

## **Objetivo Geral**

O objetivo geral é a formação de um profissional, o Tecnólogo em Alimentos, apto a atuar na cadeia de produção, conservação e comercialização de alimentos industrializados, dirigindo, monitorando, gerenciando e controlando matérias primas, produtos, co-produtos, processos e fatores de produção utilizados nessa cadeia produtiva. Assim, este curso visa formar profissionais cidadãos, com formação técnica e científica comprometidos com o desenvolvimento industrial do setor alimentício e com os problemas sociais e ambientais, para desempenhar com propriedade, as atividades de tecnologia na área de industrialização de alimentos, nos seus diferentes setores.

## **Objetivo(s) Específico(s)**

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos visa formar tecnólogos que se enquadrem na área de Produção Alimentícia do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia que *“Compreende tecnologias relacionadas aos processos de transformação de matéria-prima, substâncias puras ou compostas, integrantes de linhas de produção específicas. Abrange planejamento, instalação, operação, controle e gerenciamento dessas tecnologias no ambiente industrial. Contempla programação e controle da produção, operação do processo, gestão da qualidade, controle de insumos, métodos e rotinas. Característica desse eixo é a associação de competências da produção industrial àquelas relacionadas ao objeto da produção, na perspectiva de qualidade e produtividade, ética e meio ambiente, viabilidade técnico-econômica, além do permanente aprimoramento tecnológico”* ([http://catalogo.mec.gov.br/index.php?pagina=area\\_cursos&curso=7](http://catalogo.mec.gov.br/index.php?pagina=area_cursos&curso=7)).