



COLOCAÇÃO DOS EGRESSOS DO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DA UNIVERSIDADE DE PASSO FUNDO

Christian Oliveira Reinehr – reinehr@upf.br

Luciane Maria Colla – lmcolla@upf.br

Universidade de Passo Fundo, Faculdade de Engenharia e Arquitetura

BR 285, Bairro São José

CEP 99052-900, Passo Fundo, RS

***Resumo:** O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo iniciou suas atividades em 1998, sendo implantado a partir de uma demanda das empresas vinculadas à área de alimentos na região do município de Passo Fundo. Até o início de 2013 a Universidade de Passo Fundo formou 187 engenheiros de alimentos para atuarem em diversos locais e funções. A taxa de colocação no mercado do curso é de 86,2%, sendo que 61,7% dos egressos atuam em indústrias, seguido do posicionamento em programas de pós-graduação (21,3%), da atuação em serviços (13,8%) e da colocação em instituições de ensino/pesquisa (3,2%). As indústrias que mais absorvem os egressos do curso são da área de carnes (55,2%), vindo logo a seguir os estabelecimentos dos setores de leite (19,0%) e de grãos (8,6%). A maior parte dos egressos fixa residência no estado do Rio Grande do Sul (81,1%), totalizando mais de 95% na região sul do Brasil, fortalecendo o desenvolvimento da região relacionado à área de alimentos.*

***Palavras-chave:** Egressos, Engenharia de Alimentos, UPF.*

1 INTRODUÇÃO

A Engenharia de Alimentos é uma profissão de caráter multidisciplinar e abrange diversas áreas do conhecimento humano. Esse caráter multidisciplinar da profissão é consequência do tipo de informações necessárias para o domínio dos processos ligados à produção de alimentos. O trabalho do engenheiro de alimentos abrange desde a recepção das matérias-primas até a distribuição no varejo, passando também pela área de ensino e pesquisa, assim como assessoria e fiscalização das atividades.

O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo iniciou suas atividades em 1998, sendo implantado a partir de uma demanda regional, em virtude das características agroindustriais do Planalto Médio, e está em constante evolução, buscando a melhoria contínua da qualidade do ensino, da pesquisa e da extensão na área de alimentos.

Desde a sua implantação já ingressaram no curso 677 acadêmicos, sendo que até o início de 2013 a Universidade de Passo Fundo formou 187 engenheiros de alimentos para atuarem nas mais diversas funções e locais.

Objetiva-se neste trabalho apresentar o panorama da colocação dos egressos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo.

