

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE INGENIERO  
EN ALIMENTOS

1. Proyectar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumental de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, almacenamiento y envasado de los productos alimentarios.
2. Proyectar, calcular y supervisar la producción industrial de alimentos y su comercialización.
3. Certificar los procesos, las instalaciones, maquinarias e instrumentos y la producción industrial de alimentos y su comercialización.
4. Proyectar y dirigir lo referido a seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención profesional.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Anexo II - ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE  
INGENIERO EN ALIMENTOS

---

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