

## **EALI - EMPRESA JÚNIOR DE CONSULTORIA EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

Coordenador: MARCO ANTONIO ZACHIA AYUB

Atualmente, a universidade proporciona aos alunos muito conhecimento teórico e incentivo à pesquisa. A Empresa Júnior traz a oportunidade para pôr-se em prática o aprendizado adquirido na graduação, conhecendo diversos ramos do curso relacionado. As empresas juniores são associações civis com fins educacionais, formadas e geridas exclusivamente por alunos do ensino superior ou técnico com o auxílio de professores e pós-graduandos, atuando como orientadores e tutores, respectivamente. Todo seu lucro é revertido em capacitações para os membros discentes. Elas têm como objetivo fomentar o aprendizado prático do universitário em sua área de atuação, aproximar o mercado de trabalho das academias e dos próprios acadêmicos, incentivar a gestão autônoma em relação à direção da faculdade ou centro acadêmico e elaborar projetos de consultoria na área de formação dos alunos. A Eali - Empresa Júnior de Consultoria em Engenharia de Alimentos tem como objetivo geral oferecer desenvolvimento acadêmico e profissional a seus membros, capacitando-os para o mercado de trabalho por meio da prestação de serviços de qualidade à sociedade. Ela os desenvolve pessoal e profissionalmente por meio de projetos internos e externos à empresa. Incentiva o empreendedorismo, gestão e liderança trabalhando nas áreas de Recursos Humanos, Administração e Finanças, Marketing, Comercial, Projetos e Presidência. Fornece conhecimento através de capacitações nas mais variadas áreas, preparando cada integrante da empresa para a realização dos seus serviços. Além disso, proporciona experiências únicas relacionadas ao Movimento Empresa Júnior, como eventos com palestras dos mais variados assuntos e troca de conhecimento empreendedor com jovens de todo o Brasil. E, por fim, impacta a sociedade com projetos como: análise sensorial, pesquisa de métodos de conservação, análises físico-químicas, desenvolvimento de layout para serviços de alimentação, pesquisa de embalagens, simulação de auditorias, rotulagem e tabela nutricional, gestão de resíduos sólidos, elaboração de manual de boas práticas de fabricação e de procedimentos operacionais padronizados e também desenvolvimento de novos produtos. Esses serviços auxiliam na qualidade e segurança dos alimentos dos produtores e estabelecimentos com quem trabalham, além de incentivar o Microempreendedor Individual a lançar seu negócio no mercado buscando, assim, um Brasil mais empreendedor.