



O curso de Licenciatura em Ciências Agrárias forma profissionais com conhecimento técnico na grande área das ciências agrícolas (produção vegetal e animal, engenharia rural e meio ambiente).

Ele entende de produção agropecuária, comercialização dos produtos e preservação ambiental. Pode dar aulas de Agronomia, Fitotecnia, engenharia rural, Zootecnia, Agroindústria e extensão rural. Institutos federais de educação profissional, escolas agrotécnicas e escolas de campo são seus principais locais de trabalho.

Hoje, a Licenciatura em Ciências Agrícolas já está presente em aproximadamente, 18 instituições. O curso possui 208 créditos no total de 3.120 horas.

Duração do curso: 4 anos.

Campo de trabalho: Tem amplo campo de atuação, no setor público, privado e em organizações sociais nas diversas áreas da formação e também em extensão rural e pesquisa (por exemplo, Embrapa) e instituições de ensino agrícola pública ou privada.

O profissional desta área leciona em escolas de ensino técnico, ensino médio e superior, formando e treinando mão de obra para trabalhar em propriedades rurais e na agroindústria. Pode atuar na administração de propriedades rurais e na implantação de medidas que otimizem a produção. Nesse caso, trabalha em fazendas, ONGs, secretarias de agricultura e programas de desenvolvimento agrícola.

As disciplinas da grade curricular abordam: Ciências Biológicas, Química, Ciências do Solo, Ciências Humanas, Educação e Sociedade, Produção Animal, Agroengenharia, Agroindústria, Extensão Rural e Agroecologia.



Tecnólogo em alimentos é o profissional formado em curso superior de tecnologia de alimentos, na área de beneficiamento e industrialização de alimentos. Ele é quem planeja, elabora, gerencia e mantém os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos. É responsável por supervisionar as várias fases dos processos de industrialização de alimentos, desenvolver novos produtos, monitorar a manutenção de equipamentos,

coordenar programas e trabalhos nas áreas de conservação, controle de qualidade e otimização dos processos industriais do setor visando o desenvolvimento sustentável.

Atividades desenvolvidas pelo tecnólogo de alimentos: - Supervisão, orientação e controle na seleção de matéria-prima; supervisão e acompanhamento de todas as fases de industrialização seja em - laboratório de controle de qualidade ou na própria linha de processamento; realização do controle da qualidade físico-química, microbiológica, microscópica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados; higiene, implantação e gerenciamento de programas de controle de qualidade; coordenação do armazenamento de matéria-prima e de produtos acabados; aplicação dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de alimentos; aplicação da legislação reguladora das atividades e dos produtos;

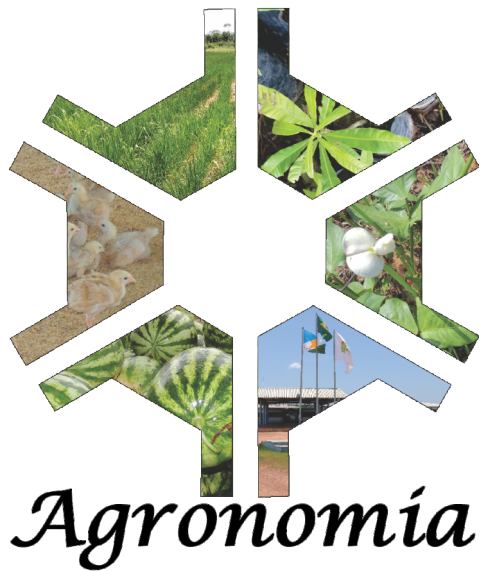
Duração do Curso: 03 anos (6 Semestres)

Resumo das Disciplinas do Curso

Básicas: Matemática, Química, Português, Biologia.

Diversificadas: Estatística – Informática – Metodologia da Pesquisa..

Profissionalizantes: Análise de Alimentos – Gestão Empresarial - Química dos Alimentos - Logística - Produção e Conservação de Laticínios –Tecnologia de frutas e Hortaliças- Tecnologia de Cereais – Tecnologia de Pescados e Derivados - Tratamento de Resíduos - Tecnologia de Amidos, Farinhas e Derivados.



O engenheiro agrônomo é o profissional com formação nas áreas do conhecimento científico e tecnológico do setor agrário e agrícola, preparado para atuar como administrador, auditor, consultor, coordenador, empreendedor, extensionista, fiscal, gestor, planejador, professor, perito, pesquisador, supervisor etc.

Área de atuação: O curso é o mais abrangente nas Ciências Agrárias. O Engenheiro Agrônomo pode atuar nas áreas de fitotecnia, zootecnia, solos, engenharia rural e meio ambiente. O estudante terá disciplinas nas subáreas produção vegetal (manejo de grandes culturas, fruticultura, olericultura, etc.) e animal (criação dos ruminantes, criação dos não ruminantes, forragicultura e pastagem, nutrição e melhoramento animal, etc.), biotecnologia, melhoramento genético, meteorologia, mecanização agrícola, irrigação e drenagem, construções rurais, agroindústria e alimentos, solos, estudo de pragas e doenças vegetais, extensão rural, etc.

Duração: 5 anos.

Mercado de trabalho: As oportunidades para o agrônomo no mercado de trabalho existem nos setores público e privado, nas áreas de tecnologia, pesquisa e ensino. Com as transformações que vem sofrendo a economia do país, resultante do processo de globalização que ocorre em todo o mundo, há um grande mercado também para o profissional liberal.



Surgiu na França em 1848, no Instituto de Versalhes e chegou no Brasil em 1966 pela Pontifícia Universidade Católica (PUC) em Uruguaiana, no Rio Grande do Sul.

O Bacharel em ZOOTECNIA pode atuar em qualquer atividade de Produção Animal, desde a Concepção do Projeto, até ao

Desenvolvimento de Dietas e Supervisão de Vacinas; Fábricas de Ração; Frigoríficos; Centrais de Inseminação; Empresas Privadas com foco na Produção Animal; Zoológicos; Representação e Venda de Produtos relacionados com a Produção Animal; Laboratórios de Análise de Alimentos destinados a Animais; Laboratórios de Genética Zootécnica; Melhoramento de Solos; Implantação, Nutrição e Manejo de Pastagens; Melhoramentos Genético dos Rebanhos e Pastagens; Planejamento e Execução de projetos de Instalações para Produção Animal; Prevenção de Enfermidades; Manejo e Criação de Animais Silvestres; Pesquisa nas áreas de Produção Animal; Ensino de Zootecnia e Administração de Propriedades Rurais e Indústrias do gênero.

Duração do Curso: 4,5 Anos (9 Semestres)

Resumo das Disciplinas do Curso

Básicas: Português – Química (Geral, Orgânica e Analítica) – Física – Biologia – Bioquímica - Ecologia.

Diversificadas: Estatística (Geral e Experimental) – Genética - Informática Aplicada.

Profissionalizantes: Forragicultura – Anatomia Animal – Reprodução Animal – Nutrição de Monogástrico – Nutrição de Ruminantes – Nutrição de Cães e Gatos- Melhoramento Animal – Tecnologia de Produtos de Origem Animal- Bovinocultura – Avicultura- Ovinocaprino cultura – Piscicultura - Suinocultura – Apicultura, Animais Silvestres, etc.



"A Natureza Cria, O Zootecnista Aprimora"