

MATRÍCULAS ABIERTAS | SEPTIEMBRE 2024

RESOLUCIÓN CES: RPC-SO-13-NO.252-2020



# ALIMENTOS

*¡Asegura tu cupo!*



admisionesUTE.ec



**JUEGA**  
EL RESTO DE TU VIDA

# UNIVERSIDAD UTE

Más de **MEDIO SIGLO**  
de **calidad académica**



**ACREDITADA** por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - CACES.



**5 ESTRELLAS QS EN APRENDIZAJE EN LÍNEA** otorgadas por Quacquarelli Symonds (QS), demuestra nuestro compromiso con la excelencia y la calidad académica.



**TOP 7 EN ECUADOR QS RANKING LATINOAMÉRICA Y CARIBE** que evalúa el desempeño de las universidades a través de 8 indicadores académicos.



**TOP 2 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING DE IMPACTO** articulado con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.



**TOP 5 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING AMÉRICA LATINA**



**70 CONVENIOS INTERNACIONALES**, en 17 países del mundo.



**INVESTIGACIÓN:** 177 artículos publicados en revistas indexadas en Scopus 2023. 4 centros de investigación avanzada, 1 programa aeroespacial.





# INFORMACIÓN GENERAL

Desde 1986, la Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias ofrece carreras que integran aspectos técnicos, éticos y culturales; cuenta con más de 14 laboratorios y una Planta Piloto de Alimentos. Nuestro club de robótica logró reconocimientos internacionales, participando en las competencias de Mini Sumo, es así que en el año 2023 nos ubicamos entre los 16 mejores proyectos de 132 robots a nivel mundial, evento organizado por la Politehnica University of Bucharest de Rumania, el 2019 fue un año de grandes logros, consiguiendo el cuarto lugar categoría Mini Sumo en la competencia Autónomo Olimpiada Mexicana de Tecnología 2019 OMI México; y, cuarto lugar Mini Sumo Autónomo IV Torneo Internacional de Robótica, StepRobFest Liga Nacional de Robótica Argentina. A nivel nacional, somos líderes en competencias tecnológicas, con 18 premios obtenidos.

En colaboración con la Universidad Estatal del Suroeste de Rusia, lanzamos dos nanosatélites al espacio desde el 2015, siendo pioneros en la región. Nuestros 6200 graduados cuentan con excelencia académica, reflejada en los 148 artículos scopus y 62 publicaciones regionales en los últimos 5 años, una investigación que causó alto impacto es el Sistema Robótico No Invasivo para el Análisis Biomecánico de la Marcha Humana. Los proyectos de Vinculación han beneficiado a diversos sectores, incluyendo talleres automotrices, el sector agroindustrial y la producción alimentaria, impactando directamente a más de 880 habitantes y 36 familias, además de 2500 beneficiarios indirectos.

## Título: Ingeniero (a) en Alimentos



**Duración:**  
8 períodos académicos



**Modalidad:**  
Presencial

Campus Occidental - Quito

## ¿POR QUÉ ESTUDIAR EN LA UTE?

- Somos una de las mejores universidades del país.
- 100% de docentes con maestría o PhD en un campo a fin a la carrera asignada.
- Nuestros graduados actualmente se emplean en un sin número de industrias alimentarias, están en la producción y diseño de alimentos, asegurando que todo se produzca de calidad y son los inventores detrás de los nuevos alimentos y bebidas.
- Vas aprender haciendo, en nuestra planta piloto que es como un gran laboratorio, donde se usan equipos que son mini versiones de los de verdad.
- Tenemos convenios internacionales, donde podrás viajar y aprender en Universidades del exterior, lo que es un plus para ver el mundo y expandir tus posibilidades.
- La Carrera cuenta con expertos en la industria, ellos serán tus mentores para apoyarte a desarrollar y transmitirte como producir mejores alimentos y bebidas.
- Aparte de la formación técnica alimentaria, aprenderás a planificar y manejar procesos industriales, lo que te permitirá poseer una ventaja competitiva.
- Las prácticas preprofesionales las realizarás en las empresas top del país, aplicando lo que sabes y aprendiendo en el campo.

