

Aconteceu, nos dias 13 e 14 deste mês, no hall do Niate do Centro de Tecnologia e Geociências (CTG) da UFPE, um workshop promovido pelo curso de Engenharia de Alimentos para alunos das Engenharias e alunos do Ensino Médio do Colégio de Aplicação da UFPE. O evento aconteceu das 12h às 18h nos dois dias e contou com a participação da coordenação, do laboratório de processamento de produtos de origem vegetal e animal e de duas empresas do ramo de Engenharia de Alimentos que montaram estandes com o objetivo de apresentar informações e esclarecer dúvidas.

Para o coordenador do curso, professor Rodrigo de Oliveira Simões, a realização do workshop foi importante devido à falta de divulgação e à necessidade de ampliar o interesse de alunos pelo curso. “No segundo semestre, provavelmente no dia 16 de outubro, dia da Engenharia de Alimentos, será realizado outro workshop visando à divulgação de mais informações sobre o curso e a carreira”, afirma o coordenador.

O curso proporciona uma formação específica sobre as técnicas de manipulação e fabricação de alimentos, desenvolvimento de fórmulas e de novos produtos, armazenamento e conservação de alimentos. O aluno formado em Engenharia de Alimentos pode exercer suas atividades nas áreas de produção/processos, garantia de qualidade, pesquisa, projetos, comercial/marketing e fiscalização de alimentos e bebidas. Atua em indústrias de insumos para processos e produtos alimentícios (matérias-primas, equipamentos, embalagens, aditivos), empresas de serviços e instituições públicas.

### **Mais informações**

**Coordenador do curso de Engenharia de Alimentos**

**Professor Rodrigo Simões**

**(81) 99706.9960 / 2126.3017**

**rodrigoosimoes@gmail.com**