

Relatório da Família

Código	Títulos
2222	Engenheiros de alimentos e afins

Títulos

2222-05 - ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

2222-15 - TECNÓLOGO EM ALIMENTOS - Tecnólogo em agroindústria, Tecnólogo em laticínios, Tecnólogo em processamento de carnes

Descrição sumária

Desenvolvem produtos e processos da área de produção de alimentos, controlando sua qualidade. Gerenciam processos e elaboram projetos de produção de alimentos. Coordenam equipes e podem prestar consultoria, assessoria e assistência técnica.

Formação e experiência

O exercício das ocupações requer formação em Engenharia de Alimentos ou em curso superior de tecnologia em áreas afins, com registro no CREA.

Condições gerais de exercício

Atuam em um amplo campo de trabalho, em indústrias tradicionais como alimentos e bebidas. Trabalham em equipes multidisciplinares, podendo supervisioná-la ou serem supervisionados. São empregados, majoritariamente, em empresas privadas. Para o exercício de suas atividades, requer-se, no mercado, uma experiência de 1 a 2 anos.

Esta família não compreende

Consulte

Código internacional CIUO88

2145 - Ingenieros mecánicos

Notas

Gacs

A - DESENVOLVER PRODUTOS E PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

A.1 - Determinar características físico-químicas dos produtos

A.2 - Pesquisar mercado

A.3 - Prospectar soluções tecnológicas

A.4 - Avaliar tecnologias disponíveis

A.5 - Pesquisar processos, materiais e equipamentos

A.6 - Avaliar processos, materiais e equipamentos

A.7 - Testar produto e processo

A.8 - Determinar condições de armazenagem

A.9 - Desenvolver embalagem

A.10 - Desenvolver rotulagem

A.11 - Determinar tempo de prateleira (shelf-life)

A.12 - Analisar características físico-químicas e microbiológicas dos produtos

A.13 - Analisar características sensoriais

A.14 - Estimar custos

A.15 - Avaliar aceitação do produto

A.16 - Avaliar rendimento do alimento

A.17 - Validar produção em escala industrial

B - CONTROLAR QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

B.1 - Implantar programas de qualidade (appcc, bpf, bpm)

B.2 - Selecionar fornecedores

B.3 - Selecionar matéria-prima

B.4 - Coletar amostras para análise

B.5 - Validar matéria-prima

B.6 - Classificar matéria-prima

B.7 - Realizar análises laboratoriais

B.8 - Verificar parâmetros físico-químicos e microbiológicos

B.9 - Verificar características sensoriais

B.10 - Analisar resultados

B.11 - Analisar dados

B.12 - Acondicionar amostras

B.13 - Armazenar amostras

B.14 - Autorizar descarte das amostras

B.15 - Descartar amostras

B.16 - Realizar auditorias

C - GERENCIAR PROCESSOS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

C.1 - Definir padrões de procedimentos

C.2 - Definir volume de produção

C.3 - Programar produção

C.4 - Definir processos

C.5 - Planejar rastreabilidade do produto

C.6 - Adequar matérias-primas aos padrões

C.7 - Ajustar formulação aos padrões

C.8 - Identificar necessidades de novos equipamentos

C.9 - Implementar novas tecnologias

C.10 - Supervisionar sistemas de higienização de utensílios, equipamentos e instalações

C.11 - Verificar funcionamento dos equipamentos

C.12 - Solicitar manutenção dos equipamentos

C.13 - Calibrar equipamentos

C.14 - Aferir equipamentos

C.15 - Supervisionar manutenção dos equipamentos

C.16 - Supervisionar controle de estoque

C.17 - Supervisionar controle integrado de pragas

C.18 - Definir destino de produtos não conformes

C.19 - Definir destino dos resíduos

C.20 - Definir tratamento de efluentes e resíduos

D - ELABORAR PROJETO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

D.1 - Definir leiaute da planta

D.2 - Adequar instalações

D.3 - Dimensionar equipamentos

D.4 - Dimensionar linha de produção

D.5 - Elaborar cronograma físico e financeiro

D.6 - Definir equipamento

D.7 - Definir utensílios

D.8 - Desenvolver simuladores de processos (planta piloto)

