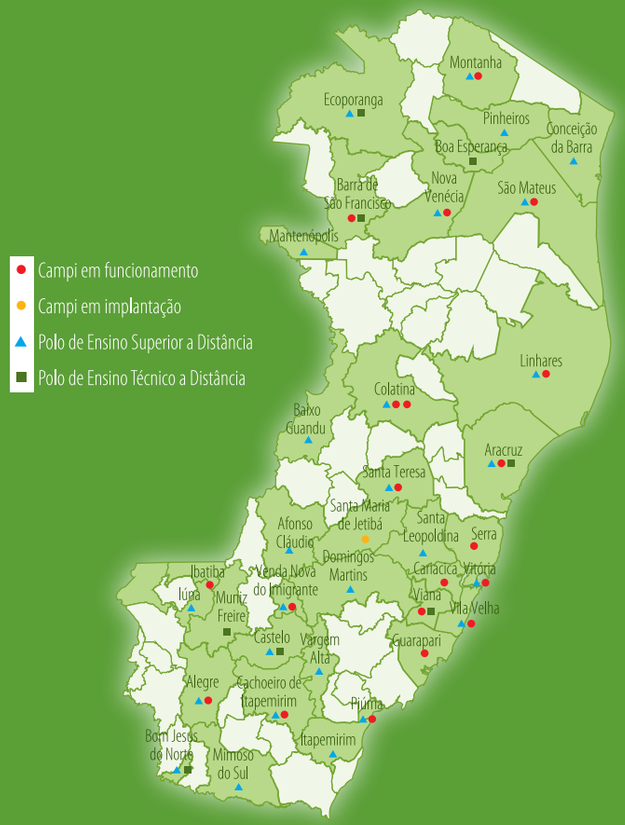
O Campus Venda Nova do Imigrante iniciou suas atividades em março de 2010 e oferta atualmente os cursos Técnico em Administração (nas modalidades concomitante, integrado e Proeja) e Técnico em Agroindústria (concomitante e integrado). Em 2015, inicia seu primeiro curso superior, o de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Além das atividades de ensino, o Campus Venda Nova do Imigrante desenvolve projetos de Pesquisa e Extensão, por meio de programas institucionais e com a parceria de órgãos de fomento, como CNPq e Fapes.



Não jogue este impresso em vias públicas.

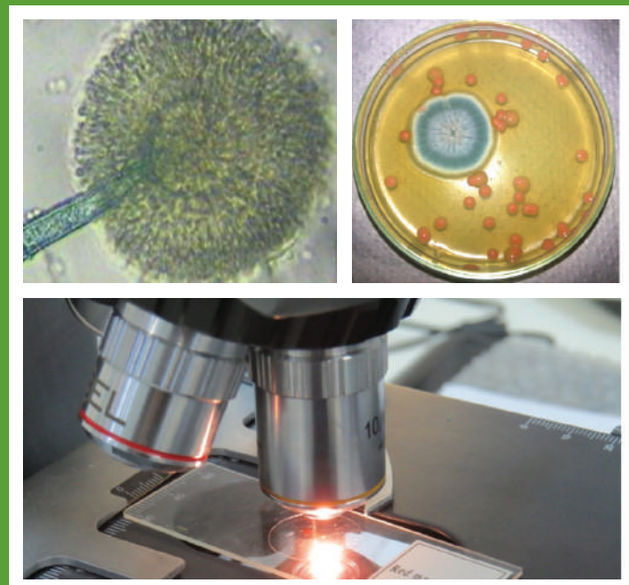
CSO – Ifes – 2015-271

Ifes – Campus Venda Nova do Imigrante
Rua Elizabeth Minete Perim, s/n.
São Rafael, Venda Nova do Imigrante - ES
CEP: 29375-000
Contato: (28) 3546-8600 (Coordenadoria de Cursos)

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Curso Superior

INSTITUTO FEDERAL
ESPÍRITO SANTO
Campus Venda Nova do Imigrante



Perfil do Egresso

O Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos pode atuar em diversos setores da indústria de alimentos de origem animal e vegetal, em instituições de pesquisa e desenvolvimento, entre outras. Compete ao profissional formado no Ifes – Campus Venda Nova do Imigrante desempenhar diversas atividades profissionais no setor alimentício, como: gerenciamento de projetos agroindustriais, desenvolvimento de produtos, segurança do alimento, gestão da qualidade, assuntos regulatórios, processamento e conservação de alimentos, manejo e reaproveitamento de resíduos, marketing, análise sensorial, consultoria nas áreas de alimentação e nutrição. Esse profissional ainda terá sua formação aprimorada pelo seu envolvimento em projetos de Pesquisa e Extensão, o que contribuirá para a geração de profissionais que tenham iniciativa, sejam questionadores e inovadores.

Modalidade e Objetivo

Modalidade: presencial
Habilitação: bacharel
Duração: 4 anos
Turno: integral

O objetivo é formar um profissional que tenha a capacidade de identificar problemas e formular soluções para atuar na cadeia produtiva alimentar, desde a propriedade rural até a mesa do consumidor. Para isso, o estudante cursa, além de disciplinas específicas da área de alimentos, disciplinas de biologia, física, matemática, química, empreendedorismo, gestão da qualidade, ética, dentre outras.

Campo de Atuação

- Manipulação, produção, armazenamento e controle de qualidade de insumos, aditivos, alimentos e bebidas;
- Vistoria, perícia, avaliação, elaboração e análise de laudos no âmbito do controle, produção e análise de alimentos;
- Pesquisa e desenvolvimento de novos produtos;
- Análise química, físico-química, bioquímica, toxicológica, microbiológica, microscópica e sensorial de alimentos;
- Garantia e controle da qualidade de matérias-primas, insumos, processos, alimentos e serviços alimentares;
- Aproveitamento, controle e tratamento de resíduos;
- Gerenciamento de operações, manutenção de equipamentos e instalações;
- Exercício do magistério, respeitada a legislação específica;
- Integração em equipes de marketing, operações de abastecimento, logística de distribuição e comercialização de produtos alimentícios.