



HELDER TETSUO MIYASAVA

**O PROFISSIONAL AUTÔNOMO NAS ENGENHARIAS -
FERRAMENTAS E DESAFIOS: UMA REVISÃO PARA A
ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

LAVRAS – MG

2019

HELDER TESUO MIYASAVA

**O PROFISSIONAL AUTÔNOMO NAS ENGENHARIAS - FERRAMENTAS E
DESAFIOS: UMA REVISÃO PARA A ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Prof. Dr. Alexandre de Paula Peres

Orientador

LAVRAS – MG

2019

HELDER TESUO MIYASAVA

**O PROFISSIONAL AUTÔNOMO NAS ENGENHARIAS - FERRAMENTAS E
DESAFIOS: UMA REVISÃO PARA A ENGENHARIA DE ALIMENTOS
THE AUTONOMOUS PROFESSIONAL IN ENGINEERING - TOOLS AND
CHALLENGES: A REVIEW TO FOOD ENGINEERING**

Monografia apresentada à Universidade Federal de Lavras, como parte das exigências do Curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.

Aprovado em 29 de maio de 2019

Dr. Alexandre de Paula Peres

Me. Felipe Furtini Haddad

Eng. Fabiana de Carvalho Pires

Prof. Dr. Alexandre de Paula Peres

Orientador

**LAVRAS – MG
2019**

Dedico essa monografia à minha família e amigos por todo o apoio e paciência conferida nessa importante (e longa) etapa da minha vida.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal de Lavras e ao Departamento de Ciências de Alimentos pela oportunidade e ajuda em minha formação.

Ao professor Alexandre por orientar e dar todo suporte para qualquer problema encontrado nesta monografia.

Aos meu pais Jorge e Eliza pelo suporte financeiro e emocional, principalmente minha mãe pelas broncas e conselhos supervaliosos e pela criação que me proveu independência, ética e bom senso, aos quais hoje dou maior importância e levo como valores na minha jornada.

Aos meus irmãos Laís, Yudi e Haruo, pelo apoio, suporte e exemplos de vida que se tornaram no decorrer da vida e com quem sempre pude contar e sempre tive apoio e incentivo, em especial o Haruo com o qual tenho orgulho de ter nascido junto, e dividi quase que toda minha vida com ele.

Aos meus irmãos da querida e gloriosa República Pirambeira, com os quais tive oportunidade de compartilhar ensinamentos, histórias e muitos momentos que ficarão na memória e em algumas fotos. Foi um aprendizado em todos os dias que estive em Lavras

E por fim a todos amigos de Lavras, Piedade, Sorocaba e do mundo, que de certa forma tiveram um pedaço importantíssimo nessa longa jornada que chega ao fim.

MUITÍSSIMO OBRIGADO! E ETERNA GRATIDÃO!

“Uma longa viagem começa com um único passo.”

(Lao-Tsé)

RESUMO

O Curso de engenharia de alimentos possui matriz curricular multidisciplinar com aplicações teóricas e práticas, tais como: tecnologias e processamento de alimentos, legislação, exatas, administração e marketing para a formação de um profissional apto para trabalhar no setor alimentício ou químico. Dentre as várias possibilidades de carreira, existe a atuação independente e autônoma. Nesse sentido, o presente trabalho teve por objetivo realizar uma revisão de literatura sobre diversos aspectos relacionados ao profissional autônomo e ao engenheiro de alimentos. Para essa opção, seguir a legislação quanto a pagamento de impostos e contribuição previdenciária é necessária para possuir o direito da previdência social igual a todos contribuintes. Além das exigências contábeis, o profissional autônomo deve ter conhecimento de marketing e empreendedorismo para administrar sua carteira de clientes e oferecer sua prestação de serviço de forma a construir receita pelo seu trabalho. Esse é um dos desafios para superar, que com auxílio de uma base sólida de conhecimento em administração e empreendedorismo prático, aumentar-se-iam as chances de sucesso na carreira. Por fim, observou-se que apesar de algumas disciplinas com esse tema serem ofertadas durante a formação profissional deve buscar um conhecimento adicional para o conhecimento prático da visão empreendedora.

Palavras-chave: Engenharia de alimentos, engenharia, Brasil, desafios, ferramentas, profissional autônomo, empreendedor.

ABSTRACT

The Food Engineering graduation has a multidisciplinary curricular matrix with theoretical and practical applications such as: food processing and technologies, legislation, exact science, administration and marketing for the formation of a professional capable of working in the food or chemical sector. Among the various career possibilities, there is an independent and autonomous role. In this sense, the present work had the objective of carrying out a literature review on several aspects related to the autonomous professional and the food engineer. For this option, following the legislation regarding payment of taxes and social security contribution is necessary to have the right of social security equal to all taxpayers. In addition to accounting requirements, the freelancer must have marketing and entrepreneurship knowledge to manage their client portfolio and offer their service in order to build revenue for their work. This is one of the challenges to overcome, which with the aid of a solid foundation of management knowledge and practical entrepreneurship, would increase the chances of career success. Finally, it was observed that although some courses with this subject are offered by the university, the professional should seek additional knowledge for the practical knowledge of the entrepreneurial vision.

Keywords: Food engineering, engineering, Brazil, challenges, tools, autonomous professional, entrepreneur.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. OBJETIVOS	11
2.1 OBJETIVO GERAL.....	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
3. METODOLOGIA.....	12
4. REVISÃO DE LITERATURA	13
4.1 Atribuições do Engenheiro de Alimentos.....	13
4.2 Engenharia de Alimentos	16
4.3 CREA e CRQ.....	17
4.4 Profissional Autônomo.....	20
4.5 Legislação	20
4.6 Contabilidade	21
4.6.1 Tributação	21
4.6.2 Nota Fiscal	21
4.6.3 Imposto de Renda.....	22
4.7 Consultoria	22
4.8 Empresário individual e Empresa Individual de Responsabilidade Limitada.....	24
4.9 Empreendedor	24
4.10 Burocracia.....	26
4.11 Ferramentas ao empreendedorismo	29
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	31

1. INTRODUÇÃO

O Engenheiro de Alimentos possui uma formação ampla e diversificada em áreas específicas dentro da indústria como em produção e processos de alimentos, gestão da qualidade, pesquisa e desenvolvimento, quanto em áreas de comerciais, marketing, projetos de indústrias e fiscalização. A profissão é regulamentada por dois órgãos federais Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CREA) e Conselho Regional de Química (CFQ). A atuação do engenheiro de alimentos também é garantida por lei desde que o profissional com certificação com nível de pós-graduação reconhecido.

O profissional possui a escolha de se vincular a um empregador ou atuar de maneira independente, neste caso, o profissional autônomo obtém os direitos iguais aos de um profissional vinculado a uma empresa, tais como: pagar contribuição previdenciária, imposto sobre serviço igualmente declarar seu imposto de renda de acordo com alguns quesitos.

O engenheiro autônomo pode se deparar com diversos obstáculos nas áreas de conhecimento de contabilidade, marketing e gestão. Por isso, além de sua visão empreendedora, deve-se possuir também um amplo conhecimento multidisciplinar para garantir mercado e conquistar clientes. No entanto a sua formação acadêmica não é tão vasta nesse assunto, mas fornece uma base teórica que exige um esforço e obtenção de conhecimentos adicionais aos vistos em sala de aula. Portanto o objetivo deste trabalho foi realizar uma revisão de literatura sobre a atuação do engenheiro de alimentos como profissional autônomo, afim de apresentar os desafios e ferramentas.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Esse trabalho teve como objetivo geral realizar uma revisão de literatura sobre o profissional autônomo na engenharia de alimentos.

