

Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos

Ingeniería en Alimentos



Impartida en: Campus Fernando May, Sede Chillán

Régimen: Semestral

Grado Académico: Licenciado(a) en Ingeniería en Alimentos

Título: Ingeniero(a) en Alimentos

Duración: 10 Semestres

Código: 29051

Carrera en Proceso de

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

CARRERA ACREDITADA

5 Años

Agencia AcreditAcción Desde el 18 de diciembre 2014 Hasta el 18 de diciembre 2019

SEDE: Chillán / MODALIDAD: Presencial
JORNADA: Diurna 3ª ACREDITACIÓN

CONTACTO

JOSÉ MIGUEL BASTÍAS
Director Escuela
Ingeniería en Alimentos
jobastias@ubiobio.cl



DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS

Formar un profesional que tenga sólidos conocimientos en matemática, biología y química que le permitan comprender y fundamentar los fenómenos de las Ciencias e ingeniería de los alimentos, enfrentando eficientemente los cambios e innovaciones científico-tecnológicas para diseñar y manejar procesos de transformación de materias primas y conservación de productos alimenticios, así como la optimización de procesos ya existentes.

PERFIL DEL POSTULANTE

Debe estar motivado a integrar las ciencias y la tecnología en el ámbito de la Ingeniería en Alimentos, tener capacidad de análisis e interpretación, habilidades matemáticas, capacidad de trabajar en equipo, iniciativa personal, criterio y espíritu investigador, capacidad de organización y toma de decisiones.

PERFIL DEL EGRESADO

Será un profesional con una sólida formación en ciencias e ingeniería de procesos de alimentos, altamente calificado para diseñar, desarrollar y adaptar nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos, formular nuevos productos alimenticios. Recibirá una formación integral que te permitirá abordar los desafíos del desarrollo de productos alimenticios, considerando las normativas sanitarias nacionales e internacionales y procurando la preservación del medioambiente.

INFRAESTRUCTURA

Se cuenta con una sólida infraestructura, una planta piloto equipada con líneas de proceso básicas para elaboración de conservas, productos congelados, productos cárnicos y lácteos; además de laboratorios de especialización con equipamiento moderno orientado prioritariamente a lograr una mejora en la calidad de la enseñanza teórico-práctica, el aprendizaje y la investigación de los estudiantes basado en competencias, acorde con los requerimientos de la industria de alimentos.

FORTALEZAS DE LA CARRERA

Estudiará en una carrera con más de 28 años de trayectoria, creada en octubre de 1989 y que se ha sometido y obtenido acreditación permanente de la CNA. Cuenta con un cuerpo docente multidisciplinario y con grado de doctorado y/o magister, obtenidos en universidades extranjeras y nacionales de elevado prestigio, que mantienen en ejecución importantes líneas de investigación, desarrollo e innovación en el área de las ciencias e ingeniería en alimentos. La especialización del cuerpo académico, la estructura de la malla curricular y las instalaciones y equipamientos asociados a la carrera ayudarán en su formación profesional. En paralelo, una vez obtenido el grado de licenciado podrá postular al Magister en Ciencias e Ingeniería en Alimentos o al Doctorado en Ingeniería en Alimentos, ambos programas acreditados ofrecidos por el Departamento de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Bío-Bío.

CAMPO OCUPACIONAL

Podrá trabajar en empresas de alimentos, en áreas de manejo de poscosecha, planta de procesos o control de calidad, cumpliendo labores de planificación, programación y dirección de la producción o en la unidad de desarrollo de productos.

Asimismo, se podrá desempeñar en la administración o jefatura de producción en plantas de alimentos, en diseño y aplicación de nuevas tecnologías al procesamiento y desarrollo de nuevos productos, en tareas de fiscalización o asesoría en el rubro de alimentos en instituciones públicas y/o privadas, a cargo de la gerencia de Aseguramiento de Calidad en industrias de alimentos, en laboratorios de certificación de calidad de alimentos o de investigación, en grupos interdisciplinarios de profesionales que asesoran y/o capacitan a las empresas del rubro, en educación especializada, a nivel universitario o técnico-profesional o como microempresario, dependiendo de las oportunidades y capacidad emprendedora que cada profesional posea.

Ponderaciones

NEM	RANKING	LENG Y COM	MAT.	HIST. Y CS. SOC.		CIENCIAS	VAC. 2018	PRIMER MATRICULADO 2018	ÚLTIMO MATRICULADO 2018	VALOR CARRERA 2018 (\$)	VAC. BEA 2018	VAC. PACE 2018
10%	40%	10%	25%	15%	o	15%	40	673,55	479,00	\$2,816,000	4	10

Malla Curricular Ingeniería en Alimentos UBB

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE	IX SEMESTRE	X SEMESTRE
Álgebra	Álgebra Lineal	Cálculo II	Ecuaciones Diferenciales	Estadísticas	Evaluación Sensorial	Fenómenos de Transportes II	Ing. de Procesos Bioquímicos	Método de Optimización	Control de Procesos
Formación General	Cálculo I	Física I	Física II	Dibujo de Ingeniería	Legislación de Alimentos	Higiene y Seguridad Industrial	Control de Calidad	Tratamiento de Efluentes	Procesos de Productos Marinos
Introducción a la Ingeniería en Alimentos	Biología	Bioquímica general	Inglés Técnico	Termodinámica	Fenómenos de Transportes I	Materias Primas Animales y Vegetales	Operaciones Unitarias I	Procesos de Cereales y Granos	Procesos de Productos Pecuarios
Química General	Química Orgánica	Formación General	Bioquímica de Alimentos	Análisis de Alimentos	Termodinámica de Alimentos	Envases	Operaciones Unitarias II	Procesos de Frutas y Hortalizas	Trabajo de Titulación
	Formación General	Química Analítica e Instrumental	Microbiología de Alimentos I	Microbiología de Alimentos II	Economía General	Operaciones Unitarias I	Finanzas de Empresas	Formulación y Eval. de Proyectos	Electivo de Especialidad
			Computación		Práctica Profesional I	Administración de Organizaciones	Práctica Profesional II	Electivo Especialidad	