



FACULTAD DE INGENIERÍA



ADMISIÓN 2019



25014

Ingeniería en Alimentos



Título Profesional: Ingeniero(a) en Alimentos

Grado Académico: Licenciado(a) 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%

Perfil de Egreso: Formación de un(a) profesional de nivel superior para desempeñarse en la industria alimentaria y en organismos públicos y/o privados vinculados con la ingeniería y la tecnología de los alimentos, con competencias para asumir liderazgos, integrarse a equipos multidisciplinarios, generar negocios en el área de los alimentos, y con capacidad para crear y organizar empresas dedicadas a la producción, industrialización y comercialización de alimentos.

Campo Ocupacional: Los/Las Ingenieros(as) en Alimentos poseen las competencias para aplicar y supervisar procesos de transformación y conservación de alimentos, pueden desempeñarse en Producción y Administración de Empresas de Alimentos, en el área técnica y de calidad de plantas elaboradoras, en operaciones de plantas de procesos, en control de calidad y laboratorios de análisis, asesorías a la industria, aseguramiento de calidad e inocuidad alimentaria.

Aptitudes Deseables: Facilidad para los estudios científicos, habilidad para el trabajo en laboratorio, responsabilidad y capacidad de organización.

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

Teléfono: 51-2 204327

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

Carrera con Sistema de Créditos Transferibles (SCT). Carrera con renovación curricular vigente desde 2015.

Puntaje PSU - Admisión 2018: 497,90 – 642,75

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 2019.



UNIVERSIDAD DE LA SERENA
Tu Universidad Estatal en la Región de Coquimbo



ACREDITADA 4 AÑOS • DIC. 2016/DIC. 2020
• Gestión Institucional • Docencia de Pregrado • Investigación • Vinculación con el Medio