



UNIVERSIDAD
TECNOLÓGICA
METROPOLITANA

UTEM del Estado de Chile

SEAMOS PERSONAS
AUTÉNTICAS

ATRÉVETE A CREAR UN MUNDO MÁS SOSTENIBLE



ACREDITADA



ESTATAL



ADSCRITA A GRATUIDAD



SUSTENTABLE



INGENIERÍA EN ALIMENTOS

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES,
MATEMÁTICA Y DEL MEDIO AMBIENTE



**ACREDITADA
NIVEL AVANZADO**

• Gestión Institucional • Docencia de Pregrado
• Vinculación con el Medio
Hasta septiembre de 2025



CONSORCIO DE UNIVERSIDADES
DEL ESTADO DE CHILE



CONSEJO DE RECTORAS Y RECTORES
DE LAS UNIVERSIDADES CHILENAS

admision.UTEM.CL

INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Título Profesional: Ingeniera en Alimentos / Ingeniero en Alimentos
Grado Académico: Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos / Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Duración: 10 Semestres
Horario: Diurno
Código DEMRE: 21054

CARRERA CERTIFICADA POR 5 AÑOS

Desde: 29 de enero 2021

Hasta: 29 de enero 2026

Con doble certificación en calidad, tanto nacional como internacional, por la agencia Acreditadora de Chile y CACEB de México, respectivamente.

Perfil de Egreso

Como profesional de la UTEM poseerás las competencias que se requieren en las áreas de procesos, calidad e inocuidad alimentaria y nutricional, innovación en procesos y productos alimentarios, desempeñándote en instituciones públicas o privadas, como en la industria láctea, cárnica, hortofrutícola y productos del mar, entre otras. También podrás hacer investigación y desarrollo en la industria de insumos, aditivos, envasado y conservación de los alimentos, en concordancia con la sustentabilidad y la normativa vigente a nivel nacional e internacional.

Campo Ocupacional

Te desempeñarás en áreas de ingeniería de procesos y manejo de línea de producción asociada a la conservación de alimentos, fiscalización e implementación, control y gestión de sistemas de aseguramiento de calidad e inocuidad en productos, servicios y procesos de manufactura. Además, te podrás incorporar a equipos multidisciplinarios para estudios en empresas e instituciones privadas y/o públicas del rubro y el ejercicio libre de la profesión.

I AÑO

I SEMESTRE

- Álgebra
- Cálculo I
- Química General
- Biología General
- Introducción a la Ingeniería en Alimentos
- Habilidades de Trabajo Académico
- Habilidades de Razonamiento Lógico

II SEMESTRE

- Introducción a la Biología Celular y Molecular
- Cálculo II
- Química Analítica
- Química Orgánica
- Microbiología General

II AÑO

III SEMESTRE

- Cálculo III
- Estadística
- Mecánica Clásica
- Bioquímica General
- Microbiología de Alimentos

IV SEMESTRE

- Ecuaciones Diferenciales
- Técnicas de Conservación de los Alimentos
- Análisis de Alimentos I
- Evaluación Sensorial
- Taller de Ciencia y Tecnología
- Inglés I

III AÑO

V SEMESTRE

- Análisis de Alimentos II
- Físicoquímica
- Bioquímica de los Alimentos
- Electromagnetismo
- Inglés II

VI SEMESTRE

- Seguridad Alimentaria
- Balance de Materia y Energía
- Operaciones Unitarias I
- Control y Aseguramiento de Calidad
- Nutrición
- Inglés III

IV AÑO

VII SEMESTRE

- Operaciones Unitarias II
- Ingeniería de Procesos Alimentarios I
- Diseño Experimental
- Administración y Logística
- Introducción a la Economía
- EPPS I
- Inglés IV

VIII SEMESTRE

- Tecnología de Envases
- Ingeniería de Procesos Alimentarios II
- Diseño y Distribución de Plantas de la Industria Alimentaria
- Ingeniería Económica y de Costos
- Taller de Innovación y Emprendimiento
- Taller de Principios de Sustentabilidad
- EPPS II
- Práctica Profesional (mínimo 360 horas)

V AÑO

IX SEMESTRE

- Biotecnología de Alimentos
- Innovación y Desarrollo de Productos
- Formulación y Evaluación de Proyectos
- Unidad de Investigación
- Contaminación y Tratamiento de Residuos
- Ingeniería de Fermentaciones
- EPPS III

X SEMESTRE

- Trabajo de Título



Dirección

Campus Macul
Las Palmeras 3360 · Ñuñoa

Informaciones

E-mail: postulantes@utem.cl