



"2020 - Año del Bicentenario del Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano"

Industria de los Alimentos

Alcance del Perfil Profesional

El Técnico en Industria de los Alimentos está capacitado para manifestar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y de responsabilidad social al:

- Evaluar las demandas de los análisis planteados, interpretar adecuadamente el tipo de requerimiento y planificar las acciones correspondientes que permitan su resolución.
- Elaborar los cursos de acción adecuados para encarar la ejecución de las tareas planificadas.
- Gestionar y administrar el funcionamiento del ámbito de trabajo, las relaciones interpersonales y la provisión de los recursos.
- Realizar análisis de ensayos e interpretar sus resultados.
- Supervisar la ejecución de ensayos y análisis; la adecuación de los procedimientos a normas de calidad, seguridad y manejo adecuado de residuos.
- Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.
- Operar y plantear mejoras en procesos químicos, físicos, fisicoquímicos y microbiológicos.

Cada uno de estos puntos aplicados a los ámbitos de producción, laboratorios, mantenimiento, desarrollo, gestión y comercialización, actuando en relación de dependencia o en forma independiente.

Será capaz de interpretar las definiciones estratégicas surgidas de los estamentos técnicos y jerárquicos pertinentes, gestionar sus actividades específicas, realizar y controlar la totalidad de las actividades requeridas hasta su efectiva concreción, teniendo en cuenta los criterios de seguridad, impacto ambiental, relaciones humanas, calidad y productividad.