

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Título: Técnico de Nivel Superior en Industria de Alimentos

Angol: Vespertino

Modalidad: Presencial

Duración: 5 Semestres

**Carrera en articulación con el Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales Chilavalora para los perfiles:
- Analista microbiológico de materias primas y productos.
- Analista de calidad y procedimientos de buenas prácticas de manufactura (BPM).*

**TEODORO
WICKEL**
DE LA UNIVERSIDAD
DE LA FRONTERA

3 AÑOS
INSTITUCIÓN
ACREDITADA
> Gestión Institucional
> Docencia de Pregrado
Comisión Nacional
de Acreditación
CNA-Chile
AGO 2020

Perfil de Egreso

El Técnico de Nivel Superior en Industria de Alimentos, del CFT Teodoro Wickel de la Universidad de La Frontera; es un especialista cuya formación técnica da respuesta al mundo laboral de la industria de alimentos regional y del país; gestionando y controlando los procesos productivos de transformación de materias primas, ingredientes y aditivos en distintos productos para diferentes mercados, incluyendo además el uso de recursos alimentarios nativos y patrimoniales; así como administrando, supervisando y ejecutando programas de aseguramiento de calidad e inocuidad de los alimentos. Con capacidades para generar y hacer sostenible sus emprendimientos en la industria alimentaria. Con habilidades personales y sociales requeridas para el ejercicio íntegro y ético de la profesión e integrarse en forma proactiva en contextos colaborativos multidisciplinares, asumiendo responsabilidades y liderazgo en los ámbitos de la organización, planificación, supervisión y ejecución de procesos, coordinando equipos de trabajo, como también facilitando la comunicación entre los diferentes niveles y secciones de la empresa.

Campo Laboral

El egresado de la carrera de Técnico de Nivel Superior en Industria de Alimentos está capacitado para desempeñarse en empresas de los sectores industriales alimentarios, tales como: empresas lácteas, packing de empresas frutícolas, empresas pesqueras, procesadoras de productos cárnicos, molineras, supermercados, servicios de alimentación, conserveras, exportadoras y todo tipo de empresas pertenecientes a la cadena de valor y de procesamiento de alimentos, además en instituciones de fiscalización y control de alimentos del sector público.

twk.cl admissiononline.cl

**DATOS DE
NUESTROS
TITULADOS**



90%

encontró su primer
empleo en menos
de 6 meses

75%

encontró su primer
empleo en la región

75%

comenzó a trabajar
con jornada completa
de 45 horas



FUENTE: ESTUDIO DE ACCESO,
CONDICIONES Y SATISFACCIÓN
EN TITULADOS TWK 2016.

**CARRERA
TÉCNICA
DE NIVEL
SUPERIOR**

**NO
REQUIERE
PSU**

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS

MALLA CURRICULAR 
V.2 - 2019

I. SEMESTRE	II. SEMESTRE	III. SEMESTRE	IV. SEMESTRE	V. SEMESTRE
Herramientas Cuantitativas para la Industria de Alimentos 72 hrs.	Manejo de Datos para la Industria de Alimentos 54 hrs.	Prevención de Riesgos en la Industria de Alimentos 36 hrs.	Análisis de Alimentos 72 hrs.	PRÁCTICA INTEGRADA FINAL 400 hrs.
Herramientas Informáticas Aplicadas a la Industria de Alimentos 72 hrs.	Equipamiento y Servicios Industriales 72 hrs.	Limpieza y Desinfección en la Industria de Alimentos 36 hrs.	Inocuidad Alimentaria 72 hrs.	
Técnicas Básicas de Laboratorio de Química 72 hrs.	Bioquímica de Alimentos 72 hrs.	Gestión y Control de Calidad 72 hrs.	Tecnología de Productos Lácteos 72 hrs.	SEMINARIO 36 hrs.
Alimentos e Industria Alimentaria 72 hrs.	Métodos de Conservación y Envasado de Alimentos 72 hrs.	Materias Primas con Identidad Territorial y Cultural 36 hrs.	Tecnología de Carnes y Productos del Mar 72 hrs.	  3 AÑOS INSTITUCIÓN ACREDITADA Comisión Nacional de Acreditación CNA-Chile > Gestión Institucional > Docencia de Pregrado AGO. 2020
Inglés Aplicado a la Industria de Alimentos 36 hrs.	Microbiología de Alimentos 72 hrs.	Tecnología de los Cereales 72 hrs.	Emprendimiento en la Industria de Alimentos 72 hrs.	
Expresión Oral y Escrita del Español 36 hrs.	Liderazgo, Ética y Trabajo en Equipo 36 hrs.	Tecnología de Frutas y Hortalizas 72 hrs.	Administración de la Producción 54 hrs.	
	Taller de Práctica 72 hrs.	Administración de Recursos Humanos y Legislación Laboral 54 hrs.		



+569 57093229

Casa Central: A. Prat 321 - Tel.: 45 2742400 - Temuco / info@twk.cl
Sede: Bdo. O'Higgins 50 - Tel.: 45 2716842 - Angol / angol@twk.cl

admissiononline.cl

POSTULA
ON LINE