

[ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UFVJM É ENADE 5 !!!]

Engenharia de Alimentos

A Engenharia de Alimentos é o ramo da engenharia que engloba todos os elementos relacionados à industrialização de alimentos, bebidas e ingredientes industriais, seja no desenvolvimento, fabricação, conservação, armazenamento, transporte e comercialização destes produtos.

A importância desta Engenharia para o Brasil deve ser destacada devido ao grande potencial agroindustrial do país que, atualmente, pode ser considerado como o maior produtor ou exportador mundial de carne e proteína animal, suco de laranja processado e açúcar e álcool, por exemplo, e está entre os principais do mundo na produção de café solúvel e óleo de soja, além de ser considerado como o segundo maior exportador mundial de alimentos processados. Este destaque no setor produtivo impulsiona o crescimento e a importância da Engenharia de Alimentos, que permite a utilização de diversas tecnologias para o processamento de matérias-primas animais e vegetais, valorização da biodiversidade do país, racionalização da produção, aumento da vida útil de produtos permitindo sua comercialização, agregação de valor e melhoria de propriedades de alimentos e bebidas, além da criação e desenvolvimento de novos produtos com potencial econômico.

Perfil Profissional

O Engenheiro de Alimentos é um profissional multidisciplinar, capaz de dominar as diversas tecnologias de processamento e conservação de alimentos e bebidas, desde a seleção de matérias-primas de origem animal e vegetal até as fases de produção, desenvolvimento, preservação, acondicionamento e distribuição.

Dentro da indústria de alimentos e bebidas, por exemplo, este profissional pode atuar em diversos setores, como:

- Produção e processos: Atuando na racionalização e melhoria de processos, equipamentos e fluxos para incremento da qualidade e produtividade e para redução dos custos industriais.
- Controle de qualidade: Determinação dos padrões de qualidade desde a matéria-prima até o transporte do produto final, análises, monitoramento da qualidade como rotina operacional.
- Desenvolvimento de produtos: Desenvolvimento de produtos e tecnologias com o objetivo de atingir novos mercados, redução de desperdícios, reutilização de subprodutos e aproveitamento de recursos naturais disponíveis.
- Desenvolvimento de projetos: Planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento e estudo de viabilidade econômica.
- Comercial/marketing: Utilização do conhecimento técnico como diferencial de marketing na prospecção e abertura de mercados, na assistência técnica, no desenvolvimento de produtos junto aos clientes e apoio à área de vendas.
- Fiscalização de alimentos e bebidas: Atuação junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e identidade de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias, garantindo assim os direitos do consumidor.

Seu campo de atuação inclui ainda as áreas de vendas e assistência técnica de insumos, equipamentos e embalagens, consultoria, certificação e auditoria e órgãos governamentais de normatização técnica, orientação e fiscalização, entre diversas outras.

Consultas recomendadas:

Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos - ABEA [[Clique aqui](#)]

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação - ABIA [[Clique aqui](#)]

O Curso na UFVJM

Atualmente, o curso de Engenharia de Alimentos da UFVJM conta com 10 professores formados em Engenharia de Alimentos e todos com Doutorado em sua área de especialização, obtido nas mais renomadas instituições do país, como UFLA (Universidade Federal de Lavras) e Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), entre outros.

O Projeto Pedagógico do curso foi elaborado visando oferecer uma elevada carga horária de atividades práticas laboratoriais, com o principal objetivo de preparar o aluno para a utilização das ferramentas e equipamentos de uso constante no meio profissional e na indústria de alimentos. As atividades práticas são oferecidas em grande parte do Núcleo de Disciplinas Profissionalizantes, como as Tecnologias de Leite e derivados, Carnes e derivados, Cereais e panificação, Fermentações, Vegetais, entre outras como Química, Bioquímica e Análise de Alimentos, Análise Sensorial, etc.

Atualmente, o curso dispõe de um prédio com novos laboratórios, permitindo atender tanto a realização das atividades práticas das disciplinas, como a participação de acadêmicos em projetos de iniciação científica, de pesquisa, extensão e ainda o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso.

O aluno do curso ainda pode integrar a Empresa Júnior do Instituto de Ciência e Tecnologia, para atuar em diversas áreas como empresário júnior e complementar sua formação, além de desenvolver projetos na área de Engenharia de Alimentos visando propiciar o desenvolvimento tecnológico da Região.

O curso é responsável pelo evento científico intitulado “Jornada de Engenharia de Alimentos”, organizado pelos Professores e Alunos da Engenharia de Alimentos, que em duas edições apresentou um crescimento constante, com a participação de palestrantes das mais renomadas empresas e instituições do país, além de participantes de diversas instituições brasileiras. É importante ressaltar ainda que este evento conta com o apoio Institucional e da Fapemig, além de outros apoiadores e parceiros.

O curso de Engenharia de Alimentos ainda participa de diversos programas e convênios internacionais, como Brafitec (França), Branetec (Holanda), Erasmus (Europa), Brascol (Colômbia), entre outros, oferecendo ao acadêmico a possibilidade de adquirir novas experiências profissionais e ter a vivência aplicada da sua futura profissão, ganhos de

currículo, e melhor formação, comprometimento e responsabilidade com sua formação profissional.

Alguns trabalhos desenvolvidos na Engenharia de Alimentos, com a participação direta dos acadêmicos, foram reconhecidos em diversas premiações de renome na área, como menções nos prêmios Henri Nestlé, Santander e Feicintec (organizado pelo CREA-MG), entre outros.

Além disso, atualmente, este pode ser considerado como o único curso de Engenharia de Alimentos do Brasil a receber máxima (Nota 5) no ENADE (Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes), trazendo reconhecimento e notoriedade ao curso de Engenharia de Alimentos da UFVJM.

A Engenharia de Alimentos ainda é responsável pelo Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sendo uma importante opção profissional para os acadêmicos da área.