

## **Engenharia de Alimentos**

Ramo da engenharia química voltado para a fabricação, a preservação, armazenamento e o transporte de produtos alimentícios industrializados e bebidas. O engenheiro de alimentos responsabiliza-se pelos cuidados na fabricação dos produtos alimentícios: acompanha a industrialização desde a conservação, armazenamento, transporte, até a colocação no mercado consumidor dos alimentos.

Duração: 5 anos

Currículo mínimo: Física, Química, Informática, Mecânica, Introdução a Microbiologia de Alimentos, Controle de Qualidade, Química Orgânica, Cálculo, Fenômeno de Transporte, Termodinâmica, Toxicologia dos Alimentos.

Áreas de atuação: indústria de pesca, pecuária, laticínios, frigoríficos, pastifícios, cooperativas, comércio de alimentos, instituições científicas e de pesquisa.

Perfil do profissional: capacidade para planejar, supervisionar e orientar, organização, dinamismo e criatividade, interesse por Matemática, Química e Biologia.