

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

RPC-SE-17-1021-650722A01 - No.071-2016

Carrera
Alimentos

Información vigente al 2020

espol Escuela Superior
Politécnica del Litoral

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 agencias públicas.

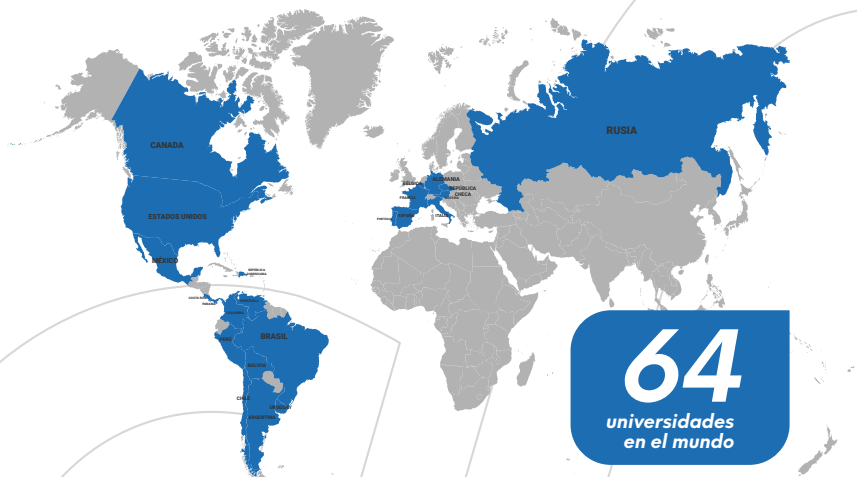


Desde el 2017 el
100%

de los proyectos de titulación son realizados en colaboración con empresas, resolviendo una problemática real. Esta colaboración ha permitido que el 40% de estudiantes se vinculen en dichas empresas.

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 190 convenios permiten a nuestros estudiantes realizar estancias en el extranjero, ya sean intercambios semestrales o anuales, prácticas pre-profesionales, pasantías de investigación y participación en congresos, concursos, y otras actividades académicas.

Acreditación Internacional



Engineering
Accreditation
Commission

**ABET es la agencia de acreditación de programas de Ingeniería y Tecnología que otorga el sello de excelencia a carreras que cumplen con los más altos estándares de calidad mundial.
En la ESPOl contamos con 13 carreras acreditadas por ABET, entre ellas Alimentos (desde el 2020).**

Beneficios para sus estudiantes

- **Garantiza que los graduados están listos para competir internacionalmente con los profesionales de las mejores universidades del mundo.**
- **Potencia las oportunidades profesionales y el acceso a mejores ofertas laborales.**
- **Prepara a los estudiantes según las necesidades actuales y futuras de la industria.**

Malla Curricular

	ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	CÁLCULO DE UNA VARIABLE	FÍSICA: MECÁNICA	QUÍMICA GENERAL	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	INGLÉS I
	FUNDAMENTOS DE PROGRAMACIÓN	CÁLCULO VECTORIAL	TERMOFLUIDOS	BIOLOGÍA GENERAL	QUÍMICA ORGÁNICA	INGLÉS II
	ESTADÍSTICA	ECUACIONES DIFERENCIALES Y ÁLGEBRA LINEAL	COMUNICACIÓN	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	QUÍMICA ALIMENTARIA	INGLÉS III
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
	SISTEMAS Y PROGRAMACIÓN DE PRODUCCIÓN	TRANSFERENCIA DE CALOR Y MASA	EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN	FERMENTACIÓN Y ENZIMOLOGÍA ALIMENTARIA	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES	INGLÉS V
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
	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	MATERIA ITINERARIO
			DISEÑO DE PLANTAS ALIMENTARIAS		MATERIA INTEGRADORA DE ALIMENTOS	MATERIA ITINERARIO



Acreditación IFT (desde 2020)

IFT (Institute of Food Technologists.) es una organización profesional internacional que congrega a profesionales, empresas y a la academia relacionados al sector alimentario. Su directiva de educación avala programas académicos del campo de alimentos que cumplen con estándares en su currículo, objetivos educacionales, profesorado e infraestructura.

Beneficios para los estudiantes:

- Graduarse de un programa que cumple con estándares internacionales con respecto a la formación en Ciencias e Ingeniería de los alimentos.
- Poder postular a becas económicas para el apoyo de sus estudios de grado.
- Estar en contacto con esta organización internacional mediante cursos, capacitaciones y otras actividades.



¿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.

Contacto:

Campus Gustavo Galindo - Km 30,5 Vía Perimetral
Teléf: +593 4 2269018 / +593 96 374 5194 (WhatsApp)
Atención: lunes a viernes de 8h30 a 16h00
email: admision@espol.edu.ec
Guayaquil - Ecuador

Síguenos:

 [espol](#)
 [espol](#)
 [espol1](#)