PERFIL PROFESIONAL

El Ingeniero en Alimentos podrá trabajar y desarrollar sus actividades tanto en la función pública como privada, ya sea en el ámbito de la docencia, investigación científica, para generar mejoras o innovaciones en procesos o desarrollo de nuevos productos, abarcando criterios tecnológicos y sustentables.

El Ingeniero en Alimentos se desenvuelve en las distintas etapas de la transformación y valor agregado de los alimentos como: diseño, planificación, procesamiento, control, conservación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización.

El profesional de Ingeniería en alimentos podrá ejercer funciones en el marco de la aplicación de control de calidad en procesos alimenticios, aplicando sistemas de gestión de calidad inherentes como ISO 9001, ISO 14000, BPM, HACCP, etc.

PRÁCTICAS Y LABORATORIOS

- Laboratorio de Análisis y Calidad CESSECA:
  - Área de Microbiología.
  - Área de Cromatografía.
  - Área de Físico-química
  - Área de química de aguas.
- Laboratorio de Química
- Laboratorio de procesamiento de frutas y hortalizas.
- Laboratorio de Lácteos.
- Laboratorio de procesamiento de productos cárnicos y bioacuáticos.
- Laboratorio de Informática.
- Aulas equipadas con pantallas de última tecnología.
- Convenios con Industrias, Empresas y microempresas alimenticias para las prácticas pre-profesionales.

Información:

-Dr. Stalin Mendoza Orellana PhD
Decano de la Facultad de Ingeniería Industrial
stalin.mendoza@uleam.edu.ec
0939268895

-Dr. Javier Reyes Solórzano PhD.
Director de Carrera de Alimentos - Facultad de Ingeniería Industrial
segundo.reyes@uleam.edu.ec
0998061708

-Ec. Merly Alarcón Zambrano
Secretaría de Facultad de Ingeniería Industrial
merly.alarcon@uleam.edu.ec
0960674336

Uleam
UNIVERSIDAD LAICA
ELOY ALFARO DE MANABÍ

Facultad de Ingenieria Industrial

Carrera de Alimentos

FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL
ULEAM
MANTA - ECUADOR

ULEAM
En Buenas Manos

PERFIL DE EGRESO

- Dominar las bases conceptuales en armonía con los principios científicos e instrumentales relacionadas con los sistemas productivos de diferentes tipos de industrias alimenticias encargadas de transformar las materias primas en productos de valor agregado.
- Formular, desarrollar y evaluar proyectos alimenticios desde la perspectiva de la factibilidad técnica, de inversión y/o económica.
- Administrar los sistemas productivos de las empresas relacionadas al procesamiento y/o transformación de alimentos, considerando la planeación, operación y gestión de los recursos tecnológico, administrativo y económico, cumpliendo los estandares internacionales de calidad y seguridad alimenticia.
- Preservar las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos tanto en su conservación como procesamiento.
- Establecer programas de control y funcionamiento de operaciones de almacenamiento, embalaje y transporte de materias primas, productos semielaborados y elaborados, relacionados con la ingeniería de alimentos.
- Desarrollar proyectos de investigación, desarrollo, innovación y emprendimiento en los campos relacionados a la ciencia de los alimentos.
- Manejar en forma racional, integral y sostenible los recursos naturales; mediante la utilización de tecnologías limpias o amigables con el ambiente en todas las fases del procesamiento de alimentos, sin afectar los aspectos económicos, sociales y normativas legales vigentes.

MALLA CURRICULAR

Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

SEDE MATRIZ MANTA - EXTENSIÓN CHONE

CARRERA: ALIMENTOS

MODALIDAD PRESENCIAL

UNIDAD BÁSICA

Ciclo	Asignatura	COD	P.R.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	HRS	Créditos
1	QUÍMICA GENERAL	IA-101		32	64	48	3	144	288	160	272	720	15
1	FUNDAMENTOS DE METODOS NUMERICOS	IA-102		96	0	48	3	144					
1	INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS EN ALIMENTOS	IA-103		48	16	32	2	96					
1	BIOLOGIA	IA-104		48	32	64	3	144					
1	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	FIP-5201		32	32	32	2	96					
1	CÁTEDRA DE ALFARO	FIP-5701		32	16	48	2	96					
2	QUIMICA ORGANICA	IA-201	IA-101	32	48	64	3	144	288	144	288	720	15
2	METODOS NUMERICOS	IA-202	IA-102	96	0	48	3	144					
2	ESTADISTICA	IA-203		48	0	48	2	96					
2	MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	IA-204	IA-104	48	48	48	3	144					
2	LECTURA Y ESCRITURA DE TEXTOS ACADÉMICOS	FIP-7203		32	32	32	2	96					
2	ECONOMÍA GLOBAL	FIP-1203	FIP-5701	32	16	48	2	96					
3	QUIMICA ANALITICA	IA-301	IA-101	48	48	48	3	144	288	144	288	720	15
3	FÍSICA I	IA-302	IA-202	80	0	16	2	96					
3	DIBUJO ASISTIDO POR COMPUTADORA	IA-303		32	48	64	3	144					
3	BIOQUIMICA DE LOS ALIMENTOS	IA-304	IA-201	48	0	48	2	96					
3	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	IA-305	IA-103	32	0	64	2	96					
3	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS I	IA-306	IA-201	48	48	48	3	144					

