

2145 Ingineri chimiști

Inginerii chimiști desfășoară activități de cercetare și dezvoltare, coordonează direct și avizează procesele chimice aplicate la scară comercială și producția diferitelor substanțe și elemente (articole), cum ar fi petrol brut, derivate petroliere, produse alimentare și băuturi, medicamente sau materiale sintetice. Aceștia coordonează direct activitatea de întreținere și reparație a utilajelor și echipamentelor chimice, studiază și oferă consultanță cu privire la aspectele chimice ale anumitor materiale, produse sau procese.

Competențe ESCO (RO)

lucrează cu substanțe chimice respectând normele de siguranță

dezvoltă formule de compuși ai cauciucului

amestecă băuturi

realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor

monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor

efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor

aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor

pregătește recipiente pentru fermentarea băuturilor

aplică bune practici de fabricație (BPF)

monitorizează procesul fabricării vinului

depozitează vin

analizează eșantioane din alimente și băuturi

supraveghează instalații de fabricat vin

verifică sticlele în vederea îmbutelierii

proiectează instalații de procesare a gazelor naturale

proiectează echipamente și aparatură pentru utilități

testează materii prime pentru producție

lucrează la proiectarea conductelor

asigură conformitatea infrastructurii de conducte

supraveghează operațiuni de distribuție a gazelor naturale

interpretează planuri 2D

oferă consiliere în legătură cu poluarea cu nitrați

dezvoltă software cu sursă deschisă

aplică cromatografia lichidă

analizează poluanții din probe

gestionează drepturi de proprietate intelectuală

dezvoltă materiale pentru activități de formare în domeniul biochimiei

utilizează software pentru cromatografie

gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor
selectează mere
îndepărtează partea lemnoasă din interiorul merelor
analizează sucul de mere pentru fabricarea cidrului
monitorizează fermentația
gestionează timpul în cadrul operațiunilor de prelucrare a alimentelor
elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar
măsoară densitatea lichidelor
oferă consiliere pentru fabricarea berii
curăță utilajele folosite pentru alimente și băuturi
utilizează transportoare pneumatice cu plan înclinat
gestionează produse eliminate
utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor
gestionează utilizarea aditivilor în fabricarea alimentelor
depune eforturi pentru îmbunătățirea producției alimentare din punct de vedere nutrițional
efectuează analiza riscurilor legate de alimente
aplică principii ale tehnologiei alimentare
elaborează procese de producție alimentară
evaluează implementarea HACCP în fabrici
ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
monitorizează evoluțiile utilizate în industria alimentară
urmărește tendințele în materie de produse alimentare
identifică factorii care determină modificări ale alimentelor în timpul depozitării
interpretează date referitoare la fabricarea alimentelor
asigură ordinea și siguranța publică
ia măsuri după primirea rezultatelor testelor de laborator
optimizează producția
verifică calitatea hârtiei
testează eșantioane din producția de hârtie
monitorizează calitatea pastei