

# 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 2 NIVEL 3 NIVEL 4 NIVEL 5 NIVEL 1** Microbiología de Conservas y • Emprendimiento e • Técnicas de Industrias Pasteurización. Innovación. la Leche. Queseras. Derivados • Ética Personal y Fundamentos de Química de Productos Lácteos. Termodinámica. • Liderazgo y Socioambiental. Lácteos. Fermentados. Integración Gestión de Fundamentos de Gestión de Talento Humano. la Industria Procesos. Calidad e Gestión Ambiental. Curricular. • Álgebra. · Vinculación con la Legislación Láctea. Inocuidad. · Tecnologías de la Higiene y Estadística Aplicada. Sociedad. Información y de Contextos e Formación Seguridad Descriptiva. Industrial. la Comunicación Formación Interculturalidad. Práctica V. (TIC). Comunicación Práctica III. Formación Oral y Escrita. Formación Práctica IV. Formación Práctica II. Práctica I.

#### **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 deprocesos, 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 linea 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 seguiridad, el cuidando 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).



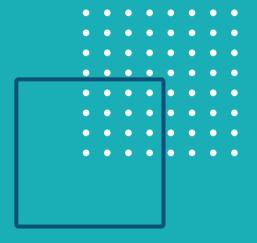
- Formación práctica en empresas desde primer semestre.
- El 50% de la formación es práctica.
- Enrolamiento al campo laboral desde primer semestre.
- Aulas talleres con equipos modernos y actualizados.
- Las empresas que lideran el sector lácteo abren las puertas de sus plantas de producción para el 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 Alemanía.

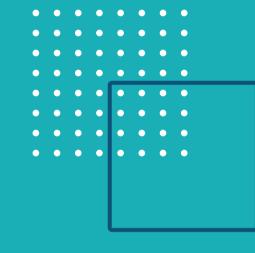








#### MÁS INFORMACIÓN





#### 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



Encuéntranos en redes sociales.











