



> **TECNOLOGÍA EN
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS**



Título: Tecnólogo/a Superior e Procesamiento de Lácteos

N° DE RESOLUCIÓN
RPC-SO-26-No.629-2021

MODALIDAD: DUAL

MALLA
CURRICULAR

> en **4 SEMESTRES**

NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5
<ul style="list-style-type: none">• Microbiología de la Leche.• Química de Lácteos.• Fundamentos de la Industria Láctea.• Higiene y Seguridad Industrial.• Comunicación Oral y Escrita.• Formación Práctica I.	<ul style="list-style-type: none">• Técnicas de Pasteurización.• Fundamentos de Termodinámica.• Gestión de Procesos.• Álgebra.• Tecnologías de la Información y de la Comunicación (TIC).• Formación Práctica II.	<ul style="list-style-type: none">• Industrias Queseras.• Productos Fermentados.• Gestión de Calidad e Inocuidad .• Estadística Descriptiva.• Formación Práctica III.	<ul style="list-style-type: none">• Conservas y Derivados Lácteos.• Liderazgo y Talento Humano.• Gestión Ambiental.• Legislación Aplicada.• Contextos e Interculturalidad.• Formación Práctica IV.	<ul style="list-style-type: none">• Emprendimiento e Innovación.• Ética Personal y Socioambiental.• Integración Curricular.• Vinculación con la Sociedad.• Formación Práctica V.

PERFIL DE EGRESO

- Dominar los conceptos, principios científicos, metodologías, instrumentos, técnicas, sistemas y herramientas tecnológicas para la producción, empaque y almacenamiento de lácteos y derivados.
- Aplicar adecuadamente los sistemas de gestión de procesos, calidad, inocuidad, seguridad ocupacional, medio ambiente, uso consciente de los recursos, innovación y vanguardia tecnológica, de acuerdo a las mejores prácticas en la producción de lácteos y derivados.
- Supervisar sistemas y líneas de producción, con altos niveles de liderazgo, promoviendo el trabajo colaborativo, el pensamiento intercultural y el actuar basado en la ética.
- Demostrar una actitud de respeto e interés en su perfeccionamiento profesional, sustentado en valores, con pensamiento crítico, reflexivo y comunicativo en cada una de sus actividades.

CAMPO LABORAL

- Supervisor de línea de producción.
- Jefe de producción.
- Supervisor de bodega.
- Asistente de desarrollo e innovación.
- Jefe de procesos y formulación de productos.
- Controlador de procesos tecnológicos para el procesamiento y conservación de la leche.
- Asistente de gestión de calidad.
- Controlador de calidad e inocuidad de procesos productivos de lácteos.

PLAN DE PAGOS

- **DESCUENTOS ESPECIALES:**
 - Aprovecha nuestros descuentos especiales por LANZAMIENTO E INSCRIPCIÓN EN GRUPO
- **PLAN DE PAGOS:**
 - Pago hasta 3 cuotas, con una entrada mínima de 250 USD.
- **BECAS:**
 - Beca Discapacidad
 - Beca de Excelencia Académica

HORARIOS FLEXIBLES

INVERSIÓN: 850 USD

ÁMBITOS DE DESEMPEÑO

- El Tecnólogo en Procesamiento de Lácteos es un profesional líder y emprendedor, experto en productos lácteos, trabaja en las diferentes líneas de producción aplicando buenas prácticas de manufactura con un enfoque a la calidad de los productos, además apoya procesos de laboratorio para la evaluación de la materia prima y producto terminado así como también se involucra en el control y monitoreo de los parámetros físicos, químicos y microbiológicos durante el proceso productivo, empaque y almacenamiento, garantizando la inocuidad de los productos finales.
- Comprometido con el trabajo en equipo, la seguridad, el cuidado del medioambiente, el desarrollo personal y empresarial maneja herramientas y maquinaria inherentes a sus actividades, así como aprovecha las tecnologías de la información.

- Posibilidad de homologación y validación de estudios previos.
- Continuidad (permeabilidad) a carreras de Grado (Licenciaturas - Ingenierías).

REQUISITOS DE INGRESO

- Copia de cédula.
- Copia de papeleta de votación.
- Título de bachiller o acta de grado notarizada.

CONVENIOS

- Nestlé.
- Alpina.
- Floralp.
- Hacienda Zuleta.
- Salinerito.
- El Ordeño.
- Centro de Industrias Lácteas (CIL).
- Asociación Nacional de Fabricantes de Alimentos y Bebidas (ANFAB).



¿POR QUÉ ESTUDIAR UNA TECNOLOGÍA EN LA PUCE?

- Formación práctica en empresas desde primer semestre.
- El 50% de la formación es práctica.
- Enrolamiento al campo laboral desde primer semestre.
- Aulas talleres con equipos modernos y actualizados.
- Las empresas que lideran el sector lácteo abren las puertas de sus plantas de producción para el aprendizaje de los futuros profesionales.
- El componente teórico tiene un importante porcentaje virtual.
- Tutores empresariales experimentados.
- Cuerpo docente de alto nivel.
- Participación activa de la Cámara de Industrias Lácteas en la implementación de la Carrera.
- Experiencia de 75 años en la formación superior de la PUCE.
- Certificación alemana - reconocimiento para pasantías, intercambios y trabajo en Alemania.



CENTRO DE LA INDUSTRIA
LÁCTEA DEL ECUADOR



Asociación Nacional de Fabricantes
de Alimentos y Bebidas

MÁS INFORMACIÓN



SEDE IBARRA

- (06) 2615 500 - 2615-631
- (593) 99 236 2594
- uci@pucesi.edu.ec
pucesitec@pucesi.edu.ec

CENTRO DE LA INDUSTRIA LÁCTEAS - CIL

- (593) 99 870 1520
- formaciondual@cil-ecuador.org



Encuétranos en redes sociales.

