



ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

En la especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos los alumnos y alumnas adquirirán conocimientos técnicos de higiene, procesamiento de alimentos, aseguramiento de la calidad y manejo de residuos. Asimismo, se espera que sean capaces de elaborar, conservar y envasar alimentos procesados con los equipamientos necesarios, cumpliendo con todos los estándares de calidad exigidos en el país.

Es de suma importancia que nuestros estudiantes aprendan a procesar e innovar con materias primas tradicionales (Chiloé) y regionales, que le permitan buscar nuevas alternativas y posibilidades en su desarrollo profesional. De esta manera, ser capaces de emprender o formar incluso su propia microempresa.

Además, la Especialidad cuenta con un convenio con el Instituto Tecnológico de la Universidad de los Lagos (Puerto Montt), que les permite ingresar a la carrera de Técnico Universitario en Gestión y Desarrollo de Productos Alimentarios, convalidando ramos y la práctica intermedia cursada en nuestro establecimiento.

Plan de estudios

Área básica	Módulos de la Especialidad		Electivos (1)
	3°	4°	
Lenguaje	Elab. De Alimentos e Higiene	Envasado y rotulación de alimentos.	Acond. físico
Matemáticas	Elab. De Productos Lácteos.	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.	Artes Musicales
Inglés	Almacenaje y Recepción de alimentos	Manejo de desechos y residuos en la Industria alimentaria.	Artes visuales
Educación Ciudadana	Recepción de Materias Primas	Tratamientos de conservación de alimentos.	Historia
Ciencias para la Ciudadanía	A. de calidad y proceso de alimentos.	Control de registro y procesos en la Industria alimentaria.	Religión
Filosofía			

¿DÓNDE PUEDO TRABAJAR?

El campo laboral en esta carrera es muy amplio, tanto para mujeres como para hombres, pues se trata de un área transversal. Pueden desempeñarse en: plantas de procesos de productos del mar, cárnicos (cecinas), lácteos, hortofrutícolas, bebidas y muchos más. También en supermercados, panaderías, mataderos y frigoríficos, laboratorios de análisis y de control de alimentos.

