SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

CONSELHO FEDERAL DE ENGENHARIA E AGRONOMIA – CONFEA

RELATÓRIO TÉCNICO INFORMATIVO

1 – Dados Profissionais:

Nome e Título Profissional:

Eng. Alim. Gumercindo Ferreira da Silva – Vice-Presidente da Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos – ABEA e Palestrante indicado pelo Plenário do Confea

Eng. Alim. Ana Luiza Queiroz Alvim – Colaboradora Analista do Confea

Destaca-se que o Vice-Presidente do Confea, o Eng. Eletric. Edson Alves Delgado, apesar de indicado para compor a delegação não pode participar do evento por problemas de saúde.

2 – Dados dos objetivos da viagem:

Finalidade da viagem:

Participação no XII Congresso Ibero-americano de Engenharia Alimentar (Engenharia de Alimentos), com o tema "Desafiando a Engenharia Alimentar a promover o processamento de alimentos sustentável", de 1º a 4 de julho de 2019, no Algarve, Faro – Portugal.

Local:

Faro – Portugal

Entidade promotora do evento:

Universidade do Algarve; Ordem dos Engenheiros de Portugal

Período:

1º a 4 de julho de 2019

Definição dos objetivos a serem alcançados, indicando como e onde serão aplicados os conhecimentos adquiridos:

Atender ao convite para participação da mesa-redonda com o tema "A importância das associações profissionais no exercício da engenharia alimentar no mundo Ibero-Americano". A participação contribuiu para a discussão sobre a importância do registro profissional e das associações profissionais no exercício da Engenharia de Alimentos no mundo ibero-americano e teve por objetivo discutir estratégias para divulgar e aumentar o interesse dos jovens por essa área da engenharia e contribuir para a valorização do profissional da Engenheiro de Alimentos na sociedade.

As ações e estratégias de atuação internacional, por sua natureza e pelas diversidades entre as nações, devem ser pautadas no diálogo e na reciprocidade, parâmetros esses indissociáveis da atuação do Sistema Confea/Crea no âmbito internacional. Assim sendo, a participação da delegação brasileira visou à troca de informações acerca do exercício e fiscalização da engenharia de alimentos, à participação nas palestras e apresentações relativas à engenharia de alimentos; ao desenvolvimento de redes globais com vistas a fomentar as áreas de atuação do Sistema Confea/Crea; à identificação de potenciais parceiros globais, em face da participação maciça da comunidade internacional da engenharia de alimentos; e à participação na assembleia da Sociedade Ibero-americana de Engenharia de Alimentos.

Destaca-se ainda que a participação de representantes do Sistema Confea/Crea em congressos internacionais permite o acompanhamento do progresso da Ciência & Tecnologia, considerando o avanço da história e das profissões, a fim de atender às demandas atuais. Também se alinha às expectativas dos profissionais e empresas brasileiras no que se refere a um maior nível de inserção internacional do Sistema Confea/Crea, conforme se depreende das discussões e propostas havidas ao longo das duas últimas edições do Congresso Nacional de Profissionais – CNP.

- Programação das atividades: Anexo do presente relatório e disponível em:

https://www.cibia-2019.org/programa/

3 – Relatório Técnico:

O congresso abordou diversos temas da Engenharia de Alimentos, focando em estudos, pesquisas e atuações que buscam o processamento sustentável de alimentos.

Abaixo segue um breve resumo das palestras magnas:

3.1 "Tailoring structures at nanoscale: from food-grade ingredients to food packaging applications" Dr. António Vicente

A apresentação tratou do trabalho de nanotecnologia desenvolvida pelo Dr. António Vicente em seu laboratório, mais especificamente quanto ao desenvolvimento de polímeros biodegradáveis a partir de quitosana e alginato, além da incorporação de componentes bioelétricos que impedem a troca com o meio externo e a entrada de componentes ou contaminantes.