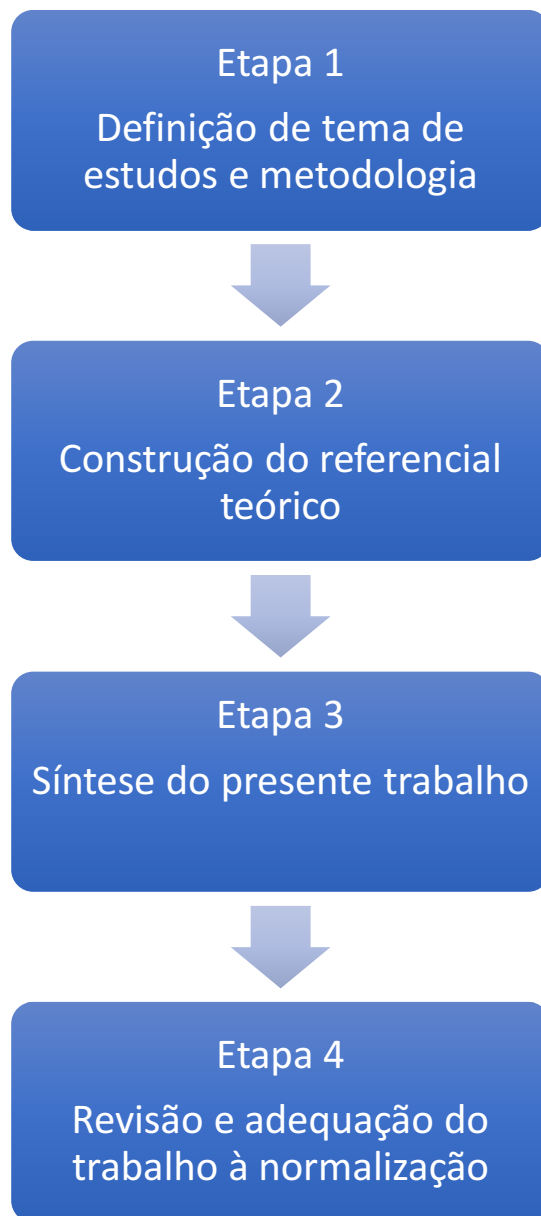
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever algumas ferramentas existentes para o profissional autônomo;
- Expor os desafios encontrados para o autônomo na engenharia de alimentos.

3. METODOLOGIA

A metodologia empregada baseou-se majoritariamente em pesquisa *online* de artigos científicos, de órgãos públicos de relevância no país, relatórios produzidos por instituições de ensino e a legislação vigente no país, conforme etapas representadas na Figura 1.

Figura 1- Etapas para elaboração do Trabalho.



Fonte: O autor.

4. REVISÃO DE LITERATURA

Neste tópico serão abordados assuntos desde a origem e formação curricular da Engenharia de Alimentos e suas atribuições, conceito de profissional autônomo e ferramentas para atuar de maneira autônoma assim como os desafios encontrados nessa atividade e no empreendedorismo para ser aplicado por parte desse profissional.

4.1 Atribuições do Engenheiro de Alimentos

O engenheiro de alimentos pode filiar-se em dois conselhos regionais. São eles o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) e o Conselho Regional de Química (CRQ). Dentre esses órgãos o CREA é responsável pela fiscalização e regulamentação das atividades provenientes das áreas da engenharia, agronomia, geografia, geologia e meteorologia, inclusive das atividades dos tecnólogos e técnicos agrícolas. Já o CRQ é responsável por fiscalizar e regulamentar profissionais e atividades da área química (BRASIL, 1973)

As atribuições do profissional da engenharia de alimentos, segundo o Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA), são regulamentadas pela Resolução nº 218, 29 de junho de 1973. O Art.1º fixa as atribuições profissionais de diferentes modalidades de engenharia, arquitetura e agronomia. No Art. 19 define que o desempenho das atividades de 1 a 18 de competência do engenheiro tecnólogo de alimentos na indústria alimentícia, (Tabela1). (CONFEA, 1973).

A resolução esclarece ainda, no art 25 que nenhum profissional pode ter atribuições fora de seus currículos escolares em acordo com cada curso em particular, considerando apenas as disciplinas que contribuem com para a formação do profissional (BRASIL, 1973).

Da mesma maneira, o Conselho Federal de Química (CFQ) define as atribuições conferidas aos profissionais que atuam na área de química de alimentos pela Resolução Normativa nº 257 de 29 de outubro de 2014 (Tabela 2) (BRASIL, 2014).

Tabela 1- Lista das atividades competentes ao Engenheiro de Alimentos pelo CONFEA.

Atividade	Atribuições competente ao engenheiro de alimentos
1	Supervisão, coordenação e orientação técnica
2	Estudo, planejamento, projeto e especificação
3	Estudo de viabilidade técnico – econômico
4	Assistência, assessoria e consultoria
5	Direção de obra de serviço técnico
6	Vistoria, perícia, avaliação, arbitramento, laudo e parecer técnico
7	Desempenho de cargo e função técnica
8	Ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica
9	Elaboração de orçamento
10	Mensuração e controle de qualidade
11	Execução de obra e serviço técnico
12	Fiscalização de obra e serviço técnico
13	Produção técnica
14	Condução de trabalho técnico
15	Condução de equipe de instalação, montagem, operação, reparo ou manutenção
16	Execução de instalação montagem e reparo
17	Operação e manutenção de equipamento e instalação
18	Execução de desenho técnico

Fonte: Adaptada Brasil, 1973.

Tabela 2 - Lista de atividades competentes ao Engenheiro de Alimentos pelo CFQ (continua).

Atividade	Atribuições competentes ao engenheiro de alimentos
1	Vistoriar, emitir relatórios, pareceres periciais, laudos técnicos, indicando as medidas a serem adotadas e realizar serviços técnicos relacionados com as atividades tecnológicas envolvidas no beneficiamento, armazenamento, industrialização, conservação acondicionamento e embalagem de alimentos.
2	Coordenar, orientar, supervisionar, dirigir e assumir a responsabilidade técnica das atividades envolvidas nos processos de industrialização de alimentos
3	Exercer o magistério na educação de nível superior e de nível médio, respeitada a legislação específica e participar do desenvolvimento de pesquisas, ambas as atividades de alimentos
4	Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando métodos gravimétricos e volumétricos
6	Executar análises químicas, físico-químicas, químico-biológicas, bromatológicas, toxicológicas dos insumos, produtos intermediários e finais da indústria de alimentos e no controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos envolvidos, utilizando as técnicas e métodos instrumentais
7	Planejar, conduzir, gerenciar e efetuar o controle de qualidade dos processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos utilizados nas etapas da industrialização de alimentos, desde a matéria prima, incluindo derivados, até o produto final
8	Planejar, conduzir e gerenciar as operações unitárias da indústria química utilizadas em todas as etapas da industrialização de alimentos
9	Planejar, conduzir e gerenciar os processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos, e as operações unitárias utilizadas no tratamento de águas destinadas à indústria de alimentos e dos efluentes líquidos, emissões gasosas e resíduos sólidos
10	Efetuar a inspeção das atividades produtivas, zelando pelo cumprimento das normas sanitárias e dos padrões de qualidade dos produtos alimentares industrializados

Tabela 2 - Lista de atividades competentes ao Engenheiro de Alimentos pelo CFQ (conclusão).