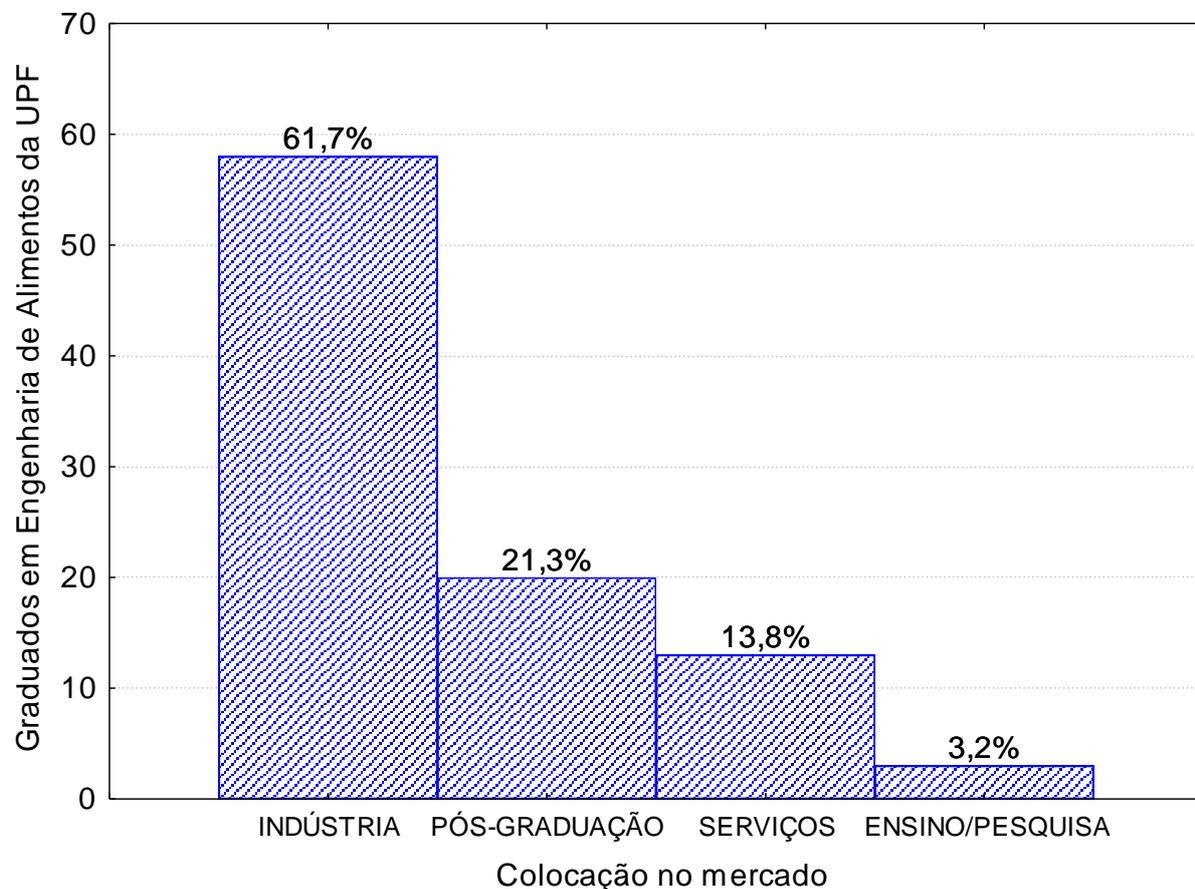
2 COLOCAÇÃO DOS EGRESSOS

O curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo realiza o acompanhamento dos seus egressos, através da coleta periódica das informações de atuação profissional, mantendo contato por *e-mail* e/ou redes sociais a fim de auxiliar os engenheiros formados para a sua colocação no mercado de trabalho.

Os dados obtidos com os egressos dos últimos cinco anos (entre 2007 e 2012) mostram que o curso formou nesse período 117 engenheiros de alimentos, sendo possível a manutenção de contato com 93,2% destes. A colocação profissional dos engenheiros formados no período referido é de 86,2%, que pode ser considerada como muito boa.

A Figura 1 apresenta a colocação dos engenheiros de alimentos formados na UPF nos últimos cinco anos em relação à área de atuação. Verifica-se que a maior parte está atuando na indústria (mais de 60%), enquanto que cerca de 20% dos egressos optaram pela educação continuada (em programas de pós-graduação), mas a área de serviços (assistência técnica, vendas) também vem apresentando um aumento das oportunidades para esta profissão. A área de ensino e pesquisa apresentou menor colocação principalmente pelos dados considerarem os egressos dos últimos cinco anos, enquanto que a inserção nessa área normalmente exige a conclusão de cursos de pós-graduação em nível de mestrado e doutorado, o que leva em torno de seis anos.

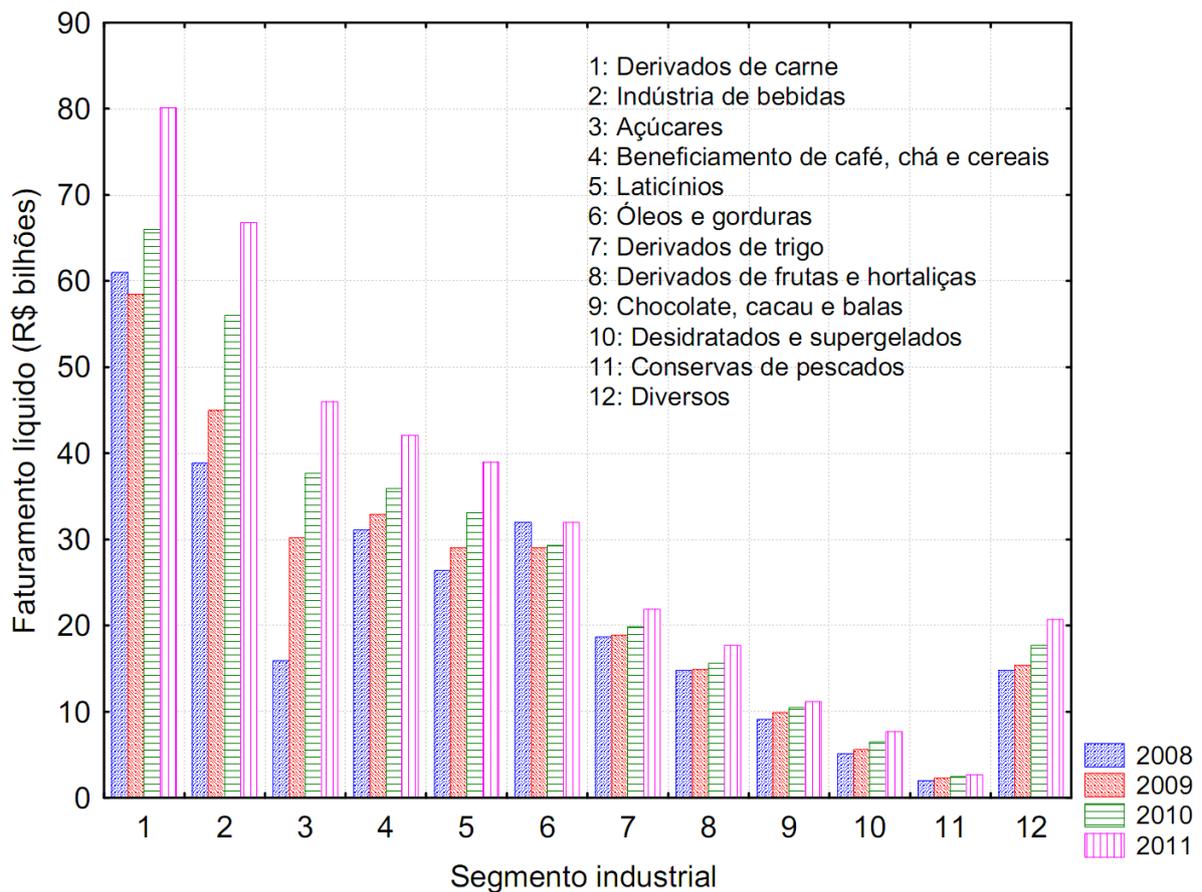
Figura 1 – Colocação dos egressos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo em relação à área de atuação



