

Lives sobre Atuação profissional da Engenharia de Alimentos da UTFPR-FB

Lives on Professional Performance of Food Engineering at UTFPR-FB

RESUMO

Jonas Cardoso de Oliveira
jonasoliveira96@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Alexandre da Trindade Alfaro
alexandre@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Lucas Dalaqua Ribeiro
lucasr.1999@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Milena Zago
milenazago@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Thays Cassiano Miller Donega
thayscassiano@alunos.utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Larissa Barbosa de Oliveira
oliveiralars@hotmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

Recebido: 19 ago. 2020.

Aprovado: 01 out. 2020.

Direito autoral: Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



Foi realizado um evento online com bate-papo entre profissionais e alunos da área de Engenharia de alimentos. O objetivo foi esclarecer dúvidas dos estudantes à respeito da carreira e as possibilidades de atuação profissional. Foram realizados quatro encontros online na plataforma do Youtube® no canal da UTFPR de Francisco Beltrão. Em cada live, o palestrante relatou sucintamente a sua experiência profissional, desde a sua vivência na universidade até o atual cargo desempenhado, e após, foi aberto para questionamentos dos participantes. Nos quatro encontros foram convidados profissionais que atuam em diferentes segmentos, no qual foram tratados temas como, a inteligência emocional, os certificados de gestão da qualidade, o domínio de línguas, a inovação de produtos, o diferencial na formação, a importância dos estágios, entre outros. A atividade auxiliou os discentes a esclarecer suas dúvidas e vislumbrar as suas possíveis áreas de atuação profissional.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos. Encontros online. YouTube.

ABSTRACT

An online event was held with a chat between professionals and students in the area of food engineering. The objective was to clarify students' doubts about their career and the possibilities of professional performance. Four online meetings were held on the YouTube® platform on Francisco Beltrão's UTFPR channel. In each live, the speaker succinctly reported his professional experience, from his experience at the university to the current position held, and afterwards, it was open for questioning by the participants. In the four meetings, professionals working in different segments were invited, in which topics such as emotional intelligence, quality management certificates, language proficiency, product innovation, training differentials, the importance of internships were discussed. among others. The activity helped students to clarify their doubts and envision their possible areas of professional activity

KEYWORDS: Foods. Online meeting. YouTube.

INTRODUÇÃO

Muitos dos alunos que cursam um ensino superior ficam na dúvida durante sua graduação, no que diz respeito ao seu futuro. Criam dúvidas em relação a sua jornada para se tornar um profissional de sucesso.

O profissional da Engenharia de Alimentos é responsável por toda o processamento e conservação de alimentos de origem animal e vegetal, podendo atuar em diferentes segmentos, o que acaba por proporcionar diversas oportunidades a se trilhar.

Portanto, ao se ofertar palestras com profissionais atuantes da área de engenharia de alimentos para os discentes do curso, em que os profissionais podem transmitir suas experiências de vida e obstáculos enfrentados para chegar onde estão, permitem aos alunos uma preparação psicológica (ADACHI, 2009).

Transmissões ao vivo socializam esse bate-papo, possibilitando uma interatividade com diálogos em tempo real e obtenção de feedback. Atinge uma quantidade maior de pessoas que estão interessadas no assunto, dispensando deslocamento tanto do palestrante, quanto do aluno, oferecendo maior segurança. O vídeo da transmissão permanece disponível na plataforma, concede a visualização em horários posteriores à ocorrência do encontro online, e também facilita a aprendizagem com a possibilidade de pausar o vídeo. Além de evitar aglomerações, sendo o recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Em vista da pandemia ocasionada pela transmissão do novo COVID-19, o grupo PET - Alimentos, em conjunto com a coordenação do curso decidiram fornecer um evento online de bate-papo com profissionais dos segmentos da engenharia de Alimentos, com o objetivo de esclarecer dúvidas de discentes em respeito à carreira.