Aplicações da nanotecnologia em alimentos:

- novas estruturas de alimentos;
- mais biodisponibilidade;
- liberação controlada;
- novas texturas;
- materiais com melhoramento de propriedades técnico/mecânicas;
- análise de alimentos: nano-sensores e nano-indicadores;
- suplementos alimentares: nano-Fe, nano-Ca, nano-Se

A apresentação também tratou das recomendações da União Europeia acerca de nanomateriais e da importância de divulgar informações a sociedade para criar uma base de conhecimento em virtude do grande preconceito e insegurança existente em relação a utilização e consumo de nanotecnologia.

Os trabalhos em desenvolvimento permitem as seguintes conclusões:

- Possibilidade de se fazer micro e nanoestruturas a partir de materiais alimentares;
- Sua fabricação pode ser realizada com base no comportamento termodinâmico da mistura;
- Suas propriedades apontam para uma série de interessantes alternativas às estruturas e materiais atuais;
- A avaliação da toxidade de nanoestruturas é essencial para a sua aceitação;
- Existe uma abundância de estruturas, mas suas caracterizações encontram-se nos primeiros passos.

3.2 "Novel high barrier and active circular bioeconomy electrospun biopapers of application interest in food packaging" Dr. José Lagaron

A apresentação tratou sobre alta performance da bioeconomia circular e sobre bio-papeis de interesse na embalagem de alimentos.

Também tratou sobre os trabalhos desenvolvidos pela empresa Bioinicia, primeira fábrica de nanotecnologia que atua no desenvolvimento e fabricação de materiais nano e microestruturados por processos eletro-hídricos dinâmicos (electrospinning & electrospraying) para os clientes, e fornecimento de equipamento de electrospinning de alta qualidade para processamento laboratorial em escala industrial.

O Dr. José ainda aprofundou a explanação quanto à produção de embalagens biodegradáveis que serão descartadas como lixo orgânico e o desenvolvimento de polímeros biomecânicos e sustentáveis.

3.3 "On the use of decision-making tools for improving food quality and safety of Spanish-style table olives" Dr. António Valero Diaz

A exposição abordou os impactos positivos do cultivo de azeitona no meio ambiente e o uso de ferramentas para tomada de decisão com vistas a:

- Implementar medidas para estabilizar o envase de azeitonas para aumento do tempo de prateleira;
- Identificar fontes de contaminação;
- Descobrir diferentes formas para aperfeiçoar o processamento de azeitonas;
- Prever o impacto das etapas de produção na qualidade final e segurança das azeitonas;
- Como incrementar valor agregado ao produto final.

Quanto a segurança alimentar a ferramenta objetiva o gerenciamento da cadeia integral, do produtor à mesa, além da avaliação da confiabilidade do processo e não só do produto.

Assim, pode ser aplicada em:

Predição	Sistema de autocontrole- APPCC
	Determinação de tempo de prateleira
	Desenvolvimento e formulação de produtos alimentares
Avaliação de risco	Avaliação quantitativa do risco microbiano
Plano de amostragem	Desenvolvimento e avaliação de plano de amostragem

Os estudos da ferramenta permitiram as seguintes conclusões:

1. Permite avaliar e quantificar a participação relativa de cada etapa de processamento na qualidade e segurança do produto final;
2. Ferramenta amiga do usuário que provê uma boa compreensão sobre as condições higiênico-sanitárias do processamento de alimentos;
3. Impacto potencial em medidas corretivas:

- Redução da contaminação microbiana da salmoura nas etapas iniciais: recepção, armazenamento e lavagem;

- Redução da contaminação microbiana dos frutos durante a recepção, armazenamento, seleção e adição do molho;
- Redução da contaminação microbiana nos molhos

4. Ferramenta flexível que pode ser facilmente adaptada para qualquer processo/produto.

3.4 "New possibilities for the drying of fruits and vegetables" Dr. João Borges Laurindo

O Dr. João tratou sobre a desidratação de frutas e vegetais e o desenvolvimento de novas tecnologias para esse processamento: Multiflash drying (KMDF - secagem a base de micro-ondas sob vácuo) e Cast-tape drying (CTD - baseada na secagem de filmes sobre um suporte flexível.