Atividade	Atribuições competentes ao engenheiro de alimentos
11	Efetuar a aquisição, conduzir a montagem e manutenção de máquinas e equipamentos de implementos e supervisionar a instrumentação de controle das máquinas existentes nas instalações das indústrias de alimentos
12	Realizar as atividades de estudo, planejamento, elaboração de projeto, especificações de equipamentos e de instalações das indústrias de alimento
13	Desempenhar outras atividades e serviços não especificados na presente Resolução e que se situem no domínio de sua capacitação técnico-científica, conforme indicar a natureza da Organização Curricular cumprida pelo profissional, a ser definido pelo Conselho Federal de Química

Fonte: Adaptada Brasil, 2014.

De maneira geral, os dois conselhos especificam que o profissional de alimentos é capaz de atuar em uma vasta área da ciência dos alimentos conforme observado nas tabelas 1 e 2 (BRASIL, 1973; BRASIL, 2014).

4.2 Engenharia de Alimentos

O curso de graduação em engenharia de alimentos surgiu a partir de uma necessidade de impulsionar e desenvolver as tecnologias na área de alimentos. No país, antes de 1967, não havia cursos de especialização especificamente destinados ao desenvolvimento e produção de alimentos, somente disciplinas isoladas sem aplicação da ciência e engenharia na fabricação, distribuição e consumo dos produtos alimentícios. Essas disciplinas eram para formação de farmacêuticos, veterinários, químicos e agrônomos. (UNICAMP, 2006)

Em 1967, com o cenário da época, foi iniciado o projeto da Faculdade de Tecnologia de Alimentos (FTA) na UNICAMP (Universidade Estadual de Campinas) que posteriormente se tornou Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA). Pioneiro na América Latina, o curso tinha um viés tecnológico com duração de 5 anos, sendo criados os Departamentos de Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos e Engenharia de Alimentos, com o intuito do mesmo servir como base para a indústria de alimentos (UNICAMP, 2006).

Atualmente o engenheiro de alimentos possui uma formação com ênfase na fabricação de produtos industriais, com a participação em todas as etapas de produção desde a seleção da matéria prima, armazenagem, dimensionamento da planta industrial, projetos de embalagens além do produto final com qualidade, tecnologia, sensorial e seguro ao consumidor. Além disso, o profissional está apto a desenvolver e testar formulações para determinar o valor nutricional do produto e inclusive sua cor, aroma e textura. Pode também desenvolver tecnologias que visam a sustentabilidade com o maior aproveitamento da matéria prima e dos resíduos. As indústrias alimentícias são em geral, o principal campo de atuação deste engenheiro. Mas existe demanda desse profissional por indústrias que fornecem equipamentos, embalagens e aditivos. De maneira geral, as atribuições do engenheiro de alimentos são bem diversificadas, com possibilidade de atuar na armazenagem e transporte, no processamento e produção, no controle de qualidade, na fiscalização, na pesquisa e desenvolvimento, em projetos agroindustriais, no tratamento de resíduos e nas vendas e marketing (GUIA, 2012).

4.3 CREA e CRQ

O Conselho Federal de Engenharia e Agronomia (CONFEA) foi instituído juntamente com os Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia (CREA) pelo decreto nº23.569 de 1933. O conselho federal é a instância superior de fiscalização do exercício das profissões inseridas no sistema CONFEA/CREA. Seu principal objetivo é priorizar a defesa da sociedade e desenvolvimento sustentável do país de acordo com os princípios éticos profissionais. Entre suas funções está a regulamentação, cumprindo da legislação referente ao exercício e fiscalização das profissões. Cabe a legislação também, julgar demandas instauradas pelos CREA's e a promover condições para exercício, fiscalização e aperfeiçoamento das atividades profissionais além de promover ações informativas de interesse público e administrar visando a gestão de recursos e patrimônio (CONFEA, 2018).

O Conselho Federal de Química (CFQ) possui função semelhante ao CONFEA, entretanto zela pelo exercício da química no Brasil. Onde estabelece padrões de atuação de empresas e profissionais, atuação em laboratórios em campo científico relacionados a química e fortalece e difunde as boas práticas, lei nº 2.800 de 18 de junho de 1956. Análogo ao CONFEA, o CFQ ao lado dos Conselhos Regionais de Química (CRQ) compõem o sistema CFQ/CRQ. Suas diretrizes de atuação incluem a valorização e promoção da química como vetor de desenvolvimento para o

Brasil, garantir à sociedade desde bons produtos, serviços e outras infinitudes que a química pode oferecer (CFQ, 2018).

O curso de engenharia de alimentos, de acordo com a resolução 473/202 da CONFEA, se enquadra na modalidade química do grupo da engenharia, regulamentada pelo conselho de engenharia. Entretanto, pela lei 2800/56 foram criados conselhos federais e regionais de química e que designa a eles fiscalizar os profissionais enquadrados na categoria química quando assim seja exigido. No ano de 1974 o CFQ especificou as atribuições dos químicos pela resolução normativa nº 36, de 25 de julho de 1974. Criou-se também a resolução normativa nº 46 de 27 de janeiro de 1978, a resolução do CFQ de número 46 obrigou os diplomados em engenharia de alimentos a obter registro junto a conselhos regionais de química. Mas, no ano de 1981 foi editado o decreto nº85.877 em que define as atividades de químico e suas atribuições privativas e não privativas. Assim sendo, no dia 29 de outubro de 2014, a resolução normativa nº 257 foi publicada e regulamenta em detalhes as atribuições do engenheiro de alimentos (BRASIL, 1974; BRASIL 1978; BRASIL 2014; PAIXÃO, 2018a).

Com relação ao arrecadamento de taxas para registro de cada órgão são para profissional de nível superior registrado no CREA, a anuidade é de R\$558,76 já CRQ é de R\$525,00, referente ao ano de 2019. Para Profissional de nível técnico o valor da anuidade no ano de 2019 tem o valor de R\$279,38 para registro no CREA e R\$259,00 no CRQ (CREA, 2019; CRQ, 2019).

A engenharia tem suas características com base em realizações em interesse social e humano que impliquem no aproveitamento de recursos naturais e desenvolvimento industrial e agropecuário. De maneira simplificada, consiste em explorar e transformar recursos naturais em produto para consumo. A garantia de qualidade e inocuidade do produto oferecido ao consumidor, são obtidos beneficiamentos que são fundamentados por conhecimentos em química, bioquímica, propriedades físicas e microbiologia do alimento de acordo com cada alimento e um padrão de identidade e qualidade já estabelecidos. Com isso é difícil definir quais partes pertencem à área de engenharia e quais pertencem à química. Por meio da legislação, é possível entender a confusão em que se encontra a profissão da engenharia de alimentos. Comparando o que cada conselho classifica em suas resoluções sobre atribuições do engenheiro de alimentos, observa-se que há uma falta de objetividade que causam processos judiciais tanto para pessoa física quanto jurídica. Para evitar empecilhos judiciais, um assessoramento jurídico é favorável para impedir cobranças e processos irregulares de inscrição (PAIXÃO, 2018b).