2.1 Opção pelo trabalho em indústrias

A colocação de mais de 60% dos egressos do curso no setor de manufatura é um reflexo da expansão da indústria nacional. A Figura 2 apresenta a evolução do faturamento líquido das indústrias de alimentos no Brasil nos últimos quatro anos. A indústria de alimentos e bebidas se modificou bastante nas últimas duas décadas. A população brasileira migrou fortemente dos alimentos *in natura* para os industrializados. Hoje, 85% dos alimentos consumidos no país passam por algum processamento industrial, contra 70% em 1990 e apenas 56% em 1980. A indústria também tem explorado, de forma crescente, novos nichos de mercado, como os relacionados aos alimentos funcionais e dietéticos, com um aumento significativo do faturamento vinculado aos produtos de saúde e bem-estar (*diet, light, funcionais, fortificados, naturais e saudáveis*) (ABIA, 2012).

Figura 2 – Evolução do faturamento líquido das indústrias de alimentos no Brasil



Fonte: ABIA, 2012 (com adaptações)



A Figura 3 mostra os tipos de indústrias em que atuam os engenheiros de alimentos formados na UPF nos últimos cinco anos. As indústrias de carnes captam a maior parte dos egressos (55,2%), vindo logo a seguir as indústrias de leite (19,0%) e de grãos (8,6%).

Conforme verificado anteriormente a indústria que apresenta maior faturamento é da área de carnes, justificando a maior colocação de egressos nessa área. Estes resultados são também um reflexo da área de abrangência da universidade, sendo observada uma elevada concentração de estabelecimentos ligados à produção de soja, milho e trigo e à criação de aves, suínos e bovinos leiteiros na região de Passo Fundo e em municípios vizinhos. Essas indústrias de alimentos podem ser visualizadas na Figura 4, que mostra a distribuição dos trabalhadores nas indústrias de alimentos do estado do Rio Grande do Sul. Observa-se um importante eixo que vai da região metropolitana de Porto Alegre até a região de Passo Fundo e Erechim, havendo uma grande concentração de indústrias de alimentos que empregam milhares de trabalhadores (SEPLAG, 2012).

Figura 3 – Setores de atuação dos egressos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo nas indústrias de alimentos

