

O Engenheiro de Alimentos cuida da fabricação, análise, armazenagem, conservação e transporte de produtos alimentícios industrializados e bebidas de origem animal e vegetal. Ele estuda e pesquisa as reservas da agricultura, da pecuária e da pesca.

Acompanha o processamento das matérias-primas básicas, como leite, carne, verduras, legumes, frutas e cereais. Supervisiona seu manuseio, as condições da colheita e a melhor forma de armazenagem e de conservação. Analisa as diferentes substâncias e avalia seu teor nutritivo, procurando melhorar o padrão alimentício da população. Exatidão na execução de tarefas, atenção concentrada e meticulosidade são requisitos da profissão.

Especialização: Controle de Qualidade, Marketing e Vendas, Normas de Padronização, Pesquisa e Desenvolvimento, Planejamento e Desenvolvimento, Planejamento e Projeto Industrial, Produção.

Campos de atuação: Indústria Alimentícia, Setores da Indústria da Pesca, Pecuária, Laticínios, Pastifícios, Frigoríficos, Institutos Públicos ou Privados de Pesquisa.

Duração do curso: 5 anos



| Escolas | Vagas | Mês do Vestibular | Mês da Inscrição | Fases | Tipo de Questões | Candidato/Vaga | | | Nota de Corte | | |
|-------------------------|-------|-------------------|------------------|-------|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------|----------|----------|
| | | | | | | 98 | 99 | 2000 | 98 | 99 | 2000 |
| UNICamp | 100 | Nov/Jan | Setembro | 2 | Dissertativas | M.:17,70 N.:16,73 | M.: 18,01 N.:13,80 | M.: 17,54 N.:15,90 | Classif. | Classif. | Classif. |
| UNESP (S.J.Rio Preto) | 30 | Dezembro | Set/Out | 1 | Testes e Dissertativas | 30,47 | 24,40 | 25,1 | Classif. | Classif. | Classif. |
| Fund. Educ. de Barretos | 60 | Dezembro | Novembro | 1 | Testes | - | - | 2,1 | Classif. | Classif. | Classif. |
| MAUÁ* | 80 | Outubro | Out/Dez | 1 | Dissertativas | 2,1 | - | - | Classif. | Classif. | Classif. |

* A opção é feita após 1 ano de curso