

ABEA: PROMOVENDO A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL PARA O DESENVOLVIMENTO DO SETOR ALIMENTÍCIO

“O Brasil hoje é uma referência em muitos setores da indústria alimentícia, tais como agrobusiness, carnes, bebidas, cítricos, confeitos, entre outros, contribuindo para as exportações do País. Possui centros de pesquisa de referência internacional e instituições de ensino e pesquisa reconhecidos mundialmente”.



Engenharia de alimentos é uma área de conhecimento específica capaz de englobar todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos, e que pode através do profissional com esta formação, potencializar o desenvolvimento deste ramo em todos os níveis, seja na formação de profissionais, no subsídio à elaboração de políticas, nos projetos de pesquisa, na atuação dentro das empresas do setor, assim como na colaboração à preservação da saúde pública (normatização técnica, orientação e fiscalização). Estes também são alguns dos objetivos da ABEA - Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos - entidade que congrega e representa a classe dos engenheiros e/ou tecnó-

gos de alimentos para a defesa de seus direitos e prerrogativas. Para falar sobre a atuação da ABEA e sobre o papel do engenheiro de alimentos no mercado alimentício, a revista Food Ingredients Brasil entrevistou com exclusividade o presidente da ABEA, Eduardo Monteiro.

Revista Food Ingredients Brasil - *O que é a ABEA e quais os objetivos de sua fundação?*

Eduardo Monteiro - A ABEA tem como objetivo congrega e representar a classe dos engenheiros e/ou tecnólogos de alimentos para a defesa de seus direitos e prerrogativas. Temos também como objetivo promover a valorização profissional, assim como zelar pela ética profissional.

Buscamos também a educação continuada, assim como a melhoria da formação educacional.

Revista Food Ingredients Brasil - *Qual o papel do engenheiro de alimentos para o desenvolvimento do setor alimentício?*

Eduardo Monteiro - O engenheiro de alimentos é um profissional multidisciplinar que pode atuar e colaborar em toda cadeia da produção de alimentos, buscando desde novas tecnologias de produção e do produto para o consumo, assim como assegurar a qualidade e segurança dos mesmos, garantindo uma maior vida de prateleira e uma melhor apresentação do produto final.

O engenheiro de alimentos atua

na indústria de produtos alimentícios, na indústria de insumos para processos e produtos (matérias-primas, equipamentos, embalagens, aditivos), em empresas de serviços, e nos órgãos e instituições públicas, exercendo suas atividades nas áreas de Produção/Processos, para racionalização e melhoria de processos e fluxos produtivos para incremento da qualidade e produtividade, e para redução dos custos industriais; Garantia de Qualidade, para determinação dos padrões de qualidade para os processos (desde a matéria-prima até o transporte do produto final), planejamento e implantação de estruturas para análise e monitoramento destes processos, e treinamento de pessoal para prática da qualidade como rotina operacional; Pesquisa e Desenvolvimento, visando o desenvolvimento de produtos e tecnologias com o objetivo de atingir novos mercados, redução de desperdícios, reutilização de subprodutos e aproveitamento de recursos naturais disponíveis; Projetos, no planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento (*plant lay-out*), instalações industriais, equipamentos), bem como estudo de viabilidade econômica; Comercial/Marketing, onde utiliza seu conhecimento técnico como diferencial de marketing na prospecção e abertura de mercados, na assistência técnica, no desenvolvimento de produtos junto aos clientes e apoio à área de vendas; e na Fiscalização de Alimentos e Bebidas, atuando junto aos órgãos governamentais de âmbito municipal, estadual e federal, objetivando o estabelecimento de padrões de qualidade e identidade de produtos, e na aplicação destes padrões pelas indústrias, garantindo assim, os direitos do consumidor.

Revista Food Ingredients Brasil - Como o engenheiro de alimentos é visto pela indústria alimentícia?

Eduardo Monteiro - Hoje, o engenheiro de alimentos está totalmente inserido na indústria

alimentícia em todos os departamentos, assim como em todas as áreas de serviços e legislação.

É um profissional valorizado pela sua formação e conhecimento da indústria de alimentação, suas necessidades e oportunidades de desenvolvimento e crescimento.

Atualmente, a profissão de engenheiro de alimentos está muito difundida, principalmente nos países mais industrializados, onde desempenha cada vez mais atividades relacionadas com excelência. Há que se ressaltar

“O engenheiro de alimentos é um profissional multidisciplinar que pode atuar e colaborar em toda cadeia da produção de alimentos, buscando desde novas tecnologias de produção e do produto para o consumo, assim como assegurar a qualidade e segurança dos mesmos”.

ainda que, no caso desses países, existem muitas oportunidades de intercâmbio com o Brasil, possibilitando o contato com tecnologias de ponta, para posterior adaptação e aplicação às nossas condições.

Revista Food Ingredients Brasil - Como tem sido a evolução desse profissional nos últimos anos?

Eduardo Monteiro - O engenheiro de alimentos tem ocupado cada vez mais destaque dentro da cadeia produtiva da alimentação, assumindo posições de liderança e cada vez mais sendo reconhecido como um profissional qualificado para as demais atividades.

Revista Food Ingredients Brasil - Na sua opinião, qual é o atual cenário tecnológico do setor de alimentos?

Eduardo Monteiro - Devido às novas demandas de produtos com maior tecnologia e crescentes demandas por parte dos consumidores, a indústria de alimentos vem buscando cada vez mais investir em tecnologia, sustentabilidade e competitividade.