Todo o estudo abordou desde as etapas de caracterização e seleção dos frutos frescos, lavagem e corte e, então, secagem.

Em testes de secagem de manga, quando comparada com outras formas de secagem (por congelamento, convectiva ou à vácuo) a Multiflash drying foi a que exigiu menor tempo para evaporação da água, mostrando-se mais eficiente, além de permitir maior crocância e melhor textura ao produto

Já a CTD é um processo alternativo para a desidratação de polpas de frutas e vegetais sob temperaturas moderadas, que apresenta tempo aceitável de desidratação e altas taxas de evaporação por metro quadrado,

permitindo a produção de filmes, flocos e pós desidratados. Mostra-se assim coo uma alternativa viável e tecnologicamente competitiva de desidratação de alimentos.

3.5 Nonthermal technologies, a new dimension in food processing" Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas

A abordagem utilizada pelo Dr. Cánovas foi dentro da exploração do tema para o uso de tecnologias que não influenciam alterações provocadas pela elevação da temperatura, desenvolvendo seu estudo no âmbito de menor alteração organolética dos alimentos. Toda a pesquisa foi desenvolvida para frutas e vegetais, pois são ocupados por uma cadeia microbiológica de baixo risco patógeno.

Fator importante para a obtenção de redução do calor empregado na desidratação do produto, foram utilizados equipamentos comuns no mercado, como o Spray Dryer, porém com redução da pressão atmosférica, o que conferiu uma temperatura bem abaixo das tradicionais utilizadas no mercado.

Como nos processos utilizados há as etapas de seleção, preparo e transformação em polpa, essa então passou pelo processo de redução da umidade com a redução da pressão interna para a desidratação.

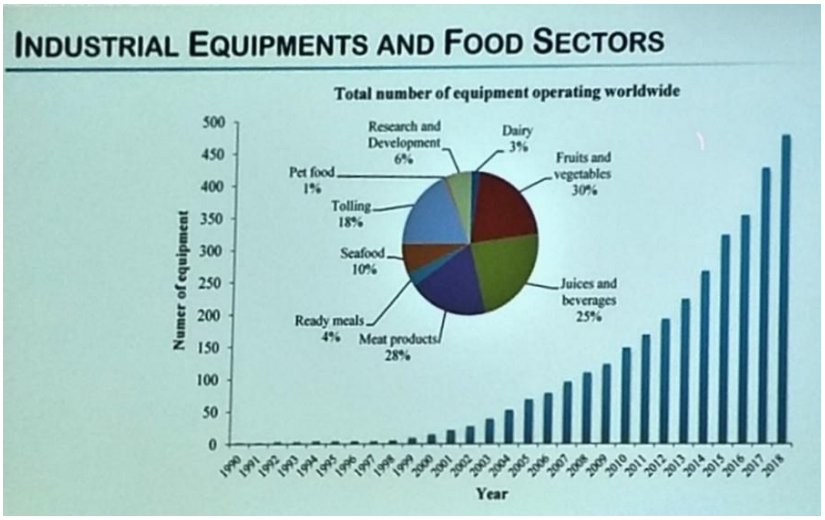
Os resultados obtidos foram de boa aceitação durantes os testes de análise sensorial, reforçando a possibilidade de a pesquisa universitária estar mais próxima da indústria, destacando a necessidade de soluções criativas para a produção de alimentos, envolvendo a adição de valores para a agricultura e para a biodiversidade local, quando então podemos ter que a indústria mais próxima da pesquisa, valorizando a inovação e gerando a necessária prosperidade.

Entretanto, devemos destacar que há ainda uma preferência pelas indústrias quanto a conceberem seus próprios departamentos de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e tecnologias, tal situação pode sofrer influência de diversos fatores como segredo de mercado ou até mesmo falta de sinergia entre o ritmo e necessidade da

indústria com os das pesquisas nas academias.

