

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

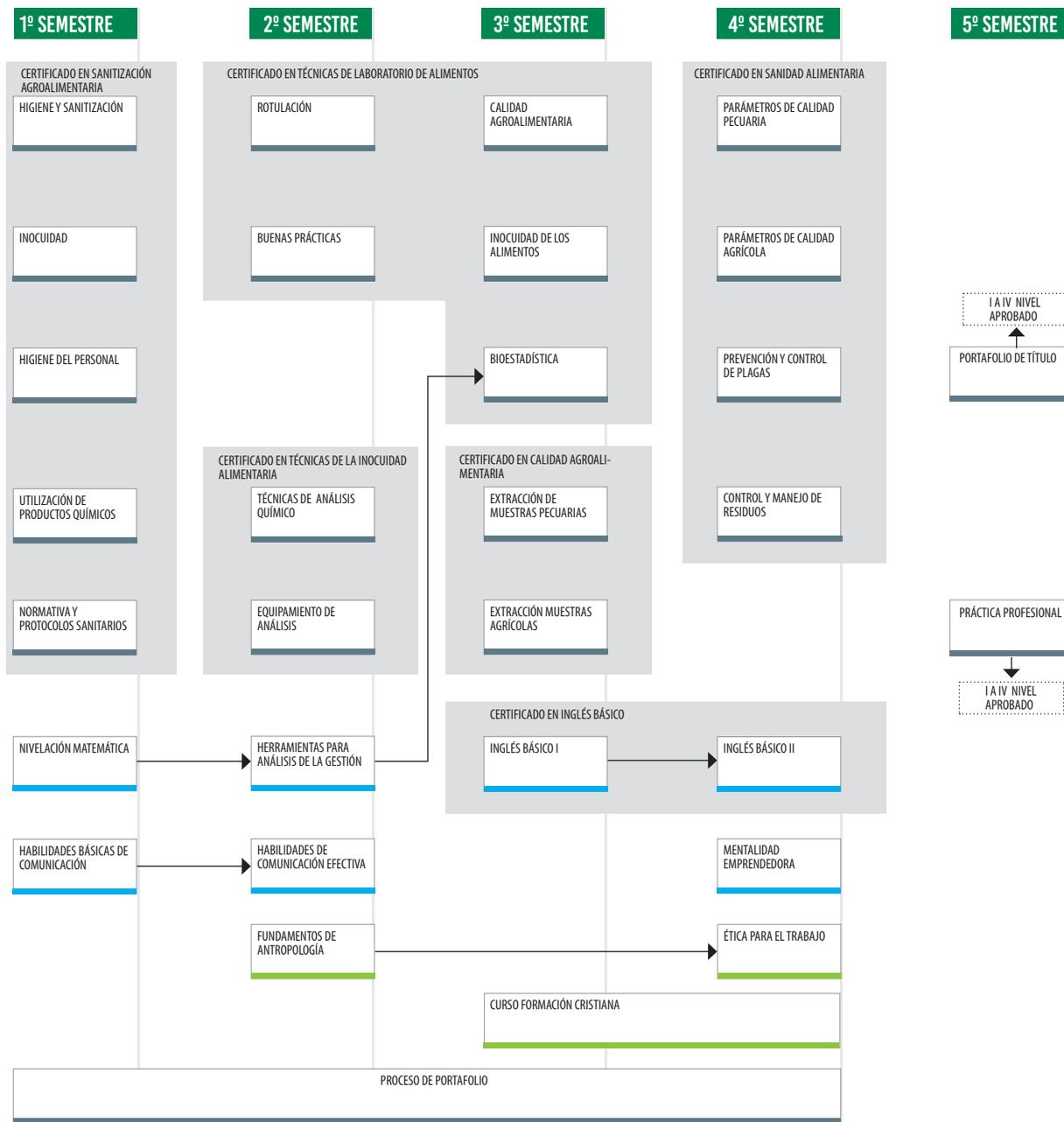
Puedes revisar las competencias de especialidad y las genéricas en www.duoc.cl

SEDES DONDE SE IMPARTE

Puente Alto y Valparaíso.



CARRERA CON SALIDAS A TERRENO Y VISITA A EMPRESAS.



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

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