

Engenharia de Alimentos

Missão do Curso

Formar e colocar no mercado de trabalho engenheiro especializado na indústria de alimentos que combine conhecimento da ciência e da engenharia na fabricação, preservação, armazenamento, transporte e consumo dos produtos alimentícios, procurando aproveitar o máximo as reservas da agricultura, pecuária e pesca, visando atingir melhor padrão alimentar para a produção.

Visa também cuidar do processamento das matérias básicas, como leite, frutas, verduras, legumes, cereais, carnes, por meio de enlatamento, refrigeração, congelamento, esterilização, desidratação, fermentação, etc.

Também será dado ao Engenheiro de Alimentos conhecimento prático do processamento dos alimentos sob os aspectos químicos, físicos, sensoriais, microbiológicos, econômicos e industriais.

Objetivos

Formar profissional na área de engenharia capaz de desempenhar atividades voltadas para aplicação na indústria de alimentos e também efetuar pesquisas básicas no desenvolvimento de novos produtos e processos envolvendo alimentos.

Perfil do Profissional e Possibilidades de Inserção no Mercado de Trabalho

O profissional que o Curso de Engenharia de Alimentos da UFC oferece ao mercado de trabalho, caracteriza-se, a seguir, pelos campos de atividades que está apto a exercer:

Produção

Devido ao seus conhecimentos dos processos tecnológicos e dos equipamentos envolvidos na industrialização de alimentos, o Engenheiro de Alimentos é o profissional indicado para ser o responsável pela área de produção. Sua formação lhe permite um melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis e também atua no sentido de utilizar o melhor processo para a transformação da matéria-prima em produto(alimento) industrializado.

Controle de Qualidade

Ele atua desde a recepção da matéria-prima até o produto acabado. Essas atividades são fundamentais nas formações específicas que os engenheiros de alimentos possuem em microbiologia, bioquímica, química, tecnologia, engenharia de alimentos e estatística. Esse preparo profissional lhe permite desenvolver, planejar e montar laboratórios de controle de qualidade, bem como organizar e treinar equipes para essa atividade. Essa formação do Engenheiro de Alimentos dispensa a improvisação do setor.

Planejamento e Projeto Industrial

O Engenheiro de Alimentos é essencial na definição dos processos, equipamentos e instalações industriais, bem como no estudo da viabilidade econômico-financeira do projeto.

Gerenciamento e Administração

Atua na solução de problemas administrativos e/ou técnicos da indústria alimentícia, pois a manutenção das atividades da indústria dentro de um orçamento preestabelecido é uma de suas funções.

Setor de Marketing e Vendas

Devido aos conhecimentos básicos em tudo que diz respeito a alimentos, aditivos e equipamentos, esse profissional tem sido bastante requisitado nesse setor, tanto no âmbito nacional como no comércio exterior.

Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos

A partir de estudos da necessidade de determinado produto no mercado, o Engenheiro de Alimentos pesquisa e desenvolve novos produtos alimentícios. Ele utiliza seus conhecimentos em matérias-primas; processos e equipamentos, fornecendo os subsídios necessários para o lançamento de um novo produto, e propondo argumentos de vendas e bases para cálculos de custos. Uma das técnicas que utiliza é da *Análise Sensorial* dos alimentos, onde se estuda a aceitabilidade de determinado produto.

Equipamentos

Destaca-se a participação do Engenheiro de Alimentos nos projetos e adaptação e nacionalização de componentes no setor de equipamentos. Essa atuação tem permitido um melhor desenvolvimento dos equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos.

Fiscalização de Alimentos e Bebidas

Nesse setor, sua contribuição tem sido grande, atuando no estabelecimento de padrões de qualidade e identidade e na fiscalização da aplicação desses padrões.

Manutenção

Uma das áreas técnicas em que a indústria de alimentos, principalmente a pequena e média, mais se ressentem é a falta de programa de manutenção preventiva. De uma boa manutenção dos equipamentos depende a qualidade do produto e a programação industrial.

Armazenagem

O Engenheiro de Alimentos atua na área de armazenagem, desenvolvendo sua programação e utilizando as técnicas mais adequadas para evitar perdas e manter a qualidade da matéria-prima até sua industrialização ou consumo in natura.

Consultoria

Atua dando assistência às indústrias de alimentos a fim de solucionar os problemas surgidos

Histórico do Curso

» Total de Vagas por Entrada:

Vestibular: 100 vagas por ano, sendo 50 no primeiro e 50 no segundo semestre (normalmente).

Transferência, mudança de curso e admissão de graduados: 10/semestre (eventualmente).

» Total de Alunos do Curso:

Curso de Engenharia de Alimentos possui 459 alunos.

Obs: Dados fornecidos pelo NPD, em 14/09/2000.

» Data de Criação do Curso:

O Curso foi criado em 12/09/1975, como Tecnologia de Alimentos.

» Data e Número do Processo de Reconhecimento:

A Portaria 344, de 06/08/1984, pag. 11458, reconheceu o Curso de Engenharia de Alimentos

Turno de Funcionamento

O turno normal de funcionamento é pela manhã (8 às 12h) e à tarde (14 às 18h), mas algumas disciplinas ofertadas pela FEAAC ocorrem, eventualmente, no turno da noite. Entre em Contato Conosco

Localização Física:

Departamento de Tecnologia de Alimentos, Centro de Ciências Agrárias, Bloco 858 Telefone: 85 288 9751
Caixa Postal 12 168 - CEP 60356-000