

DECYTAL
Departamento de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos



FACULTAD
TECNOLÓGICA
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE



APORTANDO AL DESARROLLO DE CHILE

EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



CONECTANDO FORMACIÓN E INVESTIGACIÓN

CON LAS NECESIDADES DEL PAÍS



El Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, DECYTAL, tiene como misión contribuir al desarrollo del área de alimentos en todos sus ámbitos, incluyendo la formación de recursos humanos, la investigación y la innovación para beneficio de la Universidad de Santiago de Chile y del país.

Su principal quehacer está centrado en la Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos. Dentro de su desarrollo, considera la investigación y la transmisión de conocimiento, a través de la docencia, vinculación con el medio y la transferencia tecnológica.

Docencia que forma personas para transformar el país

La calidad de la investigación que realizan los académicos y académicas del **Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos**, impacta directamente en la docencia, así como su capacitación constante.

Dicha formación es impartida por un calificado equipo docente, el cual está constituido por académicos(as) pertenecientes al Cuerpo Regular y Profesores(as) por Horas de Clases, la gran mayoría de ellos/as con una muy alta especialización y postgrados.

En su actividad docente, se considera una formación integral, buscando el equilibrio entre el cultivo de valores, la formación profesional y científica, y la responsabilidad social.

NUESTRO SELLO INSTITUCIONAL



Trabajo en equipo



Liderazgo



Aprender de manera
autónoma



Orientación hacia
la Innovación y
Emprendimiento



Postura ética



Responsabilidad Social
Ciudadana



Adaptabilidad



ACREDITACIÓN DE

CARRERAS DE EXCELENCIA



El Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos posee una robusta y variada oferta académica, la cual comprende dos carreras de pregrado, un programa de doctorado y una gran cantidad de programas de educación continua.

OFERTA DE PREGRADO

- Ingeniería de Alimentos
- Tecnología en Alimentos

OFERTA DE POSTGRADO

- Magíster en Tecnología de Alimentos
- Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos



INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Liderazgo, innovación y profesionales comprometidos con la calidad e inocuidad alimentaria

El **Ingeniero o Ingeniera de Alimentos** es capaz de diseñar y optimizar procesos productivos de la industria de alimentos, entender los problemas del sistema de producción y comercialización de alimentos, desarrollar nuevos productos alimenticios y soluciones industriales compatibles con el medio ambiente, manejar sistemas de información e identificar y resolver problemas en diferentes empresas de alimentos.

REQUISITOS DE ADMISIÓN 2022

Código DEMRE de la Carrera:	16067
Régimen:	Diurno
Requisitos de Admisión:	Prueba de Transición (PDT)
Porcentaje NEM:	10%
Porcentaje Ranking:	40%
Porcentaje Comprensión Lectora:	15%
Porcentaje Matemáticas:	25%
Porcentaje Ciencias:	10%
Puntaje Mínimo Ponderado de Postulación:	550 puntos
Vacantes 2022:	35
Cupos PACE 2022:	6
Cupos Supernumerarios 2022:	4
Puntaje Ponderado último seleccionado 2021:	555.00



TÍTULO PROFESIONAL

Ingeniero(a) de Alimentos



GRADO ACADÉMICO

Licenciado(a) en
Ciencias de los Alimentos



DURACIÓN:

10 semestres

CAMPO OCUPACIONAL

Puede desempeñarse en una amplia gama de funciones: crear y organizar empresas dedicadas a la producción de alimentos, dirigir y administrar empresas relacionadas con la industria de alimentos, diseñar, proyectar y dirigir instalaciones de plantas procesadoras de alimentos, diseñar y aplicar nuevas tecnologías en el procesamiento de alimentos, desarrollar nuevos productos alimenticios, aplicar y evaluar estrategias de comercialización y venta de nuevos productos alimenticios, asesoría, asistencia técnica y empresarial a industrias o empresas proveedoras de insumos, materias primas, aditivos, envases y embalaje para la industria alimentaria, ejecutivo de instituciones públicas o privadas del sector alimentario, así como aquellos servicios del Estado que normen o controlen a las diferentes empresas de alimentos.

EMPLEABILIDAD

Tiempo de inserción laboral egresado
Ingeniería de Alimentos



Fuente: DECYAL

CONTACTO CARRERA

Secretaria de Carrera: Carolina Estay

Teléfono: (56) 2 2718 0592

E-mail: carolina.estay@usach.cl

TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS

Profesionales que asumen un rol articulador en la cadena de actividad productiva y procesamiento de alimentos

El **Tecnólogo o Tecnóloga en Alimentos** es un(a) profesional destinado(a) a asumir el rol táctico en las actividades de industrialización y procesamiento de alimentos para el consumo humano, cuya gestión se sitúa entre el nivel de planificación y el de operación en el proceso de transformación de alimentos. Su perfil está orientado a supervisar procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados y aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, junto con desarrollar fórmulas para la obtención de nuevos productos.

