

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS A LOS TÍTULOS DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS/ LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- 1.- Diseñar y planificar la formulación de productos alimenticios para el consumo humano.
2. Diseñar, planificar, dirigir y supervisar la elaboración, fraccionamiento, conservación y envasado de productos alimenticios para consumo humano.
- 3.- Dirigir las actividades de análisis y ensayos de materias primas y productos alimenticios elaborados y certificar las técnicas, condiciones operativas y resultados.
- 4.- Diseñar, dirigir, supervisar y auditar, a partir de la transformación de materias primas, la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en establecimientos de elaboración, fraccionamiento, conservación y comercialización de productos alimenticios para consumo humano.
- 5.- Proyectar y dirigir lo referido a la seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo APR Lic. en tecnología de los alimentos

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.