



Perfil de Egreso de Ingeniería en Industria Alimentaria

El/la profesional de Ingeniería en Industria Alimentaria de la Universidad Tecnológica Metropolitana, posee las competencias en las áreas de Procesos; Calidad e inocuidad alimentaria y nutricional; Innovación en procesos y productos alimentarios, desempeñándose tanto en instituciones públicas como empresas privadas. Demuestra capacidad de trabajar colaborativamente en ambientes multidisciplinarios, propiciando una comunicación efectiva.

El/la profesional de la carrera se relaciona con los procesos de la industria alimentaria en las etapas de elaboración, desarrollo, supervisión y control de líneas de procesos y productos, considerando el avance tecnológico, la sustentabilidad y la responsabilidad social.

En relación con la calidad e inocuidad alimentaria y nutricional, el/la profesional de la carrera se desempeña en procesos de aseguramiento de la calidad, referidos con la higiene, el valor nutricional y el análisis de riesgo de los productos y servicios alimentarios. Esto se aplica a través de normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes, que aseguran y resguardan la salud de la población.

En cuanto a la innovación en procesos y productos alimentarios acorde con los desafíos del país, el/la profesional tiene la posibilidad de implementar métodos y modelos de investigación, innovación y transferencia tecnológica en las empresas productivas y de servicios de alimentación colectiva con lo que demuestra iniciativa y actitud proclive al mejoramiento, el emprendimiento y la innovación.

El/la profesional de la carrera se desempeña en diversas industrias tales como la industria láctea, cárnica, hortofrutícola, productos del mar, entre otras. Además, existen interesantes expectativas de investigación y desarrollo en la industria de insumos, aditivos, envasado y conservación de los alimentos, en concordancia con la sustentabilidad, la normativa internacional y nacional vigente.