REQUISITOS DE ADMISIÓN 2022

Código DEMRE de la Carrera:	16081
Régimen:	Diurno
Requisitos de Admisión:	Prueba de Transición (PDT)
Porcentaje NEM:	10%
Porcentaje Ranking:	40%
Porcentaje Comprensión Lectora:	15%
Porcentaje Matemáticas:	25%
Porcentaje Ciencias:	10%
Puntaje Mínimo Ponderado de Postulación:	490 puntos
Vacantes 2022:	25
Cupos PACE 2022:	6
Cupos Supernumerarios 2022:	10
Puntaje Ponderado último seleccionado 2021:	494.6



TÍTULO PROFESIONAL
Tecnólogo(a) en Alimentos



GRADO ACADÉMICO
Bachiller en Tecnología



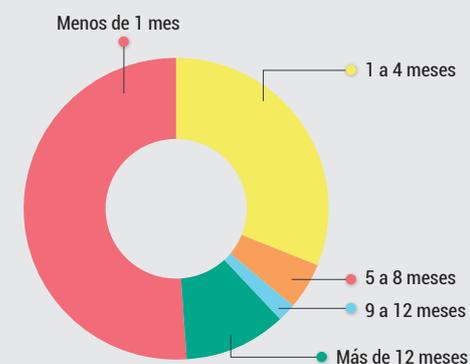
DURACIÓN:
6 semestres

CAMPO OCUPACIONAL

Es un 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, su 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. Podrá desempeñarse en empresas de packing, plantas deshidratadoras, supermercados y en instituciones supervisoras de calidad.

EMPLEABILIDAD

Tiempo de inserción laboral egresado
Tecnología en Alimentos



Fuente: DECYTAL

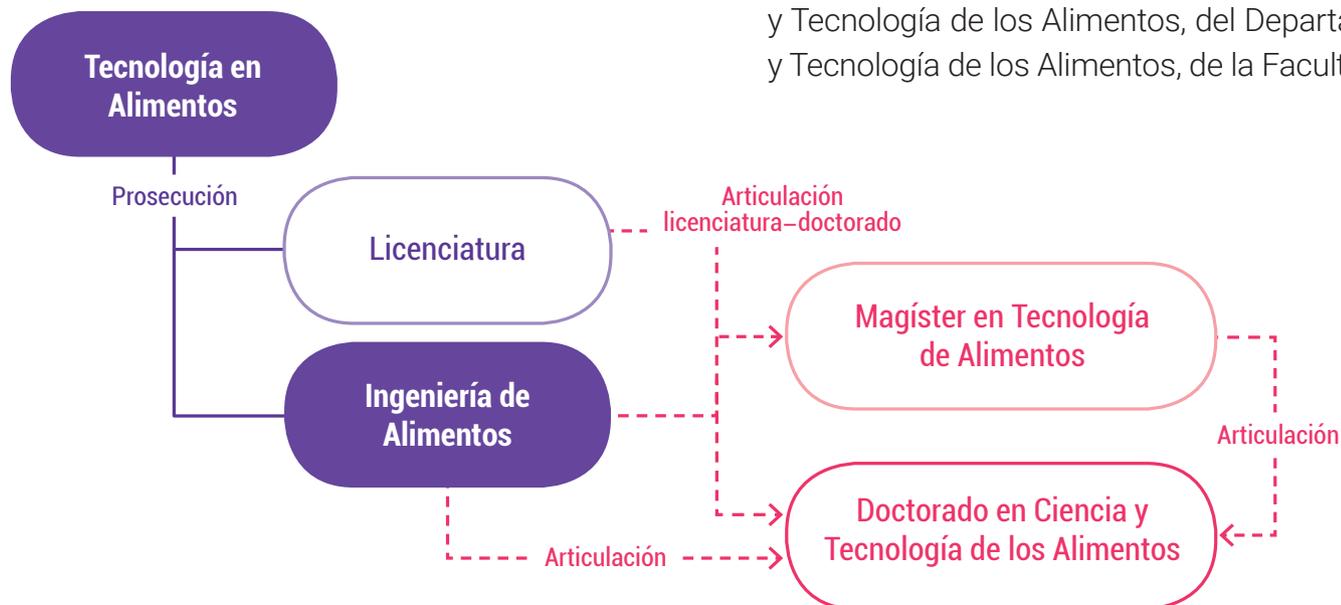
CONTACTO CARRERA

Secretaria de Carrera: Carolina Gajardo
Teléfono: (56) 2 2718 0589
E-mail: carolina.gajardo.g@usach.cl

Continuidad de Estudios: Investigación de carácter multidisciplinar

El **Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos** promociona su docencia en un contexto de calidad buscando alcanzar niveles de excelencia, mediante un trabajo permanente y sostenido de mejoramiento continuo en sus planes de estudio.

