



Ministerio de Educación

2703



ANEXO I

ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA, FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

- Realizar análisis físicos, químicos y microbiológicos de materias primas alimenticias, productos intermedios, alimentos elaborados, aditivos alimentarios y materias afines.
- Operar con eficiencia operaciones concretas en la elaboración de alimentos, en todas las fases productivas.
- Colaborar con el mejoramiento de la productividad y calidad de los productos alimenticios obtenidos por tecnologías tradicionales y en el aprovechamiento de los recursos naturales no explotados o subexplotados para generar nuevos productos o para mejorar las tecnologías ya existentes en la industria alimentaria.
- Participar en equipos multidisciplinarios cuya tarea sea la planificación y programación de proyectos para la evaluación, instalación o expansión de industria de los alimentos integrando la cadena productiva.
- Proponer alternativas de mejoramiento en el desarrollo de productos y procesos (conservación, almacenamiento, fraccionamiento, envasado y distribución).
- Cooperar en la aplicación de sistemas y aseguramiento de la calidad.
- Participar en equipos de trabajo que realicen control químico, fisicoquímico, microbiológico, toxicológico de la calidad de materia prima, productos intermedios, aditivos y productos elaborados, contemplados en la legislación vigente; e intervenir en las actividades enumeradas precedentemente para detectar y controlar la contaminación ambiental.
- Participar en equipos de trabajo que realicen control y gestión de la calidad de los productos alimenticios.
- Identificar nuevas fuentes y mercados para la exportación de alimentos.
- Participar en proyectos de investigación en temáticas relacionadas con alimentos.
- Colaborar en peritajes y arbitrajes relacionados con la calidad de la materia prima, los productos en procesamiento y los productos terminados.

Handwritten signature