

# ENGENHARIA DE ALIMENTOS

## O QUE FAZ

O engenheiro de alimentos tem como intuito principal desenvolver, produzir e aprimorar alimentos, desde sua formulação até a embalagem em que será armazenado e condições em que será comercializado.

## PERFIL DO PROFISSIONAL

O profissional de alimentos deve ter muito cuidado com normas de limpeza e conservação dos produtos que manipula. Precisa ter bastante criatividade, dedicação e curiosidade nos estudos para pesquisar inovações e lacunas do mercado para assim conseguir suprir as necessidades dos consumidores. Por ser uma área multidisciplinar é importante que o estudante tenha interesse por conhecimentos de química, biologia e nutrição.

## CURSO

Ao longo do curso de Engenharia de Alimentos, os estudantes aprendem sobre os processos de produção, armazenamento e conservação dos alimentos, bem como a aplicação de princípios de engenharia para otimizar esses processos. Eles estudam a composição química das iguarias, as reações químicas que ocorrem durante o processamento e os métodos para garantir a segurança e a qualidade dos produtos alimentícios. Além do componente teórico, parte da carga horária do curso é destinada para a realização de estágios e projetos práticos, nos quais os alunos têm a oportunidade de aplicar seus conhecimentos em situações reais

**Duração média:** 5 anos.

## ÁREAS DE ATUAÇÃO

**Armazenamento e transporte:** Sinalizar a maneira correta de comercialização do alimento.

**Consultoria:** Para empresas ou indústrias.

**Controle de qualidade:** Analisar a qualidade dos alimentos.

**Pesquisa e desenvolvimento:** De novos alimentos.

**Profissional de ensino:** Docente de graduação, pós e mestrado.

**Planejamento e projetos agroindustriais:** Planejar estrategicamente.

**Gestão da Produção:** Gerenciar as atividades planejadas.

**Rotulagem de alimentos:** Desenvolver e rotular corretamente os alimentos, engloba também a parte de confecção e definição de embalagens.

## FIQUE DE OLHO

Vale ressaltar que a globalização e o aumento da preocupação com a segurança alimentar têm impulsionado a demanda por profissionais qualificados em Engenharia de Alimentos em diferentes partes do mundo. Portanto, as oportunidades de trabalho podem ser encontradas tanto em nível nacional quanto internacional, abrindo portas para uma carreira dinâmica e com possibilidades de crescimento contínuo.