



usach
Universidad de Santiago de Chile

Perfil de Egreso
Carrera de Ingeniería de Alimentos
Facultad Tecnológica
Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Versión al 12 de noviembre de 2007

Para la carrera indicada, la Universidad de Santiago de Chile ha establecido un compromiso educativo con sus estudiantes el que se expresa en los resultados de aprendizaje especificados en este Perfil de Egreso. Dichos resultados han sido clasificados de acuerdo a las áreas oficiales establecidas en el Modelo Educativo Institucional, habiéndose hecho el mayor esfuerzo para que ellos reflejen en la forma más fidedigna posible el aporte efectivamente realizado por la Universidad.

I.- ÁREAS PRINCIPALES DE CONOCIMIENTO

El profesional egresado o egresada de la carrera *Ingeniería de Alimentos* de la Universidad de Santiago de Chile posee conocimientos en Ciencias Básicas (Matemática, Física, Química y Biología); Ciencias Económicas y Administrativas (Administración de la Producción, Economía y Empresa, Comercialización, y gestión Estratégica de Negocios) y Ciencias de la Ingeniería (Ingeniería de Alimentos, de Bioprocesos y Gestión de Calidad).

II.- HABILIDADES-DESTREZAS PROFESIONALES

El profesional egresado o egresada de la carrera *Ingeniería de Alimentos* de la Universidad de Santiago de Chile posee las siguientes habilidades y destrezas profesionales al momento de egreso:

- Capacidad para simular y optimizar procesos
- Capacidad para formular problemas y tomar decisiones
- Capacidad para enfrentar crisis
- Capacidad para enfrentar los problemas con un enfoque holístico y sistémico
- Capacidad para buscar y procesar información
- Capacidad de manejar sistemas de información
- Capacidad de pensar estructuralmente
- Capacidad para identificar y resolver problemas



usach
Universidad de Santiago de Chile

III.- COMPETENCIAS

El profesional egresado o egresada de la carrera *Ingeniería de Alimentos* de la Universidad de Santiago de Chile posee las competencias que a continuación se señalan:

i.- Competencias Generales o Genéricas

- Capacidad para integrar equipos de trabajo multidisciplinarios.
- Capacidad para comunicarse eficazmente de forma oral y escrita
- Capacidad de autoaprendizaje y para una educación permanente y continua, incluyendo estudios de postítulo y post-grado.
- Capacidad de manejarse en el idioma inglés, en los aspectos técnicos que involucra el desempeño de la profesión.

ii.- Competencias Especializadas Genéricas

- Capacidad para participar en la formulación de proyectos.
- Capacidad para desenvolverse en laboratorios y talleres.
- Capacidad para recolectar datos que permitan generar información cuantitativa de procesos.

iii.- Competencias Especializadas Específicas

- Capacidad para resolver las necesidades de los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
- Proyectar y organizar sistemas y procesos en Ingeniería de Alimentos
- Calcular, dirigir administrar supervisar, evaluar sistemas y procesos en Ingeniería de Alimentos
- Diseñar planes y programas de control de calidad
- Diseñar y programar procesos de acuerdo a normas establecidas nacionales e internacionales
- Evaluar informes técnicos y generar las soluciones destinadas a optimizar la eficacia de los procesos
- Establecer normas de higiene y seguridad industrial
- Especificar, normalizar y construir fases de un proceso
- Colaborar en el montaje y puesta en marcha de máquinas y equipos
- Crear sistemas de información destinados a que las empresas se mantengan inciertas en los avances tecnológicos
- Establecer el perfil del personal necesario para las diferentes funciones a desarrollar en una empresa de alimentos
- Evaluar y priorizar las necesidades de perfeccionamiento y capacitación del personal



IV.- ACTITUDES Y VALORES

El profesional egresado o egresada de la carrera *Ingeniería de Alimentos* de la Universidad de Santiago de Chile posee las actitudes y valores que a continuación se señalan:

- Responsabilidad profesional y social en todo contexto en que se desenvuelve
- Comportamiento ético para orientar su ejercicio profesional
- Condiciones para actuar con flexibilidad adaptándose eficazmente al cambio
- Acertividad en la expresión de sus ideas y opiniones
- Tolerancia a diversas situaciones y opiniones
- Prudencia en el ejercicio profesional
- Honestidad en su quehacer profesional