**Una Cervecería artesanal como proyecto final para obtener sus títulos de ingeniero**

**Pablo Candia y Maximiliano Agostini** lograron su título de ingenieros en alimentos con su proyecto de una **Micro-cervecería para elaboración de cerveza artesanal en la Ciudad de Concordia-Entre Ríos,** producto de gran auge en todo el país.

En la investigación estudiaron la viabilidad técnica y desarrollaron el proyecto con criterios de sostenibilidad sobre las tecnologías adoptadas. Se destaca por ser un emprendimiento atractivo para ser acompañado de emprendimientos turísticos y gastronómicos que favorezca el retorno y por su bajo impacto ambiental.

La motivación por el tema les viene desde la Facultad*: “Maxi fue uno de los primeros alumnos en comenzar con elaboraciones dentro de la facultad, obteniendo buenos resultados y con la presentación de proyectos de extensión se logró incorporar equipamiento que permitió mejorar la calidad del producto. Por mi parte, realicé un curso de capacitación sobre la elaboración de cerveza artesanal en la capital de la provincia de Córdoba, esta combinación fue lo que nos motivó a elegir este tema que tanto nos apasiona, además de una amistad que comenzó hacía varios años en el colegio secundario”*, cuenta Pablo.

La planta de producción que presentaron adoptó el sistema tradicional de elaboración de cerveza artesanal, cumpliendo con los tiempos necesarios de fermentación y maduración.

Se implementó un sistema de control de temperatura que permite el mantenimiento de las variables del proceso.

**¿Qué cosas consideran que les aportó el haber trabajado en este proyecto para su formación?**
Nos ayudó a profesionalizar las relaciones con proveedores, equipo de cátedra y entre nosotros mismos. Logrando un buen clima de trabajo en equipo conforme a los objetivos definidos a lo largo de la tesis. También nos ayudó a definir e implementar un plan de trabajo, el cual constaba de tareas, tiempos y responsables a ejecutar para lograr el objetivo en el tiempo estimado por nosotros.

**¿Cuáles son sus planes a corto y largo plazo?**
Pablo: En primer lugar quiero tomarme unos días para descansar y disfrutar de este lindo momento. A su vez comencé a dictar clases como auxiliar alumno en la materia de Procesos Industriales III de nuestra Facultad y continúo realizando un trabajo como proveedor de pastas frescas en un restaurante y casa de viandas en la ciudad de Concordia. A mediano plazo espero trabajar en asesoramiento de calidad de arándanos y realizar un viaje al exterior a principios del mes de diciembre. A largo plazo mi objetivo es afianzarme como profesional, realizar alguna especialización en el área que me toque desempeñarme y mejorar mis relaciones interpersonales.
Maxi: En estos momentos me encuentro disfrutando de mi hijo Juan Bautista en mis horarios libres del trabajo. A su vez he recibido una oferta para a la par de mi trabajo actual realizar asesoramiento sobre la Industria del arroz en la que ya me he desempeñado y aprendido mucho. A mediano plazo quiero comenzar un Master en Administración y Negocios (MBA) que me aporte posibilidades a futuro de crecer en la compañía que me encuentro trabajando hace casi 1 año. A largo plazo tengo pensado crecer a nivel gerencial, para ello es necesario continuar con especializaciones en negocios y principalmente en el área de manejo de personal y situaciones conflictivas de todo tipo.

**¿Dónde están trabajando y qué tipo de actividad realizan?**

Maxi: trabajo en una Planta Industrial donde se elabora resinas a partir de oleoresina de pino recolectada en montes del norte del país. Soy el Supervisor de Producción del turno que tengo a mi cargo, apoyando al control de la producción, calidad y organización del personal además de participar en grupos de trabajo para la optimización de la producción y el aseguramiento de las tareas con lo que respecta a la seguridad del trabajo.

Pablo: Actualmente me encuentro trabajando en un micro-emprendimiento de pastas y próximamente estaré realizando servicio de calidad de arándanos en la empresa Blueberries S.A.

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

Nos dio las herramientas, principalmente con lo que respecta a los conocimientos técnicos, además ambos hemos participado en el Centro de Estudiantes y como Consejeros Estudiantiles, lo cual nos brindó destrezas en cuanto a organización y relaciones interpersonales.

**¿Qué cambiarían y que destacan de la formación recibida como ingeniero de alimentos?**

Esto es algo que hemos debatido bastante durante el proyecto, ya que encontramos necesidades y oportunidades de mejora a nuestra formación en la carrera. Principalmente en la actualización de contenidos ligados a la necesidad de la industria actual (liderazgo, organización industrial, seguridad e higiene, coaching, herramientas para programar y desarrollar tareas a nivel industrial, contenidos sobre la industria de las oleaginosas). Con respecto a lo que destacamos de la formación recibida es el grado de profundidad dado en el contenido teóricos de la carrera, la aplicación de conocimientos en planta piloto y laboratorios; el trato de respeto y cordialidad de todos los claustros pertenecientes a la Facultad. La participación del claustro estudiantil en lo que respecta al funcionamiento de la institución y el compromiso con las actividades de extensión.

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

Que disfruten, no solo de los conocimientos que se obtienen y son más que suficientes para el buen desempeño como profesionales, sino también de la vida universitaria, que participen y sean buenos compañeros, que los momentos vividos en la institución valen oro y son únicos. Que valoren la educación y apuesten a mejorar el sistema educativo para tener una sociedad más justa y con oportunidades para todos.

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

Vemos buenas perspectivas de la carrera, la ingeniería debe ser pensada para resolver los problemas de la sociedad actual y futura, nunca se debe perder el rumbo, es por esto que consideramos MUY IMPORTANTE la actualización de planes de estudio y capacitación de todo el personal docente de manera regular para garantizar una alimentación de calidad y para todos.

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

Creemos que el ingeniero en alimentos cumple un rol clave en la sociedad actual y futura. Argentina y el mundo necesitan ingenieros en alimentos con una fuerte base en conocimientos teóricos e ideas innovadoras, pero también con valores, los valores son un pilar fundamental en la formación de un ingeniero en alimentos íntegro e impecable.