



graduação

engenharia de alimentos

Características do curso

O curso foi montado seguindo as recomendações das Diretrizes Curriculares Nacionais para cursos de engenharia incluindo as áreas sugeridas pela Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos - ABEA, para formar um profissional apto a atender a demanda do mercado regional e a constante expansão do setor de produção de alimentos. Contempla disciplinas básicas de engenharia e disciplinas tecnológicas voltadas às características produtivas da região, em indústrias de pequeno, médio e grande porte, além das agroindústrias. Apresenta aulas práticas voltadas à controle de qualidade, ciências básicas (química, física), tecnologias (leite, carnes, vegetais), tratamento de resíduos da indústria de alimentos, entre outras.

Mercado de trabalho

Indústrias de qualquer porte de alimentos (supervisão, controle, treinamento, chefia de equipes, administração da produção, setor técnico comercial, projetos), laboratórios de análises de alimentos (físico-química e microbiologia), tratamento de resíduos de indústrias de alimentos, controle de qualidade de matérias-primas, assessoria (inclusive a agroindústrias), entre outros. Destaca-se ainda a possibilidade de continuidade da carreira acadêmica (mestrado e doutorado).

Público-alvo

Estudantes com afinidade e gosto por física, química, matemática, microbiologia, tecnologias, com curiosidade e espírito investigativo na produção segura de alimentos.

Infraestrutura do curso

Além de toda a estrutura da UNIVATES de laboratórios (informática, física, química, entre outros), estão previstas plantas-piloto de fabricação de cárneos e lácteos, para que os alunos desenvolvam suas práticas da maneira mais próxima ao que ocorre na indústria. O curso conta ainda com professores qualificados e com experiência docente.

Diferenciais do curso

Visando atender a demanda regional, o curso apresenta disciplinas específicas e de acordo com os produtos e indústrias do Vale do Taquari sem deixar de lado a abordagem de conhecimentos indispensáveis ao engenheiro de alimentos, para que atue em qualquer indústria de alimentos. O curso está focado na produção de grandes volumes de alimentos com bons atributos sensoriais e nutricionais, custos de produção racionais, garantindo a segurança alimentar e com a utilização racional de recursos naturais.

Conteúdos abordados no curso

Disciplinas de formação básica de um engenheiro (física, química, matemática, estatística, físico-química, bromatologia, informática, microbiologia, tratamento de águas e resíduos, engenharia de segurança), além das específicas (tecnologia de leites, carnes, vegetais, desenvolvimento de produtos, análise sensorial, microbiologia industrial, bioquímica de alimentos, entre outras).

UNIVERSO UNIVATES

A Univates oferece um universo de oportunidades a seus alunos.

- Incubadora Tecnológica
- Núcleo de Estágio
- Balcão de Empregos



Aproximam os alunos do mercado de trabalho, selecionando estudantes, diplomados e pós-graduados da Instituição para vagas em diversas áreas e incentivando a criação de empresas e cooperativas.

Universo Univates



No site www.univates.br/universo os alunos têm acesso a serviço de classificados, informações acadêmicas e financeiras, entre outras.

Intercâmbio



Estudantes matriculados têm a possibilidade de fazer intercâmbio acadêmico de um semestre em um dos 10 países conveniados.

- Ambulatório de Nutrição
- Clínica de Fisioterapia
- Atendimento Psicológico
- Academia Univates
- Natação
- Hidroginástica
- Avaliação Física



Serviços nas mais diversas áreas, com descontos especiais para estudantes da Univates. Tudo isso, dentro de um câmpus totalmente conectado com a tecnologia *wireless*, que disponibiliza Internet inclusive nas áreas externas dos prédios.



R. Avelino Tallini, 171 | Bairro Universitário | Lajeado | RS | Brasil
CEP 95900.000 | Cx. Postal 155 | Fone: (51) 3714.7000
www.univates.br | 0800 7 07 08 09