
Técnico Superior en Agroindustria de la Alimentación

Decreto Provincial N° 3225/2002
Coordinadora Prof. Marisa Routaboul
e-mail: profroutaboul@hotmail.com

El aumento de la población mundial lleva aparejado una mayor demanda de alimentos, pero este suministro no debe concentrarse solo en la cantidad, sino en el mejoramiento de la calidad, incorporando en su elaboración procesos nuevos, mejores tecnologías y mayores controles.

Los alimentos tienen un rol fundamental tanto en la Salud como en el bienestar de los seres humanos, por lo cual el interés en la aplicación científica y técnica de la manufactura, la preservación, el almacenaje y el transporte deben profundizarse.

En nuestro país se encuentran aún vastas áreas sin cobertura de profesionales dedicados al tema de la alimentación, lo cual hace vislumbrar un claro aumento de la necesidad de su acción. Así la formación de Técnicos Superiores en Agroindustria de la Alimentación, capacitados en el manejo de los diversos aspectos de su profesión, aparece como una meta necesaria y posible.

PERFIL

Formar técnicos cuyos conocimientos especializados les permitan contribuir eficazmente a garantizar la calidad de los alimentos, a controlar que todos los productos y materias primas disponibles para el consumo humano cumplan con los requisitos de higiene, que no hayan sido adulterados, ni contaminados y a incorporar nuevas técnicas que aseguren el estricto respeto a las normas legales establecidas.

Propender a que toda elaboradora de alimentos incorpore especialistas en el nivel Superior, cuya responsabilidad será la de asegurar la calidad final del producto, para el bienestar de los consumidores.

El Técnico Superior en Agroindustria de la Alimentación tiene competencia para:

Participar en programas de educación alimentaria y valor nutricional de los alimentos.
Efectuar programas de divulgación científica y en entrenamiento - capacitación en Control de Calidad.

Realizar investigaciones en temas alimentarios.

Establecer las bases para legislar sobre el Control de Calidad de acuerdo con las normas nacionales, internacionales y del Mercosur.

Controlar y conducir los procesos de industrialización de los alimentos.

Desarrollar acciones de Control de Calidad en materias primas, etapas intermedias de procesos de elaboración y en productos terminados.

Ejercer Control de Calidad en los aspectos físico, químico, biológico, presencia de contaminantes en productos, en etapas tales como transporte, almacenamiento y comercialización.

Servir de nexo entre el personal de una planta elaboradora de alimentos y la dirección técnica de la misma.

Distribuir y supervisar los trabajos del personal.

Asegurar y aplicar la higiene de las instalaciones de una planta procesadora de alimentos.

Formar parte de grupos de Bromatología y Tecnología de alimentos.

Solucionar problemas, corregir deficiencias y perfeccionar técnicas y procesos en la elaboración de productos alimentarios.

LUGAR DE TRABAJO: Empresas vinculadas a la tecnología de lácteos, carnes, granos, frutas, hortalizas, etc.

AMBITO DE TRABAJO: Oficinas de proyectos, laboratorios, plantas industriales, organismos oficiales de control, lugares de origen y provisión de materias primas.