

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

— DESDE 2020 —



**#VEM
PRA
RURAL**

QUEM SOMOS?

O curso é presencial, com duração de 10 semestres (5 anos). Já nos primeiros anos, o estudante tem contato com a profissão, através de disciplinas como 'Introdução à 'Ciência e Tecnologia de Alimentos', 'Química de Alimentos', 'Microbiologia de Alimentos', 'Bioquímica', dentre outras. 5 tecnologias terão caráter obrigatório (óleos e gorduras, frutas e hortaliças, leite, carne e pescado). A divisão em eixos 'Ciência, Tecnologia e Inovação' vai permitir melhor aprendizagem e interação dos discentes. Disciplinas como 'Análise de Alimentos', 'Conservação de Alimentos por Métodos não Tradicionais', 'Embalagem e Estabilidade de Alimentos', 'Toxicologia de Alimentos', 'Gestão, Controle de Qualidade e Segurança Alimentar', 'Biotecnologia Agroalimentar' são exemplos de disciplinas alvo dentro da matriz curricular. Estágio Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso são obrigatórios no último ano.



O QUE FAZEMOS?

O Cientista de Alimentos atua no sistema agroalimentar em toda a sua extensão, atendendo às potencialidades das cadeias produtivas dos alimentos de origem animal e vegetal e indústrias de bebidas. O profissional vai acompanhar todo o processo de produção dos alimentos desde o seu plantio ou da criação, passando pela colheita e das técnicas de conservação pós-colheita, pós-ordenha ou pós-abate, até a industrialização, de forma a garantir que o produto tenha qualidade quando chegar à mesa do consumidor.



ÁREA DE ATUAÇÃO

Gerenciamento de projetos agroindustriais; pesquisa e desenvolvimento de novos produtos; empreendedorismo; segurança dos alimentos; gestão da qualidade; assuntos regulatórios; processamento e conservação de alimentos; manejo e reaproveitamento de resíduos; marketing; consultoria nas áreas de alimentação, nutrição e indústria de bebidas; análise química, físico-química, bioquímica, toxicológica, microbiológica, microscópica, sensorial, padronização e controle de qualidade de matérias primas, insumos, alimentos, águas e resíduos; atuar na pós graduação e ainda, atuar no magistério.



MERCADO DE TRABALHO

As carreiras ligadas à indústria alimentícia e de bebidas são promissoras, já que o Brasil é um dos principais produtores de alimentos do mundo. E o país ainda tem muitas possibilidades para aumentar essa oferta. A valorização do consumo de produtos mais saudáveis pelos brasileiros faz com que esse profissional seja cada vez mais requisitado nas indústrias alimentícias. Empresas de pequeno e médio porte também necessitam desses profissionais, uma vez que necessitam se adequar à legislação. O profissional também pode trabalhar como autônomo, através do empreendedorismo ou prestando consultorias.



REALIZAÇÃO

COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CONTATO



coordenacao.cta@ufra.edu.br



<https://cgcta.ufra.edu.br/>