MATERIAIS E MÉTODOS

Para realização das transmissões ao vivo dos bate-papos, o grupo PET - Alimentos e a coordenação do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, câmpus Francisco Beltrão, discutiram temas e áreas que poderiam agregar mais conhecimento aos discentes, assim como, os horários mais indicados para a realização do evento online. Após decisão das áreas a serem tratadas, os professores do curso entraram em contato com colegas egressos que poderiam participar do evento como palestrantes.

Foram apresentadas quatro *lives* na plataforma do Youtube® no canal da UTFPR de Francisco Beltrão. Os encontros aconteceram nos dias 20 de maio, 03 de junho, 17 de junho e 01 de julho do ano de 2020, no horário das 19h30, com os seguintes temas: Desafios do profissional da Engenharia de Alimentos, Experiência profissional no exterior: Oportunidades para a Engenharia de Alimentos, Desafio do setor de lácteos e as adaptações necessárias durante os períodos de crise e Um bate-papo sobre as possibilidades de atuação do Engenheiro de alimentos, respectivamente. As *lives* tiveram uma duração aproximada de 70 minutos cada.

Em cada *live*, o palestrante relatou sucintamente a sua experiência profissional, desde a sua vivência na universidade até o atual cargo

desempenhado. Na sequência, foi aberto para os questionamentos dos participantes. O grupo PET atuou como mediador das perguntas e respostas.

Ao final de cada *live* foi aplicado um questionário para obtenção do feedback e sugestões de assuntos que poderiam ser tratados em transmissões futuras.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Nos quatro encontros, foram tratados temas com profissionais que atuam em diferentes segmentos, gerando uma ótima aderência de participantes que se envolveram ativamente, podendo sanar suas dúvidas e gerar um amplo debate sobre os assuntos. A Tabela 1 apresenta os temas, a área profissional do palestrante e o número de visualizações de cada uma das quatro *lives*.

Tabela 1 – Temas, área profissional do palestrante e número de visualizações das *lives* realizadas pelo grupo PET - Alimentos e a coordenação do curso de Engenharia de Alimentos da UTFPR-FB.

Tema	Área profissional	Visualizações
1. Desafios do profissional da Engenharia de alimentos	Gestão de produção de frigoríficos de aves e suínos	482
2. Experiência profissional no exterior: Oportunidades para a Engenharia de Alimentos	Diretor de operações de carnes na Europa	405
3. Desafios do setor de lácteos e as adaptações necessárias durante os períodos de crise	Gestão de qualidade na tecnologia de alimentos	246
4. Um bate-papo sobre as possibilidades de atuação do Engenheiro de alimentos	Assuntos regulatórios e Engenharia e utilidades	227

Fonte: Autoria própria (2020).

Através do feedback, verificou-se que muitos dos espectadores aproveitaram o bate-papo ao oferecer críticas positivas ao término das mesmas. No entanto, a primeira *live* apresentada gerou maior repercussão e obteve maior quantidade de visualizações que as demais. Essa diferença foi maior para as palestras 3 e 4, denotando a afinidade dos temas apresentados.

No primeiro encontro das transmissões ao vivo, foram tratados assuntos sobre a inteligência emocional e de relações quanto a gestão de equipes, perspectiva da indústria de alimentos no futuro em decorrência do SARS-CoV-2, a visão do profissional em realizar o mestrado logo após a conclusão da graduação e a perspectiva do mesmo sobre a posse de certificados Master in Business Administration (MBA) e Black-Belt para o ramo de gestão da qualidade.

De acordo com Goleman, Boyatzis e Mckee (2018), em qualquer organização, as emoções costumam ser vistas como pessoais demais, ou impossíveis de quantificar, para merecerem uma discussão séria. Entretanto, pesquisas na área das emoções ofereceram ótimas pistas sobre como medir o impacto das emoções

de um líder e também sobre como os melhores líderes encontram formas eficientes de compreender e aperfeiçoar o modo de tratar as próprias emoções e também as alheias. A compreensão do poderoso papel das emoções no ambiente de trabalho distingue os bons líderes dos demais.

