



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

FACULTAD
TECNOLÓGICA



DURACIÓN

5 años, en régimen semestral.



GRADO ACADÉMICO

Licenciatura en Ciencias de los Alimentos.



TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniería de Alimentos.

Serás capaz de diseñar y optimizar procesos productivos de la industria de alimentos, entender los problemas del sistema de producción y comercialización de alimentos, desarrollar nuevos productos alimenticios y soluciones industriales compatibles con el medio ambiente, manejar sistemas de información e identificar y resolver problemas en diferentes empresas de alimentos.

CÓDIGO DEMRE **16067**

INGENIERÍA DE ALIMENTOS



6 años
universidad
acreditada

Área de Gestión Institucional
Área de Docencia de Postgrado
Área de Docencia de Pregrado

Área de Vinculación con el Medio
Área de Investigación
Hasta octubre de 2020



CARRERA ACREDITADA POR 6 AÑOS

de diciembre 2016 a diciembre 2022

agencia Acredita CI

sede única de Santiago - jornada diurna

Puede desempeñarse en una amplia gama de funciones: crear y organizar empresas dedicadas a la producción de alimentos, dirigir y administrar empresas relacionadas con la industria de alimentos, diseñar, proyectar y dirigir instalaciones de plantas procesadoras de alimentos, diseñar y aplicar nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos, desarrollar nuevos productos alimenticios, aplicar y evaluar estrategias de comercialización y venta de nuevos productos alimenticios, asesoría, asistencia técnica y empresarial a industrias o empresas proveedoras de insumos, materias primas, aditivos, envases y embalaje para la industria alimentaria, ejecutivo de instituciones públicas o privadas del sector alimentario, así como aquellos servicios del Estado que normen o controlen a las diferentes empresas de alimentos.

Resolución N° 9388 año 2016

PLAN DE ESTUDIOS

1° Año		2° Año		3° Año		4° Año		5° Año	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8	Semestre 9	Semestre 10
Introducción a la Ingeniería de Alimentos	Tópicos en Ingeniería de Alimentos	Propiedades Físicas de los Alimentos	Termodinámica	Ingeniería de Alimentos I	Ingeniería de Alimentos II	Fundamentos de Procesamiento de Alimentos I	Fundamentos de Procesamiento de Alimentos II	Evaluación y Formulación de Proyectos	
Fundamentos de Matemáticas	Cálculo	Cálculo Avanzado	Bioquímica de Alimentos I	Bioquímica de Alimentos II	Análisis Sensorial de Alimentos	Procesamiento de Productos Hortofrutícolas	Ingeniería Bioprocesos	Trabajo de Titulación I	Trabajo de Titulación II
Estadística Descriptiva y Probabilidades	Álgebra Lineal	Física II	Ecuaciones Diferenciales	Microbiología de Alimentos I	Microbiología de Alimentos II	Procesamiento de Productos Pecuarios	Desarrollo de Productos Alimentarios	Electivo de Especialización I	Electivo de Especialización II
Química General	Física I	Análisis Químico e Instrumental	Computación Aplicada para Ingeniería	Química y Análisis de Alimentos	Liderazgo y Capital Humano	Envases de Alimentos	Gestión de Retail Alimentario	Innovación y Emprendimiento	Práctica Profesional
Desarrollo de Habilidades para Ingenieros	Biología	Química Orgánica	Introducción a la Economía	Investigación de Operaciones	Logística de Procesos y Productos	Contabilidad y Costos	Gestión de la Producción y la Organización	Aseguramiento de la Calidad Alimentaria	
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Control de Calidad	Inducción Laboral (Práctica Inicial)	Toxicología Alimentaria	Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria	Nutrición	

Nota: El plan de estudio podrá ser modificado en función del mejoramiento continuo de la carrera.