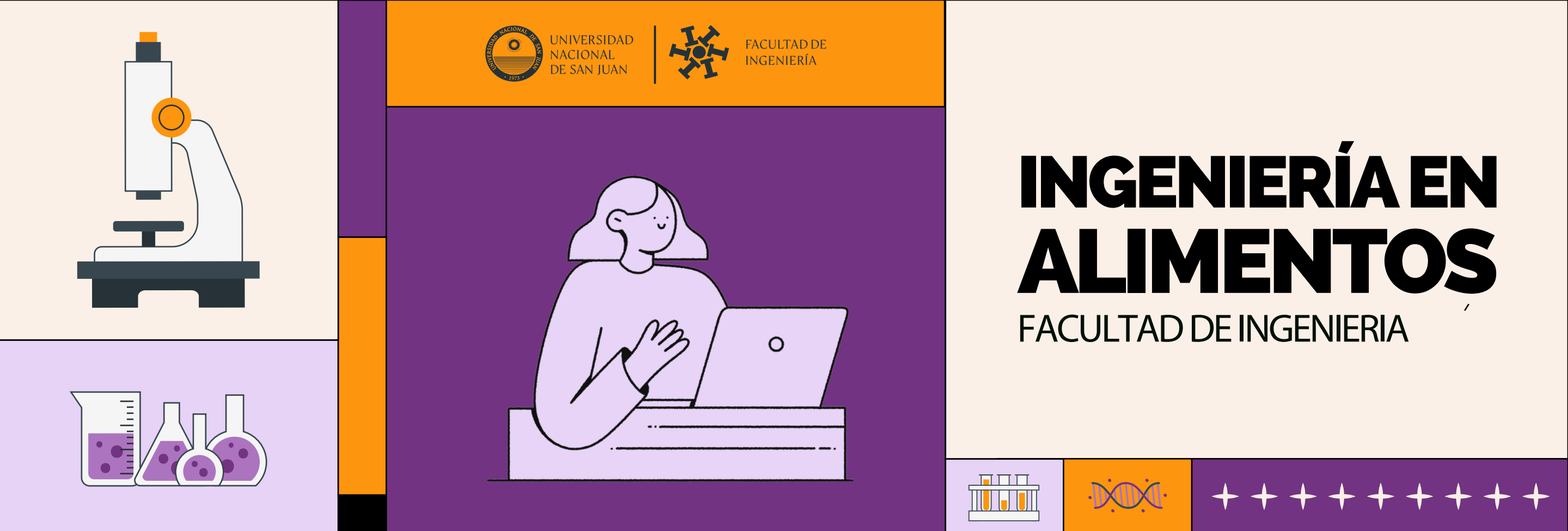




INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Título: Ingeniero/a en Alimentos

Duración: Diez Semestres (5 años)

Nivel: Grado

¿Qué es la Ingeniería en Alimentos?

Es una carrera que forma profesionales con una amplia formación científica, técnica y social vinculada al ámbito físico, químico y biológico de las industrias alimentarias. Puede desempeñarse con solvencia y compromiso en su área de trabajo. Es capaz de ofrecer soluciones a los problemas que se le plantean, exhibiendo en todo momento un pensamiento crítico, manifestando liderazgo y creatividad, mediante procesos tecnológicos industriales seguros e integrales, considerando los principios de la Ingeniería en Alimentos, las normativas vigentes y la ética profesional. El egresado es especialista en Tecnología de Alimentos, con formación en Biotecnología Alimentaria, que aplica los conocimientos y herramientas científico-tecnológicas al diseño, optimización y evaluación de equipos, plantas, procesos, productos y sistemas de control de calidad, que inciden en la mejora de las condiciones de productividad, conservación, almacenamiento, distribución y manejo de productos alimenticios, promoviendo así el desarrollo económico, ambiental y social de la región y del país. Es un profesional comprometido con el respeto del medio ambiente, la seguridad industrial, la perspectiva intercultural, la participación interdisciplinaria y el sentido de pertenencia promoviendo el desarrollo sustentable.

¿Por qué estudiar Ingeniería en Alimentos en la UNSJ?

Porque forma ingenieros capaces de Proyectar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, almacenamiento y envasado de los productos alimentarios.

Proyecta, calcula y supervisa la producción industrial de alimentos y su comercialización.

Certifica los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos y la producción industrial de alimentos y su comercialización.

Proyecta y dirige lo referido a seguridad, higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.

Además, puede Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, destinadas al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas. Realiza asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado utilizados en la industria alimentaria.

¿Dónde trabaja un Ingeniero en Alimentos?

El Ingeniero en Alimentos desarrolla su actividad principalmente en el ámbito de la Industria Alimentaria. Además, se encuentra habilitado para realizar investigaciones, desarrollos de nuevos productos y procesos, asesorías públicas y privadas relacionadas con su especialización, ejercer la docencia y continuar su formación a través de posgrados relacionados con la carrera.

¿Qué necesitás para cursar Ingeniería en Alimentos?

- Título secundario.
- Los/as estudiantes mayores de 25 años que no tengan aprobado el nivel medio de enseñanza, podrán acceder a la carrera, previa aprobación de los exámenes correspondientes y requisitos establecidos por la Universidad Nacional de San Juan.
- Titulación extranjera, sujeta a la normativa vigente de esta Casa de Estudios al momento del ingreso.
- Haber aprobado los requerimientos que la institución establece respecto al ingreso.

¿Querés conocer el plan de estudios? Ingresá al siguiente link

<https://www.fi.unsj.edu.ar/carreras/carrera/27> 