



# 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

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