

Profissional de Engenharia de Alimentos

Conheça o curso de Engenharia de Alimentos, como é a profissão e onde estudar!

O **curso de Engenharia de Alimentos** é do tipo bacharelado e dura em média **5 anos**. O estágio supervisionado e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) são obrigatórios para concluir a graduação.

A **Engenharia de Alimentos** se ocupa de todo o processo de industrialização de produtos alimentícios, desde a seleção da matéria-prima até o transporte e armazenamento.

O **engenheiro de alimentos** é o profissional apto a desenvolver novos processos de fabricação de alimentos com segurança e qualidade, pesquisar novas tecnologias, desenvolver embalagens, testar formulações e determinar o valor nutricional de alimentos, entre outras atividades.

A profissão de engenheiro de alimentos foi regulamentada em 1966 (juntamente com a regulamentação para todas as engenharias) e, para exercê-la, **é obrigatório ter diploma de nível superior** em curso de Engenharia de Alimentos reconhecido pelo MEC e registro no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) do estado onde atua.

Saiba mais sobre o curso de Engenharia de Alimentos, o perfil profissional desse profissional, o mercado de trabalho e onde estudar esta graduação!

O curso de Engenharia de Alimentos

O curso de Engenharia de Alimentos é uma graduação de nível superior do tipo **bacharelado**, com duração média de 5 anos.

Como acontece em todos os cursos de Engenharia, os alunos têm uma carga horária considerável de disciplinas das **Ciências Exatas**, como Matemática (Cálculo e Álgebra) e Física. Nos primeiros anos do curso, normalmente, o estudante passa por um ciclo básico com disciplinas comuns a todas as engenharias. A partir do quinto período, aumenta o número de matérias específicas da Engenharia de Alimentos. Nos últimos períodos da graduação em Engenharia de Alimentos, é obrigatório fazer um estágio supervisionado e, ao final do curso, o aluno deve apresentar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Grade Curricular

O currículo de Engenharia de Alimentos varia de acordo com a faculdade que oferece o curso.

Veja algumas disciplinas que você poderá encontrar:

- Administração

- Álgebra
- Bioquímica
- Cálculo
- Desenho Técnico
- Distribuição de Alimentos
- Economia
- Eletrotécnica
- Estatística
- Fenômenos de Transporte
- Física
- Fundamentos da Engenharia de Alimentos
- Gestão da Qualidade
- Gestão Industrial
- Instalações e Instrumentação industrial
- Instrumentação Eletrônica
- Mecânica
- Microbiologia
- Nutrição Humana
- Processamento e Tecnologia de Alimentos
- Química
- Resistência dos Materiais
- Sociologia
- Tecnologia da Produção de Álcool e Bebidas Fermentadas
- Tecnologia de Embalagens
- Tecnologia de Pescado
- Tecnologia de Produtos Vegetais
- Termodinâmica
- Toxicologia dos Alimentos
- Tratamento de Resíduos

Onde estudar Engenharia de Alimentos

Existem 89 instituições públicas e privadas autorizadas pelo MEC a oferecer o curso de Engenharia de Alimentos.

Conheça algumas:

- Universidade Norte do Paraná (UNOPAR) – Privada
- Universidade de São Paulo (USP) – Pública
- Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) – Pública
- Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR) – Privada
- Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) – Pública
- Universidade Federal de Santa Catarina –UFSC (Pública)

No site do [E-MEC](#) você pode consultar todas as faculdades de Engenharia de Alimentos autorizadas pelo MEC.

Perfil profissional do engenheiro de alimentos

O engenheiro de alimentos deve ser metódico, detalhista e, ao mesmo tempo, ter visão ampla de processos e capacidade de análise. Além de sólidos conhecimentos em Ciências Exatas e nos processos industriais da fabricação de alimentos, deve demonstrar capacidade de liderança e de trabalho em equipe.

Este profissional pode atuar em áreas como:

- Controle da Qualidade
- Fiscalização de Alimentos e Bebidas
- Pesquisa e Desenvolvimento
- Processos e Produção
- Projetos
- Vendas e Marketing

Mercado de trabalho para quem faz Engenharia de Alimentos

O mercado de trabalho para quem faz engenharia de alimentos é amplo e está em expansão. A indústria alimentícia está entre os setores que mais empregam engenheiros de alimentos, mas sua atuação pode ir muito além.

O engenheiro de alimentos pode trabalhar em empresas de distribuição e venda de alimentos, redes de *fast food*, micro cervejarias artesanais, órgãos públicos de vigilância e fiscalização sanitária, ministérios, laboratório, universidades e institutos de pesquisa, entre outros.

Sua formação generalista permite ainda atuar como gestor em empresas de alimentos, desenvolver novos produtos, otimizar processos fabris e até mesmo projetar e avaliar a viabilidade econômica de instalação de novas fábricas e equipamentos.

De acordo com dados do Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA), existem pouco mais de 5 mil engenheiros de alimentos cadastrados no Brasil. Os estados com o maior número de profissionais são, respectivamente: São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Goiânia e Paraná.

A Engenharia faz parte das categorias de trabalhadores que contam com um **Salário Mínimo Profissional definido por lei**. A remuneração mínima que

Um engenheiro pode receber está vinculada ao salário mínimo vigente no País e depende da jornada diária de trabalho:

- Jornada de 6 horas: 6 salários mínimos

- Jornada de 7 horas: 7,25 salários mínimos
 - Jornada de 8 horas: 8,5 salários mínimos
-

Veja também:

Quanto ganha um Engenheiro de Alimentos?

Você sabe quanto ganha um Engenheiro de Alimentos? Saiba mais sobre a profissão, o mercado de trabalho e a média salarial.

