Técnico Universitario en Gestión y Desarrollo de Productos Alimentarios



El Técnico Universitario en Gestión y Desarrollo de Productos Alimentarios de la Universidad de Los Lagos es capaz de desarrollar, procesar, analizar, controlar, administrar, gestionar y organizar todo lo relacionado con una producción de alimentos, utilizando las normativas nacionales tanto como internacionales que garanticen un producto alimenticio de buena calidad. Esto incluye todo lo relacionado con el abastecimiento, almacenamiento y condiciones de transporte de las materias primas, insumos y producto terminado relacionado con esta actividad. Asimismo, se espera que este profesional realice sus actividades considerando el entorno global y aplicando principios éticos para un desarrollo sustentable con el medio ambiente.

Primer Año	
SEMESTRE I	SEMESTRE II
Química I	Química II
Biología	Tecnología de Conservación de Alimentos
Introducción a la Industria Alimentaria	Microbiología de los Alimentos
Ciudadanía Orientada al Buen Vivir	Prevención de Riesgos
Comunicación I	Matemáticas II
Matemáticas I	Física
Herramientas para el Aprendizaje	Inglés I

* La Universidad de Los Lagos se reserva el derecho a realizar modificaciones.

Segundo Año	
SEMESTRE III	SEMESTRE IV
Inocuidad Alimentaria	Procesos de Productos Hortofrutícolas
Termodinámica	Procesos de Productos Lácteos
Química y Análisis de los Alimentos	Procesos de Productos Cárnicos
Gestión y Administración de la Producción	Procesos de Productos Hidrobiológicos
Taller de Integración I	Emprendimiento e Innovación
Inglés II	Taller de Integración II
Taller de Inserción Laboral Temprana	Electivo de Formación Integral

Tercer Año
SEMESTRE V
Práctica Profesional
Portafolio Demostración de Competencias