

ISSN: 2319-0124

A PERCEPÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS DO SETOR ALIMENTÍCIO EM RELAÇÃO AO PROFISSIONAL FORMADO EM BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

Christopher Trindade Lopes¹; Bianca Salles Rodrigues dos Santos²; Júlio Cesar de Carvalho³

RESUMO

A atividade de produção de alimentos em Minas Gerais em sua maioria é composta por pequenas e médias indústrias alimentícias. Com o objetivo de melhor compreender o cenário da produção de alimentos é necessário fazer um levantamento das empresas que atuam neste ramo, bem como verificar a percepção do mercado em relação ao profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos da microrregião de Alfenas – MG, que engloba cidades vizinhas com potenciais indústrias alimentícias e o Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos ofertados pelo IFSULDEMINAS Campus Machado-MG. Foi realizado um levantamento junto às pequenas e médias indústrias do setor alimentício da microrregião de Alfenas, região Sul de Minas Gerais, para captar suas percepções referentes ao setor alimentício e informar as indústrias sobre a importância do profissional de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Palavras-chave:

Indústrias Alimentícias; Ciência de Alimentos; Profissional de alimentos

1. INTRODUÇÃO

A ciência e tecnologia são potentes motores do desenvolvimento da sociedade moderna, pois produzem conhecimentos e inovações que transformam a vida de bilhões de pessoas. Da internet à agricultura, da automação à indústria farmacêutica, o investimento em pesquisa científica viabilizou melhorias significativas no nosso dia a dia. A revolução nas comunicações, na produção de alimentos, na diversificação de máquinas e equipamentos e na sofisticação da medicina demonstram os avanços extraordinários alcançados pela sociedade desde do século XX até a atualidade (LOPES, 2016).

Segundo Associação Brasileira da Indústria de Alimentos (ABIA), de 2018 a 2019 a indústria brasileira de alimentos e bebidas registrou um crescimento de 6,7% em faturamento (R\$ 699,9 bilhões), que somadas a exportações e vendas para o mercado interno representam 9,6% do Produto Interno Bruto (PIB); sendo que o Brasil ocupa a posição como o segundo maior exportador de alimentos industrializados do mundo. Neste aspecto as Universidades e Institutos atuam diretamente na geração de novos conhecimentos e inovações em várias áreas da ciência e tecnologia de alimentos. Mas como é destacado na análise sociológica estabelecida por Etzkowitz (2012), muitas instituições protegem e retêm seus conhecimentos dentro dos limites de suas fronteiras,

1 – Discente IFSULDEMINAS – Campus Machado - christopher.trindade@alunos.ifsuldeminas.edu.br

2 - Discente IFSULDEMINAS – Campus Machado - bianca.rodrigues@alunos.ifsuldeminas.edu.br

3 – Docente IFSULDEMINAS – Campus Machado - julio.carvalho@ifsuldeminas.edu.br

apresentando uma concentração de domínio do conhecimento, mantendo em “insiders” e “outsiders” deste domínio. No entanto, se a universidade possui limites muito fortes, fronteiras muito fechadas, isto pode ser um problema na inovação regional, tanto para a interação das indústrias com as universidades, quanto para a extensão do conhecimento acadêmico aos pequenos e médios produtores. A manutenção desta fronteira excessivamente restrita pode trabalhar contra a interação que é necessária para incentivar a integração e trazer uma nova visão de toda comunidade e indústria regional em relação à rede acadêmica.

Portanto o objetivo deste trabalho é avaliar o grau de conhecimento das médias e pequenas indústrias alimentícias sobre o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e verificar a percepção do mercado em relação ao profissional desta área.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O profissional graduado em Ciência e Tecnologia de Alimentos atua na pesquisa e o desenvolvimento de novos produtos alimentícios, no processamento, na conservação e na realização de análises químicas e biológicas em alimentos in natura e processados (IYOMASA, 2019). Para as empresas de alimentos, a diversificação de mercadorias, o treinamento de seus colaboradores e a aplicação de novas tecnologias além da capacidade de gerir projetos cabe ao profissional de Ciência de Alimentos, contribuindo assim para o melhoramento econômico e sustentável da região em que o curso está inserido.

A industrialização dos produtos agropecuários pode contribuir consideravelmente na melhoria da dieta de um país e do estado nutricional dos seus habitantes. A tecnologia de alimentos é o vínculo entre a produção e o consumo dos alimentos e se ocupa de sua adequada manipulação para que possa alcançar um bom rendimento. Deve a tecnologia de alimentos estar intimamente associada aos métodos e progressos da produção agrícola. (GAVA et al., 1984).

O aproveitamento de excedentes que o produtor não consegue colocar no mercado, devido ao não atendimento aos padrões de comercialização ou a problemas de qualidade e a adição de valor à sua produção agrícola, são motivações que buscam o produtor rural (FERNANDES FILHO e CAMPOS, 2003). A melhoria da qualidade destes produtos pode e deve ser alcançada através de técnicas desenvolvidas nas Instituições de Ensino e para isto deve haver uma relação estreita entre os agentes envolvidos.

