



CIÊNCIA PARA A REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES

A **Engenharia de Alimentos** é um ramo da Engenharia referente ao desenvolvimento, produção, conservação, processamento, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos e bebidas. É um curso de caráter multidisciplinar porque abrange conhecimentos nas áreas de Física, Química, Matemática e Biologia, além de conceitos de Economia e Administração.

ÁREAS DE ATUAÇÃO



ÁREAS DE ATUAÇÃO

Consultoria:

Prestar assessoria a empresas da área alimentícia no desenvolvimento de produtos, layout de equipamentos e de plantas de produção e implementar sistemas de controle da qualidade.



Planejamento e projetos agroindustriais

Planejar e implantar instalações industriais alimentícias e dimensionar equipamentos. Avaliar a viabilidade econômica de novas indústrias, estudando as oportunidades de mercado..

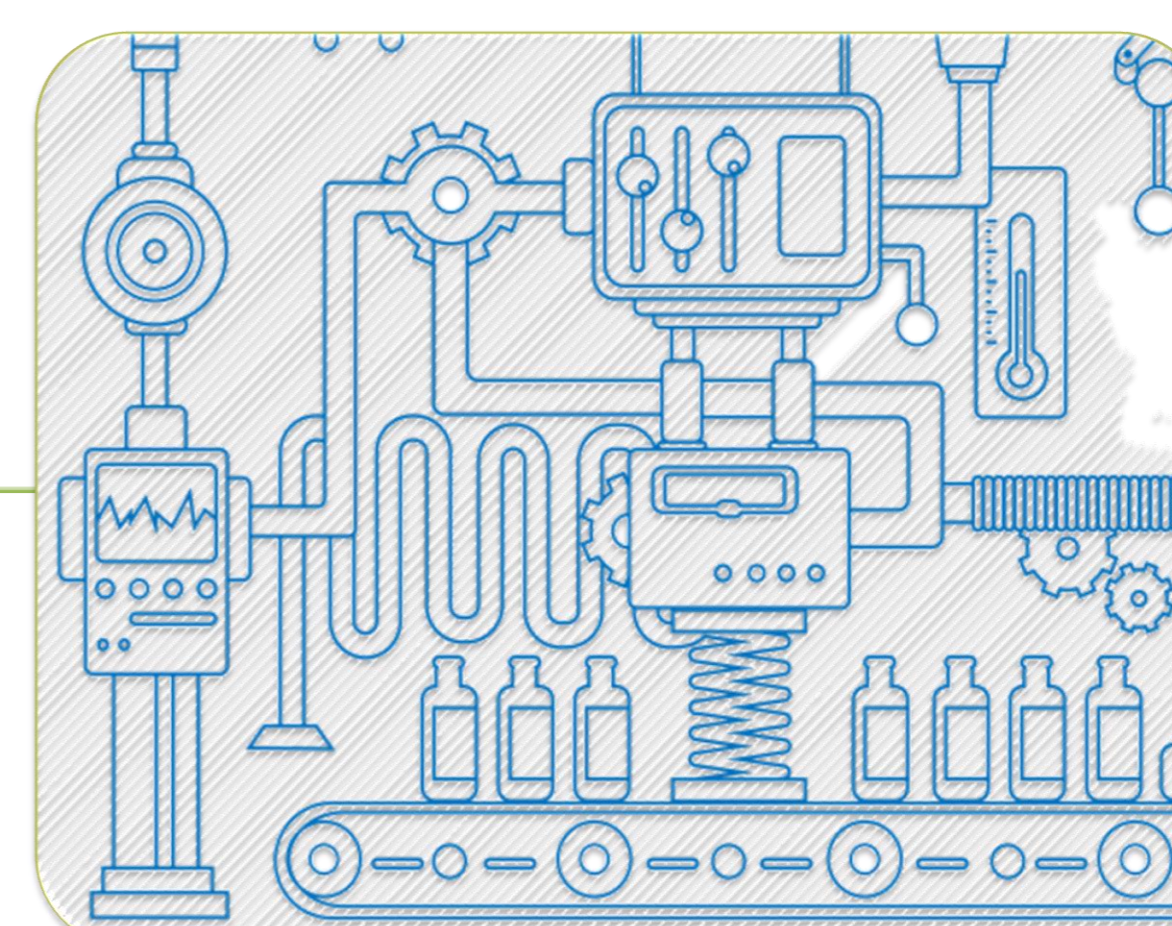


Controle de qualidade: Organizar métodos e sistemas de controle e garantia de qualidade das matérias-primas e dos produtos processados nas indústrias alimentícias, coordenar análises laboratoriais.



Automação de processos

Planejar e implantar linhas automatizadas de produção.



Tratamento de resíduos:

Definir métodos de descarte, reciclagem e possível reaproveitamento de resíduos da indústria alimentícia, protegendo o meio ambiente e visando à sustentabilidade



Para mais informações acesse: https://www.ufgd.edu.br/cursos/engenharia_alimentos/index