3.6 "Potential biotechnological and food preservation applications of low to moderate pressure" Dr. Jorge Saraiva

A apresentação tratou sobre novas tecnologias não térmicas que podem ser aplicadas no processamento de alimentos. Inicialmente, o palestrante abordou o segmento da indústria alimentar no mundo, sua evolução ao longo dos últimos anos e seus segmentos, conforme dados abaixo:



Em seguida, abordou mais especificamente o uso da pressão nos procedimentos de crescimento de microrganismos, de extração fria de bioativos e de armazenamento e preservação de alimentos.

Os estudos de fermentação sob pressão (ou situação de estresse) abordaram a análise microbiológica, físico-química e de textura de iogurtes, concluindo que a técnica adotada permite a produção de um iogurte mais macio e que a pressão pode ser utilizada como um interruptor para cessar ou iniciar o processo fermentativo.

Quanto à extração sob alta pressão hidrostática, o estudo mostrou que a técnica pode ser aplicada em condições de temperatura ambiente ou sob refrigeração, o que leva a uma menor produção de fluentes e previne a degradação térmica de componentes termo sensíveis. Também se concluiu que é uma técnica mais rápida que as convencionais, permite maior percentual de extração, aumenta a diversidade de solventes que podem ser utilizados e aumenta a possibilidade de bioativos.

Já em relação ao armazenamento hiperbárico a pesquisa concluiu que tal técnica permite melhor preservação microbiana, aumenta o tempo de prateleira, reduz ou elimina custos energéticos, possui menor pegada de carbono, melhora ou mantém parâmetros de qualidade do produto. Em seus próximos passos, o estudo avançará sobre os impactos hiperbáricos em esporos bacterianos.

3.7 "Current studies on food digestion" Dr. Paul Singh

O Dr. Paulo iniciou sua exposição abordando a importância do estudo da digestão visando atacar problemas mundiais de saúde associados a ingestão alimentar e aperfeiçoar o conhecimento sobre a anatomia e funcionamento do trato

gastrointestinal. Conforme, apresentado, nos últimos anos, a prevalência de mudanças de saúde relacionadas à alimentação cresceu drasticamente, constatando-se que cerca de 2 bilhões de pessoas apresentam deficiência de micronutrientes e 1,9 bilhões estão acima do preso ou com sobrepeso.

Desta forma, o palestrante apresentou os estudos multidisciplinares que tem desenvolvido com o auxílio de especialistas de diferentes disciplinas da engenharia e da área da saúde no desenvolvimento de softwares e simuladores do trato gastrointestinal. O pesquisador tem se debruçado sobre o processo digestivo realizado no estômago humano além de estudos em simulação computacional, in vitro e in vivo.

Através das parecerias e ações coordenadas pelo Dr. Paulo já foi desenvolvido um protótipo semelhante ao estômago humano, que reproduz os movimentos peristálticos e permite estudar a mistura do bolo alimentar realizada no organismo humano, bem como as influências da densidade, viscosidade e demais características físico-químicas do alimento na biodisponibilidade e absorção de nutrientes.

3.8 "Authenticity: an alternative to deal with emerging risks" Dr. Ondina Afonso

A presidente do Clube de Produtores Continente, Ondina Afonso, e presidente da Comissão Alimentar da associação europeia EuroCommerce, que reúne 27 das principais associações retalhistas da Europa e visa promover um comércio mais justo, competitivo e sustentável, apresentou um pouco do trabalho realizado pela SONAE MC.

A empresa atua no setor de varejo alimentar e na busca da qualidade dos produtos oferecidos aos consumidores. Entendem que esta é uma das partes mais importante da cadeia de alimentos do ponto de vista da segurança, uma vez que é o último passo antes dos alimentos chegarem aos consumidores., sendo, portanto, o principal responsável por garantir a Segurança Alimentar, a rastreabilidade e a informação dos consumidores.

Desta forma, a SONAE MC realiza um trabalho de monitoramento e orientação que abrange toda a cadeia produtiva desde o produtor até a disponibilização ao consumidor final.