UNIDAD PROFESIONAL

Ciclo	Asignatura	COD	P.R.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	HRS	Créditos
4	FÍSICA II	IA-401	IA-302	64	0	80	3	144	288	96	336	720	15
4	OPERACIONES UNITARIAS I	IA-402	IA-302	48	0	96	3	144					
4	SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL	IA-403		32	32	32	2	96					
4	BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA	IA-404	IA-304	64	0	32	2	96					
4	ANALISIS DE LOS ALIMENTOS II	IA-405	IA-306	48	48	48	3	144					
4	INNOVACIÓN, EMPRENDIMIENTO Y LIDERAZGO	FIP-5705	FIP-1203	32	16	48	2	96					
5	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	IA-501	IA-402	32	48	16	2	96	256	176	240	720	15
5	NUTRICIÓN Y SALUD ALIMENTARIA	IA-502	IA-405	32	16	48	3	144					
5	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO I						48						
5	OPERACIONES UNITARIAS II	IA-503	IA-402	64	0	32	2	96					
5	DISEÑO EXPERIMENTAL	IA-504	IA-203	48	32	64	3	144					
5	SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	IA-505	IA-405	48	32	16	2	96					
5	CONTABIIDAD GENERAL Y DE COSTOS	IA-506		32	48	64	3	144					
6	PROCESAMIENTO DE LACTEOS	IA-601	IA-501	48	48	48	3	144	256	176	240	720	15
6	ADITIVOS ALIMENTARIOS	IA-602	IA-502	48	16	32	3	144					
6	PRÁCTICAS DE SERVICIO COMUNITARIO II						48						
6	CALIDAD TOTAL	IA-603	IA-203	48	0	48	2	96					
6	PROCESAMIENTO DE CEREALES Y OLEAGINOSAS	IA-604	IA-501	32	64	48	3	144					
6	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	IA-605	IA-505	48	16	32	2	96					
6	INGENIERÍA ECONÓMICA	IA-606	IA-506	32	32	32	2	96					
7	PROCESAMIENTO DE CARNICOS Y BIOACUATICOS	IA-701	IA-601	32	48	16	2	96	224	144	208	720	15
7	INGENIERIA DE PROCESOS DE ALIMENTOS	IA-702	IA-503	48	0	0	4	192					
7	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES I						144						
7	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS NO TRADICIONALES	IA-703	IA-501	32	16	0	1	48					
7	ENVASES, EMBALAJE Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	IA-704		32	16	0	1	48					
7	ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	IA-705	IA-603	32	48	16	2	96					
7	ELABORACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN	IA-706		32	0	16	1	48					
8	MERCADEO Y COMERCIALIZACIÓN	IA-801		48	0	0	1	48	240	112	272	720	15
8	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE INVERSIÓN	IA-802	IA-606	48	16	32	4	192					
8	PRÁCTICAS PREPROFESIONALES II						96						
8	DESARROLLOS DE NUEVOS PRODUCTOS	IA-803		32	32	32	2	96					
8	GESTIÓN AMBIENTAL	IA-804	IA-403	32	0	16	1	48					
8	DISTRIBUCIÓN DE PLANTAS ALIMENTARIAS	IA-805	IA-303	32	32	32	2	96					
8	DESARROLLO LOCAL Y EMPRENDIMIENTO	IA-806	IA-606	32	16	0	1	48					

U. INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ciclo	Asignatura	COD	P.R.	ACD	APE	AA	Créditos	TOTAL HRS.	ACD	APE	AA	HRS	Créditos
U. INTEGRACIÓN CURRICULAR	TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: FASE DE DISEÑO	FIP-6302-1	IA-506	16	16	160	4	192	224	144	208	720	15
U. INTEGRACIÓN CURRICULAR	TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR: FASE DE RESULTADOS E INFORME	FIP-6302-2	FIP-6302-1	16	16	160	4	192	240	112	272	720	15

CURRÍCULO INSTITUCIONAL
CURRÍCULO DE DOMINIO
FUNDAMENTOS TEÓRICOS
TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
MERCADO ECONÓMICO Y FINANCIERO

RESUMEN CURRICULAR DE LA CARRERA

Número de asignaturas	50		
Organización del aprendizaje	**Horas**	**Porcentaje**	**Créditos**
Aprendizaje en contacto con el docente **(ACD)**	2128	37%	44
Aprendizaje práctico - experimental **(APE)**	1168	20%	24
Aprendizaje autónomo **(AA)**	2128	37%	44
Prácticas preprofesionales	240	4%	5
Prácticas de Servicio Comunitario	96	2%	2
Total de horas	**5760**	**100,00%**	**120**
Relación de organización del aprendizaje			1,55