As atribuições são consideravelmente equivalentes de modo que as atividades são semelhantes e causam dificuldade para distinguir as competências e conseqüentemente um conflito entre as entidades. Não bastasse esse desentendimento, o principal afetado são as pessoas jurídicas e físicas que pagam a anuidade do conselho, mas que recebem autuação por exercício ilegal da profissão partindo de ambos conselhos. É uma desordem que inclui outras profissões até mesmo integrantes do mesmo conselho, como por exemplo em análises bromatológicas que podem ser realizadas por químicos, engenheiros de alimentos, farmácia e agrônomos este último e engenheiros inscritos no sistema CONFEA/CREA. O decreto de lei nº 5452, de 10 de maio de 1943 aprova a Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT) na Seção XIII em que se estabelece o exercício de químico, no art. 335 item c destaca-se as atividades de fabricação de produtos industriais de açúcar, álcool e refinação de óleos vegetais ou minerais que inclusive são áreas de atuação do engenheiro de alimentos. Visto que o diplomado da engenharia de alimentos possui em sua grade de disciplinas no curso as tecnologias de açúcar e álcool e tecnologias de óleos e gorduras. Apesar de não encontrar regularmente essas disciplinas no curso de engenharia química, essas atividades são atribuídas e devidamente listadas em resoluções normativas. Para seguir nesse conflito, existe a profissão de tecnólogo de alimentos, que também é regulamentada pelos dois conselhos, mas com atribuições reduzidas em relação as engenharias. No entanto, as incoerências entre as legislações de cada sistema regulatório são tão evidentes quanto ao engenheiro de alimentos. Um exemplo é relacionado a titulação de tecnólogos que o tecnólogo de alimentos se enquadra ao grupo de engenharia, mas na mesma tabela o tecnólogo de laticínios está no grupo de agronomia, segundo a resolução normativa nº 473 de 2002. (PAIXÃO, 2018c).

Com isso as autarquias federais, CONFEA e CFQ, continuam sem um consenso com relação as atribuições e titulações visto que o modelo de arrecadação não possibilita um acordo entre elas. Uma possível transparência e congruência entre os conselhos só será realizável se houvesse um intermediador como o Ministério Público Federal que firmasse um termo de ajuste de conduta. E cessasse o apelo ao judiciário que por falta de clareza na legislação em que o maior prejudicado é o profissional registrados nesses conselhos. E o estabelecimento de uma resolução normativa conjunta e consensual entre eles seria necessário para que não houvesse conflito entre as atribuições das tecnologias de alimentos que abrange tanto na química quanto na engenharia (PAIXÃO, 2018c).

4.4 Profissional Autônomo

O profissional autônomo é classificado como o profissional que, de maneira independente, exerce atividade própria e remunerada, prestando serviços sem nenhum vínculo empregatício com empresas, com recibo eventualmente, para determinada tarefa sem duração fixa. O profissional é obrigatoriamente segurado pela Previdência Social, com contribuição feita pelo próprio (BRASIL, 1973).

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio as Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), o profissional autônomo de maneira geral, é a pessoa física que presta serviço tanto de natureza urbana quanto rural, com um ou mais empresas em condição eventual com uma ou mais empresas sem nenhuma relação empregatícia entre as partes. Inclui-se o profissional liberal nessa categoria, como pessoa física que presta serviços de natureza urbana ou rural, com ou não objetivo lucrativo. Tanto profissional liberal quanto o autônomo, são contribuintes individuais obrigatórios e segurados pela Previdência Social (SEBRAE, 2006).

Assim como foram definidos os autônomos, existe a definição do profissional liberal que é intitulado, segundo a Confederação Federal das Profissões Liberais (CNPL), como profissionais, trabalhadores que exercem suas atividades com liberdade e autonomia, resultante de formação técnica ou superior específica, provinda de conhecimentos técnicos e estudos científicos (CNPL, 2015).

4.5 Legislação

De acordo com a resolução nº 1025, de 30 de outubro de 2009, que regulamenta o exercício do engenheiro, a profissão é caracterizada pela execução no interesse social e humano nos empreendimentos que busquem melhor aproveitamento e uso de recursos naturais, meios de comunicação e locomoção, edificações e seus relacionados, instalações e meios de acesso e desenvolvimento industrial e agropecuário. Para exercer a função de engenheiro o indivíduo deve seguir exigências legais que consistem em ser devidamente capacitado com diplomação aceita e registrada no país e seja registrado nos conselhos regionais. É considerado ilegal se a pessoa jurídica ou física realizar serviços que não caibam à denominação específica atribuídas ao título profissional. Para ser um profissional habilitado de acordo com a lei, deve-se buscar registro no conselho regional que possua jurisdição no local de atuação (BRASIL, 2009).

A Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), é um instrumento que define os responsáveis técnicos pela execução de obras ou serviços, descreve a atividade desenvolvida e deve ser registrada de forma que só será efetivada quando cadastrada no sistema eletrônico do CREA juntamente com o valor correspondente recolhido. O responsável técnico deverá manter uma via da ART no local do serviço ou obra e caso do profissional autônomo ou proprietário do empreendimento, o mesmo deve recolher o valor relativo ao registro do ART (BRASIL, 2009).

4.6 Contabilidade

4.6.1 Tributação

O serviço praticado pelo autônomo é considerado uma contribuição individual em relação a contribuição previdenciária (BRASIL, 1999). A tributação respeitará alguns requisitos, tais como o contribuinte pode aposentar por tempo de contribuição, onde a alíquota será de 20% sobre o salário de contribuição ou por serviço prestado a uma pessoa jurídica, onde a empresa contratante deverá arcar com 11% e será responsável por descontar da remuneração. Entretanto, se a remuneração não atingir o valor do salário mínimo, o contribuinte individual que fica por arcar com a alíquota, ou então o mês referente não entrará para a aposentadoria (INGRÁCIO, 2018).

Por fim, se a remuneração ultrapassar o teto da previdência, a contribuição cessará nos 20% da remuneração mensal do teto e não necessita continuar contribuindo até o próximo mês. Caso o autônomo não preste serviço a pessoas jurídicas, ele pode optar por pagar a alíquota de 11% do salário mínimo que garante todos os benefícios do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), mas não permite a aposentadoria por tempo de contribuição e nem o uso desse período para outros regimes de previdência social (INGRÁCIO, 2018).

Para a inscrição do profissional no INSS são necessários documentos que contenham o nome, endereço, número do CEP, e número da identidade e órgão emissor. Os dados anteriores obrigatórios podem ser substituídos por informações complementares que constam na certidão de nascimento ou casamento, CPF, título de eleitor e registro no órgão de classe, no caso, o CREA (SEBRAE, 2006).

4.6.2 Nota Fiscal

Para a emissão de nota fiscal o profissional pode optar por emitir o Recibo de Pagamento Autônomo (RPA), que é um documento encontrado a venda no comércio e serve como

comprovação da transação exercida entre as partes. Neste documento os impostos incidentes são a contribuição da previdência do autônomo, Imposto sobre Renda Retida na Fonte (IRRF) e Imposto Sobre Serviço (ISS) (QUICKBOOKS, 2019).

Outra opção é a emissão de Nota Fiscal Avulsa (NFA-e), que no caso de Minas Gerais, é necessário o cadastramento no sistema *online* da Secretaria de Estado de Fazenda (SEFA) e depois de aprovado o profissional pode acessar o sistema e imprimir as notas (SEFA, 2019).

4.6.3 Imposto de Renda

A declaração de imposto de renda é obrigatória para as pessoas físicas que tenham rendimentos tributáveis acima de R\$ 28.559,70 ou rendimentos isentos, não tributáveis ou tributados exclusivamente na fonte que soma mais de R\$40.000,00 no ano referente a 2018 (RECEITA, 2019). A declaração pode ser elaborada por meio de sites específicos ou até mesmo por aplicativos compatíveis a dispositivos móveis (RECEITA, 2018).

