

Será um profissional multidisciplinar que proporcionará soluções de problemas relativos à cadeia produtiva de alimentos, capaz de:

- Planejar e gerenciar os processos relacionados à aquisição de matéria prima, beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos;
- Coordenar projetos e programas na área de processamento e melhoria dos processos industriais do setor na perspectiva de viabilidade econômica e de preservação ambiental;
- Buscar inovações científicas e tecnológicas e demandas do processo de globalização das sociedades;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas de controle de qualidade;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Compreender a inter-relação dos sistemas de produção com o meio ambiente;
- Desenvolver pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos, processos e serviços, respeitando o meio ambiente e atendendo as demandas do mercado;
- Orientar a qualidade de serviços de alimentos objetivando a proteção da saúde dos consumidores;
- Prestar serviços de assistência, assessoria e consultoria técnica na área de processamentos de alimentos;
- Atuar na escolha, instalação e operação de máquinas e equipamentos agroindustriais;
- Aplicar a legislação reguladora de produtos, processos, resíduos e atividades inerentes à industrialização;
- Assessorar na elaboração e execução de projetos agroindustriais, dentro dos padrões de segurança do trabalho.