# ¿Qué hace un/a Ingeniero/a en ALIMENTOS?

- Innovarás en la creación y transformación alimentaria, usas la ciencia y tecnología para hacer productos seguros, sanos, sabrosos, rentables y encontrarás formas para que la comida dure más sin perder su calidad y valor nutricional.
- Mientras avanzas en los estudios, comprenderás la combinación de la ingeniería, la biología y la física para ser un experto en todo lo que tiene que ver con los alimentos.
- Vas a aprender a trabajar en equipo, hacer las cosas con respeto y ética, vas a formar parte de una generación que cambiará la alimentación del mundo.

## CONVENIOS INSTITUCIONALES



### NACIONALES

- COMEX SOLUTIONS
- GE OIL & GAS ESP DEL ECUADOR S. A.
- MINISTERIO DE HIDROCARBUROS
- LABORATORIO FARMACÉUTICO LAMOSAN
- COMPAÑÍA SEGUROS DE VIDA COLVIDA S.A.
- CELEC TRANSELECTRIC
- SERTECPET
- Asis Prev Latinoamérica
- STACK BUILDERS
- Empresa Pública de Servicios Postales del Ecuador SPE EP
- LA COMPAÑÍA ROSAPRIMA CÍA. LTDA.
- LA EMPRESA FOODIX S.A.S. (BURGER CHIOS)
- AGROCALIDAD
- OCP
- MARESA
- EPCO STÁCHILLA
- PETROECUADOR
- SIELMEC
- CNT
- SOLVAC
- SIEXPAL
- HOSPITAL SANTO DOMINGO
- CNEL ESMERALDAS
- CNEL Santo Domingo
- AGROAPOYO
- MONDOLATTE
- PETROECUADOR



### INTERNACIONALES

- Universidad Nacional de la Plata (Argentina).
- Universidad Estatal de Ponta Grossa (Brasil).
- Universidad El Bosque (Colombia).
- Universidad Nacional de Colombia
- Universidad de Roma La Sapienza (Italia).
- Ernst-Abbe-University Of Applied Sciences – Jena (Alemania).
- L'Institut de Recherche Pour Le Développement (Francia).
- Asociación The Chocolate Way (Italia).
- Instituto del Medio Ambiente S.L. (España).
- Fundación Carolina (España).
- Universidad Autónoma de Barcelona (España).
- Universidad de País Vasco (España)
- Universidad San Ignacio de Loyola (Perú)
- Universidad de León (España)
- Universidad Estatal M.V. Lomonósov de Moscú (Rusia)





# PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER PERÍODO ACADÉMICO	QUINTO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Física General</li><li>• Química General e Inorgánica</li><li>• Álgebra Lineal y Geometría Analítica</li><li>• Cálculo Diferencial</li><li>• Expresión Oral y Escrita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diseño y Organización de Plantas Industriales</li><li>• Nutrición Humana</li><li>• Biotecnología Alimentaria</li><li>• Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal</li><li>• Costos Industriales</li></ul>
SEGUNDO PERÍODO ACADÉMICO	SEXTO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Termodinámica</li><li>• Química Orgánica</li><li>• Cálculo Vectorial</li><li>• Cálculo Integral</li><li>• Introducción a la Programación</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ingeniería de Métodos</li><li>• Diseño Experimental</li><li>• Procesamiento de Alimentos de Origen Animal</li><li>• Procesamiento de Otros Productos Alimenticios</li><li>• Envases y Embalajes</li></ul>
TERCER PERÍODO ACADÉMICO	SÉPTIMO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Balance de Masa y Energía</li><li>• Química y Bioquímica de Alimentos</li><li>• Microbiología General</li><li>• Probabilidad y Estadística</li><li>• Ecuaciones Diferenciales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Logística y Cadena de Suministro</li><li>• Innovación y Emprendimiento</li><li>• Procesamiento de Oleaginosas</li><li>• Problemas Contemporáneos</li><li>• Ingeniería de la Producción</li></ul>
CUARTO PERÍODO ACADÉMICO	OCTAVO PERÍODO ACADÉMICO
<ul style="list-style-type: none"><li>• Operaciones Unitarias</li><li>• Análisis de Alimentos</li><li>• Microbiología de Alimentos</li><li>• Normalización y Aseguramiento de la Calidad</li><li>• Seguridad y Salud Ocupacional</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seminario de Integración Curricular</li><li>• Diseño y Gestión de Proyectos</li><li>• Desarrollo de Nuevos Productos</li><li>• Seguridad Alimentaria</li><li>• Gestión Ambiental</li></ul>

