

## **LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Título: Licenciado en Tecnología de los Alimentos**

**Título Intermedio: Bromatólogo**

### **PERFIL DEL GRADUADO**

La **Licenciatura en Tecnología de los Alimentos** responde a la incipiente demanda local, nacional e internacional para el desarrollo y promoción de la industria alimentaria, formando nuestros profesionales desde lo científico y tecnológico aplicado al campo de la industria agro-alimentaria.

### **CAMPO LABORAL**

#### **Licenciado en Tecnología de los Alimentos**

Los Licenciados en Tecnología de los Alimentos integran los plantales directivos, científicos y profesionales en industrias alimenticias y se completan a los planteles superiores de organismos técnicos y reparticiones públicas relacionados con el control, implementación y explotación de industrias alimentarias; programan y dirigen planes de elaboración de productos alimenticios.

Realizan asesoramientos, arbitrajes, pericias y otros estudios vinculados a la industria alimentaria, pudiendo además, estudiar, proyectar, ejecutar, asesorar, inspeccionar y dirigir la fabricación de alimentos.

Integran planteles directivos, docentes, científicos y profesionales de institutos de enseñanza no universitaria y universitaria; realizan controles de calidad, microbiológicos y toxicológicos tanto de materias primas como de productos elaborados.

Además, pueden dirigir los procesos de transformación y conservación de industrias alimenticias y participar en estudios de saneamiento y contaminación de la industria alimenticia.

#### **Título Intermedio: Bromatólogo**

El Bromatólogo se integra a la industria agro-alimentaria para realizar los controles de calidad físico-químicos y microbiológicos de alimentos, insumos y materias primas destinadas a la producción de alimentos y bebidas, bajo la supervisión profesional pertinente.

Además, colaboran en la inspección de líneas de producción de alimentos y participan técnicamente en estudios de saneamiento y contaminación de la industria de alimentos y bebidas.

Realizan apoyo técnico en el desarrollo de nuevos productos e implementación de sistemas de calidad e interpretan y aplican, bajo supervisión profesional, las normas del Código Alimentario Argentino, en lo referido al Control de Calidad de alimentos.