

# TÉCNICO EN CALIDAD DE ALIMENTOS

## PROPÓSITO DE LA CARRERA

### DESCRIPCIÓN DEL PERFIL DE EGRESO

El Técnico en Calidad de Alimentos de Duoc UC está 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.

Cuenta con las competencias para aplicar normativas y reglamentos nacionales e internacionales sobre calidad, higiene e inocuidad, reportando y colaborando 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 globales necesarias para el mundo de hoy.

### 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 como 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.

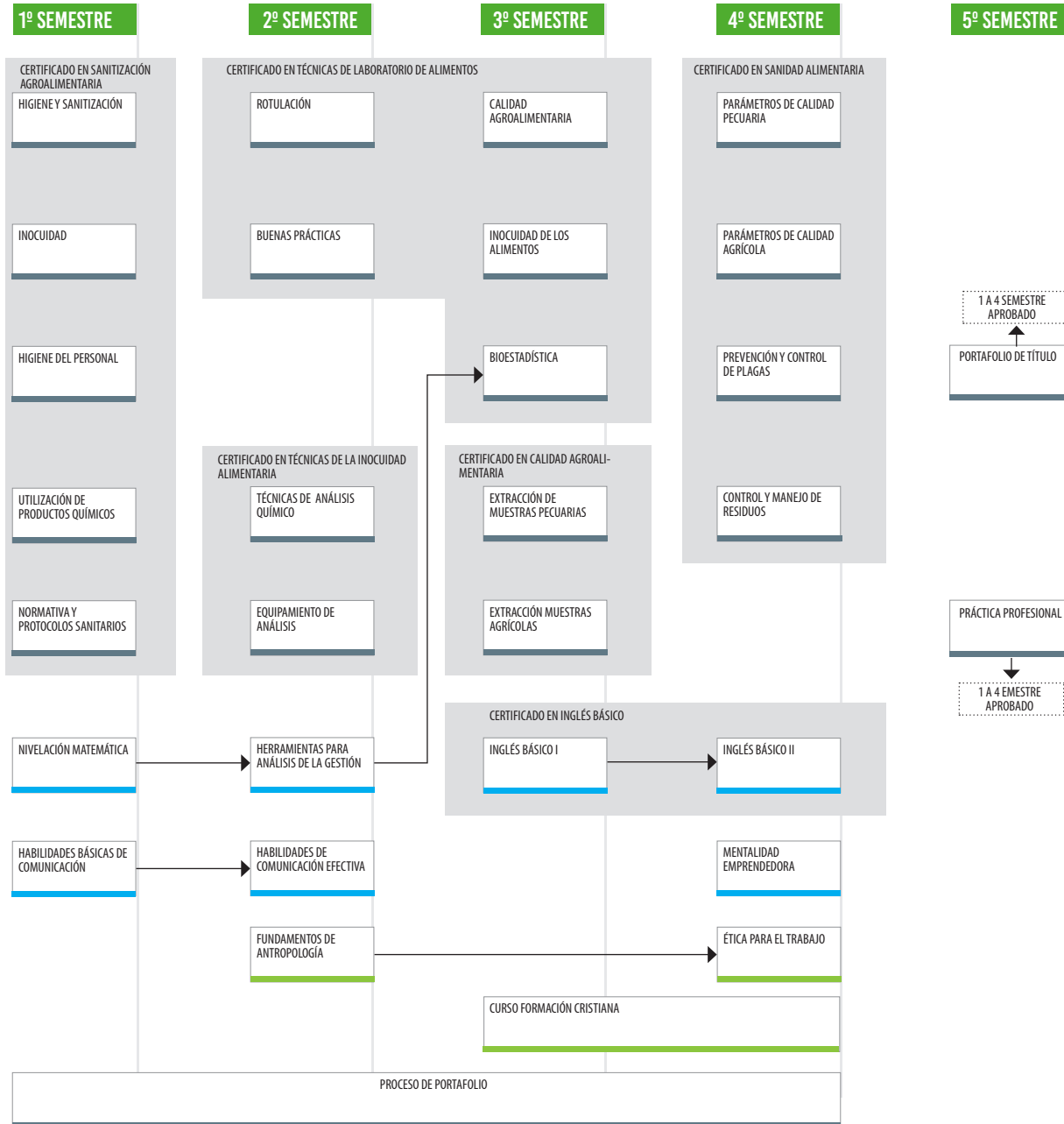
También puede desempeñarse en empresas dedicadas a la acreditación de normas y estándares de higiene e inocuidad de los procesos agroalimentarios, y en laboratorios de análisis de productos agroalimentarios. En el ámbito público, puede trabajar en oficinas de inspección y control de procesos agroalimentarios 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](http://www.duoc.cl)

### SEDE DONDE SE IMPARTE

Puente Alto.



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

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