**De la Patagonia a Concordia para conseguir su título de Ingeniera en Alimentos**

**Agostina Graf vino de Rio Gallegos, Santa Cruz, hasta Concordia para estudiar la carrera de Ingeniería en Alimentos en la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos. Hoy, recientemente recibida, vuelve a su provincia a volcar todo lo que aprendió en una de las principales producciones que tiene la Patagonia: las frutas finas.**

El proyecto final con el que obtuvo el título que presentó la semana pasada se denomina **“Elaboración de subproductos a base de cerezas en respuesta a una necesidad actual en la región patagónica”.** Este trabajo que realizó junto a Natalia Muchiutti tiene como **objetivo principal diseñar una planta industrial con capacidad para elaborar subproductos empleando cerezas que no cumplan con los requerimientos de calidad exterior**. Otro de los objetivos fue analizar la factibilidad económica para instalar dicha planta industrial con maquinaria capaz de ser empleada para la elaboración de otros productos utilizando como materia prima frutas de la región y de esta manera, aumentar la rentabilidad de la empresa. Lo que se busca es crear productos seguros, con valor agregado y, en consecuencia, aumentar la rentabilidad del negocio.

**Agostina optó por este tema para su proyecto final** a partir de una charla que tuvo con un productor de frutas finas de la Patagonia quien le comentó que tenían un elevado porcentaje de fruta no apta para la comercialización en fresco y realizaban diversos productos pero sólo a nivel artesanal.

**¿Por qué eligió estudiar en Concordia la carrera de Ingeniería en Alimentos?**

Como la mayoría de los estudiantes de Santa Cruz, cuando finalizamos los estudios secundarios debemos emprender un nuevo camino varios kilómetros lejos de casa. Comencé a buscar carreras afines a las materias que me interesaban y allí fue cuando me interesé por Ingeniería en Alimentos. Mis padres son entrerrianos, del departamento Tala, y me comentaron de la existencia de esta carrera en la ciudad de Concordia. Ellos fueron quienes me dieron la gran oportunidad de venir a estudiar acá, y así fue que me mudé desde Río Gallegos a la ciudad de Concordia.

**¿Qué cosas considera que le aportó el haber trabajado en este proyecto para su formación?**

En lo personal, con el proyecto pude tomar conocimiento de la totalidad de cuestiones a tener en cuenta a la hora de llevarlo a cabo, y al mismo tiempo pude integrar todas las materias estudiadas durante estos años. También me ayudó a trabajar en equipo, ya que junto con mi compañera (y amiga) Natalia Muchiutti trabajamos muy duro en este proyecto. Por otro lado, la búsqueda de información, me llevó a contactarme con personas que trabajan con cerezas y a partir de esto surgió la idea de realizar las **Prácticas Profesionales Supervisadas en Los Antiguos, Santa Cruz**. Es decir, que el proyecto me llevó de forma directa a tomar contacto con este tipo de industrias, y en simultáneo fui aprendiendo y tomando datos para continuar con el proyecto.

**¿Cuáles son sus planes a corto y largo plazo?**

Mi plan a corto plazo es viajar a la localidad de Los Antiguos. A partir del 22 de diciembre de este año comienza la cosecha de cerezas y allí estaré trabajando en la misma empresa que realicé las Prácticas Profesionales Supervisadas. A largo plazo me gustaría continuar estudiando, especializándome y al mismo tiempo adquiriendo experiencia en cuanto a lo laboral.

**¿Considera que la Facultad la preparó para enfrentar el mercado laboral actual?**

Sí, considero que la facultad te brinda muchas herramientas para enfrentarte al mercado laboral actual, además de brindar muchas oportunidades.

**¿Qué cambiaría y que destaca de la formación recibida como Ingeniero de alimentos?**

Destaco el trato personalizado de los docentes (y todo el personal) hacia los alumnos. Otra cosa para destacar es la posibilidad de aprender a través de la experiencia tanto en los laboratorios como en la Planta Piloto; en clases o durante los proyectos/actividades que realiza la Facultad.

**Ahora que ya es ingeniero, ¿qué consejo le darían a los que están estudiando o quieren comenzar esta carrera?**

Es una carrera muy interesante y con amplia salida laboral. Le diría a los que quieran estudiar esta carrera que aprovechen al máximo la ayuda que todos los claustros les ofrecen y traten de involucrarse en las actividades que se realizan, que de todo se aprende.

**¿Qué  perspectivas cree que tiene la carrera de ingeniería en alimentos considerando el incremento constante de su demanda en el mundo?**

**Creo que la carrera de Ingeniería en Alimentos es la carrera del futuro**. Con el aumento de la demanda hay un constante desarrollo de nuevos productos donde el Ingeniero en Alimentos interviene, y no tiene límites.

**¿Qué rol cree que debe cumplir hoy el ingeniero en alimentos en nuestro país?**

En mi opinión, un Ingeniero en Alimentos en el país debe aportar para que los habitantes de las diferentes regiones tengan acceso a alimentos seguros de valor agregado. También debe involucrarse en las problemáticas existentes en las diferentes regiones del país y aportar posibles soluciones con el objetivo de mejorar las economías regionales.