O Engenheiro de Alimentos é responsável por todas as etapas do processo de transformação e industrialização de alimentos. Ele atua na seleção, conservação, controle de qualidade e fiscalização do produto alimentício.

O Brasil é um dos maiores produtores agrícolas do mundo e possui grandes complexos de beneficiamento de alimentos em quase todas as regiões do País. A Engenharia de Alimentos é, portanto, uma profissão em alta.

Além da indústria alimentícia, há emprego para engenheiros de alimentos em organizações como:

- Empresas de distribuição e venda de alimentos
- Redes de *fast food*
- Órgãos públicos de pesquisa, vigilância e fiscalização sanitária,
- Ministérios
- Laboratórios
- Universidades
- Institutos de pesquisa

Salário Mínimo Profissional do Engenheiro de Alimentos

A profissão de Engenheiro é regida pela Lei 4.950/A, de 1966, que regulamentou a jornada e remuneração dos profissionais de Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Os engenheiros são, portanto, trabalhadores que contam com um Salário Mínimo Profissional (SMP) definido por lei, válido em todo o País. O SMP está vinculado ao salário mínimo vigente e varia de acordo com a jornada diária de trabalho.

- Jornada de 6 horas: 6 salários mínimos
- Jornada de 8 horas: 8,5 salários mínimos

Média salarial do Engenheiro de Alimentos

A Engenharia de Alimentos é uma **profissão bem remunerada**, com uma média de salários acima de R\$ 3.000 para iniciantes, R\$ 10.000 para profissionais com cargos intermediários e até R\$ 20.000 no auge da carreira.

Os valores mudam de acordo com o tempo de experiência e conhecimentos específicos. Engenheiros capazes de conciliar habilidades técnicas e gerenciais (capacidade de comunicação e relacionamento, visão estratégica) são cada vez mais procurados pelas empresas.

Assim, cargos de alta responsabilidade, como Diretor de Logística ou Diretor de Engenharia – que podem ser desempenhados por um Engenheiro de Alimentos – chegam a ultrapassar os 60 salários mínimos.

Veja na lista abaixo, extraída de um estudo feito pela consultoria *Robert Half*, os valores médios pagos pelas grandes empresas a esses profissionais:

- Diretor de Supply Chain (logística): entre R\$ 25.000 e R\$ 50.000
- Diretor de Engenharia: entre R\$ 25.000 e R\$ 47.000
- Diretor de Operações: entre R\$ 18.000 e R\$ 42.000
- Gerente de Projetos: entre R\$ 6.000 e R\$ 25.000
- Gerente de Melhoria Contínua: entre R\$ 12.000 e R\$ 26.000
- Engenheiro de P&D/Projetos/Planejamento: entre R\$ 6.000 e R\$ 13.300

(Fonte: Robert Half 2016 Salary Guide)

Os **concursos públicos** oferecem aos engenheiros de alimentos uma quantidade razoável de vagas todos os anos. A maior oferta está nas prefeituras e órgãos estaduais pelo interior do país, com salários iniciais na faixa dos R\$ 4.000, sem contar gratificações e abonos.

Em órgãos federais as vagas são menos abundantes, mas a remuneração geralmente é mais alta. Os principais contratantes, neste caso, são:

- **Ministérios:** Ministério de Desenvolvimento Agrário, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- **Órgãos de fiscalização e controle:** como o CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) e ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- **Instituições de Pesquisa e Desenvolvimento:** como a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias).

Sobre a Carreira de Engenheiro de Alimentos

Faça um passeio rápido pelo supermercado do seu bairro e observe a imensa oferta de alimentos dispostos nas prateleiras. Em cada um desses produtos existe o trabalho de um engenheiro de alimentos. É dele a responsabilidade de operacionalizar e fiscalizar todas as etapas da industrialização daquilo que compramos para comer, desde a escolha dos ingredientes até a embalagem final.

Além da indústria, supermercados, redes de *fast-food* e pequenas e médias empresas do ramo têm reforçado a necessidade de contratação de mais engenheiros de alimentos para atuar no controle de qualidade e criação de novas opções alimentares para o público consumidor brasileiro.

Houve também um aumento na oferta de cursos na área, o que ampliou a oferta de vagas para os engenheiros que querem atuar como professores no ensino superior.

Como se tornar um Engenheiro de Alimentos

O curso de Engenharia de Alimentos é do tipo **bacharelado** e dura em média **cinco anos**. A profissão é regulamentada e para exercê-la é obrigatório possuir o diploma de nível superior reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC) e efetuar seu registro junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) do estado onde atua.

No Brasil, há uma imensa oferta de cursos de Engenharia de Alimentos, tanto nas universidades públicas como nas particulares.

Para seguir na carreira de engenheiro de alimentos, é preciso encarar a multidisciplinaridade da profissão. Um bom engenheiro conhece os alimentos em profundidade, desde os diferentes tipos (carnes, frutas, laticínios), sua composição química (vitaminas, proteínas, gorduras), sabores, texturas, técnicas de beneficiamento (pasteurização, moagem, extração de óleos, polpas) e técnicas de conservação.

Neste ramo, é comum haver um intercâmbio de tecnologia e troca de experiências entre países. Por isso é importante investir em um segundo e terceiro idioma. Como as principais indústrias estão nos Estados Unidos e Europa, dominar o inglês, alemão e espanhol são desejáveis para quem deseja competir na área.

Conheça algumas **universidades reconhecidas pelo MEC** que oferecem o curso de Engenharia de Alimentos:

- **Universidade Norte do Paraná (UNOPAR) – Privada**

- Universidade de São Paulo (USP) – Pública
- Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) – Pública
- Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR) – Privada
- Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) – Pública
- Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC (Pública)