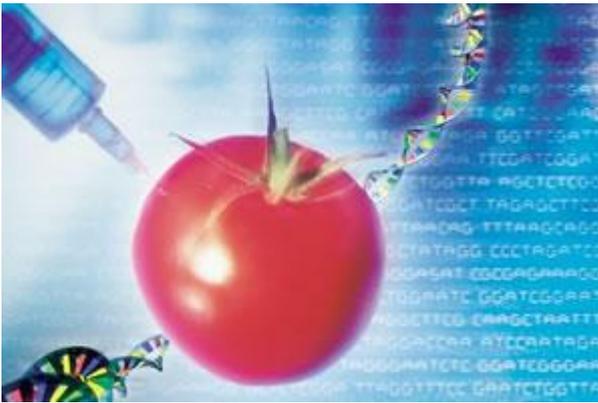


**COP-VOCO**

*Centro de Orientação Profissional e Vocacional*

**ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

As técnicas de conservação de alimentos desenvolvidas por esse profissional



É o estudo e a utilização de técnicas de conservação, fabricação, armazenamento e transporte dos alimentos industrializados. O engenheiro de alimentos é apto a supervisionar todas as etapas do alimento desde seu preparo até a sua distribuição. Ele deve testar o alimento em todos os seus aspectos, em especial a qualidade. Deve criar e testar formulações, com a finalidade de determinar o valor nutricional de alimentos industrializados, seu aroma, seu sabor e sua consistência.

**Mercado de Trabalho**

O mercado de trabalho para esse profissional se mantém em alta, tendo perspectivas animadoras para os próximos anos. Isso se deve ao grande número de multinacionais que vêm se instalando no país no setor de alimentos. Essas empresas estão em buscas de profissionais capacitados em especial na área de controle de produção, qualidade, pesquisa, desenvolvimento, vendas técnicas e projetos. As ofertas de vagas estão disseminadas por todo o território nacional.

Média Salarial: R\$ 2457,00

**O Curso**

A grade curricular do curso de engenharia de alimentos tem como disciplinas básicas a matemática, física, computação, cálculo, química, desenho técnico, nutrição, etc. A maioria das instituições de ensino ao término do curso exigem que o aluno passe pelo estágio. Duração média: 5 anos.

## Área de Especialização

Automação de processos, Controle de qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento, Produção, Projetos Agroindustriais, Tratamento de Resíduos, Vendas Técnicas, etc.

### *Especializações da Engenharia de Alimentos*

- **Automação de Processos de Produção de Alimentos:** Especialização onde o profissional de engenharia de alimentos vai atuar estudando processos de preparação de alimentos para depois projetar máquinas para automatizar estes processos.
- **Planejamento Agroindustrial:** O profissional de engenharia de alimentos que trabalha com planejamento agroindustrial trabalha verificando a viabilidade econômica e também ajudando no projeto e construção de novos complexos agroindustriais no campo.
- **Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos e Embalagens:** O especialista em desenvolvimento de produtos e embalagens atua planejando e projetando novos alimentos industrializados para o mercado ou então aperfeiçoando alimentos já existentes.
- **Controle de Qualidade de Alimentos:** Especialização onde o engenheiro de alimentos atua inspecionando a qualidade dos processos e das matérias primas das indústrias de alimentos.
- **Tratamento de Resíduos e Despoluição:** O engenheiro de alimentos que trabalhar com esta especialização vai atuar junto às empresas, desenvolvendo métodos de processamento de alimentos mais limpos e também planejando projetos de reciclagem e descontaminação de ambientes já degradados.

*Aspectos Favoráveis:* A agricultura e a agroindústria estão entre as maiores indústrias do Brasil representando juntas quase 10% de todo o PIB. As empresas Brasileiras de produção de alimentos têm expandido sua atividade agro-industrial cada vez mais, exportando para cada vez mais países e em uma quantidade cada vez maior. Com esta expansão que está acontecendo, não vão faltar empregos para engenheiros de alimentos.

*Aspectos Desfavoráveis:* A principal desvantagem da área de engenharia de alimentos é que muitas vezes o profissional tem que se deslocar para cidades ou regiões afastadas para poder trabalhar.

## Instituição de Ensino

<p><b>Região Centro-Oeste</b> <b>Goiás:</b> UFG; PUC-Goiás; IFGoiano; Universo <b>Mato Grosso:</b> UNIVAG <b>Mato Grosso do Sul:</b> UFGD</p>	<p><b>Região Norte</b> <b>Pará:</b> UFPA <b>Rondônia:</b> UNIR <b>Tocantins:</b> UFT</p>
<p><b>Região Nordeste</b> <b>Bahia:</b> UEFS; UESB; Universo <b>Ceará:</b> UFC <b>Maranhão:</b> UFMA <b>Paraíba:</b> UFPB; UFCG <b>Pernambuco:</b> UFPE; UFRPE; Universo <b>Piauí:</b> Faculdade de Tecnologia de Teresina <b>Rio Grande do Norte:</b> UFRN</p>	<p><b>Região Sudeste</b> <b>Espírito Santo:</b> UFES <b>Minas Gerais:</b> UFTM; UFLA; UFSJ; UFV; IFNMG; Uni-BH; FAZU; FUNORTE <b>Rio de Janeiro:</b> UFRJ; UFRRJ; Universo <b>São Paulo:</b> USP; Unicamp; Unesp; UniTau; FAI; Instituto Mauá; Unilago; UniAnchieta; FAJ</p>
	<p><b>Região Sul</b> <b>Paraná:</b> UTFPR; UFFS; Unicentro; UEPG; UEM; PUCPR; UNOPAR <b>Rio Grande do Sul:</b> UFRGS; FURG; Unipampa; UPF; UniSinos; URI; UCS; Univates <b>Santa Catarina:</b> UFSC; UDESC; IFC; UNOESC; UNERJ</p>