

**COMPETENCIAS ESPECÍFICAS PARA LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS. CONFEDI. Mar del Plata. Red IA. CONFEDI. 26 y 27 de octubre de 2017.**

ACTIVIDAD RESERVADA	COMPETENCIA ESPECÍFICA
<p>1. 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.</p>	<p>1.1. Proyectar, diseñar, calcular, optimizar y controlar maquinarias e instrumental (equipamiento tecnológico) de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio y comercialización de alimentos.</p> <p>1.2. Proyectar, diseñar, calcular, optimizar y controlar instalaciones de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio y comercialización de los productos alimenticios.</p>
<p>2. Proyectar, calcular y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización.</p>	<p>2.1. Proyectar, desarrollar, supervisar y dirigir ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de materias primas, insumos, productos intermedios, productos finales y sus envases.</p> <p>2.2. Analizar, diseñar, simular, optimizar, implementar, dirigir, controlar y supervisar sistemas de procesamiento industrial de alimentos y bebidas en lo concerniente a su acondicionamiento, transformación, conservación y comercialización; tanto en sus aspectos técnicos como económicos.</p> <p>2.3. Diseñar, desarrollar y formular productos alimenticios, sus procesos y sus envases garantizando la seguridad alimentaria/inocuidad y considerando el impacto social y ambiental.</p>
<p>3. Certificar los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos y la producción industrial de alimentos y su comercialización.</p>	<p>3.1. Establecer procedimientos y certificaciones de inocuidad, de calidad, higiénico sanitarias y de identificación comercial que deban cumplir los alimentos, procesos alimentarios y establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio, distribución y comercialización de alimentos.</p> <p>3.2. Aplicar la normativa legal vigente en lo referido a los establecimientos, productos y operaciones que involucren la producción, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de alimentos y bebidas y sus envases.</p>
<p>4. Planificar y dirigir lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.</p>	<p>4.1. Planificar, dirigir, implementar y supervisar estudios y actividades relacionadas a la higiene y seguridad industrial y al impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.</p> <p>4.2. Planificar, dirigir, identificar, caracterizar y evaluar riesgos potenciales a la salud y al ambiente asociados a su intervención profesional.</p>

BLOQUES CURRICULARES	Horas	DESCRIPTORES DE CONTENIDOS ESPECIFICOS
<b>Ciencias Básicas de la Ingeniería</b>	<b>710</b>	Física <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calor</li> <li>• Electricidad</li> <li>• Magnetismo</li> <li>• Mecánica</li> <li>• Óptica</li> </ul> Informática <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos de Programación</li> </ul> Matemática <ul style="list-style-type: none"> <li>• Álgebra</li> <li>• Cálculo diferencial e integral</li> <li>• Cálculo y Análisis Numérico</li> <li>• Ecuaciones diferenciales</li> <li>• Geometría analítica</li> <li>• Probabilidad y estadística</li> </ul> Química <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fundamentos de química</li> </ul> Sistemas de Representación
<b>Tecnologías Básicas</b>	<b>545</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fenómenos de transporte</li> <li>• Físicoquímica</li> <li>• Microbiología</li> <li>• Química Analítica</li> <li>• Química Biológica</li> <li>• Química Orgánica</li> <li>• Termodinámica</li> </ul>
<b>Tecnologías Aplicadas</b>	<b>545</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad de alimentos</li> <li>• Operaciones Unitarias</li> <li>• Química y Biología de Alimentos</li> <li>• Preservación de Alimentos</li> <li>• Procesos de alimentos</li> <li>• Microbiología industrial</li> </ul>
<b>Ciencias y Tecnologías Complementarias</b>	<b>365</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Economía</li> <li>• Gestión de la Calidad</li> <li>• Ética y Legislación</li> <li>• Formulación y evaluación de proyectos</li> <li>• Gestión Ambiental</li> <li>• Higiene y Seguridad</li> <li>• Organización Industrial</li> </ul>