

Acredite. Aqui você
muda o mundo com



engenharia de alimentos

SAMARA VANIN
ACADÊMICA


UNOCHAPECÓ

Por que cursar Engenharia de Alimentos na Unochapecó?

Neste e-book, você vai conhecer os principais diferenciais do curso de Engenharia de Alimentos da Unochapecó, que o qualificam como uma das melhores opções para você que está pensando em seguir essa profissão, e como eles vão fazer a diferença na sua formação. Entre eles você vai ver:

Uma superestrutura com Laboratórios de Análise Sensorial, Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Microbiologia de Alimentos, e muitos outros.

Muitas indústrias de alimentos e alta empregabilidade profissional em toda a região.

Grande número de Projetos de Pesquisa para você atuar e se desenvolver profissionalmente.

Mensalidade com o preço fixo de R\$ R\$ 905,00. Reajustada somente pelo índice da inflação.

Modelo de ensino focado em experiências (Aprendizagem Baseada em Experiências - ABEx).

Aulas teóricas com porcentagem de ensino a distância.

Bom, mas antes de conhecer o curso, você precisa saber um pouco mais sobre a estrutura da Unochapecó para entender como ela fará toda a diferença na sua formação.

Unochapecó: nota máxima no MEC, entre as melhores do país

A Universidade Comunitária da Região de Chapecó existe desde 1970 e trouxe para a região Oeste de Santa Catarina o primeiro curso de graduação. Em 2020, **completou 50 anos de história**, com credibilidade reconhecida em todo o território nacional.

A primeira turma da Universidade formou-se em Pedagogia e a partir desse curso a Unochapecó foi crescendo. Em 2016, já eram mais de 30 mil profissionais formados, mais de 40 cursos de graduação, além de especializações, mestrados e doutorados.





Em 2018, a Unochapecó se tornou a

**primeira universidade
do Oeste Catarinense
a conquistar nota
máxima na avaliação
do Ministério da
Educação (MEC).**

Até aquele momento, **apenas 21 universidades possuíam essa nota no Brasil**, e ainda hoje são poucas, cerca de 30 universidades em todo o país.

Mas a Unochapecó foi muito além disso, e, até o final de 2019, vinte cursos também conquistaram a nota máxima no MEC (nota 5) e todos os demais cursos avaliados conquistaram uma ótima avaliação, nota 4.

Isso comprova que a Unochapecó possui um padrão de excelência muito diferenciado em estrutura, professores e qualidade de ensino,

tanto para a cidade quanto para o país. Isso vai fazer muita diferença quando você se formar e começar a atuar na sua profissão, seja numa empresa ou de forma empreendedora.

A Universidade Cinquentenária do Oeste Catarinense completa esse ciclo participando ativamente do desenvolvimento sustentável da região e da transformação e formação profissional cidadã de cada um dos estudantes que passa por aqui, mostrando que somente com conhecimento científico é possível mudar o mundo.

Se você também acredita, então você é um dos nossos!



Uma superestrutura com os melhores laboratórios da região

Bom, agora que você já sabe por que a Unochapecó é uma das melhores opções de Santa Catarina para você, vamos conhecer alguns detalhes da superestrutura e das iniciativas pensadas e preparadas especialmente para o curso de Engenharia de Alimentos.

O curso se preocupa com o estudante desde o início, e muito além da sala de aula. Por isso, incentiva o estudante a cada oportunidade que aparece no mercado, e muito antes disso, relaciona todo conhecimento teórico da sala de aula com a superestrutura laboratorial do curso para que o aluno se sinta seguro e preparado para ingressar no mercado de trabalho mesmo antes de se formar.

Hoje, o curso conta com inúmeros laboratórios, todos eles muito bem equipados pra você aprender tudo o que um Engenheiro de Alimentos de sucesso precisa. Nessa superestrutura estão os laboratórios de: Análise Sensorial, Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Microbiologia de Alimentos, e muitos outros.

Muitas indústrias de alimentos e alta empregabilidade profissional em toda a região

O setor de alimentos é um dos mercados com maior possibilidade de crescimento nos próximos anos. Cada vez mais os consumidores estão buscando alimentos saborosos, de alta qualidade, mas também que sejam saudáveis e práticos de preparar.

Para inovar e atender a essas demandas do mercado, abrem-se as portas para os profissionais de Engenharia de Alimentos, os quais estão preparados para operacionalizar toda a produção de alimentos, desde a matéria-prima até sua industrialização.

O Engenheiro de Alimentos **desenvolve técnicas, maquinários e softwares** para otimizar os processos produtivos, **cria novos produtos, desenvolve e testa fórmulas** para determinar a cor, sabor e consistência do alimento, assim como o seu valor nutricional.

Também cresce a área de desenvolvimento de alimentos especiais para o público vegetariano e vegano. Outro segmento cada vez mais em alta é o desenvolvimento de produtos

específicos para consumidores com algum tipo de restrição alimentar, como por exemplo, os diabéticos e os alérgicos a algum tipo de produto, como o glúten, derivados do leite, entre outros.

