USACH

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

7años

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

USACH

PARA MÁS INFORMACIÓN DE ESTA CARRERA ESCANEA EL CÓDIGO QR

TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

FACULTAD TECNOLÓGICA

1er AÑO		2do AÑO		3er AÑO	
SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6
Álgebra	Cálculo	Procesos y Operaciones	Sistemas Integrados de Gestión	Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos	Proceso de Inducción Laboral
Estadística Descriptiva	Física General	Fundamentos de Formulación y Evaluación de Proyectos Tecnológicos	Gestión de Empresas con Base Tecnológica	Tecnología de Productos Vegetales	Proceso de Titulación
Química General	Biología General	Aplicaciones Computacionales de la Especialidad	Fundamentos de Conservación de Alimentos	Tecnología de Leche y Productos Lácteos	Electivo Profesional
Desarrollo de Habilidades Laborales	Responsabilidad Social y Sustentabilidad	Microbiología de Alimentos	Bioquímica de Alimentos	Tecnología de Productos del Mar	Gestión de Calidad
Administración	Desarrollo Tecnológico e Innovación	Operaciones Unitarias	Análisis de Alimentos	Inspección e Inocuidad de Alimentos	Tecnología de Servicios de Alimentación
Introducción a la Especialidad Tecnológica	Química Orgánica	Higiene y Sanidad de Plantas	Nutrición	Evaluación Sensorial de Alimentos	Aplicación Práctica de la Especialidad
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Envases para Alimentos	

PLAN DE ESTUDIOS Resolución Nº 3023 año 2016
El plan de estudio podrá ser modificado en función del mejoramiento contínuo de la carrera.

ACCEDE A MÁS INFORMACIÓN DE INTERÉS:

ATRÉVETE ADMISIÓN

- FACULTAD TECNOLÓGICA
- CUPOS DE ACCESO DIRECTO EQUIDAD
- BECAS Y BENEFICIOS
- USACH.CL