

## SOP

---

O Serviço de Orientação Psicopedagógica (SOP) da Organização Educacional Farias Brito é formado por psicólogos e orientadores educacionais que realizam amplo trabalho para o desenvolvimento global do aluno. Dentre as atividades empreendidas por esse setor, a Orientação Profissional se destaca pela importância de sua contribuição para o crescimento e amadurecimento dos jovens que, em geral, pela primeira vez, precisam tomar uma decisão importante na vida. Para tanto, são estimulados a se conhecerem melhor, perceberem as influências a que estão expostos e, sobretudo, receberem informações sobre os diversos cursos e profissões existentes no mercado.

Esse folheto, portanto, foi elaborado para propiciar aos alunos um conhecimento básico acerca das características de cada profissão.

[fb@fariasbrito.com.br](mailto:fb@fariasbrito.com.br) – [www.fariasbrito.com.br](http://www.fariasbrito.com.br)

# Cursos & Profissões

*Se você é...*

*criativo, gosta de experiências científicas, adora as aulas de Química e Biologia no laboratório, acha o maior barato abrir sapos e ratos, de vez em quando mistura Coca-Cola com detergente para ver se descobre um novo e revolucionário produto, ...É bom pensar em...*

## Engenharia de Alimentos

Este engenheiro acompanha a fabricação, a conservação o armazenamento e o transporte de alimentos industrializados.

### **O QUE É**

---

Sabe *sundae* com calda e castanha que dá para comprar na padaria? Sabe pão de queijo congelado? Sabe “aquela” lasanha com queijo derretido e muito molho? Não é só o dedo da *mamma* que está nessas delícias. O do engenheiro de alimentos também está. Ele inventa novos produtos, elabora fórmulas, decide o melhor modo de transportar a matéria-prima, a embalagem, a conservação e até o transporte para as lojas e supermercados.

Esse profissional cuida de todas as etapas de preparo e conservação de alimentos de origem animal e vegetal. Seleciona a matéria-prima, como leite, carnes, peixes, legumes e frutas, e define a melhor forma de armazenagem, acondicionamento e preservação dos produtos, projetando equipamentos e embalagens. Cria e testa formulações, a fim de determinar o valor nutricional de alimentos industrializados, seu sabor, sua cor e consistência. Define, também, o tipo de conservantes usados na preservação. A indústria alimentícia é, sem dúvida, seu principal campo de atuação, mas pode trabalhar, ainda, em indústrias fornecedoras de equipamentos, embalagens e aditivos.

## O CURSO

---

Quando escolhi Engenharia de Alimentos, imaginava que iria passar grande parte do tempo em laboratório, desenvolvendo novos produtos. Mas só no estágio é que acabei colocando a mão na massa, conta Maria José Crulhas, aluna da Unesp de São José do Rio Preto, em São Paulo. Por outro lado, foram as matérias teóricas que me deram a base para encarar o dia a dia, ela lembra.

A parte teórica chega a 70% do currículo e abrange Estatística, Física, Matemática e Química, além de Controle de Qualidade, Gerenciamento Industrial e Processamento de Dados. Nas aulas práticas, aprende-se a transformar matérias-primas e a armazenar e conservar produtos.

**Duração média do curso:** Cinco anos.

### O que você pode fazer como Engenheiro de Alimentos:

- **Controle de qualidade** – Fiscalizar a industrialização de alimentos e garantir sua qualidade desde a matéria-prima até o produto final.
- **Marketing e vendas** – Fazer a ponte entre empresa e consumidor, organizar as informações ao público e conquistar o mercado para o produto.
- **Normas e padronização** – Atuar nos órgãos públicos de controle e fiscalização dos processos produtivos e fazer cumprir as normas exigidas para o desenvolvimento e registro de novos produtos.
- **Pesquisa e desenvolvimento** – Trabalhar com pesquisas, testes e ensaios de laboratório na criação de novos produtos ou melhoramento dos existentes.
- **Planejamento e projeto industrial** – Definir equipamentos e instalações para uma nova indústria e avaliar a viabilidade técnica e econômica do projeto.
- **Produção** – Coordenar a fabricação, o acondicionamento, a conservação e a estocagem do produto e indicar técnicas adequadas para a transformação de matérias-primas.
- **Automação de processos** – Planejar e implantar linhas automatizadas desde a produção.
- **Tratamento de resíduos** – Definir métodos de descarte, reciclagem e possível reaproveitamento de resíduos da indústria alimentícia, proteger do meio ambiente.

## COMO ESTÁ O MERCADO

---

Esse engenheiro encontra boas perspectivas em vários segmentos da cadeia produtiva na indústria agroalimentar de **controle de qualidade à pesquisa e desenvolvimento de produtos**. Há vagas em praticamente todos os segmentos: indústrias de massas e panificação, cervejarias, fábricas de refrigerantes, embutidos e outros derivados de carnes, industrialização de frutas, polpas e sucos, beneficiamento de café e laticínios. O mercado está aquecido em todas as regiões do país.

### ONDE ESTUDAR

---

BA – Feira de Santana: Uefs.

CE – Fortaleza: UFC.

PB – João Pessoa: UFPB.