

Engenharia de Alimentos

Capacitação para melhorar e aumentar produção de alimentos



Esse engenheiro encara o desafio de produzir alimentos saudáveis, acessíveis e em quantidade suficiente para suprir as demandas da sociedade. Essa responsabilidade será exercida em um mundo que enfrenta uma crise de oferta alimentar, presente até mesmo no país, um dos líderes mundiais no setor. O mercado internacional está cada vez mais competitivo e com consumidores cada vez mais conscientes, atentos e exigentes quanto aos produtos que ingerem.

Nesse cenário desafiador, esse profissional deve dominar a tecnologia de processamento e conservação dos alimentos, desde a seleção da matéria-prima até as fases de produção, transformação, preservação, acondicionamento e distribuição.

O engenheiro de alimentos é um profissional de forte perfil gerencial, que pode dirigir a instalação, a operação e o controle de indústrias ou desenvolver e implantar sistemas e programas de qualidade, visando a racionalização e a melhoria de processos e fluxos produtivos. Seu campo de atuação inclui ainda as áreas de vendas e assistência técnica de insumos, equipamentos e embalagens, consultoria, certifica-

ção e auditoria, e órgãos governamentais de normatização técnica, orientação e fiscalização.

Na **Unesp**, o curso é oferecido no câmpus de São José do Rio Preto, onde a formação tem um caráter multidisciplinar, com matérias relacionadas às ciências dos alimentos e às ciências da engenharia. As primeiras envolvem, por exemplo, Química, Bioquímica, Microbiologia, Nutrição e outras relacionadas às diversas matérias-primas alimentícias. No campo da engenharia estão matérias básicas e aplicadas da Física e Matemática, além de Físico-Química, Mecânica e Termodinâmica, entre outras. Há ainda disciplinas relacionadas às tecnologias inovadoras e tradicionais de preservação e transforma-

ção de alimentos, bem como às áreas envolvidas com as questões do mundo da produção: informática, economia, administração e ambiente, por exemplo.

O estudante tem à disposição vinte laboratórios multidisciplinares, dois laboratórios de computação e uma planta-piloto – que reproduz o funcionamento de uma indústria –, para possibilitar a realização de análises, experimentos e simulações

**Infraestrutura
permite que alunos
criem produtos
industrializados e
projetem fábricas**

dos processos industriais.

Durante as aulas, os alunos desenvolvem em laboratório produtos alimentícios inéditos. O estágio obrigatório, realizado em indústrias, com a orientação de um professor, prepara melhor os futuros profissionais. Como trabalho de conclusão de curso, eles fazem um projeto industrial com análise da viabilidade técnica e econômica do empreendimento.

Os estudantes são incentivados a ampliarem suas formação com a realização de projetos de iniciação científica. Eles também têm intensa participação em atividades extracurriculares, eventos técnicos, científicos e culturais, e podem fazer parte da empresa júnior do curso, que promove seu perfil empreendedor.

