



## PERFIL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS

El/la egresado (a) de Ingeniería de Alimentos será un profesional con conocimientos y destrezas en los aspectos tecnológicos de selección, manipulación, procesamiento, manufactura, conservación y almacenaje de frutas y vegetales, productos lácteos, productos cárnicos, productos marinos y de aguas continentales.

## ROLES Y FUNCIONES

1. **Rol Técnico. Funciones:** a) Seleccionar adecuadamente la materia prima o semielaborada a ser procesada.  
b) Seleccionar el proceso más adecuado a las características de la materia prima a ser procesada según el uso al que será destinada.  
c) Aprovechar eficiente e íntegramente la materia prima a través de los diferentes métodos de conservación y transformación de los alimentos.
2. **Rol Administrador. Funciones:** a) Supervisar la producción y control de calidad de los alimentos durante su fabricación.  
b) Realizar estudios de factibilidad tecno-económico en el sector alimentario.
3. **Rol Investigador. Funciones:** a) Crear Tecnología autóctona y mejorar la ya existente a fin de Lograr incrementos cualitativos y cuantitativos en la producción de alimentos.  
b) Desempeñarse como consultor técnico y especialista.
4. **Rol Social. Funciones:** Contribuir con una función integradora en la problemática alimentaria de Venezuela y la de los demás países del Grupo Andino.

## CAMPO DE TRABAJO

El/la Ingeniero de Alimentos podrá desempeñarse tanto en los roles técnicos administrativos, investigador y social en empresas públicas y privadas en el área de alimentos, como en el asesor de empresas relacionadas con el área. La ingeniería en alimentos tiene mucha demanda por la importancia que representan estos profesionales en el área de alimentación. Asimismo, las salidas laborales de un ingeniero en alimentos son:

1. Empresas de producción de productos alimenticios.
2. Departamento de Control de calidad en industrias alimentarias como gerente de control de calidad.
3. Laboratorios de investigaciones basándose en el diseño y producción de productos alimenticios.



4. Empresas de embalaje y ventas.
5. Organismos de protección al consumidor en proyectos amplios para producir o generar productos de calidad.

**FUENTE:**

Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez. (1980). Ingeniería de Alimentos: Plan de estudios.

[Documento en línea]. Disponible:

file:///C:/Users/Maria%20Zambrano/Downloads/Dise%C3%B1o%20Ingenieria%20de%20Alimentos%20(1).pdf [Consulta: 2019, septiembre 17]