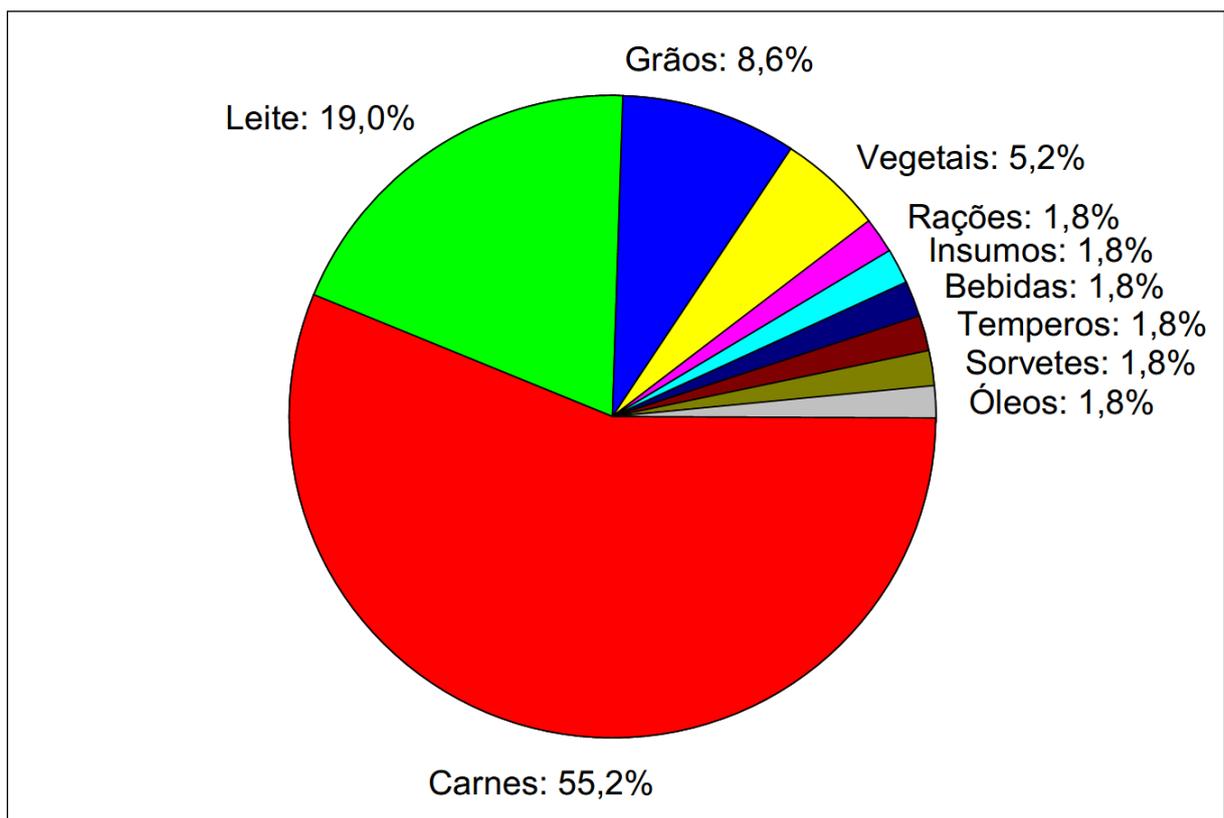
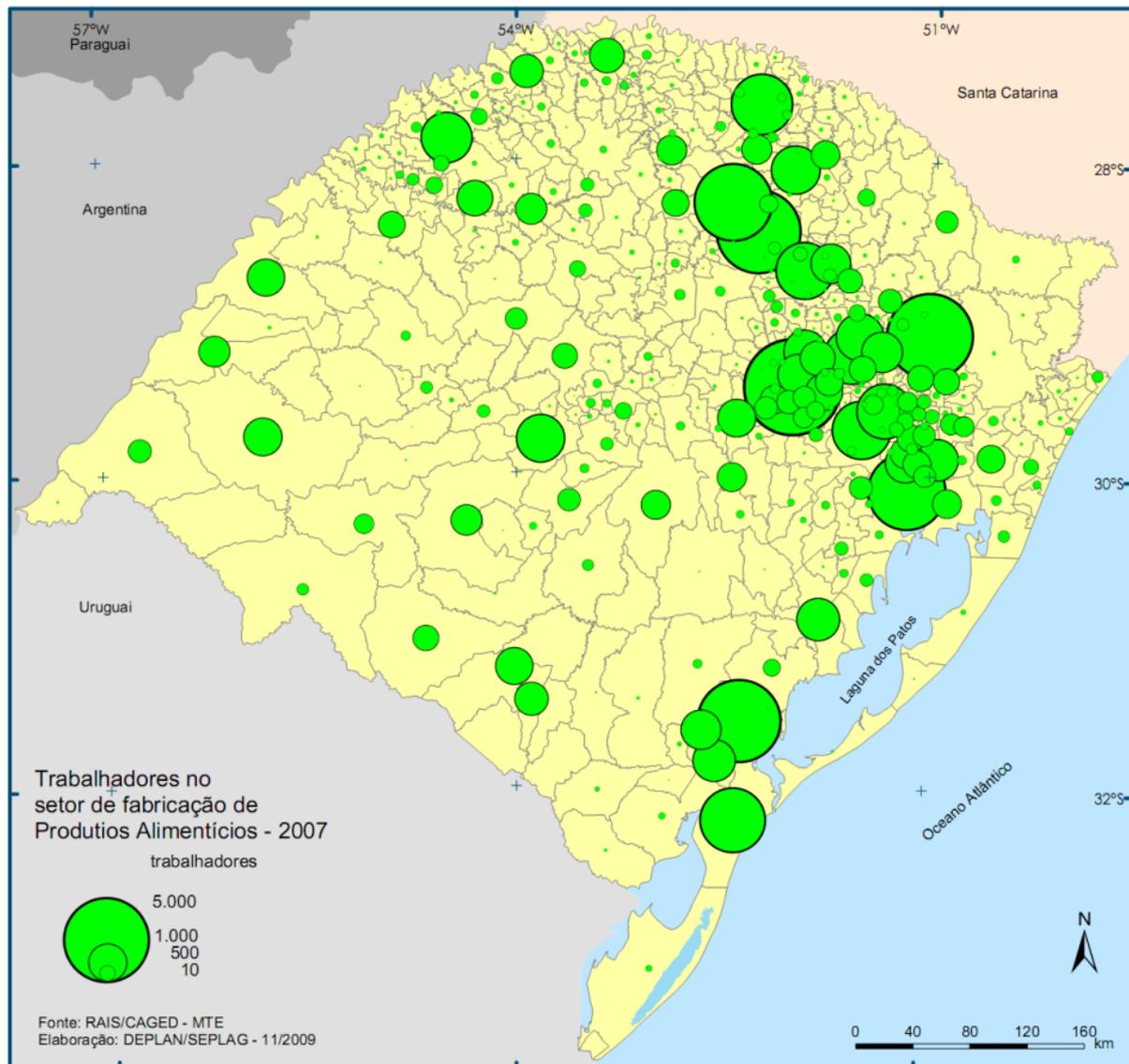