Na indústria, o Engenheiro de Alimentos atua em todas as etapas do processo de **fabricação e conservação de alimentos**, sejam eles de origem vegetal ou animal. Ele seleciona as matérias-primas necessárias, define quais os equipamentos e maquinários serão utilizados na fabricação e administra equipes de trabalho. Faz parte de suas funções estudar e implantar métodos para aumentar e melhorar o processo produtivo dos alimentos.

O setor da **indústria alimentícia** é o que mais emprega profissionais formados em Engenharia de Alimentos. Porém, é crescente a busca por este engenheiro também em restaurantes, redes de *fast food*, e em distribuidoras de alimentos e bebidas. Em órgãos públicos existe, ainda, a oportunidade de trabalhar no setor da vigilância e fiscalização sanitária.

O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do planeta. Possui um mercado interessante para o profissional que quiser trabalhar nessa área. O Oeste de Santa

Catarina é uma região de destaque no agronegócio nacional, sendo que um dos principais mercados da região, é o do setor alimentício.

A região sempre está precisando de profissionais desta área, tanto que a empregabilidade dos profissionais formados é bastante alta desde os primeiros anos. Na falta do Engenheiro de Alimentos, muitas vagas atuais da indústria alimentícia acabam sendo preenchidas também por Engenheiros Químicos e de Produção.



Laboratório de Microbiologia de Alimentos

Experiência de mercado

Formação ainda mais próxima da prática profissional

Aqui na Unochapecó, o contato do estudante com as diversas possibilidades de atuação é valorizado. É por isso que as atividades acadêmicas se baseiam no aprendizado a partir da experiência do aluno, aliando teoria e prática.

Esse modelo de ensino segue a orientação da Aprendizagem Baseada em Experiências, a ABEx. Ao ingressar no curso, você vai ouvir falar muito nela. Uma disciplina por semestre leva esse nome e é responsável por promover um contato com as empresas, instituições e com a comunidade de forma geral.

No curso de Engenharia de Alimentos, você investiga propriedades de resíduos alimentares e os transforma em novas possibilidades alimentares logo nos primeiros semestres de curso. Também tem contato direto com o mercado de trabalho, a partir da resolução de problemas, debatidas em sala de aula, sobre situações reais de empresas da região.

Isso tudo porque o modelo da Aprendizagem Baseada em Experiências integra conhecimento teórico, prática profissional e atividades de extensão. O que significa que além de aprender, a sociedade sai ganhando com o conhecimento que é produzido aqui.

Isso é ser comunitária!

Grande número de Projetos de Pesquisa para você atuar e se desenvolver profissionalmente

O curso de Engenharia de Alimentos é um dos cursos com maior número de estudantes realizando projetos de pesquisa na Unochapecó. Os principais projetos que estão sendo desenvolvidos englobam pesquisas relacionadas às seguintes áreas:

- Característica dos alimentos
- Desenvolvimento de produtos
- Fabricação
- Conservação
- Embalagem
- Armazenamento
- Transporte
- Comercialização

Conheça um pouco mais sobre o que você vai estudar

Quem entra no curso de Engenharia de Alimentos tem que estar preparado para encarar uma graduação multidisciplinar. Tem muita Química, Física, Matemática para embasar a engenharia durante os cinco anos. Economia e Administração também entram na pauta, já que esse engenheiro atua diretamente no processo produtivo e de gestão da área de alimentos.

Em Engenharia de Alimentos, os estudantes aprendem tudo o que diz respeito ao processo de industrialização de alimentos, que engloba:

- Característica dos alimentos
- Desenvolvimento de produtos
- Fabricação
- Conservação
- Embalagem
- Armazenamento
- Transporte
- Comercialização

Profissional qualificado para o mercado

Ana Paula Roani é Engenharia de Alimentos, formada na Unochapecó. Para ela, o curso lhe proporcionou uma ampla aprendizagem na área, tanto na teoria quanto na prática, preparando-a para o mercado de trabalho.

“Realizei estágio não obrigatório e obrigatório na empresa que trabalho, após o término fui contratada”.

Além disso, todo o conhecimento agregado na graduação leva para o seu trabalho, aplicando a teoria na prática.

“Isso foi fundamental para o meu desenvolvimento profissional na empresa”.

E aí? Gostou de conhecer a estrutura que está te esperando por aqui? Aprendeu alguma coisa que você ainda não sabia?

Bom, esse é só o começo. Você também pode falar com o coordenador do curso ou chamar a gente no whats [\(49 3321 8000\)](tel:4933218000) pra trocar uma ideia.

Se você já se decidiu é só se inscrever no seu curso [clikando aqui](#), torcer muito pra ser aprovade no Vestibular Uno e começar a mudar o mundo!


UNOCHAPECÓ