

TÉCNICO EN CALIDAD DE ALIMENTOS

PROPÓSITO DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Calidad de Alimentos, al finalizar sus estudios, estará capacitado para monitorear el cumplimiento de normas de inocuidad e higiene, comprobar la inocuidad de productos agroalimentarios y controlar factores de riesgo en todo el proceso de producción agroalimentaria. Para esto, aplica normativas y reglamentos nacionales e internacionales sobre calidad, higiene e inocuidad. Reporta y colabora con jefes de áreas de calidad, higiene e inocuidad, ingenieros en alimentos, ingenieros agrónomos y veterinarios, entre otros.

En su formación, Duoc UC promueve el desarrollo de personas integrales, conscientes de su dignidad trascendente, y comprometidas con las personas y la sociedad, integrando la ética, los valores cristianos y el desarrollo de las competencias necesarias para el mundo de hoy, es así que se potencia además, la capacidad de trabajar en equipo, resolver problemas así como también, la capacidad de generar ideas innovadoras, de aprender y actualizarse permanentemente.

DESCRIPCIÓN DEL CAMPO LABORAL

El campo laboral del Técnico en Calidad de Alimentos corresponde a empresas del sector agroalimentario, especialmente aquellas orientadas a la exportación de productos (frutas y hortalizas frescas, deshidratadas, en conserva y congeladas; semillas; carnes de bovino, porcino, ovino, caprino, aves y pescados; lácteos y sus derivados; industria vitivinícola; alimentos procesados o semielaborados). También puede desempeñarse en empresas dedicadas a la acreditación de normas y estándares de higiene e inocuidad de los procesos agroalimentarios, y en laboratorios de análisis de productos agroalimentarios. En el ámbito público, puede trabajar en oficinas de inspección y control de procesos agroalimentarios y de elaboración de alimentos de servicios.

COMPETENCIAS DEL PERFIL DE EGRESO

Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en www.duoc.cl

SEDES DONDE SE IMPARTE

Puente Alto y Valparaíso.



CARRERA CON SALIDAS A TERRENO Y VISITA A EMPRESAS.

NOMBRE CARRERA
Técnico en Calidad de Alimentos

TÍTULO
Técnico en Calidad de Alimentos

FORMATO EDUCATIVO
Presencial

TOTAL CRÉDITOS
260

1º SEMESTRE

CERTIFICADO EN SANITIZACIÓN AGROALIMENTARIA
HIGIENE Y SANITIZACIÓN

INOCUIDAD

HIGIENE DEL PERSONAL

UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS

NORMATIVA Y PROTOCOLOS SANITARIOS

NIVELACIÓN MATEMÁTICA

HABILIDADES BÁSICAS DE COMUNICACIÓN

2º SEMESTRE

CERTIFICADO EN TÉCNICAS DE LABORATORIO DE ALIMENTOS

ROTULACIÓN

BUENAS PRÁCTICAS

CERTIFICADO EN TÉCNICAS DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO

EQUIPAMIENTO DE ANÁLISIS

HERRAMIENTAS PARA ANÁLISIS DE LA GESTIÓN

HABILIDADES DE COMUNICACIÓN EFECTIVA

FUNDAMENTOS DE ANTROPOLOGÍA

3º SEMESTRE

CALIDAD AGROALIMENTARIA

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

BIOESTADÍSTICA

CERTIFICADO EN CALIDAD AGROALIMENTARIA

EXTRACCIÓN DE MUESTRAS PECUARIAS

EXTRACCIÓN MUESTRAS AGRÍCOLAS

CERTIFICADO INTERNACIONAL DE INGLÉS BÁSICO

INGLÉS BÁSICO I

INGLÉS BÁSICO II

CURSO FORMACIÓN CRISTIANA

4º SEMESTRE

CERTIFICADO EN SANIDAD ALIMENTARIA

PARÁMETROS DE CALIDAD PECUARIA

PARÁMETROS DE CALIDAD AGRÍCOLA

PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

CONTROL Y MANEJO DE RESIDUOS

MENTALIDAD EMPRENDEDORA

5º SEMESTRE

I A IV NIVEL APROBADO

PORTAFOLIO DE TÍTULO

PRÁCTICA PROFESIONAL

I A IV NIVEL APROBADO

PROCESO DE PORTAFOLIO

Los colores de las asignaturas indican su relación con tipos de competencias:

— Especialidad — Básicas y de Empleabilidad — Formación Valórica — Formación Complementaria