3.9 "Food engineering for the fourth age" Dr. José Aguilera

O Dr. José iniciou a explanação abordado as mudanças alimentares no mundo atual e a personalização alimentar, com diversos segmentos que atendem a diferentes consumidores: hipertensos, vegetarianos, veganos, intolerantes à lactose, celíacos, macrobióticos, tradicionalistas fanáticos, kosher, gourmet. etc.

Neste cenário, a mudança na expectativa de vida aponta um aumento significativo no número de pessoas que vivem acima dos oitenta nos de idade, com expectativa de que até 2015 cerca de 15% das populações da Coréia do Sul, Japão e Alemanha estejam na 4ª idade.

Assim, cresce no mercado alimentar a necessidade de desenvolvimento de produtos destinados a essa parcela da população com vistas a atender suas características específicas: redução na eficiência da mastigação, dificuldade para deglutir (disfagia), perda de massa muscular, redução no paladar e olfato, esvaziamento de suco gástrico, doenças crônicas e uso de medicação, redução de habilidades físicas (reduz acesso à ferramentas e refeições), demência e solidão.

Desta forma, para a 4ª idade torna-se necessário do desenvolvimento racional de

alimentos e a engenharia reversa na matriz alimentar, levando-se em conta a formulação, os nutrientes e as características do alimento (como textura e aparência), bem como a saúde e o bem-estar dos consumidores.

Foram apresentadas algumas opções tecnológicas já utilizadas no Japão e Coréia do Sul, como as tecnologias convencionais para amaciar alimentos e refeições tradicionais, tecnologias para amaciar agregados proteicos e partículas de microgel, tecnologias alteração de textura de alimentos e produção de probióticos e prebióticos (abordando aspectos da alteração da microbiota gastrointestinal em idades avançadas).

3.10 "How to create functional foods through the innovation of processed foods" Dr. Isabel Ferreira

A Dr. Isabel tratou da funcionalização de alimentos com o uso de ingredientes bioativos naturais e apresentou o trabalho desenvolvido há mais de 20 anos para caracterização de componentes e para catalogar aditivos alimentares antimicrobianos, antioxidantes, colorantes e adoçantes extraídos a partir de plantas e cogumelos.

Atualmente já foram catalogados mais de 180 plantas e mais de 120 espécies de cogumelos, conforme disponível para consulta em www.esa.ipb.pt.

A apresentação percorreu alguns estudos específicos como a aplicação antioxidante do funcho e da Camélia Alemã, a estabilização de bioativos em diferentes condições de temperatura e pH, assim como a estabilização dos componentes aos processos de cocção alimentar.

3.11 Mesa redonda – Importância das Associações Profissionais no Exercício da Engenharia Alimentar no Mundo Ibero-Americano

A mesa redonda começou com a apresentação da Vice-Presidente Nacional da Ordem dos Engenheiros de Portugal-OEP, Eng. Quím. Lídia Santiago, que inciou explicando que a importânica da ordem se dá quanto a atribuição de título profissional da engenharia. Em Portugal, o estado oferece a escola e a licenciatura em Engenharia, mas transferiu a responsabilidade para a concessão de título à OEP. Assim, após a graduação os profisisonais são licenciados em engenharia, tornando-se engenheiros apenas com a inscrição na OEP.

De acordo com os estatutos da ordem aprovados pela Assembleia da República só pode trabalhar em entidades pública ou privada com o título de Engenheiro quem for inscrito numa ordem. Em Portugal a ordem está subdivida em 5 (cinco) região e 12 (doze) especialidades e 21 (vinte e uma) especializações, dentre as quais se encontra a Engenharia Alimentar.

Para ser membro da OEP é necessário fazer a inscrição junto a Ordem e realizar o pagamento da anuidade, podendo entrar na OEP com membro estudante, estagiário e efetivo (N1 - 3 anos de licenciatura em Engenharia ou N2 – 5 anos de licenciatura em Engenharia). Com o decorrer da experiencia profissional podem receber título sênior (5 anos de experiência profissional) e de especialista (10 anos de experiencia em área específica). Ainda, com o decorrer do tempo, tornam-se membros do Conselho.

