



Perfil de Egreso

Magister en Tecnología de alimentos

El Perfil de Egreso del Magíster en Tecnología de Alimentos, se estructura de acuerdo al Modelo Educativo Institucional, en función de las áreas principales del conocimiento, de las competencias, de las habilidades y destrezas, y de las actitudes y valores detallados a continuación:

- **Áreas Principales del Conocimiento**

El Magíster egresado del Programa, posee una fuerte formación en Ciencias de la Ingeniería, Química y Biología aplicadas al desarrollo científico-tecnológico de la Industria de Alimentos, así como en las competencias necesarias para llevar a cabo investigación científica y proyectos de innovación tecnológica, haciendo uso de las técnicas avanzadas propias de este ámbito.

- **Competencias**

El graduado del Programa, posee las competencias que a continuación se señalan:

Competencias Generales

- Manejo avanzado del Método Científico para gestionar proyectos de investigación e innovación tecnológica.
- Comprensión oral y escrita a nivel intermedio del idioma inglés.
- Gestión de equipos multidisciplinarios.
- Emprendimiento.
- Realizar docencia en la disciplina de su especialidad a nivel de Magíster e Ingeniería en pregrado.

Competencias Especializadas

- Generación de modelos físico-matemáticos para la representación de fenómenos y problemas asociados a Tecnología de Alimentos.
 - Generación y evaluación de proyectos científicos mediante el conocimiento de técnicas asociadas a Ciencias de la Ingeniería, Química y Biología.
 - Integración de conocimientos relativos a las áreas de Ciencias de la Ingeniería, Ciencias Químicas y Biológicas para el planteamiento de soluciones innovadoras a requerimientos de la Industria de Alimentos, asociadas a una significativa incorporación de valor y ambientalmente sustentables.
 - Generación e implementación de metodologías complejas para el procesamiento, caracterización y/o análisis de alimentos.
 - Elaborar estrategias de transferencia tecnológica.
-



Habilidades-Destrezas

El graduado del Programa, posee las siguientes habilidades y destrezas profesionales al momento de egreso:

- Escritura de artículos científicos.
- Identificar el conjunto de revistas científicas especializadas para un tema en estudio.
- Aplicación rigurosa del Método Científico.
- Búsqueda autónoma de información bibliográfica especializada.
- Planteamientos de preguntas filosóficas, globales y genéricas sobre temáticas científicas relacionadas con la Tecnología de Alimentos.
- Pensamiento crítico.
- Liderazgo.
- Generación de ideas novedosas para la resolución de problemas del mundo real.
- Transmisión del conocimiento a través de habilidades de oratoria y de exposición de contenidos.
- Enfoque sistémico para la interpretación de problemas del mundo real.

Actitudes y Valores

El graduado del Programa, posee las siguientes actitudes y valores al momento de egreso:

- Responsabilidad profesional y social.
 - Tolerancia y aceptación de la diversidad.
 - Comprensión y aplicación de la Ética.
 - Respeto por el ambiente, así como los derechos de las personas.
 - Crear soluciones orientadas al beneficio de la sociedad, las cuales sean estratégicas para el desarrollo sustentable del país.
-