

## PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD ELABORACIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

### OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad Elaboración Industrial de Alimentos para tercero y cuarto medio:

1. Recepcionar, pesar, clasificar, almacenar y seleccionar materias primas, insumos y materiales abastecidos por proveedores, de acuerdo a sus características y naturaleza, utilizando eficientemente sistemas informáticos y manuales de inventarios.
2. Elaborar, conservar y envasar alimentos, aplicando los tratamientos y procedimientos de control de calidad que correspondan, utilizando los equipos pertinentes a los procesos de acuerdo con el producto a obtener.
3. Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.
4. Mantener las condiciones de higiene personal, de infraestructura, maquinaria y utensilios, de acuerdo a la normativa vigente.
5. Verificar el funcionamiento de máquinas, equipos, instrumentos y utensilios utilizados en la industria alimentaria, asegurando la continuidad del proceso de acuerdo a procedimientos establecidos.
6. Controlar y registrar variables de los procesos productivos de acuerdo a las características propias del producto y de acuerdo a la reglamentación vigente (BPM, POE, POES y HACCP<sup>1</sup>).
7. Rotular y etiquetar las materias primas, insumos, productos intermedios y finales, registrando el proceso, utilizando los envases y embalajes requeridos por la industria alimentaria y operando los equipos correspondientes.
8. Manejar residuos sólidos, líquidos y gaseosos, aplicando procedimientos de prevención y de emergencia acordes a las disposiciones de la normativa de seguridad y medioambiental.

---

<sup>1</sup>. BPM = Buenas Prácticas de Manufactura, POE = Procedimientos Operativos Estandarizados, POES = Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, HACCP = Hazard Analysis and Critical Points (Análisis de Peligro y Punto Crítico).