Figura 4 – Distribuição dos trabalhadores nas indústrias de alimentos do Rio Grande do Sul



Fonte: SEPLAG, 2012

2.2 Opção pela educação continuada

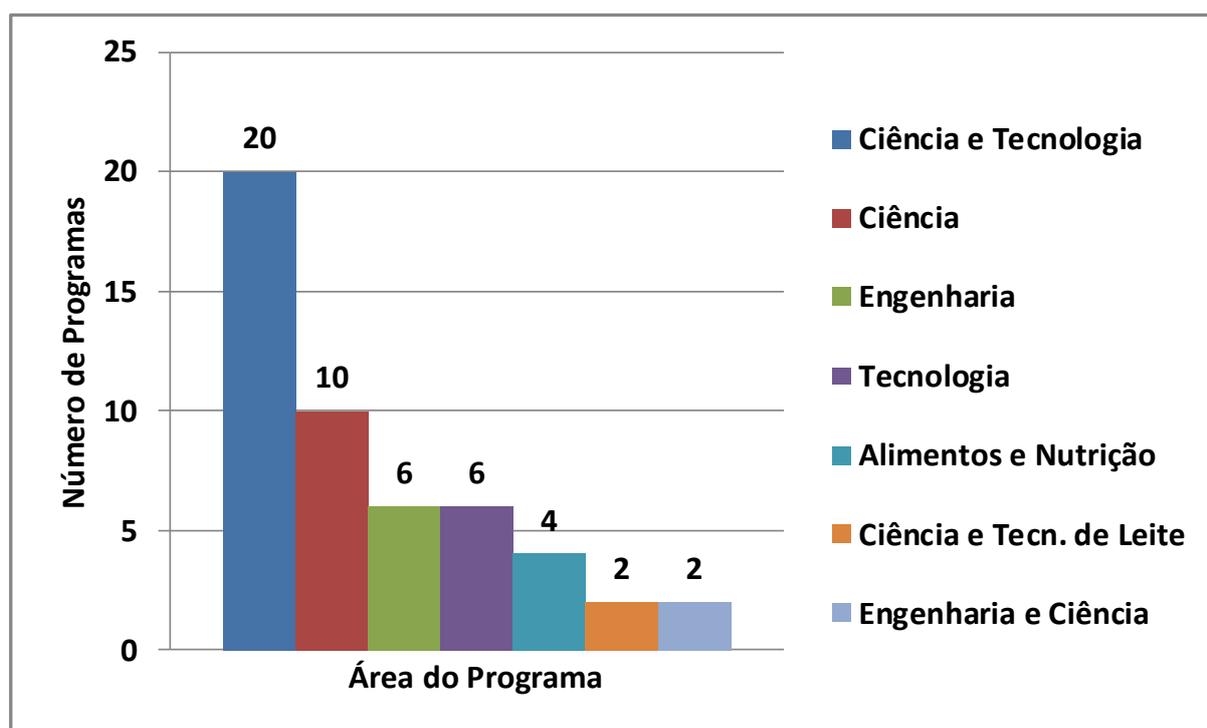
O segundo maior percentual de colocação dos engenheiros de alimentos formados na UPF está na opção pela educação continuada, a qual apresenta duas justificativas. A primeira está na percepção do egresso de que há uma necessidade permanente de manter-se atualizado frente ao mundo atual. A segunda está vinculada à expansão no país da oferta de cursos de graduação em Engenharia de Alimentos e áreas afins, gerando uma procura maior por docentes com essa formação.

