



# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

## FACULTAD TECNOLÓGICA



# 7 años

UNIVERSIDAD ACREDITADA  
CON NIVEL DE EXCELENCIA  
EN TODAS LAS ÁREAS  
HASTA FEBRERO DE 2028

**CÓDIGO DEMRE: 16067**

### DURACIÓN DE LA CARRERA

**10 Semestres**  
Régimen: Diurno

### GRADO ACADÉMICO

Licenciado(a) en  
Ciencia de los Alimentos

### TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero(a) de  
Alimentos

### ACREDITACIÓN

Las carreras de pregrado cuya acreditación no es obligatoria, sólo podrán volver a acreditarse a partir del año 2025 (Ley 21.091)

## DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

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, además de manejar sistemas de información e identificar y resolver problemas en diferentes empresas de alimentos.

## CAMPO OCUPACIONAL

Podrás desempeñarte 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. También podrás diseñar, proyectar y dirigir instalaciones de plantas procesadoras de alimentos, aplicando nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos, desarrollando nuevos productos alimenticios, evaluando estrategias de comercialización y venta de nuevos productos alimenticios. Además, serás capaz de entregar 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.

## ¿POR QUÉ LA USACH?

La más avanzada certificación de calidad en todos sus procesos, gestión institucional, investigación, pregrado, postgrado, vinculación con el medio y el proceso de apoyo al estudiante, convirtiéndose en la primera universidad del país con sus principales procesos certificados, consolidando el sistema de aseguramiento de la calidad y una cultura de excelencia.

**BÚSCANOS EN REDES SOCIALES COMO ADMISIÓN USACH:**



# ATRÉVETE ADMISIÓN



# USACH



PARA MÁS INFORMACIÓN DE ESTA CARRERA  
ESCANEA EL CÓDIGO QR

# INGENIERÍA DE ALIMENTOS

## FACULTAD TECNOLÓGICA

| 1 <sup>er</sup> AÑO                       |                                    | 2 <sup>do</sup> AÑO                  |                                      | 3 <sup>er</sup> AÑO             |                                      | 4 <sup>to</sup> AÑO                         |  | 5 <sup>to</sup> 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                               |                                |

PLAN DE ESTUDIOS Resolución N° 9388 año 2016.  
El plan de estudio podrá ser modificado en función del mejoramiento continuo de la carrera.

ACCEDE A MÁS INFORMACIÓN DE INTERÉS:

# ATRÉVETE ADMISION



FACULTAD  
TECNOLÓGICA



CUPOS DE ACCESO  
DIRECTO EQUIDAD



BECAS Y  
BENEFICIOS



USACH . CL