

INGENIERÍA EN ALIMENTOS:

1. Definición de la carrera y del rol

Forma profesionales para dirigir y/o participar en el proceso productivo para la transformación de la materia prima y en los controles de gestión de calidad de los procesos de elaboración de alimentos, en la etapa de productos semielaborados, elaborados y en el almacenamiento y distribución final de los mismos.

2. Principales actividades profesionales

- Realizar control bromatológico de las materias primas, insumos, productos en procesos, productos finales y durante su comercialización.
- Desarrollar nuevos productos que incorporen valor agregado a la materia prima.
- Entender en la evaluación sensorial de los alimentos.
- Dirigir, supervisar y administrar industrias alimentarias y conexas.
- Organizar, planificar y equipar gabinetes y laboratorios para la industria alimentaria y oficinas bromatológicas.

3. Algunas asignaturas importantes del plan de estudio

- Matemática
- Química
- Filosofía
- Biología
- Bromatología
- Microbiología de los Alimentos

4. Campo ocupacional y perspectivas laborales

- Podrán desempeñar sus actividades en toda industria procesadora como industrias de la alimentación.
- Realizar controles bromatológicos de materia prima, insumos, productos en procesos y productos finales.
- Participar en los procesos productivos y controles de calidad en la elaboración de alimentos.

5. Intereses necesarios para el aprendizaje y desempeño del rol

- Por las ciencias químicas.
- Por el trabajo en laboratorio.
- Por la industria de la alimentación.

AREA:

Físico – Química

6. Algunas instituciones donde se dicta la carrera:

Universidad Nacional de Buenos Aires

Universidad Nacional de Luján

Consultar otras instituciones