A Figura 5 apresenta a distribuição de Programas de Pós-Graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos no Brasil. Atualmente 50 Programas são reconhecidos pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), os quais ofertam 44

curso de Mestrado Acadêmico, 6 cursos de Mestrado Profissional e 27 cursos de Doutorado. A área de Ciência e Tecnologia de Alimentos também apresentou uma grande expansão no que diz respeito à oferta de cursos de pós-graduação. Esta evolução também está vinculada à necessidade de melhorar a inovação tecnológica deste setor no país, que vem se consolidando como um dos principais responsáveis pelo desenvolvimento econômico e social obtido nos últimos anos.

Segundo Rocha Neto (2010) a pós-graduação na área de Ciências Agrárias tem potencial para crescer cerca de 40% nos próximos 10 anos. Para a criação de cursos de mestrado e doutorado destacam-se as seguintes áreas: Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Zootecnia, todas de grande importância no contexto do Plano de Desenvolvimento Produtivo. Esse plano foi divulgado em 2009 pela Agência Brasileira de Desenvolvimento Industrial (ABDI), sendo consensual a ideia de que a educação, a ciência, a tecnologia e a inovação são essenciais à sustentação do crescimento econômico e à melhoria da qualidade de vida.

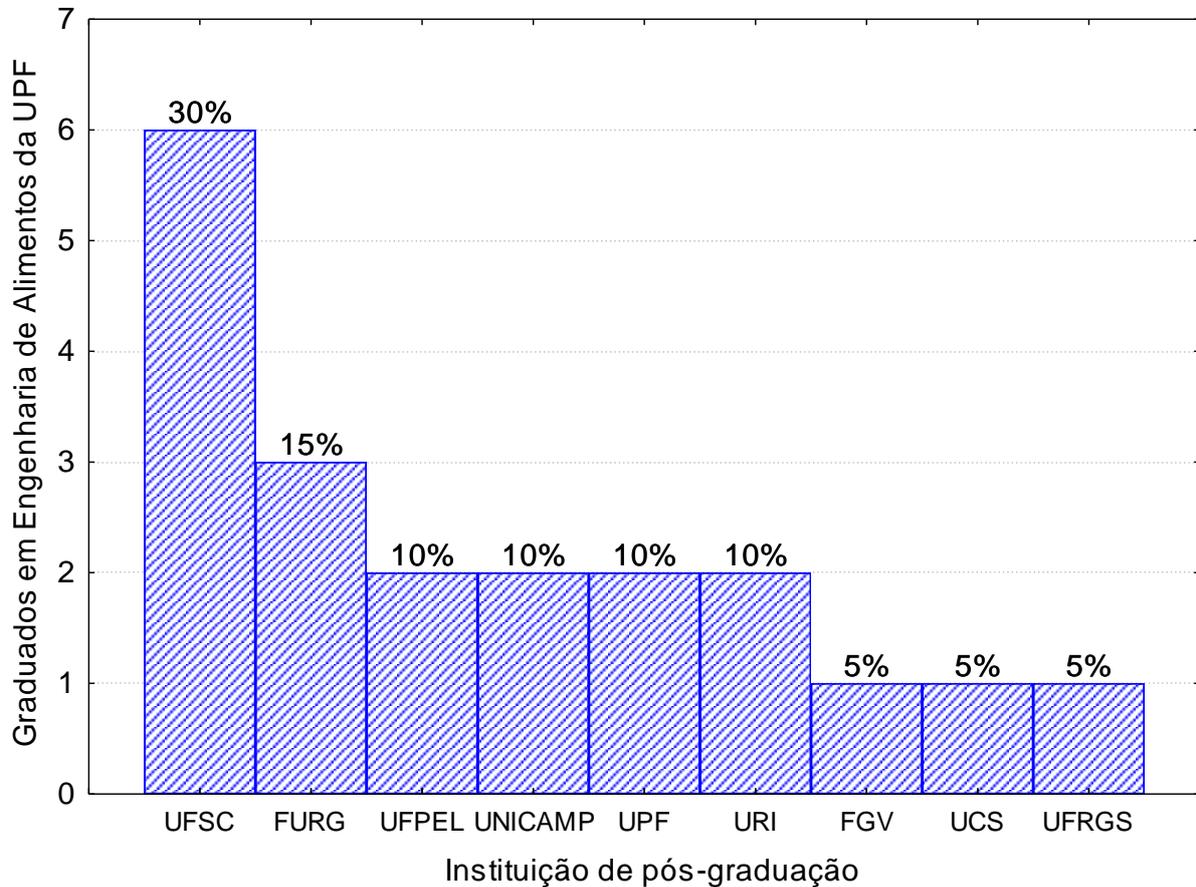
Figura 5 – Distribuição dos Programas de Pós-Graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos reconhecidos pela Capes