# UTE EN CIFRAS



**2 sedes**  
**4 campus**

**8 facultades**  
**21 carreras de grado**  
**2 técnicas, tecnológicas**  
**42 programas de posgrados**

Más de **56.000** titulados

**69 hectáreas**  
**104.191 metros cuadrados** construidos

**3 centros médicos**  
**2 centros odontológicos**  
**1 centro de educación inicial**



**4 centros de investigación avanzada**  
**1 programa aeroespacial**



**252 aulas**  
**15 auditorios**  
**92 laboratorios**  
**2 Plantas Piloto de Alimentos**

**100%** de los docentes con título de **Maestría o PhD**

**Destacadas posiciones alcanzadas en los ranking internacionales**

Amplia infraestructura **deportiva y cultural**



**Laboratorios con tecnología de vanguardia. Planta Piloto de Alimentos.**

# SERVICIOS DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



ATENCIÓN  
PSICOLÓGICA



BIBLIOTECA



DEPORTES



GRUPOS  
CULTURALES



Huellas de  
TERNURA

CENTRO DE  
EDUCACIÓN INICIAL



PROGRAMAS  
DE BIENESTAR



TRANSPORTE  
INTERCAMPUS



TUTORÍAS



BECAS



Centro  
MÉDICO UTE

CENTRO MÉDICO



serodu

CLÍNICA DE ESPECIALIDADES  
ODONTOLÓGICAS



SEGURO ESTUDIANTIL  
DE VIDA Y ACCIDENTES



Librería  
UTE

LIBRERÍA



CONSULTORIO  
JURÍDICO GRATUITO



Lactario  
UTE

LACTARIO

# INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

Inscripción	\$21
Matrícula	\$300
Arancel	\$3.000

## FORMAS DE PAGO: CONTADO O CUOTAS

### Tarjetas de crédito

- Visa
- Mastercard
- American Express
- Diners

Pagos diferidos de acuerdo a las condiciones del emisor de la tarjeta (con y sin intereses).

### Canales de pago

- Ventanilla Banco Pichincha (orden de pago)
- Banca Web
- Banca Móvil
- Tesorería UTE

### Pago Mixto

- Efectivo + tarjeta de crédito en tesorería UTE

\*No incluye derechos: FEDEUTE y examen de ubicación de inglés  
Asesoría personalizada: 098 359 7749 (lunes a viernes de 08h00 a 17h00)

## BECAS: 50% AL 100%

- Condición económica
- Rendimiento académico
- Pueblos y nacionalidades
- STEM para mujeres
- Deportivas
- Cultural
- Personas con discapacidad
- Laboral de Grado

Ayudas Económicas  
por inicio de carrera: **25%**



Entregamos más de **7000 becas** al año por **\$14 millones** de dólares, cifra que incrementaremos a más de **\$17 millones** en 2024.



# PROCESO DE ADMISIÓN



1. Ingresa a <https://bit.ly/registro-ute>, escoge tu carrera y llena tus datos en el formulario de registro.
2. Ingresa al formulario de inscripción: <https://bit.ly/inscripciones-ute> Llena tus datos y **anexa los documentos requeridos**. Elige tu forma de ingreso a la UTE: examen **diagnóstico UTE** o examen del Estado (SNNA).
3. La Universidad UTE valorará tu postulación y una vez admitido te enviaremos un **link para que puedas continuar** con el proceso de matrícula, postulación a becas o ayudas económicas. Recuerda que **puedes ingresar** a la UTE presentando tu **examen Estado (SNNA)** al momento de la inscripción.
4. Si deseas postular a una **beca**, registra tus documentos <https://bit.ly/PostulacionBecaUTE>
5. Actualiza tus datos personales, inscribe las asignaturas y selecciona la forma de pago (contado o cuotas). Una vez generada la orden podrás realizar el pago de tu matrícula y arancel.