4.7 Consultoria

A consultoria é um serviço contratado alternativo a um trabalho temporário de um profissional contratado para solução de problemas na empresa, ou produto ou para otimizar processos. Essa opção possui menos burocracia para o contratante e fornece um trabalho personalizado com o aconselhamento e instruções para executar um determinado projeto, que possuirá tempo definido no contrato. Existem dois tipos de consultoria, uma que foca na gestão e otimização de processos internos. Outro tipo é a consultoria técnica que atua oferecendo soluções, tanto para microempresas quanto para empresas de grande porte, com suporte em assuntos técnicos, em desenvolvimento de novos produtos e otimizar processos já praticados pela empresa (MARIANO, 2018).

Por possuir habilidades de pensamento analítico desenvolvida e capacidade de resolução de problemas, um engenheiro é incentivado a trabalhar no ramo de consultoria estratégica. Já que, comunicação, trabalho em equipe e liderança estão dentre as habilidades fundamentais para seguir nessa carreira (BARBOSA, 2018).

A consultoria de alimentos constitui na prestação de serviço, que é provido por um profissional capacitado na área alimentícia. Os serviços específicos oferecidos surgem por uma necessidade vindo de um cliente que busca a resolução de problemas nos estabelecimentos, alguma

não conformidade com a fiscalização sanitária ou na melhoria de um produto ou processo na empresa (VALE, 2019).

Cada cliente precisa de uma assistência personalizada e para isso um levantamento de informações sobre o local e todos os processos deve ser feito para que o suporte seja adequado especificamente para cada cliente. Identificados os problemas a serem corrigidos, o consultor então propõe ações que visam a solução de inconformidade e empecilhos de maneira rápida e com o menor custo possível (VALE, 2019).

Cada etapa a ser realizada é desenvolvida por meio de um plano de ação que será implantado na empresa de acordo com cada situação apresentada, de maneira que viabilize o projeto de acordo com o que cliente precisa. Resumidamente, a consultoria elimina problemas, torna o processo mais simples e funcional, padroniza operações e reduz falhas buscando melhoria e resultados positivos e lucrativos para o cliente (VALE, 2019).

No caso do consultor de alimentos, especificamente, pode atuar desde problemas de desperdício de alimentos, equipe destreinada e desmotivada, precificação de produto, tornar o produto mais competitivo, atrair e reter consumidores. Inclusive, com relação a fiscalização sanitária, elaborar documentação obrigatória do manual de boas práticas e procedimento operacional padrão, assim como a implantação das boas práticas. A capacitação de manipuladores, controle de pragas e tratamento de resíduos também são problemas solucionáveis com o auxílio de um consultor de alimentos. Outros casos de aplicação de consultoria são ampliação do estabelecimento, introdução de um novo processo ou utilização de um equipamento novo ou contratação de equipe (VALE, 2019).

Uma equipe de consultoria de alimentos, pode ser formada por nutricionistas, tecnólogos e engenheiros de alimentos, veterinários, biólogos ou qualquer profissional com conhecimento que está relacionado a produção de alimentos (VALE, 2019)

Para adquirir experiência e conhecimento junto a sua graduação, é interessante se desenvolver participando de uma empresa júnior. Os objetivos de uma empresa júnior são de oferecer um serviço de baixo custo com foco em desenvolver e capacitar o universitário e a receita dela é reaplicada na própria empresa, e com isso pode ser investido em treinamentos dos estudantes. O serviço é equivalente a uma consultoria de mercado, com o diferencial do preço que é reduzido, além de ter o acompanhamento e supervisão dos professores da universidade (FERREIRA, 2013).

O empresário júnior pode experimentar atuação real no mercado e adquirir experiência anterior a um estágio. E com essa experiência, estudantes que participam da empresa, cerca de 28% desejam ter seu próprio negócio, segundo censo da Brasil Júnior (FERREIRA, 2013).

4.8 Empresário individual e Empresa Individual de Responsabilidade Limitada

O Empresário Individual (EI) e Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI) são opções que o profissional autônomo pode escolher para possuir um Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ). O EI se caracteriza por não ter restrições nas atividades e no faturamento, diferentemente do que acontece com Microempreendedor Individual (MEI), que além de limitar as atividades, não pode ultrapassar o limite de faturamento de R\$81.000,00 (CONNECT, 2017).

Caso um engenheiro queira atuar em sua área, ele não pode utilizar do MEI por se tratar de uma carreira de formação técnica (ESCRITORIAL, 2019). Já para o Engenheiro Autônomo que deseja ser uma pessoa jurídica, deve-se buscar tornar EI ou EIRELI. Estas duas denominações possuem em comum a característica de serem empresas de fato e respeitam as obrigações tributárias de uma pessoa jurídica. No entanto, o EI não possui razão social e é representada pela pessoa física titular, já EIRELI possui separação de bens entre pessoa física e jurídica, mas essa separação resulta na exigência de um capital social não inferior a cem salários mínimos vigentes para abertura da empresa (ARITHMOS, 2019).

4.9 Empreendedor

A definição de empreendedor é um indivíduo com capacidade para idealização e realização de projetos, negócios ou atividades, é uma pessoa que empreende (DICIO, 2019).

O empreendedor geralmente une imaginação e criatividade, que no contexto da economia e negócios, busca o sucesso. Para tal sucesso, é necessário a imaginação ou idealização das ideias em seguida organizar e planejar e assim desenvolver e colocar todo plano em ação (SEBRAE, 2019a).

Para o autônomo, a visão empreendedora é uma importante característica para sucesso nos negócios. Para um negócio ser bem sucedido, deve-se utilizar estratégias de marketing e gestão de controles de custos, despesas e receitas dos serviços prestados são essenciais para a viabilidade

econômica do negócio. Além disso, a visão de empresário é necessária para a criação e valorização da marca do profissional (SEBRAE, 2019b)

Por se tratar de um profissional autônomo, ele por conta própria deve entender o mercado onde atua, analisando tendências, rentabilidade e barreiras de entrada no mesmo. Além do entendimento, mapeamento do público e qual perfil do cliente que possui relevância na busca das necessidades dos potenciais consumidores. Conhecer os produtos e serviços oferecidos pelos concorrentes facilita o entendimento (SEBRAE, 2019b).

Uma ferramenta que pode auxiliar é a “análise SWOT” (em Inglês: *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*), pois ela aponta os pontos fortes, fracos, oportunidades e ameaças. Com isso, evidenciam-se e exploram-se os pontos fortes, minimiza os pontos fracos, aproveitam-se as oportunidades e monitora as ameaças perante o negócio (SEBRAE, 2019b).

A construção da imagem é de suma importância visto que ela é que pode convencer o mercado a utilizar seus produtos e serviços. Valorizar aspectos como a estrutura, imagem do profissional, equipamentos, logomarca e folders ajuda na formação da reputação (SEBRAE, 2019b).

A comunicação é essencial para o alcançar clientes e do mercado, bem como os meios de comunicação a serem utilizados para suprir essa tarefa. Os meios digitais estão cada vez mais presentes no cotidiano. As redes sociais, sites e blogs, podem vir a calhar para o empreendedor, assim como marketing via *e-mail*, revistas, participação em eventos e visitas complementam contato com o consumidor. E além disso, deve-se manter um bom relacionamento com os clientes, monitorando e acompanhando-os é de suma importância para garantir o pós-venda e manter a boa imagem entre os clientes (SEBRAE, 2019b).