Fonte: CAPES, 2013

Os engenheiros de alimentos formados na UPF que optaram pela educação continuada através da realização de cursos de pós-graduação (principalmente em nível de mestrado e doutorado) superaram 20%, sendo que o destino principal foi a Universidade Federal de Santa Catarina (30% do total), conforme apresentado na Figura 6. Outras instituições que receberam os egressos nos últimos anos foram: Universidade Federal do Rio Grande, Universidade Federal de Pelotas, Universidade Estadual de Campinas, Universidade de Passo Fundo, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões, Fundação Getúlio Vargas, Universidade de Caxias do Sul e Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Figura 6 – Local da realização da pós-graduação pelos egressos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo



2.3 Local de atuação

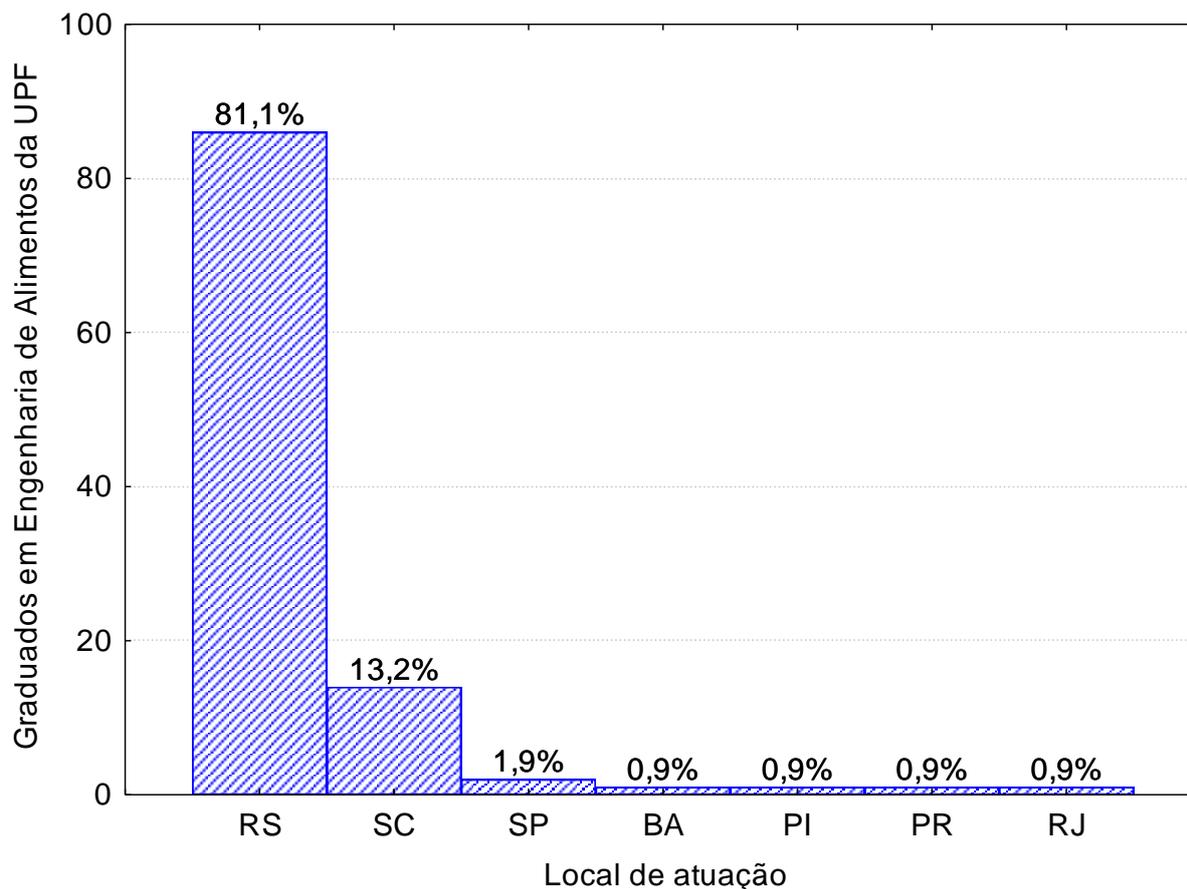
A Figura 7 apresenta o local de residência e/ou atuação dos engenheiros de alimentos egressos da UPF. A maioria dos graduados atua no estado do Rio Grande do Sul (mais de 80%), destacando-se também a atuação no estado de Santa Catarina. Cerca de 95% dos engenheiros de alimentos oriundos da UPF se colocaram no mercado na região sul do Brasil, o que pode ser explicado pela sua elevada quantidade de indústrias de alimentos e de cursos de pós-graduação, refletindo em uma alta taxa de empregabilidade nessa área.