No que se diz respeito à posse de certificados em ferramentas de qualidade Gobis e Campanatti (2012), promovem melhorias no processo produtivo que atendam melhor os clientes, e consideram as ferramentas de administração da qualidade que mais se destacam, como, o ciclo PDCA, o sistema 5S, o Seis Sigma, APPCC, entre outros e concluem que o método mais eficaz é a implementação de um sistema de qualidade eficiente que garanta segurança tanto para as organizações quanto para o consumidor, evitando ou diminuindo riscos e prejuízos.

Ao decorrer da segunda *live* apresentada, foram discutidos sobre o diferencial do profissional à sua inserção no mercado de trabalho, o domínio de línguas, a oportunidade de ingressar em uma empresa multinacional, a possibilidade de realizar a transferência para uma unidade da mesma em outro país, validação de diploma. De acordo com Torkington e Perdigão (2003), o domínio de línguas estrangeiras está cada vez mais evidente em situações comunicativas profissionais, sendo crucial para discussão de tarefas no cotidiano com eficácia, eficiência e qualidade. Além de que o domínio de línguas cada vez mais está deixando de ser um diferencial e passando a tornar-se essencial.

Empresas multinacionais atuam como agentes de captação, geração, difusão interna de conhecimento e como um veículo para carreira de profissionais, podendo exercer, e discernir conhecimento em diferentes países. Possui capacidade de prospectar e transferir internamente novos conhecimentos e tecnologias, pelo menos de uma forma mais eficaz do que os mecanismos de mercado (FERREIRA; LI; SERRA, 2010).

A *live* que tratou sobre as adaptações necessárias no setor de lácteos em períodos de crise, discorreu sobre diversificação e qualidade de produtos, aumento de veganos e o interesse destes por produtos chamados lácteos-vegetais, expectativas do setor de processamento de leite no sudoeste do Paraná. O sudoeste do Paraná possui a maior bacia leiteira do estado com uma produção de 1,0 bilhões de litros no ano de 2017, oferecendo uma ampla quantidade de matéria-prima para o desenvolvimento e inovações de produtos lácteos (SEAB, 2019). A inovação de produto trata da apresentação de novidades ao portfólio da empresa a fim de promover a manutenção da necessidade no mercado (TELLES et. al, 2014).

A região do sudoeste do Paraná apresenta em sua maioria laticínios de micro e pequeno porte, o que mantém baixo nível de inovação em produtos, constatando inclusive falta de investimento em um processo estruturado de desenvolvimento de produto. Este contexto pode ser resultado de uma cultura conservadora presente nos empreendimentos de pequeno porte, do receio de assumir os riscos que os investimentos em inovação apresentam, do baixo investimento em P&D, da falta de recurso para investimento em uma estrutura que comporte um processo de inovação contínuo, dentre outros fatores. Limitando assim, a possibilidade de ocorrência de inovação de produtos para laticínios de porte maior (TELLES et. al 2014).

O quarto encontro abordou sobre escolhas de caminho após a graduação, sendo estes assuntos, ramo industrial ou o acadêmico, realização de estágios e se estes definem o cargo em que atuará o engenheiro de alimentos, diferencial na formação, quais principais valores que o discente adquire na universidade que contribuem para a sua inserção no mercado de trabalho e preconceito na vida profissional.

Bridi (2010), constata que um maior senso de autonomia permite que o estudante busque sanar deficiências com as quais se depara em sua formação através da busca e engajamento em atividades extracurriculares. A autonomia permite que o estudante se conscientize sobre a necessidade de busca constante de conhecimento e de construção de sua identidade social e profissional, visto que nem sempre a grade curricular dos cursos de graduação oferece para os alunos todas as habilidades necessárias para a atuação profissional. A análise dos estudos brasileiros permite afirmar que a inserção em atividades extracurriculares costuma estar associada à qualidade da identidade profissional percebida e ao comprometimento do estudante com a formação. Essas atividades englobam participações em projetos de iniciação científica, projetos de extensão, participação em Programas de Educação Tutorial (PET), hotel tecnológico, órgãos de representação estudantil, entre outros (OLIVEIRA; SANTOS; DIAS, 2016).

