**CAMPO DE ATUAÇÃO DO ENGENHEIRO DE ALIMENTOS – UMA PESQUISA DE E-SURVEY EM EMPREENDIMENTOS DO SETOR ALIMENTÍCIO DO MS**

**Instituição: Curso Engenharia de Alimentos – UEMS UU. Naviraí**

**Área temática: Ciências Agrárias**

**ALMEIDA,** Luana de Lima1(luanadelima2@outlook.com);

**BUSANELO,** Ernani Carpenedo2 (ernanicb@uems.br);

1Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

2Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

A valorização profissional é interesse de todas as categorias e isso vale também, para a do Engenheiro de Alimentos. Ao se considerar a aderência de habilidades e competências de profissionais correlatas à area, tais como Veterinário, Químico e Engenheiro Agrônomo, determinadas funções podem estar sendo supridas ou ocupadas por profissionais de outras áreas. Um dos propósitos do curso de Engenharia de Alimentos (UEMS – UU. Naviraí) é contribuir com o processo de fortalecimento do setor alimentício no MS, formando profissionais para atuarem nesta área, a agroindustrial. Assim, o objetivo deste estudo que é investigar sobre como se apresenta o campo de atuação do Engenheiro de Alimentos no Estado de Mato Grosso do Sul-MS. Em termos metodológicos, optou-se por pesquisa de e-survey com contato telefônico inicial para apresentação da pesquisa e posterior envio do link do formulário eletrônico. A amostra foi composta de indústrias com classificação CNAE C10 (Fabricação de Produtos Alimentícios) e C11 (Fabricação de Bebidas), cujo porte é denominado de “Demais” pela Receita Federal, ou seja, empresas não caracterizadas como ME (Microempresas) e nem como EPP (Empresas de Pequeno Porte). Foram identificados 228 CNPJ válidos, dos quais foi possível contatar com 74 empreendimentos, e destes, 22 participaram da pesquisa. Os principais resultados indicam que: 40,9% das indústrias pesquisadas têm CNAE principal do 10.1 (Abate e fabricação de produtos de carne); 36,4% pertencem ao CNAE 10.6 (Moagem, fabricaçãode produtos amiláceos e de alimentos para animais); apenas 27,3% das indústrias pesquisadas tem Engenheiro de Alimentos na coordenação técnica da produção, nas demais esta função fica a cargo de veterinários, químicos, engenheiros agrônomos e outros; o mesmo tende a ocorrer com a função de controle de qualidade (27,3%); a participação do Engenheiro de Alimentos em funções como orientações técnicas sobre embalagens, instruções de armazenamento, conservação e transporte, e definição do sistema/fluxo de produção cai para 13,6%, 18,2 e 18,2%, respectivamente; este profissional, no processo de criação de novos produtos e/ou processos, participa apenas em 9,1% dos empreendimentos pesquisados; a participação segue declinando quando a questão é orientações sobre equipamentos a serem utilizados (4,5%) e estudos de viabilidade econômica do processo produtivo (4,5%), chegando a nenhuma participação quanto tratado do acompanhamento de obras civis relativas a acomodar o processo produtivo. Conclue-se que, nos empreendimentos pesquisados, a presenção do Engenheiro de Alimentos é pouco representativa; e nos casos em que está presente, sua participação tende a se concentrar na coordenação técnica da produção e no controle de qualidade, resultados que podem indicar possibilidades deste profissional buscar mais espaço, a partir de pôr em evidência o que o portfólio da sua formação o habilita.

**Palavras-chave**: Engenheiro de Alimentos. Campo de atuação. Empreendimentos agroindustriais.

**Agradecimentos**: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.