A inscrição na ordem confere uma cédula profissional, que é o instrumento legalmente disponibilizada para a atuação profissional, assim como ocorre com os médicos, advogados, arquitetos, farmacêuticos e enfermeiros.

Quanto a engenharia alimentar, para a OEP o Engenheiro Alimentar é o diplomado inscrito na Ordem dos Engenheiros com formação superior que lhe permita projetar, formular e processar produtos alimentares que respondam às expectativas sensoriais e às necessidades nutricionais, de saúde e de bem-estar do consumidor (humano ou animal).

A atividade de engenharia alimentar em Portugal não se encontra regulada nem pelas qualificações técnicas nem pela responsabilidade civil. Tendo em vista a salvaguarda do interesse público, a sustentabilidade da utilização dos recursos e a segurança alimentar interessa fixar os Atos Próprios dos Engenheiros que intervêm no setor alimentar praticados exclusivamente por profissionais com formação em engenharia responsáveis pelos seguintes atos:

1) Projeto, processo e produto

2) Qualidade, segurança alimentar e nutricional dos alimentos

3) Auditoria na área alimentar (projeto, processo e produto)

4) Regulamentação, normalização e inspeção

Na sequencia o Eng. Alim. Gumercindo Silva expôs aos presentes sobre a legislação que trata do exercício profissional da Engenharia e da Agronomia no Brasil e sobre o funcionamento do Sistema Confea/Crea.

De forma semelhante ao que ocorre em Portugal, no Brasil, as instituições de ensino capacitam o profissional em sua formação Técnico Científica, mas o exercício da profissão só é permito após o registro profissional junto aos Conselho Regional de Engenharia e Agronomia da região.

Nesse cenário ainda existem entidades de classe que são pessoas jurídicas de direito privado que congregam profissionais e promovem sua capacitação continuada, valorização e defesa; bem como os sindicatos, que são pessoas jurídicas de direito público para a defesa dos direitos trabalhistas.

No âmbito do Sistema Confea/Crea e Mútua o Confea é a instância máxima à qual um profissional pode recorrer no que se refere ao regulamento do exercício profissional. Já os 27 (vinte e sete) Creas garantem a eficácia da fiscalização, valorizando o exercício legal e ético das profissões registradas, enquanto a Mútua oferece benefícios sociais, previdenciários e assistenciais.

O palestrante também abordou o Termo de Reciprocidade Sistema Confea/Crea e Ordem Dos Engenheiros De Portugal, o qual preve o registro recíproco dos profissionais, tomando por base a troca de informações entre as duas instituições, não havendo necessidade da apresentação do diploma e histórico escolar por parte dos interessados ao registro, os quais seriam substituídos por certidão emitida pelo Confea e pela OEP, respectivamente, com o intuito de informar e atestar acerca da qualificação e atribuições profissionais.

Finalmente, o palestrante expôs sobre a Associação Brasileira de Engenheiros de Alimentos (ABEA), da qual é o vice-presidente.

Na sequência houve apresentação do representante do Conselho Geral dos Colégios de Engenheiros Agrônomos da Espanha, que explicou que o setor alimentar na Espanha e manufatureiro é muito importante na Espanha, movimentando grande percentual da economia do país.

De acordo com o palestrante, na Espanha existem dois tipos de profissionais ligados a esse setor, os Engenheiros Agrônomos e os licenciados em alimentação. Os

Engenheiros Agrônomos têm uma ampla formação com uma parte centrada na produção alimentar. De acordo com a regulação do estado esse profissional possui atribuição para projetos de indústrias alimentícias, sendo necessária sua participação em projetos dessa natureza. Aos engenheiros Agrônomos e aos licenciados em alimentação ainda existem outros campos de atuação, como a verificação de qualidade da indústria alimentar.

Os Colégios de Engenheiros Agrônomos da Espanha contam com cerca de 10 mil membros e têm diversos acordos firmados com outros órgãos da países da União Europeia.

