



SEM CRISE

A ÁREA ALIMENTÍCIA É A QUE MENOS SENTE OS REFLEXOS NEGATIVOS DA ECONOMIA. AS EMPRESAS NÃO PERDEM TEMPO E INVESTEM EM PESQUISAS PARA LEVAR NOVIDADES AO CONSUMIDOR



O objetivo das indústrias alimentícias é melhorar cada vez mais a qualidade de seus produtos

LIA LUBAMBO

“O mercado de alimentos sempre é o último a sofrer os efeitos de uma crise econômica. Todos precisam se alimentar”, diz o professor Luiz Antônio Viotto, coordenador do curso de engenharia de alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Esse é o reflexo de um setor que abastece o mercado interno e o externo. A carne brasileira, por exemplo, já é vendida a países como Rússia, Alemanha, Egito, Irã, Suécia e Japão. São produtores exigentes, que enxergaram na qualidade dos nossos produtos uma alternativa para fugir do problema da doença da vaca louca do gado dos Estados Unidos.

O resultado desse movimento são indústrias alimentícias que procuram melhorar cada vez mais seus produtos e trazer sempre novidades para o consumidor. A Perdigão, por exemplo, investe no setor de pesquisa em suas fábricas instaladas nos três estados sulinos e em Goiás.

Nesse cenário, o engenheiro de alimentos exerce papel fundamental. É ele quem conduz o desenvolvimento de produtos — como os livres de colesterol e aqueles com menos açúcar e gordura —, propõe melhorias e encontra novos métodos de conservação dos alimentos. O mesmo ocorre com outras indústrias do setor, como a Sadia e a Avipal. O objetivo é estar sempre um passo à frente do concorrente.

QUALIDADE DE PRIMEIRA

As novidades no setor enchem os olhos dos consumidores, mas não é só isso que faz com que as vendas cresçam. Manter a qualidade do que é produzido é peça-chave para atrair o mercado. Dessa forma, o engenheiro com essa especialização é solicitado para selecionar as melhores matérias-primas, fazer a manipulação correta dos alimentos e cuidar do armazenamento e do transporte até os supermercados, exportadores, açougues ou restaurantes. Tudo precisa

chegar ao destino com a melhor qualidade possível. Saindo das indústrias, esse profissional encontra um campo aberto também na assistência técnica dos equipamentos usados na indústria alimentícia e no comércio de matérias-primas.

400 NOVOS ALUNOS POR ANO

As regiões com a maior demanda por esse profissional são a Sul e a Sudeste. O interior de São Paulo — em cidades como São José dos Campos, Campinas e Taubaté — e a região metropolitana do Rio de Janeiro têm abrigado indústrias importantes que colaboram para levantar o mercado local.

Porém, para entrar em uma delas, é preciso passar pela forte concorrência de cerca de 400 engenheiros que se iniciam na profissão a cada ano. “Manter-se atualizado e ter flexibilidade, criatividade e sensibilidade para enfrentar situações novas são características imprescindíveis para o engenheiro de alimentos”, garante o professor Viotto, da Unicamp. No setor de pesquisa e desenvolvimento também é essencial falar um segundo idioma, de preferência o inglês. O salário médio fica em torno de 2 mil reais.

AULAS PRÁTICAS E TEÓRICAS

Mesmo sendo um curso cujo principal objetivo é estudar os alimentos, primeiro o aluno aprende toda a base das engenharias para só depois entrar nas disciplinas profissionalizantes. Em praticamente todas as escolas, os dois primeiros anos são dedicados às ciências exatas — matemática, física, química, administração, fenômenos de transporte, economia, computação, entre outras. Nos três últimos anos, no entanto, a grade curricular é dividida entre aulas práticas e teóricas. O aluno estuda análise e conservação de alimentos, microbiologia de alimentos, aproveitamento de subprodutos e tratamento de resíduos.

Curso

AVALIE O QUE VOCÊ VAI FAZER

Cursar uma boa faculdade também conta pontos no currículo. Atualmente existem mais de 40 cursos de engenharia de alimentos no país. O problema é que nem sempre eles têm estrutura suficiente para ensinar. Como ter contato com o lado prático da profissão é muito importante antes de completar os estudos, é bom verificar se a escola possui laboratórios para os alunos. Segundo professores da área, há três que são essenciais. O primeiro é o de análise, para conhecer as composições de alimentos, como grau de umidade, açúcares, proteínas, gorduras, e assim por diante. O segundo é o de tecnologia — onde são realizados todos os processos da produção dos alimentos. E o terceiro é o de engenharia, próprio para o desenvolvimento de equipamentos ou melhorias dos já existentes.

Mapa do emprego



- **Sudeste:** São Paulo e Rio de Janeiro
- **Sul:** Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná
- **Centro-Oeste:** Goiás