

Tecnologia em Alimentos

- Início das atividades 2014
- Carga horária total 3255h
- Grau tecnológico
- Modalidade presencial
- Turno vespertino/noturno*
- Regime semestral por disciplina
- Integralização mínimo 7 semestres
máximo 14 semestres
- Vagas 40
- Forma de ingresso SISU
- Contato alimentos@ufcspa.edu.br

*Os cursos noturnos incluem atividades diurnas, inclusive aos sábados.

» O QUE É?

O curso de Tecnologia em Alimentos proporciona conhecimentos teóricos e práticos para a formação de profissionais atuantes em todas as fases do processamento de alimentos, incluindo o beneficiamento, a pesquisa, o desenvolvimento, a produção, a conservação, o armazenamento e a distribuição do produto, bem como no controle de qualidade.

» O QUE FAZ?

Profissionais formados atuam na indústria alimentícia, desenvolvendo e otimizando produtos e processos, garantindo a segurança e qualidade dos alimentos, supervisionando linhas de produção, analisando riscos e assegurando conformidade com normas técnicas e sanitárias. O egresso da UFCSPA tem possibilidade de sair da graduação habilitado em duas diferentes áreas de sua escolha, dentre as possibilidades de estágio previstas no Projeto Pedagógico do curso.

» O QUE ENSINA?

A graduação envolve disciplinas dos eixos de Fundamentos Teóricos e Saúde, Processamento de Alimentos, Gestão e Empreendedorismo e Educação, Línguas e Humanidades. Os conhecimentos e habilidades desenvolvidas ao longo do curso permitem a formação de profissionais capazes de atuar na potencialização e no uso de tecnologias para a produção de alimentos seguros nas diversas etapas da cadeia produtiva, estimulando o posicionamento crítico frente ao avanço tecnológico, e contribuindo para o bem-estar e a melhoria da qualidade de vida da população.



FOTOS: INCLIMAGE

RESCOM/UFSCPA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE
Rua Sarmento Leite, 245 • Centro Histórico
Porto Alegre/RS • Brasil • CEP 90050-170
Telefone: (51) 3303-8700 • www.ufcspa.edu.br
instagram.com/UFCSPOficial • youtube.com/UFCSPA
facebook.com/UFCSPA • x.com/UFCSPA
linkedin.com/school/ufcspa



Tecnologia
em Alimentos
UFCSPA

UFCSPA
T
E
C
N
O
L
O
G
I
A
E
M
A
L
I
M
E
N
T
O
S

» O QUE ESTUDAREI?

O curso oferece uma formação sólida em:

- Química, bioquímica, microbiologia e física aplicadas aos alimentos.
- Processos industriais: leite, carnes, panificação, frutas, vegetais e bebidas.
- Controle de qualidade, análise de alimentos, legislação e boas práticas.
- Desenvolvimento de produtos e rotulagem nutricional.
- Gestão da produção e sustentabilidade na cadeia alimentar.

» O QUE ENCONTRAREI?

Uma estrutura completa, com:

- Cozinha experimental e planta-piloto.
- Laboratórios de microbiologia, físico-química e controle de qualidade.
- Aulas práticas e projetos de extensão desde os primeiros semestres.
- Biblioteca atualizada e corpo docente altamente qualificado.



» POR QUE FAZER NA UFCSPA?

- Universidade pública, gratuita e reconhecida nacionalmente.
- Ensino de excelência com forte inserção no setor produtivo.
- Projetos de pesquisa e inovação aplicados à indústria de alimentos.
- Apoio à permanência estudantil e ambiente acolhedor.

» COMO INGRESSAR?

O ingresso nos cursos da UFCSPA é feito pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU). Para participar, o candidato deverá realizar o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) para usar sua nota como critério de classificação. Os estudantes selecionados serão chamados pela universidade para realizar a matrícula.

Confira mais informações sobre os cursos de graduação da UFCSPA apontando a câmera do seu celular para o QR Code abaixo

Ou acesse ufcspa.edu.br/estude-na-ufcspa/graduacao

