

BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Em decorrência de sua formação profissional específica, o profissional habilitado em Engenharia de Alimentos pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Norte de Minas Gerais Campus Salinas – MG poderá:

- . Elaborar estudos e projetos relativos à implantação de unidades de processamento (localização, lay-out, instalações industriais, linhas de processamento, equipamentos e processos tecnológicos) para a industrialização das matérias-primas alimentícias de origem vegetal e animal, bem como realizar estudos de viabilidade técnico-econômica e supervisionar implementação e manutenção do empreendimento;

- . Atuar em empreendimento próprio de empresa ou de indústria de alimentos ou como contratado;

- . Gerenciar e fiscalizar a produção industrial de alimentos nas atividades de pesquisa e desenvolvimento, transformação, preservação, armazenamento, transporte e comercialização de produtos alimentícios e seus derivados, controlando as condições que propiciam os padrões de qualidade desejados;

- . Implantar, racionalizar, otimizar e aperfeiçoar a tecnologia disponível de processamento de matérias primas básicas como frutas e hortaliças, carnes (inclusive de caprinos, pequenos animais e aves do semi-árido), pescado, leite (inclusive de cabra e búfala), cereais e sementes oleaginosos, cana de açúcar, café, cacau, dendê, mandioca e de seus derivados, buscando incrementar a qualidade e a produtividade e a reduzir os custos de industrialização;

- . Pesquisar, desenvolver e viabilizar comercialmente novos produtos (principalmente aqueles desenvolvidos a partir de matérias primas alimentícias características do semi-árido), equipamentos e/ou tecnologias, a partir das características de qualidade dos produtos, objetivando otimizar recursos, aumentar a produtividade e atingir novos mercados;

- . Identificar e otimizar tecnologias autóctones (casas de farinha, engenhos de cana, ‘fabrico’ de azeite de dendê e de polpa de cacau, etc.), apropriadas às indústrias do setor agro-alimentar, tornando-as compatíveis com as necessidades de qualidade e competitividade exigidas pelo mercado;

- . Atuar em indústria de insumos para processos e produtos (matérias-primas, equipamentos, embalagens, aditivos, etc.);

- . Atuar como profissional liberal em seu próprio escritório de consultoria, de serviços e/ou de projetos;

- . Atuar em instituições voltadas para o ensino, pesquisa e extensão;

- . Atuar em treinamento de pessoal;

- . Atuar em órgãos de vigilância sanitária;

. Estabelecer planos de controle de qualidade físico-químico, microbiológico, sensorial e coordenar a implementação dos mesmos;

. Atuar junto a órgãos governamentais de âmbitos; municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e de identidades de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias;

. Determinar padrões de qualidade para os processos, desde matéria-prima até o transporte do produto final, planejar e implantar estruturas para análise e o monitoramento destes processos e capacitar pessoal para a prática da qualidade como rotina operacional;

. Atuar como professor nos ensinos médio e superior;

. Subsidiar a elaboração de políticas na área da saúde pública através de atividades de normatização técnica de produtos alimentícios, orientação e fiscalização;

. Aplicar seus conhecimentos técnicos como diferencial de marketing na prospecção e abertura de mercado, na assistência técnica, no desenvolvimento de produtos junto aos clientes e no apoio à área de vendas de produtos e equipamentos.