Revista Food Ingredients Brasil - Como a ABEA tem contribuído para ampliar esse cenário tecnológico?

Eduardo Monteiro - Promovendo cursos para aprimorar o profissional, participando da discussão nacional de novas tecnologias e necessidades de desenvolvimento sustentável para este setor.

Revista Food Ingredients Brasil - Como o Brasil se posiciona, na área de pesquisa e desenvolvimento, com relação ao mercado internacional?

Eduardo Monteiro - O Brasil hoje é uma referência em muitos setores da indústria alimentícia, tais como agrobusiness, carnes, bebidas, cítricos, confeitos, entre outros, contribuindo para as exportações do País.

Possui centros de pesquisa de referência internacional e intuições de ensino e pesquisa reconhecidos mundialmente.

A indústria nacional tem investido em centros de desenvolvimento tecnológicos e de novos produtos.

Revista Food Ingredients Brasil - Qual o potencial de crescimento do setor alimentício no Brasil? O que falta para a indústria alimentícia se desenvolver ainda mais?

Eduardo Monteiro - O Brasil é reconhecidamente um país com vocação para a indústria de alimentos, precisando de mais políticas que favoreçam o crescimento do setor, promovendo e facilitando o investimento da iniciativa privada.

Hoje, o setor já contribui com uma parcela significativa do PIB e da geração de empregos.

Revista Food Ingredients Brasil-
O que podemos esperar para o futuro na área de pesquisa alimentícia?

Eduardo Monteiro - Uma preocupação com alimentos que estejam voltados para a saúde e bem-estar; a busca por ingredientes naturais, novas tecnologias de processamento e produção e embalagens mais convenientes e mais apropriadas para cada nicho de mercado.

Revista Food Ingredients Brasil-
Qual a posição dos engenheiros de alimentos com relação aos alimentos funcionais? Em sua opinião, qual o potencial de crescimento desse mercado?

Eduardo Monteiro - Este é um mercado que continuará crescendo ao longo dos próximos anos.

Hoje, é fundamental a preocupação com a qualidade dos alimentos consumidos, pensando na prevenção de certas doenças, assim como uma melhor qualidade de vida.

É certo que com o aumento da expectativa de vida da população, cresce a demanda por produtos alimentícios que auxiliem na escolha de uma alimentação equilibrada.

Revista Food Ingredients Brasil-
Quais os projetos da ABEA para os próximos anos?

Eduardo Monteiro - Estamos finalizando uma parceria para a execução do I Circuito Brasileiro de Engenharia de Alimentos, que será levado para diversas regiões do Brasil, aumentando a ligação entre indústria e profissionais e valorizando a atividade regional.

Além disso, também estamos buscando uma maior participação regional dos engenheiros de alimentos no sentido de ampliar e diversificar a atuação da ABEA como prestadora de serviços para os associados e profissionais da área.

A ABEA também estará realizando no mês de outubro próximo, dois cursos enfocando a legislação de alimentos, tema de grande interesse para os engenheiros de alimentos.

Confira os cursos ao lado.

Legislação de Alimentos: Atualidades e Tendências

Outubro de 2009 - 09h00 às 17h00

Porto Alegre - Rio Grande do Sul

Coordenação Técnica – Susi Lapa

Experiência de 22 anos na área de legislação de alimentos. Farmacêutica Bioquímica (USP). Trabalhou por 10 anos na ABIA - Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, onde gerenciou o Departamento Técnico, onde criou e coordenou por 3 anos o Departamento de Registro de Produtos. Foi sócia-diretora da empresa FoodStaff -Assessoria em Alimentos Ltda por 4 anos. Fundou a Legali Consultoria Assessoria Ltda em 2002 e desde lá presta

serviços de consultoria a diversas indústrias de alimentos e afins. Ministra cursos sobre legislação de alimentos e também “in company”.

Objetivo: Trazer ao público temas que terão impacto no mercado de alimentos e bebidas a curto, médio e longo prazo.

Público Alvo: Engenheiros de Alimentos, Nutricionistas, Advogados e demais Profissionais que atuem nas áreas de Normas Técnicas, Desenvolvimento, Produção, Controle de Qualidade, Legislação, Vendas Técnicas, entre outras.

Legislação de Alimentos: do Desenvolvimento ao Lançamento de Produtos

29 de Outubro de 2009

- Quinta-feira - 10h00 às 17h00

Centro de Convenções da Bahia - Salvador - Bahia durante a FISPAL BAHIA

Coordenação Técnica

- Ana Maria Giandon

Engenheira de Alimentos pela Fundação Educacional de Barretos. Integrante do Depto Técnico da ABIA no período de 1986 a 1988. Consultora em regulamentação técnica de alimentos no Ministério da Saúde e Agricultura, desde 1986. Especialista também em Legislação de Alimentos do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior; Secretarias Estaduais de Saúde e da Agricultura e Código de Defesa do Consumidor. Editora de informativos e manuais

técnicos legislativos de alimentos. Ministra palestras de atualização na área de legislação de alimentos. Realiza treinamentos técnicos especializados para empresas

Objetivo - O evento tem como objetivo levar aos interessados um panorama geral sobre os requisitos necessários para o registro de produtos, envolvendo fórmulas, dizeres de rotulagem, rotulagem nutricional e demais procedimentos obrigatórios

Público Alvo - Engenheiros de Alimentos, Nutricionistas, Advogados e demais Profissionais que atuem nas áreas de Normas Técnicas, Desenvolvimento, Produção, Controle de Qualidade, Legislação, Vendas Técnicas, entre outras.