

**A TRAVÉS DE LAS CARRERAS DE CIENCIAS AGRARIAS, NATURALES Y AMBIENTALES**

# La Universidad Nacional del Noroeste junto a la producción

■ En la casa de altos estudios se pueden cursar lo relacionado con Agronomía, Alimentos y Genética.

La Universidad Nacional del Noroeste, con sedes académicas en Junín y Pergamino, acompaña a la producción de la región vinculada a la riqueza agropecuaria y a alimentación y genética, precisamente a través de la Escuela de Ciencias Agronómicas, Naturales y Ambientales. Se pueden cursar en la UNNOBA las siguientes carreras:

\*Agronomía: Ingeniería Agronómica, 5 años; Tecnicatura en Mecanización de la Producción

Agropecuaria: 2 años y 6 meses; Tecnicatura en Producción Agropecuaria: 2 años y 6 meses

\*Alimentos: Licenciatura en Ciencias de los Alimentos, 5 años; Ingeniería en Alimentos, 5 años; Tecnicatura en Producción de Alimentos, 3 años.

\*Genética: Licenciatura en Genética, 5 años.

**Características**

(\*)Ingeniero Agrónomo: estará capacitado para intervenir en las cadenas produc-

tivas de base agropecuaria, la actividad académica, el medio ambiente y la preservación de los recursos naturales desde una visión general y sustentable, observando una estricta conducta ética.

En cuanto al campo laboral vale mencionar que el egresado podrá desarrollar sus actividades en los distintos eslabones de las cadenas productivas, generando, adaptando, mejorando y/o modificando tecnologías compatibles con la disponibilidad de recursos productivos y las necesidades de mejoramiento de los recursos naturales.

(\*) Técnico en Producción Agropecuaria: estará capacitado para realizar las tareas de las distintas fases de los procesos de producción animal y vegetal agropecuaria, con criterios de rentabilidad y sustentabilidad.

Podrá desarrollar con aptitud el proceso productivo de las explotaciones agropecuarias en sus distintas etapas, eficientizándolo y disminuyendo sus costos de producción

(\*) Técnico en Mecanización de la Producción Agropecuaria: estará capacitado para utilizar, mantener y reparar los equipos necesarios para una producción agropecuaria sustentable, con una fuerte formación en lo relacionado a la seguridad y salud personal



■ Sede de la UNNOBA en avenida Rivadavia y Newbery, en Junín.



■ Sede en Pergamino de la Universidad Nacional del Noroeste.

de la comunidad.

Estará en condiciones de conocer las máquinas y equipos utilizados en la mecanización de la producción agropecuaria; aplicar criterios de seguridad personal; asegurar el mantenimiento preventivo riguroso; aumentar la confiabilidad operativa.

**Alimentos**

(\*)Licenciado en Ciencias de los Alimentos: estará capacitado para intervenir en el desarrollo de nuevos productos alimentarios y efectuar controles de acuerdo a la legislación.

Campo laboral: en las industrias alimentarias, en

ámbitos académicos, en ciencias de los alimentos y en organismos de contralor.

(\*) Ingeniero en Alimentos: estará capacitado para trabajar en desarrollo de procesos de elaboración de alimentos.

Campo laboral: en las industrias alimentarias; en ámbitos académicos, en ciencias de los alimentos; en organismos de contralor.

(\*) Técnico en Producción de Alimentos: estará capacitado para asegurar la correcta utilización de la tecnología en los distintos procesos de elaboración de alimentos.

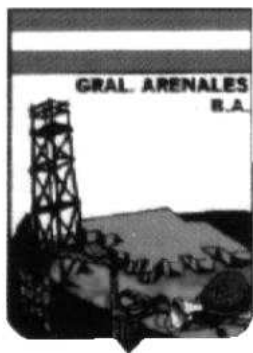
En las diversas industrias alimentarias que operan en nuestro país (cárnica, láctea,

molinera, panadera, oleaginosa, etc.)

**Genética**

(\*) Licenciado en Genética: estará capacitado para el asesoramiento técnico y genético, la investigación y experimentación en áreas de la genética vegetal, animal y humana, regidas por una estricta conducta ética.

Según el área de aplicación seleccionada (genética vegetal, animal o humana) podrá desarrollar sus actividades en criaderos de plantas o de animales, en hospitales y centros de salud, así como en laboratorios de investigación. ■



## Municipalidad de General Arenales

*Se adhiere a la Expoagro 2010 y saluda a todos los expositores.*