

PERFIL DE EGRESO

La egresada o egresado de la Carrera Tecnología en Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile, posee los resultados de aprendizaje y desempeños integrales, que a continuación se señalan:

I.- RESULTADOS DE APRENDIZAJE BACHILLER EN TECNOLOGÍA

- 1.- Aplicar los principios del razonamiento científico para comprender situaciones cotidianas y resolver problemas relacionados con la especialidad, a través de una metodología basada en el trabajo autónomo y colaborativo.
- 2.- Comprender y describir las relaciones sociales e interpersonales que se desarrollan en contextos profesionales del área tecnológica, aplicando teorías y enfoques tanto de la gestión, como de la psicología organizacional desde la perspectiva de la responsabilidad social.
- 3.- Comprender y comunicar información oral y escrita en distintos soportes y formatos de manera clara y precisa, adecuando sus productos a las características del contexto socio-cultural en el cual se inserta.
- 4.- Analizar procesos productivos de su ámbito de especialidad aplicando herramientas de la gestión tecnológica, para identificar problemas y formular inicialmente acciones y proyectos tendientes a resguardar la optimización de recursos y la competitividad de la empresa, desde una perspectiva de sustentabilidad.

II.- DESEMPEÑOS INTEGRALES DE LA ESPECIALIDAD

5. Reconocer el rol y funciones de su profesión, caracterizando los ámbitos laborales asociados a su especialidad tecnológica.
6. Supervisar procesos tecnológicos en la industria de alimentos destinados a la transformación, conservación, distribución y almacenamiento de productos terminados.
7. Aplicar técnicas de análisis microbiológicos, físicos, químicos, instrumentales y sensoriales a los alimentos en laboratorios de la especialidad.
8. Aplicar sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria con estándares pre-establecidos a materias primas y procesos tecnológicos involucrados en la transformación, conservación, almacenamiento y distribución en industria, empresas y servicios asociados con los alimentos, así como también a productos terminados.
9. Desarrollar fórmulas para la obtención de nuevos productos a nivel de laboratorio utilizando normativas y especificaciones técnicas correspondientes.
10. Supervisar procesos tecnológicos para la obtención, distribución y expendio de alimentos en servicios de alimentación colectiva y cadenas de distribución de alimentos, para que estos cumplan con los estándares y reglamentaciones vigentes.