

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Objetivo do curso

Formar profissionais que atuem na produção, no controle de qualidade, no armazenamento, no transporte e na comercialização de produtos alimentícios, através do conhecimento dos processos de industrialização dos alimentos.

Perfil profissional

O Tecnólogo em Tecnologia de Alimentos é um profissional de nível superior, com formação humanística, habilitado para:

- Supervisionar, orientar e controlar a qualidade das matérias-primas e produtos alimentícios através de análises físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e sensoriais;
- Supervisionar e acompanhar todas as fases da industrialização dos produtos alimentícios, em laboratórios de controle de qualidade ou nas linhas de processamento;
- Controlar, acompanhar e supervisionar a higienização das linhas de processamento de alimentos;
- Organizar e coordenar departamentos de controle de qualidade;
- Pesquisar e desenvolver novos produtos e processos ou aperfeiçoar os já existentes, de acordo com as necessidades do mercado.

Área de atuação

O Tecnólogo em Alimentos pode atuar em empresas públicas e privadas, em empresas prestadoras de serviços e em escritórios de consultoria;

- O profissional formado pelo Curso Superior de Tecnologia em Alimentos estará apto para atuar em funções relacionadas à aplicação da tecnologia em alimentos, tais como: Gerência, consultoria e ministrar treinamentos na área.

Rua Amália Xavier de Oliveira, s/nº - Triângulo - Juazeiro do Norte -
Entrada pela Rua Professor Francismar Roque, próximo ao Hospital Regional.


Fone: (088) 3566.4051

E-mail: fatec_cariri@centec.org.br



FATEC CARIRI
FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC

CENTEC
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO

 @InstitutoCentec

 /InstitutoCentecCeara



www.centec.org.br