Na Universidade Federal de Lavras (UFLA), a matriz curricular do curso de engenharia de alimentos aborda áreas de muita relevância para o engenheiro formado, possibilitando atuar em pesquisas e desenvolvimento de tecnologias para solução de problemas. Além de habilitar o profissional para aptidões como raciocínio abstrato e lógico, conhecimentos nas áreas de química, exatas e biológicas, o curso possui uma extensa opção de atividades extracurriculares (DCA, 2019).

A grade curricular do curso de engenharia de alimentos na universidade possui disciplinas com ênfase em diversas áreas como tecnologia e processamento de alimentos, gestão da qualidade,

pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, administração, marketing, legislação e fiscalização de alimentos e armazenamento (DCA, 2019).

O incentivo ao empreendedorismo possui uma pequena parcela na graduação, com a disciplina de introdução a administração como parte obrigatória. Apesar de possuir disciplinas eletivas nas áreas de empreendedorismo, planejamento empresarial e marketing, existe uma carência em disciplinas práticas como observado. Na figura 2, as disciplinas ofertadas na área de empreendedorismo. (SIG, 2019).

Figura 2 - Disciplinas na área de empreendedorismo ofertadas pelo curso de engenharia de alimentos da UFLA.

Eletivas Grupo B							
GAE115	Gestão de Custos	4	-	-	-	-	 
GAE120	Marketing	4	-	-	-	-	 
GAE127	Logística Empresarial I	4	-	-	-	-	 
GAE142	Planejamento Empresarial	2	-	-	-	-	 
GAE164	Pesquisa de Marketing	3	-	-	-	-	 
GAE168	Empreendedorismo	2	-	-	-	-	 
GAE197	Organização Mercado e Empreendedorismo	2	-	-	-	-	 

Fonte: Adaptada SIG, 2019.

4.10 Burocracia

A burocracia é um termo comum para brasileiros, ela tem origem do francês e grego, em que “bureau” significa escritório e “kratos” do grego é regra. Em resumo é o excesso de procedimentos para obtenção de algo. Ela tem é proveniente de órgãos administrativos que acabam prejudicando e afetando os negócios. Esse problema acaba tomando tempo, energia, dinheiro e competitividade do empresário, pois é um esforço que não agrega nenhum valor à empresa, mas somente aumenta os custos (PEGN, 2018a). Para o sociólogo alemão Max Weber, a burocracia é um modo organizacional ideal e com capacidade de executar a função de um líder racional (WEBER, 1985)

O empreendedorismo é um dos principais fatores contribuintes no dinamismo da economia. Mas para que isso aconteça deve-se seguir regras e regulações que podem afetar a performance da

empresa. Em relação a abertura de empresa, um excesso de regulações pode aumentar o número de empresas atuando na irregularidade e também desencoraja o ingresso de pequenas empresas no mercado de forma regularizada, devido aos custos diretos e indiretos com advogados e contadores não afetam tanto nos custos de grandes empresas. Reformas na regulação como a padronização de documentos necessários, uso opcional de cartórios (que encarecem e deixam o processo mais lento ao autenticar documentos) registros *online* acarretam diminuição do tempo nos procedimentos. Consequentemente uma regulação mais leve ocasiona mais empresas abertas e produtividade maior. Dentre todas as etapas para a regulamentação de uma empresa estima-se que em média o tempo gasto é de 64 dias para serviços, 95 dias para comércio e 110 dias para uma indústria. Aumenta se caso a empresa necessite de alguma licença adicional como licença ambiental e licença da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme dados da empresa de serviços na área regulatória de licenças (SEDI) em 2016. Após a abertura da empresa, o profissional deve lidar com a etapa da operação que inclui um conjunto amplo leque de atividades como gestão de pessoas, marketing, vendas, gestão financeira e muitas outras. Ainda nesta etapa existe a complexidade tributária para se juntar a todas as outras atividades (ENDEAVOR, 2017).

O Brasil aparece entre os piores países em nível mundial quanto à carga tributária e quanto à facilidade de pagamento. São necessárias 2038 horas, segundo estimativa do Banco Mundial no ano de 2016, para que sejam preenchidos todos os documentos e para pagamento dos tributos. Ademais, a complexidade deixa margem para interpretações diversas que acabam por criar uma vantagem para empresas que possuem planejamento tributário mais agressivo. Além disso, existe a possibilidade de incentivos fiscais concedidos por estados que aumenta a guerra fiscal e por consequência essa complexa cadeia tributária afugenta a entrada de empresas estrangeiras (ENDEAVOR, 2017).

Por extrema quantidade de regras e exceções, essas acabam por gerar mais custos como multas e juros, por interpretação diferente e por alterações e mudanças nas regras fiscais. Ao fornecer incentivos fiscais, os municípios também entram nessa guerra com os estados e acabam por continuamente atualizarem as regras tributárias aumentando os custos tanto com os impostos, quanto com a contratação de um profissional especializado para lidar com assuntos fiscais (ENDEAVOR, 2017).

Visto que existe uma grande dificuldade no processo de empreender, geram-se janelas de oportunidades. Entre elas, empreendedores viram a possibilidade de descomplicar a realidade

tributária brasileira. No ano de 2012, foi criado o serviço, chamado Contabilizei, que inclui contabilidade *online* com direito a todos os serviços oferecidos por um escritório, mas de modo virtual e com foco em micro e pequenas empresas. Em uma plataforma é possível abrir negócio, acessar relatórios, gerar guias de impostos e acompanhar vencimento de contas. Além de facilitar, segundo a própria empresa, ela consegue diminuir o serviço em 90% em relação a um escritório comum. Outro empreendimento, chamado ContaAzul, vendo a oportunidade na burocracia criou uma plataforma capaz de solucionar a falta de planejamento e gestão que estavam ligadas ao fechamento de empresas. Com isso, permite que o empresário tenha acesso *online* a plataforma armazenada em nuvem e que de maneira rápida e simples organiza as vendas, compras, estoque, conciliação bancária e gestão financeira. Esse serviço permite ainda a integração entre a empresa e a contabilidade, de maneira que economiza tempo e evita a necessidade de enviar a papelada para um contador todo mês. Com essa ferramenta é possível economizar 18 horas por mês que podem ser traduzidos em produtividade. Estima-se que é economizado 80% do tempo gasto relacionado a contabilidade e economia de 250 reais por mês com boletos bancários, segundo relatos de clientes da empresa (ENDEAVOR, 2017).

Visto que o país precisa melhorar muito neste aspecto ainda e isso depende de esforços de governos municipais, estaduais e o federal, além de um alinhamento entre os poderes legislativo e judiciário, pode-se tomar dois países como referência para o Brasil, no quesito abrir uma empresa, são eles Canadá e Austrália. O país norte americano oferece uma plataforma *online* oficial do governo com informações para abrir e começar um negócio. A plataforma fornece informações precisas e detalhadas nos passos que o empreendedor deve seguir e facilita o acesso à informação. A Austrália assim como o Canadá oferece uma plataforma *online* e igualmente informa sobre como prosseguir para abrir, operar e até fechar o negócio. Oferece também orientações e mostra os prós e contras de cada tipo de empreendimento (ENDEAVOR, 2017).

De modo geral é positivo que as plataformas sejam capazes de reunir de forma simples e conjunta todas as informações das etapas e regras para seguir com o negócio em dia com a lei. O Brasil tem a necessidade de aprender a evitar informações confusas e dispersas e acabar com a dificuldade de se obter acesso a elas. (ENDEAVOR, 2017)

4.11 Ferramentas ao empreendedorismo

Para o engenheiro de alimentos formado que deseja se aventurar na carreira autônoma, a busca por experiência e visão empreendedora pode ser adquirida por meio de cursos de pós-graduação. Dentre as opções mais tradicionais, está o Master in Business Administration (MBA) que tem por objetivo formar profissionais com capacidade de liderar, gerenciar e tomar decisões a partir de conhecimentos. No Brasil é exigido um total de 360 horas de carga horária mínima no curso (INSPER, 2019).

