



Universidad Austral de Chile  
*Conocimiento y Naturaleza*

# Ingeniería en Alimentos

Facultad de Ciencias Agrarias

www.uach.cl



56-63-2221497



ealiment@uach.cl



www.agrarias.uach.cl



cienciasagrarias.valdivia



Campus Isla Teja, Valdivia

6 años

Desde 12 noviembre 2015  
Hasta 12 noviembre 2021



Universidad **ACREDITADA**  
en todas las Áreas

Gestión Institucional • Docencia de Pregrado • Docencia de Postgrado  
Investigación • Vinculación con el Medio



# Ingeniería en Alimentos

Facultad de Ciencias Agrarias



Universidad Austral de Chile  
Conocimiento y Naturaleza

Esta información está sujeta a actualización. Datos abril de 2017, impresa en mayo de 2017.

Primer Año		Segundo Año		Tercer Año		Cuarto Año		Quinto Año	
SEMESTRE I	SEMESTRE II	SEMESTRE III	SEMESTRE IV	SEMESTRE V	SEMESTRE VI	SEMESTRE VII	SEMESTRE VIII	SEMESTRE IX	SEMESTRE X
Fundamentos de Biología	Economía Aplicada	Principios de Administración y Emprendimiento	Fisiología Vegetal	Bioquímica de Alimentos	Principios de Momento Lineal, de Calor y de Masa	Operaciones Unitarias en el Procesamiento de Alimentos	Biorreactores y Procesos de Separación	Seminario de Investigación	Memoria de Título
Introducción a la Industria Alimentaria	Biología Aplicada	Genética	Sistemas Agroalimentarios	Microbiología e Higiene Aplicada a la Industria	Análisis de Alimentos	Sistemas y Control de Calidad en Industrias de Alimentos	Diseño de Plantas de Alimentos	Procesos Medioambientales	Gira a Industrias de Alimentos
Álgebra	Química Orgánica	Bioquímica	Microbiología	Termodinámica Básica	Procesamiento de Materias Primas de Origen Animal	Procesamiento de Materias Primas de Origen Vegetal	Formulación y Evaluación de Proyectos en Alimentos	Optativo de Profundización I	
Química General	Cálculo	Taller de Liderazgo y Emprendimiento	Estadística	Cálculo Diferencial y Numérico	Práctica Básica en Industria de Alimentos	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios	Práctica Avanzada en Industria de Alimentos		
Expresión Oral y Escrita	Inglés	Práctica de la Especialidad	Física	Optativo de Especialización I	Biotechnología Aplicada a los Alimentos	Optativo de Especialización II	Gestión de Empresas en la Industria Alimentaria		
Práctica de Inducción Profesional	Educación Física y Salud	Optativo de Formación General I	Taller de Sistemas Agroalimentarios						
	Práctica de Cadenas Agroalimentarias	Optativo de Formación General II	Optativo de Formación General III						

■ Área de Formación de la Especialidad  
 ■ Área de Formación General  
 ■ Área de Formación Vinculante  
 ■ Área de Formación Optativa



**Duración de Estudios:**  
Diez semestres lectivos

**Régimen de Estudios:**  
Semestral, diurno y currículum semiflexible

**Grado Académico:**  
Bachiller en Ciencias Agroalimentarias  
Licenciado(a) en Ciencias de los Alimentos

**Título Profesional:**  
Ingeniero(a) en Alimentos