A atividade terá sequência nos próximos meses, durante a pandemia a fim de propiciar aos discentes assuntos dos diversos segmentos da área de Engenharia de alimentos.

CONCLUSÕES

Os eventos foram proveitosos para a comunidade acadêmica, onde em cada *live* foram esclarecidas dúvidas quanto a atividade profissional do Engenheiro de Alimentos.

A atividade auxiliou os discentes a esclarecerem suas dúvidas. Também foi relatada a importância de algumas habilidades como domínio de línguas e liderança para o exercício da profissão.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a infraestrutura à Universidade Tecnológica Federal do Paraná, campus Francisco Beltrão e ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) pela concessão de bolsas ao Programa Educacional Tutorial (PET).

REFERÊNCIAS

ADACHI, A.A.C.T. **Evasão e evadidos nos cursos de graduação da Universidade Federal de Minas Gerais**. 2009. 214 f. 2009. Tese de Doutorado. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado em Educação). Faculdade de Educação–Programa de Pós-Graduação em Educação. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2009.

BRIDI, Jamile Cristina Ajub. Atividade de Pesquisa: contribuições da iniciação científica na formação geral do estudante universitário. **Olhar de Professor**, [s.l.],

v. 13, n. 2, p. 349-360, 2010. <http://dx.doi.org/10.5212/olharprofr.v.13i2.0010>. Acesso em: 10 ago. 2020

FERREIRA, Manuel Portugal; LI, Dan; SERRA, Fernando A. Ribeiro. Transferência internacional de conhecimento na multinacional: quando o jogo competitivo multimercado se sobrepõe aos mecanismos internos de coordenação. **Rae Eletrônica**, [s.l.]. v. 9. n. 1, 2010. <http://dx.doi.org/10.1590/s1676-56482010000100002>. Acesso em: 10 ago. 2020.

GOBIS, M. A.; CAMPANATTI, R. Os benefícios da aplicação de ferramentas de gestão de qualidade dentro das indústrias do setor alimentício. **Revista Hórus**. v. 7. n. 1. p. 26-40, 2012.

GOLEMAN, D.; BOYATZIS R.; MCKEE, A. O poder da inteligência emocional: como liderar com sensibilidade e eficiência. 1. ed. **Objetiva**: Rio de Janeiro, 2018.

OLIVEIRA, C. T. de; SANTOS, A. S. dos; DIAS, A. C. G. Percepções de estudantes universitários sobre a realização de atividades extracurriculares na graduação. **Psicologia: Ciência e Profissão**, [s.l.], v. 36, n. 4, p. 864-876, 2016. <http://dx.doi.org/10.1590/1982-3703003052015>. Acesso em: 10 ago. 2020.

SEAB. **Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento**. Bovinocultura de leite, 2019. Disponível em: <http://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2019-09/leite_2019_v1.pdf>. Acesso em: ago/2020.

TELLES, L. B.; BITTENCOURT, J. V. M.; PITTA, C. S. R.; FRANCISCO, A. C.; RUBBO, P.; SANTOS, C. B.; PILATTI, L. A. Inovação de Produtos: Um Panorama dos Laticínios do Sudoeste do Paraná. **Espacios**, [s.l.]. v. 35. n.10, 2014.

TORKINGTON, K.; PERDIGÃO F. O domínio de línguas estrangeiras no turismo e hotelaria. **Dos algarves**, [s.l.] n.11. jun, 2003. Disponível em <<http://www.dosalgarves.com/revistas/N11/3rev11.pdf>>. Acesso em: 10 ago. 2020.