**Acreditación de Grado Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias**

**Competencias Ingeniería en Alimentos**

1. Denominación de la actividad curricular.

|  |
| --- |
|  |

**2.** Si la actividad curricular prepara al alumno para la adquisición de algunas de las competencias que fija la Resolución MECyT Nº 1314/07, seleccione el grado de profundidad en el tratamiento de las mismas. Si la actividad curricular no prepara al alumno para la adquisición de dichas competencias, deje el cuadro en "Ninguna".

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *Ingeniería en Alimentos* | |
| 1 | Proyecto, diseño, cálculo, optimización y control de instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se realice la fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio, comercialización de alimentos y productos alimenticios. | Seleccione opción |
| 2 | Análisis, diseño, simulación, optimización, implementación, dirección y supervisión de sistemas de procesamiento industrial, conservación y comercialización de alimentos y bebidas. | Seleccione opción |
| 3 | Proyecto, supervisión, dirección de ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de materias primas, insumos, productos intermedios, productos finales y sus envases. | Seleccione opción |
| 4 | Procedimientos y certificaciones de inocuidad, de calidad, higiénico sanitarias y de identificación comercial que deban cumplir los alimentos, procesos alimentarios y establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, manipulación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendio, distribución y comercialización de alimentos. | Seleccione opción |
| 5 | Normativa legal vigente relacionada con establecimientos, productos y operaciones que involucren la producción, almacenamiento, transporte, expendio y comercialización de alimentos y bebidas y sus envases. | Seleccione opción |
| 6 | Planificación, dirección, implementación y supervisión de estudios y actividades relacionadas con higiene, seguridad industrial e impacto ambiental en el ámbito alimentario. | Seleccione opción |
| 7 | Planificación, dirección, identificación, caracterización y evaluación de riesgos potenciales a la salud y al ambiente, asociados al ámbito alimentario. | Seleccione opción |
| 8 | Identificación, formulación y resolución de problemas de ingeniería en alimentos. | Seleccione opción |
| 9 | Concepción, diseño y desarrollo de proyectos de ingeniería en alimentos. | Seleccione opción |
| 10 | Gestión, planificación, ejecución y control de proyectos de ingeniería en alimentos. | Seleccione opción |
| 11 | Utilización de técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos. | Seleccione opción |
| 12 | Generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas. | Seleccione opción |
| 13 | Desempeño en equipos de trabajo. | Seleccione opción |
| 14 | Comunicación efectiva. | Seleccione opción |
| 15 | Actuación profesional ética y responsable | Seleccione opción |
| 16 | Evaluación y actuación en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local. | Seleccione opción |
| 17 | Aprendizaje continuo. | Seleccione opción |
| 18 | Desarrollo de una actitud profesional emprendedora. | Seleccione opción |