3. MATERIAL E MÉTODOS

A internet foi fundamental para a coleta de dados, visto que a pandemia não permitiu que a prospecção fosse realizada de forma pessoal. Foi realizada uma pesquisa por meio de um questionário online compartilhado por meio de link gerado na plataforma Google Forms, com o

título “Questionário do projeto: Panorama do setor alimentício e pequenos produtores rurais da microrregião de Alfenas-MG”. O questionário foi elaborado contendo oito perguntas sendo de cunho fechado. O objetivo do questionário, foi avaliar o grau de conhecimento das médias e pequenas indústrias alimentícias sobre o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e como um profissional desta área pode impactar a indústria de alimentos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O questionário obteve cerca de oito respostas, sendo elas somente de médias e pequenas indústrias de alimentos. As indústrias que responderam o formulário foram: Granja Paineiras de Machado, Café Itaguaçu de Machado, AnioliBR de Machado, Empório Terra Garcia de Machado, Torrefação e Moagem Poço Fundo LTDA de Poço Fundo, Maria Aparecida Sathler EPP de Alterosa e Cachaça Coração de Minas de Carmo do Rio Claro.

A primeira pergunta do questionário: “Conhece o curso de Bacharelado de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Sul de Minas - Campus Machado?” obteve respostas significativas de diversas empresas da microrregião de Alfenas-MG. Com cerca de 62,5% das respostas sendo “Sim”.

Para a segunda pergunta, dentre os itens pós-colheita e armazenamento, processamento e distribuição e venda, cerca de 62,5% das indústrias entrevistadas indicaram que enfrentam maiores dificuldades na distribuição e venda de seus produtos alimentícios.

A terceira pergunta do questionário: “Em seu quadro de funcionários há algum Cientista de Alimentos?” Das oito respostas que o questionário obteve, cerca de 87,5% das indústrias alimentícias que responderam, não possuem um Cientista de Alimentos no quadro de funcionários. O que torna a pergunta número quatro interessante, ao questionar os entrevistados se eles sabem que o profissional do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, pode auxiliar no cuidado do alimento desde a pós-colheita até a mesa do consumidor. Cerca de 37% das indústrias entrevistadas marcaram no questionário que não.

A pergunta de número cinco: “Existe o interesse em capacitação de funcionários para produzir alimentos melhores e com mais qualidade?” Obteve 100% das respostas como “Sim” das oito indústrias alimentícias entrevistadas, enquanto a número sete: Existe o interesse em palestras e cursos relacionados ao processamento e qualidade em alimentos? obteve como "Sim" cerca de 75% das respostas. A questão número oito: "Você gostaria de receber consultoria profissional da área de alimentos? Obteve cerca de 60% das respostas como “Sim”.

A pergunta de número seis faz o seguinte questionamento: Você acredita que a inovação e o desenvolvimento de novos produtos são importantes para o crescimento da empresa? Das oito respostas que o formulário obteve, 100% das respostas foram “Sim”. Destacando que a inovação e

desenvolvimento de novos produtos são cruciais para que as empresas se desenvolvam.

5. CONCLUSÕES

Entre as empresas entrevistadas nem todas tem conhecimento do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos e as funções que estes profissionais desempenham, o que pode justificar o baixo índice de formandos contratados. No Entanto, todos estão dispostos a receber consultorias, treinamentos e acreditam no potencial de desenvolvimento de novos produtos para o crescimento da indústria. Este trabalho teve o seu objetivo parcialmente alcançado devido a Pandemia do Covid-19, uma vez que a comunicação com as pequenas e médias indústrias da região ficou bastante afetada principalmente no período de *lockdown*. Acredita-se que em pesquisas futuras deve se trabalhar outras formas de abordagem visando diminuir este ruído de comunicação.

REFERÊNCIAS

ABIA. **Associação Brasileira da Indústria de Alimentos**. Releases, 18 fev. 2020. Disponível em: https://www.abia.org.br/vsn/tmp_2.aspx?id=422. Acesso em 20 de outubro 2022

LOPES, M. A. Pesquisa científica e o progresso da sociedade. **Gestão Estratégica**, v. 16, 2016.

ETZKOWITZ, H. Triple helix clusters: boundary permeability at university -industry - government interfaces as a regional innovation strategy. **Environment and Planning C: Government and Policy**, v.30, n.5, p.766-779, 2012. Disponível em: <https://journals.sagepub.com/doi/10.1068/c1182>. Acesso em: 05/09/2022.

FERNANDES FILHO, J. F; CAMPOS, F. R. A indústria rural no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 41, n. 4, pág. 859-880, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/6KNt4DpXQTRSSZMJPHpfXTr/?lang=pt>. Acesso em: 19/10/2022.

GAVA, A. J. Emprego de conservadores químicos em alimentos. **Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 13, n. 3, p. 183-194, 1984.

IYOMASA, L. **Profissionais da indústria de alimentos: competências e limitações**. Ifope Educacional. 2019. Disponível em: <https://blog.ifopecom.br/profissionais-da-industria-de-alimentos-competencias-e-limitacoes/>. Acesso em: 20/10/2022.