



## Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos

### Descripción.

El objetivo de la Especialidad es desarrollar las competencias necesarias para elaborar productos alimentarios, considerando procesos de aseguramiento de la calidad, de higiene y seguridad.

Los y las estudiantes que ingresen a la Especialidad deberían tener habilidades en el área de biología y química con buen desempeño en laboratorio y con tonos de creatividad e innovación. Ya que al término de los dos años habrán desarrollado habilidades para la elaboración de alimentos procesados, utilizando los equipamientos necesarios para cumplir con todos los estándares de calidad exigidos en el país y/o en el extranjero.

### Programa.

#### MÓDULOS 3° MEDIO

ALMACENAJE Y BODEGA DE ALIMENTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS Y ALIMENTOS.

ELABORACION DE ALIMENTOS E HIGIENE.

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.

#### MÓDULOS 4° MEDIO

ENVASADO Y ROTULACION DE ALIMENTOS.

CONTROL Y REGISTRO DE PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

MANEJO DESECHOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

TALLER DE FORTALECIMIENTO DE LA FORMACION T.P.

TRATAMIENTOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS.

EMPREDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD.

**La continuidad de estudios de la Especialidad a nivel Técnico Superior** corresponde a la carrera de Tecnología Industria de los Alimentos, Impartida por INACAP y Técnico en Industria Alimentaria, impartida por DUOC UC.

**La continuidad de estudios de la Especialidad a nivel Universitario** corresponde a la carrera de Ingeniería en Industria Alimentaria, impartida por la Universidad UTEM, Universidad de Santiago y Universidad de Chile.

## Módulos 3° Medio

### **ALMACENAJE Y BODEGA DE ALIMENTOS E INSUMOS ALIMENTARIOS.**

El objetivo del módulo es almacenar insumos y materiales de acuerdo con sus características y naturaleza, además de registrar las entradas y salidas de materias primas en forma manual y/o computacional, de acuerdo con las normas y sistemas definidos.

### **ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE PROCESOS Y ALIMENTOS.**

El objetivo del módulo es aplicar técnicas y procedimientos que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos conforme a la normativa vigente. Apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales de los alimentos.

### **ELABORACION DE ALIMENTOS E HIGIENE.**

El objetivo del módulo es elaborar, conservar y envasar alimentos, aplicando los tratamientos y procedimientos de control de calidad que correspondan, utilizando equipos de laboratorio en apoyo a los procesos de producción e higiene.

### **RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS.**

El objetivo del módulo es recepcionar materias primas e insumos abastecidos por proveedores, para luego almacenar según sus características y naturaleza, utilizando eficientemente sistemas informáticos y manuales de inventarios.

## Módulos 4° Medio

<b>ENVASADO Y ROTULACION DE ALIMENTOS.</b>	El objetivo del módulo es envasar, rotular y etiquetar las materias primas y productos elaborados; registrando el proceso de conservación y utilizando los envases y embalajes requeridos por la industria alimentaria.
<b>CONTROL Y REGISTRO DE PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.</b>	El objetivo del módulo es controlar y registrar variables de los procesos productivos de acuerdo con las características propias del producto y de acuerdo con la reglamentación vigente (BPM, POE, POES y HACCP).
<b>MANEJO DESECHOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.</b>	El objetivo del módulo es manejar residuos sólidos, líquidos y gaseosos, aplicando procedimientos de prevención y de emergencia, acordes a las disposiciones de la normativa de seguridad y medioambiental.
<b>TALLER DE FORTALECIMIENTO DE LA FORMACION T.P.</b>	El objetivo del módulo es fortalecer competencias técnicas de higiene, procesamiento de alimentos, aseguramiento de la calidad y manejo de residuos, promoviendo que las y los estudiantes sean capaces de realizar en forma correcta las acciones correspondientes en empresas de alimentos.
<b>TRATAMIENTOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS.</b>	El objetivo del módulo es elaborar y conservar alimentos, aplicando los tratamientos y procedimientos de control de calidad que correspondan, utilizando los equipos industriales en los procesos de acuerdo con el producto a elaborar.
<b>EMPRENDIMIENTO Y EMPLEABILIDAD.</b>	El objetivo del módulo es detallar las etapas para levantar un proyecto de emprendimiento, identificando las acciones de financiamiento y tributarias a realizar, incluyendo el manejo de la legislación laboral y previsional chilena. Por otro lado, se prepara a los estudiantes con los elementos necesarios para participar de un proceso de incorporación al mundo del trabajo.