



Universidad Austral de Chile
Conocimiento y Naturaleza

Datos Carrera

Duración de Estudios:

Diez semestres lectivos

Régimen de Estudios:

Semestral, Diurno y de Curriculum semiflexible

Grado Académico:

Licenciado en Ciencia de los Alimentos

Título Profesional:

Ingeniero en Alimentos



Director:
Bernardo Carrillo López



56 - 63-221497



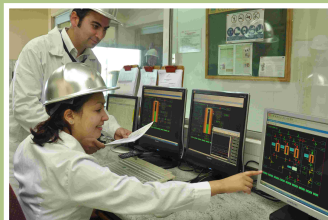
ealiment@uach.cl

Campus Isla Teja - www.uach.cl
www.agrarias.uach.cl

Síguenos en: [ing.alimentos@uach.cl](https://www.facebook.com/ing.alimentos@uach.cl)

Ingeniería en Alimentos

Facultad de Ciencias Agrarias



Facultad de Ciencias Agrarias

Ingeniería en
Alimentos

Agronomía

En proceso de acreditación
ante la Agencia AcreditAccion



Descripción de la Carrera:

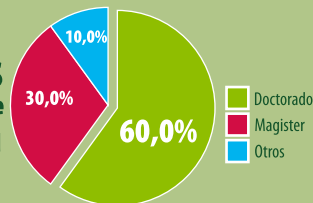
El Ingeniero en Alimentos de la Universidad Austral de Chile es un profesional con dominio y manejo en los conceptos esenciales de la ingeniería en alimentos, lo que le permite definir, interpretar e interrelacionar las propiedades de los alimentos y los fenómenos asociados a su procesamiento, conservación y consumo.

Así, nuestros profesionales son capaces de desarrollar, diseñar, controlar y optimizar los procesos de transformación y obtención de los alimentos sobre la base de criterios de calidad, inocuidad y protección al medio ambiente.

¿Dónde Puedo Trabajar?

Al egresar podrás desempeñarte en todas aquellas empresas o instituciones relacionadas con la producción, distribución y comercialización de productos alimenticios como industrias elaboradoras, instituciones reguladoras y fiscalizadoras estatales, cadenas de supermercados, cocinas institucionales (catering), empresas emparadoras, centros de investigación tecnológica, Universidades e Institutos. Además puedes ejercer libremente la profesión.

ACADÉMICOS
Con Postgrado de
Nuestra Facultad



Ingeniería en Alimentos

Facultad de Ciencias Agrarias



Universidad Austral de Chile

Conocimiento y Naturaleza



Piensa en el Medio Ambiente / Reduce / Recicla / Reutiliza

Primer Año		Segundo Año		Tercer Año		Cuarto Año		Quinto Año	
1° Semestre	2° Semestre	3° Semestre	4° Semestre	5° Semestre	6° Semestre	7° Semestre	8° Semestre	9° Semestre	10° Semestre
Taller de Estrategias de Aprendizaje	Programación Computacional	Optativo I	Física General II	Bioquímica General	Análisis de Datos Experimental	Optativo II	Tecnología del Procesamiento de Alimentos Cárnicos	Práctica Industrial	Gira Industrias de Alimentos
Inglés Instrumental I	Introducción a las Prácticas Sanitarias	Física General I	Física Experimental	Ingeniería de Procesos I	Ingeniería de Procesos II	Evaluación Sensorial de los Alimentos	Control de Calidad y Legislación Sanitaria	Ingeniería de Procesos V	Memoria de Título
Introducción a la Biología	Cálculo en una Variable	Cálculo en Varias Variables	Materias Primas	Análisis de Alimentos I	Análisis de Alimentos II	Ingeniería de Procesos III	Ingeniería de Procesos IV	Tecnología de Productos Lácteos	
Introducción a los Alimentos	Química General (Práctico)	Química Orgánica (Teórico-Práctico)	Química Física I	Cálculo Numérico	Bioquímica de Alimentos I	Microbiología de Alimentos	Ingeniería Económica de Procesos Alimentarios	Procesamiento de Productos Vegetales	
Elementos de Cálculo					Microbiología General	Bioquímica de Alimentos II	Administración de la Producción	Diseño de Productos	
Química General I (Teórico)						Ingeniería de Servicios		Proyecto	

(+) Al término del primer año el estudiante deberá tener aprobada la asignatura DYRE060 Educación Física y Salud

(*) Información y Malla Curricular puede estar afectada a cambios



Ingeniería Alimentos

Facultad de Ciencias Agrarias

