

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!



## 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.



## 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.

# Malla curricular

## NIVEL 100 - I

ANÁLISIS Y  
RESOLUCIÓN DE  
PROBLEMAS

CÁLCULO DE UNA  
VARIABLE

FÍSICA: MECÁNICA

QUÍMICA  
GENERAL

FORMACIÓN  
COMPLEMENTARIA

INGLÉS I

## NIVEL 100 - II

FUNDAMENTOS DE  
PROGRAMACIÓN

CÁLCULO  
VECTORIAL

TERMOFLUIDOS

BIOLOGÍA  
GENERAL

QUÍMICA  
ORGÁNICA

INGLÉS II

## NIVEL 200 - I

ESTADÍSTICA

ECUACIONES  
DIFERENCIALES Y  
ÁLGEBRA LINEAL

COMUNICACIÓN

MICROBIOLOGÍA  
DE ALIMENTOS

QUÍMICA  
ALIMENTARIA

INGLÉS III

## NIVEL 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

### NIVEL 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

### NIVEL 300 - II

CIENCIAS DE LA SOSTENIBILIDAD

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DISEÑO DE PROCESOS TÉRMICOS I

INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS

PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS

PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS, PESCADOS Y MARISCOS

PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO

### NIVEL 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

### NIVEL 400 - II

DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS

MATERIA INTEGRADORA DE ALIMENTOS

ITINERARIO

PRÁCTICAS PREPROFESIONALES EMPRESARIALES



### 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.



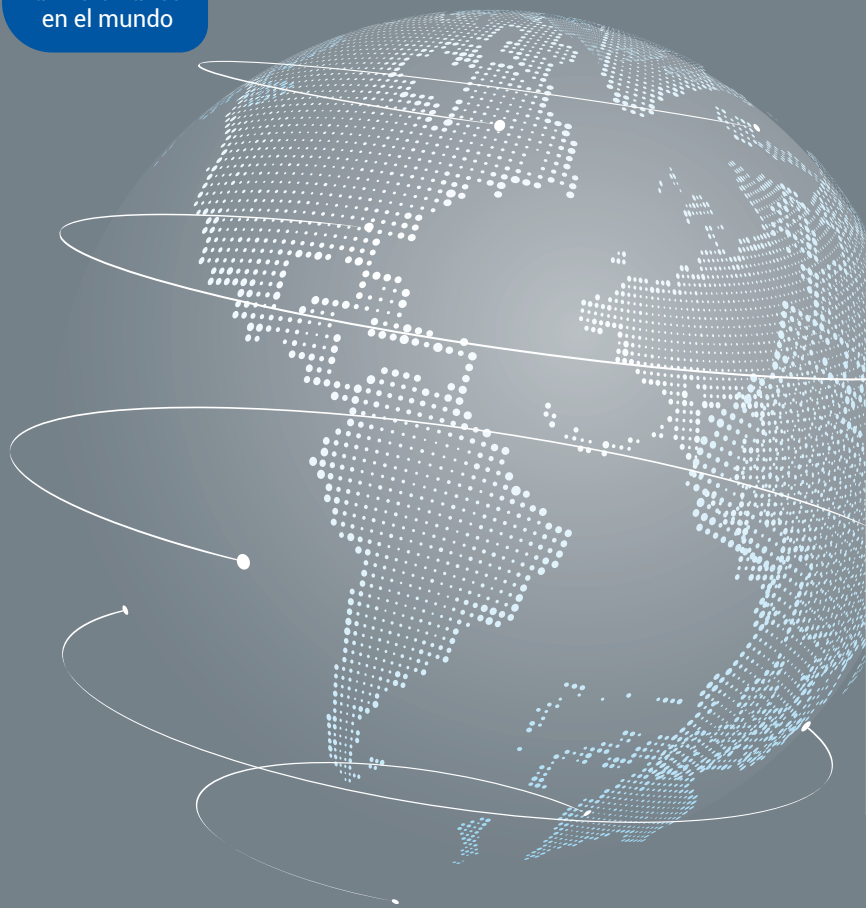
## Relaciones internacionales

ESPOL, a través de su Gerencia de Relaciones Exteriores, 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 165 convenios 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.

**106**

universidades  
en el mundo



## Carrera acreditada



### ¿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.

[www.fimcp.espol.edu.ec](http://www.fimcp.espol.edu.ec)

[www.admision.espol.edu.ec](http://www.admision.espol.edu.ec)



ESPOL



espol1



@espol1



espol