

# TECNOLOGIA EM ALIMENTOS

## ESTRUTURA DO CURSO

**Modalidade:** Presencial, organizado na perspectiva da Pedagogia Alternância - Tempo Universidade e Tempo Comunidade. Vagas oferecidas: 30 vagas anuais

**Organização do curso:** Tempo Universidade - Período de estudo desenvolvido no espaço da Universidade e Tempo Comunidade - continuidade do semestre letivo desenvolvido nas comunidades de origem dos discentes.

**Forma de ingresso:** processo seletivo especial

### Área de atuação profissional

- Planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar a área de alimentos da agricultura familiar;
- Realizar estudo de viabilidade econômica de agroindústrias coletivas;
- Responsabilidade técnica de empreendimentos coletivos de economia solidária.

### Eixos formativos da matriz curricular

- Formação geral
- Formação sociopolítica
- Formação pedagógica integradora
- Formação específica

### Tempo mínimo de integralização

6 semestres



REITOR  
Silvio Soglia

VICE-REITOR  
Georgina Gonçalves dos Santos

DIRETORA CETENS  
Susana Couto Pimentel

VICE-DIRETORA  
Jacira Teixeira Castro

COORDENAÇÃO DO  
COLEGIADO DE TECNOLOGIA  
EM ALIMENTOS

Liz Oliveira dos Santos  
E-mail: [liz@ufrb.edu.br](mailto:liz@ufrb.edu.br)

CORPO DOCENTE  
Aldinete Lima  
Kássia Rios  
Marcelo Santana  
Paulo Juiz  
Tatiana Velloso



# TECNOLOGIA EM ALIMENTOS





A Educação do campo é um projeto educativo que tem por referência os sujeitos sociopolíticos que vivem e trabalham no campo. A Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB) oferece cursos em nível de graduação e pós-graduação voltados à Educação do Campo e ao Desenvolvimento Territorial.

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos na Educação do Campo surge com o propósito de contribuir com o desenvolvimento da agricultura familiar, através da formação de profissionais implicados com o modo de vida familiar voltado para a organização coletiva da produção, do beneficiamento, do armazenamento e da comercialização que geram riquezas na realidade do Brasil, a partir dos princípios da agroecologia e da economia solidária.

O objetivo do curso é promover a formação de profissionais voltado para o processamento e o beneficiamento de produtos da agricultura familiar, no contexto da agroecologia e da organização coletiva e solidária, com domínio de tecnologias adequadas que garantam a soberania e a segurança alimentar e nutricional para a promoção do desenvolvimento territorial, orientado pelas concepções e princípios da Educação do Campo.

### HABILIDADES DOS TECNÓLOGOS EM ALIMENTOS

1. Planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas;
2. Supervisionar as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos;
3. Realizar análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos;
4. Coordenar programas de conservação e controle de qualidade de alimentos, no contexto da agroecologia e da segurança alimentar e nutricional;
5. Gerenciar a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos a partir de estudo de viabilidade econômica;
6. Desenvolver novos produtos e pesquisa na área de alimentos;
7. Vistoriar, realizar perícia, avaliar, emitir laudo e parecer técnico na área de tecnologia em alimentos.

