



Campo Ocupacional del Ingeniero en Alimentos

El campo ocupacional del Ingeniero en Alimentos se relaciona con la prestación de servicios y con la autogestión científica, tecnológica e industrial, en instituciones, dependencias, organizaciones, cooperativas, fundaciones, microempresas, empresas, industrias alimenticias y biotecnológicas, centros de investigación y sector agroalimentario Público y Privado; que estén relacionados con el manejo poscosecha, preservación, formulación, transformación, conservación, procesamiento, envasado, almacenamiento, diseño, selección, construcción y mantenimiento de maquinaria, equipos y planta transporte, distribución, comercialización, administración y gestión empresarial, control y aseguramiento de la calidad, docencia, asesoramiento, consultoría y representación e impacto ambiental en la producción de alimentos para consumo humano y animal. Los Ingenieros en Alimentos podrán desempeñar su actividad en:

Manejo e innovación de operaciones de líneas de producción y sistemas diversos.

Investigación de alternativas de solución a los diferentes componentes de los sistemas de transformación de productos alimenticios.

Diseño, desarrollo, elaboración, conservación, control, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de productos alimenticios. Introducción de innovaciones tecnológicas y gerenciales para incrementar la productividad industrial.

Generación de nuevos productos alimenticios de alta calidad e innovar los existentes, tanto para consumo humano como animal.

Investigación y programación científica y tecnológica en la rama alimenticia.

Generar actividad profesional como industrial o empresario de bienes y servicios alimenticios.

Selección de maquinaria, equipos y servicios auxiliares en la industria alimenticia.

Control de calidad para productos alimenticios.