Los planes de estudios se sostienen en el desarrollo de investigación de carácter interdisciplinar. Los(as) Tecnólogos(as) pueden transitar a la carrera de Ingeniería de Alimentos. En cuanto a ellos, al cuarto año los estudiantes obtienen la Licenciatura en Ciencia de los Alimentos, que les permite profundizar en sus intereses científicos y de innovación ya sea mediante un Magíster en Tecnología de Alimentos (alojado en la Facultad de Ingeniería) o bien con el Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Facultad Tecnológica.







Formando profesionales con miras hacia el futuro

EDUCACIÓN CONTINUA: DIPLOMADOS Y CURSOS

Para asegurar una formación sensible a los cambios y transformaciones del medio, estudiantes y académicos se vinculan en la investigación y desarrollo de soluciones de problemas concretos de la industria, a través de diferentes diplomados y cursos de educación continua, lo que es altamente valorado por los actores empresariales vinculados a la alimentación.

- Diplomado Internacional de Envases y Embalajes
- Diplomado en envases
- Diplomado en Inocuidad de Alimentos
- Cursos en las áreas de :
 - Higiene y manipulación de alimentos
 - Formulación y desarrollo de productos alimenticios
 - Envases y Embalajes para alimentos

- Panificación
- Análisis de alimentos
- Análisis sensorial
- Propiedades fisicoquímicas de alimentos



Internacionalización de la formación mediante pasantías o convenios



Las mallas curriculares, de las carreras del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos han sido sometidas a constantes actualizaciones y adecuaciones para siempre reflejar la innovación en el medio en que se insertan los profesionales egresados de la Usach. Así, el plan de estudios tiene por objetivo formar profesionales capaces de diseñar y optimizar procesos productivos de la industria, entendiendo el problema del sistema de producción y comercialización de los alimentos, así como también el desarrollo de nuevos productos y soluciones industriales compatibles con el medio ambiente a nivel nacional e internacional.

Todo este interés por la actualización constante del plan de estudios se refleja en el hecho de que la carrera de Ingeniería en Alimentos por ejemplo, cuenta con el Sistema de Créditos Transferibles (SCT), que facilita tanto la internacionalización de la formación mediante pasantías o convenios, como también el escalonamiento del aprendizaje con altos estándares, como bien reflejan los 6 años de acreditación que tiene actualmente la carrera.

Investigación pertinente y con impacto en el territorio

El Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos se proyecta como referente nacional e internacional en Investigación, Desarrollo, Innovación y emprendimiento con un enfoque multidisciplinario y la formación integral con excelencia en el área científico-tecnológica de los alimentos, para contribuir al desarrollo sostenible de la sociedad.

Sus líneas en materia de investigación y desarrollo son:

- Microbiología de los Alimentos
- Propiedades fisicoquímicas de alimentos
- Envases y embalajes para alimentos
- Bioprocesos Alimentarios
- Biotecnología de Alimentos
- Calidad e inocuidad alimentaria
- Control de Calidad y Caracterización de Procesos Alimentarios
- Desarrollo de Productos
- Analisis sensorial y estudio de consumidores
- Digestión in vitro de alimentos
- Encapsulación de compuestos para aditivos bio/activos