Segundo ranqueamento feito entre 6,2 mil executivos entre os melhores programas de MBA da América Latina, apareceram 5 cursos oferecidos no Brasil. Os 5 programas oferecidos no país são das instituições Fundação Dom Cabral, Escola de negócios da UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro), Instituto de Ensino Insper, Fundação Getúlio Vargas e Business School São Paulo (EXAME, 2018). Além desses cursos presenciais, há também a possibilidade de MBAs a distância para gestão e administração que inclusive são oferecidos por universidades fora do Brasil, entre elas Universidade da Carolina do Norte, Universidade de Indiana e Universidade de Temple e muitas outras nos Estados Unidos (FORBES, 2016).

Outra alternativa para adquirir conhecimento na área de empreendedorismo e gestão são os cursos a distâncias oferecidos pelo SEBRAE, que são tanto para pessoas que querem empreender, como para quem já possui microempresas ou empresas de pequeno porte. São mais de 60 cursos gratuitos, tais como planejamento estratégico, até contabilidade e marketing para empreendedores (PEGN, 2018b).

Além dos cursos citados anteriormente, existe o curso do SEBRAE que se chama Empretec. O curso utiliza uma metodologia das Organização das Nações Unidas (ONU) que tem por objetivo o desenvolvimento de características de comportamento empreendedor e a identificação de novas oportunidades de empreender. A satisfação dos participantes alcança uma média de 9,6 pontos de 10 em recomendação do Empretec. A capacitação é presencial com 60 horas divididos em 6 dias de imersão que desafia o participante com atividades práticas e com fundamentos científicos baseados em 10 características comportamentais, tais como: Busca de oportunidade e iniciativa, persistência, correr riscos calculados, exigência de qualidade e eficiência, comprometimento, busca de informações, estabelecimento de metas, planejamento e monitoramento sistemáticos, persuasão e rede de contatos, independência e autoconfiança. Para participar é necessário uma seleção para analisar o perfil empreendedor do candidato. Após

entrevista, aprovação e pagamento de uma taxa é possível matricular-se no curso (SEBRAE, 2018c).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se que um profissional autônomo possui independência para atuar e explorar o mercado, como não possui vínculo empregatício, exige-se mais deveres dele que de um colaborador de empresa, pois além de contribuir da mesma maneira com impostos e contribuição previdenciária, o autônomo deve fazer de maneira independente questões burocráticas de contabilidade ou contratar um contador para auxiliá-lo. Entretanto, possui direitos iguais como a previdência social.

Um empregado contratado e um autônomo são iguais quanto a sua filiação a um conselho regional. Mas, um engenheiro autônomo, na teoria deve ter conhecimento contábil e tributário para estar de acordo com a legislação.

O engenheiro de alimentos pode atuar em uma área ampla e diversificada que possibilita uma exploração melhor do mercado, além dos conhecimentos de tecnologia e processamento de alimentos, gestão da qualidade, administração e legislação, um profissional que deseja atuar por conta própria deve ter uma visão empreendedora para gerenciar a sua empresa.

O engenheiro pode possuir habilidade em gestão, por isso, seria interessante criar mais profissionais empreendedores e autônomos de micro e pequenas empresas, pois com esse incentivo a exploração do mercado seria mais diversificada. O profissional empreendedor inclusive traria benefícios para os empregadores, pois, com essa capacidade inovadora e criativa, a solução de problemas e desenvolvimento de produtos podem contribuir para o sucesso da empresa e conquista de mais clientes.

Ainda que a universidade forneça ferramentas e um ambiente favorável a uma visão empreendedora com núcleos de estudos e empresas juniores, é necessário um incentivo maior, incluindo mais disciplinas de empreendedorismo.

Por fim, o engenheiro de alimentos pode atuar de maneira autônoma, mas, deve capacitar-se com cursos especializados de gestão da qualidade para garantir o sucesso da empresa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARITHMOS. **A diferença entre MEI, empresário individual e EIRELI**. Mar.2019.

Disponível em: <https://blog.arithmos.com.br/mei-empresario-individual-e-eireli/>. Acesso em: 07 abr. 2019.

BARBOSA, S. **Como os engenheiros podem ser bons consultores estratégicos**. 2018.

Disponível em: <https://www.napratica.org.br/engenheiros-atuando-com-consultoria/>. Acesso em: 13 mai. 2019.

BRASIL. **Resolução nº 208, de 09 de junho de 1972**. Diário Oficial da União, 26 jun. 1972.

Disponível em:

<http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=256&idTipoEmenta=5&Numero=>. Acesso em: 06 abr. 2019.

BRASIL. **Resolução nº 218, de 29 de junho de 1973**. Diário Oficial da União, 31 jul. 1973.

Disponível em: <http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=266>. Acesso em: 06 abr. 2019

BRASIL. **Lei nº 5.890, de 08 de junho de 1973**. Brasília, DF, jun. 1973. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L5890.htm. Acesso em: 6 mar. 2019.

BRASIL. **Lei nº 7.410, de 27 de novembro de 1985**. Brasília, DF, nov. 19785. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L7410.htm. Acesso em: 6 mar. 2019.

BRASIL. **Resolução nº 325, de 27 de novembro de 1987**. Diário Oficial da União, 27 nov.

1987. Disponível em:

<http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=373&idTipoEmenta=5&Numero=>. Acesso em: 06 abr. 2019.

BRASIL. **Lei nº 9.876, de 26 de novembro de 1999**. Brasília, DF, nov. 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9876.htm#art9. Acesso em: 03 abr. 2019.

BRASIL. **Resolução nº 1.025, de 30 de outubro de 2009**. Diário Oficial da União, 31 dez. 2009. Disponível em: <http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=43481>. Acesso em: 02 abr. 2019.

BRASIL. **Resolução Normativa CFQ nº 257, de 29 de outubro de 2014**. Diário Oficial da União, 26 nov. 2014. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=277652>. Acesso em: 06 abr. 2019.

CFQ. **Conselho Federal de Química**. 2018. Disponível em: <http://cfq.org.br/>. Acesso em: 14 mai. 2019.

CONFEA. **Conselho Federal de Engenharia e Agronomia**. 2018. Disponível em: <http://www.confea.org.br/confea/o-conselho>. Acesso em: 14 mai. 2019.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DAS PROFISSÕES LIBERAIS. **O profissional liberal: conceito de profissional “liberal”**. 21 set. 2015. Disponível em: <http://www.cnpl.org.br/new/index.php/90-conteudo-estatico/767-o-profissional-liberal>. Acesso em: 07 abr. 2019.

CONNECT PLUG. **Empresário individual e EIRELI: quais são as diferenças**. Out. 2017. Disponível em: <http://blog.connectplug.com.br/empresario-individual-e-eireli-diferencas/>. Acesso em: 07 abr. 2019.

CREA. **Anuidade 2019**. 2019. Disponível em: <http://www.creasp.org.br/noticia/institucional/2019/01/07/anuidade-2019/3086>. Acesso em 1 jul. 2019.

CRQ. **Anuidade 2019 no novo portal e-CRQ.** 19 de Dez. 2019. Disponível em:
<http://crq3.org.br/noticia/anuidade-2019-no-novo-portal-e-crq/>. Acesso em: 1 jul. 2019.

