sector de alimentos, tienes un alto compromiso con la sociedad y el desarrollo productivo, eres proactivo, perseverante, emprendedor y amante de las ciencias y tecnología, ¡esta carrera está hecha para ti!



Empleabilidad

Nuestros graduados están involucrados en industrias de producción de alimentos de consumo humano y animal, empresas relacionadas con la producción y venta de insumos para el sector alimentario. Además, se desarrollan en ejercicio libre a través de consultorías, asesorías y siendo parte de instituciones públicas.

Desde el 2017 el

80%

De los proyectos de titulación son realizados en colaboración con empresas, resolviendo una problemática real. Esta colaboración ha permitido que nuestros estudiantes se vinculen laboralmente en dichas empresas.

Adicionalmente los trabajos de titulación pueden abordar temáticas de investigación relacionadas al desarrollo del sector alimentario.



Destrezas profesionales

Luego de 4 años de carrera podrás contribuir con la industria alimentaria, siendo capaz de diseñar, controlar y mejorar procesos alimentarios. Nuestros graduados aplican ciencia e ingeniería para el desarrollo de productos seguros, sostenibles e innovadores.



Por cierto...

Los ingenieros en alimentos tienen la versatilidad para abarcar diferentes opciones de especialización, tanto en el ámbito de la gestión de procesos y seguridad alimentaria como en el de ciencia de alimentos, a través de la investigación para generar soluciones a problemáticas actuales.



CONOCE MÁS



Malla Curricular

N 100 - I	ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE	FÍSICA: MECÁNICA	QUÍMICA GENERAL	COMPLEMENTARIAS DE ARTES, DEPORTES E IDIOMAS	INGLÉS I	
N 100 - II	FUNDAMENTOS DE PROGRAMACIÓN	CÁLCULO VECTORIAL	TERMOFLUIDOS	BIOLOGÍA GENERAL	QUÍMICA ORGÁNICA	INGLÉS II	
N 200 - I	ESTADÍSTICA	ECUACIONES DIFERENCIALES Y ÁLGEBRA LINEAL	COMUNICACIÓN	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	QUÍMICA ALIMENTARIA	INGLÉS III	
N 200 - II	CONTROL DE CALIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS	REOLOGÍA DE FLUIDOS	INOCUIDAD ALIMENTARIA	BIOQUÍMICA ALIMENTARIA	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	INGLÉS IV
N 300 - I	SISTEMAS Y PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA	EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN	FERMENTACIÓN Y ENZIMOLOGÍA ALIMENTARIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES	INGLÉS V	
N 300 - II	CIENCIAS DE LA SOSTENIBILIDAD	COMPLEMENTARIAS DE HUMANÍSTICAS	DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS I	INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS	PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS	PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO
N 400 - I	OPTIMIZACIÓN Y SIMULACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS	DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS II	SANIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	PROCESAMIENTO DE FARINÁCEOS Y OLEAGINOSAS	DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	ITINERARIO	
N 400 - II			DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS		MATERIA INTEGRADORA DE ALIMENTOS	ITINERARIO	
						PRÁCTICAS PREPROFESIONALES EMPRESARIALES	

✓ Carrera acreditada



Engineering
Accreditation
Commission



¿Sabías qué?

Esta carrera pertenece a la lista de las 10 carreras del futuro, cuyos profesionales serán necesarios en todo el mundo. Es por ello que formamos politécnicos con experiencia en el diseño, desarrollo, conservación, procesamiento, envasado, distribución y uso de alimentos seguros, nutritivos y con agradables características sensoriales.

Nuestro programa cuenta, además, con el sello de excelencia del Institute of Food Technologists (IFT). Esta certificación internacional respalda la calidad de los programas de pregrado en Ciencias de los Alimentos, garantizando altos estándares en el plan de estudios, la experiencia del cuerpo docente y laboratorios.

www.fimcp.espol.edu.ec

www.admision.espol.edu.ec



ESPOL

espol1

@espol1

espol



Relaciones internacionales

ESPOL, a través de su Gerencia de Relaciones Externas, impulsa y desarrolla vínculos con organismos de cooperación e instituciones académicas y de investigación a nivel internacional, dichos vínculos generan oportunidades de movilidad para toda la comunidad politécnica y contribuyen a la excelencia que nos caracteriza.

Más de 226 convenios internacionales permiten a nuestros estudiantes realizar estancias en el extranjero, ya sean intercambios semestrales o anuales, prácticas preprofesionales, pasantías de investigación y participación en congresos, concursos, y otras actividades académicas.

163
universidades
en el mundo

