



TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

FACULTAD TECNOLÓGICA

CÓDIGO DEMRE: 16081

DURACIÓN DE LA CARRERA

6 Semestres

Régimen: Diurno

GRADO ACADÉMICO

Bachiller en Tecnología

TÍTULO PROFESIONAL

Tecnólogo(a) en Alimentos

ACREDITACIÓN

Las carreras de pregrado cuya acreditación no es obligatoria, sólo podrán volver a acreditarse a partir del año 2025 (Ley 21.091)

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

Serás un(a) profesional destinado a asumir el rol táctico en las actividades de industrialización y procesamiento de alimentos, cuya gestión se sitúa entre el nivel de planificación y el de operación en el proceso de transformación de alimentos. Tu perfil estará orientado a: Supervisar procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados. Aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria. Desarrollar fórmulas para la obtención de nuevos productos.

CAMPO OCUPACIONAL

Serás un(a) profesional cuya gestión se situará entre los niveles de planificación y el de operación en el proceso de transformación, conservación y distribución de alimentos; siendo capaz de ejecutar, supervisar y evaluar la actividad productiva de las empresas que participan en la industria alimentaria. Junto a esto, tu campo podrá derivar de industrias de productos lácteos, cárneos, hortícolas, frutícolas, cerealícolas, del mar, alimentación colectiva y de toda organización que esté destinada a atender el rubro de los alimentos. Podrás desempeñarte en empresas de packing, plantas deshidratadoras, supermercados y en instituciones supervisoras de calidad.

¿POR QUÉ LA USACH?

La más avanzada certificación de calidad en todos sus procesos, gestión institucional, investigación, pregrado, postgrado, vinculación con el medio y el proceso de apoyo al estudiante, convirtiéndose en la primera universidad del país con sus principales procesos certificados, consolidando el sistema de aseguramiento de la calidad y una cultura de excelencia.

BÚSCANOS EN REDES SOCIALES COMO ADMISIÓN USACH:



Comisión Nacional
de Acreditación
CNA Chile

7 años

UNIVERSIDAD ACREDITADA
CON NIVEL DE EXCELENCIA
EN TODAS LAS ÁREAS
HASTA FEBRERO DE 2028



USACH



TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

FACULTAD TECNOLÓGICA

1^{er} AÑO

SEMESTRE 1

Álgebra

Estadística Descriptiva

Química General

Desarrollo de Habilidades Laborales

Administración

Introducción a la Especialidad Tecnológica

Inglés I

SEMESTRE 2

Cálculo

Física General

Biología General

Responsabilidad Social y Sustentabilidad

Desarrollo Tecnológico e Innovación

Química Orgánica

Inglés II

2^{do} AÑO

SEMESTRE 3

Procesos y Operaciones

Fundamentos de Formulación y Evaluación de Proyectos Tecnológicos

Aplicaciones Computacionales de la Especialidad

Microbiología de Alimentos

Operaciones Unitarias

Higiene y Sanidad de Plantas

Inglés III

SEMESTRE 4

Sistemas Integrados de Gestión

Gestión de Empresas con Base Tecnológica

Fundamentos de Conservación de Alimentos

Bioquímica de Alimentos

Análisis de Alimentos

Nutrición

Inglés IV

3^{er} AÑO

SEMESTRE 5

Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos

Tecnología de Productos Vegetales

Tecnología de Leche y Productos Lácteos

Tecnología de Productos del Mar

Inspección e Inocuidad de Alimentos

Evaluación Sensorial de Alimentos

Envases para Alimentos

SEMESTRE 6

Proceso de Inducción Laboral

Proceso de Titulación

Electivo Profesional

Gestión de Calidad

Tecnología de Servicios de Alimentación

Aplicación Práctica de la Especialidad

PLAN DE ESTUDIOS Resolución N° 3023 año 2016

El plan de estudio podrá ser modificado en función del mejoramiento continuo de la carrera.

ACCEDE A MÁS INFORMACIÓN DE INTERÉS:

ATRÉVETE
ADMISIÓN



FACULTAD
TECNOLÓGICA



CUPOS DE ACCESO
DIRECTO EQUIDAD



BECAS Y
BENEFICIOS



USACH.CL