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DE ALIMENTOS. **Graduação: Engenharia de alimentos.** 2019. Disponível em: <http://www.dca.ufla.br/dca/graduacao/>. Acesso em: 07 abr. 2019.

DICIO. **Empreendedor.** 2019. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/empreendedor/>.
Acesso em 1 jul. 2019.

ENDEAVOR. **Burocracia no ciclo de vida das empresas.** 2017. Disponível em:
https://images.endeavor.org.br/uploads/2017/09/FINAL-burocracia_endeavor_digital.pdf.
Acesso em: 15 mai. 2019.

ESCRITORIAL CONTABIL. **Mei para serviços de engenharia, EIRELI, ME ou PJ no Simples Nacional: você sabe qual a melhor opção.** Jan 2019. Disponível em:
<https://escritorialcontabil.com.br/mei-para-servicos-de-engenharia-descubra-qual-a-melhor-opcao-para-ser-um-engenheiro-autonomo/>. Acesso em: 07 abr. 2019.

EXAME. **Pesquisa com executivos indica 5 MBAs do Brasil entre melhores.** 2018.
Disponível em: <https://exame.abril.com.br/carreira/pesquisa-com-executivos-indica-5-mbas-do-brasil-entre-os-melhores/>. Acesso em: 05 mai. 2019.

FERREIRA, A. **Pequenos negócios pedem ajuda a universitários e economizam 85% em consultoria.** 2013. Disponível em:
<https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2013/02/21/consultoria-de-empresa-junior-custa-ate-15-do-valor-do-servico-no-mercado.htm>. Acesso em: 13 mai. 2019.

FORBES. **25 melhores cursos de MBA à distância.** 2016. Disponível em:
<https://forbes.uol.com.br/listas/2016/02/25-melhores-cursos-de-mba-a-distancia/#foto24>. Acesso em: 05 mai. 2019.

GUIA DO ESTUDANTE. **Engenharia de segurança no trabalho**. Out. 2010. Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/engenharia-de-seguranca-no-trabalho-2/>. Acesso em: 06 abr. 2019.

GUIA DO ESTUDANTE. **Engenharia de alimentos**. 2012. Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes/engenharia-de-alimentos/>. Acesso em 28 abr. 2019.

INGRÁCIO, Aparecida. **Quanto pagar de INSS**. Curitiba, PR. 2018. Disponível em: <https://ingracao.adv.br/quanto-pagar-de-inss-20-11-5/>. Acesso em: 02 abr. 2019.

INSPER. **O que é MBA**. 2019. Disponível em: <https://www.insper.edu.br/pos-graduacao/mba/o-que-e-mba/>. Acesso em: 28 abr. 2019.

MARIANO, L. **Tudo o que você precisa saber antes de contratar uma consultoria de alimentos**. 2018. Disponível em: https://gepea.com.br/a-importancia-da-consultoria-em-alimentos/?gclid=CjwKCAjw2cTmBRAVEiwA8YMGzYdO7U406yyGs407GWCnLpPGSrxv3T-wsimAap7EUv_c8X_SApPy_xoC9MYQAvD_BwE. Acesso em: 13 mai. 2019.

PAIXÃO, J. **Engenharia e tecnologia de alimentos: CREA ou CRQ**. 2018a. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/engenharia-e-tecnologia-de-alimentos-crea-crq/>. Acesso em: 13 mai. 2019.

PAIXÃO, J. **Engenharia e tecnologia de alimentos: CREA ou CRQ**. 2018b. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/engenharia-e-tecnologia-de-alimentos-crea-crq-parte-2/>. Acesso em: 13 mai. 2019.

PAIXÃO, J. **Engenharia e tecnologia de alimentos: CREA ou CRQ**. 2018c. Disponível em: <https://alimentusconsultoria.com.br/engenharia-e-tecnologia-de-alimentos-crea-ou-crq-final/>. Acesso em: 13 mai. 2019.

PEGN. **Burocracia afeta o funcionamento de empresas brasileiras.** 2018a. disponível em: <https://g1.globo.com/economia/pme/pequenas-empresas-grandes-negocios/noticia/2018/07/22/burocracia-afeta-o-funcionamento-das-empresas-brasileiras.ghtml>. Acesso em: 15 mai. 2019.

PEGN. **47 cursos online para empreendedores.** 2018b. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/Mulheres-empendedoras/noticia/2018/09/47-cursos-online-para-emprededores.html>. Acesso em: 05 mai. 2019.

QUICKBOOKS. **Aprenda como calcular impostos para emitir o RPA.** Disponível em: <https://quickbooks.intuit.com/br/blog/impostos/como-calcular-rpa/>. Acesso em: 06 abr. 2019.

RECEITA FEDERAL. **Formas de elaboração.** Fev. 2018. Disponível em: <http://receita.economia.gov.br/interface/cidadao/irpf/2018/apresentacao/formas-de-elaboracao>. Acesso em 06 abr. 2019.

RECEITA FEDERAL. **Declaração, obrigatoriedade de apresentação: Pessoas obrigadas a apresentar declaração de ajuste anual do IRPF 2018.** Jan. 2019. Disponível em: <http://receita.economia.gov.br/interface/cidadao/irpf/2018/apresentacao/obrigatoriedade>. Acesso em: 06 abr. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Profissional autônomo: normas gerais aplicadas.** nov. 2006. Disponível em: http://vix.sebraees.com.br/es/manualempresario/pag_imp_man_emp.asp?cod_assunto=137&ds_assunto=Profissional%20Aut%F4nomo%20-%20normas%20gerais%20aplicadas.&cod_grupo=6#INSCRI%C3%87%C3%83O_NO_INSS_-_INSTITUTO_NACIONAL_DO_SEGURO_SOCIAL. Acesso em: 07 abr. 2019.

SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA. **Nota fiscal avulsa: orientações e procedimentos para emissão.** Disponível em:

http://www.fazenda.mg.gov.br/empresas/documentos_fiscais/nfa/nfaorientproced.htm. Acesso em: 06 abr. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **O que é ser empreendedor.** 2019a. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/bis/o-que-e-ser-empendedor,ad17080a3e107410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 07 abr. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Profissional autônomo como empresário.** 2019b. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/artigos/profissional-autonomo-como-empresario,5c5e76687a309510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 07 abr. 2019.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Estimule o empreendedor que existe em você com o Empretec.** 2019c. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/empretec-fortaleca-suas-habilidades-como-empendedor,db3c36627a963410VgnVCM1000003b74010aRCRD>. Acesso em: 15 mai. 2019.

SISTEMA INTEGRADO DE GESTAO. **Matrizes curriculares e ementas: Engenharia de alimentos, 201701.** 2019. Disponível em: https://sig.ufla.br/modulos/publico/matrizes_curriculares/index.php. Acesso em: 07 abr. 2019.

UNICAMP, **Inovação marca o nascimento da FEA (Faculdade de Engenharia de Alimentos).** 2006. Disponível em: https://www.unicamp.br/unicamp/unicamp_hoje/ju/abril2006/ju318pag5.html. Acesso em: 28 abr. 2019.

VALE, M. **Quem pode atuar como consultor de alimentos.** 2018. Disponível em: <https://consultoradealimentos.com.br/consultoria/quem-pode-atuar-como-consultor-de-alimentos/>. Acesso em: 13 mai. 2019.

WEBER, M. **Ciência e política duas vocações.** São Paulo: Cultrix, 1985.