O projeto pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo foi organizado para que o egresso apresente um perfil com as bases sólidas da engenharia voltadas para a formação humanística e para as aplicações na produção de alimentos. A matriz curricular, associada à exigência do cumprimento de atividades complementares, proporciona ao engenheiro de alimentos egresso da UPF o perfil estabelecido nas diretrizes curriculares nacionais, unindo atividades teóricas e práticas com metodologias de ensino e avaliação bem definidas (UPF, 2009).

O curso de Engenharia de Alimentos da UPF foi concebido para fortalecer o desenvolvimento da região relacionado à área de alimentos. Percebe-se que a maioria dos

egressos do curso está efetivamente empenhada em buscar esse desenvolvimento ao fixarem seu local de atuação na região.

Figura 7 – Local de atuação dos egressos do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade de Passo Fundo



3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso de Engenharia de Alimentos da UPF apresenta uma taxa de colocação no mercado de 86,2%, sendo que mais de 60% dos egressos atuam em indústrias, seguido do posicionamento em programas de pós-graduação, pouco superior a 20%.

As indústrias que mais absorvem os egressos do curso são da área de carnes (55,2%), vindo logo a seguir os estabelecimentos dos setores de leite (19,0%) e de grãos (8,6%).

A maior parte dos egressos fixa residência no estado do Rio Grande do Sul (81,1%), totalizando mais de 95% na região sul do Brasil, fortalecendo o desenvolvimento da região relacionado à área de alimentos.



4 REFERÊNCIAS

ABIA. Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. **O setor em números**. Disponível em: <http://www.abia.org.br/vst/o_setor_em_numeros.html>. Acesso em: 19 maio 2012.

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. **Cursos recomendados e reconhecidos**. Disponível em: <<http://www.capes.gov.br/avaliacao/cursos-recomendados-e-reconhecidos>>. Acesso em: 9 jun. 2013.

ROCHA NETO, I. Prospectiva da Pós-Graduação no Brasil (2008-2022). **Revista Brasileira de Pós-Graduação**, v. 7, n. 12, p. 58-79, 2010.

SEPLAG – Secretaria de Planejamento, Gestão e Participação Cidadã. Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul. **Estabelecimentos e trabalhadores dos setores de produtos alimentícios e bebidas**. Disponível em: <<http://www.scp.rs.gov.br/atlas>>. Acesso em: 18 jul. 2012.

UPF – Universidade de Passo Fundo. **Projeto pedagógico do curso de Engenharia de Alimentos**. Passo Fundo: Faculdade de Engenharia e Arquitetura, 2009.

PLACEMENT OF GRADUATED FOOD ENGINEERS FROM UNIVERSITY OF PASSO FUNDO

Abstract: *University of Passo Fundo offered in 1998 a graduation course in Food Engineering. Many food industries from the region were interested in qualifying their employees and helped the university for achieving it. Until the beginning of 2013 University of Passo Fundo has formed 187 food engineers to work in many cities and doing different activities, reaching about 86.2% of market placement rate. 61.7% of graduates are working in food industries, followed by placement in graduate programs (21.3%), services (13.8%) and teach/research institutions (3.2%). Companies which employ most of the graduates are meat industries (55.2%), dairy industries (19.0%) and grain industries (8.6%). Most graduates (95%) live now in southern Brazil (81% in Rio Grande do Sul), strengthening the development of food sector in the region of the university.*

Keywords: *Graduated Students, Food Engineering, UPF.*