



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**FUNDAMENTOS**

El espíritu que cimienta la Universidad Nacional de Río Negro es el de contribuir de manera sostenible al desarrollo regional y productivo de las distintas áreas de la Provincia de Río Negro. Focalizando esfuerzos en las necesidades particulares de cada sector.

Río Negro es una provincia netamente productiva, heterogénea en sus recursos lo provoca una diversidad en su producción.

Esta diversidad, es la que demanda una serie de conocimientos, técnicas y tecnologías acordes a la realidad de cada región, con el fin de poder hacer estas zonas más competitivas a nivel nacional e internacional.

Todas las zonas de Río Negro están destinadas a la producción: ganadera, frutícola, hortícola o a la actividad pesquera. Estas poseen especificidades propias, que requieren el manejo de un cúmulo de conocimientos que hacen a la actividad alimenticia, productiva de frutas, ganado y pescado específicamente en lo que respecta a su producción, acondicionamiento, conservación y comercialización de productos agrícola ganaderos, en cualquiera de las fases de la cadena de valor.

Es una realidad que los productores e hijos de productores de la provincia de Río Negro actualmente no poseen el acceso a una carrera que les permita una sólida formación científico técnica respecto a los conocimientos básicos de la actividad alimenticia y de conservación en frío de la producción.

Es por ello, que resulta pertinente plantear que la Universidad Nacional de Río Negro, abra la Carrera de Ingeniería en Alimentación y Frío con sede en la ciudad de Villa Regina. De manera de permitir el surgimiento de profesionales que puedan desempeñarse en diferentes ámbitos de la alimentación y conservación en frío de alimentos haciendo hincapié en los aspectos técnicos y tecnológicos.

Esta oferta académica sería una innovación en la materia, pues los estudios relacionados a la producción frutícola se presentan en el resto de las Universidades Nacionales públicas como Carreras de Agronomía. Con esta propuesta se le permitiría a cualquier hijo de nuestra región y otras regiones del país acceder a una formación sólida en la materia, provista por una carrera de grado, que brindará herramientas específicas en lo que se refiere a la técnica y tecnología de los alimentos y su proceso de conservación en sistemas de frío. Otorgándole al



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

egresado un perfil que le permita Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Controlar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos. Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, destinadas al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas. Supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados en la industria alimentaria. Establecer las normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios en la legislación vigente. Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado utilizados en la industria alimentaria.

Por ello:

**Autor:** Ademar Jorge Rodríguez



*Legislatura de la Provincia  
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO  
COMUNICA**

**Artículo 1°.-** Al señor Rector Organizador de la Universidad Nacional de Río Negro, que arbitre los medios a fin de que se instale en la ciudad de Villa Regina la carrera de Ingeniería en Alimentación y Frío.

**Artículo 2°.-** De forma.