



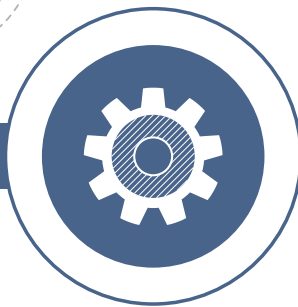
UNIVERSIDAD DE LA SERENA

Tu Universidad Estatal en la Región de Coquimbo



• Gestión Institucional
• Docencia de Pregrado
• Investigación
• Vinculación con el Medio
Diciembre 2016
Diciembre 2020

FACULTAD DE INGENIERÍA



25014 Carrera: INGENIERÍA EN ALIMENTOS



Título Profesional: Ingeniero en Alimentos
Grado Académico: Licenciado en Ciencias de los Alimentos
Duración: 10 semestres

Requisitos de Ingreso:

Enseñanza Media:	15%
Ranking:	10%
PSU Lenguaje y Comunicación:	15%
PSU Matemáticas:	35%
PSU Ciencias:	25%

Descripción del Perfil de Egreso:

El Ingeniero en Alimentos de la Universidad de La Serena posee una sólida formación en ciencias, tecnología e ingeniería de alimentos que lo habilita para administrar, gestionar, diseñar, simular y optimizar procesos de transformación y producción de alimentos, garantizando su calidad e inocuidad. Establece soluciones novedosas en el procesamiento de alimentos que incluye diseñar, desarrollar y adaptar nuevas tecnologías para el desarrollo de nuevos productos alimenticios asegurando su calidad, inocuidad, preservación y comercialización.

Además, genera y gestiona equipos multidisciplinarios

para abordar los desafíos del desarrollo de productos alimenticios con un enfoque innovador de acuerdo a las normativas sanitarias nacionales e internacionales, procurando la preservación del medio ambiente.

Campo Ocupacional:

Los Ingenieros en Alimentos egresado de nuestra escuela pose un amplio campo de trabajo que está avalado por los desafíos asociados al constante aumento de la población mundial y la necesidad de alimentos de calidad y cantidad, lo que supone la necesidad de destrezas en el Ingeniero en Alimentos que permitan el uso óptimo de las tecnologías modernas que aseguren productos alimenticios de calidad e inocuos, los cuales deben ser gestionados y administrados en forma eficiente tanto en términos económicos como técnicos.

Competencias Genéricas:

- Posee conocimientos y comprensión de ciencias básicas y de ingeniería que requiere esta disciplina, asimismo posee conocimientos de ciencias sociales y económicas, tanto como comprensión y conocimientos de la tecnología de alimentos,

utilizando los métodos de comunicación de la información.

- Utiliza el idioma inglés como herramienta de acceso a la información científica y tecnológica para optimizar el desempeño de la profesión.
- Utiliza adecuadamente la comunicación oral y escrita.

Vacantes: 30

Régimen de Estudios: Semestral

Continuidad de Estudios: Magíster en Ciencias, Mención en Ingeniería en Alimentos. Doctorado en Ingeniería en Alimentos y Bioprocesos.

Informaciones: Campus Andrés Bello, Escuela de Ingeniería en Alimentos, Avda. Raúl Bitrán Nachary 1305, Colina El Pino, La Serena.

Teléfono: 51 - 2204327

Carrera Acreditada, 6 años, Enero 2015 – Enero 2021. Modalidad Presencial, Sede La Serena, Jornada Diurna (Agencia Acreditadora: Acredita CI).

Carrera con Sistemas de Créditos Transferibles (SCT) Carrera con Renovación Curricular Vigente desde 2015

Puntaje PSU - Admisión 2017: 488,40 - 609,10

Asignaturas de la Carrera: INGENIERÍA EN ALIMENTOS

1 Semestre	2 Semestre	3 Semestre	4 Semestre	5 Semestre	6 Semestre	7 Semestre	8 Semestre	9 Semestre	10 Semestre
Matemáticas I	Matemáticas II	Inglés Técnico I	Matemáticas IV	Recursos Humanos	Inglés Técnico II	Comunicación Efectiva	Economía de Empresas	Seminario de Título I	Tecnología de la Información y Comunicación
Biología Celular	Física	Matemáticas III	Balance de Materia y Energía	Operaciones Unitarias I	Operaciones Unitarias II	Ingeniería de Procesos Bajas Temperaturas	Tecnología Productos del Mar	Evaluación de Proyectos Alimentarios	Seminario de Título II
Comunicación Oral y Escrita	Liderazgo	Bioquímica General	Microbiología General	Higiene y Sanidad Industrial	Tratamiento de Residuos	Ingeniería de Procesos Altas Temperaturas	Tecnología Productos Pecuarios	Control de Calidad	Práctica Profesional
Ingeniería y Tecnología de Alimentos I	Ingeniería y Tecnología de Alimentos II	Ingeniería y Tecnología de Alimentos III	Bioquímica de Alimentos	Microbiología de Alimentos	Nutrición Básica	Bio-Tecnología de Alimentos	Ingeniería de Procesos por Deshidratación	Tecnología de Procesos Agro Industriales	
Química General	Química Orgánica	Análisis Instrumental		Análisis de Alimentos	Administración de Empresas	Innovación y Emprendimiento Productivo	Ética Profesional		
						Evaluación Sensorial			

Importante: "La información publicada en este folleto está sujeta a cambios producto del mejoramiento continuo de los programas académicos y del proceso de renovación curricular impulsado por la Universidad de La Serena para el proceso de Admisión 2018".