



ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Dados do Curso:

Curso: Engenharia de Alimentos – formação (presencial)

Centro: Tecnologia – CT (Natal)

Duração média: 6 anos

Turno: noite

Perfil do Profissional:

O curso propõe formar Engenheiros de Alimentos com formação generalista, capaz de absorver e desenvolver novas tecnologias, atuando crítica e criativamente na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos políticos, econômicos, sociais, ambientais, regionais e culturais, com visão ética e humanística, em atendimento às demandas da sociedade. O curso forma profissionais com conhecimentos necessários para: desenvolver, executar e controlar projetos de instalação ou expansão de indústria de alimentos; aproveitar, de maneira racional, as matérias-primas agropecuárias e da pesca; conceber, projetar e analisar sistemas, produtos e processos no campo da indústria alimentícia; dentre outras habilidades e competências.

Campo de Trabalho:

- Indústrias relacionadas à produção de alimentos, de aditivos, de ingredientes utilizados e agroindústrias;
- Empresas públicas e privadas atuando no controle de qualidade, especificação técnica de equipamentos, preparo, conservação e na estocagem de alimentos;
- Indústrias fornecedoras de equipamentos, embalagens e aditivos;
- Empresas do setor como consultor.

Website do curso: <http://www.ct.ufrn.br>