

Perfil del egresado

Se aspira a formar egresados que:

- 1- Posean un campo estructurado de conocimientos científicos en su especialidad. -
- 2- Apliquen los fundamentos teórico-prácticos de los principios químicos.-
- 3- Tengan práctica y dominen el fundamento teórico del trabajo con material de laboratorio, siguiendo estrictamente las normas de seguridad. -
- 4- Realizar con idoneidad el preparado de soluciones. -
- 5- Demuestren seguridad y precaución en la manipulación de sustancias químicas, microorganismos, material contaminado, etc., de acuerdo a su riesgo. -
- 6- Conozcan y apliquen las técnicas de análisis de laboratorio de leche y derivados lácteos. -
- 7-Conozcan el fundamento y la tecnología aplicada a las principales operaciones y procedimientos y sepan evaluar y diseñar procesos de elaboración y servicios auxiliares para la industria láctea. -
- 8-Sepan interpretar las curvas de funcionamiento de los equipos, sepan sacar conclusiones y prever comportamientos a través del análisis de las mismas. -
- 9-Definan técnicas de procesos de derivados lácteos, y manejen el proceso completo de fabricación de quesos y de distintos productos lácteos deshidratados. -
- 10-Planteen y resuelvan balances de masa y energía en cualquier punto del proceso industrial. -
- 11-Reconozcan las variables del ajuste y los valores lógicos que éstas puedan tomar para arribar a resultados coherentes. -
- 12-Manejen los principios de la termodinámica para actuar con decisión sobre máquinas térmicas y frigoríficas y realicen cálculos entre cambio de calor y variaciones de temperatura; obteniendo así confianza en sus conocimientos para realizar tareas de producción. -
- 13-Conozcan las características específicas de las instalaciones industriales de vapor, aire comprimido, agua, etc y sus distintos accesorios con los que establecerán contacto cotidiano y solucionar problemas que puedan surgir en procesos de producción y elaboración. -
- 14-Evalúen las plantas de elaboración en el cumplimiento de los reglamentos bromatológicos. -
- 15- Sean capaces de proyectar plantas queseras y de leche en polvo, como así también de yogur y dulce de leche.
- 16- Sean criteriosos en el momento de aplicar un procedimiento y de interpretar un resultado.-
- 17-Conozcan fuentes potenciales de error en las tareas que desempeñan.-
- 18-Demuestren fehacientemente capacidad y responsabilidad para tomar decisiones.-
- 19-Sepan obtener e interpretar correctamente gráficos, datos y la expresión final de un resultado analítico. -
- 20-Estén comprometidos a través de su actuación profesional con la realidad de la región y del país.-
- 21-Desarrollen capacidades personales para el trabajo en grupos o en equipos.-
- 22-Sepan cómo prevenir accidentes de trabajo, bioseguridad en el laboratorio, incendios, manejo de reactivos y otros enseres. -
- 23-Sepan conocer y apropiarse intelectualmente de la lógica interna que gobierna los procesos de los principios y relaciones que los organizan y expliquen los efectos de la intervención humanística en ellos. -
- 24-Perciban necesidades o problemas en el ámbito de su actuación y entienda los objetos que lo rodean como una solución, realicen una lectura crítica, piensen y resuelvan ese problema a través de soluciones alternativas , contando con el conocimiento tecnológico que les permita concretar esa nueva solución, entendiendo la "dimensión ética" que implica cada decisión. -