

OBJETIVOS DE LA CARRERA

La carrera forma profesionales con competencias para responder a los desafíos que el sector agropecuario debe abordar frente a los nuevos escenarios, producto de los tratados comerciales y la decisión de Chile de transformarse en una potencia agroalimentaria. Se imparte en el Campus Chillán de la Universidad de Concepción, bajo la tutela de la Facultad Ingeniería Agrícola, con el compromiso institucional de promover las capacidades emprendedoras en los estudiantes y aportar a la reconversión del sector agrícola, mejorando su competitividad.

PERFIL DEL PROFESIONAL

El Ingeniero en Alimentos es capaz de diseñar, planificar, adaptar, innovar, controlar y optimizar los procesos productivos en el área de los alimentos, así como desarrollar nuevos productos, aplicando sus competencias humanas y tecnológicas, respetando el ambiente y cumpliendo las normativas y estándares nacionales e internacionales. Tiene además, habilidades comunicacionales y capacidad para integrar y liderar equipos de trabajo multidisciplinarios, actuando en forma autónoma, crítica, innovadora y creativa, haciendo uso de herramientas tecnológicas para el ejercicio profesional, dentro de un estricto marco ético y moral, con responsabilidad social y compromiso ciudadano.

CAMPO OCUPACIONAL

1. Control y gestión de sistemas de procesamiento, aseguramiento de calidad e inocuidad en productos alimenticios.
2. Diseño y desarrollo de productos alimenticios, saludables, fortificados e innovadores.
3. Supervisión de operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas y productos terminados.
4. En forma dependiente en instituciones públicas y en empresas privadas.
5. En forma independiente como consultor o empresario.
6. En labores académicas y de investigación.

Grado Académico

LICENCIADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

Título

INGENIERO EN ALIMENTOS

Duración

5 AÑOS

Régimen

SEMESTRAL

Horario

DIURNO

REQUISITOS+PONDERACIONES

N.E.M	Lenguaje y Com.	Matemática	Ciencias	Ranking
15	15	45	15	10

MALLA ACADÉMICA (Sujeta a cambios)

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE	IX SEMESTRE	X SEMESTRE
Álgebra y Trigonometría	Álgebra Lineal	Cálculo Integral y EDO	Electricidad	Electrónica e Instrumentación	Procesos Agroindustriales I	Procesos Agroindustriales II	Procesos Agroindustriales III	Manejo de Residuos Agroindustriales	Electivo
	Cálculo Diferencial	Lenguaje y Programación	Mecánica de Fluidos	Transferencia de color	Gestión de Calidad	Propiedades Físicas de los Alimentos	Desarrollo de Productos I	Desarrollo de Productos II	Trabajo Habilitación Profesional
Física		Dibujo en Ingeniería	Termodinámica	Estadística	Físico Química	Introducción a la Economía	Gestión de Empresas	Ingeniería de Proyectos	
Química General	Química Orgánica	Métodos de Análisis Químicos	Bioquímica	Química y Bioquímica de los Alimentos I	Química y Bioquímica de los Alimentos II	Biotecnología de los Alimentos	Electivo	Electivo	
Introducción a la Ingeniería en Alimentos	Biología	Microbiología de los Alimentos I	Microbiología de los Alimentos II	Higiene y Toxicología de los Alimentos	Legislación de Alimentos y Ambiente	Métodos de Optimización	Electivo	Electivo	
Comunicaciones	Complementaria		Complementaria		Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	
							Práctica		

Licenciado en Ciencias de los Alimentos

Ingeniero en Alimentos