Os colégios ofertam cursos de capacitação, com vistas a aperfeiçoar os conhecimentos dos profissionais associados, também ofertam bolsas de emprego, especialmente para os engenheiros mais jovens, e ofertam um seguro de responsabilidade civil para os projetos dos profissionais.

Existem diversos colégios de Engenheiros Agrônomos distribuídos pelas regiões da Espanha, assim os colégios também servem de ponto de encontro entre profissionais, permitindo a troca de experiências.

Membros da Mesa de debate. Da esquerda para a direita, representantes do Conselho Geral dos Colégios de Engenheiros Agrônomos da Espanha, da Ordem dos Engenheiros de Portugal-OEP e do Confea.

3.12 Premiação

O evento foi encerrado com a premiação pelas melhores apresentações conforme resultado a seguir:

Poster:

1º lugar - #45- Camila González-Arango, Elly V. Acosta, Diego Muñoz, Jonathan Rúa and Juan Camilo Mazo. Modelo de base fenomenológica para la predicción de los cambios estructurales durante el conchado del chocolate.

2º lugar -#26- Meliza Rojas, Isabela Silveira and Pedro Augusto. Ultrasound and ethanol pre-treatments to improve drying and rehydration of pumpkin.

Oral:

1º lugar - #227- Santiago García Pinilla , Alamilla Beltrán L., Dorantes Álvarez L., García Armenta E., Hernández Sánchez H. and Gutiérrez-López,G. F. Morphometric properties of popcorn geometries.

2º lugar -#312- Gisele Silva, De Queiroz Y. C., Cristianini M. AND Steel C. J. Pasting properties of gluten-free flour mix treated with high isostatic pressure.

4 – SOCIEDADE IBERO-AMERICANA DE ENGENHARIA ALIMENTAR (SIBIA) – Assembleia aberta

Em meio às diversas apresentações e sustentações orais, na noite do dia 2 de julho de 2019, houve a realização da assembleia da Sociedade Ibero-Americana de Engenharia Alimentar (SIBIA).

Inicialmente foi exposto aos presentes que o Comitê Diretivo da SIBIA foi constituído em 2017, em Valparaíso-Chile, por ocasião do XI CIBIA, e nos últimos anos se dedicou ao registro da sociedade perante um notário público e à construção de um estatuto para a sociedade.

O Comitê foi constituído pelos seguintes membros:

- Dr. Paulo Sobral (Brasil)
- Dra. Cristina Añón (Argentina)
- Dra. Olga Martín (Espanha)
- Dra. Pilar Cano (Espanha)
- Dr. Jorge Welti (México)
- Dr. José Miguel Aguilera (Chile)
- Dr. Gustavo Gutiérrez (México)
- Dra. Malga Ivonne Pizón (Colômbia)
- M.C. Juan Alvarado (Equador)
- Dr. Sergio Almonacid (Chile)
- Dra. Margarida Vieira (Portugal)

O estatuto da SIBIA foi apresentado aos participantes da assembleia, permitindo identificar, em seu art. 6, as seguintes finalidades da Sociedade:

1. Organizar eventos presenciais e multimídea de Engenharia de Alimentos ou vinculados à esta área de conhecimento.
2. Difundir o conhecimenot relacionado à engenhaia de Alimentos, dentor e fora da região Iberoamericana.
3. Coadjuvar a realização dos Congressos Iberoamericanos de Engenharia de ALimanetos (CIBIA), participando da seleção do lugar em que ele será realizado e apoiando as atividades dos diferentes comitês dos congressos.
4. Representar a região Iberoamericana nos diversos foruns internacionais de Engenharia de Alimentos.

De acordo com o estatuto, a sociedade será integrada por membros estreitamente vinculados à Engenharia de Alimentos, podendo ser membros aqueles indivíduos da

região Ibero-americana que promovam atividades profissionais relacionadas à engenharia de alimentos. Para compor a sociedade deve haver a solicitação ou indicação à SIBIA, a qual aceitará a associação de acordo com os critérios estabelecidos.