D.9 - Analisar planta de produção

D.10 - Coordenar implementação do projeto de produção

D.11 - Participar da execução do projeto de produção

D.12 - Avaliar viabilidade financeira

D.13 - Verificar fluxo de produção

E - COORDENAR EQUIPES

E.1 - Dimensionar equipes de trabalho

E.2 - Determinar perfil profissional

E.3 - Participar da seleção de pessoal

E.4 - Elaborar escala de trabalho

E.5 - Capacitar equipe

E.6 - Delegar tarefas

E.7 - Avaliar desempenho de equipe

E.8 - Fisclizar cumprimento de tarefas

E.9 - Sugerir promoção de funcionários

E.10 - Dispensar funcionários

F - PRESTAR CONSULTORIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

F.1 - Realizar visita técnica

F.2 - Identificar necessidades do cliente

F.3 - Diagnosticar problemas

F.4 - Testar alternativas

F.5 - Planejar logística de distribuição

F.6 - Prestar suporte à área comercial e marketing

F.7 - Realizar avaliação técnica

F.8 - Propor soluções

Y - COMUNICAR-SE

Y.1 - Consultar literatura técnica e legislação

Y.2 - Consultar órgãos oficiais

Y.3 - Orientar funcionários

Y.4 - Participar da integração de pessoal

Y.5 - Elaborar documentação técnica

Y.6 - Registrar documentos

Y.7 - Solicitar registro de produto

Y.8 - Registrar ocorrências

Y.9 - Emitir laudos técnicos

Y.10 - Emitir pareceres técnicos

Y.11 - Fornecer informações ao consumidor

Y.12 - Esclarecer dúvidas do consumidor

Y.13 - Participar de auditorias qsmrs

Z - DEMONSTRAR COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Z.1 - Demonstrar liderança

Z.2 - Trabalhar em equipe

Z.3 - Demonstrar pró-atividade

Z.4 - Demonstrar flexibilidade

Z.5 - Demonstrar iniciativa

Z.6 - Demonstrar visão sistêmica

Z.7 - Demonstrar empatia

Z.8 - Demonstrar raciocínio lógico

Z.9 - Demonstrar raciocínio analítico

Z.10 - Demonstrar acuidade sensorial

Z.11 - Demonstrar memória sensorial

Z.12 - Demonstrar senso crítico

Z.13 - Demonstrar senso estético

Z.14 - Trabalhar com segurança

Z.15 - Demonstrar organização

Z.16 - Contornar situações adversas

Recursos de trabalho

Termômetro

Recursos De Informática

Calculadora

Aparelhos De Comunicação

Balanças

Epi

Máquina Fotográfica

Vidrarias

Reagentes Químicos

Estufa

Legislação Específica E Normas Técnicas

Analisador De Gases

Cronômetro

Medidor De Umidade

Trena

Refratômetro

Lupa

Lanterna

Ocupações e seus Recursos

Engenheiro de alimentos

Tecnólogo em alimentos

Participantes da descrição

Especialistas

Barbara Jacqueline Pian

Diogo Araújo De Freitas

Felipe Bonini

Gabriela Lovat De Freitas

Gilmar Pires Da Cunha

Gumercindo Ferreira Da Silva

Marchelita G. Ribeiro Coimbra

Moacir Bitelbron

Wagner Mario Fernandes Campos

Instituições

Barion Indústria E Comércio De Alimentos S/a

Cedrense

Expertise Consultoria

Laticínio Leite Bom

Mercochem

Ufra - Native Alimentos

Instituição conveniada responsável

Ministério Do Trabalho E Emprego - Mte

Glossário

PIQ - Padrão de Identidade de Qualidade

Vida de prateleira (shlef-life) - Validade

OHSAS, ISO - Programas de qualidade

POP - Procedimento Operacional

SIF - Serviço de Inspeção Federal

SIM - Serviço de Inspeção Municipal

APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF - Boas Práticas de Fabricação

BPM - Boas Práticas de Manipulação

PCP - Programa de Controle da Produção

RT - Responsável Técnico