



UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

FACULTAD
TECNOLÓGICA

CÓDIGO DEMRE **16081**



DURACIÓN

3 años, en régimen semestral, incluido proceso de inducción laboral y proceso de titulación.



GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Tecnología.



TÍTULO PROFESIONAL

Tecnólogo en Alimentos.

Serás un/a profesional destinado a asumir el rol táctico en las actividades de industrialización y procesamiento de alimentos para el consumo humano, cuya gestión se sitúa entre el nivel de planificación y el de operación en el proceso de transformación de alimentos.

Tu perfil será orientado a:

- Supervisar procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados.
- Aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
- Desarrollar fórmulas para la obtención de nuevos productos.

TECNOLOGÍA EN 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 marzo 2017 a marzo 2023

agencia AcreditAcción

sede única de Santiago - jornada diurna

Serás un/a profesional cuya gestión se situará entre los niveles de planificación y el de operación en el proceso de transformación, conservación y distribución de alimentos; siendo capaz de ejecutar, supervisar y evaluar la actividad productiva de las empresas que participan en la industria alimentaria. Junto a esto, tu campo podrá derivar de industrias de productos lácteos, cárneos, hortícolas, frutícolas, cerealícolas, del mar, alimentación colectiva y de toda organización que esté destinada a atender el rubro de los alimentos. Podrás desempeñarte en empresas de packing, plantas deshidratadoras, supermercados y en instituciones supervisoras de calidad.

Resolución N° 3023 año 2016

PLAN DE ESTUDIOS

1° Año		2° Año		3° Año	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra	Cálculo	Procesos y Operaciones	Sistemas Integrados de Gestión	Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos	Proceso de Inducción Laboral
Estadística Descriptiva	Física General	Fundamentos de Formulación y Evaluación de Proyectos Tecnológicos	Gestión de Empresas con Base Tecnológica	Tecnología de Productos Vegetales	Proceso de Titulación
Química General	Biología General	Aplicaciones Computacionales de la Especialidad	Fundamentos de Conservación de Alimentos	Tecnología de Leche y Productos Lácteos	Electivo Profesional
Desarrollo de Habilidades Laborales	Responsabilidad Social y Sustentabilidad	Microbiología de Alimentos	Bioquímica de Alimentos	Tecnología de Productos del Mar	Gestión de Calidad
Administración	Desarrollo Tecnológico e Innovación	Operaciones Unitarias	Análisis de Alimentos	Inspección e Inocuidad de Alimentos	Tecnología de Servicios de Alimentación
Introducción a la Especialidad Tecnológica	Química Orgánica	Higiene y Sanidad de Plantas	Nutrición	Evaluación Sensorial de Alimentos	Aplicación Práctica de la Especialidad
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Envases para Alimentos	

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