



UNIVERSIDAD  
DE SANTIAGO  
DE CHILE

FACULTAD  
TECNOLÓGICA



#### DURACIÓN

5 años.



#### GRADO ACADÉMICO

Licenciatura en Ciencias de los Alimentos.



#### TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero(a) 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.



6 años  
universidad  
acreditada

Área de Gestión Institucional | Área de Vinculación con el Medio  
Área de Docencia de Postgrado | Área de Investigación  
Área de Docencia de Pregrado | Hasta octubre de 2020

CÓDIGO DEMRE **16067**

# INGENIERÍA DE ALIMENTOS



**CARRERA ACREDITADA POR 6 AÑOS**

de diciembre 2016 a diciembre 2022

Agencia Acredita CI

Sede Única de Santiago - Jornada Diurna

# CAMPO OCUPACIONAL

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.