

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

futuromechon.cl

 [futuromechon](https://www.instagram.com/futuromechon)

Los planes de estudios podrán ser modificados en función del mejoramiento continuo de la carrera/programa.

* Puntaje mínimo ponderado para todas las carreras de la Universidad de Chile: 600 puntos.

Puntajes ponderados referenciales, no se considera en la muestra puntajes BEA.

El ingreso a la Universidad por medio del Sistema PACE está regulado de acuerdo a los términos y condiciones definidos por MINEDUC. Esta vía de admisión es independiente de los recursos para el financiamiento estudiantil que MINEDUC y cada institución disponga para sus estudiantes.

Mayor información sobre como financiar los estudios superiores se puede encontrar en el sitio www.beneficiosestudiantiles.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 inoocuos, 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 académicos, jornada diurna.

Vacantes Ingreso Regular 34

Vacantes Ingresos Especiales: BEA 5 SIPEE 5 PACE 1

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

Pueblos Indígenas 2 **Cupos Explora-UNESCO** 2

Último Seleccionado 2021 600,10* **Último Matriculado 2021** 600,10*

Ponderaciones 2022

| | |
|--|-----|
| Notas Enseñanza Media..... | 10% |
| Ranking..... | 20% |
| Prueba de Lenguaje y Comunicación..... | 10% |
| Prueba de Matemática..... | 30% |
| Prueba de Ciencias..... | 30% |

Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas.
Sergio Livingstone Pohlhammer 1007 Independencia, Santiago.
Teléfono: 2-2978 1625 / 2-2978 1618.

eprefarm@ciq.uchile.cl / www.quimica.uchile.cl