



- ✓ Adscritos a Gratuidad
- ✓ Beneficios Estatales
- ✓ Convenios de Continuidad de Estudios

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN

AGROINDUSTRIA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Dominarás:



La transformación de materias primas vegetales y animales en productos y subproductos.



Las operaciones involucradas en la elaboración de alimentos.



La implementación de sistemas de gestión de calidad que involucran buenas prácticas de manufactura y análisis de los puntos críticos de un proceso de control alimentario cumpliendo con el reglamento sanitario de los alimentos.

Campo Laboral:

Podrás desempeñarte en pequeñas, medianas o grandes empresas enfocadas en el área de la producción de alimentos, principalmente en el uso de materias primas de origen animal o vegetal.

Duración:

5 Semestres

Modalidad:

Diurna y Vespertina

Sedes:

• La Unión

Sello de nuestros titulados:



Actitud emprendedora



Conciencia social



Comportamiento ético



Capaces de enfrentar los problemas como desafíos

1 SEMESTRE

2 SEMESTRE

3 SEMESTRE

4 SEMESTRE

5 SEMESTRE

COMPETENCIAS DISCIPLINARES

BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

HIGIENE Y SANIDAD INDUSTRIAL

chilevalora
CERTIFICADO COMO:
AYUDANTE DE LABORATORIO

PROCED. DE MM.PP. DE ORIGEN VEGETAL Y CEREALES

BIOTECNOLOGÍA

chilevalora
CERTIFICADO COMO:
ASISTENTE DE ELAB. DE CERVEZA

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO DE MM.PP DE ORIGEN LÁCTEO

OPERACIONES UNITARIAS Y MANEJO DE RESIDUOS

ELECTIVO DISCIPLINAR I O INGLÉS III

PROCEDIMIENTO DE MM.PP DE ORIGEN CÁRNICO

PRINCIPIOS DE OPERACIÓN Y MANTENCIÓN DE EQUIPOS

MENTORING DE EMPRENDIMIENTO

ELECTIVO DISCIPLINAR II O INGLÉS IV

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

NIVELACIÓN MATEMÁTICA

TIC

COMPETENCIAS SELLOS

TALLER DE APRESTO LABORAL

TALLER DE INSERCIÓN LABORAL

ANÁLISIS Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

TALLER DE PROYECTO APLICADO

ECONOMÍA PARA EL DESARROLLO REGIONAL

TALLER DE COMUNICACIÓN PARA EL LIDERAZGO COLABORATIVO

INGLÉS

INGLÉS I

INGLÉS II

CERTIFICACIÓN INGLÉS TOEIC BRIDGE

VINCULACIÓN ACTIVA CON EL ENTORNO *Requisito para egresar

PRÁCTICA Y PROCESO DE TITULACIÓN

* Para obtener la certificación de Chile Valora, se deben aprobar los módulos indicados y rendir una evaluación a un organismo certificador habilitado.

Los costos de la certificación dependen del organismos certificador y debe ser financiado por el estudiante.

La certificación está sujeta a modificación y actualización del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales (ChileValora)

*La línea sello e inglés podrán llevarse a cabo en forma presencial, semi presencial u online de acuerdo a lo establecido en la programación académica.

*Los contenidos de esta malla pueden sufrir modificación.