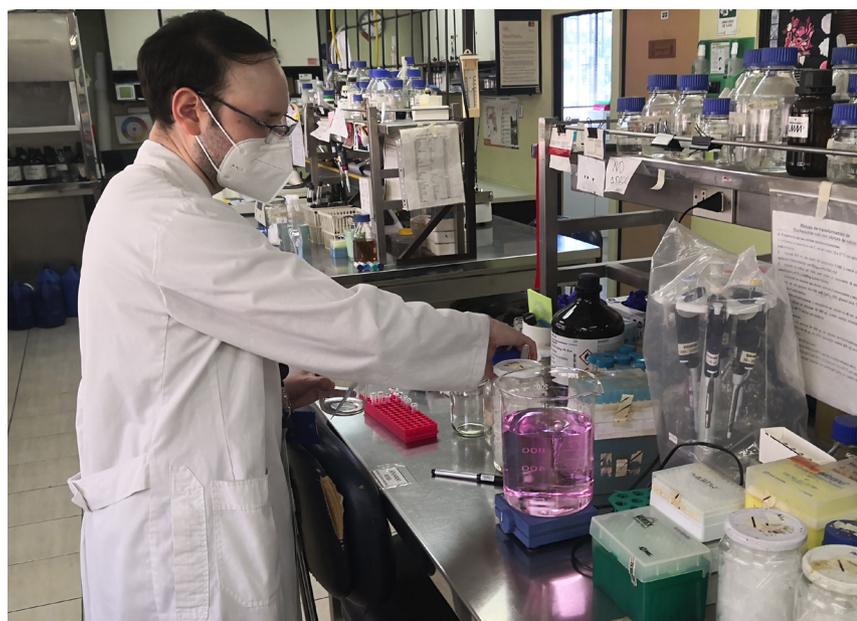
Equipamiento de última generación

El Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuenta con una importante y robusta infraestructura de 13 laboratorios y una Planta Piloto destinados a la docencia, investigación y desarrollo.



LABORATORIOS

- Laboratorio de Análisis Químico de los Alimentos
- Laboratorio de Biotecnología
- Laboratorio de carnes y productos cárnicos
- Laboratorio de Cereales
- Laboratorio de Cromatografía
- Centro de Innovación en Envases y Embalajes (LABEN-Chile)
- Laboratorio de Análisis Sensorial de alimentos
- Laboratorio de Investigación de Biomateriales e ingredientes funcionales (LIBIF)
- Laboratorio de Microbiología de Alimentos
- Laboratorio de Química y Bioquímica de los Alimentos
- Laboratorio de Servicios de Alimentación
- Laboratorio de Microbiología Aplicada (LAMAP)
- Laboratorio de Investigación en Propiedades de los Alimentos (INPROAL)





VINCULACIÓN QUE FOMENTA

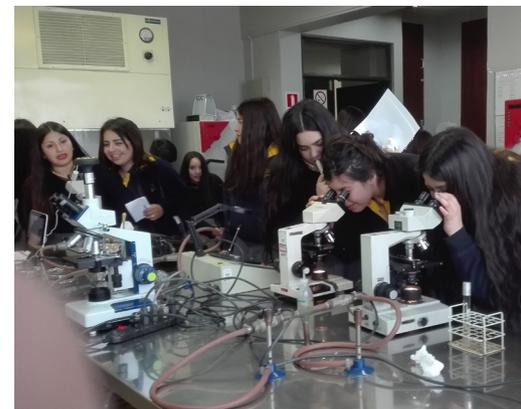
LA TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Para el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, la Vinculación con el Medio es una relación recíproca y sistemática entre la Universidad y las organizaciones de la sociedad, con el fin de enriquecer principalmente su docencia de pregrado junto con contribuir al desarrollo del entorno, donde la Institución ejerce su acción. Este trabajo se efectúa desde una perspectiva colaborativa en la cual se pone énfasis en la generación compartida de conocimiento con el medio, cuya práctica se origina desde la docencia, la investigación, la empresa y

la prestación de servicios, involucrando a toda la comunidad universitaria.

Entre las actividades de divulgación científica destacan:

- Charlas en DECYTAL
- Charlas en establecimientos educacionales
- Workshops y/o Webinars
- Visitas de colegios a la Unidad



Círculo virtuoso con la industria alimentaria

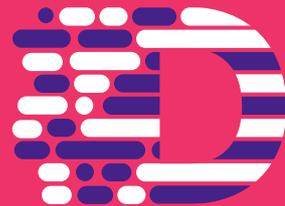
Con el objetivo de acercar el Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, sus carreras y programas de estudio a la empresa y conocer las técnicas, avances y temáticas actuales en distintas áreas del sector, el DECYTAL potencia un círculo virtuoso con la Industria Alimentaria a través de una serie de

iniciativas sobre distintas actividades referentes al mundo de los alimentos como:

- Comité empresarial
- Visitas a Empresas
- Prácticas profesionales
- Charlas técnicas
- Tesis en empresas
- Apoyo de Empresas en la docencia
- Actividades de Aprendizaje y Servicios (A+S)
- Servicios de asistencia técnica.







DECYTAL

Departamento de Ciencia y
Tecnología de los Alimentos



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

WWW.DECYTAL.USACH.CL



FACULTAD
TECNOLÓGICA
UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE



7 años
universidad
acreditada

ÁREA DE GESTIÓN INSTITUCIONAL - ÁREA DE DOCENCIA DE PREGRADO
ÁREA DE INVESTIGACIÓN - ÁREA DE DOCENCIA DE POSTGRADO
ÁREA DE VINCULACIÓN CON EL MEDIO - HASTA FEBRERO DE 2028