Após a discussão do estatuto, foram apresentados os próximos locais de realização do CIBIA:

XIII CIBIA – Medelín-Colômbia (que será realizado em parceria pela Universidade del Quindío e a Universidade de Antioquia)

XIV CIBIA – Quito-Equador.

5- Proposições/ Recomendações a serem aplicadas no Sistema pela experiência adquirida:

Como proposições e recomendações a serem aplicadas no Sistema pela experiência adquirida, sugerimos:

- Incentivar a participação do Confea em eventos internacionais que possam trazer resultados positivos a Sistema Confea/Crea, visando a inserção internacional da Engenharia brasileira.

- Promover a participação das delegações do Confea em reuniões com instituições de ensino de engenharia visando a divulgação das atividades do Sistema Confea/Crea, além de ampliar a rede de relacionamentos do Sistema.

- Estimular a participação internacional e nacional das modalidades ainda pouco debatidas no âmbito do Sistema Confea/Crea para ampliar a atuação da fiscalização pelos Creas e conferir a proteção da sociedade.

- Ampliar os debates nacionais e regionais pela parceria com as Associações Nacionais sobre tais modalidades demonstrando sua importância para a ampliação do bem-estar social e a familiarização dos temas pela fiscalização viabilizando ainda a inserção desses profissionais no Sistema Confea/Crea.

6 – Conclusão:

O Congresso Ibero-americado de engenharia alimentar foi um evento que permitiu a discussão das novas tecnologias e pesquisas da área da produção alimentar, promovendo a difusão de conhecimentos sobre o tema e a atualização profissional frente aos novos desafios e evolução desse ramo da engenharia.

A troca de experiências com representantes da OEP permitiu identificar semelhanças no funcionamento da ordem quanto à regulamentação do exercício profissional da engenharia, assim como dificuldades enfrentadas em relação ao sombreamento profissional, mais especificamente com a área da química. Também nos permitiu conhecer mais sobre a forma de concessão de atribuição profissional e a forma de valorização da experiência profissional dentro da OEP com a evolução das titulações de seus associados (estudante, estagiário, sênior, especialista e membro). O Contato com o representante dos colégios de Engenheiros Agrônomos da Espanha também foi salutar por mostrar diferentes formas associativas existentes na União Europeia, destacando que é necessário que o país tenha uma sociedade evoluída culturalmente com o bem fazer para a possibilidade de livre atuação no mercado de tragalho, bem como a necessidade de um sistema judiciário extremamente ágil e eficaz, que confira à todos o acesso gratuito, deixando claro não serem esses fatores encontrados atualmente na sociedade Brasileira.

Ainda cabe salientar que o congresso contou com uma grande quantidade de pesquisadores e estudantes brasileiros, que puderam ter contato com a legislação brasileira para o exercício da Engenharia e se aproximar do Sistema Confea/Crea. Num primeiro contato a participação do Confea foi vista com estranheza por diversos dos participantes do Congresso, em sua absoluta maioria composta por pesquisadores, mas permitiu a aproximação do Sistema Confea/Crea do universo acadêmico.

Identificamos, assim, que a participação da delegação do Confea foi muito importante e que o Sistema de fiscalização profissional precisa estar inserido no universo acadêmico a fim de difundir a importância do registro profissional para o desenvolvimento das atividades da Engenharia e da Agronomia, bem como manter-se atualizado sobre as novidades e avanços tecnológicos nas áreas de atuação das profissões por ele fiscalizadas.

Desta feita, nos termos do art. 6º da Resolução nº 1.009, de 17 de junho de 2005, apresentamos o presente relatório conjunto, com vistas à análise e decisão do Conselho Diretor do Confea.

Faro - Portugal, 5 de julho de 2019.

Eng. Alim. Gumercindo Ferreira da Silva – Palestrante indicado pelo Plenário do Confea

Eng. Alim. Ana Luiza Queiroz Alvim – Empregada do Confea