**+56.000**  
Graduados  
a 2023



**1031 ARTÍCULOS**  
en Scopus



**\$14 MILLONES**  
En Becas  
2023



**100%**  
Docentes con  
PhD o Maestría



**70 CONVENIOS**  
En 17 países del mundo  
2023



**TOP 5**  
Ecuador  
2023



**TOP 7**  
Ecuador  
2023



**TOP 2**  
Objetivos de  
Desarrollo Sostenible  
Ecuador 2023



**5 ESTRELLAS**  
Educación en línea  
2023

## INICIO DE CLASES 30 de septiembre 2024



**Consulta con  
un asesor**

✉ [admisiones.grado@ute.edu.ec](mailto:admisiones.grado@ute.edu.ec)  
📞 WhatsApp: (+593) 096 396 3966  
☎ (02) 2990 800 Ext. 2225, 2462,  
2467, 2477, 2615

# OFERTA ACADÉMICA

TERCER NIVEL | MODALIDAD PRESENCIAL

## SEDE QUITO

### Facultad de Arquitectura y Urbanismo

- Arquitectura
- Diseño Gráfico

### Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias

- Alimentos
- Ingeniería Automotriz
- Ingeniería Industrial
- Mecatrónica

### Facultad de Ciencias de la Salud Eugenio Espejo

- Atención Prehospitalaria y Emergencias
- Medicina
- Psicología Clínica

### Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo

- Gastronomía

### Facultad de Ciencias, Ingeniería y Construcción

- Ingeniería Civil

### Facultad de Derecho, Ciencias Administrativas y Sociales

- Derecho
- Economía
- Negocios Internacionales
- Psicología Educativa
- Psicología Organizacional

### Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía

- Medicina Veterinaria

### Facultad de Odontología

- Odontología

### Escuela de Tecnologías

- Tecnología Superior en Desarrollo de Software
- Tecnología Superior en Marketing Digital (En proceso de aprobación)

## CAMPUS UTE MANABÍ

### Facultad de Arquitectura y Urbanismo

- Arquitectura

### Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias

- Alimentos

### Facultad de Ciencias de la Salud Eugenio Espejo

- Medicina

### Facultad de Derecho, Ciencias Administrativas y Sociales

- Derecho
- Negocios Internacionales

### Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía

- Medicina Veterinaria

### Facultad de Odontología

- Odontología

## SEDE SANTO DOMINGO

### Facultad de Ciencias de la Ingeniería e Industrias

- Electromecánica

### Facultad de Ciencias, Ingeniería y Construcción

- Ingeniería Civil

### Facultad de Ciencias de la Salud Eugenio Espejo

- Psicología Clínica

### Facultad de Derecho, Ciencias Administrativas y Sociales

- Negocios Internacionales
- Psicología Educativa
- Psicología Organizacional

### Facultad de Medicina Veterinaria y Agronomía

- Medicina Veterinaria

### Facultad de Odontología

- Odontología

#### WHATSAPP

+593 96 396 3966

#### QUITO

✉ admisiones.grado@ute.edu.ec  
☎ (02) 2990 800 Ext. 2225, 2462, 2467, 2477, 2615

#### SANTO DOMINGO

✉ admisiones.sto@ute.edu.ec  
☎ (02) 3767 811 Ext. 130

#### MANABÍ

✉ irene.guerrero@ute.edu.ec  
☎ +593 98 761 8841



**FACULTAD  
CIENCIAS DE  
LA INGENIERÍA  
E INDUSTRIAS**



Más información:

**admisionesUTE.ec**

 @UTE.EC.Oficial

 @UniversidadUTEOficial

 @UTEoficial

 UNIVERSIDAD UTE

 @ute\_oficial

 @ute\_oficial