

## CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS

### Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

#### PERFIL DO PROFISSIONAL

O Técnico em Alimentos atuará em indústrias de alimentos e bebidas; entrepostos de armazenamento e beneficiamento; laboratórios; institutos de pesquisa e consultoria; órgãos de fiscalização sanitária; empresas/instituições públicas e privadas. Ao final do curso o profissional estará habilitado a:

- desempenhar cargos e funções técnicas no âmbito das suas respectivas atribuições;
- atuar no processamento e controle de qualidade das matérias-primas, produtos e subprodutos;
- realizar análises laboratoriais;
- gerenciar a qualidade sanitária de empresas e alimentos perante interpretação e execução das normas e legislações pertinentes;
- coordenar processos voltados ao gerenciamento dos aspectos ambientais, visando a sustentabilidade;
- conduzir e controlar operações e processos industriais, reparos e manutenção;
- executar trabalhos técnicos e promover capacitações às equipes de trabalho.

#### ÁREA DE ATUAÇÃO

Indústrias de alimentos e bebidas, setores de alimentação (restaurantes, hospitais), instituições de pesquisa e estabelecimentos de ensino.

#### ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Aprovado pela Deliberação do CEED/RS nº 105/2019

Etapa	Denominação	Componentes Curriculares	Períodos Semanais			
			I	II	III	IV
I	Fundamentos aplicados à química dos alimentos	Química Geral	04	-	-	-
		Química Orgânica	04	-	-	-
		Bioquímica	04	-	-	-
		Química Analítica e Instrumental	06	-	-	-
		Informática Básica	02	-	-	-
		Segurança do Trabalho	02	-	-	-
		Relações Humanas no Trabalho	02	-	-	-
II	Análise do Processo de Produção dos Alimentos e Aspectos Ambientais	Bromatologia	-	04	-	-
		Microbiologia	-	04	-	-
		Gestão e Controle de Qualidade	-	04	-	-
		Gestão Ambiental: Gerenciamento de Resíduos	-	04	-	-
		Tratamento de Águas e Efluentes	-	02	-	-
		Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	-	04	-	-
		Segurança e Higiene Industrial	-	02	-	-
III	Tecnologia de Processamento de Alimentos	Tecnologia de Carne e Derivados	-	-	04	-
		Tecnologia de Leite e Derivados	-	-	04	-
		Tecnologias de Grãos e Derivados			04	
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças			04	
		Tecnologia de Bebidas	-	-	02	-
		Tecnologia de Óleos e Gorduras	-	-	02	-
		Administração na Indústria de Alimentos	-	-	02	-
		Metodologia Científica	-	-	02	-
IV	Estágio Supervisionado		-	-	-	24
<b>Total</b>			<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

**DURAÇÃO DO CURSO:** 2 Anos (4 etapas)

**Nº DE VAGAS:** 40, no turno da noite

**CONTATO:** Email: [integrado@upf.br](mailto:integrado@upf.br) Telefone: 54 3316 8180