

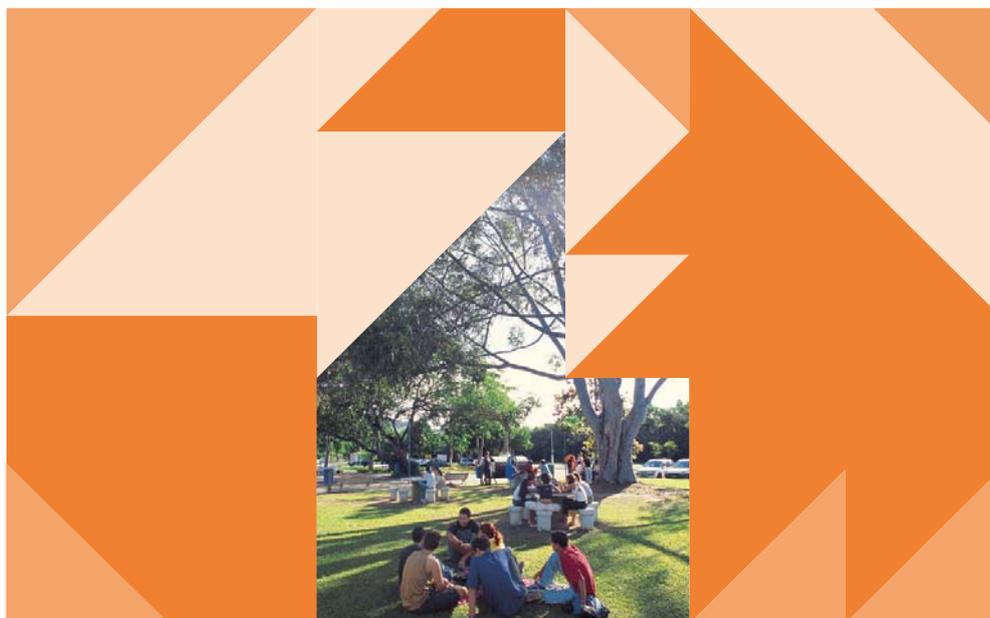
Não jogue este impresso em via pública. Preserve o meio ambiente.

Universidade Federal do Espírito Santo



Engenharia de Alimentos

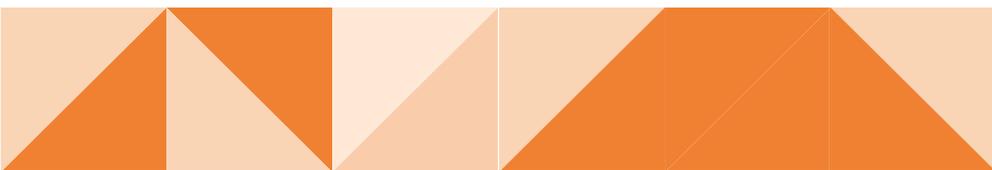
Centro de Ciências Agrárias
(Alegre)





Engenharia de Alimentos

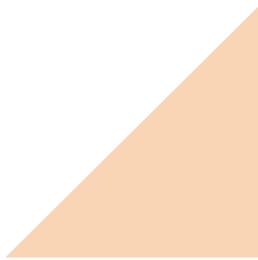
O engenheiro de alimentos tem como campo de atuação as indústrias que operam com processamento de alimentos, qualidade e conservação de matérias-primas, produção de ingredientes alimentícios, empresas de produção e comercialização de equipamentos agroindustriais, instituições públicas ou privadas de ensino, pesquisa e extensão em ciência e tecnologia de alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos habilitará o profissional para atuar no desenvolvimento, acompanhamento e otimização de projetos de implantação e expansão de indústrias de alimentos e de serviços de alimentação; atuar na operacionalização destas unidades; em laboratórios de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais; no desenvolvimento de produtos e processos agroindustriais; no planejamento e implementação de programas de controle e gestão de qualidade em indústrias de alimentos; em gerenciamento e marketing agroindustrial; atuar junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e identidade de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias.



Engenharia de Alimentos

PERFIL DO PROFISSIONAL

O engenheiro de alimentos atua dentro dos seguintes segmentos: Indústria de Produtos Alimentícios; Indústria de Insumos para Processos e Produtos (matérias-primas, equipamentos, embalagens, aditivos); Empresas de Serviços; Órgãos e Instituições Públicas. Ele exerce atividades nas áreas de produção/processos, garantia da qualidade, pesquisa e desenvolvimento, projetos, comercial/marketing e fiscalização de alimentos e bebidas.



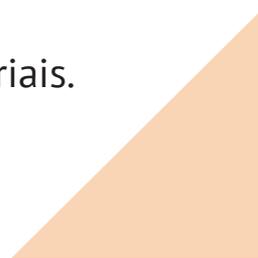
CARREIRA

Bacharel em Engenharia de Alimentos

- Pesquisador na área acadêmica e não acadêmica;
- Trabalhar em empresas de alimentos;
- Trabalhar em órgãos de fiscalização;
- Professor do ensino superior;
- Atuar em empresas públicas e privadas, ONGs, organizações governamentais, partidos políticos, movimentos sociais, etc.

SAIBA MAIS

- Estágio obrigatório em empresas, laboratórios, centros de pesquisa, etc.
- Monitoria em disciplinas básicas
- Aulas e Pesquisa em Laboratórios como:
 - Laboratório de Química de Alimentos;
 - Laboratório de Análise Sensorial;
 - Laboratório de Microbiologia de Alimentos;
 - Laboratório de Operações Unitárias;
 - Laboratório de Produtos Agroindustriais.



ESTRUTURA CURRICULAR

Duração mínima do curso:

5 anos (10 semestres)

1º semestre: 40 Vagas • Vespertino

Núcleo de Formação Específica:

Disciplinas Obrigatórias

No ciclo básico há disciplinas na área de matemática, química, física e correlatas. Já no ciclo profissionalizante há disciplinas como: Conservação de Alimentos, Operações Unitárias, Processamento de Produtos de Origem Vegetal e Animal, Instalações Industriais, Gestão da Qualidade nas Indústrias de Alimentos, Higiene Industrial, Legislação de Alimentos, Análise Sensorial, Embalagem de Alimentos, entre outras.

Disciplinas Optativas

Alimentos Funcionais, Panificação, Toxicologia, Uso do Frio na Indústria de Alimentos, Desenvolvimento de Novos Produtos, Armazenagem de Grãos, Tecnologia da Industrialização do Café, entre outras.

Atividades Complementares

Participação em seminários, oficinas, atividades culturais, visitas técnicas etc.



Pró-Reitoria de Graduação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

Colegiado de Engenharia de Alimentos
Telefone: (28) 3552-8915
E-mail: colegiadodealimentos@hotmail.com

<http://portal.ufes.br/>