

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

RPC-SO-35-No.592-2023
MODALIDAD HÍBRIDA

**Conviértete en
TECNÓLOGO/A SUPERIOR EN
PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**

EN 18 MESES
Con la calidad académica
de la UCSG





- ✓ Si te apasiona el desafío de **transformar productos** y mejorar su calidad, la carrera de Procesamiento de Alimentos te prepara para controlar los cambios esenciales en su composición y condiciones.
- ✓ Aprenderás a aplicar **métodos innovadores**, desarrollar nuevos productos y optimizar procesos, enfrentando los desafíos del sector con creatividad.

¿POR QUÉ estudiar?

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

¡PREPÁRATE PARA SER UN PROFESIONAL CLAVE EN LA INDUSTRIA Y CONTRIBUIR A SU **EVOLUCIÓN!**



NUESTROS DIFERENCIADORES



**OPTIMIZACIÓN
DEL TIEMPO**



**ESTUDIA A
TU RITMO**



**AVANZA SIN
LÍMITES**



**ACREDITACIÓN DE
CONOCIMIENTOS**



EXPERIENCIA

TÍTULO A OBTENER



Tecnólogo/a Superior en Procesamiento de Alimentos
TÍTULO DE TERCER NIVEL



Formar Tecnólogos Superiores en Procesamiento de Alimentos, con bases sólidas en el ámbito técnico para la transformación de la materia prima animal y vegetal en alimentos seguros e inocuos, fomentando el desarrollo de sistemas alimentarios en concordancia con los lineamientos de los objetivos de desarrollo sostenible.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El modelo de evaluación de **UCSG TEC** se basa en un enfoque formativo y práctico, estructurado en tres componentes clave:

Foros de participación e interacción semanal



Evaluaciones mediante test con práctica gamificada previa

Desarrollo de casos prácticos como evaluaciones finales



MALLA CURRICULAR TERCER NIVEL TECNOLÓGICO SUPERIOR PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS MODALIDAD HÍBRIDA

	PERIODO ACADÉMICO 1 (21 SEMANAS)	PERIODO ACADÉMICO 2 (21 SEMANAS)	PERIODO ACADÉMICO 3 (21 SEMANAS)
MÓDULO A	Comunicación efectiva y trabajo en equipo No CREDITOS: 3	Microbiología alimentaria No CREDITOS: 3	Administración de la producción No CREDITOS: 3
	Cultura tecnológica y digital No CREDITOS: 3	Conservación de los alimentos No CREDITOS: 3	Nutrición No CREDITOS: 3
	Humanismo y Persona No CREDITOS: 2	Seguridad y mantenimiento industrial No CREDITOS: 2	Análisis, control e inocuidad de alimentos No CREDITOS: 2
MÓDULO B	Ciencias básicas y matemática aplicada No CREDITOS: 3	Operaciones unitarias No CREDITOS: 2	Tecnologías de granos, frutas y hortalizas No CREDITOS: 3
	Materia prima animal y vegetal No CREDITOS: 2	Práctica Laboral No CREDITOS: 5	Tecnología de grasas y aceites No CREDITOS: 2
	Procesos térmicos No CREDITOS: 2		Tecnología de la carne y producción del mar No CREDITOS: 2
MÓDULO C	Cálculos básicos de tecnología No CREDITOS: 3	Humanismo y Sociedad No CREDITOS: 2	Tecnología de leche y bebidas No CREDITOS: 3
	Bioquímica de los alimentos No CREDITOS: 2	Emprendimiento e innovación No CREDITOS: 2	Investigación aplicada y titulación No CREDITOS: 2
		Servicio Comunitario No CREDITOS: 1	

NÚMERO TOTAL DE ASIGNATURAS: 22

NÚMERO TOTAL DE CRÉDITOS: 60

Suficiencia de segunda lengua: nivel A2

Prácticas Laborales: 240 horas

Prácticas de Servicio Comunitario: 60 horas

Los profesionales formados en la carrera de Procesamiento de Alimentos pueden desempeñar una variedad de funciones y roles clave:

- ✓ Operador de empresas agroindustriales
- ✓ Analista de control de calidad
- ✓ Analista de investigación y Desarrollo
- ✓ Analista de Microbiología
- ✓ Analista de certificaciones
- ✓ Técnico de Calidad en Planta de Procesos
- ✓ Técnico en análisis químico y bromatológico de los alimentos
- ✓ Técnico de control de la calidad de la producción agroindustrial
- ✓ Asistente de evaluación y control de producción agroindustrial



El Tecnólogo/a Superior en Procesamiento de Alimentos, es un profesional que:

- ✓ **Aprovecha de forma sustentable y sostenible las materias de origen animal y vegetal para su transformación eficiente en productos alimenticios.**
- ✓ **Organiza la producción de alimentos bajo los estándares establecidos con la aplicación de técnicas y procedimientos apropiados.**
- ✓ **Realiza acompañamiento a organizaciones campesinas y comunidades rurales y periurbanas en la producción de alimentos inocuos.**
- ✓ **Asesora emprendimientos de procesamiento de alimentos, promoviendo la seguridad alimentaria.**
- ✓ **Adapta técnicas y metodologías apropiadas para la transformación de materias primas agropecuarias**
- ✓ **Aplica eficientemente las diversas normativas nacionales e internacionales que gobiernan la producción y comercialización de alimentos.**





Copia a color de
cédula de ciudadanía



Título de Bachiller o
Acta de Grado refrendado



Planilla de Servicio Básico
(Documentación digital
en formato PDF)

DURACIÓN

18 meses



INSCRÍBETE!

CONTACTO



+593 98 423 8863



Dirección: Av Carlos Julio Arosemena Km. 1.5 vía a Daule.