

Licenciatura en Ciencias de los Alimentos

PRIMER AÑO		SEGUNDO AÑO		TERCER AÑO		CUARTO AÑO		QUINTO AÑO		SEXTO AÑO
I Semestre	II Semestre	III Semestre	IV Semestre	V Semestre	VI Semestre	VII Semestre	VIII Semestre	IX Semestre	X Semestre	XI Semestre
QUÍMICA GENERAL I 5 SCT	QUÍMICA GENERAL II 5 SCT	QUÍMICA ORGÁNICA I 5 SCT	QUÍMICA ORGÁNICA II 5 SCT	LABORATORIO DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL 4 SCT	BIOQUÍMICA GENERAL 5 SCT	BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	EVALUACIÓN SENSORIAL 4 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN LÁCTEOS 5 SCT	PRÁCTICA PROFESIONAL 10 SCT
INTRODUCCIÓN AL CÁLCULO 5 SCT	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL 5 SCT	QUÍMICA ANALÍTICA I 5 SCT	QUÍMICA ANALÍTICA II 5 SCT	MATERIAS PRIMAS VEGETALES Y ANIMALES 3 SCT	QUÍMICA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS 5 SCT	NUTRICIÓN 4 SCT	HIGIENE Y SANIDAD INDUSTRIAL 3 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 6 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN PRODUCTOS DEL MAR 5 SCT	ACTIVIDAD TITULACIÓN MEMORIA DE TÍTULO 20 SCT
MECÁNICA 4 SCT	ELECTROMAGNETISMO 4 SCT	ESTADÍSTICA Y ANÁLISIS DE DATOS 3 SCT	FISICOQUÍMICA I 5 SCT	FISICOQUÍMICA ORIENTADA A LOS ALIMENTOS 5 SCT	OPERACIONES UNITARIAS I 7 SCT	OPERACIONES UNITARIAS II 7 SCT	PROCESOS DE CONSERVACIÓN POR BAJAS TEMPERATURAS 5 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN GRASAS Y ACEITES 4 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN FERMENTACIONES 5 SCT	
TÉCNICAS DE LABORATORIO QUÍMICO 4 SCT	LABORATORIO QUÍMICA GENERAL 4 SCT	LABORATORIO I DE QUÍMICA ORGÁNICA 4 SCT	LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO 4 SCT	DIBUJO EN INGENIERÍA 4 SCT	PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS 3 SCT	ENVASES Y EMBALAJES 4 SCT	PROCESOS DE CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS 5 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN CEREALES 4 SCT	GESTIÓN DE LA CALIDAD 5 SCT	
INGLÉS I 3 SCT	INGLÉS II 3 SCT	INGLÉS III 3 SCT	INGLÉS IV 3 SCT	COMUNICACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 4 SCT	MÓDULO GESTIÓN II (GESTIÓN CONTABLE Y COSTOS, GESTIÓN COMERCIAL) 5 SCT	GESTIÓN FINANCIERA 3 SCT	DISEÑO DE PLANTAS 3 SCT	INGENIERÍA DE PROCESOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS 4 SCT	ELECTIVO ESPECIALIZADO VINCULADOR CON MAGÍSTER 10 SCT	
INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS I 4 SCT	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA EN ALIMENTOS II 4 SCT	CÁLCULO AVANZADO MULTIVARIADO 5 SCT	ÁLGEBRA LINEAL Y ANÁLISIS NUMÉRICO 4 SCT	ECUACIONES DIFERENCIALES 5 SCT	PRÁCTICA I / UNIDAD DE INVESTIGACIÓN 5 SCT	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 4 SCT	DISEÑO DE EXPERIMENTOS 4 SCT	EVALUACIÓN DE PROYECTOS 4 SCT		
CFG 5 SCT	BIOLOGÍA GENERAL 5 SCT	COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA 5 SCT	COMPUTACIÓN 4 SCT	MÓDULO GESTIÓN I (GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y GESTIÓN ECONÓMICA) 5 SCT		SEGURIDAD INDUSTRIAL 3 SCT	PRÁCTICA II 5 SCT	ELECTIVO ESPECIALIZADO 4 SCT		



Ciencias Químicas y Farmacéuticas

Carrera de Ingeniería en Alimentos

www.quimica.uchile.cl

Carrera de Ingeniería en Alimentos

Código de postulación **11031**

¿Qué voy a estudiar? Estudiarás una disciplina en la que analizarás la necesidad de producir nuevos alimentos y bebidas de calidad, saludables e inoctrinos, utilizando nuevas materias primas y controlando e innovando los procesos de producción.

¿Qué voy a estudiar los primeros años? Estudiarás asignaturas que te permitirán obtener una base sólida en ciencias básicas, como química, física y matemáticas, las que incluyen la realización de talleres y trabajos prácticos en laboratorio.

¿Qué puedo hacer en el futuro? Podrás dedicarte a la investigación, la docencia en ciencia y/o la tecnología de alimentos. En la Industria podrás desarrollar y controlar procesos, nuevos productos y utilización de nuevas materias primas. También, podrás dedicarte a la gestión administrativa y comercial.

Grado Académico Licenciado/a en Ciencias de los Alimentos.

Título Profesional Ingeniero/a en Alimentos.

Duración 11 semestres.

Vacantes Ingreso Regular 2024: 36

Vacantes Ingresos Especiales 2024: BEA 5 SIPEE 5 PACE 1

Estudios en el Extranjero 3 **Deportistas Destacados** 2

Pueblos Indígenas 2 **Est. en Situación de Discapacidad** 2

Cupos Explora-UNESCO 2

Ponderaciones 2025

Notas de Enseñanza Media	10%
Ranking de Notas	20%
Prueba de Competencia Lectora	10%
Prueba de Competencia Matemática 1	20%
Prueba de Competencia Matemática 2	10%
Prueba de Ciencias	30%