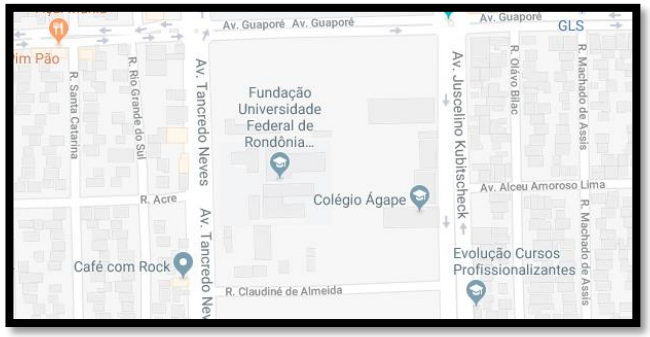
7 - COMO SE INSCREVER PARA CONCORRER À VAGA NA UNIR

O interessado em concorrer as vagas ofertadas para o curso de Engenharia de Alimentos poderá se inscrever no Processo Seletivo Discente da UNIR, onde é utilizado o resultado da prova do ENEM.

- Informações pelo site: https://www.unir.br/

8 - CORPO DOCENTE

Drª. Daniela de Araújo Sampaio
Me. Débora Francielly de Oliveira
Me. Elihebert Saraiva
Dr. Humberto Hissashi Takeda
Dr. Idone Bringhenti
Me. Jean Carlos Correia Peres Costa
Drª. Gabrieli Oliveira Folador
Me. Gerson Balbueno Bicca
Drª. Gisele Teixeira de Souza Sora
Me. Josiel Dimas Froehlich
Me. Ladyslene Christhyns de Paula
Esp. Leonardo E. Antunes Sodré
Dr. Luís Fernando Polesi
Esp. Maria Norma Lopes Souza
Dr. Roberto Marchiori
Me. Odair José Teixeira da Fonseca
Drª. Tânia Maria Alberte



Fundação Universidade Federal de Rondônia – UNIR
Avenida Tancredo Neves, 3450 – Setor Institucional
CEP: 76872-848
Ariquemes- RO
Telefone: (69) 3535-3563

http://www.engalimentos.unir.br
dengea@unir.br
https://facebook.com/engealimentos

ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CONCEITO 4 NO MEC

Curso Superior em

ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Conceito 4 no MEC

UNIR
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA

1 - O ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

É o ramo da Engenharia que forma profissionais responsáveis pela industrialização de alimentos de origem vegetal e animal. O Engenheiro de Alimentos atua participando das atividades técnicas, científicas e administrativas desde o recebimento das matérias-primas até a comercialização do produto final, passando pelo controle, planejamento, projeto e desenvolvimento de produtos e processos, para que sejam produzidos e conservados alimentos de qualidade e inócuos, com o objetivo de otimizar recursos, aumentar a produtividade e suprir demandas do consumidor final.

2 - MERCADO DE TRABALHO

O Engenheiro de Alimentos pode atuar em: indústrias de produtos alimentícios e insumos, empresas de serviços e instituições públicas, exercendo suas atividades nas seguintes áreas:

- Produção/Processos
- Pesquisa e Desenvolvimento
- Inovações Tecnológicas
- Garantia da Qualidade
- Gerenciamento de Equipes
- Marketing/Comercial
- Projetos
- Planejamento
- Consultorias
- Fiscalização
- Atividades de docência, pesquisa e extensão.

3 - O CURSO

- Modalidade: Bacharelado
- Titulação: Engenheiro de Alimentos
- Período: Integral
- Duração: 10 semestres
- Nº de vagas por ano: 45
- E-mail: dengea@unir.br
- Site: http://www.engalimentos.unir.br/

4 - GRADE CURRICULAR

Núcleo Básico	Cálculo I; Cálculo II; Cálculo III; Cálculo IV; Geometria analítica e Álgebra Linear; Probabilidade e Estatística; Química Geral e Experimental; Física Geral e Experimental I; Física Geral e Experimental II; Física Geral e Experimental III; Resistência dos Materiais; Eletrotécnica Industrial; Desenvolvimento Sustentável e Cidadania; Engenharia de Alimentos e Meio Ambiente; Programação Computacional para Engenharia; Desenho Técnico; Fenômenos de Transporte I; Fenômenos de Transporte II; Administração Aplicada à Engenharia; Engenharia Econômica; Nutrição e Modificação Nutricional em Alimentos; Introdução à Engenharia de Alimentos; Metodologia Científica e Tecnológica; Ética e Legislação Profissional; Comportamento Humano nas Organizações.
Núcleo Profissio-nalizante	Métodos Numéricos Computacionais; Bioquímica Geral; Microbiologia Geral; Microbiologia de Alimentos I; Físico-Química; Química Analítica; Química Orgânica; Operações Unitárias I; Operações Unitárias II; Operações Unitárias III; Modelagem e Simulação de Processos; Instrumentação e Controle na Indústria de Alimentos; Engenharia Bioquímica; Tratamento de Efluentes na Indústria de Alimentos; Fundamentos em Engenharia de Alimentos; Termodinâmica; Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos; Instalações Industriais.
Núcleo Específico	Química de Alimentos; Matérias-primas Agropecuárias; Análise de Alimentos; Microbiologia de Alimentos II; Bioquímica de Alimentos; Refrigeração Aplicada à Indústria de Alimentos; Processos da Indústria de Alimentos; Análise Sensorial de Alimentos; Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos; Materiais e Embalagens para Alimentos; Tecnologia de Carnes e Derivados; Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos; Tecnologia de Leites e Derivados; Planejamento e Projetos da Indústria de Alimentos; Tecnologia de Óleos, Gorduras e Subprodutos; Desenvolvimento de Novos Produtos.

5 - OPORTUNIDADES ACADÊMICAS

O aluno graduando em Engenharia de Alimentos tem a oportunidade, durante a sua formação acadêmica na UNIR, de realizar estágios, permitindo a este uma vivência com a realidade de sua área de atuação, dando-lhe oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos no curso, ampliando, assim, sua formação profissional.

São oferecidas oportunidades para que os alunos possam realizar atividades extracurriculares como: participação em projetos de pesquisa e extensão e ainda realização de atividades acadêmicas no exterior, promovendo não somente a vivencia acadêmica e profissional, como também a mobilidade internacional.

Além disso, o curso é inteiramente gratuito e através da Universidade - UNIR, ainda oferece bolsas de pesquisa, assistência estudantil, monitoria e também, auxílio para apresentação de trabalhos em eventos científicos.

6 - ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO