UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
MESTRADO PROFISSIONAL EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
EM REDE NACIONAL – PROFIAP
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS
CAMPUS RIO PARANAÍBA

LUCIANO LOPES PEREIRA

IDENTIDADE PROFISSIONAL E INSERÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO: PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE UM CURSO DA UFV – CAMPUS RIO PARANAÍBA

RIO PARANAÍBA - MG

2025

LUCIANO LOPES PEREIRA

IDENTIDADE PROFISSIONAL E INSERÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO: PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE UM CURSO DA UFV – CAMPUS RIO PARANAÍBA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração Pública (PROFIAP) da Universidade Federal de Viçosa (UFV), como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Administração Pública.

Orientador: Prof. Dr. Fábio André Teixeira

RIO PARANAÍBA - MG

2025

Ficha catalográfica

Universidade Federal de Viçosa
Campus Rio Paranaíba
Programa de Pós-Graduação em Administração Pública
Mestrado Profissional em Administração Pública

FOLHA DE APROVAÇÃO

LUCIANO LOPES PEREIRA

IDENTIDADE PROFISSIONAL E INSERÇÃO NO MERCADO DE TRABALHO: PERCEPÇÃO DOS EGRESSOS DE UM CURSO DA UFV – CAMPUS RIO PARANAÍBA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração Pública (PROFIAP) da Universidade Federal de Viçosa (UFV), como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Administração Pública.

Aprovada em: ____ de _____ de _____

Banca Examinadora

Prof. Dr. Fábio André Teixeira
Presidente - Profiap/UFV

Profa. Dra. Edna Torres Araújo
(Membro Interno) - Profiap/UFRA

Prof. Dr. Everaldo Antônio Lopes
(Membro Externo) - UFV

Aos meus pais (*in memorian*), à minha
esposa Jaqueline e à minha filha Mariane

AGRADECIMENTOS

A Deus, por guiar meus passos e me conceder forças nos momentos de incerteza;

Aos meus pais, Aldo e Rosa, que já não estão entre nós, minha eterna gratidão. Seus exemplos, valores e ensinamentos seguem vivos em mim e foram fundamentais para que eu chegasse até aqui;

À minha esposa Jaqueline, por seu amor e pelos seus conselhos. Sua presença foi força, refúgio e inspiração ao longo de todo o processo;

À minha querida filha Mariane que trouxe leveza aos dias mais árduos e renovou minhas motivações com um simples sorriso. Ela foi, sem saber, minha maior razão de perseverança.

Ao meu orientador, Prof. Fábio André Teixeira, por sua generosidade, sabedoria, equilíbrio e atenção. Você é um exemplo de que a academia também é feita com empatia, respeito e sensibilidade humana.

Ao meu coorientador, Prof. Gilberto Venâncio Luiz, pelas valiosas contribuições, pela disponibilidade constante e pelas palavras certeira nos momentos de dúvida;

Aos colegas do PROFIAP pela partilha de saberes e trocas enriquecedoras. A amizade construída ao longo do curso tornou o caminho menos solitário;

À Universidade Federal de Viçosa, em especial ao Campus Rio Paranaíba, por ser parte principal em minha vida acadêmica e nos quase 32 anos de vida profissional;

Aos colegas diretores do CRP, aos quais agradeço, em nome do Prof. Renato Ruas. Sou grato pelo apoio e pela confiança, que tornaram este percurso, acima de tudo, possível;

Ao Prof. Everaldo, pela amizade e por todo apoio. Agradeço pelas orientações compartilhadas, que contribuíram de forma significativa para o amadurecimento deste trabalho;

Aos egressos, docentes e representantes das empresas que participaram de forma voluntária e generosa. Vocês foram fundamentais para a construção deste estudo.

RESUMO

Esta dissertação investiga a formação acadêmica e a construção da identidade profissional dos egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP), explorando as interações entre esses processos, as dinâmicas de inserção no mercado de trabalho e as formas de reconhecimento social da profissão. A pesquisa adotou uma abordagem quali-quantitativa de caráter exploratório, por meio da aplicação de questionários direcionados a egressos, docentes e representantes de empresas do setor alimentício, o que possibilitou mapear percepções por vezes complementares, por vezes contrastantes. Os resultados apontam que, embora a educação técnico-científica seja amplamente valorizada, ainda persiste um descompasso relevante entre os conteúdos acadêmicos e as demandas práticas do mercado de trabalho, especialmente no contexto industrial. Observa-se, também, uma identidade profissional em processo de consolidação, marcada por fragilidades simbólicas e jurídicas, decorrentes da ausência de regulamentações formais. Apesar disso, os egressos demonstram competências para atuar em diferentes áreas, mesmo enfrentando desafios como a desvalorização da profissão, o desvio de função e a necessidade de migração em busca de melhores oportunidades. Como resposta concreta a esse cenário, foi desenvolvido um Produto Técnico-Tecnológico (PTT) com o objetivo de ampliar a visibilidade do curso e fortalecer os vínculos entre a universidade e o setor produtivo, funcionando como uma ferramenta institucional voltada à promoção da empregabilidade e ao reconhecimento dos profissionais formados pela UFV.

Palavras-chave: Educação superior; Empregabilidade; Desenvolvimento profissional; Trajetória acadêmica; Qualificação profissional; Ciência e tecnologia de alimentos; Ciência de alimentos; Cientista de alimentos.

ABSTRACT

This dissertation investigates the academic training and the construction of the professional identity of graduates from the Food Science and Technology program at the Federal University of Viçosa – Rio Paranaíba Campus (UFV-CRP), exploring how these processes intersect with job market integration and the social recognition of the profession. The research adopted a qualitative-quantitative and exploratory approach, through the application of questionnaires directed at graduates, faculty members, and representatives of companies in the food sector. This method enabled the mapping of perceptions that were at times complementary, at other times divergent. The results indicate that, although the technical-scientific education provided is widely valued, a significant gap remains between academic content and the practical demands of the labor market, particularly within the industrial context. Furthermore, the study reveals a professional identity still in the process of consolidation, marked by symbolic and legal vulnerabilities stemming from the absence of formal regulation. Despite these challenges, graduates demonstrate the skills necessary to work in various areas, even while facing obstacles such as professional undervaluation, role misalignment, and the need to migrate in search of better opportunities. As a concrete response to this scenario, a Technical-Technological Product (PTT) was developed with the aim of increasing the program's visibility and strengthening the links between the university and the productive sector, serving as an institutional tool to promote employability and enhance the recognition of professionals trained at UFV.

Keywords: Higher education; Employability; Professional development; Academic trajectory; Professional qualification; Food science and technology; Food science; Food scientist.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1	Distribuição de egressos por ano de conclusão do curso
Gráfico 2	Distribuição dos egressos por gênero e faixa etária
Gráfico 3	Situação profissional: antes do ingresso no curso e atual dos egressos
Gráfico 4	Tempo para o primeiro emprego após a graduação
Gráfico 5	Local de atuação dos egressos
Gráfico 6	Adequação da formação para inserção no mercado de trabalho
Gráfico 7	Influência do nome do curso na inserção profissional
Gráfico 8	Percepção de identidade profissional
Gráfico 9	Expectativas profissionais atendidas
Gráfico 10	Satisfação com o curso em relação às expectativas
Gráfico 11	Tempo de atuação e relação com o curso de Ciências e Tecnologia de Alimentos
Gráfico 12	Experiência profissional no setor privado
Gráfico 13	Relação entre formação acadêmica e as demandas do mercado de trabalho
Gráfico 14	Tamanho da empresa e segmento de atuação
Gráfico 15	Tipo de parceria
Gráfico 16	Grau de conhecimento das empresas sobre o curso
Gráfico 17	Empresas que já contrataram profissionais de áreas afins
Gráfico 18	Percepção sobre a contribuição dos profissionais da área de CTA
Gráfico 19	Áreas mais relevantes para as empresas participantes
Gráfico 20	Competências técnicas mais valorizadas pelas empresas
Gráfico 21	Dificuldades enfrentadas na contratação
Gráfico 22	Tipos de parcerias de interesse das empresas

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Ciência dos Alimentos, Nutrição e Alimentação – Conceitos e Domínios Científicos
Quadro 2	Aplicações de disciplinas envolvidas em ciência e tecnologia de alimentos
Quadro 3	Estruturação da pesquisa
Quadro 4	Principais propostas para a formação acadêmica

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Nuvem de palavras gerada à partir das sugestões dos egressos
Figura 2	Matriz curricular do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CEPE	Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CFQ	Conselho Federal de Química
CNE	Conselho Nacional de Educação
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CREA	Conselho Regional de Engenharia e Agronomia
CRP	Campus Rio Paranaíba
DIEESE	Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos
EAD	Ensino à Distância
ENEM	Exame Nacional do Ensino Médio
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FIES	Fundo de Financiamento Estudantil
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IES	Instituições de Ensino Superior
IFT	*Institute of Food Technologists*
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
MBA	*Master in Business Administration*
MEC	Ministério da Educação
MIT	*Massachusetts Institute of Technology*
PL	Projeto de Lei
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PROFIAP	Programa de Mestrado Profissional em Administração Pública
PROUNI	Programa Universidade para Todos
PTT	Produto Técnico-Tecnológico
REUNI	Programa de Apoio ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais
SINAES	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior
SISU	Sistema de Seleção Unificada
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFV	Universidade Federal de Viçosa

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO ……...……. 15

1.1 Problema da pesquisa …….…….……. 17

1.2 Objetivo geral ……...……. 19

1.3 Objetivos específicos ……..…….……. 19

1.4 Justificativa ...…….…….…….. 19

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 A construção da identidade profissional ……... 22

2.2 Origem e evolução da Ciência dos Alimentos …….. 23

2.3 O conceito, objetivos e importância da Ciência e Tecnologia de Alimentos ……... 26

2.4 A formação e atividades do Cientista de Alimentos ……. 28

2.5 A profissão de Cientista de Alimentos no Brasil …….. 31

3. PERCURSO METODOLÓGICO ……..…….…….……... 34

3.1 Delineamento da pesquisa …… 34

3.2 Contexto da pesquisa ……. 36

3.3 Participantes …….. 37

3.4 Instrumentos de coleta dos dados ……. 38

3.5 Procedimentos para a coleta dos dados …… 40

3.6 Procedimentos para a análise dos dados ……... 40

3.7 Aspectos éticos ……. 43

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado aos egressos ……..... 44

4.2 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado aos docentes …… 62

4.3 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado às empresas ……. 70

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS ……..……..……... 81

6. BIBLIOGRAFIA ……...……..…….. 85

Apêndice I

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido …… 91

Apêndice II

Primeira etapa: Questionário para todos os egressos ..……..…….. 94

Apêndice III

Segunda etapa: Entrevistas com Docentes ……. 98

Apêndice IV

Terceira etapa: Entrevistas com Empresas do Setor Alimentício ..……. 101

Apêndice V

Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014 (CFQ) ……..… 104

Apêndice VI

Projeto de Lei n.º 3.429/2020 ……...…….. 107

Apêndice VII

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos ……...…… 114

Apêndice VIII

Alinhamento da Matriz Curricular com o Artigo 3º da Resolução CFQ ……... 127

Apêndice IX

Alinhamento da Matriz Curricular com o PL 3429/2020 ……... 128

Apêndice X

Produto Técnico Tecnológico (PTT) …….. 129

Apêndice XI

Estudo de Caso: o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-CRP ……. 143

INTRODUÇÃO

Nos últimos 20 anos, o ensino superior brasileiro passou por transformações significativas, impulsionadas por novas políticas públicas voltadas à ampliação e diversificação do acesso. O sistema de ensino público foi reconfigurado a partir da adoção do ENEM, da ampliação das políticas de cotas e a criação do REUNI, iniciativas que alteraram a estrutura institucional e ampliaram o acesso. No setor privado, o crescimento foi fomentado pelo FIES e pelo PROUNI, que ofereceram financiamento, bolsas e incentivos fiscais. Além disso, a implementação de marcos regulatórios impulsionou a expansão da educação a distância (EAD), que cresceu rapidamente, mudando a dinâmica do ensino superior no país (Nery, 2024).

De acordo com o Censo da Educação Superior realizado pelo Inep/MEC, em 2022 o sistema brasileiro reunia mais de 2.500 instituições, entre universidades, centros universitários e faculdades, com um total próximo de 9 milhões de estudantes matriculados. Embora esses números revelem a magnitude do setor, também expõem desafios significativos, reforçando a necessidade de compreender essa realidade para assegurar qualidade formativa, ampliar a inclusão, favorecer a mobilidade socioeconômica, elevar a competitividade nacional e impulsionar o desenvolvimento do país (Dalma *et al*., 2024)

Os programas de acesso à educação superior no Brasil resultaram na ampliação significativa do número de vagas e cursos oferecidos tanto por instituições federais quanto privadas, abrangendo diversas áreas do conhecimento. Essas políticas visaram democratizar o acesso ao ensino superior, permitindo que grupos antes marginalizados ou com restrições financeiras pudessem alcançar a formação universitária. Esse processo permitiu uma maior inclusão de jovens em condições socioeconômicas desfavorecidas (Santos; Dias; Vian, 2023), com o objetivo de atender às demandas de um mercado constantemente em busca de profissionais qualificados, oportunizando a milhares de pessoas, a formação necessária para atuar nos mais diversos setores (Moura *et al*., 2020).

A democratização da educação superior no Brasil deve ir além do aumento de matrículas, incluindo a garantia de condições que permitam aos estudantes concluir a graduação e ingressar no mercado de trabalho em áreas alinhadas à sua formação (Santos; Dias; Vian, 2023). Apesar do aumento expressivo de diplomados, o mercado de trabalho não expandiu na mesma proporção, criando um hiato entre a oferta de profissionais qualificados e a disponibilidade de empregos. Esse descompasso entre a formação acadêmica e as

oportunidades de emprego evidencia não apenas a desconexão estrutural entre a qualificação dos egressos e as demandas do mercado, mas também impacta profundamente a construção de suas identidades profissionais. A dificuldade em encontrar ocupações compatíveis com suas qualificações reflete diretamente na maneira como esses indivíduos percebem suas trajetórias e se posicionam em um mercado cada vez mais competitivo e exigente (Baracho, 2018).

Nesse cenário, a identidade profissional é entendida, conforme reforça Rodrigues (2019), como processo dinâmico, no qual dimensões cognitivas, éticas e relacionais se articulam e se transformam ao longo da trajetória de formação e de trabalho. Esse movimento, longe de ser estático, é profundamente influenciado por experiências pessoais, sociais e profissionais, além do contexto cultural e histórico em que o indivíduo está inserido, refletindo a percepção do indivíduo sobre si mesmo como profissional, mas também sua interação com os outros e com o ambiente ao seu redor (Rodrigues, 2019).

O campo da Ciência e Tecnologia de Alimentos envolve conhecimentos aplicados à elaboração, preservação e inovação de produtos alimentícios, exigindo forte interface com pesquisa e indústria. A formação desses profissionais é voltada para uma aplicação prática de alta especialização, o que demanda uma inserção em ambientes de trabalho específicos, como indústrias alimentícias, laboratórios de controle de qualidade, centros de pesquisa e desenvolvimento e órgãos reguladores (Evangelista, 2008). No entanto, muitos dos graduados enfrentam um mercado que nem sempre oferece vagas condizentes com essa qualificação, levando a fenômenos como o subemprego, o desvio ocupacional e até mesmo o desemprego.

A cooperação entre universidades e empregadores constitui elemento estratégico para aproximar formação e prática profissional, ampliando a preparação dos estudantes e favorecendo sua inserção no mercado. Essa parceria ajuda a preparar os estudantes para enfrentarem os desafios profissionais, tornando-os mais aptos a conquistar boas oportunidades de trabalho. Mas essa conexão vai muito além da empregabilidade. Ela também promove inovação, impulsiona o desenvolvimento das regiões onde as instituições estão inseridas, fortalece a imagem das universidades e amplia as possibilidades de aprendizado contínuo para os profissionais (Fragoso; Valadas; Paulos, 2019).

Diante da complexa relação entre formação superior e mercado de trabalho, este estudo tem como objetivo analisar a identidade profissional e a percepção dos egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa, Campus Rio Paranaíba, em relação à sua inserção profissional.

A escolha desse curso se justifica pela importância crescente do setor de produção alimentícia, tanto na região em que a universidade está inserida quanto no cenário nacional. O Brasil, país que se destaca como um dos maiores produtores e exportadores de alimentos do mundo, demanda cada vez mais de profissionais qualificados para promover a inovação e o desenvolvimento de novos processos e produtos, destacando a relevância desse estudo.

A pesquisa também busca compreender como os egressos avaliam sua formação e como isso impacta sua inserção no mercado, identificando os principais desafios e barreiras enfrentados. Além disso, procura examinar os fatores que influenciam a empregabilidade, incluindo aspectos como gênero, idade, condições socioeconômicas e características do ensino superior oferecido. Esses elementos serão avaliados no contexto de um mercado de trabalho que nem sempre valoriza adequadamente as competências adquiridas pelos profissionais da área.

O estudo pretende compreender como os egressos se percebem enquanto parte de uma categoria profissional específica, explorando a construção de sua identidade dentro desse campo. Essa identidade profissional está profundamente ligada ao sentimento de pertencimento a uma área de atuação e ao reconhecimento do impacto que seu trabalho gera na sociedade. No entanto, quando as oportunidades no mercado não correspondem às expectativas ou à formação, essa identidade pode se fragilizar, trazendo consigo sentimentos de frustração, insatisfação e insegurança quanto ao futuro da carreira.

Ao analisar como os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba se posicionam no mercado de trabalho e como percebem sua identidade profissional, este estudo espera contribuir para o debate sobre a formação desses profissionais no Brasil. Além disto, pretende evidenciar a necessidade de políticas educacionais e de mercado que valorizem a mão de obra qualificada e promovam uma inserção profissional efetiva. Os resultados poderão subsidiar ações da universidade e de gestores do setor alimentício, incentivando estratégias que alinhem a formação acadêmica às demandas do mercado de trabalho e fortaleçam a identidade profissional dos egressos.

1.1 PROBLEMA DA PESQUISA

O crescimento do ensino superior no Brasil resultou em um aumento expressivo de graduados, inclusive na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Contudo, a criação de postos de trabalho não avançou no mesmo ritmo, gerando um descompasso entre a formação e

inserção profissional (Camelo e Marcião, 2019). O DIEESE (2011) aponta que a elevação da escolaridade da população pode ter efeitos ambíguos: ao mesmo tempo em que amplia a competição e exige maior qualificação, pode também dificultar a inserção dos mais escolarizados e reduzir o valor relativo da força de trabalho menos qualificada.

No curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV - *Campus* Rio Paranaíba, a formação alia bases técnicas e científicas voltadas à inovação e ao aprimoramento dos processos de produção e conservação de alimentos (UFV, 2022). No entanto, há relatos de que muitos egressos enfrentam dificuldades para encontrar oportunidades que valorizem suas habilidades e conhecimentos específicos, sendo frequentemente obrigados a ocupar posições que demandam menor qualificação ou que não estão diretamente ligadas à sua área de formação.

O presente estudo, intitulado Identidade Profissional e Inserção no Mercado de Trabalho: Percepção dos Egressos de um Curso da UFV – *Campus* Rio Paranaíba, busca compreender como os graduados do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos percebem sua formação, sua identidade profissional e sua inserção no mercado de trabalho. A identidade profissional é compreendida como a percepção que o indivíduo constrói seu papel e relevância em determinado campo de atuação, articulando-se com relação entre formação e possibilidades de inserção laboral. Quando essas oportunidades não correspondem às qualificações adquiridas, muitos egressos podem experimentar sentimentos de desvalorização, fragilizando sua percepção de pertencimento e comprometendo sua realização profissional.

Neste contexto, o estudo busca lançar luz sobre como os egressos lidam com as dificuldades da inserção no mercado de trabalho, como avaliam sua formação acadêmica e identidade profissional, e quais barreiras ou fatores influenciam sua empregabilidade. Ao explorar essas questões, a pesquisa pretende contribuir para o debate mais amplo sobre a relação entre ensino superior e mercado de trabalho, trazendo reflexões que possam fortalecer a integração entre universidade, profissionais e o setor produtivo.

Assim, as principais questões norteadoras incluirão:

1. Como os egressos avaliam a adequação de sua formação acadêmica às exigências do mercado de trabalho, e quais desafios enfrentam para obter posições compatíveis com seu conhecimento técnico e científico?

2. De que forma as dificuldades de inserção no mercado de trabalho afetam a construção da identidade profissional e a satisfação com a carreira dos egressos?

3. Como a universidade e o setor industrial podem colaborar para alinhar a formação acadêmica às demandas do mercado e fortalecer a identidade profissional dos egressos?

1.2 OBJETIVO GERAL

O objetivo deste estudo é compreender como os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba avaliam a relação entre sua formação acadêmica e as exigências do mercado de trabalho, explorando de que forma essa formação contribuiu para a construção de sua identidade profissional enquanto cientistas de alimentos. A pesquisa busca trazer à tona as experiências e desafios enfrentados por esses profissionais, promovendo uma reflexão sobre a conexão entre a universidade e o setor produtivo.

1.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

4.1. Analisar a percepção dos egressos sobre a adequação da formação acadêmica em Ciência e Tecnologia de Alimentos, considerando o alinhamento entre teoria e prática e sua relevância para o desempenho profissional.
4.2. Identificar os desafios enfrentados pelos egressos na inserção no mercado de trabalho, como subemprego, desvio ocupacional e desemprego, e examinar os fatores que influenciam a empregabilidade, incluindo gênero, idade, nível socioeconômico e características da formação.
4.3. Investigar a construção da identidade profissional dos egressos como cientistas de alimentos, avaliando o impacto dessa identidade na satisfação com a carreira e propondo estratégias de colaboração entre a universidade e o setor produtivo para alinhar a formação acadêmica às demandas do mercado.

1.4 JUSTIFICATIVA

A área de Ciência e Tecnologia de Alimentos integra fundamentos científicos, matemáticos e de engenharia aplicados ao processamento e conservação, mas também procura explicar as transformações químicas, físicas e microbiológicas que ocorrem nos alimentos (Francis, 2000). Diferentemente de disciplinas como química e microbiologia, que oferecem visões mais delimitadas, a Ciência e Tecnologia de Alimentos adota uma abordagem

integrada, indispensável para lidar com a complexidade inerente dos alimentos, que envolvem processos biológicos, químicos e físicos interconectados (Francis, 2000; Ordóñez, 2005).

Consolidada como área de conhecimento a partir do início do século XX, a Ciência e Tecnologia de Alimentos passou a demandar dos profissionais uma formação abrangente que combine ciências biológicas, bioquímicas, físicas e de engenharia. No contexto brasileiro, essa multidisciplinaridade assume papel ainda mais relevante devido à posição do país como um dos maiores produtores e exportadores de alimentos no mundo. A formação de profissionais capacitados para garantir a segurança, qualidade e inovação no setor alimentício se torna, assim, crucial para atender às demandas de um mercado cada vez mais exigente (Ordóñez, 2005).

Apesar da relevância do setor, há um descompasso entre a formação acadêmica e as oportunidades reais de trabalho. A criação dos cursos de graduação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos nem sempre é acompanhada pela criação de postos qualificados, o que pode levar à subutilização das competências dos egressos. Esse cenário destaca a necessidade de investigações sobre a adequação da formação às demandas do mercado e os impactos na construção da identidade profissional desses graduados.

No âmbito das Instituições de Ensino Superior (IES), políticas de avaliação e acompanhamento de egressos, como as promovidas pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), reforçam a importância da autoavaliação institucional e do monitoramento contínuo das trajetórias profissionais dos graduados. Relatórios das Comissões Próprias de Avaliação (CPAs) mostram que a governança compartilhada entre academia e mercado é essencial para alinhar a formação oferecida às necessidades reais do setor produtivo (INEP, 2015).

No caso do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba, analisar a inserção profissional dos egressos é indispensável para entender os desafios que enfrentam no mercado de trabalho, de modo a identificar as dificuldades enfrentadas na construção de suas identidades profissionais e sua percepção de pertencimento em um mercado que nem sempre valoriza plenamente suas qualificações específicas. Muitos egressos relatam que a falta de correspondência entre sua formação e as funções assumidas gera sentimentos de frustração, desvalorização e insegurança quanto ao futuro, fatores que fragilizam o senso de pertencimento e comprometem a consolidação de carreiras sólidas.

Além disso, a pesquisa busca explorar a relação entre identidade profissional e empregabilidade, analisando como os egressos avaliam a formação recebida e como percebem seu papel no setor alimentício. Uma identidade profissional sólida é essencial para o sucesso na carreira, mas quando há divergências entre a formação acadêmica e as funções exercidas surgem desafios que comprometem a autoconfiança e a realização pessoal.

Assim, este estudo justifica-se pela necessidade de fomentar reflexões sobre a adequação da formação oferecida pelo curso às demandas do mercado de trabalho. Os resultados visam fornecer subsídios para ajustes curriculares, estratégias de apoio à inserção profissional e políticas que fortaleçam a conexão entre universidade e setor produtivo, não apenas ampliando as oportunidades para os egressos, mas também fortalecendo sua identidade profissional e consolidando o papel estratégico da universidade na formação de cientistas de alimentos preparados para os desafios do mercado.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 A construção da identidade profissional

A socialização é o processo pelo qual o indivíduo se integra a uma cultura específica, construindo sua identidade a partir de interações com figuras significativas, como pais, familiares, amigos e professores (Spudeit; Cunha, 2016). Essa identidade reflete tanto experiências individuais quanto influências coletivas do grupo social e da cultura associada à profissão. A identidade profissional, por sua vez, é uma extensão da identidade social, pois reforça o sentimento de integração a um grupo específico e ganha sentido a partir do reconhecimento da própria profissão (Ferreira; Ferraz, 2021). Ela também se expressa na forma como os indivíduos se percebem e atuam em suas atividades laborais (Rodrigues, 2019).

Esse processo está profundamente ligado à busca por sentido e pertencimento, sendo crucial para a definição da trajetória e da satisfação no âmbito profissional. Emoção, vulnerabilidade e poder de ação desempenham papéis fundamentais, mostrando como os profissionais enfrentam desafios e aproveitam oportunidades ao longo de sua formação e carreira (Rodrigues, 2019).

A identidade deve ser compreendida como um processo em constante transformação, que assume diferentes formas ao longo do tempo e se reconstrói permanentemente em função das interações sociais e das mudanças no ambiente de trabalho (Hall, 2015; Vozniak; Mesquita; Batista, 2016). No cenário atual, ela integra aspectos vocacionais, profissionais e organizacionais, articulando experiências pessoais às demandas externas (Dias; Luna; Matta, 2024). Nesse percurso, as narrativas individuais se tornam ferramentas valiosas para refletir sobre vivências e convertê-las em aprendizado, influenciando diretamente as ações e percepções profissionais (Rodrigues, 2019).

Cyrino (2021) ressalta que a forma como os indivíduos se descrevem reflete suas preferências, valores e perspectivas em relação à prática profissional futura. As emoções, nesse contexto, transcendem características individuais e moldam ações solidárias e comprometidas, como a empatia no exercício da profissão.

Na contemporaneidade, a identidade profissional reflete múltiplas influências, incluindo práticas organizacionais, dinâmicas de poder e interações em grupos de trabalho. Hall (2015) interpreta a identidade como uma construção instável, caracterizada pela fluidez e

pela fragmentação, resultado da convivência de diferentes formas de identificação que influenciam como os sujeitos se posicionam em sua profissão. A cultura organizacional assume papel central ao fornecer a base para que as pessoas construam suas identidades a partir de experiências e relações institucionais (Borges, 2024).

Segundo Dubar (2005) escolhas como a definição da carreira, a entrada no mercado de trabalho e o processo formativo são marcos essenciais na construção da identidade profissional, que moldam trajetórias e estruturam a identidade profissional.

No atual mercado de trabalho, exige-se que os indivíduos alinhem habilidades e valores às demandas de carreiras flexíveis e adaptáveis, refletindo tanto mudanças estruturais quanto aspirações pessoais de desenvolvimento (Dias; Luna; Matta, 2024). Essa dinâmica ultrapassa a simples escolha de uma profissão, abrangendo uma avaliação contínua de competências e objetivos (Dubar, 2005). A identidade profissional, justamente por sua característica mutável, é continuamente reconstruída diante das transformações tecnológicas, organizacionais e novos modelos de gestão.

As interações no ambiente profissional são fundamentais para o fortalecimento da identidade, pois legitimam conhecimentos, competências e oferecem reconhecimento, essencial para a afirmação do indivíduo em um mercado em constante evolução (Dubar, 2005).

O avanço das tecnologias e o aprofundamento da globalização alteraram profundamente as relações de trabalho, intensificando a precarização e acirrando o desemprego estrutural (Lima, 2020). Esses cenários provocam debates sobre segurança e estabilidade nas relações laborais, demandando uma reflexão crítica sobre o futuro do trabalho e suas implicações para os trabalhadores e a sociedade (Eufrásio, 2011).

A qualificação e o desenvolvimento contínuo de competências, como inovação e sustentabilidade, tornam-se fundamentais para atender às exigências do mercado e ampliar as chances de sucesso profissional. As organizações valorizam a formação acadêmica aliada a habilidades práticas, buscando profissionais capacitados e adaptáveis às constantes mudanças do mercado de trabalho (Lima; Oliveira, 2020).

2.2 Origem e evolução da Ciência dos Alimentos

Pesquisas indicam que, há cerca de quatro milhões de anos, os pré-hominídeos começaram a migrar das florestas para as savanas, uma mudança que transformou sua dieta,

de vegetariana para onívora, e marcou o início de profundas alterações biológicas e culturais. Essa transição foi fundamental para o desenvolvimento da postura ereta, que liberou as mãos para a criação de ferramentas, um marco essencial na evolução humana. Além da caça, o consumo de tubérculos e sementes desempenhou um papel crucial na dieta desses ancestrais, influenciando diretamente seu desenvolvimento físico e cognitivo (Henry; Piperno, 2014).

Por volta de três milhões de anos atrás, surgiram os *Australopithecus*, ancestrais com características próximas às dos humanos modernos. Deles, evoluíram espécies do gênero *Homo*, como o *Homo habilis* e o *Homo erectus*, que demonstraram avanços cognitivos ao fabricar e utilizar ferramentas (Ordóñez, 2005). O domínio do fogo, cerca de 1 milhão de anos atrás, marca outro momento crucial. Além de facilitar o cozimento dos alimentos e eliminar microrganismos, o fogo melhorou a digestibilidade das refeições, permitindo melhor aproveitamento energético e favorecendo o crescimento cerebral (Carmody; Wrangham, 2009).

Durante o Paleolítico e o Mesolítico, a dieta era baseada em ovos, frutas e caça, já no Neolítico, a introdução da agricultura e a domesticação de animais expandiram a variedade de alimentos disponíveis, incluindo os produtos lácteos. Essa revolução agrícola estabeleceu grandes centros irradiantes, como o Oriente Próximo, a Ásia e as Américas, que moldaram as primeiras civilizações através de práticas como sedentarização e domesticação de espécies agrícolas (Mazoyer; Roudart, 2010). Durante a Idade do Bronze, práticas como a irrigação e o uso de animais de carga aumentaram a produtividade agrícola. Na Idade do Ferro, o comércio e as técnicas agrícolas evoluíram, ampliando a produção e as práticas de preservação de alimentos. Civilizações como as sumérias e egípcias registraram métodos como a produção de cerveja, pão e queijo, que os gregos e romanos mais tarde aprimoraram para sustentar suas populações e expandir seus impérios (Ordóñez, 2005).

Os romanos aperfeiçoaram diversas técnicas de preservação, como a prensagem de azeite e queijo, além de métodos como salga, vinagre, mel e secagem ao sol. Durante a Idade Média, o intercâmbio com o Oriente trouxe inovações, como a destilação e o uso do açúcar. Mais tarde, com a descoberta das Américas, alimentos como tomate, milho e batata revolucionaram a dieta europeia. A necessidade de estocar alimentos levou à criação de novas técnicas de conservação, como defumação e fermentação, que influenciaram profundamente os sistemas alimentares da época (Mazoyer; Roudart, 2010).

No final do século XVIII, Nicolas Appert introduziu a conservação em recipientes selados, marcando o início da indústria de enlatados. O frio industrial também se tornou

essencial para a preservação de carnes e peixes (Francis, 2000; Ordóñez, 2005). O século XIX foi um período de avanços significativos, como a invenção da margarina e as descobertas de Pasteur sobre a deterioração do vinho (Ordóñez, 2005). Em 1864, Pasteur desenvolveu a pasteurização, um processo que ainda hoje é amplamente utilizado e reconhecido como um marco na ciência alimentar. A Revolução Industrial trouxe novas técnicas de conservação, como centrifugação, evaporação e desidratação, que melhoraram a qualidade e durabilidade dos alimentos (Francis, 2000).

No início do século XX, os métodos tradicionais de conservação foram complementados por tecnologias modernas, como radiação e osmose inversa. Essas inovações transformaram a conservação de alimentos de uma prática empírica em uma ciência fundamentada no conhecimento químico, físico e biológico dos alimentos (Ordóñez, 2005). Em 1931, o termo "Tecnologia de Alimentos" foi introduzido em cursos acadêmicos nos Estados Unidos, enquanto na Inglaterra foi criada a *Society of Food Industry*. Em 1939, o *Institute of Food Technologists* foi fundado no *Massachusetts Institute of Technology* (MIT), consolidando a área como um campo científico estabelecido (Francis, 2000; Ordóñez, 2005).

Os primeiros departamentos de ciência e tecnologia de alimentos surgiram nas décadas de 1910 e 1920, em universidades como Massachusetts, Califórnia, Oregon State e no MIT. Pioneiros como Walter Chenoweth, William V. Cruess, Ernest Weigand e Samuel C. Prescott defenderam uma abordagem interdisciplinar, integrando conhecimentos de áreas como bacteriologia e química para ensinar a preservação de alimentos de forma mais ampla (Francis, 2000).

Com o passar do tempo, a Ciência dos Alimentos consolidou-se como um campo abrangente, que combina estudos das propriedades físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Atualmente, mais de 40 universidades nos Estados Unidos, além de várias outras ao redor do mundo, oferecem cursos na área, refletindo sua importância global (Potter; Hotchkiss, 1995). Após a Segunda Guerra Mundial, o termo "ciência e tecnologia de alimentos" passou a ser amplamente utilizado, destacando a integração entre pesquisa científica e aplicação industrial. A engenharia de alimentos também foi incorporada ao campo, abordando os impactos do processamento na retenção de nutrientes e na saúde humana (Francis, 2000).

Atualmente, a Ciência e Tecnologia de Alimentos desempenha um papel essencial em atender às necessidades de uma sociedade cada vez mais urbanizada, que demanda alimentos seguros, práticos e de fácil armazenamento. Essa área, que une tradição e inovação,

consolidou-se como uma ciência aplicada indispensável para a vida moderna (Gava; Silva; Frias, 2008; Mazoyer; Roudart, 2010).

2.3 O conceito, objetivos e importância da Ciência e Tecnologia de Alimentos

A ciência e a tecnologia de alimentos desempenham um papel central na sociedade moderna, garantindo que os alimentos atendam às exigências de qualidade, segurança e nutrição. Esses campos integram princípios científicos, de engenharia e matemática para transformar, processar, preservar e armazenar alimentos, ao mesmo tempo que buscam compreender as reações químicas, físicas e biológicas que ocorrem durante esses processos, sejam elas naturais ou induzidas pelo manuseio humano (Francis, 2000).

A consolidação das bases conceituais da ciência e tecnologia de alimentos resulta de décadas de estudos e contribuições de diversos especialistas. Stewart e Amerine (1982) definem a ciência dos alimentos como o uso integrado de saberes das ciências naturais voltado ao estudo da transformação e comercialização de alimentos. Eles destacam que, apesar do foco tecnológico, os aspectos nutricionais não podem ser negligenciados, já que os alimentos têm, em sua essência, a função de atender às necessidades do corpo humano. Mais recentemente, Ordóñez (2005) ampliou essa visão ao criticar definições simplistas que não refletem a verdadeira complexidade da área. Para ele, a ciência e tecnologia de alimentos vão além do estudo dos alimentos, abrangendo todo o percurso alimentar, desde a produção agrícola até o consumo final.

De acordo com Prado *et al*. (2011), a ciência dos alimentos, a nutrição e a alimentação são campos inter-relacionados que desempenham papéis distintos, mas complementares, na compreensão e resolução de questões relacionadas ao alimento humano. Enquanto a ciência dos alimentos se dedica ao estudo da composição química, qualidade sanitária e tecnologias de produção, a nutrição aborda as interações bioquímicas dos nutrientes no organismo humano. Já a alimentação é tratada como mediadora de relações sociais, compreendendo o simbolismo cultural e as práticas sociais envolvidas no ato de comer. Essa visão holística reforça a necessidade de uma abordagem interdisciplinar para lidar com os desafios alimentares contemporâneos.

Quadro 1. Ciência dos Alimentos, Nutrição e Alimentação – Conceitos e Domínios Científicos

Campo	Domínio Principal	Foco de Estudo
Ciência dos Alimentos	Alimento como substância consumida para fins nutricionais.	Qualidade sanitária, inocuidade, tecnologias de produção e conservação.
Nutrição	Nutrientes e suas interações no organismo humano.	Bioquímica, fisiologia, prevenção e tratamento de doenças relacionadas à dieta.
Alimentação	Comida como mediadora de relações sociais e culturais.	Simbolismo, práticas culturais e sociais ligadas ao ato de comer.

Fonte: Adaptado de Prado *et al*., 2011.

Pesquisas recentes enfatizam a importância da tecnologia de alimentos na criação de soluções sustentáveis. A aplicação de princípios científicos para reduzir o desperdício, otimizar recursos e desenvolver alimentos funcionais tem se mostrado essencial para atender às necessidades alimentares de uma população em constante crescimento (Valoppi *et al*., 2021). Além disso, inovações tecnológicas têm sido fundamentais para aumentar a segurança alimentar e prolongar a vida útil dos produtos, com o mínimo impacto na qualidade sensorial e nutricional (Gazda; Glibowski, 2024).

Além de garantir alimentos seguros e nutritivos, a ciência e tecnologia de alimentos têm como foco a diversificação de produtos, atendendo a diferentes necessidades humanas e otimizando recursos (Valoppi *et al*., 2021). A área também contribui para enfrentar desafios como a escassez alimentar e o aproveitamento de fontes alternativas. Nas últimas décadas, os cientistas desenvolveram novas estratégias para reduzir a perda e o desperdício de alimentos, melhorar a produção alimentar e encontrar novos ingredientes, desenvolver novos formatos e matrizes alimentares (Floros; Newsome; Fisher, 2010; Valoppi *et al*., 2021). Para isso, é necessário um conhecimento profundo sobre as propriedades físicas e químicas dos alimentos e sobre a ação de microrganismos, que podem tanto deteriorar quanto beneficiar os produtos (Ordóñez, 2005).

Como área multidisciplinar, a ciência e tecnologia de alimentos conecta a produção agrícola ao consumo, promovendo a industrialização de produtos agropecuários e melhorando a dieta e o estado nutricional da população. Embora o processamento possa ser associado à perda de nutrientes, técnicas modernas têm minimizado as perdas, permitindo ainda o enriquecimento de alimentos com nutrientes essenciais, como vitaminas, ferro e cálcio (Gava; Silva; Frias, 2008).

Embora a população mundial continue a crescer, a capacidade da Terra de renovar seus recursos está em declínio constante. Como resultado, os recursos biológicos essenciais

para a produção de alimentos estão se tornando cada vez mais escassos, exigindo o desenvolvimento de novas abordagens para garantir a alimentação da população global presente e futura (Valoppi *et al*., 2021). Essa abordagem holística faz da ciência e tecnologia de alimentos um campo essencial para atender às necessidades alimentares da sociedade contemporânea, garantindo alimentos de qualidade e segurança para todos os níveis sociais (Floros; Newsome; Fisher, 2010).

2.4 A formação e atividades do Cientista de Alimentos

A formação e as atividades do cientista de alimentos abrangem um campo vasto e multidisciplinar, refletindo a complexidade e a amplitude da ciência e tecnologia de alimentos. No meio acadêmico e na indústria, ainda existem debates sobre a definição exata desse profissional e a formação necessária para desempenhar suas funções. Para padronizar o currículo, o Comitê de Educação do *Institute of Food Technologists* (IFT) estabeleceu diretrizes que incluem disciplinas básicas em ciências, além de cursos principais em ciência e tecnologia de alimentos, totalizando 120 horas semestrais (Potter; Hotchkiss, 1995). A ciência e tecnologia de alimentos contemporâneas contribuíram muito para o sucesso deste sistema alimentar moderno ao integrar biologia, química, física, engenharia, ciência de materiais, microbiologia, nutrição, toxicologia, biotecnologia, genômica, ciência da computação e muitas outras disciplinas para resolver problemas difíceis, como resolver deficiências nutricionais e melhorar a segurança alimentar (Floros; Newsome; Fisher, 2010).

Quadro 2: Aplicações de disciplinas envolvidas em ciência e tecnologia de alimentos

Disciplina	**Exemplos de Aplicações em Ciência e Tecnologia de Alimentos**
Biologia e Biologia Celular	Compreensão da fisiologia pós-colheita de plantas, controle de qualidade alimentar, controle de doenças em plantas e fisiologia microbiana; segurança alimentar.
Biotecnologia	Desenvolvimento de arroz com maior teor de beta-caroteno (precursor de vitamina A); uso de enzimas na fabricação de queijos, pães e sucos de frutas.
Química	Análise de alimentos essencial para implementar melhorias; aumento da qualidade dos alimentos; prolongamento da vida útil; desenvolvimento de alimentos funcionais (alimentos com benefícios além da nutrição básica).
Ciência da Computação	Controle de processos de fabricação de alimentos e análise de dados.
Genômica	Compreensão das características de plantas e animais; controle de atributos desejáveis; detecção e identificação rápida de patógenos.
Ciência dos Materiais	Desenvolvimento de embalagens eficazes; estudo das propriedades materiais dos alimentos para estrutura de textura, sabor e liberação de nutrientes.

Disciplina	Exemplos de Aplicações em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Microbiologia	Estudo de bactérias (benéficas, de deterioração e patogênicas), parasitas, fungos e vírus; avanços na detecção, identificação, quantificação e controle; higiene e segurança alimentar.
Nutrição	Fortificação de alimentos com vitaminas e minerais; desenvolvimento de alimentos funcionais para atender a necessidades específicas de subpopulações; formulação de dietas alinhadas aos requisitos nutricionais humanos.
Física e Engenharia	Processos eficientes de fabricação para preservar atributos dos alimentos e garantir a segurança; controle de poluição; esforços para proteção ambiental e redução de resíduos.
Ciência Sensorial	Entendimento dos sentidos químicos para atender diferentes preferências de sabor.
Toxicologia	Avaliação da segurança de componentes químicos e microbiológicos dos alimentos e de aditivos alimentares.

Fonte: adaptado de Floros, Newsome e Fisher (2010).

Além dessas disciplinas fundamentais, a formação em ciência de alimentos combina disciplinas fundamentais, como química, bioquímica e microbiologia, com áreas complementares, como legislação e regulação de alimentos, gestão de qualidade, processamento avançado e nutrição, promovendo uma visão técnica e regulatória do setor. Habilidades quantitativas são desenvolvidas por meio de cálculo, estatística e física, enquanto cursos de comunicação, humanidades e ciências sociais preparam os profissionais para enfrentar os desafios técnicos e humanos da profissão. Essa integração de conhecimentos técnicos e interpessoais é essencial para formar cientistas de alimentos aptos a atuar em ambientes interdisciplinares e atender às demandas do mercado (Potter; Hotchkiss, 1995).

A ciência de alimentos, enquanto disciplina científica, tem como objetivo desenvolver processos de produção industrial eficientes, respeitando princípios técnicos, legais, econômicos e sociais. Além disso, considera aspectos ergonômicos, ecológicos e de segurança industrial, promovendo sustentabilidade e segurança em todas as etapas de desenvolvimento e aplicação dos processos (Tscheuschner, 2001). Sua compreensão no meio acadêmico varia amplamente, abrangendo desde o estudo das propriedades dos alimentos até uma abordagem mais ampla que integra todas as etapas de produção, manuseio, processamento, distribuição, marketing e consumo. Essa perspectiva holística reconhece que fatores como clima, solo, fertilização, genética e colheita influenciam diretamente as propriedades dos alimentos, enquanto aspectos culturais e psicológicos desempenham um papel significativo na aceitação desses produtos pelos consumidores (Potter; Hotchkiss, 1995).

A transição nos hábitos de produção e consumo de alimentos é um desafio complexo, que exige eficiência, sustentabilidade e viabilidade econômica. Novos produtos alimentares devem ser nutricionalmente adequados, culturalmente aceitáveis, economicamente acessíveis

e palatáveis, além de promover a saúde dos consumidores. A ciência e a tecnologia de alimentos desempenham um papel essencial ao aprimorar processos produtivos, incorporar ingredientes sustentáveis e desenvolver produtos inovadores. No entanto, a aceitação e a demanda por esses alimentos variam globalmente, influenciadas por fatores como localização geográfica, condições socioeconômicas, restrições culturais e tecnologias disponíveis. Portanto, soluções alimentares sustentáveis devem considerar essas especificidades para alcançar impactos efetivos (Valoppi *et. al*., 2021).

No contexto global, os cientistas de alimentos colaboram na formulação de padrões internacionais que promovem o comércio e asseguram a qualidade dos alimentos. Trabalhando em parceria com nutricionistas, eles definem a composição nutricional ideal e avaliam o impacto do processamento e armazenamento sobre os nutrientes. Entre os métodos utilizados estão a irradiação, concentração por congelamento, uso de aditivos, desossa mecânica e energia de micro-ondas, além da formulação de leis alimentares. Essa diversidade de técnicas reflete a amplitude e a complexidade da ciência de alimentos, que vão muito além de definições simplistas (Potter; Hotchkiss, 1995).

Os métodos modernos de fabricação de alimentos impactam significativamente o suprimento atual, permitindo preservar ou melhorar a qualidade e a segurança alimentar. Esses processos possibilitam a adição de nutrientes essenciais, a remoção de toxinas e o desenvolvimento de alimentos voltados à saúde e à prevenção de doenças (Floros *et al*., 2010).

A segurança alimentar e a adequação nutricional dos alimentos, tanto em macronutrientes quanto em micronutrientes, são prioridades predominantes em países de baixa renda. Por outro lado, nos países de renda média e alta, o foco recai sobre a redução do risco de doenças crônicas, além de alimentos funcionais e produzidos de forma sustentável (Valoppi *et al*., 2021).

Essas demandas tornam essencial a aplicação de processos rigorosos na prevenção de intoxicações alimentares, destacando o controle microbiológico e o uso de aquecimento adequado para eliminar patógenos sem comprometer a qualidade sensorial dos alimentos. Além disso, outras áreas de atuação incluem métodos de amaciamento de carnes, ajustes na alimentação animal e a utilização de biotecnologia e engenharia genética, especialmente na fabricação de produtos fermentados, como queijos (Potter; Hotchkiss, 1995).

Francis (2000) observa que os cientistas de alimentos atuam como generalistas, integrando conhecimentos de diversas disciplinas para abordar a complexidade dos alimentos,

que são sujeitos a transformações biológicas, químicas, nutricionais, físicas e sensoriais. Essa abordagem integrada deu origem a uma ciência focada em compreender e aplicar um amplo espectro de conhecimentos para otimizar o processamento e a qualidade dos alimentos. Além disso, milhares de profissionais regulatórios monitoram e supervisionam a indústria alimentícia, mas é o cientista de alimentos quem cria e gerencia programas de controle de qualidade, garantindo a segurança e o cumprimento das normas em alimentos processados (Stewart; Amerine, 1982).

A relevância da ciência e tecnologia de alimentos cresce à medida que novos desafios surgem na produção e processamento alimentício. Desde sua fundação, a área se consolidou como essencial para compreender, aplicar e monitorar processos interligados de preservação, armazenamento e consumo, adaptando-se continuamente às demandas de uma sociedade em transformação (Francis, 2000).

2.5 A profissão de Cientista de Alimentos no Brasil

A profissão de Cientista de Alimentos no Brasil, atualmente regulamentada pelo Conselho Federal de Química (CFQ), está vinculada à Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014. Essa regulamentação exige que os bacharéis em Ciência e Tecnologia de Alimentos se registrem no CFQ para obter habilitação profissional, atribuindo-lhes competências e responsabilidades similares às dos profissionais da área de química. Segundo o CFQ, o Cientista de Alimentos é capacitado para atuar em diversas atividades técnicas e científicas, como controle de qualidade, desenvolvimento e inovação no setor alimentício, além de realizar análises físico-químicas e microbiológicas, supervisionar processos industriais e desenvolver tecnologias de conservação e processamento de alimentos.

A resolução detalha as atribuições desses profissionais, que incluem desde a realização de análises e emissão de laudos técnicos até a supervisão de processos industriais e o planejamento de operações complexas. Entre as competências listadas estão: a gestão de processos químicos, bioquímicos e biotecnológicos; a inspeção de atividades produtivas para garantir padrões sanitários e de qualidade; o desenvolvimento de projetos e especificações para instalações industriais; e o controle ambiental de resíduos e efluentes gerados no setor alimentício (CFQ - Resolução Normativa nº 257, de 2014). A formação interdisciplinar do Cientista de Alimentos, com forte base em química, microbiologia e bioquímica, é o fundamento para o desempenho dessas funções (Vide Artigo 2º do Apêndice V).

Para atuar legalmente, o profissional deve ter cursado disciplinas específicas em áreas da química e da ciência dos alimentos, atendendo a uma carga horária mínima estabelecida pelo CFQ, o que reflete as exigências técnicas para o exercício da profissão. Este vínculo com o CFQ é baseado na formação interdisciplinar do Cientista de Alimentos, que possui sólidos conhecimentos em química de alimentos, microbiologia e bioquímica, aplicados ao processamento, conservação e desenvolvimento de produtos alimentares (Vide Artigo 3º do Apêndice V).

No entanto, a vinculação ao CFQ tem sido motivo de debate. Muitos argumentam que várias das competências do Cientista de Alimentos, como o desenvolvimento de produtos e a gestão de processos alimentícios, diferem significativamente das atividades tradicionalmente associadas aos profissionais de química. Essa vinculação reflete, em parte, a ausência de um conselho profissional próprio para a área, o que limita o reconhecimento pleno das especificidades dessa profissão.

Para suprir essa lacuna, tramita no Congresso Nacional o Projeto de Lei (PL) 3429-2020, de autoria do Deputado Federal Márcio Tadeu Anhaia de Melo (Coronel Tadeu). Esse projeto propõe regulamentar a profissão de Cientista de Alimentos como uma categoria independente, reconhecendo suas atribuições exclusivas. Segundo o texto, o Cientista de Alimentos será responsável pelo acompanhamento, controle e coordenação dos processos de produção e transformação de alimentos, garantindo a qualidade, segurança e inovação no setor. O projeto ainda permite que profissionais com experiência comprovada de pelo menos cinco anos na área possam ser reconhecidos, mesmo sem diploma específico (Apêndice VI - Projeto de Lei 3429/2020).

Entre as competências estabelecidas no projeto de lei estão a elaboração de laudos técnicos, a análise química e microbiológica, a pesquisa e desenvolvimento de produtos e métodos analíticos, além do gerenciamento técnico na produção e controle de qualidade de alimentos. O PL também enfatiza a importância desses profissionais na implementação de políticas de segurança alimentar e no desenvolvimento de soluções inovadoras, reforçando sua relevância para a saúde e o bem-estar da sociedade (Vide Artigo 4º do Apêndice VI).

A justificativa para a criação de um conselho próprio está nas demandas específicas da área de alimentos, que exige uma abordagem multidisciplinar. Diferentemente de outros profissionais do setor, como engenheiros de alimentos e nutricionistas, o Cientista de Alimentos possui uma formação voltada para o estudo detalhado das características físico-químicas, microbiológicas e tecnológicas dos alimentos. Enquanto o engenheiro de

alimentos se concentra na aplicação de conceitos de engenharia e o nutricionista no impacto dos alimentos na saúde humana, o Cientista de Alimentos adota uma abordagem integrada, que engloba desde o cultivo e processamento até a conservação, comercialização e consumo (Projeto de Lei 3429/2020).

A proposta de regulamentação busca consolidar a identidade profissional do Cientista de Alimentos, facilitando sua atuação em áreas estratégicas, como desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e inovação tecnológica. Ao mesmo tempo, espera-se que um conselho específico proporcione maior autonomia à profissão, garantindo supervisão técnica e ética alinhada às necessidades do setor.

No Brasil, a formação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, como oferecida pela UFV e outras instituições de ensino superior, já atende a muitas das competências exigidas pela regulamentação. Com currículos que abrangem desde química analítica e microbiologia até gestão de processos industriais e sustentabilidade, esses cursos preparam profissionais altamente qualificados para enfrentar os desafios do setor alimentício. Além disso, o foco em inovação e responsabilidade social torna o Cientista de Alimentos essencial para o desenvolvimento sustentável da indústria alimentícia e para a promoção da saúde pública (UFV, 2022).

A regulamentação prevista no Projeto de Lei 3429-2020 representaria, portanto, um avanço significativo para o fortalecimento da profissão no Brasil. Ao reconhecer oficialmente as atribuições do Cientista de Alimentos e criar um conselho próprio, o projeto oferece maior valorização profissional e autonomia. Essa mudança permitirá uma atuação mais especializada e estratégica, garantindo que esses profissionais continuem desempenhando um papel central na segurança alimentar, na inovação do setor e no atendimento às demandas de uma sociedade que valoriza cada vez mais alimentos seguros, saudáveis e sustentáveis.

3. PERCURSO METODOLÓGICO

Inserir graduados no mercado de trabalho é um tópico crucial na discussão sobre a eficiência dos cursos universitários no Brasil. Especialmente em áreas emergentes ou recentemente consolidadas como Ciência e Tecnologia de Alimentos. Além de um impacto individual evidente nesse processo está a empregabilidade e o desenvolvimento da identidade profissional dessas pessoas que refletem a influência social das universidades e sua capacidade de se alinhar com as necessidades produtivas e regionais (Dubar 2005; Arroyo 2013).

A metodologia desta pesquisa foi cuidadosamente planejada para abordar diferentes aspectos relacionados à formação e ao ingresso na carreira profissional. Foram utilizados métodos de coleta e análise de dados que permitiram uma visão abrangente do tema em estudo. É essencial avaliar o impacto da formação e desenvolver estratégias para fortalecer a profissão ao entender a experiência dos graduados da Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP) na sua integração profissional. Outra área de estudo focou na identidade profissional dos indivíduos formados em ciência dos alimentos, investigando como eles se vêem como profissionais nesse campo e de que forma isso influencia sua satisfação com o trabalho que desempenham. Além disso, buscou-se desenvolver maneiras de estreitar a relação entre universidades e empresas visando adequar a formação acadêmica às necessidades do mercado de trabalho e elevar o prestígio da profissão perante a sociedade.

Levando em consideração essa questão complexa, o estudo realizado teve como objetivo analisar a visão dos ex-alunos sobre a qualidade da educação acadêmica em Ciência e Tecnologia de Alimentos no que diz respeito ao equilíbrio entre teoria e prática e à importância dessa preparação para o desempenho profissional. Adicionalmente, buscou-se entender os obstáculos enfrentados pelos graduados em suas carreiras profissionais, incluindo casos de subemprego, mudança de área de atuação e desemprego, e também os elementos que influenciam as oportunidades de emprego, como gênero, idade, posição socioeconômica e características da formação recebida.

3.1 DELINEAMENTO DA PESQUISA

Segundo Gil (2008), as pesquisas científicas são desenvolvidas mediante o concurso dos conhecimentos disponíveis e da aplicação cuidadosa de métodos, técnicas e

procedimentos científicos. Esse processo envolve diversas etapas, desde a adequada formulação do problema até a apresentação satisfatória dos resultados.

No presente estudo, adotou-se uma abordagem mista, estratégia que se beneficia das vantagens das abordagens qualitativa e quantitativa (Creswell, 2010), permitindo uma compreensão mais ampla da identidade profissional e da inserção no mercado de trabalho dos egressos de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV–CRP. A metodologia mista possibilita uma compreensão mais completa do problema de pesquisa, ao unir a objetividade dos dados quantitativos com a riqueza interpretativa dos dados qualitativos.A combinação de métodos possibilitou integrar análises estatísticas sobre perfil e trajetória dos participantes com interpretações qualitativas acerca de suas percepções e experiências (Creswell, 2010).

Quanto à natureza, a pesquisa é classificada como aplicada, pois se concentra na aquisição de conhecimentos voltados à prática, com potencial de subsidiar ajustes curriculares e estratégias institucionais. Em relação aos objetivos, enquadra-se como descritiva e exploratória. É descritiva por buscar caracterizar os egressos e suas trajetórias em determinado contexto; e exploratória, por proporcionar maior familiaridade com os desafios de formação e inserção profissional, tornando o problema mais explícito e passível de intervenção, sendo, assim, apropriada para proporcionar maior familiaridade com o problema e identificar aspectos relevantes para análises futuras, enquanto a pesquisa descritiva contribui para a caracterização do fenômeno em estudo (Gil, 2008).

No que se refere aos procedimentos técnicos, trata-se de uma pesquisa de levantamento, caracterizada pela interrogação direta dos participantes a respeito do fenômeno investigado. Para isso, foram coletadas informações de egressos, docentes e representantes de empresas, possibilitando análises quantitativas e qualitativas capazes de sustentar conclusões consistentes a partir dos dados obtidos. De acordo com Cervo, Bervian e Silva (2007), a escolha adequada do tipo de pesquisa e das técnicas correspondentes é essencial para alcançar resultados consistentes, uma vez que cada abordagem admite diferentes níveis de aprofundamento e enfoques específicos. Nesse sentido, esta pesquisa se caracteriza também como pesquisa de campo, pois buscou informações diretamente da realidade investigada, em consonância com a definição de Lakatos e Marconi (2009), para quem a pesquisa de campo tem como principal objetivo obter dados empíricos que permitam compreender fenômenos em seu contexto.

3.2 CONTEXTO DA PESQUISA

Situada no Alto Paranaíba em Minas Gerais, a cidade de Rio Paranaíba se destaca por sua rica história na agricultura e pela variada produção de grãos, verduras e café, aspectos que se alinham com a ênfase acadêmica e científica do campus local. A chegada da Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP) trouxe mudanças significativas à dinâmica socioeconômica da região, oferecendo mais oportunidades educacionais, empregos e estímulo à criatividade, estabelecendo-se como um elo estratégico entre a academia e o entorno.

A pesquisa foi desenvolvida no *Campus* Rio Paranaíba da Universidade Federal de Viçosa (UFV-CRP), instituição pública federal de ensino superior vinculada ao Ministério da Educação. O *campus* foi formalmente criado em 2006, durante a 321ª reunião do Conselho Universitário da UFV, como parte do movimento de interiorização universitária, que buscava ampliar o acesso ao ensino superior em regiões do interior do país (Carmo; Almeida; Queiroz, 2023). Suas atividades acadêmicas tiveram início em 2007, com os cursos de Agronomia e Administração, que representaram a base inicial de formação oferecida pela unidade.

No ano de 2008, ampliando sua oferta acadêmica, foram implantados os cursos de Sistemas de Informação e Ciência de Alimentos. Este último foi concebido com a finalidade de atender à vocação agroindustrial do Alto Paranaíba, região reconhecida pela expressiva produção de café, soja, alho, batata e cenoura. Em 2015, conforme Ata nº 515/2015, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), de 18 de setembro de 2015, visando ao maior alinhamento com as diretrizes da área e com o mercado de trabalho, o curso passou por alteração de nomenclatura, passando a ser denominado Ciência e Tecnologia de Alimentos, reforçando o caráter aplicado e tecnológico de sua formação.

Ao longo dos anos seguintes, novas graduações foram incorporadas, resultando no atual portfólio de dez cursos de graduação: Administração, Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis, Engenharia Civil, Engenharia de Produção, Nutrição, Química e Sistemas de Informação. Além disso, o *campus* consolidou programas de pós-graduação, com destaque para o Mestrado Profissional em Administração Pública (PROFIAP) e outras iniciativas acadêmicas em expansão. Atualmente 1.440 alunos frequentam o campus em cursos de graduação e pós-graduação.

Especificamente, a formação em Ciência e Tecnologia de Alimentos se destaca por seu papel no progresso socioeconômico local, considerando a importância da agroindústria na

região. No período de 2012 a 2025 o curso formou 116 alunos e colaborou para o avanço da área e o crescimento regional. A formação visa preparar profissionais para atuar em toda cadeia produtiva de alimentos com ênfase na qualidade e segurança dos produtos alimentícios através de uma sólida base técnico-científica voltada para a constante busca por novas práticas que tragam melhorias ao setor alimentício. O Plano Pedagógico do curso (PPC) inclui disciplinas teóricas e práticas, bem como estágio supervisionado para integração da formação acadêmica com as necessidades do mercado produtivo e da sociedade em geral.

Assim, o contexto da pesquisa caracteriza-se como um ambiente de ensino superior público comprometido com a democratização do acesso, a interiorização universitária e a promoção do desenvolvimento regional, no qual estão inseridos os egressos, docentes e empresas que participaram desta investigação.

3.3 PARTICIPANTES

Participaram desta pesquisa egressos, docentes e representantes de empresas do setor alimentício, todos vinculados ao curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba (UFV-CRP) e à região de sua influência. A inclusão desses três grupos buscou contemplar diferentes perspectivas sobre a formação acadêmica, a construção da identidade profissional e a inserção no mercado de trabalho, de modo a oferecer uma visão abrangente e consistente do fenômeno investigado.

No que diz respeito aos ex-alunos do curso em questão foram abrangidos profissionais graduados entre os anos de 2012 a 2025, período que inclui desde as primeiras turmas até aquelas concluídas durante a realização da pesquisa. A aplicação do questionário foi feita de maneira eletrônica através da plataforma Google Forms, sendo distribuído por meio de email institucional, redes sociais e contatos pessoais. No total, foram coletadas 46 respostas válidas, representando uma parte significativa dos ex-alunos envolvidos.

Quanto aos docentes, foram convidados todos os professores em exercício no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos no momento da coleta de dados, contemplando diferentes áreas de conhecimento, tempos de experiência e vínculos acadêmicos. A adesão foi integral: oito docentes responderam ao questionário, que incluiu questões objetivas e discursivas.

No contexto das empresas analisadas, estavam organizações do segmento alimentício localizado na área do Alto Paranaíba, especialmente próxima ao Campus Rio Paranaíba, região fortemente ligada à indústria agroindustrial com ênfase no setor de laticínios. Um total de 18 empresas participaram voluntariamente respondendo a um questionário estruturado contendo perguntas objetivas e subjetivas com o objetivo de demonstrar suas expectativas perante a formação profissional dos egressos.

3.4 INSTRUMENTOS DE COLETA DOS DADOS

De acordo com Cervo, Bervian e Silva (2007), o uso de questionários traz como benefício principal a garantia de confidencialidade. Isso estimula os participantes a responderem de forma mais espontânea e autêntica e favorece a confiabilidade das informações obtidas, sendo fundamentais para obter as informações necessárias à realização dos objetivos da pesquisa acadêmica ou científica. Para Gil (2008), os métodos de questionamento mais comuns em pesquisas incluem o questionário estruturado e semiestruturado e a entrevista individual ou em grupo. Neste estudo específico foram empregados questionários estruturados direcionados a egressos, docentes e profissionais da indústria alimentícia para permitir uma análise abrangente das diferentes perspectivas envolvidas no tema abordado.

No que diz respeito aos egressos, o formulário foi criado em um formato online (Google Forms), dividido em quatro seções principais, que tratam de temas como: informações pessoais e acadêmicas que abrangem dados sociodemográficos e a jornada universitária, junto com detalhes sobre suas formações recebidas, a situação profissional atual dos participantes com enfoque em suas ocupações atuais e vínculos empregatícios relacionados à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, as percepções dos entrevistados sobre sua formação identificando pontos positivos e negativos juntamente com sugestões para possíveis melhorias e, por fim. foram apresentadas questões voltadas para a identidade profissional e inserção no mercado de trabalho incluindo aspectos sociais da profissão como reconhecimento público da atividade profissional, bem como os desafios enfrentados por eles e perspectivas futuras sob essa ótica.

No caso dos egressos, o questionário foi elaborado em formato online (Google Forms) e, dividido em quatro seções principais: informações pessoais e acadêmicas, abrangendo dados sociodemográficos, trajetória universitária e características da formação recebida;

situação profissional, com foco na ocupação atual, vínculo empregatício e aderência ao campo da Ciência e Tecnologia de Alimentos; percepção sobre a formação, identificando pontos fortes, fragilidades e sugestões de melhoria; e identidade e inserção profissional, com questões fechadas e abertas acerca do reconhecimento social da profissão, desafios enfrentados e perspectivas futuras.

Os professores foram consultados para entender como percebem a relação entre o currículo acadêmico e as demandas do mercado de trabalho e para obter suas recomendações sobre como melhorar o curso e valorizar a profissão. Foi criado um questionário que incluiu tanto perguntas objetivas quanto discursivas. As perguntas objetivas tinham como foco coletar informações sobre as características profissionais dos docentes, tais como área de atuação e tempo de experiência acadêmica no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Já as questões discursivas foram focadas em temas como a sua visão a respeito do perfil ideal do graduado e a qualidade da formação acadêmica oferecida, e exploraram lacunas na formação e possíveis maneiras de fortalecer a identidade profissional dos cientistas nessa área.

Por último, foi realizado um questionário estruturado com as empresas para aprofundar a análise qualitativa e obter percepções mais consistentes sobre a relação entre a universidade e o setor produtivo. O questionário incluiu perguntas objetivas e discursivas para garantir uma avaliação completa da situação. O estudo procurou obter informações sobre o setor de atuação das empresas em questão e a quantidade de funcionários empregados nelas e se têm profissionais formados pela UFV-CRP em suas equipes, também buscou explorar elementos essenciais desse relacionamento como as expectativas em relação aos profissionais de alimentos e as opiniões sobre as habilidades técnicas e comportamentais desses egressos e a avaliação da preparação acadêmica diante das demandas do mercado. Além disso, incluiu um espaço no questionário para sugestões de aprimoramento do curso oferecido para permitir uma escuta atenta por parte do setor produtivo.

A construção dos questionários utilizados nesta pesquisa foi baseada em revisão da literatura sobre identidade profissional, formação acadêmica e inserção no mercado de trabalho, com foco nas especificidades do campo da Ciência e Tecnologia de Alimentos. As perguntas foram elaboradas a partir de estudos que abordam as competências profissionais exigidas pelo setor produtivo (Floros; Newsome; Fisher, 2010; Potter; Hotchkiss, 1995), os desafios de empregabilidade enfrentados por egressos do ensino superior (Camelo; Marcião, 2019; Baracho, 2018; DIEESE, 2011), bem como os aspectos que compõem a construção da identidade profissional (Dubar, 2005; Rodrigues, 2019; Cyrino, 2021). As perguntas

relacionadas sobre como os formandos percebem sua jornada acadêmica foram elaboradas com base em critérios de avaliação recomendados pelo Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), enfatizando a importância da autoavaliação institucional (INEP 2015). Em relação à identidade profissional dos alunos foram consideradas as contribuições teóricas de Dubar (2005) e Ferreira e Ferraz (2021), que concebem a identidade como um processo dinâmico em constante evolução influenciado pelas vivências acadêmicas e experiências profissionais.

Os especialistas em Ciência e Tecnologia de Alimentos colaboraram na validação dos instrumentos ao analisarem os questionários quanto à clareza e adequação ao público-alvo. Para isso foi feito um pré-teste, aplicado de junho a julho de 2025, através do envio eletrônico para um grupo seleto de participantes.

3.5 PROCEDIMENTOS PARA A COLETA DOS DADOS

A coleta de dados foi realizada em três etapas distintas, correspondentes aos diferentes grupos de participantes da pesquisa: egressos, docentes e representantes de empresas do setor alimentício. Os participantes foram previamente informados sobre o tempo aproximado necessário para responder o questionário e receberam a versão do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme apêndice I. As informações fornecidas foram anonimamente registradas para assegurar a confidencialidade dos dados coletados seguindo as normas éticas de segurança.

Para os três grupos, foi preparado um questionário estruturado e disponibilizado através da plataforma Google Forms (Apêndice II, Apêndice III e Apêndice IV). Esse questionário foi distribuído através de e-mail institucional, redes sociais e contatos pessoais, visando a alcançar o maior número possível de participantes interessados.

3.6 PROCEDIMENTOS PARA A ANÁLISE DOS DADOS

A análise dos dados coletados foi dividida em duas abordagens principais: uma quantitativa e outra qualitativa. Isso possibilitou uma interpretação abrangente das informações fornecidas pelos participantes da pesquisa. Esse procedimento seguiu as fases propostas por Gil (2008), que incluem a codificação dos dados coletados, a organização em

tabelas estatísticas, o processamento estatístico e a interpretação dos resultados à luz da literatura existente e dos objetivos do estudo realizado.

O estudo descritivo permitiu analisar como os participantes se distribuíram em termos de idade, sexo, percurso acadêmico, inserção no mercado de trabalho, obstáculos encontrados e percepções sobre a formação. Essas análises ajudaram a encontrar padrões, tendências e discrepâncias significativas entre os grupos, proporcionando uma visão geral e comparativa da realidade estudada.

As respostas abertas dos questionários foram submetidas à técnica de análise de conteúdo, conforme sugere Bardin (2011). Esse método possibilitou uma leitura aprofundada dos relatos, percepções, experiências e narrativas dos participantes.

O processo de análise seguiu três etapas:

1) Pré-análise: organização do material e leitura das respostas;
2) Exploração do material: respostas foram separadas em unidades de análise e agrupadas em temas relacionados ao objeto da pesquisa;
3) Tratamento dos resultados e interpretação: conteúdos foram confrontados com a literatura científica empregada.

Durante a análise qualitativa surgiram situações importantes a serem analisadas, como as experiências práticas durante a graduação e a relação com o mercado de trabalho, bem como o reconhecimento social da profissão. Também foram identificadas questões como as dificuldades de transição para o mercado de trabalho adequado à formação acadêmica, além de sugestões de melhoria tanto no curso quanto na formação profissional em si.

Depois de analisar cada conjunto de dados separadamente, tanto os quantitativos quanto os qualitativos, procedemos com uma etapa de integração com o objetivo de estabelecer correlações entre os números apresentados nos gráficos e as percepções subjetivas expressas nos relatos coletados. Para auxiliar na organização e no tratamento dos dados coletados, foi considerada a estruturação apresentada no quadro 3.

Quadro 3 - Estruturação da pesquisa

Estrutura da Pesquisa
a) Objetivo Geral: Compreender como os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba avaliam a relação entre sua formação acadêmica e as exigências do mercado de trabalho, explorando de que forma essa formação contribuiu para a construção

de sua identidade profissional enquanto cientistas de alimentos.

b) Objetivos Específicos:

1. Analisar a percepção dos egressos sobre a adequação da formação acadêmica em Ciência e Tecnologia de Alimentos, considerando o alinhamento entre teoria e prática e sua relevância para o desempenho profissional.

2. Identificar os desafios enfrentados pelos egressos na inserção no mercado de trabalho, como subemprego, desvio ocupacional e desemprego, e examinar os fatores que influenciam a empregabilidade, incluindo gênero, idade, nível socioeconômico e características da formação.

3. Investigar a construção da identidade profissional dos egressos como cientistas de alimentos, avaliando o impacto dessa identidade na satisfação com a carreira e propondo estratégias de colaboração entre a universidade e o setor produtivo para alinhar a formação acadêmica às demandas do mercado.

c) Problema de Pesquisa

Como os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba compreendem sua formação acadêmica e sua inserção no mercado de trabalho, considerando os desafios enfrentados e a construção de sua identidade profissional? De que forma as percepções de docentes e empresas contribuem para evidenciar as potencialidades, fragilidades e possibilidades de aproximação entre universidade e setor produtivo?

d) Metodologia:

A pesquisa adotou uma metodologia aplicada mista, com delineamento descritivo e exploratório, o que permitiu integrar análises sobre o perfil e a trajetória dos participantes com interpretações qualitativas acerca de suas percepções e experiências. Como procedimento técnico, utilizou-se a pesquisa de levantamento, por meio da aplicação de questionários a egressos, docentes e empresas, possibilitando captar múltiplas perspectivas sobre a formação acadêmica, a identidade profissional e a relação com o mercado de trabalho.

e) Coleta de Dados

Na etapa de coleta de dados, foram aplicados questionários online, elaborados na plataforma Google Forms, direcionados a três grupos: egressos, docentes e representantes de empresas do setor alimentício. Aos egressos, buscou-se compreender perfil, trajetória profissional, percepções sobre a formação e identidade profissional. Aos docentes, foram aplicadas questões objetivas e discursivas voltadas à avaliação da formação, lacunas no processo formativo e sugestões de melhoria. Já às empresas, o questionário abordou expectativas em relação aos profissionais formados, competências técnicas e comportamentais valorizadas, adequação da formação universitária às demandas produtivas e propostas de aprimoramento.

Fonte: Elaboração própria (2025)

3.7 ASPECTOS ÉTICOS

A pesquisa seguiu os princípios éticos previstos na Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016, do Conselho Nacional de Saúde, que regulamenta os estudos em Ciências Humanas e Sociais. O projeto foi submetido à Plataforma Brasil e encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Viçosa (CEP-UFV), que, em 18 de junho de 2025, emitiu o Parecer Consubstanciado nº 7.651.708, sob o CAAE nº 87219625.7.0000.5253. A coleta de dados foi iniciada apenas após a aprovação formal pelo referido Comitê.

Todos os participantes receberam o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), contendo informações claras sobre os objetivos, a metodologia e os possíveis riscos e benefícios do estudo, além da garantia de que poderiam desistir a qualquer momento, sem quaisquer prejuízos. A coleta de dados somente foi realizada mediante a anuência expressa dos participantes, por meio do aceite do TCLE (Apêndice I).

A participação foi voluntária e ocorreu mediante convite, sendo assegurados o sigilo, a privacidade e o anonimato dos respondentes. Os dados coletados foram utilizados exclusivamente para fins científicos e acadêmicos, não havendo possibilidade de identificação individual nas análises ou nas publicações decorrentes.

As questões propostas nos instrumentos de pesquisa tiveram caráter estritamente acadêmico e não representam riscos à integridade física ou moral dos participantes. Reconhece-se, entretanto, que poderia haver eventual desconforto diante de algumas perguntas sobre trajetória ou identidade profissional. Nesse sentido, foi garantida plena liberdade aos participantes de não responderem a qualquer questão ou se retirarem do estudo a qualquer momento, sem a necessidade de justificativa.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

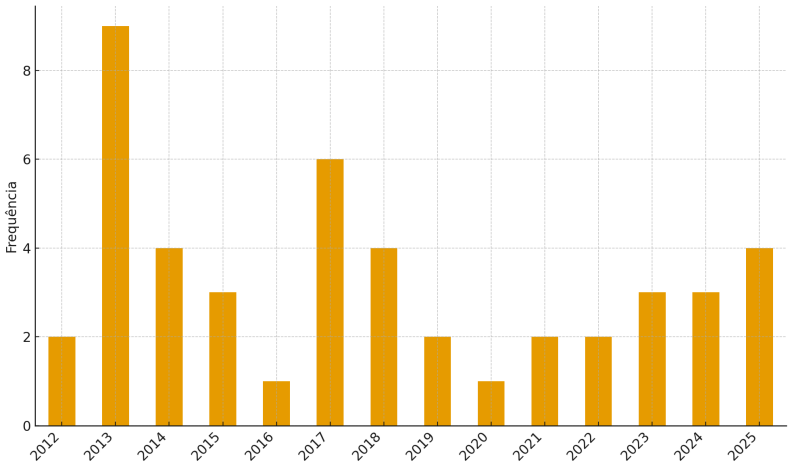
Com o objetivo de favorecer uma compreensão mais clara e estruturada das respostas obtidas por meio dos questionários aplicados aos egressos, aos docentes e aos representantes do setor produtivo, esta seção foi organizada em três categorias analíticas distintas: 4.1 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado aos egressos; 4.2 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado aos docentes; 4.3 Discussão e análise das respostas do questionário aplicado às empresas.

4.1 DISCUSSÃO E ANÁLISE DAS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO APLICADO AOS EGRESSOS

Este estudo busca analisar de forma crítica a trajetória profissional e as percepções dos egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP). A pesquisa foi realizada entre junho e agosto de 2025, com a aplicação de um questionário semiestruturado, e teve como objetivo compreender o perfil formativo desses profissionais, sua inserção no mercado de trabalho, a identidade construída ao longo da carreira e os principais desafios enfrentados. Ao todo, foram obtidas 46 respostas válidas, de egressos formados entre 2012 e 2025, o que garante um recorte significativo da história do curso. Esse período permite observar mudanças tanto no perfil dos estudantes quanto na forma como a formação acadêmica se articula com as demandas do mercado, trazendo elementos importantes para refletir sobre a evolução e o reconhecimento da profissão.

A distribuição dos egressos, segundo o ano de conclusão do curso, está apresentada no Gráfico 1. Nota-se uma maior concentração em 2013 (19,6%) e em 2017 (13%), anos que coincidem com o processo de consolidação das primeiras turmas e com a inserção inicial desses profissionais no mercado de trabalho. Em 2014, o percentual de respondentes foi de 8,7%, ao passo que em 2015 e 2016 os índices corresponderam a 6,5% e 2,2%, respectivamente. Nos últimos anos houve uma variação entre 2,2% (2020) e 8,7% (2025), com destaque para 2023 e 2024, que somaram 6,5% cada. Essa menor representatividade proporcional dos últimos anos pode estar ligada tanto à falta de experiência quanto à dificuldade de serem encontrados em pesquisas dessa natureza.

Gráfico 1 – Distribuição de Egressos por Ano de Conclusão do Curso (UFV-CRP)



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Durante o período compreendido entre 2015 e 2017 houve formação de profissionais enfrentando uma crise econômica e política no Brasil. Neste intervalo as taxas de desemprego praticamente dobraram, passando de 6,8% para 13,7%, conforme dados do IBGE de 2023. Ainda assim, os egressos continuaram a se inserir em diferentes setores, demonstrando certa resiliência da área de alimentos mesmo frente à recessão econômica. Essa característica pode estar relacionada à importância estratégica do setor na economia nacional.

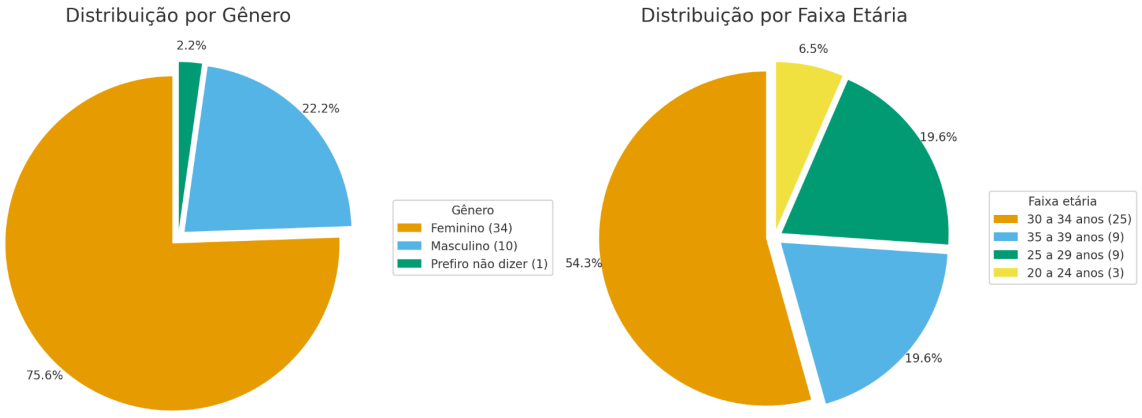
A análise da distribuição por gênero e faixa etária dos egressos que responderam ao questionário, apresentada no Gráfico 2, revela a predominância do gênero feminino, que corresponde a 75,6% do total, seguida pelo masculino (22,2%) e por um grupo reduzido (2,2%) que optou por não se declarar. Esse predomínio acompanha a tendência observada em âmbito nacional, uma vez que os cursos da área de alimentos apresentam, historicamente, maior presença feminina em suas matrículas, conforme apontado pelo Censo da Educação Superior (INEP, 2022).

Esse cenário, embora esperado, suscita reflexões relevantes sobre a inserção profissional e a valorização da mulher em setores marcados por forte tradição masculina, como ocorre na cadeia produtiva de alimentos. A prevalência de mulheres entre os formados reforça a importância de políticas institucionais que assegurem equidade de gênero não apenas no acesso, mas também na ocupação de espaços de liderança. Nessa perspectiva, a

ampliação do protagonismo feminino ultrapassa a dimensão da justiça social, configurando-se igualmente como um fator estratégico para impulsionar processos de inovação e desenvolvimento no setor (Santos; Casali, 2009).

No que se refere à faixa etária, apresentada no gráfico 2, observa-se que a maior concentração de egressos situa-se entre 30 e 34 anos (41,3%), seguida pelos grupos de 25 a 29 anos (28,3%) e de 35 a 39 anos (19,6%). Apenas 6,5% situam-se na faixa de 20 a 24 anos, enquanto 2,2% estão entre 40 e 44 anos. Esses dados revelam que a maioria dos participantes se encontra em um momento de consolidação da carreira profissional, com tempo suficiente de experiência pós-formatura para refletir criticamente sobre sua trajetória. Ao analisar essa dinâmica, é viável avaliar em que extensão a educação universitária fornece bases sólidas para respaldar essas decisões e mudanças durante a trajetória profissional (Castells, 2013; Costa Júnior *et al*., 2023).

Gráfico 2 – Distribuição dos Egressos por Gênero e Faixa Etária



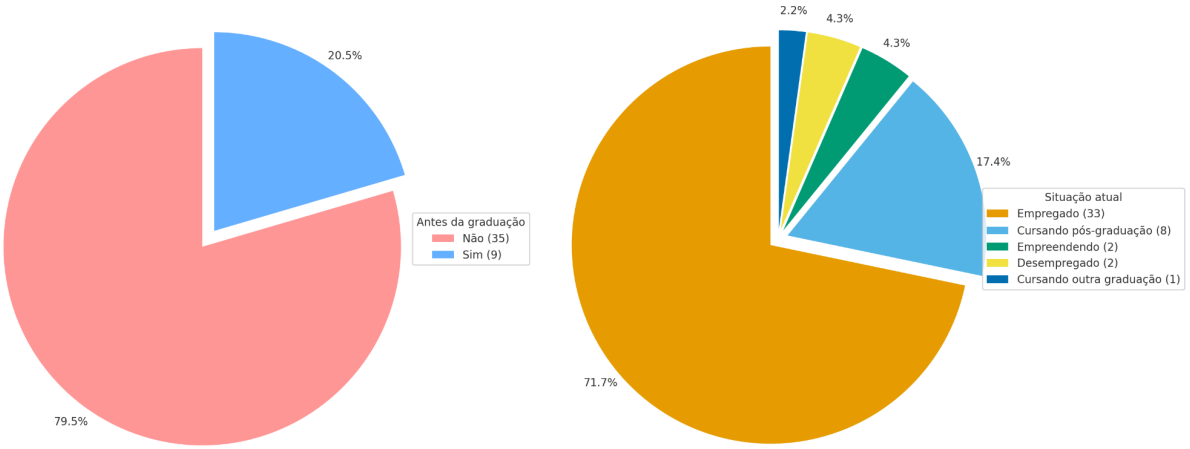
Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Quando questionados sobre sua condição de trabalho no momento de entrarem na graduação, descobriu-se que a maioria dos egressos (79,5%) não estavam empregados, enquanto 20,5% já estavam trabalhando (gráfico 3). Esse dado sugere que o curso atraiu predominantemente estudantes que entraram diretamente após o ensino médio, perfil comum nas universidades públicas brasileiras e alinhado com a política de acesso via ENEM/SISU, que beneficia jovens vindos da educação básica. Por outro lado a presença de jovens já estabelecidos no mercado de trabalho, o percentual de ingressantes já inseridos no mercado de trabalho, sugere que o curso também atrai pessoas com certa experiência profissional, isso influencia suas expectativas em relação à formação e seu pensamento crítico sobre o currículo. Como observa Bunzen e Pessoa (2020), estudantes que já trazem vivências

profissionais para a universidade tendem a exigir uma maior integração entre teoria e prática e valorizam conteúdos que se conectam mais diretamente aos desafios do mundo profissional.

O estudo da evolução profissional dos ex-alunos ajuda a entender de que forma o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-CRP contribui para a entrada no mercado de trabalho e identificar os setores que absorvem esses profissionais e o tempo médio para conseguirem seu primeiro emprego na área. Dos 46 participantes do levantamento realizado, a maioria afirmou estar empregada (71.7%), o que demonstra uma inserção significativa no mercado de trabalho. Um grupo de 17% optaram por seguir estudando em programas de pós-graduação como uma maneira de fortalecer suas carreiras profissionais e buscar qualificação adicional. Apenas 4,3% relataram estar em situação de desemprego, ao passo que uma pequena parcela trilha percursos alternativos, como o empreendedorismo, a realização de uma nova graduação ou a atuação em áreas distintas da formação inicial. Esses achados refletem, de um lado, a capacidade do curso em propiciar inserção profissional satisfatória e, de outro, a diversidade de caminhos possíveis após a graduação. A predominância de egressos empregados aponta para uma taxa de absorção considerada positiva, entretanto, a presença de desempregados e de profissionais que migraram para outras áreas expõe os desafios ainda existentes quanto à adequação da formação às demandas do mercado. Tal cenário é comum em cursos interdisciplinares e de implantação recente, nos quais a consolidação da identidade profissional permanece em processo, influenciando diretamente a inserção dos egressos em diferentes segmentos (Júnior; Bispo; Pontes, 2022; Lima *et al.,* 2021).

Gráfico 3 – Situação Profissional: Antes do ingresso e Atual dos Egressos

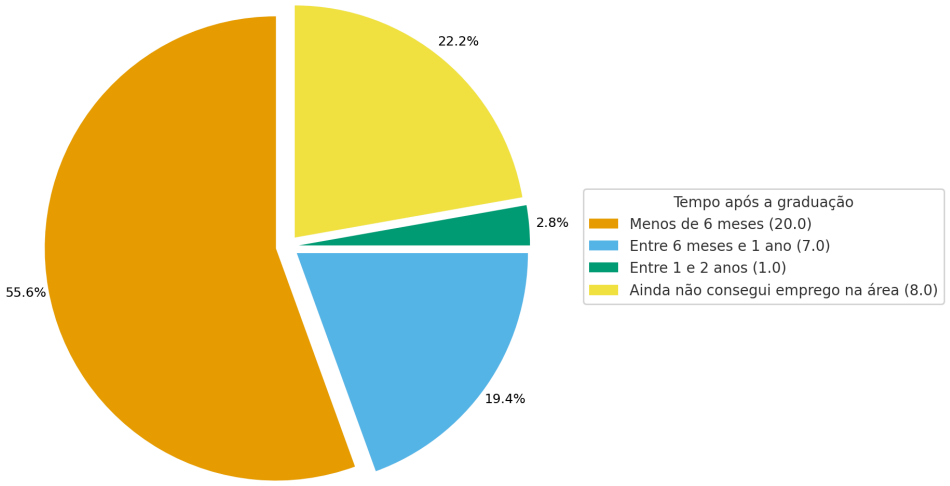


Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Entre os egressos atualmente empregados, verifica-se maior concentração na área de Controle de Qualidade, que reúne 11 profissionais (30,6%), seguida pela Indústria de Alimentos, com 7 egressos (19,4%), e pelo setor de Ensino, no qual atuam 4 (11,1%). Em menor proporção aparecem a Pesquisa e Desenvolvimento, com 2 profissionais (5,6%), e outras áreas mais diversificadas, como Vendas e Marketing, Consultoria em empresas do setor alimentício, atividades técnicas de laboratório, Vigilância Sanitária em órgão público, Pós-graduação, Saúde e Varejo, cada uma representada por 1 egresso (2,8%).

Quando questionados sobre o tempo necessário para conseguir o primeiro emprego na área após a graduação, a maioria dos egressos relatou ter se inserido em menos de 6 meses (55,6%), enquanto 19,4% afirmaram ter levado entre 6 meses e 1 ano. Apenas 2,8% conseguiram a inserção entre 1 e 2 anos após a conclusão do curso, e 22,2% declararam que ainda não haviam conseguido emprego diretamente na área.

Gráfico 4 – Tempo para o primeiro emprego após a graduação

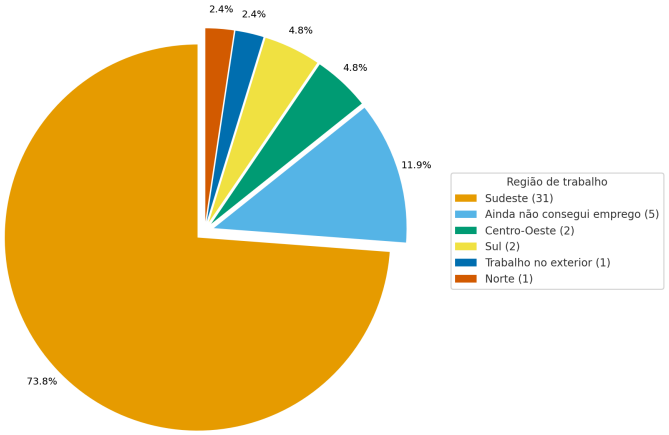


Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Os resultados apontam que é mais provável que a inserção no mercado seja bem-sucedida quando a formação inclui experiências práticas constantes e estágios de alta qualidade. Além disso, é essencial proporcionar oportunidades de interação com o setor produtivo. Esses elementos contribuem para uma transição mais rápida dos recém-formados para o mercado de trabalho (Júnior; Bispo; Pontes, 2022; Lima *et al*, 2021; Santos; Casali, 2009).

A maioria dos egressos empregados (73,8%) atua na região Sudeste, especialmente em Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo. Além disso, 4,8% trabalham no Centro-Oeste e 4,8% no Sul, enquanto 2,4% exercem atividades no Norte e outros 2,4% no exterior.

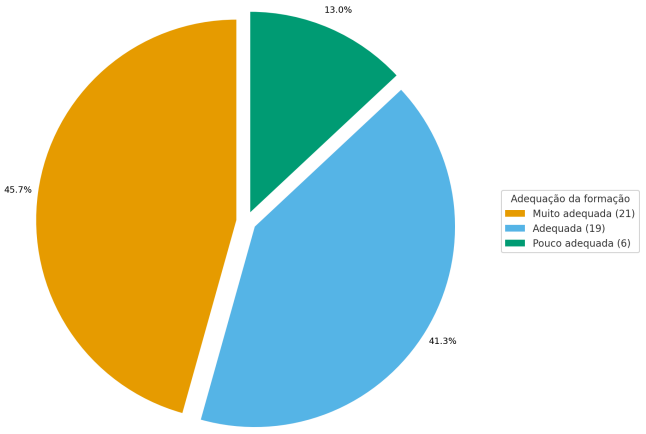
Gráfico 5 – Local de atuação dos egressos



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Quando questionados sobre a adequação da formação recebida para a inserção no mercado de trabalho, 45,7% dos egressos avaliaram que a formação foi muito adequada, enquanto 41,3% a consideraram apenas adequada. Por outro lado, 13% afirmaram que a formação foi pouco adequada, deixando evidente que ainda existe a necessidade de ajustes para fortalecer a preparação profissional, conforme apontado previamente por Santos e Casali (2009).

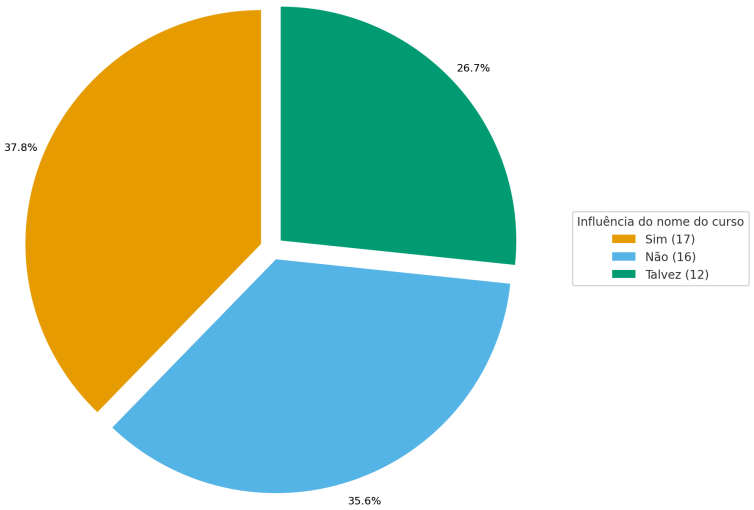
Gráfico 6 – Adequação da Formação para Inserção no Mercado



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Um dado que merece destaque é a percepção dos egressos sobre a influência do nome do curso em sua trajetória profissional. Dos respondentes, 37,8% afirmaram que o nome dificultou sua inserção no mercado de trabalho, enquanto 35,6% disseram que não houve influência. Já 26,7% relataram que o impacto do nome foi apenas parcial ou incerto, revelando diferentes interpretações sobre a relevância da nomenclatura do curso no processo de inserção profissional.

Gráfico 7 – Influência do Nome do Curso na Inserção Profissional



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Com base nas informações obtidas no questionário, foi possível realizar uma análise qualitativa que destaca visões diversas e, por vezes, contraditórias, acerca da influência do nome e do reconhecimento do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) na trajetória profissional dos egressos. Uma análise cuidadosamente feita dessas declarações revela conflitos entre a experiência técnica proporcionada pelo curso e a maneira com que essa experiência é recebida pelo A leitura crítica desse conjunto de depoimentos revela tensões entre a formação técnica ofertada pelo curso e o modo como esta é percebida e acolhida pelo mercado de trabalho.

Um dos desafios mais comuns é a falta de reconhecimento social e valorização do curso por profissionais de Recursos Humanos e líderes corporativos em particular. Vários egressos compartilharam experiências sobre a dificuldade de explicar as atribuições de um

cientista de alimentos e mencionaram a frequente associação equivocada com áreas como Nutrição e Engenharia de Alimentos. Como lembra Dubar (2005), a identidade profissional não se constrói de forma isolada, mas no encontro entre a trajetória individual e o reconhecimento social.

> *"No ano de 2021, quando estava procurando meu primeiro emprego na área, grande parte do mercado ainda não conhecia sobre nosso curso. Existia um pouco de 'preconceito' por não se conhecer a fundo o que nós cientistas faziam."*
>
> *"O curso é ainda bem desconhecido a todos que não estão inseridos dentro de um contexto de conhecer alguém que cursa essa graduação"*;
>
> *"É um curso muito desconhecido na minha região, ninguém dá nada por ele. Ninguém nem pensa que é uma graduação"*;
>
> *"Apesar do curso apresentar nome forte, ainda é desconhecido por muitos. A grande maioria confunde com Engenharia de Alimentos ou Nutrição."*
>
> *"No início, o nome do curso era pouco conhecido, até hoje é, pela falta de conhecimento geral da população. Confundem muito com Engenharia de Alimentos e Nutrição"*.

Essa sensação de ser desconhecido e estar sempre confuso fragiliza a identidade profissional dos egressos e contribui para a sensação de que a carreira não é valorizada o suficiente. Assim, o próprio profissional se vê questionando sua legitimidade.

Alguns egressos avaliaram que o nome do curso não teve impacto significativo em suas carreiras. Isso pode se dever ao fato de não estarem diretamente ligados à área ou porque outros aspectos como estágio anterior ou formação complementar tiveram mais influência nos processos de seleção.

> *"Não sei se o nome influenciou tão significativamente"*;
>
> *"Quando fui contratada, antes mesmo da minha conclusão do curso, eles avaliaram na verdade a experiência que tive no estágio"*;
>
> *"Eu não trabalho na área de alimentos, trabalho para a indústria farmacêutica e para ir para a Garantia da Qualidade precisei fazer 2 MBAs. O curso mesmo foi só para ter um currículo de faculdade"*.

Essas respostas sugerem que mesmo tendo essa formação técnica, a empregabilidade está fortemente condicionada a outras competências e diferenciais, como experiências extracurriculares e cursos de especialização. Essas observações estão alinhadas com o estudo feito por Teixeira (2006), que sugere que a transformação do trabalho em um cenário mais

flexível, exige dos profissionais uma identidade também mais flexível e ajustável, construída não apenas pela educação acadêmica, mas também por experiências diversas e relações sociais que expandam as oportunidades para se integrar e se manter no mercado.

Por outro lado, há egressos que atribuíram ao curso uma influência positiva:

> *"A formação que obtive por meio do curso foi essencial para minha atuação profissional, pois me proporcionou uma base sólida e atualizada, alinhada às exigências do mercado"*;

> *"Influenciou, apesar de ser um curso pouco conhecido no mercado ele me agregou de uma forma que eu jamais imaginaria. Pois estudamos os alimentos em processo, depois e durante. Isso para o mercado de trabalho tem uma grande importância, principalmente no Controle de Qualidade"*.

Outros relataram êxito em concursos ou processos seletivos nos quais o curso era formalmente exigido:

> *"Realizei um concurso para Técnico em laboratório de alimentos"*;

> *"Meu primeiro emprego foi em controle de qualidade e o curso ser sobre alimentos influenciou"*;

> *"Exigência do curso (ou similares) para o preenchimento da vaga"*.

Mesmo entre participantes que dão importância à educação e ao desenvolvimento profissional existem críticas à falta de valorização da profissão tanto em termos salariais quanto no reconhecimento das habilidades.

> *"A graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela UFV ajudou a conseguir trabalhar na área de alimentos, abre janelas, mas não é sempre, pois acho que os profissionais formados nessa área são desvalorizados, seja pelos cargos ou pela remuneração"*.

Outro ponto destacado é a percepção de que a mudança do nome do curso para "Ciência e Tecnologia de Alimentos", conforme registrado na Ata nº 510/2015 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFV (CEPE/UFV), representou um avanço em relação à nomenclatura anterior, "Ciência de Alimentos", por transmitir de forma mais clara a associação com processos tecnológicos e com a indústria. Exemplos disso aparecem em falas como:

> *"Quando formei era somente Ciências de Alimentos, era ruim porque poucas pessoas conheciam, e hoje com a inclusão do nome tecnologia acho mais válido"*;

> *"Acredito que o nome do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos é muito forte, por que une a ciência do bacharelado com a tecnologia, sendo um diferencial entre os demais cursos"*.

Essa visão corresponde aos estudos de Santos e Casali (2009), que destacam a importância de currículos mais conectados com o mercado para promover habilidades práticas e tecnológicas alinhadas com os desafios atuais, e com Lima *et al* (2021), que salienta, a relevância da definição clara do perfil e nome dos cursos para fortalecer a identidade profissional e garantir maior aceitação social. No entanto, alguns egressos sugeriram que o curso teria maior inserção e reconhecimento se adotasse nomenclaturas mais comuns no mercado, como Engenharia de Alimentos:

> *"Acho que se o curso fosse Engenharia de Alimentos teria um maior impacto"*;

> *"Nome pouco conhecido, o que desvaloriza a nossa carreira. O curso é excelente e somos realmente muito capacitados após a formação, porém seria melhor trocar para Engenharia de Alimentos"*.

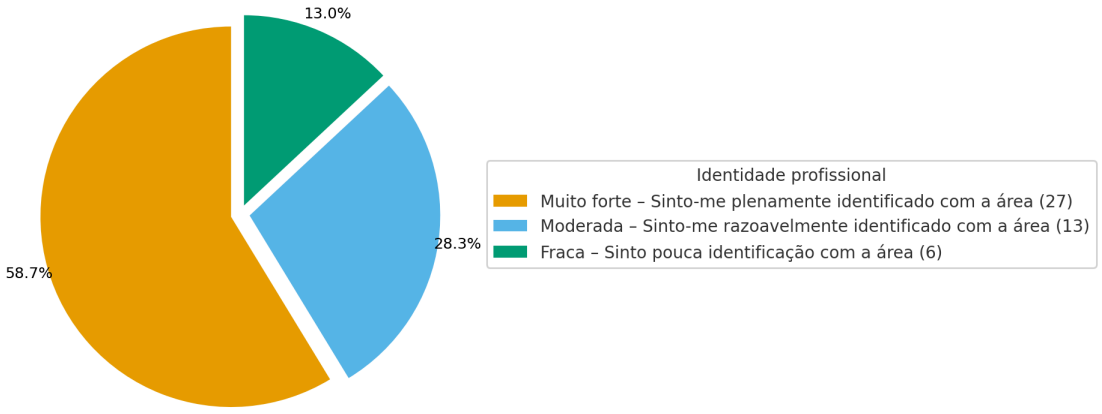
> *"[...] mudar o nome."*

A interação entre a academia e o mercado de trabalho é vista de maneira desigual por Barros, Bilessimo e D'Ávila (2017), o que prejudica a validação de novas profissões e limitando as oportunidades para seus graduados entrarem no mercado de trabalho com sucesso. De acordo com Lima *et al* (2021), a falta de definição clara das características dos egressos e das áreas de atuação, aumentam as tensões existentes e levam a conflitos pela valorização profissional e reconhecimento institucional, expondo a urgência de políticas institucionais voltadas à valorização e à visibilidade profissional.

A ausência de regulamentação específica para a profissão de cientista de alimentos, frequentemente mencionada pelos egressos, aprofunda esse quadro. Essa lacuna normativa não apenas gera indefinições quanto ao campo de atuação, como também dificulta sua identificação por parte de empregadores e sua inclusão em editais públicos e processos seletivos, limitando de forma concreta as oportunidades de inserção.

A maioria dos egressos (58,7%) declarou perceber uma identidade profissional muito forte, sentindo-se, então, plenamente identificada com a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Outros 28,3% relataram uma identificação moderada, enquanto 13% afirmaram ter uma percepção fraca de identidade profissional.

Gráfico 8 – Percepção de Identidade Profissional



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

De acordo com Dubar (2005), a identidade profissional pode ser compreendida como o modo como o indivíduo se percebe inserido em uma determinada área do conhecimento e do trabalho, articulando sua formação acadêmica, sua prática e o reconhecimento social da profissão.

A análise das respostas à questão *"Por favor, comente sobre sua percepção a respeito da sua identidade profissional como cientista de alimentos"*, possibilitou uma compreensão mais aprofundada de forma qualitativa, focada nos aspectos da identidade profissional e social. Os relatos evidenciam a complexidade do processo de construção da identidade profissional, que se manifestam através de sentimentos de pertencimento e êxito, assim como frustrações associadas à falta de reconhecimento da profissão e às restrições do mercado de trabalho.

Alguns entrevistados relataram que a construção da identidade profissional ocorreu de forma gradual, especialmente a partir das experiências práticas proporcionadas por estágios e inserção no mercado:

> *"No primeiro ano vem certas inseguranças, porém no meu segundo ano já comecei a entender mais sobre o curso e vi que realmente tinha feito a escolha certa, pois gostava da pesquisa e de entender o que a microbiologia pode transformar na área de alimentos."*

> *"Creio que sou capacitada para trabalhar em uma indústria de alimentos. E como uma amante de alimentos e do trabalho em laboratórios, sinto que me encontrei profissionalmente. Tive essa certeza durante o estágio."*

A relação entre experiência prática e consolidação da identidade dialoga com Teixeira (2006), que compreende a identidade profissional como uma construção processual, marcada pela incorporação das experiências vividas e pelo reconhecimento social das competências demonstradas no exercício cotidiano da profissão. Nessa mesma perspectiva, Dubar (2005) enfatiza que a identidade não é fixa ou naturalizada, mas sim um processo dinâmico de construção social, resultante da interseção entre trajetórias formativas, vivências laborais e reconhecimento externo da atividade.

Outros egressos também demonstram forte identificação emocional e simbólica com a área, o que reforça o sentido vocacional da escolha da profissão:

> *"Desde antes de prestar o ENEM para ingressar na área de alimentos eu já tinha esse desejo, então me identifico muito porque foi uma área que eu escolhi e fui escolhida."*

> *"Ser cientista e tecnóloga de alimentos é um grande orgulho para mim, me identifico e gosto muito da área. É uma profissão muito interessante e importante para a sociedade e para a economia mundial."*

Esses pontos de vista estão em concordância com as ideias de Teixeira (2006), que considera a identidade como algo moldado pela jornada de vida das pessoas, influenciado tanto por decisões pessoais quanto pelo reconhecimento da sociedade em relação às suas ações.

Ainda que muitos egressos reconheçam que o curso os capacitou tecnicamente para atuar com competência no setor de alimentos, há também queixas quanto ao reconhecimento e às limitações do campo de atuação:

> *"Sinto que o profissional dessa área poderia ser mais bem quisto pela indústria, digo isso em relação à valorização dos cargos e remuneração e também às responsabilidades. Nós, cientistas e tecnólogos em alimentos, não podemos ser responsáveis técnicos por estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, somente um médico veterinário pode. Acho isso muito injusto."*

> *"Nosso curso não encaixa em editais de concursos nas áreas para atuação onde inicialmente pretendia trabalhar, principalmente fiscalização industrial."*

> *"É uma profissão muito importante para a sociedade, mas infelizmente não encontramos muitas oportunidades de emprego, ou quando tem a vaga, outros profissionais de outros cursos são chamados e priorizados, ao invés de nós cientistas de alimentos."*

Barros, Bilessimo e D'Ávila, 2017; Lima *et al*, 2021; Santos e Casali, 2009, em seus estudos, evidenciaram que a falta de aproximação entre universidade e setor produtivo, aliada

à ausência de clareza acerca do perfil do egresso e de seus espaços de atuação, contribui para ampliar a sensação de indefinição, limitar o reconhecimento social e dificultar a inserção em processos seletivos formais.

Ainda assim, os egressos destacaram o caráter multidisciplinar e abrangente da formação, o que lhes permite atuar em diferentes segmentos do setor de alimentos:

> *"O cientista de alimentos é um profissional completo para a produção de alimentos."*

> *"Gosto de todos os setores da área que já passei: o meio acadêmico, a indústria e hoje o varejo. Não me vejo fora desse mercado de trabalho."*

> *"Minha identidade como cientista de alimentos foi construída ao longo de diversas experiências profissionais em diferentes segmentos da cadeia produtiva de alimentos, como condimentos, panificação e laticínios. [...] Hoje trabalho por conta própria com responsabilidade técnica em várias empresas as quais presto serviço."*

Alguns egressos relatam ter migrado para outras áreas ou buscado formações complementares para conquistar melhores posições no mercado. Apesar disso, não deixam de valorizar a base formativa recebida no curso:

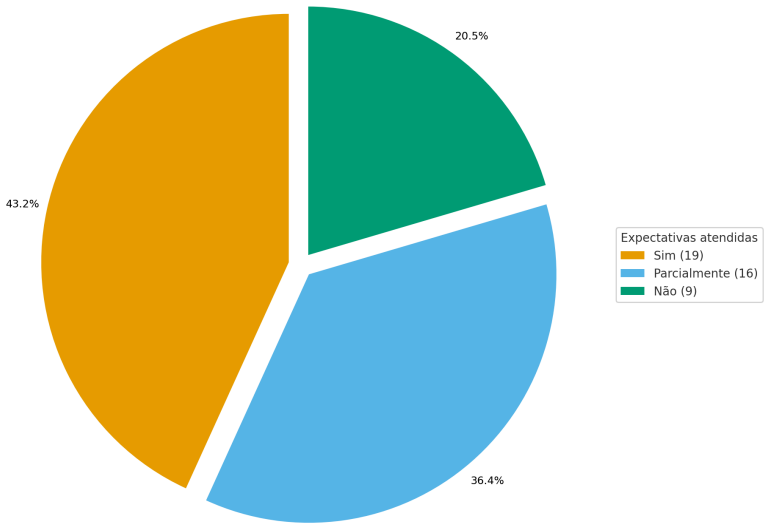
> *"Mesmo não atuando na área, ainda recebo propostas de empregos e indicações pelos meus empregadores para outras empresas. Isso me faz ver que realmente atuei da forma correta [...] e me dediquei o máximo que pude enquanto estava empregada."*

> *"Apesar disso, ao longo do tempo, percebi um descompasso entre o valor que o mercado atribui ao profissional da área e o esforço necessário para se qualificar. Isso impactou diretamente minha motivação e me levou a buscar caminhos alternativos. Ainda assim, mantenho orgulho da formação."*

Esse contexto destaca o desenvolvimento de uma identidade profissional em formação que envolve incertezas e conflitos simbólicos. Para fortalecer esse processo identitário são essenciais iniciativas coletivas e institucionais, como a criação de uma associação de ex-alunos, fortalecimento dos laços com órgão representativos e o reconhecimento do título em concursos públicos através da inclusão explícita nos editais de seleção e concursos públicos (Arroyo, 2013).

Quando perguntados se suas expectativas profissionais foram atendidas após a conclusão do curso, 43,2% dos egressos responderam afirmativamente. Outros 36,4% indicaram que suas expectativas foram apenas parcialmente atendidas, enquanto 20,5% afirmaram que suas expectativas não foram atendidas.

Gráfico 9 – Expectativas Profissionais Atendidas

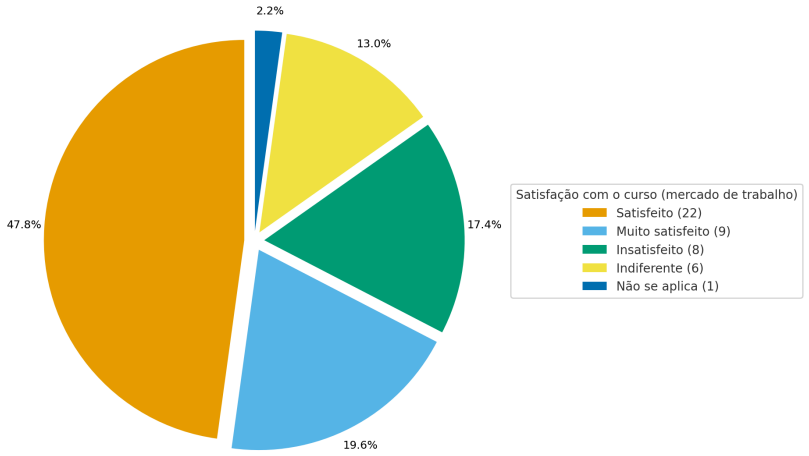


Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Como observa Teixeira (2006), a trajetória profissional é marcada por contradições e frustrações que surgem do descompasso entre expectativas e a realidade vivida, revelando que a formação não é garantia de sucesso no campo profissional. Esses resultados mostram que grande parte dos egressos sente que não alcançou plenamente os objetivos profissionais almejados. Nos comentários abertos, os egressos apontaram diferentes causas para o não atendimento pleno de suas expectativas, entre as quais se destacam a baixa valorização profissional, a falta de reconhecimento da formação pelo mercado, a baixa remuneração, a escassez de oportunidades na região de origem e a necessidade de mudança de área.

Quando questionados sobre o grau de satisfação com o curso em relação ao alcance das expectativas profissionais (Gráfico 10), 47,8% dos respondentes declararam-se satisfeitos, enquanto 19,6% afirmaram estar muito satisfeitos. Por outro lado, 17,4% relataram estar insatisfeitos e 13% se mostraram indiferentes, sendo que 2,2% indicaram que a questão não se aplicava às suas trajetórias. Segundo Teixeira (2006), a satisfação do egresso está intimamente ligada à capacidade da universidade em integrar uma formação técnica consistente com habilidades práticas e sociais relevantes para facilitar uma transição suave para o mercado de trabalho.

Gráfico 10 – Satisfação com o Curso em Relação às Expectativas



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Quando questionados sobre suas expectativas ao concluir o curso, os egressos mencionaram principalmente o desejo de ingresso rápido na indústria de alimentos, o reconhecimento profissional aliado à estabilidade, a remuneração condizente com a formação superior e a possibilidade de atuar em áreas técnicas e de pesquisa.

Da análise qualitativa das respostas à pergunta *"O que você sugere para melhorar a formação dos futuros profissionais de Ciência e Tecnologia de Alimentos na UFV – Campus Rio Paranaíba?"*, surgiram diversos temas recorrentes. As sugestões expressam, em grande parte, as experiências vividas durante a graduação e as análises críticas dos egressos sobre as potencialidades e fragilidades do processo de formação acadêmica.

As respostas mais comuns destacam a importância da integração entre a formação acadêmica e o mercado de trabalho, por meio de medidas que promovam experiências práticas, estágios variados e parcerias com empresas do setor. Os egressos enfatizam que a desconexão entre o conteúdo ensinado em sala de aula e as demandas das empresas compromete a capacitação dos estudantes para o ambiente profissional. Nesse sentido, Teixeira (2006) enfatiza que a aproximação entre formação acadêmica e a prática constitui um eixo estruturante para o desenvolvimento efetivo de competências.

> *"Seria muito bom tratar mais assuntos relacionados ao mercado de trabalho. Ajuda bastante a preparar os estudantes pro momento do estágio e do primeiro emprego."*

> *"Maior inserção em indústrias por meio de estágios."*

"Inserir os alunos no mercado, seja por estágios internos ou externos. Acho que falta mostrar mais da realidade no curso."

"Os professores precisariam buscar estreitar o vínculo com o mercado de trabalho da região, minha sensação é que o curso é muito desconexo com a realidade do mercado."

Outras sugestões dizem respeito à ampliação dos conteúdos aplicados:

"O curso deveria abranger mais a área regulatória, que é o que rege tudo relacionado a alimentos [...], seria interessante ter um direcionamento nessa parte."

"Mudança da nomenclatura do curso, adição do cálculo de tabela nutricional, legislação de rotulagem de alimentos."

"Maior conhecimento de programas da qualidade, tudo que está voltado para a indústria de alimentos."

"Os alunos devem ter uma forte formação também em gestão. O conhecimento técnico em alimentos poderá possibilitar vagas em qualidade e desenvolvimento de novos produtos [...]. O domínio em gestão irá possibilitar que cientistas atuem em outros mercados."

"Acredito que fortalecer a conexão entre aulas teóricas e aulas práticas [...] seria muito enriquecedor incluir mais espaços de formação complementar em áreas como empreendedorismo, comunicação científica e inovação tecnológica [...]."

Tais sugestões dialogam com Bunzen e Pessoa (2020), que ressaltam a necessidade de repensar a formação de modo a superar modelos fragmentados e excessivamente conteudistas, favorecendo percursos mais integrados e articulados com os desafios reais do mundo do trabalho, priorizando não apenas a transmissão de conhecimentos técnicos, mas também a construção de competências que permitam aos egressos transitar entre diferentes contextos produtivos.

Alguns respondentes também apontaram que a formação dos estudantes poderia ganhar maior consistência caso houvesse maior participação de docentes com experiência prévia no setor produtivo, o que contribuiria para aproximar a realidade acadêmica da prática profissional:

"Há necessidade de professores com maior experiência na indústria e que priorizem a oferta de aulas práticas."

"Professores que possuam experiência no mercado de trabalho."

> *"Empolgação, na minha época era um curso que ninguém queria nada com nada, mas até em professores eu via esse 'desânimo'. Até porque a maioria não indicava a indústria, somente a vida acadêmica e foi algo que eu nunca gostei."*

> *"Focar mais na área corporativa e empresas, na minha época de graduação só focavam em mestrado e doutorado."*

Bunzen e Pessoa (2020) destacam, como ponto central na formação profissional, a necessidade de articular os saberes acadêmicos aos conhecimentos construídos na prática, de modo a favorecer uma aprendizagem contextualizada, crítica e alinhada às exigências da área de atuação.

O fortalecimento da formação prática foi igualmente relacionado à necessidade de investimentos na infraestrutura física e laboratorial do curso:

> *"Acredito que investimento da própria universidade em infraestrutura […]. Com uma infraestrutura adequada poderíamos alcançar ainda mais nos ensinamentos e, com isso, preparar melhor para o mercado."*

> *"Investir em laboratórios, ampliar a pesquisa na área."*

> *"Melhorar a qualidade/escolha do estágio […], laboratórios de aulas práticas estruturados, realização de eventos acadêmicos e oportunidades de visita técnica em indústrias de vários segmentos."*

> *"Criação de mini fábricas dentro da universidade, para oferecer experiência e incentivar os alunos."*

Alguns dos participantes destacaram a importância de aumentar a visibilidade e o reconhecimento do curso no mercado. Eles enfatizaram que a compreensão da formação pelos empregadores ainda é limitada:

> *"O curso é maravilhoso, o ponto alto é o reconhecimento do mercado, então precisa levar maior conhecimento do curso para o mercado."*

> *"Particularmente eu tive muitos professores bons ao longo da minha graduação. Com relação à teoria, fui muito bem preparada. Talvez o contato mais próximo com a realidade da indústria auxiliasse na visualização de tudo que aprendemos [...]. O mercado de trabalho é muito desinformado a respeito de novos cursos, com nomenclaturas diferentes das tradicionais [...]."*

> *"O curso não seria o problema, mas sim a importância dele para o mercado."*

Essas sugestões refletem a discussão sobre identidade e credibilidade profissional, conforme analisada por Dubar (2005), ressaltando a importância da visibilidade pública e do reconhecimento institucional para fortalecer a identidade dos egressos em áreas

interdisciplinares. De maneira similar estão os estudos de Barros, Bilessimo e D'ávila (2017), que indicam que a aproximação entre universidade e setor produtivo ainda não está equilibrada, o que cria obstáculos à validação dessas formações e limita as oportunidades de ingressar na carreira profissional.

Alguns egressos também destacaram a importância de um ambiente acadêmico mais acolhedor, que ofereça suporte psicológico e oriente os alunos quanto aos desafios da trajetória profissional e que incentive atividades que envolvam a participação dos estudantes:

> *"Preparar psicologicamente sobre as possibilidades após a graduação. Sobre o que fazer caso não encontre emprego rapidamente e como o mercado de trabalho pode ser cruel."*

> *"A valorização da saúde mental dos estudantes e o incentivo à escuta ativa por parte dos docentes e coordenadores do curso também são pontos importantes para promover um ambiente mais acolhedor e motivador."*

> *"Atividades multidisciplinares e o incentivo ao protagonismo dos alunos em projetos de extensão, pesquisa e eventos acadêmicos [...], pode contribuir para a formação de profissionais mais seguros e conscientes do impacto social da sua atuação."*

Os termos frequentemente mencionados pelos egressos na nuvem de palavras abaixo, incluem *"curso"*, *"mercado"*, *"estágio"*, *"indústria"*, *"prática"* e *"trabalho"*, indicando que há um entendimento de que o curso precisa estreitar laços com o setor produtivo e desenvolver estratégias para facilitar a aplicação do conhecimento em situações reais de trabalho.

Figura 2 – Nuvem de Palavras Gerada a partir das Sugestões dos Egressos



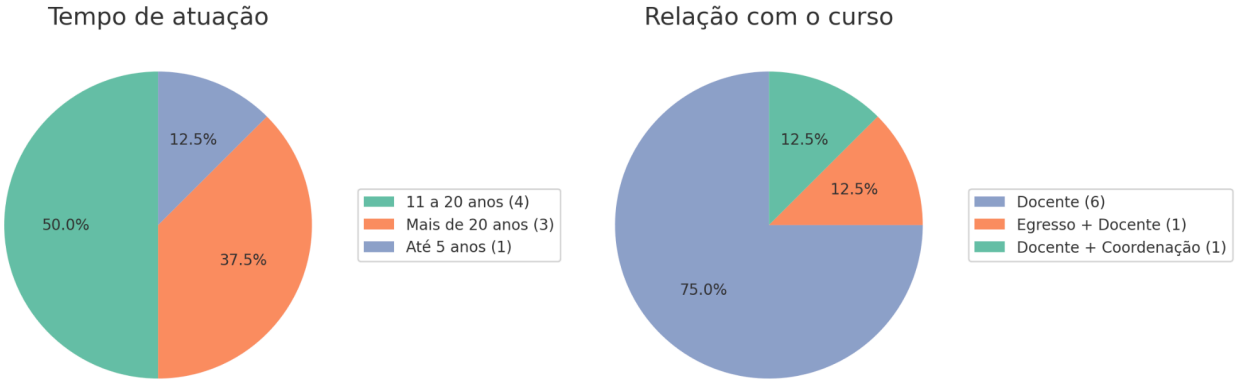
Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

4.2 DISCUSSÃO E ANÁLISE DAS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO APLICADO AOS DOCENTES

O exame das respostas obtidas na primeira parte do questionário permitiu traçar um perfil do corpo docente responsável pela formação no curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. A primeira questão abordou a área de atuação dos docentes. As respostas revelam um corpo técnico diverso e altamente especializado. Entre algumas áreas citadas, destacam-se: tecnologia de frutas e hortaliças, análise sensorial, tecnologia de carnes, desenvolvimento de novos produtos e tecnologia de embalagens. A presença de profissionais especializados com experiência em diferentes subáreas da tecnologia de alimentos contribui para a formação de um perfil profissional versátil e alinhado com as Diretrizes Curriculares Nacionais para cursos superiores tecnológicos (Brasil, 2010). Essa diversidade também atende às necessidades do setor que busca profissionais capazes de se adaptar aos padrões exigidos pelo mercado produtivo Gawryszewski (2021).

A maior parte dos respondentes possui entre 11 e 20 anos de experiência (50%), e outros 37,5% ultrapassam 20 anos de envolvimento com a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Apenas um docente (12,5%) relatou atuar há até cinco anos. A relação dos docentes com o curso também foi pesquisada. A maioria (75%) declarou atuar apenas como docentes em disciplinas específicas, enquanto 12,5% indicaram vínculo ampliado, sendo egressa e docente, e outros 12,5% exercem também funções de gestão acadêmica, como coordenação de curso ou chefia de instituto (gráfico 11).

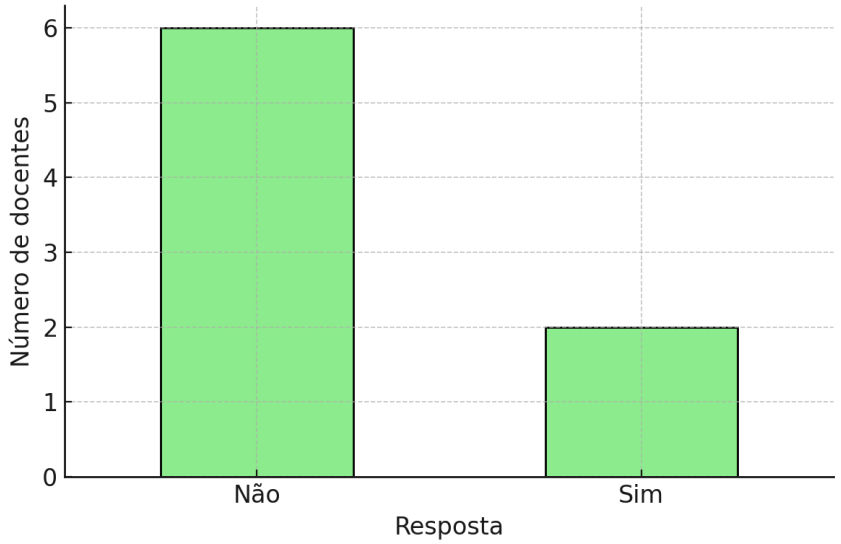
Gráfico 11 - Tempo de atuação e relação com o curso de Ciências e Tecnologia de Alimentos



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Para Sordi (2019) a docência no ensino superior é atravessada por diferentes vínculos institucionais e profissionais, o que, ao mesmo tempo em que amplia a diversidade de experiências, também impõe desafios à consolidação de uma prática formativa articulada com as demandas sociais e do mercado. Contudo, a experiência no setor privado (gráfico 12) ainda é pouco expressiva entre os participantes. Apenas dois docentes afirmaram ter atuado profissionalmente fora do ambiente acadêmico, em funções ligadas a laticínios e à gestão de qualidade.

Gráfico 12 - Experiência profissional no setor privado



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Apesar de serem específicas em determinados momentos, essas vivências têm valor porque ajudam na compreensão mais prática e realista do ambiente de trabalho. A docência no ensino superior exige um comprometimento com o desenvolvimento profissional contínuo, baseado em reflexões práticas encontradas nos currículos educacionais que se adaptam às mudanças no mercado de trabalho, destacando assim a importância de professores que conseguem integrar suas atividades acadêmicas com as experiências reais do setor produtivo (Sordi, 2019).

Ao verificar se os professores possuem associações formais com conselhos regionais ou federais de suas áreas de atuação específicas, constatamos que a maioria não está registrada em conselhos profissionais. A única exceção é um professor formado em Engenharia de Alimentos que está ligado ao CREA (Conselho Regional de Engenharia e Agronomia). Embora a atividade docente não exija, em si, filiação a um conselho de classe, a ausência quase unânime desse tipo de vínculo destaca uma das principais dificuldades

enfrentadas pelo curso em questão, assim como por seus egressos, a falta de clareza quanto ao campo profissional em que atuam e a ausência de um conselho direcionado aos profissionais da área de alimentos.

O estudo de Cidade, Carvalho e Vieira (2010) evidencia que a percepção de um conselho profissional não se limita apenas às tarefas administrativas de registro ou certificação. Ela também está associada a uma esfera mais ampla, relacionada à legitimidade da categoria profissional. Quando essa entidade regulatória não está presente, cria-se um vazio que pode deixar os profissionais menos visíveis e reduzir suas chances de se inserirem em concursos públicos e em áreas regulamentadas para atuação profissional. Além disso, a ausência de um conselho próprio limita a capacidade da categoria de contribuir ativamente para a definição de diretrizes éticas, técnicas e legais que garantam seu reconhecimento e fortaleçam sua identidade profissional.

A segunda parte do questionário trouxe importantes contribuições para compreender a percepção dos docentes sobre a formação dos egressos, especialmente no que se refere à chegada ao mercado de trabalho, às habilidades esperadas e à imagem projetada do profissional junto ao setor produtivo.

No tocante às habilidades mais requisitadas no mercado atual, houve destaque para competências técnicas específicas, além de habilidades comportamentais:

> *"Primeiramente, disciplina, capacidade de interpretação, proatividade e vontade de aprender. O profissional da área de alimentos precisa unir teoria e prática com ética e autonomia."*

> *"conhecimento teórico com aplicação técnica e resolução de problemas práticos, sendo capaz de gerenciar processos e liderar equipes".*

Gawryszewski (2018) destaca que a valorização de habilidades socioemocionais tem se consolidado como um diferencial competitivo, uma vez que conecta o conhecimento técnico às demandas relacionais e comportamentais do mundo do trabalho.

Na avaliação sobre a adequação da formação acadêmica do curso, os docentes demonstraram concordância quanto à qualidade da matriz curricular e à base teórica oferecida aos estudantes:

> *"A formação acadêmica oferecida é sólida, com uma boa base teórica e prática, mas poderia haver mais estímulo à resolução de problemas reais."*

> *"Excelente, pois a matriz curricular do curso foi pensada para atender às diversas demandas do mercado."*

Apesar dos elogios positivos recebidos, a literatura indica que o ensino superior requer um compromisso contínuo com a atualização dos conteúdos e com a revisão crítica das práticas pedagógicas. De acordo com Sordi (2019), esse processo é crucial para garantir que a formação esteja alinhada com as mudanças no mercado de trabalho e seja capaz de lidar com os desafios, evitando que a percepção da qualidade se torne estática e desconectada das necessidades sociais e profissionais.

Quanto à existência de lacunas na formação dos egressos, a maioria dos docentes reconheceu que existem lacunas:

"No mercado atual, um egresso deve dominar ferramentas digitais, além de ter uma base sólida em gestão, e isso ainda é pouco explorado."

> *"a principal lacuna é a ausência de uma pós-graduação voltada ao aprimoramento prático imediato após a graduação."*

Autores como Santos e Casali (2009), Sordi (2009) e Viana (2019), ressaltam que uma formação baseada apenas na acumulção de conteúdos revela-se inadequada às demandas atuais da sociedade e tornam-se essenciais a integração entre teoria e prática, como elementos inseparáveis do ensino superior, sobretudo em setores como a indústria alimentícia, caracterizada por constantes avanços tecnológicos.

A discussão sobre os desafios enfrentados pelos egressos revelou também entre os docentes, uma série de obstáculos que vão desde questões estruturais a questões simbólicas, apontando a pouca visibilidade e o desconhecimento do curso pelos empregadores como entraves significativos:

> *"Curso pouco conhecido e valorizado de forma geral, o que prejudica a inserção dos profissionais no mercado de trabalho."*

> *"Muitos empregadores e até mesmo o público em geral desconhecem o que é o curso e qual o perfil profissional do egresso."*

> *"a função exercida por outros profissionais (agrônomos, engenheiros de alimentos) dificulta a consolidação do egresso como protagonista".*

Ferreira e Ferraz (2019) destacam que a construção da identidade profissional ocorre em meio a processos formativos caracterizados por tensões internas e conflitos relacionados ao reconhecimento mútuo, o que revela a fragilidade enfrentada por categorias em consolidação. Assim, a falta de clareza terminológica relacionada a uma especialização

resultará não apenas em ambiguidade de natureza formal, mas também enfraquece simbolicamente a posição profissão recém definida (Santos; Casali, 2009).

Os docentes foram instigados a refletir sobre a percepção que o setor produtivo tem da profissão. As respostas evidenciam que ainda existe resistência e desconhecimento por parte de empresas e empregadores:

> *"A profissão ainda é pouco conhecida e, em muitos contextos, é tratada como uma função secundária, o que desvaloriza o egresso."*

> *"Acredito que o setor tem dificuldade em perceber as especificidades do cientista de alimentos em relação a outras áreas correlatas."*

As frequentes comparações com campos como Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Agronomia têm sido apontadas como um motivo para sobreposição de funções, podendo resultar até na exclusão de profissionais de Ciência e Tecnologia de Alimentos em processos seletivos. Lima *et al* (2021), demonstram que a definição da identidade profissional nesse campo ainda é incerta em termos institucionais, pois essa falta de clareza abre espaço para disputas por reconhecimento e inserção em áreas já estabelecidas. Os autores enfatizam que quando os contornos de uma profissão não estão bem delineados, sua legitimidade é prejudicada, impactando a visibilidade social da categoria e a diferenciação do seu perfil educativo. Isso ressalta a necessidade urgente de implementar estratégias efetivas para valorização e consolidação profissional, com intuito de fortalecer sua presença na sociedade.

A quarta parte do questionário aprofundou o debate sobre a valorização profissional, o papel da universidade no fortalecimento da identidade e a forma como o curso articula a formação acadêmica com as demandas do mercado de trabalho. Questionados sobre que tipo de apoio poderia ser oferecido para facilitar a inserção dos profissionais no mercado, os docentes sugeriram ações que abrangem desde melhorias estruturais até iniciativas institucionais de comunicação e articulação externa:

> *"Melhorar a estrutura física dos laboratórios. Isso permitiria mais atividades práticas que simulam a rotina industrial."*

> *"a criação de vínculos com empresas locais para facilitar o estágio supervisionado e possível efetivação."*

> *"Maior divulgação do perfil e competências do egresso do curso."*

> *"Criação de oportunidades para a visibilidade dos profissionais em eventos e projetos interinstitucionais."*

Camelo e Marcião (2019), enfatizam que a empregabilidade está diretamente relacionada à qualidade das experiências oferecidas durante a graduação. Mais do que conteúdos teóricos, o que se revela determinante é a capacidade da universidade de proporcionar vivências profissionais concretas e conectadas às demandas sociais, que possibilitem ao egresso desenvolver competências práticas e consolidar sua identidade profissional.

Além das demandas por infraestrutura e prática profissional, os docentes também sugeriram a criação de ações de apoio continuado, como:

> *"programas de capacitação e cursos de atualização para egressos"*

> *"oficinas de elaboração de currículo, treinamentos de entrevistas e preparação para concursos públicos."*

Nessa perspectiva, Sordi (2019), defende a necessidade de um compromisso institucional com a formação continuada de seus profissionais e a criação de espaços que articulem inovação, interdisciplinaridade e adaptação às transformações do mundo do trabalho.

Na análise referente às formas de valorização dos profissionais da área, os docentes destacam que a valorização da profissão está diretamente vinculada à construção de uma identidade profissional mais clara e consolidada, sustentada pelo reconhecimento social, jurídico e mercadológico. Nesse sentido, um dos participantes foi categórico ao afirmar:

> *"A criação de um conselho próprio é essencial para reconhecimento e valorização."*

A existência de conselhos profissionais está diretamente vinculada à construção de confiabilidade institucional e ao reconhecimento público da categoria. Dessa forma, a inexistência dessa instância regulatória não apenas compromete a visibilidade social, mas também limita a capacidade da profissão de se afirmar diante de campos já consolidados, como a Engenharia de Alimentos ou a Nutrição (Cidade; Carvalho; Vieira, 2010).

E, quando questionados sobre a abordagem do tema do registro profissional em sala de aula, um docente relatou:

> *"Sim, sempre mostro a importância do que está sendo ensinado para atuação profissional."*

No entanto, demonstram hesitação, alegando a inexistência de regulamentação específica como barreira para uma discussão mais aprofundada:

> *"O tema é discutido de forma informal, pois não há regulamentação específica para o cientista de alimentos."*

Essa discrepância revela uma lacuna importante na formação: o debate sobre a regulamentação e o pertencimento profissional ainda não é sistematizado no projeto pedagógico do curso. A ausência de diretrizes nesse sentido compromete a construção de uma identidade profissional sólida, além de dificultar que estudantes e empregadores compreendam com clareza sua formação. Esse ponto de vista indica que a identidade profissional não deve ser tratada de forma marginal, mas deve ser um elemento estruturante ao longo da graduação (Sordi, 2019).

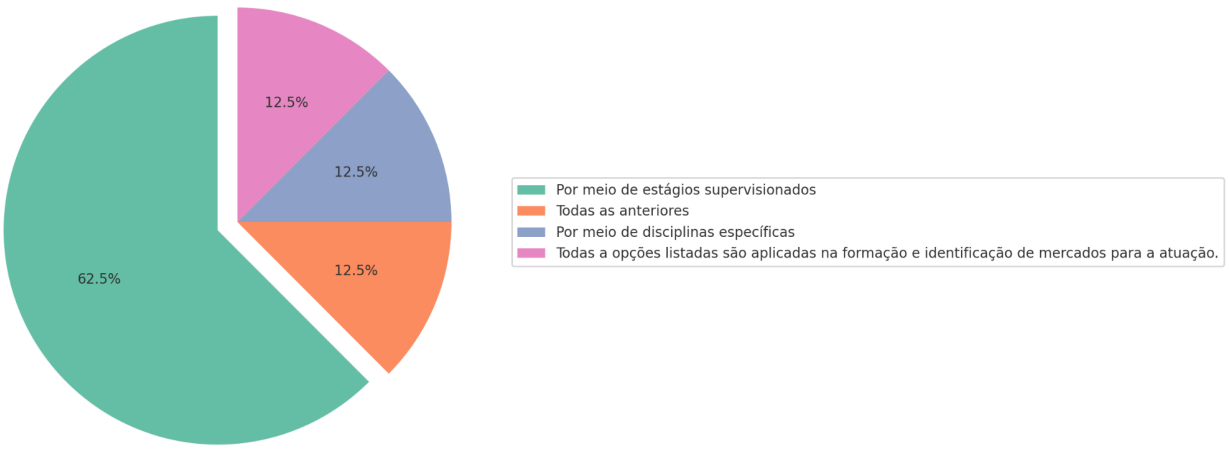
Essa fragilidade se torna ainda mais evidente, quando foram indagados sobre conteúdos voltados à construção da identidade profissional. Alguns docentes afirmaram incluir reflexões sobre o papel do cientista de alimentos:

> *"Sim, procuro inserir reflexões sobre a identidade e o papel do cientista de alimentos,"*

> *"Às vezes, pois não é fácil e muitas vezes os próprios alunos não sabem como se enxergar profissionalmente."*

Por fim, buscou-se compreender de que maneira o curso articula a formação acadêmica às demandas do mercado de trabalho. A maioria dos docentes avaliou positivamente essa relação, destacando ações como estágios supervisionados, projetos de extensão e participação em eventos como instrumentos eficazes de aproximação com o setor produtivo (gráfico 13).

Gráfico 13 - Relação entre formação acadêmica e as demandas do mercado de trabalho



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

De acordo com Santos e Casali (2009), a aproximação entre universidade e mercado de trabalho não pode se limitar a ações pontuais, mas deve ser estruturada em práticas pedagógicas que favoreçam a integração entre teoria e prática. Esses apontamentos indicam que a articulação entre formação acadêmica e mercado depende de planejamento intencional e de sua continuidade, de modo a garantir que o egresso esteja preparado para enfrentar os desafios da profissão (Barros; Bilessimo; D'Ávila, 2017).

Quando perguntados sobre as ações que poderiam valorizar ainda mais o curso, os professores mencionaram a infraestrutura, sobretudo a física, como um entrave à plena realização do potencial pedagógico e a necessidade de divulgação e reconhecimento institucional do curso, sugerindo ações de comunicação e aproximação com empresas:

> *"Melhoria da infraestrutura, principalmente dos laboratórios, para que o aluno tenha uma formação mais próxima da realidade do mercado."*
>
> *"Maior divulgação do curso e das competências dos egressos junto à sociedade e ao setor produtivo."*
>
> *"Incluir os profissionais formados em eventos da universidade, mostrando suas trajetórias de sucesso."*
>
> *"O curso ainda é muito desconhecido por empresas e pela sociedade em geral. É preciso investir em marketing institucional e aproximação com o mercado."*
> *"É preciso que a universidade invista na divulgação do curso e na valorização dos egressos em seus canais institucionais."*

Essa preocupação reforça a ideia de que o ambiente de aprendizagem influencia diretamente na qualidade da formação. Laboratórios bem equipados e atualizados são indispensáveis para cursos que têm na prática um de seus pilares formativos. A ausência de tais condições compromete a vivência profissionalizante durante a graduação (Almeida; Silva, 2024; Costa Júnior *et al* 2023). Além disso, sem estratégias claras de comunicação e afirmação pública, a profissão tende a permanecer em posição secundária no mercado, dificultando a valorização e a empregabilidade dos egressos. Nesse cenário, torna-se estratégico fortalecer a identidade pública do curso e de seus profissionais, assegurando maior reconhecimento e inserção no campo de atuação (Lima *et al*, 2021; Santos; Casali, 2009).

A regulamentação da profissão também aparece como um elemento central na valorização do curso:

> *"A criação de um conselho profissional próprio seria um avanço significativo para o reconhecimento da profissão."*

A regulamentação não apenas fornece respaldo legal e reconhecimento institucional, ela também contribui para melhorar a imagem social da profissão ao conferir legitimidade e segurança aos profissionais graduados (Cidade; Carvalho; Vieira, 2010; Lima *et al*, 2021).

Posteriormente os professores foram convidados a apresentar sugestões específicas para melhorar a formação e fortalecer a identidade profissional dos alunos. Alguns docentes destacaram a necessidade de envolver os alunos em ambientes relacionados ao mercado de trabalho desde os primeiros períodos do curso:

> *"Maior estímulo à realização de estágios, desde os períodos iniciais, em empresas e laboratórios."*

> *"Incluir mais atividades práticas, visitas técnicas e projetos integradores com a indústria."*

Santos e Casali (2009) ressaltam que a aproximação entre universidade e mercado de trabalho é condição essencial para que os egressos desenvolvam competências efetivamente aplicáveis, superando a fragmentação entre teoria e prática.

Outro grupo de respostas destacou a necessidade de construir a identidade profissional ao longo do curso:

> *"A identidade profissional precisa ser discutida desde os primeiros períodos. O aluno precisa saber desde o início quem ele está se tornando."*

> *"Incluir disciplinas ou conteúdos voltados à ética, cidadania e à construção da identidade profissional."*

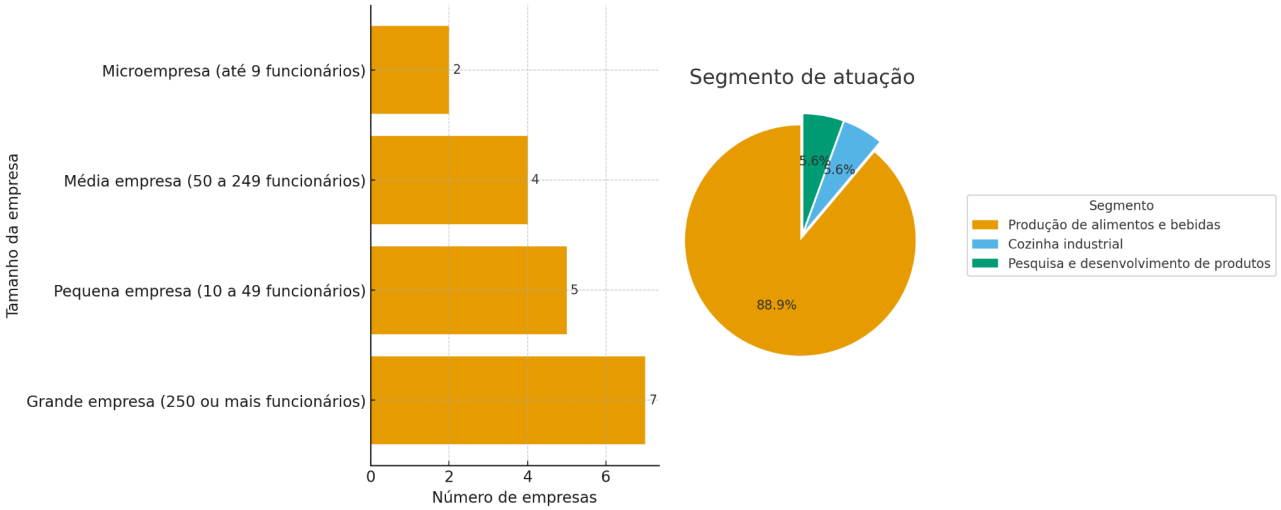
Nessa direção, Sordi (2019) também enfatiza que a docência universitária deve promover processos formativos integrados às demandas do mercado, favorecendo uma preparação mais consistente para o exercício profissional.

4.3 DISCUSSÃO E ANÁLISE DAS RESPOSTAS DO QUESTIONÁRIO APLICADO ÀS EMPRESAS

O questionário destinado às empresas do setor alimentício que mantêm relação com a região de Rio Paranaíba teve como objetivo compreender, sob a ótica do mercado, as demandas profissionais, os desafios na contratação e retenção de talentos, bem como as possibilidades de cooperação com a universidade.

As empresas participantes são principalmente grandes empresas (acima de 250 funcionários), pequenas empresas (10 a 49 funcionários), seguidas por médias empresas (50 a 249 funcionários) e microempresas (até 9 funcionários). Em relação ao segmento de atuação estão a produção de alimentos e bebidas, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e cozinha industrial. O gráfico apresentado a seguir resume as informações coletadas das empresas consultadas, sendo possível observar ao mesmo tempo o tamanho da organização e o setor de atuação, elementos fundamentais para entender o cenário de oportunidades de emprego e potenciais colaborações com instituições universitárias

Gráfico 14 - Tamanho da empresa e segmento de atuação



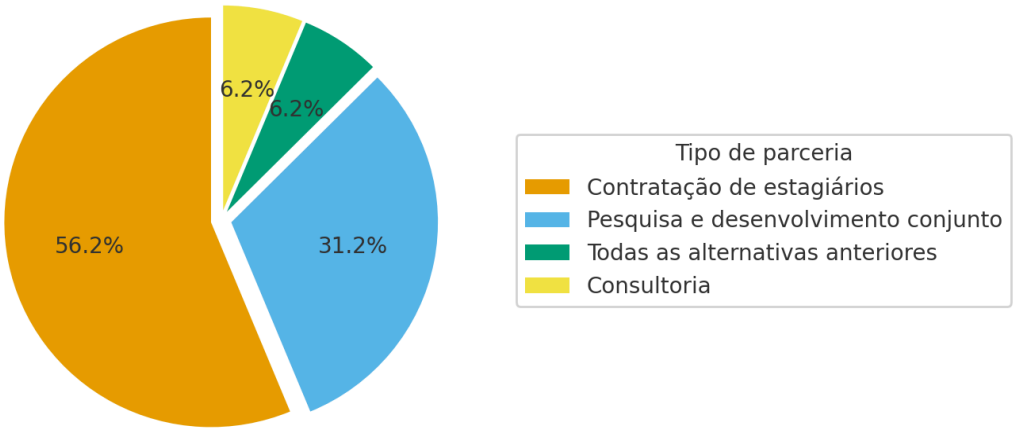
Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Para Valoppi *et al.* (2021), a diversidade de segmentos reforça a necessidade de uma formação acadêmica abrangente, capaz de preparar o profissional para atuar de forma articulada em dimensões técnicas, operacionais e de gestão, principalmente porque o setor alimentício evidencia uma demanda crescente por profissionais cujas competências ultrapassem os limites do laboratório e favoreçam a inserção em diferentes contextos produtivos.

Um ponto de destaque nesta pesquisa foi a identificação de parcerias anteriores entre as empresas do setor alimentício e instituições de ensino superior. A maioria das organizações relatou já ter estabelecido algum tipo de colaboração, principalmente na contratação de estagiários, no desenvolvimento de projetos de pesquisa e nas capacitações técnicas específicas, como consultorias especializadas (gráfico 15).

Esse cenário aponta para uma predisposição das empresas regionais à cooperação acadêmica, o que representa uma oportunidade para estreitar os vínculos entre universidade e setor produtivo. Camelo e Marcião (2019) ressaltam que a disponibilidade de diálogo e colaboração evidencia como a relação entre universidade e setor produtivo, embora marcada por desigualdades, constitui-se em espaço estratégico para a construção de soluções práticas e para a valorização de talentos qualificados. Nesse sentido, a universidade assume o papel de parceira no desenvolvimento de competências profissionais, na geração de soluções tecnológicas e na promoção de inovações adaptadas às demandas regionais (Barros; Bilessimo; D'Ávila, 2017).

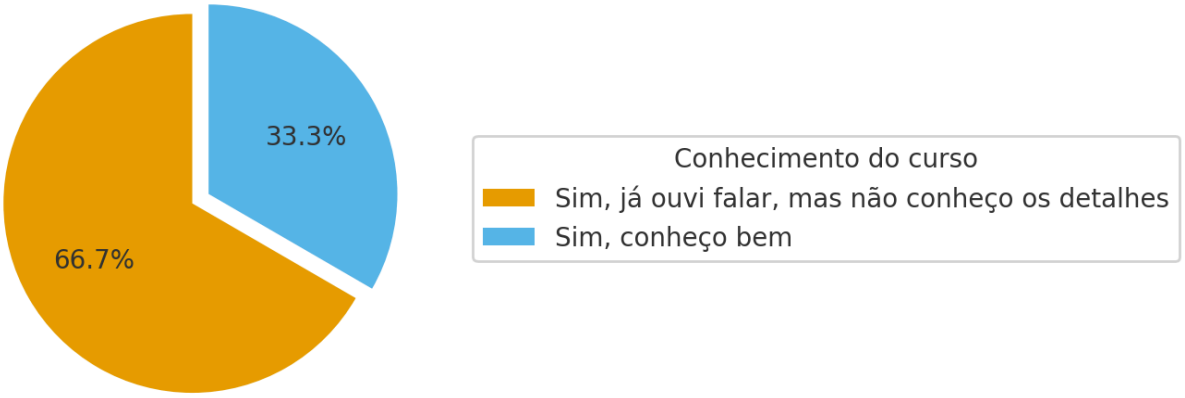
Gráfico 15 - Tipos de parceria



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Com o objetivo de identificar o nível de familiaridade das empresas com o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – *Campus* Rio Paranaíba, os dados revelaram que a maioria dos respondentes afirma conhecer o curso ou ao menos já ouviu falar dele. Esse reconhecimento está diretamente ligado à atuação de egressos da instituição na região, à realização de estágios e à proximidade geográfica com o *campus*.

Gráfico 16 – Grau de conhecimento das empresas sobre o curso de Ciências e Tecnologia de Alimentos

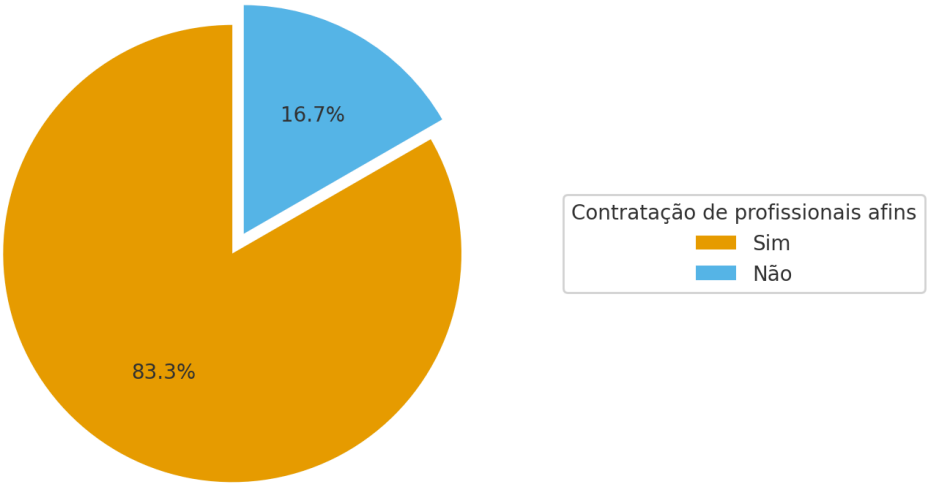


Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Entretanto, pelas porcentagens, podemos observar que algumas empresas não possuem conhecimento pelo do curso, reforçando a necessidade de ampliar estratégias de comunicação e visibilidade institucional. A aproximação entre universidade e setor produtivo pode ocorrer de forma descompassada, principalmente quando agravada pela ausência de clareza institucional sobre o perfil do egresso e seus espaços de atuação. Essa combinação de fatores dificulta a aceitação de novos cursos e novos profissionais e reforça a necessidade de implementação de estratégias de comunicação mais eficazes. Iniciativas como atividades de extensão, visitas técnicas e participação em feiras de inovação são estratégias importantes para promover a visibilidade do curso e consolidar sua presença institucional (Barros; Bilessimo; D'Ávila, 2017; Camelo; Marcião 2019; Lima *et al* 2021).

Muitas empresas já contrataram profissionais de áreas correlatas como Engenharia de Alimentos ou Nutrição, quando questionadas sobre isso, a maioria respondeu positivamente. Isso evidencia que há mercado ativo para esses profissionais nas empresas locais e que a formação na área é, de fato, aplicável às demandas operacionais e técnicas do setor.

Gráfico 17 – Empresas que já contrataram profissionais de áreas afins



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Para Teixeira (2006), a formação profissional vai além do aprendizado teórico, exigindo experiências práticas e respostas criativas aos desafios do trabalho. Isso implica uma formação que une conhecimento, prática e postura ética. Assim torna-se essencial um currículo que conecte teoria e realidade profissional, diminuindo a distância entre o ensino e as exigências de mercado. As falas dos representantes das empresas participantes evidenciam tanto os avanços quanto às lacunas ainda presentes na formação:

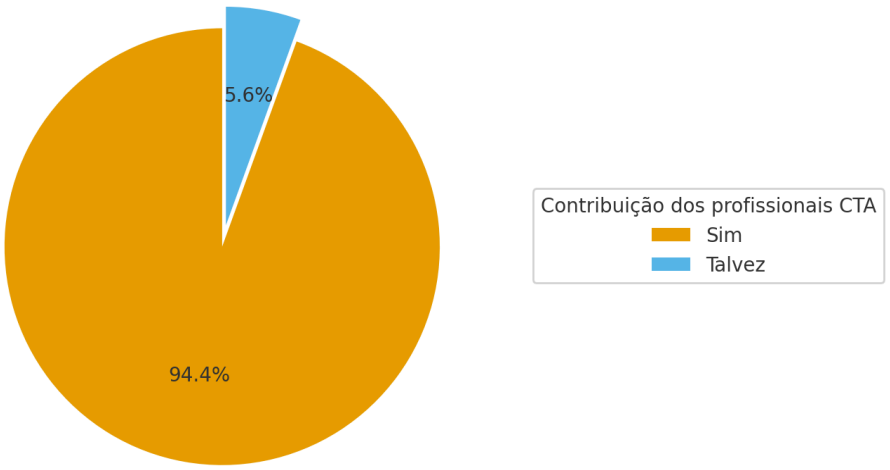
> *"Temos funcionários e estagiários que vieram da UFV (...) estão conosco até hoje."*

> *"Eles chegam sem conhecer o funcionamento real do setor, mas aprendem rápido."*

> *"A formação é boa, mas deveria ter mais vivência empresarial."*

Após a apresentação de uma breve descrição do perfil profissional construído pelo curso, todas as empresas responderam o que profissionais com essa formação podem contribuir positivamente com seus empreendimentos. 17 respondentes (94,4%) afirmaram que os profissionais formados em Ciência e Tecnologia de Alimentos podem contribuir diretamente para suas empresas.

Gráfico 18 – Percepção sobre a contribuição dos profissionais da área



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Contudo, as respostas abertas revelam uma divergência entre a formação teórica e a prática esperada nas indústria, podendo ser ilustrada por depoimentos como:

"A formação é boa, mas deveria ter mais vivência empresarial."

"Eles chegam sem conhecer o funcionamento real do setor, mas aprendem rápido."

O desempenho no ambiente profissional tem sido discutido por Camelo e Marcião (2019) e está de acordo com o que destacam os estudos de Arroyo (2013) e Lima *et al* (2021), ao demonstrarem que no Brasil a profissionalização enfrenta o desafio de converter a educação e a qualificação acadêmica em reconhecimento ocupacional. Esses aspectos estão relacionados à discrepância existente entre a universidade e o mercado de trabalho e à falta de definição institucional sobre o perfil do egresso, o que reforça a importância de combinar competências científicas e práticas para facilitar uma transição mais leve entre o conhecimento e o desempenho no mercado de trabalho (Camelo; Marcião, 2019).

As empresas foram convidadas a identificar quais áreas são mais relevantes para suas operações (gráfico 19). As respostas, mesmo com variações de escopo, apontaram com bastante frequência para:

Gráfico 19 – Áreas mais relevantes para as empresas participantes



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

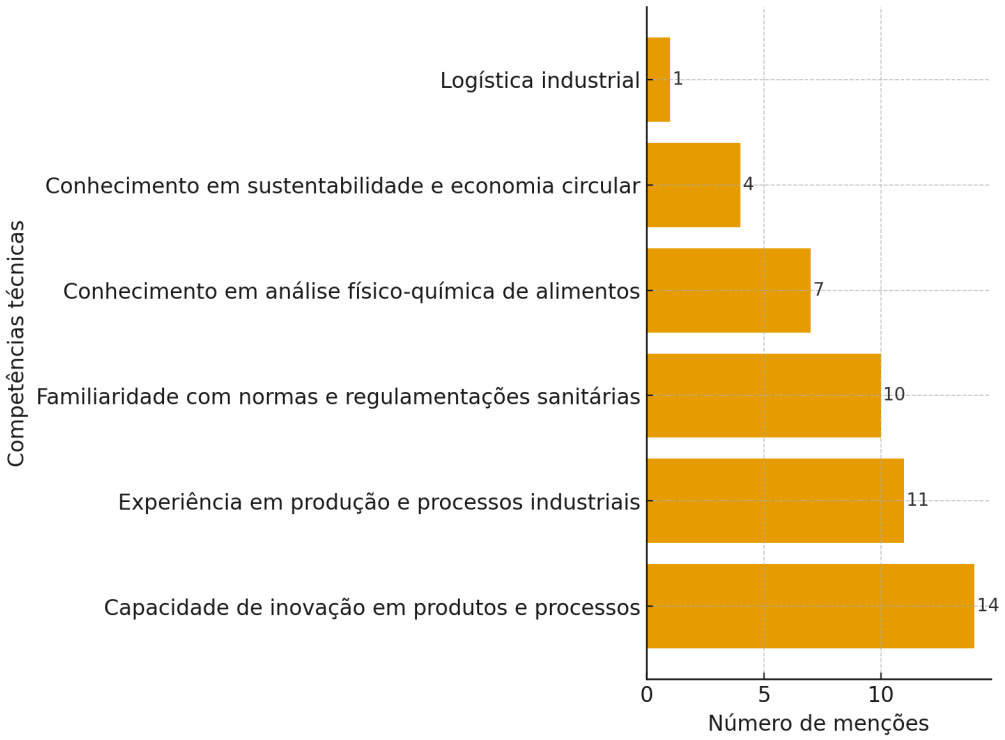
A recorrência do controle de qualidade de alimentos nas respostas sinaliza a importância da manutenção da segurança e padronização dos produtos. Isso está diretamente relacionado à atuação de profissionais capacitados para lidar com procedimentos baseados em boas práticas de fabricação.

> *"O controle de qualidade é o coração da nossa operação. Qualquer falha, e o produto nem chega à prateleira."*

Conforme Raimundo, Batalha e Torkomian (2017), as empresas do setor alimentício demandam profissionais altamente qualificados para lidar com normas rígidas em termos de qualidade e segurança. Além disso, é igualmente importante que estejam preparados para atuar em processos de criação de novos produtos, que atendam às exigências do mercado consumidor, conforme as regulamentações vigentes.

Ao enumerarem até três competências técnicas essenciais para os profissionais que contratam, as empresas destacaram: experiência em produção e processos industriais, familiaridade com normas e regulamentações sanitárias, capacidade de inovação, conhecimento em análise físico-química de alimentos e sustentabilidade.

Gráfico 20 – Competências técnicas mais valorizadas pelas empresas



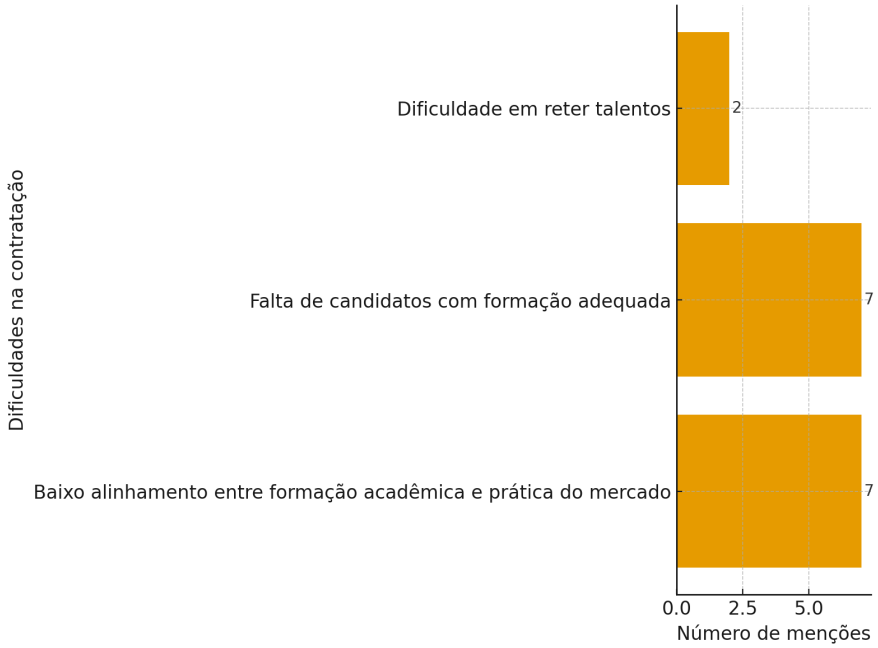
Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

As competências profissionais na área de alimentos não se limitam ao domínio de conteúdos técnicos, mas se constroem de forma integrada em contextos práticos, nos quais o conhecimento adquirido é mobilizado e transformado em habilidades aplicadas às demandas do setor produtivo (Raimundo; Batalha; Torkomian, 2017). Avaliando os resultados do gráfico 20, mais uma vez, percebe-se que há uma lacuna entre a teoria aprendida na universidade e a prática exigida no ambiente fabril:

> *"Saber operar, adaptar e corrigir os processos faz muita diferença. A teoria ajuda, mas quem vive a prática é que sabe improvisar."*

Um dos temas estratégicos discutidos foi as dificuldades enfrentadas para contratar profissionais qualificados. As respostas revelaram desafios: baixo alinhamento entre a formação acadêmica e a prática do mercado (citado por 7 empresas), falta de candidatos com formação adequada (citado por 7 empresas) e dificuldade em reter talentos (citado por 2 empresas).

Gráfico 21 – Dificuldades enfrentadas na contratação



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Esses obstáculos também estão ligados tanto a lacunas na formação quanto a questões estruturais, como a baixa atratividade de vagas em cidades do interior e a migração de profissionais para grandes centros urbanos:

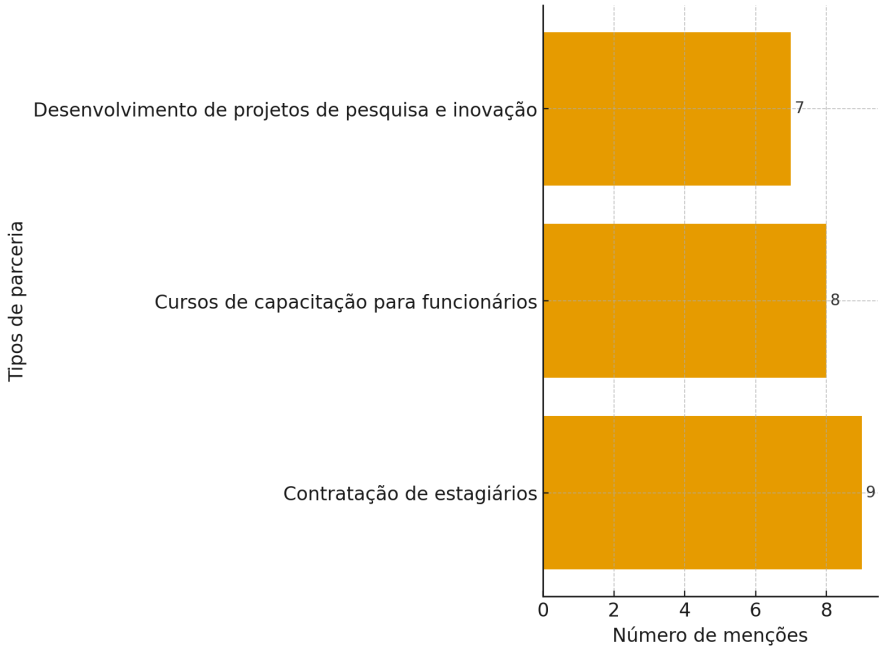
> *"Muitas vezes, os candidatos vêm bem preparados tecnicamente, mas não conseguem aplicar na rotina da empresa."*

> *"Falta mão de obra capacitada e interessada em permanecer na região."*

Consistente com essas descobertas, as barreiras à entrada no mercado de trabalho, sobretudo no ramo alimentício, não são apenas resultado da falta de formação adequada dos indivíduos interessados em fazer parte dele, também se originam das deficiências estruturais intrínsecas ao próprio setor produtivo. Embora haja uma crescente disposição para parcerias com instituições de ensino superior e reconhecimento do valor dos profissionais qualificados encontramos obstáculos regionais que dificultaram a implementação efetiva de estratégias abrangentes para manutenção e aprimoramento contínuos das carreiras (Raimundo; Batalha; Torkomian, 2017). Além disso, a permanência dos egressos no interior depende diretamente da articulação entre instituições de ensino, setor produtivo e políticas públicas locais (Reis; Vieira; Barbosa, 2025).

Ainda que existam desafios, a maioria das empresas demonstrou interesse em estabelecer parcerias com universidades, revelando uma postura favorável à cooperação institucional, conforme está demonstrado no gráfico 22.

Gráfico 22 – Tipos de parcerias de interesse das empresas



Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração própria (2025)

Gadotti (2017) enfatiza que as universidades devem desempenhar um papel dinâmico nas comunidades em que estão inseridas, respondendo de maneira proativa às necessidades específicas do mercado de trabalho local e contribuindo para uma participação crítica e transformadora na economia produtiva. A importância dessa articulação entre instituições de ensino, setor produtivo e políticas públicas para o fortalecimento da inserção e da permanência dos egressos no mercado de trabalho tem sido destacada na literatura nos estudos de autores como Camelo e Marcião (2019), bem como Santos, Dias e Vian (2023). Essas abordagens estão alinhadas com a ideia de educação que entende o currículo como algo em constante evolução e sujeito a debates contínuos para atender às mudanças na sociedade e às exigências do mercado de trabalho (Arroyo, 2013; Santos; Casali, 2009).

Os resultados obtidos durante a pesquisa revelam um cenário desafiador porém promissor no que se refere à relação entre as empresas do setor alimentício e a formação acadêmica. Por um lado, há um reconhecimento claro da qualidade técnica dos cursos universitários, especialmente do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-*Campus*

Rio Paranaíba, por outro lado, as empresas expressam preocupações consistentes sobre a aplicação prática imediata desse conhecimento no ambiente profissional:

"A formação é muito boa, mas falta colocar os pés no chão da fábrica."

Essa crítica já é discutida na literatura, ao apontar como a educação tende a privilegiar conteúdos formais e compartimentados, limitando sua efetiva apropriação pelos sujeitos (Arroyo, 2013). Do mesmo modo, destaca-se que a formação profissional precisa estar ancorada em experiências práticas e socialmente situadas, de modo a favorecer a mobilização do conhecimento em situações concretas e desafiadoras do mercado de trabalho (Ferreira; Ferraz, 2021).

Arroyo (2013) chama atenção ao apontar que a qualificação acadêmica, isolada da prática social, não garante por si só a valorização profissional:

"Os alunos saem bem preparados, mas acabam indo para outros centros. Falta incentivo aqui."

Esse tipo de discurso destaca a necessidade do ensino superior ser acompanhado por medidas eficientes que promovam a retenção dos egressos (Carmo; Almeida; Queiroz, 2023). A permanência dos egressos em regiões do interior do país requer cooperação entre instituições de ensino, setor produtivo e políticas públicas específicas para criar bases que fortaleçam economicamente essas regiões (Reis; Vieira; Barbosa, 2025).

"O curso tem potencial e pode crescer muito se aproximar mais da realidade das empresas."

As instituições de ensino superior devem se estender para além da formação técnica e se comprometer com a capacitação de profissionais que estejam integrados ao contexto local. Eles devem estar preparados para enfrentar as transformações no mercado de trabalho e atender à novas demandas sociais em constante evolução (Carmo; Almeida; Queiroz, 2023; Reis; Vieira; Barbosa, 2025).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante esta pesquisa, foram realizadas análises com base nos questionários aplicados a graduados egressos da universidade federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP), docentes e empresas do setor alimentício, possibilitam traçar um panorama amplo sobre a formação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Os dados coletados revelam diversas perspectivas que convergem em aspectos essenciais: a qualidade técnico-científica da formação oferecida pela instituição de ensino superior mencionada; a importância social da profissão; e a necessidade premente de uma maior integração entre universidade e mercado.

A organização dessas observações revelam tanto semelhanças quanto diferenças significativas que contribuem para uma análise crítica da formação da identidade profissional dos cientistas de alimentos. Em relação aos graduados é notável o reconhecimento da amplitude teórica da formação e a qualidade do corpo docente. No entanto, essa base nem sempre se traduz em oportunidades de emprego efetivas ou em reconhecimento social da profissão. Já os professores confirmam essa avaliação ao enfatizar a consistência do currículo, mas também apontam limitações estruturais tais como a falta de infraestrutura adequada. Por outro lado, as empresas reconhecem o bom nível de preparação técnica dos recém-formados, mas apontam deficiências na capacitação para o dia-a-dia da indústria e na gestão de processos produtivos, o que muitas vezes acarreta custos adicionais com treinamentos internos.

Essa triangulação de diferentes visões aponta para um diagnóstico central: o desafio não está na falta de conhecimento ou preparação acadêmica, mas sim na distância entre teoria e prática. Essencialmente essa é a lacuna prática que representa os desafios que o curso enfrentará para solidificar sua identidade e ampliar as oportunidades dos seus graduandos.

Outro ponto de convergência está relacionado à identidade profissional. Muito embora a maioria dos egressos se identifiquem como cientista de alimentos, essa auto identificação é cercada por dúvidas, incertezas e inseguranças. Professores e empresas confirmam a fragilidade simbólica e jurídica da profissão, em razão da falta de regulamentação e da falta de um conselho específico. Como observa Dubar (2005), a identidade profissional se constrói na intersecção entre trajetória individual, formação acadêmica e reconhecimento externo, quando o reconhecimento social é fragilizado, a identidade tende a se tornar instável.

A interiorização do ensino superior ampliou o acesso à formação, mas a fixação dos profissionais ainda é limitada, pois muitos migram em busca de melhores salários e

oportunidades. Empresas locais relatam dificuldades em reter talentos, e os egressos apontam baixa remuneração e número restrito de vagas como fatores de evasão. Tais entraves decorrem não apenas de fragilidades curriculares, mas de questões estruturais, como a concentração das indústrias em grandes polos e a ausência de políticas públicas voltadas à fixação profissional (Santos; Lima, 2019). Apesar dos desafios, a pesquisa mostra que a maioria dos egressos consegue se inserir no mercado, sobretudo em áreas como controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento, ensino e indústria de laticínios. Contudo, persistem casos de desemprego, desvio ocupacional ou empreendedorismo por necessidade, muitas vezes relacionados à falta de reconhecimento do curso em editais, à concorrência com profissionais de áreas mais tradicionais e à escassez de oportunidades regionais.

As contribuições dos docentes também apontam para soluções: eles defendem maior curricularização da prática, atualização constante do projeto pedagógico e ampliação da interação com empresas e a necessidade de regulamentação da profissão como condição para o fortalecimento da identidade coletiva. As empresas, por sua vez, demonstram interesse em estabelecer parcerias, especialmente em estágios supervisionados, projetos de pesquisa e desenvolvimento e treinamentos, mas cobram que os egressos tenham mais experiência prática.

A análise comparativa dos três questionários permite identificar um conjunto de proposições que, quando integradas, podem fortalecer o curso e a profissão, dentre elas, destacam-se: a necessidade de ampliar a carga horária de estágios supervisionados, a implementação de projetos que integrem universidade e empresas e o estímulo à utilização de metodologias ativas que aproximem teoria e prática. Soma-se a isso a importância de se incluir no currículo mais conteúdos aplicados de gestão de empresas, empreendedorismo, marketing, inovação tecnológica e legislação sanitária, ampliando as possibilidades de emprego e versatilidade do egresso. Do mesmo modo, torna-se fundamental investir em infraestrutura e recursos, garantindo laboratórios modernos, espaços de simulação industrial e equipamentos atualizados. Outra prioridade é a promoção da visibilidade institucional por meio de campanhas de divulgação do curso, realização de feiras de profissões, criação de núcleos de acompanhamento de egressos e fortalecimento da comunicação com o setor produtivo. Também se destaca o apoio a iniciativas de regulamentação profissional, assegurando respaldo legal e reconhecimento social, além da formulação de políticas públicas e convênios com empresas locais que incentivem a fixação de talentos no interior.

Em resumo, a identidade profissional dos cientistas de alimentos está em constante evolução no Brasil, com bases sólidas que prometem torná-la uma das áreas de destaque no setor agroalimentício. A universidade desempenha um papel fundamental nessa trajetória, não apenas como espaço de formação técnica e científica, mas também como agente ativo para o reconhecimento social da profissão, na articulação com a região e no fomento à inovação. O fortalecimento dessa identidade dependerá do engajamento articulado de diferentes atores: profissionais organizados em associações representativas e atuantes, docentes comprometidos com práticas pedagógicas inovadoras e integradas à realidade do setor e empresas dispostas a colaborar de forma estratégica com a formação acadêmica.

As vozes de egressos, docentes e empregadores convergem em uma mesma direção: a urgência de transformar formação acadêmica de qualidade em reconhecimento profissional efetivo. Essa transição, contudo, vai além de uma demanda pontual do mercado de trabalho ou de uma preocupação estritamente educacional, trata-se de um componente essencial de um projeto mais amplo de desenvolvimento regional e inclusão social. Ao formar cientistas de alimentos críticos, criativos e tecnicamente preparados para atuar em diferentes frentes do setor produtivo, a UFV-CRP contribui diretamente com a promoção da segurança alimentar, a melhoria da qualidade de vida da população e o fortalecimento econômico das regiões onde está inserida.

Além disso, esta pesquisa apresenta contribuições relevantes com potencial de impacto duradouro. O Produto Técnico-Tecnológico (PTT) desenvolvido no âmbito desta dissertação configura-se como uma ferramenta estratégica para ampliar a visibilidade do curso e destacar o perfil profissional dos egressos, favorecendo o estabelecimento de canais de diálogo com o setor produtivo e a formação de redes colaborativas. Sua aplicação prática pode fortalecer ações institucionais voltadas à inserção profissional, como eventos de apresentação de egressos, feiras de empregabilidade e programas de acompanhamento de trajetórias acadêmico-profissionais. Sob a perspectiva acadêmica, o estudo aprofunda a compreensão sobre os processos formativos e de identidade em uma área ainda pouco abordada pela literatura nacional. No campo prático, oferece subsídios concretos para o delineamento de políticas e estratégias que promovam a aproximação entre universidade, egressos e mercado, reafirmando o papel social da instituição e contribuindo para o reconhecimento e valorização da profissão.

Ao se considerar o conjunto das análises realizadas, torna-se evidente que a formação oferecida pelo curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV-CRP, embora robusta do

ponto de vista técnico-científico, ainda carece de avanços significativos no que diz respeito à consolidação de uma identidade profissional mais definida e ao fortalecimento das conexões com o mercado de trabalho. A superação desse descompasso demanda estratégias articuladas e sustentadas, capazes de conferir maior visibilidade à profissão, estreitar os vínculos entre egressos e empregadores e fomentar parcerias duradouras que gerem benefícios mútuos, tanto para a formação acadêmica quanto para o desenvolvimento do setor produtivo.

Dessa forma, a principal contribuição desta dissertação reside em evidenciar que a formação e a construção da identidade profissional dos cientistas de alimentos não constituem processos lineares ou estáticos, mas sim dinâmicas em constante transformação, atravessadas por mudanças sociais, institucionais e mercadológicas. Nesse cenário em permanente evolução, à universidade cabe um papel que vai além da formação técnica: ela deve atuar como protagonista na articulação entre saberes, territórios e demandas sociais, promovendo inovação, integração e reconhecimento.

É nesse movimento que se desenha a possibilidade de os egressos se afirmarem não apenas como profissionais especializados, mas como sujeitos sociais comprometidos com os desafios contemporâneos. Em um mundo no qual alimentação, saúde e sustentabilidade ocupam lugar central nas agendas globais, formar cientistas de alimentos conscientes, críticos e socialmente engajados é uma tarefa estratégica e profundamente transformadora.

Diante das lacunas evidenciadas ao longo desta pesquisa, apresentamos algumas possibilidades promissoras para investigações futuras. Novos estudos podem acompanhar a trajetória dos egressos ao longo do tempo, permitindo mapear padrões de inserção profissional, consolidação de carreira e mobilidade no setor. Pesquisas comparativas entre cursos da área de alimentos também podem revelar pontos de convergência e distinção, contribuindo para uma visão mais ampla das especificidades formativas e dos perfis profissionais. Além disso, análises que incorporem variáveis como gênero, classe social e território têm potencial para aprofundar a compreensão das desigualdades e dinâmicas que permeiam a inserção profissional. Investigações sobre políticas de aproximação entre universidade e setor produtivo, e seus efeitos sobre a empregabilidade e a inovação, também se mostram pertinentes, assim como a avaliação do impacto de ações extensionistas, como mostras de profissões, parcerias com empresas e atividades em escolas, na percepção social do curso.

6. BIBLIOGRAFIA

ARROYO, M. G. *Ofício de mestre: imagens e autoimagens*. Petrópolis: Vozes, 2013.

BARACHO, M. G. *Formação Profissional para o Mundo do Trabalho: uma travessia em construção*. Natal: Editora IFRN, 2018. Disponível em: http://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/1678. Acesso em: 26 out. 2024.

BARDIN, L. *Análise de conteúdo*. Lisboa: Edições 70, 2011.

BARROS, F. J.; BILESSIMO, S. M.; D'ÁVILA, C. Universidade e setor produtivo na sociedade do conhecimento: aproximações e desafios. *Revista Espacios*, v. 38, n. 2, p. 1-13, 2017. Disponível em: http://www.revistaespacios.com/a17v38n40/17384013.html. Acesso em: 12 ago. 2025.

BORGES, L. P. Cultura e identidade(s) em ambientes organizacionais: apontamentos teóricos sob a ótica da relação. In: ENCONTRO DE ESTUDOS MULTIDISCIPLINARES EM CULTURA – ENECULT, 20., 2024, Salvador. *Anais*... Salvador: UFBA, 2024.

BRASIL. Câmara dos Deputados. Projeto de Lei nº 3429, de 2020. Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos. Disponível em: https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2255757. Acesso em: 24 out. 2024.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, 23 dez. 2002.

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP). *Avaliação in loco: referenciais no âmbito do SINAES*. Brasília, DF: INEP, 2015. Disponível em: https://www.gov.br/inep/pt-br/centrais-de-conteudo/acervo-linha-editorial/publicacoes-institucionais/avaliacoes-e-exames-da-educacao-superior/sinaes-2013-volume-5-2013-avaliacao-in-loco-referenciais-no-ambito-do-sinaes. Acesso em: 16 out. 2024.

BUNZEN, C.; PESSOA, A. C. R. G. (org.). *Formação e saberes docentes: desafios para (re)pensar a prática pedagógica* [recurso eletrônico]. Recife: Editora UFPE, 2020. E-book. ISBN 978-65-86732-44-3.

BRASIL. Projeto de Lei nº 3.429, de 2020. Dispõe sobre a regulamentação da profissão de Cientista de Alimentos. Câmara dos Deputados, Brasília, DF, 2020. Disponível em:

https://www.camara.leg.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=2256941. Acesso em: 10 ago. 2025.

CAMELO, M. R.; MARCIÃO, M. I. R. Empregabilidade e qualidade dos graduados no ensino superior no Brasil. *International Journal of Information Research and Review*, v. 6, n. 9, p. 6447-6451, 2019.

CARMO, A. F. do; ALMEIDA, J. E. de; QUEIROZ, D. K. de. Interiorização do ensino superior e o desenvolvimento regional brasileiro: uma revisão de literatura. *Revista da Casa da Geografia de Sobral – RCGS*, Sobral, v. 24, n. 3, p. 607-624, jul. 2023. DOI: https://doi.org/10.35701/rcgs.v24.895.

CARMODY, R. N.; WRANGHAM, R. W. The energetic significance of cooking. *Journal of Human Evolution*, v. 57, n. 4, p. 379-391, 2009.

CASTELLS, M. *A sociedade em rede*. 17. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2013. (A era da informação: economia, sociedade e cultura; v. 1).

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A.; SILVA, R. da. *Metodologia científica*. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CIDADE, J. C. de M.; CARVALHO, F. A. A. de; VIEIRA, P. R. da C. Imagem de um conselho profissional: estudo empírico sobre um caso brasileiro. *Sociedade, Contabilidade e Gestão*, Rio de Janeiro, v. 5, n. esp., p. 24-45, 2010.

CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA. Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014. Define as atribuições dos profissionais que laboram na área da Química de Alimentos. Disponível em: https://cfq.org.br/resolucao-normativa/resolucao-normativa-no-257-de-29-de-outubro-de-2014/. Acesso em: 24 out. 2024.

COSTA JÚNIOR, J. F. et al. A importância de um ambiente de aprendizagem positivo e eficaz para os alunos. *Revista Brasileira de Ensino e Aprendizagem – REBENA*, v. 6, p. 324-341, 2023. Disponível em: https://rebena.emnuvens.com.br/revista/index. Acesso em: 11 ago. 2025.

CRESWELL, J. W. *Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CYRINO, M. C. C. T. Ações de formação de professores de Matemática e o movimento de construção de sua identidade profissional. *Perspectivas da Educação Matemática*, v. 14, n. 35, p. 1-26, 2021. DOI: https://doi.org/10.46312/pem.v14i35.13408.

DALMAS, F. B.; HASMANN, F. A.; DOYLE, H. *et al*. *Educação em foco: a percepção dos estudantes do ensino superior acerca da oferta no Brasil*. Jundiaí: RECIMA21, 2024. Recurso eletrônico.

DIAS, B. Z. R.; LUNA, I. N.; MATTOS, V. D. B. Carreira e identidade de trabalho: um estudo com trabalhadores da tecnologia da informação. *Psicologia Social*, v. 24, e67242, 2024. DOI: https://doi.org/10.12957/epp.2024.67242.

DIEESE. *Qualificação e mercado de trabalho: apontamentos para a política pública em Regiões Metropolitanas*. São Paulo, 2011. Disponível em: https://www.dieese.org.br/pesquisaDIEESE/2011/201112QualificacaoMercadoTrabalho.html. Acesso em: 16 out. 2024.

DUBAR, C. *A socialização: construção das identidades sociais e profissionais*. Tradução de Andréa Stahel M. da Silva. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

EUFRÁSIO, M. A. P. As transformações no mundo do trabalho frente à globalização. *Revista Labor*, v. 1, n. 5, p. 190-209, 2011. DOI: https://doi.org/10.29148/labor.v1i5.6646.

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FERREIRA, L. G.; FERRAZ, R. D. Por trás das lentes: o estágio como campo de formação e construção da identidade profissional docente. *Revista Hipótese*, Itapetininga, v. 7, n. único, p. 301-320, 2021.

FLOROS, J. D. *et al*. Feeding the world today and tomorrow: the importance of food science and technology. An IFT scientific review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, v. 9, n. 5, p. 572-599, 2010. DOI: https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2010.00127.x

FRAGOSO, A.; VALADAS, S. T.; PAULOS, L. Ensino superior e empregabilidade: perceções de estudantes e graduados, empregadores e acadêmicos. *Educação e Sociedade*, Campinas, v. 40, e0186612, 2019.

FRANCIS, F. J. (ed.). *Wiley encyclopedia of food science and technology*. 2nd ed. New York: Wiley-Interscience, 2000.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. *Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008.

GAWRYSZEWSKI, B. A formação profissional e o mundo do trabalho pela ótica de estudantes de cursos técnicos de nível médio. *Educação em Revista*, Belo Horizonte, v. 37, e231575, 2021. DOI: http://dx.doi.org/10.1590/0102-4698231575. Disponível em: https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/. Acesso em: 8 ago. 2025.

GAZDA, P.; GLIBOWSKI, P. Tecnologias avançadas em processamento de alimentos – perspectiva de desenvolvimento = Advanced food processing technologies – development perspective. *Applied Sciences*, v. 14, n. 9, p. 3617, 2024. DOI: https://doi.org/10.3390/app14093617

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HALL, S. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 12. ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.

HENRY, A. G.; PIPERNO, D. R. Analyzing dietary evolution through fossilized plant microremains. *Nature*, 2014.

HOSS, O.; TEN CATEN, C. S. Engenharia de produção: origem, evolução e consolidação no Brasil. *Production*, v. 20, n. 1, p. 1-12, jan./mar. 2010. DOI: https://doi.org/10.1590/S0103-65132010005000001

JÚNIOR, A. P.; BISPO, C. J. C.; PONTES, A. N. Interdisciplinaridade no âmbito do ensino superior: da graduação à pós-graduação = La interdisciplinariedad en la enseñanza superior: del grado al postgrado = Interdisciplinarity in higher education: from undergraduate to graduate. *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação – RIAEE*, Araraquara, v. 17, n. esp. 1, p. 751-767, mar. 2022. DOI: https://doi.org/10.21723/riaee.v17iesp.1.15644

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. *Metodologia científica*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

LIMA, J. C. da S.; OLIVEIRA, S. da S. A importância da qualificação profissional para jovens e adultos: preparação para o mercado de trabalho em Manaus, AM. *Experiência. Revista Científica de Extensão*, v. 6, n. 1, p. 39-55, 2020.

LIMA, E. J. F. da; LIMA, P. J. S. da F.; ANDRADE, P. H. A. de; CASTRO, L. M.; FERNANDES, A. S. Perfil e trajetória dos egressos de programas de residência das áreas básicas: um corte transversal = Profile and professional career of graduates from a residency program of the basic medical areas: a cross section study. *Revista Brasileira de Educação Médica*, v. 45, n. 1, e039, 2021. DOI: https://doi.org/10.1590/1981-5271v45.1-20200409.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. *História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Editora Unesp, 2010.

MOURA, J. M. M. O. *et al*. Elementos estruturantes e indicadores de empregabilidade de egressos: estudo de caso em cursos de nível médio a distância = Structuring elements and indicators of employability of egressos: case study in medium distance courses. *Brazilian*

Journal of Development, Curitiba, v. 6, n. 10, p. 79671-79685, out. 2020. DOI: https://doi.org/10.34117/bjdv6n10-408. ISSN 2525-8761.

NERY, M. B. M. Expansão do ensino superior privado no Brasil: encruzilhadas e perspectivas. *Revista Internacional Educon*, v. 5, n. 1, e24051003, jan./abr. 2024. DOI: https://doi.org/10.47764/e24051003.

ORDÓÑEZ, J. A. *et al*. *Tecnologia de alimentos*. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

POTTER, N. N.; HOTCHKISS, J. H. *Food science*. 5th ed. New York: Springer, 1995.

PRADO, S. D.; CHAMBOULEYRON, M.; BARROS, M. E. B.; CARDOSO, R. V. Alimentação e nutrição como campo científico autônomo no Brasil: conceitos, domínios e projetos políticos. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 24, n. 6, p. 895-905, nov./dez. 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rn/a/xg7C7qjNQXkjQ7hft39qLRQ/?format=pdf&lang=pt. Acesso em: 17 jan. 2025.

RAIMUNDO, L. M. B.; BATALHA, M. O.; TORKOMIAN, A. L. V. Dinâmica tecnológica da indústria brasileira de alimentos e bebidas (2000-2011). *Gestão & Produção*, São Carlos, v. 24, n. 2, p. 423-436, 2017. DOI: https://doi.org/10.1590/0104-530X2750-15.

REIS, F. A.; VIEIRA, T. B.; BARBOSA, G. K. A. A interiorização do ensino superior: expectativas e realidades dos egressos do curso de Economia da UFRPE-UAST no mercado de trabalho. *Regae: Revista de Gestão e Avaliação Educacional*, Santa Maria, v. 14, n. 23, e90773, 2025. DOI: https://doi.org/10.5902/2318133890773.

RODRIGUES, P. H. Identidade profissional de futuros professores de Matemática no contexto do Estágio Curricular Supervisionado. 2019. 193 f. Tese (Doutorado em Ensino de Ciências e Educação Matemática) – Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2019.

SANTOS, A. R. J.; CASALI, A. M. D. Currículo e educação: origens, tendências e perspectivas na sociedade contemporânea. *Olhar de Professor*, Ponta Grossa, v. 12, n. 2, p. 207-231, 2009. Disponível em: http://www.uepg.br/olhardeprofessor. Acesso em: 4 ago. 2025.

SANTOS, P. S.; DIAS, L. C.; VIAN, C. E. F. Evolução do ensino superior no Brasil: da expansão do acesso às condições de permanência = Evolution of higher education in Brazil: from access expansion to conditions for retention. *Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE*, Salvador, ano XXV, n. 54, p. 232-257, jan./dez. 2023.

SORDI, M. R. L. de. Docência no ensino superior: interpelando os sentidos e desafios dos espaços institucionais de formação = Teaching in higher education: interpellating meanings

and challenges in educational training institutional spaces. *Educar em Revista*, Curitiba, v. 35, n. 75, p. 135-154, maio/jun. 2019. DOI: https://doi.org/10.1590/0104-4060.65902.

SPUDEIT, D. F. A. de O.; CUNHA, M. V. O processo de socialização na construção da identidade dos bibliotecários em Santa Catarina. *Em Questão*, Porto Alegre, v. 22, n. 3, p. 56-83, set./dez. 2016.

STEWART, G. F.; AMERINE, M. A. *Introduction to food science and technology*. 2nd ed. New York: Academic Press, 1982.

TEIXEIRA, E. A identidade cultural na pós-modernidade. *Texto & Contexto – Enfermagem*, Florianópolis, v. 15, n. 1, p. 162-163, jan./mar. 2006. DOI: https://doi.org/10.1590/S0104-07072006000100021.

TSCHEUSCHNER, H. *Fundamentos de tecnología de los alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia, 2001.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA (UFV). *Projeto Pedagógico do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos – Campus Rio Paranaíba*. Rio Paranaíba: UFV, 2022. Disponível em: https://cta.crp.ufv.br/wp-content/uploads/2023/03/Projeto_Pedagogico_0762551_PPC___CTA_2022-1.pdf. Acesso em: 21 out. 2024.

VALOPPI, F. *et al*. Insight on current advances in food science and technology for feeding the world population. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, seção Nutrition and Sustainable Diets, v. 5, p. 1-17, 21 out. 2021. DOI: https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.626227.

VIANA, F. L. E. Indústria de alimentos. *Caderno Setorial ETENE*, Fortaleza, ano 4, n. 80, maio 2019. Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE/BNB. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/publicacoes/CADERNO-SETORIAL. Acesso em: 9 ago. 2025.

VOZNIAK, L.; MESQUITA, I.; BATISTA, P. F. A identidade profissional em análise: um estudo de revisão sistemática da literatura. *Educação*, Santa Maria, v. 41, n. 2, p. 281-296, maio/ago. 2016.

APÊNDICE I

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

O Sr.(a) está sendo convidado(a) como voluntário(a) a participar da pesquisa "Identidade profissional e inserção no mercado de trabalho: percepção dos egressos de um curso da UFV – *Campus* Rio Paranaíba.". O objetivo deste estudo é compreender a percepção dos egressos sobre sua formação acadêmica, os desafios enfrentados no mercado de trabalho e a construção de sua identidade profissional. A pesquisa contribuirá para a formulação de estratégias que possam melhorar a formação acadêmica, fortalecer a empregabilidade dos egressos e promover a valorização da profissão de Cientista de Alimentos.

A coleta de dados será realizada exclusivamente por meio de questionários estruturados online, aplicados aos egressos do curso, aos docentes da UFV – *Campus* Rio Paranaíba e a representantes de empresas do setor alimentício. O preenchimento do questionário terá duração aproximada de 15 a 20 minutos.

Justificativa: Este estudo é relevante para compreender os desafios da inserção profissional dos egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e seu impacto na construção da identidade profissional. Os resultados poderão subsidiar ajustes na formação acadêmica, promover a valorização do Cientista de Alimentos no mercado de trabalho e contribuir para a criação de políticas institucionais que fortaleçam a empregabilidade desses profissionais.

Recrutamento: Serão convidados a participar da pesquisa os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba, docentes do curso e representantes de empresas do setor alimentício. O contato será realizado por e-mail ou verbalmente, de forma presencial ou remota.

Riscos: Os riscos associados à sua participação são mínimos e restritos à possibilidade de desconforto ao responder algumas perguntas sobre experiências pessoais ou profissionais. Caso ocorra qualquer desconforto ou constrangimento, você poderá interromper sua participação a qualquer momento, sem necessidade de justificativa.

Benefícios: Não há benefícios diretos à sua saúde ou vantagens financeiras imediatas. Entretanto, sua participação contribuirá significativamente para a melhoria da formação profissional e para o aprimoramento institucional.

Para participar deste estudo o Sr.(a) não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Apesar disso, diante de eventuais danos, identificados e comprovados, decorrentes da pesquisa, o Sr.(a) tem assegurado o direito à indenização. O Sr.(a) tem garantida plena liberdade de recusar-se a participar ou retirar seu consentimento, em qualquer fase da pesquisa, sem necessidade de comunicado prévio. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que o Sr.(a) é atendido(a) pelo pesquisador. Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada.

(A) Sr.(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar do presente estudo. Seu nome ou o material que indique sua participação não serão liberados sem a sua permissão.

Este termo de consentimento será disponibilizado em versão digital para leitura e download no início do questionário online. O aceite será registrado por meio da marcação de um campo de consentimento na plataforma de coleta de dados (Google Forms). Não será exigida assinatura física.

Os dados e instrumentos utilizados na pesquisa ficarão arquivados com o pesquisador responsável por um período de 5 (cinco) anos após o término da pesquisa. Depois desse tempo, os documentos serão destruídos. Todos os dados coletados serão armazenados em ambiente seguro, protegido por senha, em pasta eletrônica específica de uso exclusivo dos pesquisadores, no Google Drive institucional do orientador, com acesso restrito. Esse procedimento visa garantir a confidencialidade, a integridade das informações e o cumprimento das diretrizes éticas vigentes.

O pesquisador tratará a sua identidade com padrões profissionais de sigilo e confidencialidade, atendendo à legislação brasileira, em especial, à Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e utilizarão as informações somente para fins acadêmicos e científicos.

Ao final da pesquisa, será elaborado um resumo dos principais achados, que será disponibilizado aos participantes por e-mail ou por meio de link compartilhado ao final do questionário. Também será informada a possibilidade de solicitar cópia da dissertação finalizada.

Eu, _____, RG:_____, CPF:_____, telefone:_____, fui informado(a) dos objetivos da pesquisa "Identidade profissional e inserção no mercado de trabalho: percepção dos egressos de um curso da UFV – *Campus* Rio Paranaíba", de maneira clara e detalhada, e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar se assim o desejar. Declaro que concordo em participar. Li este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, disponibilizado para leitura e download no início do questionário, e concordo em participar da pesquisa. O consentimento foi registrado eletronicamente por meio da marcação de campo no formulário on-line, dispensando a assinatura física.

Dados dos pesquisadores responsáveis:

Nome: Fábio André Teixeira
Endereço: MGT 230, KM 08, bloco LAE, sala 214, *campus* UFV, Rio Paranaíba/MG
CEP 38.810-000, Caixa Postal 22
Telefone: (34) 3855-9498
e-mail: fateixeira@ufv.br

Nome: Luciano Lopes Pereira
Endereço: MGT 230, KM 08, bloco BBT, sala 103, *campus* UFV, Rio Paranaíba/MG
CEP 38.810-000, Caixa Postal 22
Telefone: (34) 3855-9373
e-mail: luciano.pereira@ufv.br

Em caso de discordância ou irregularidades sob o aspecto ético desta pesquisa, você poderá consultar:

CEP/UFV – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos
Universidade Federal de Viçosa
Edifício Arthur Bernardes, piso inferior
Av. PH Rolfs, s/n – *Campus* Universitário, Viçosa/MG
CEP: 36570-900
Telefone: (31) 3899-2492
Email: cep@ufv.br
www.cep.ufv.br

_____, ____ de _____ de 20__.

Aceites de Participação: As assinaturas do participante e do pesquisador serão substituídas pelo registro do aceite eletrônico, realizado no momento do preenchimento do formulário on-line, conforme previsto para pesquisas conduzidas de forma digital.

APÊNDICE II

Primeira etapa: Questionário para todos os egressos

Parte 1: Informações Pessoais e Acadêmicas

1. Qual é o seu gênero?
( ) Masculino
( ) Feminino

2. Qual o ano de conclusão do curso?
( ) 2010 ( ) 2011 ( ) 2012 ( ) 2013 ( ) 2014
( ) 2015 ( ) 2016 ( ) 2017 ( ) 2018 ( ) 2019
( ) 2020 ( ) 2021 ( ) 2022 ( ) 2023 ( ) 2024

3. Qual a sua faixa etária?
( ) 17 a 19 anos
( ) 20 a 24 anos
( ) 25 a 29 anos
( ) 30 a 34 anos
( ) 35 a 39 anos
( ) 40 a 44 anos
( ) 45 anos ou mais

4. Você trabalhava quando ingressou no curso?
( ) Sim. Em que área? _____
( ) Não

Parte 2: Situação Profissional Atual

5. Atualmente, você está:
( ) Empregado
( ) Desempregado
( ) Cursando outra graduação
( ) Cursando pós-graduação
( ) Empreendendo
( ) Outros: _____

6. Se empregado, em qual setor você atua?
( ) Indústria de alimentos
( ) Pesquisa e desenvolvimento
( ) Controle de qualidade
( ) Vendas e marketing
( ) Ensino
( ) Outro: _____

7. Se você trabalha na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, quanto tempo após sua graduação conseguiu o primeiro emprego?
( ) Menos de 6 meses
( ) Entre 6 meses e 1 ano
( ) Entre 1 e 2 anos
( ) Ainda não consegui emprego na área

8. Em qual região você trabalha atualmente?
( ) Norte
( ) Nordeste
( ) Centro-Oeste
( ) Sudeste
( ) Sul
( ) Trabalho no exterior

9. Em qual cidade e estado? _____

Parte 3: Percepção sobre a Formação Acadêmica

10. Em que medida a formação recebida no curso foi adequada para sua inserção no mercado de trabalho?
( ) Muito adequada
( ) Adequada
( ) Pouco adequada
( ) Inadequada

11. O nome do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos influenciou sua inserção no mercado de trabalho?
( ) Sim
( ) Não
( ) Em parte
Por favor, comente: _____

12. Em sua opinião, o que poderia ter sido melhorado no curso para facilitar sua inserção no mercado?
( ) Maior ênfase em estágio e prática profissional
( ) Desenvolvimento de habilidades comportamentais (soft skills)
( ) Atualização do conteúdo para as demandas do mercado
( ) Outro: _____

13. Indique qual o fator mais relevante que influenciou sua escolha pelo curso de Ciências de Alimentos.
( ) Influência familiar
( ) Vocação profissional
( ) Mercado de trabalho
( ) Somente ter um nível superior
( ) Baixo índice de candidato/vaga (curso menos concorrido)
( ) Nota no Enem
( ) Outros. Especifique: _____

Parte 4: Desafios e Expectativas

14. Quais os principais desafios enfrentados ao buscar emprego na área?
( ) Falta de experiência prática
( ) Exigência de pós-graduação
( ) Salário abaixo do esperado
( ) Falta de oportunidades na região
( ) Outro: _____

15. Quais eram suas expectativas profissionais ao concluir o curso?
( ) Conseguir um emprego rapidamente na área
( ) Realizar pós-graduação antes de ingressar no mercado
( ) Empreender
( ) Outro: _____

16. Suas expectativas profissionais foram atendidas?
( ) Sim
( ) Parcialmente
( ) Não

Parte 5: Identidade e Satisfação Profissional

17. Como você percebe sua identidade profissional como cientista de alimentos?
( ) Muito forte – Sinto-me plenamente identificado com a área
( ) Moderada – Sinto-me razoavelmente identificado com a área
( ) Fraca – Sinto pouca identificação com a área
Por favor, comente: _____

18. Qual o grau de satisfação que você atribui ao curso no que se refere a atingir suas expectativas em relação ao mercado de trabalho?
( ) Insatisfeito
( ) Indiferente
( ) Satisfeito
( ) Muito satisfeito
( ) Não se aplica

19. Qual o grau de satisfação que você atribui à Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba, quanto à preparação para atuar no mercado de trabalho?
( ) Insatisfeito
( ) Indiferente
( ) Satisfeito
( ) Muito satisfeito
( ) Não se aplica

Parte 6: Sugestões e Avaliação Final

20. O que você sugere para melhorar a formação dos futuros profissionais de Ciência e Tecnologia de Alimentos na UFV – Campus Rio Paranaíba?

_____
_____
_____
_____
_____

21. Em sua opinião, quais das alternativas abaixo poderiam ser aprimoradas com intuito de fortalecer a metodologia educacional da UFV – Campus Rio Paranaíba?

( ) Empresa Júnior
( ) Estágio supervisionado
( ) Laboratório de aulas práticas
( ) Biblioteca
( ) Apoio psicopedagógico ao discente
( ) Eventos acadêmicos
( ) Visitas técnicas
( ) Outros: _____

APÊNDICE III

Segunda Etapa: Entrevistas com Docentes

Parte 1: Perfil Profissional

1. Qual é a sua área de atuação no magistério?

2. Há quanto tempo você atua na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos?

3. Você já teve alguma experiência profissional no setor privado de Ciência e Tecnologia de Alimentos?
( ) Sim
( ) Não
Caso sim, especifique: _____

4. Qual sua relação com o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – Campus Rio Paranaíba?
( ) Docente em disciplinas específicas do curso
( ) Coordenador ou gestor acadêmico
( ) Outros: _____

Parte 2: Percepção sobre o Mercado de Trabalho

5. Na sua opinião, quais são as habilidades mais requisitadas no mercado atual para cientistas de alimentos?

_____
_____
_____

6. Como você avalia a adequação da formação acadêmica oferecida pelo curso da UFV – Campus Rio Paranaíba em relação às demandas do mercado de trabalho?

_____
_____
_____

7. Você acredita que existem lacunas específicas na formação dos egressos?
( ) Sim
( ) Não
Caso sim, quais seriam?

_____
_____
_____

Parte 3: Inserção no Mercado e Valorização Profissional

8. Na sua opinião, quais são os maiores desafios enfrentados pelos egressos para inserção no mercado de trabalho?

_____
_____
_____

9. Como você acredita que o setor produtivo percebe a profissão de cientista de alimentos em relação a outras áreas correlatas?

_____
_____
_____

10. Que tipo de apoio a universidade poderia oferecer para facilitar a empregabilidade dos egressos?

_____
_____
_____

11. O que poderia ser feito para valorizar mais os profissionais de Ciência e Tecnologia de Alimentos no mercado?

_____
_____
_____

Parte 4: Conteúdo Trabalhado em Sala de Aula

12. Durante as disciplinas que ministra, o senhor(a) aborda temas relacionados ao registro profissional do cientista de alimentos?
( ) Sim
( ) Não
Por favor, comente: _____

13. Os conteúdos ministrados contemplam discussões sobre a construção da identidade profissional do cientista de alimentos?
( ) Sim
( ) Não
Por favor, comente: _____

14. De que forma o curso aborda a relação entre a formação acadêmica e as demandas do mercado de trabalho?
( ) Por meio de disciplinas específicas
( ) Por meio de projetos interdisciplinares
( ) Por meio de estágios supervisionados
( ) Não há abordagem direta
( ) Outros: _____

Parte 5: Sugestões Estratégicas

15. Quais ações poderiam ser implementadas para alinhar melhor a formação acadêmica às demandas do mercado?

16. Você acredita que parcerias entre universidade e empresas poderiam impactar positivamente na formação e empregabilidade dos egressos?

( ) Sim
( ) Não
Caso sim, de que maneira? _____

17. Quais sugestões o senhor(a) teria para fortalecer a identidade profissional dos futuros cientistas de alimentos durante a graduação?

Apêndice IV

Terceira Etapa: Entrevistas com Empresas do setor alimentício

Parte 1: Informações Gerais da Empresa

1. Nome da empresa (opcional): _____

2. Localização:
Cidade: _____
Estado: _____

3. Tamanho da empresa:
( ) Microempresa (até 9 funcionários)
( ) Pequena empresa (10 a 49 funcionários)
( ) Média empresa (50 a 249 funcionários)
( ) Grande empresa (250 ou mais funcionários)

4. Segmento principal de atuação da empresa:
( ) Produção de alimentos e bebidas
( ) Distribuição e logística de alimentos
( ) Controle de qualidade e segurança alimentar
( ) Pesquisa e desenvolvimento de produtos
( ) Outros: _____

5. A empresa já teve alguma parceria ou contato com instituições de ensino superior?
( ) Sim
( ) Não

Caso sim, qual foi o tipo de parceria?
( ) Contratação de estagiários
( ) Pesquisa e desenvolvimento conjunto
( ) Cursos de capacitação
( ) Outros: _____

Parte 2: Conhecimento sobre o Curso e a Profissão

6. Você conhece o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa – Campus Rio Paranaíba ou profissionais formados nessa área?
( ) Sim, conheço bem.
( ) Sim, já ouvi falar, mas não conheço os detalhes.
( ) Não conheço.

Descrição do curso:
O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos forma profissionais qualificados para atuar em áreas como controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, conservação e processamento de alimentos, com foco em inovação, segurança alimentar e sustentabilidade.

7. Com base na descrição acima, você acredita que profissionais com essa formação poderiam contribuir para sua empresa?
( ) Sim
( ) Não
( ) Talvez

8. Você já contratou profissionais formados em áreas afins, como engenheiros de alimentos ou nutricionistas?
( ) Sim
( ) Não

Parte 3: Necessidades do Mercado e Demandas Profissionais

9. Quais das seguintes áreas são mais relevantes para sua empresa? (Selecione todas que se aplicam):
( ) Controle de qualidade de alimentos
( ) Desenvolvimento de novos produtos
( ) Processos de conservação e armazenamento
( ) Legislação e regulamentação sanitária
( ) Sustentabilidade e aproveitamento de resíduos
( ) Gestão e logística no setor alimentício
( ) Marketing e vendas de alimentos
( ) Outros:
_____

10. Quais competências ou habilidades técnicas são mais importantes para os profissionais que sua empresa contrata? (Marque até 3 opções):
( ) Conhecimento em análise físico-química de alimentos
( ) Experiência em produção e processos industriais
( ) Familiaridade com normas e regulamentações sanitárias
( ) Capacidade de inovação em produtos e processos
( ) Conhecimento em sustentabilidade e economia circular
( ) Outras:
_____

11. Quais dificuldades sua empresa enfrenta ao contratar profissionais qualificados no setor alimentício?
( ) Falta de candidatos com formação adequada
( ) Dificuldade em reter talentos
( ) Baixo alinhamento entre formação acadêmica e prática do mercado
( ) Outros:
_____

Parte 4: Colaboração com Universidades

12. Sua empresa estaria interessada em realizar parcerias com universidades?
( ) Sim
( ) Não
( ) Talvez

13. Caso sim, quais tipos de parcerias interessam mais à sua empresa?
( ) Contratação de estagiários
( ) Desenvolvimento de projetos de pesquisa e inovação
( ) Cursos de capacitação para funcionários
( ) Outros:
_____

14. A empresa estaria aberta a receber alunos para estágios supervisionados ou visitas técnicas?
( ) Sim
( ) Não
Comentários:
_____

Parte 5: Sugestões e Considerações Finais

15. Que aspectos você acredita que devem ser priorizados na formação acadêmica dos futuros profissionais do setor alimentício?
_____
_____
_____

16. Há algo mais que gostaria de sugerir ou comentar sobre a relação entre formação acadêmica e o mercado de trabalho no setor alimentício?
_____
_____
_____

APÊNDICE V

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA

Resolução Normativa nº 257, de 29 de outubro de 2014.

Define as atribuições dos profissionais que menciona e que laboram na área da Química de Alimentos.

O Conselho Federal de Química, no uso das atribuições que lhe confere os artigos 8º, alínea ***f***, 1º e 24 da Lei nº 2.800 de 18/06/1956, e tendo em vista os mandamentos contidos nos artigos 326, 330, 332, 337 e 341 do Decreto-Lei nº 5.452 de 01/05/1943;

Considerando o artigo 2º, itens II e IV, alínea ***c***, o artigo 4º, alíneas ***a***, ***d***, ***h*** e ***i*** e ainda o artigo 8º do Decreto nº 85.877 de 07/04/1981;

Considerando a Resolução Normativa nº 198 de 17/12/2004 do Conselho Federal de Química;

Considerando a necessidade de se ajustar a Regulamentação do Exercício Profissional à natureza das Estruturas Curriculares dos Cursos responsáveis pela formação das variadas modalidades de profissionais da área da Química, resultantes da liberdade de programação conferida às Instituições Educacionais pela Lei nº 9.394/96 (LDB) que estabeleceu as Diretrizes e Bases da Educação Nacional e dos seus diversos instrumentos Legais Reguladores que provocaram profundas modificações na Estrutura do Ensino Superior e Profissional do País;

Resolve:

Artigo 1º – São profissionais da Química, nos termos da Resolução nº 198/2004 do Conselho Federal de Química, os Engenheiros de Alimentos, os Bacharéis em Ciência dos Alimentos e as Categorias Profissionais caracterizadas no "Eixo Tecnológico da Produção Alimentícia", constantes do Catálogo Nacional de Cursos Tecnológicos do Ministério da Educação, ou seja**:** Tecnólogos em Alimentos, Tecnólogos em Laticínios, Tecnólogos em Processamento de Carnes, Tecnólogos em Viticultura e Enologia, Tecnólogos em Produção de Cachaça, Tecnólogos em Agroindústria e outras que venham a ser incluídas, que atuam nas atividades tecnológicas relacionadas ao beneficiamento, armazenamento, industrialização e conservação de alimentos.

Artigo 2º – São atribuições dos Profissionais citados no artigo 1º desta Resolução, a serem conferidas de acordo com a avaliação da Estrutura Curricular e Conteúdos Programáticos das Disciplinas cumpridas nos Cursos de Graduação pelos Profissionais de cada Categoria**:**

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, na área de processamento de alimentos.

4. 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 métodos gravimétricos e volumétricos.
5. 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.
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. Efetuar controles fitossanitários, nas etapas de armazenamento, produção, distribuição e comercialização sempre relacionados ao desenvolvimento de soluções tecnológicas a serem utilizadas nos procedimentos industriais de obtenção de produtos alimentares.
8. 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.
9. Planejar, conduzir e gerenciar as operações unitárias da indústria química utilizadas em todas as etapas da industrialização de alimentos.
10. Planejar, conduzir e gerencias 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.
11. Efetuar a inspeção das atividades produtivas, zelando pelo cumprimento das normas sanitárias e dos padrões de qualidade dos produtos alimentares industrializados.
12. 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.
13. Realizar as atividades de estudo, planejamento, elaboração de projeto, especificações de equipamentos e de instalações das indústrias de alimentos.
14. 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.

Artigo 3º – Para efeito de definição de atribuições profissionais, constantes no artigo anterior, para os egressos dos Cursos da área de alimentos, a avaliação por parte do Conselho Federal de Química das Organizações Curriculares dos Cursos e dos seus Históricos Escolares, deverá levar em consideração os parâmetros constantes do Quadro, a seguir indicado**:**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO FEDERAL DE QUÍMICA

MATÉRIAS, DISCIPLINAS, COMPONENTES CURRICULARES DOS CURSOS	CARGA HORÁRIA MÍNIMA
Química Geral, Química Inorgânica, Química Orgânica, Química Ambiental, Bioquímica, Química de Alimentos e Correlatas	240
Química Analítica (Qualitativa e Quantitativa), Análise de Alimentos, Química Analítica Instrumental e Correlatas	120
Físico-Química, Termodinâmica Química, Cinética Química, Fenômenos de Transporte, Ciências dos Materiais e Correlatas	120
Microbiologia e Fermentação Industrial, Processos Químicos, Bioquímicos e Biotecnológicos da Indústria de Alimentos e Correlatas	300
Operações Unitárias, Transferência de Calor, Mecânica dos Fluidos, Transporte de Massas, Sistemas de Refrigeração e Correlatas	90
Projetos de Processos e de Instalações para Indústria de Alimentos e Correlatas	60
Complementares (Higiene e Segurança Industrial, Organização e Gestão Industrial, Administração, Economia, Informática) e Outras	120

Artigo 4º – Esta Resolução entrará em vigor, na data de sua publicação no DOU, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, 29 de outubro de 2014.
Jesus Miguel Tajra Adad – Presidente do CFQ.
Roberto Lima Sampaio – 1º Secretário do CFQ.
Publicada no DOU nº 229, Seção 1, página 112 em 26/nov/2014.

APÊNDICE VI



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Apresentação: 19/06/2020 10:50 - Mesa
PL n.3429/2020

PROJETO DE LEI Nº , DE 2020

(Do Sr. Coronel Tadeu)

Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos.

Art. 2º Cientista de Alimentos é o profissional responsável pelo acompanhamento e pela coordenação do processo de produção e transformação dos alimentos.

Art. 3º A profissão de Cientista de Alimentos será exercida:

I– pelos diplomados em curso superior de Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos, ministrado por estabelecimento de ensino superior, oficial ou reconhecido em todo o território nacional;

II– Pelos diplomados em curso similar ministrado por estabelecimentos equivalentes no exterior, após a revalidação do diploma, de acordo com a legislação em vigor;

III– Por aqueles que, embora não diplomados nos termos dos incisos I e II, venham exercendo, até a data da publicação desta lei, as atividades de Cientista de Alimentos, comprovada e ininterruptamente há, pelo menos, cinco anos.

Art. 4º Compete ao Cientista de Alimentos:

I – Gerenciamento e responsabilidade técnica no âmbito da produção, controle e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

Documento eletrônico assinado por Coronel Tadeu (PSL/SP), através do ponto SDR_56354, na forma do art. 102, § 1º, do RICD c/c o art. 2º, do Ato da Mesa n. 80 de 2016.
CD200172937400

Apresentação: 19/06/2020 10:50 - Mesa
PL n.3429/2020

□

II – Assistência, assessoria, consultoria, elaboração de orçamento, divulgação e comercialização, no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

III – Vistoria, perícia, avaliação, arbitramento e serviços técnicos; elaboração e análise de pareceres, laudos e atestados no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

IV – Exercício do magistério, respeitada a legislação específica;

V – Desempenho de cargos e funções técnicas no âmbito do desenvolvimento de produtos e processos no sistema alimentar;

VI – Pesquisa e desenvolvimento de métodos analíticos, processos e produtos;

VII – Análise química, físico-química, bioquímica, toxicológica, microbiológica, microscópica, sensorial, padronização e controle de qualidade de matérias primas, insumos, alimentos, águas e resíduos;

VIII – Garantia e controle da qualidade de matérias primas, insumos, processos, alimentos e serviços alimentares;

IX – Processamento de produtos alimentícios e insumos;

X – Aproveitamento, controle e tratamento de resíduos;

XI – Gerenciamento de operações e manutenção de equipamentos e instalação;

XII – Estudo de viabilidade legal, técnica e econômica, elaboração e execução de projetos no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

XIII – Estudo, proposição e aplicação de legislação no âmbito de matérias primas, insumos e alimentos;

XIV – Integração em equipes de marketing, operações de abastecimento, logística de distribuição e comercialização.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 30 dias a contar da data de sua publicação.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Documento eletrônico assinado por Coronel Tadeu (PSL/SP), através do ponto SDR_56354, na forma do art. 102, § 1º, do RICD c/c o art. 2º, do Ato da Mesa n. 80 de 2016.
CD200172937400

Apresentação: 19/06/2020 10:50 - Mesa
PL n.3429/2020

□

JUSTIFICAÇÃO

Os questionamentos acerca dos fundamentos que justificam a regulamentação de determinada profissão estão superados, tendo em vista as reiteradas decisões do Supremo Tribunal Federal – STF no sentido de que o princípio do livre exercício profissional, constante do inciso XIII do art. 5º da Constituição Federal, somente pode ser restringido quando ocorrer algum dano à sociedade.

É justamente com base nessa fundamentação que apresento este projeto de lei regulamentando a profissão de Cientista de Alimentos, profissional cuja atuação tem sido cada vez mais demandada no país.

O Cientista de Alimentos é o profissional responsável pelo acompanhamento e pela coordenação do processo de produção e transformação dos alimentos e a sua atuação é de fundamental importância na preservação da qualidade dos alimentos, o que tem repercussão direta na prevenção da saúde da sociedade.

A sua área de competência envolve a pesquisa e o desenvolvimento de produtos alimentícios, a atuação no processamento e na conservação de produtos alimentícios, a realização de análises químicas e biológicas em alimentos *in natura* e em alimentos processados pela indústria e o desenvolvimento de programas de educação para o consumo e a produção de alimentos.

A atuação do Cientista de Alimentos não se confunde com a atuação de outros profissionais que podem atuar na área de alimentos, mas sim, complementando-a. Abaixo uma explicação sucinta desta diferença da atuação dos diferentes profissionais e suas responsabilidades específicas:

CIENTISTA DE ALIMENTOS: o profissional formado em Ciências dos Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos é focado no conhecimento do alimento em todos os seus aspectos físico-químicos, microbiológicos, bioquímicos e tecnológicos, incluindo nutrição, características sensoriais, marketing, logística e gestão da qualidade. Acompanha o alimento em todas as suas etapas desde o campo até a mesa do consumidor e as interações Alimento - Homem - Meio Ambiente.

Este profissional estuda Química de alimentos, Microbiologia de alimentos, Cálculo, Análise de alimentos, Higiene e Legislação, Tecnologias (em

Documento eletrônico assinado por Coronel Tadeu (PSL/SP), através do ponto SDR_56354, na forma do art. 102, § 1º, do RICD c/c o art. 2º, do Ato da Mesa n. 80 de 2016.
CD200172937400

Apresentação: 19/06/2020 10:50 - Mesa
PL n.3429/2020

carnes e ovos, leite, pescado, frutas e hortaliças, etc.), Gestão da qualidade, Antropologia da Alimentação, Gestão do Agronegócio, Gastronomia Molecular, Economia, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Agrárias.**

Seu ramo de atuação se dá em: Gerenciamento de projetos agroindustriais, desenvolvimento de produtos, segurança dos alimentos, gestão da qualidade, assuntos regulatórios, processamento e conservação de alimentos, manejo e reaproveitamento de resíduos, marketing, análise sensorial, consultoria nas áreas de alimentação e nutrição.

NUTRICIONISTA: o profissional formado em Nutrição é focado em desenvolver ações que contribuam para preservar a saúde do homem através da sua alimentação.

Este profissional estuda as propriedades nutricionais dos alimentos, como elaborar cardápios adequados, anatomia, fisiologia, educação alimentar, nutrição clínica, saúde pública, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Biológicas.**

Seu ramo de atuação se dá em: Serviços de alimentação coletiva, restaurantes, hotelaria, serviços de bufê e de alimentos congelados, hospitais, clínicas, spas, programas de merenda escolar.

ENGENHEIRO DE ALIMENTOS: o profissional formado em Engenharia de Alimentos é focado em desenvolver projetos e processos para a indústria de alimentos, utilizando seus conhecimentos de engenharia.

Este profissional estuda Cálculo diferencial e integral, Estatística, Mecânica geral, Resistência dos materiais, Processamento de dados, Química de alimentos, Microbiologia, Embalagens, Qualidade, Operações unitárias, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Exatas.**

Seu ramo de atuação se dá em: Indústrias de alimentos, Desenvolvimento de embalagens, Desenvolvimento de processos e plantas, Garantia da qualidade, Processamento e Conservação de alimentos.

As atribuições relatadas acima reforçam a afirmativa que fizemos sobre a importância do trabalho desenvolvido pelos Cientistas de Alimentos, uma

Documento eletrônico assinado por Coronel Tadeu (PSL/SP), através do ponto SDR_56354, na forma do art. 102, § 1º, do RICD c/c o art. 2º, do Ato da Mesa n. 80 de 2016.
CD200172937400

Apresentação: 19/06/2020 10:50 - Mesa
PL n.3429/2020

□

vez que a atuação desses profissionais trará segurança à sociedade quanto à qualidade dos alimentos que se está sendo consumindo em nosso País.

A regulamentação da profissão de Cientista de alimentos vai de encontro com a necessidade do país em assegurar o direito humano à alimentação adequada que se insere na segurança alimentar e nutricional a todos, de forma a propiciar o bem-estar e a saúde da população. Com sua formação generalista, humanista, crítica e reflexiva este profissional está apto a atuar em todos os níveis do sistema alimentar, desde a obtenção da matéria prima até o consumo do alimento, com base no rigor técnico e científico, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

É evidente o interesse público que respalda a apresentação do presente projeto de lei, o que nos dá segurança em requerer o apoio de nossos ilustres Pares para a sua aprovação.

Sala das Sessões, em de de 2020.

Coronel Tadeu
Deputada Federal
PSL/SP

Documento eletrônico assinado por Coronel Tadeu (PSL/SP), através do ponto SDR_56354, na forma do art. 102, § 1º, do RICD c/c o art. 2º, do Ato da Mesa n. 80 de 2016.

CD200172937400

PL 3429/2020

Projeto de Lei

Situação: Aguardando Designação de Relator(a) na Comissão de Trabalho (CTRAB)

Identificação da Proposição

Autor
Coronel Tadeu - PSL/SP

Apresentação
19/06/2020

Ementa
Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos.

Informações de Tramitação

Forma de apreciação
Proposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II

Regime de tramitação
Ordinário (Art. 151, III, RICD)

Despacho atual:

Data	Despacho
28/03/2023	Decisão da Presidência de 28/03/2023, conforme o seguinte teor: "Tendo em vista a edição da Resolução da Câmara dos Deputados n. 1/2023 [...], criando a Comissão de Trabalho e a Comissão de Administração e Serviço Público, revejo o despacho de distribuição aposto..."..."para o fim de determinar sua redistribuição à Comissão de Trabalho, em substituição à Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, extinta pela mesma Resolução".

Última Ação Legislativa

Data	Ação
14/06/2022	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** Designado Relator, Dep. Bohn Gass (PT-RS)
31/01/2023	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** (Fim de Legislatura) O Relator, Dep. Bohn Gass, deixou de ser membro da Comissão
28/03/2023	**Mesa Diretora da Câmara dos Deputados (MESA)** Decisão da Presidência de 28/03/2023, conforme o seguinte teor: "Tendo em vista a edição da Resolução da Câmara dos Deputados n. 1/2023 [...], criando a Comissão de Trabalho e a Comissão de Administração e Serviço Público, revejo o despacho de distribuição aposto..."..."para o fim de determinar sua redistribuição à Comissão de Trabalho, em substituição à Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, extinta pela mesma Resolução".

Documentos Anexos e Referenciados

Avulsos	Legislação Citada	Mensagens, Ofícios e Requerimentos (0)
Destaques (0)	Histórico de Pareceres, Substitutivos e Votos (1)	Relatório de conferência de assinaturas
Emendas (1)	Recursos (0)	
Histórico de despachos (2)	Redação Final	

Pareceres Aprovados ou Pendentes de Aprovação

Comissão	Parecer
Comissão de Trabalho (CTRAB)	-
Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC)	-

Tramitação

Data ▼	Andamento
19/06/2020	**Mesa Diretora da Câmara dos Deputados (MESA)** • Apresentação do Projeto de Lei n. 3429/2020, pelo Deputado Coronel Tadeu (PSL/SP), que "Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos. OCongresso Nacionaldecreta:".
04/12/2020	**Mesa Diretora da Câmara dos Deputados (MESA)** • Às Comissões de Trabalho, de Administração e Serviço Público e Constituição e Justiça e de Cidadania (Art. 54 RICD) - Art. 24, IIProposição Sujeita à Apreciação Conclusiva pelas Comissões - Art. 24 II. Regime de Tramitação: Ordinária (Art. 151, III, RICD)
09/12/2020	**COORDENAÇÃO DE COMISSÕES PERMANENTES (CCP)** • Encaminhada à publicação. Publicação Inicial em avulso e no DCD de 10/12/20 PÅG 257.
10/03/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Recebimento pela CTASP.
31/03/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Designado Relator, Dep. Kim Kataguiri (DEM-SP)
01/04/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Prazo para Emendas ao Projeto (5 sessões a partir de 05/04/2021)
13/04/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Devolvida pelo Relator sem Manifestação que comunicou a impossibilidade de atuar como relator do PL 3429/2020 em 31/03/2021 - 17:37 hs.
14/04/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Designado Relator, Dep. Sanderson (PSL-RS)
20/04/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Encerrado o prazo de 5 sessões para apresentação de emendas ao projeto (de 01/04/2021 a 20/04/2021). Não foram apresentadas emendas.
11/11/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Apresentação do Parecer do Relator n. 1 CTASP, pelo Deputado Sanderson (PSL/RS). • Parecer do Relator, Dep. Sanderson (PSL-RS), pela aprovação, com emenda.
23/11/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP) - *14:00*** • Aprovado o Requerimento de Retirada de Pauta, do Deputado Alexis Fonteyne.
30/11/2021	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP) - *09:30*** • Aprovado o Requerimento de Retirada de Pauta, do Deputado Tiago Mitraud.
27/04/2022	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • (Instalação da Comissão) O Relator, Dep. Sanderson, não integrava a Comissão na data da instalação (deixou de ser membro em 02/02/2022)
14/06/2022	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • Designado Relator, Dep. Bohn Gass (PT-RS)
31/01/2023	**Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público (CTASP)** • (Fim de Legislatura) O Relator, Dep. Bohn Gass, deixou de ser membro da Comissão
28/03/2023	**Mesa Diretora da Câmara dos Deputados (MESA)** • Decisão da Presidência de 28/03/2023, conforme o seguinte teor: "Tendo em vista a edição da Resolução da Câmara dos Deputados n. 1/2023 [...], criando a Comissão de Trabalho e a Comissão de Administração e Serviço Público, revejo o despacho de distribuição aposto..."..."para o fim de determinar sua redistribuição à Comissão de Trabalho, em substituição à Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público, extinta pela mesma Resolução".

APÊNDICE VII

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Bacharel

Coordenador

Atuação

O profissional poderá atuar na indústria de alimentos nas funções de desenvolvimento e acompanhamento de processos agroindustriais, no controle de qualidade e conservação de alimentos, bem como no desenvolvimento de novos produtos. Além da indústria, esse profissional poderá atuar em órgãos governamentais de fiscalização e prestação de consultorias. O profissional estará apto a cursar programas de pós-graduação, e consequentemente ingressar como pesquisador e docente, em nível superior, nas diferentes áreas específicas do curso, bem como nas áreas correlatas.

Reconhecimento:
Autorização:

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	2400	Mínimo	4,0
Disciplinas optativas	240	Padrão	4,0
Total	2640	Máximo	6,5

Currículo do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária Cr(T-P)	Total Horas	Pré-requisito (Pré ou Co-requisito)*	Semestre de Oferecimento
Código	**Nome**				
		1º período			
CAL 100	Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos	2(2-0)	30		
CRP 251	Antropologia da Alimentação	3(3-0)	45		
MAP 191	Fundamentos de Matemática Elementar	4(4-0)	60		
QAM 101	Química Geral	3(3-0)	45		
QAM 107	Laboratório de Química Geral	2(0-2)	30	QAM 101* ou QAM 103*	
QAM 138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45		
QAM 139	Química Orgânica Experimental I	2(0-2)	30	QAM 138* ou (QAM 232*)	
Total		19	285		

Total Acumulado		19	285	
		2º período		
CAL 116	Informática aplicada à Ciência e Tecnologia de Alimentos	2(0-2)	30	
CAL 200	Fundamentos e Metodologia de Extensão Universitária	2(2-0)	30	
CAL 250	Bioquímica de Alimentos	4(4-0)	60	QAM 138
CBI 102	Biologia Celular	2(2-0)	30	CBI 104*
CBI 104	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	CBI 102*
CRP 290	Português Instrumental I	4(4-0)	60	
ECV 112	Desenho Técnico I	2(0-2)	30	
Total		18	270	
Total Acumulado		37	555	
		3º período		

CAL 151	Métodos físico-químicos de análises em alimentos	4(2-2)	60	CAL 250* ou CBI 250*
CAL 330	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	(QAM 101 ou QAM 102) e (CAL 250 ou CBI 250)
CBI 270	Microbiologia Geral	4(2-2)	60	CBI 102 e CBI 104 e (CBI 250 ou CAL 250)
ESP 105	Iniciação à Estatística	4(4-0)	60	MAP 191 ou MAP 195 ou MAP 199
QAM 151	Físico-Química I	3(3-0)	45	(MAP 191 ou MAP 195 ou MAP 199) e (QAM 101 ou QAM 102)
Total		19	285	
Total Acumulado		56	840	

		4º período		
CAL 117	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 270
CAL 232	Mecânica, Temodinâmica e Fenômenos de Transporte	4(4-0)	60	QAM 151 e (MAP 191 ou FRP 201)
CAL 260	Metodologia de Pesquisa em Alimentos	4(4-0)	60	ESP 105
CAL 331	Química de Alimentos II	4(2-2)	60	(QAM 101 ou QAM 102) e (CAL 250 ou CBI 250)
CAL 360	Princípios de Conservação de Alimentos	4(2-2)	60	CBI 270
Total		20	300	
Total Acumulado		76	1140	
		5º período		
CAL 352	Análise Sensorial	3(2-1)	45	CAL 260 ou AGR 194 ou ESP 201

CAL 361	Processos Bioquímicos Industriais	2(2-0)	30	CAL 117
CAL 365	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	6(4-2)	90	CAL 232 ou CAL 231
CAL 420	Legislação de Alimentos	2(2-0)	30	CBI 270*
CAL 471	Processamento de Cereais, Raízes e Tubérculos	4(2-2)	60	CAL 250 ou CBI 250
Total		17	255	
Total Acumulado		93	1395	
		6º período		
CAL 220	Toxicologia de Alimentos	2(2-0)	30	CBI 250 ou CAL 250
CAL 461	Higiene Industrial e de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117
CAL 462	Tratamento de Resíduos de Indústrias de Alimentos	2(2-0)	30	CAL 117
CAL 482	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4(2-2)	60	CBI 270

CAL 490	Embalagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 330
CAL 497	Trabalho de Conclusão de Curso I	2(2-0)	30	CAL 260
Total		18	270	
Total Acumulado		111	1665	
		7º período		
CAL 341	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(4-0)	60	CAL 117 e (ESP 105 ou NUR 260 ou ESP 201)
CAL 421	Projetos Agroindustriais	4(2-2)	60	CAL 232 ou FRP 102
CAL 470	Processamento de Leite e Produtos Lácteos	4(2-2)	60	CBI 270
CAL 475	Tecnologia de Carnes, Mel e Ovos	4(2-2)	60	CBI 270
Total		16	240	
Total Acumulado		127	1905	
		8º período		

CAL 400	Seminário de Estágio Supervisionado	1(1-0)	15	CAL 498*
CAL 430	Atividades de Extensão I	0(0-8)	120	
CAL 491	Atividades Complementares	0(0-2)	30	2000 TOT
CAL 498	Estágio Supervisionado	0(0-16)	240	CAL 360
CAL 499	Trabalho de Conclusão de Curso II	6(0-6)	90	CAL 497
Total		7	495	
Total Acumulado		134	2400	
		Disciplinas Optativas		
ADE 104	Teoria Geral da Administração	4(4-0)	60	
ADE 190	Introdução à Economia	4(4-0)	60	
ADE 310	Análise de Custos	4(4-0)	60	CIC 100
ADE 311	Análise de Custos II	4(4-0)	60	ADE 310 ou CIC 301
ADE 390	Economia Rural	2(2-0)	30	

ADE 391	Administração Rural	4(4-0)	60	ADE 194 ou ADE 390*
ADE 395	Políticas Governamentais Aplicadas ao Agronegócio	4(4-0)	60	ADE 194 ou ADE 390
AGR 194	Estatística Experimental	4(4-0)	60	ESP 105 ou ESP 201
AGR 240	Genética	4(4-0)	60	CBI 102 e CBI 104
CAL 398	Sistemas coloidais em formulações alimentares	4(4-0)	60	CAL 232 ou FRP 102 ou FRP 202
CAL 401	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos I	2(2-0)	30	
CAL 402	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos II	4(2-2)	60	
CAL 403	Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos III	4(4-0)	60	

CAL 410	Fisiologia pós-colheita	2(2-0)	30	CBI 250 ou CAL 250 e 1000 TOT
CAL 431	Atividades de Extensão II	0(0-2)	30	
CAL 450	Desidratação e Secagem de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 232 ou FRP 102
CAL 472	Produtos Lácteos Fermentados	4(2-2)	60	CAL 470*
CAL 474	Tecnologia de Óleos e Gorduras	4(2-2)	60	CBI 270
CAL 476	Tecnologia de Bebidas	4(2-2)	60	CAL 361
CAL 480	Tecnologia de Café e Cacau	4(2-2)	60	CBI 270*
CAL 485	Tecnologia de Amidos, Massas Alimentícias e Panificados	4(2-2)	60	CAL 471 ou CAL 489
CAL 492	Inovações em Embalagens de Alimentos	4(2-2)	60	CAL 117
CAL 494	Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	4(2-2)	60	CAL 352 ou NUR 270

CAL 495	Enzimologia Aplicada em Alimentos	4(3-1)	60	CAL 250 ou CBI 250
CBI 256	Biologia Molecular	4(4-0)	60	CBI 250 ou CAL 250
CIC 100	Contabilidade Geral	4(4-0)	60	
CRP 280	LIBRAS Língua Brasileira de Sinais	3(1-2)	45	
CRP 292	Introdução à Informática	4(2-2)	60	
CRP 296	Instituições de Direito	4(4-0)	60	
CRP 297	Sociologia Geral	4(4-0)	60	
CRP 390	Direito Agrário e Legislação de Terras	3(3-0)	45	
CRP 394	Legislação Ambiental I	2(2-0)	30	
CRP 395	Legislação Ambiental II	2(2-0)	30	CRP 394
ENP 320	Logística	4(4-0)	60	AGR 194*

FRP 103	Introdução às Ondas e à Ótica	2(2-0)	30	CAL 232 ou FRP 102 ou FRP 201
FRP 104	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	30	CAL 232 ou FRP 102 ou FRP 202
FRP 111	Laboratório de Física Geral	2(0-2)	30	CAL 232 ou FRP 102 ou FRP 203
FRP 310	Instrumentação para ensino e automação	0(0-4)	60	
MAP 205	Cálculo II	4(4-0)	60	MAP 191 ou MAP 195 ou MAP 199
MAP 250	Cálculo III	5(5-0)	75	MAP 205 e MAP 298
MAP 270	Cálculo Numérico	3(3-0)	45	MAP 298 e MAP 205

MAP 298	Geometria Analítica e Álgebra Linear	4(4-0)	60	MAP 100 ou MAP 191 ou MAP 199 ou MAP 195*
NUR 285	Psicologia	4(4-0)	60	
NUR 290	Dinâmica de Grupo	4(4-0)	60	
NUR 410	Alimentos Funcionais	2(2-0)	30	
NUR 454	Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC	4(2-2)	60	
SIN 110	Programação	6(4-2)	90	

APÊNDICE VIII

Alinhamento da Matriz Curricular com o Artigo 3º da Resolução CFQ

Categoria	Disciplinas Identificadas	CH Total	Alinhamento
Química Geral, Inorgânica, Orgânica, Ambiental, Bioquímica, Química de Alimentos e correlatas	• Química Geral (QAM101): 45 horas • Laboratório de Química Geral (QAM107): 30 horas • Fundamentos de Química Orgânica (QAM138): 45 horas • Química Orgânica Experimental I (QAM139): 30 horas • Bioquímica Fundamental (CBI250): 60 horas • Laboratório de Bioquímica (CBI251): 30 horas • Química de Alimentos I (CAL330): 90 horas • Química de Alimentos II (CAL331): 60 horas	390 horas	Atende (supera o mínimo exigido de 240 horas)
Química Analítica, Análise de Alimentos, Química Analítica Instrumental e correlatas	• Química Analítica Aplicada (QAM112): 45 horas • Laboratório de Química Analítica Aplicada (QAM119): 30 horas • Análise de Alimentos (CAL351): 60 horas	135 horas	Atende (supera o mínimo exigido de 120 horas)
Físico-Química, Termodinâmica Química, Fenômenos de Transporte, Ciências dos Materiais e correlatas	• Físico-Química I (QAM151): 45 horas • Fundamentos de Fenômenos de Transporte (CAL230): 30 horas • Introdução aos Fluidos e à Termodinâmica (FRP102): 30 horas • Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (CAL365): 90 horas	195 horas	Atende (supera o mínimo exigido de 120 horas)
Microbiologia, Fermentação Industrial, Processos Químicos, Bioquímicos e Biotecnológicos da Indústria de Alimentos e correlatas	• Microbiologia Geral (CBI270): 60 horas • Microbiologia de Alimentos (CAL117): 60 horas • Processos Bioquímicos Industriais (CAL361): 60 horas • Tecnologia de Frutas e Hortaliças (CAL482): 60 horas • Tecnologia de Carnes e Ovos (CAL475): 60 horas	300 horas	Atende (exatamente o mínimo exigido)
Operações Unitárias, Transferência de Calor, Mecânica dos Fluidos, Transporte de Massas, Sistemas de Refrigeração e correlatas	• Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (CAL365): 90 horas	90 horas	Atende (exatamente o mínimo exigido)
Projetos de Processos e Instalações para Indústria de Alimentos e correlatas	• Projetos Agroindustriais I (ENP337): 60 horas	60 horas	Atende (exatamente o mínimo exigido)

Fonte: Elaboração Própria

APÊNDICE IX

Alinhamento da Matriz Curricular com o PL 3429/2020

Área de Competência	Competências Previstas na PL	Disciplinas Relacionadas	Alinhamento
Controle de Qualidade	• Garantia e controle da qualidade de matérias-primas, insumos, processos, alimentos e serviços alimentares.	• Análise de Alimentos (CAL351): 60 horas • Higiene Industrial e de Alimentos (CAL461): 60 horas • Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos (CAL341): 60 horas	Atende plenamente
Pesquisa e Desenvolvimento	• Desenvolvimento de produtos e processos no sistema alimentar. • Pesquisa e desenvolvimento de métodos analíticos.	• Desenvolvimento de Novos Produtos (CAL494): 60 horas • Tecnologia de Frutas e Hortaliças (CAL482): 60 horas • Processos Bioquímicos Industriais (CAL361): 60 horas	Atende plenamente
Legislação e Regulamentação	• Estudo, proposição e aplicação de legislação no âmbito de matérias-primas, insumos e alimentos.	• Legislação de Alimentos (CAL420): 30 horas • Direito Agrário e Legislação de Terras (CRP390): 45 horas	Atende parcialmente
Processamento de Alimentos	• Processamento de produtos alimentícios e insumos.	• Operações Unitárias na Indústria de Alimentos (CAL365): 90 horas • Tecnologia de Carnes e Ovos (CAL475): 60 horas • Tecnologia de Frutas e Hortaliças (CAL482): 60 horas	Atende plenamente
Gestão e Logística	• Integração em equipes de marketing, operações de abastecimento, logística de distribuição e comercialização.	• Logística (ENP320): 60 horas • Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos (CAL341): 60 horas	Atende plenamente

Fonte: Elaboração Própria (2025)

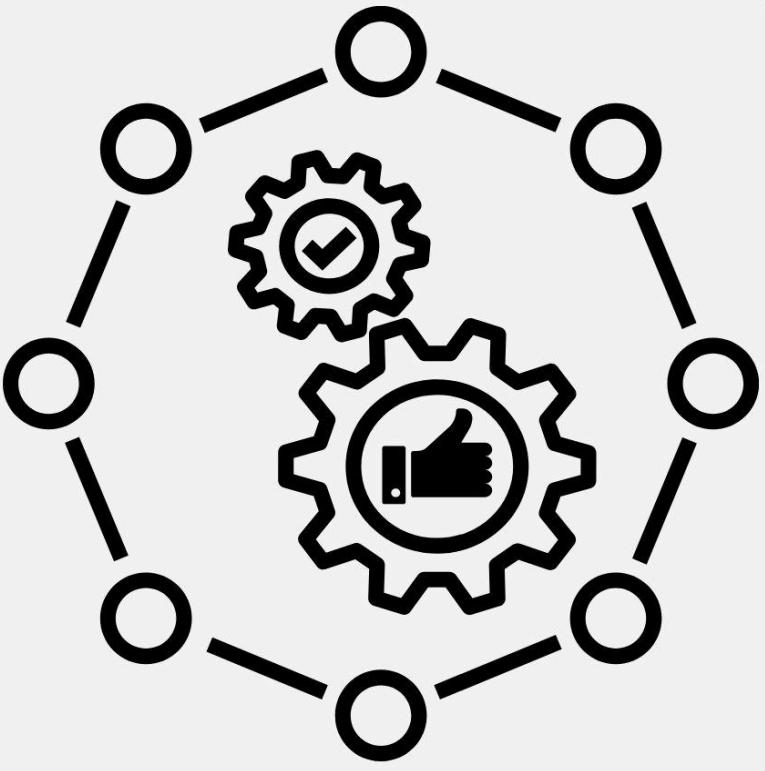
APÊNDICE X

PRODUTO TÉCNICO TECNOLÓGICO (PTT)



UFV NA MINHA EMPRESA

Relatório técnico apresentado pelo mestrando **Luciano Lopes Pereira** ao Mestrado Profissional em Administração Pública em Rede, sob orientação do professor **Fábio André Teixeira**, e coorientação do professor **Gilberto Venâncio Luiz**, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Administração Pública.



SUMÁRIO

Resumo 03

Contexto 04

Público-alvo da proposta 05

Descrição da situação-problema 06

Objetivos da proposta de intervenção 07

Proposta de intervenção 08

Etapas da intervenção 09

Responsáveis pela proposta de intervenção e data 11

Referências 12

Protocolo de recebimento 13

RESUMO

O Produto Técnico Tecnológico intitulado "UFV na minha empresa" propõe a criação de um programa institucional de extensão universitária da Universidade Federal de Viçosa (UFV), com foco na aproximação sistemática entre universidade e setor produtivo regional. A iniciativa parte do reconhecimento de que, embora a UFV tenha excelência reconhecida na formação de profissionais e produção de conhecimento, sua atuação extensionista ainda carece de presença efetiva no ambiente empresarial.

A proposta é alicerçada no diagnóstico institucional que revela: baixa inserção profissional local dos egressos, falta de mecanismos formais de articulação com empresas, pouca visibilidade dos cursos junto a gestores de RH e um modelo de extensão predominantemente voltado para escolas e comunidades, e não para o mercado de trabalho regional. Este cenário limita a empregabilidade dos formandos e enfraquece a presença estratégica da universidade como vetor de desenvolvimento territorial.

Fundamentada em autores como Gadotti (2017), Pereira (2020), Silva *et al* (2019) e nas diretrizes da Resolução CNE/CES nº 7/2018, a intervenção propõe um conjunto de ações organizadas por ciclos trimestrais, que envolvem: mapeamento de empresas, visitas técnicas da universidade aos ambientes corporativos, mostra de egressos, produção de material institucional, construção de indicadores de impacto e formação de parcerias institucionais para estágios, pesquisa aplicada e inovação.

O projeto valoriza os egressos como representantes vivos da universidade dentro das empresas, promove a curricularização da extensão de forma aplicada e mensurável, e insere a UFV de maneira propositiva no contexto econômico e social da região. A estratégia contempla diferentes públicos-alvo — empresas, egressos, estudantes, docentes e setores institucionais — promovendo um ciclo virtuoso de reconhecimento mútuo, empregabilidade e inovação.

Com alto potencial de replicabilidade, o PTT "UFV na minha empresa" visa fortalecer o papel da extensão como eixo de conexão entre saber acadêmico e mundo do trabalho, reposicionando a universidade como agente transformador do território. A sua implementação poderá consolidar a imagem da UFV como formadora de profissionais reconhecidos pelo mercado, indutora de desenvolvimento regional e promotora do conhecimento aplicado à realidade social e produtiva.

> *"A universidade deve assumir um papel propositivo e ativo nos territórios em que está inserida"* (Gadotti, 2017)

CONTEXTO

A Universidade Federal de Viçosa (UFV), assim como outras instituições públicas de ensino superior brasileiras, é reconhecida por seu papel estratégico na formação de profissionais qualificados e na produção de conhecimento científico, tecnológico e socialmente relevante. Nesse contexto, a extensão universitária configura-se como uma dimensão essencial da universidade, articulando ensino e pesquisa com a sociedade.

Segundo Frizzo, Marin e Schellin (2016), a extensão é elemento estruturante da universidade pública no Brasil, pois possibilita uma atuação transformadora por meio da prática crítica, dialógica e interdisciplinar. No entanto, essa função da universidade ainda é mais visível nas ações voltadas a escolas e comunidades de base, com pouca inserção no ambiente produtivo regional.

Diversos autores apontam que o distanciamento entre universidade e empresas compromete a formação integral e aplicada dos estudantes. Para Gaviria (2019), a construção do projeto educativo de formação efetiva o compromisso da educação superior com o desenvolvimento dos territórios e suas populações. Ainda, Silva *et al* (2019) reforçam que é preciso superar a dicotomia entre teoria e prática, assumindo a extensão universitária como meio de oxigenar a construção de conhecimento e enriquecer as aprendizagens dos discentes.

A formação profissional de qualidade, hoje, exige diálogo constante com o setor produtivo. Como destaca Pereira (2020), o vínculo universidade-empresa fortalece o reconhecimento dos cursos e profissionais formados, ao mesmo tempo que gera oportunidades de inovação aplicada.

No entanto, esse vínculo precisa ser construído não apenas por iniciativas pontuais, mas por projetos sistematizados e institucionalizados no plano da extensão universitária.

Por sua vez, Morais e Palmeirão (2025) analisam que grande parte das universidades brasileiras ainda falha em articular suas ações de extensão com os territórios empresariais locais, perdendo uma oportunidade estratégica de impacto social e desenvolvimento regional. A curricularização da extensão, conforme Resolução CNE/CES nº 7/2018, amplia a responsabilidade da universidade nesse campo.

Diante disso, este Produto Técnico Tecnológico propõe o programa "UFV na minha empresa", uma estratégia de extensão universitária institucional que visa apresentar a universidade — por meio de seus cursos, estudantes e egressos — dentro de ambientes empresariais. Trata-se de um movimento de "mão dupla": ao invés de apenas atrair alunos do ensino médio para conhecerem a UFV, leva-se a universidade até as empresas para mostrar quem ela forma e como contribui com o desenvolvimento da região.

Essa iniciativa busca contribuir para uma extensão mais integrada, voltada à realidade profissional, ao fortalecimento de redes UFV–egressos–empresas e à valorização do papel social da universidade como protagonista do desenvolvimento local.

PROFIAP
MESTRADO PROFISSIONAL EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

PÚBLICO-ALVO

O projeto "UFV na minha empresa" foi concebido com foco em múltiplos segmentos estratégicos que interagem com a universidade em diferentes dimensões. Seu público-alvo pode ser agrupado da seguinte forma:

1. Empresas Regionais (Públicas e Privadas)
Micro, pequenas, médias e grandes empresas localizadas na região de abrangência da UFV, especialmente aquelas com potencial de contratação de profissionais e interesse em cooperação técnica, científica e formativa com a universidade. Inclui setores como agronegócio, tecnologia, indústria, comércio, serviços e organizações sociais.

2. Profissionais Formados pela UFV (Egressos)
Alunos graduados pela UFV, de diferentes cursos e áreas do conhecimento, que atuam ou desejam atuar no mercado regional. São protagonistas da mostra de egressos e atuam como vetores de reconhecimento da universidade dentro das empresas.

3. Estudantes de Graduação da UFV
Alunos matriculados em cursos de graduação, especialmente aqueles envolvidos em atividades de extensão, projetos de estágio ou nas equipes técnicas de visitação. São beneficiários indiretos do projeto por meio da ampliação de oportunidades de estágio e empregabilidade.

4. Coordenadores de Curso e Núcleos Docentes Estruturantes (NDEs)
Docentes responsáveis pela organização curricular dos cursos, que podem utilizar os dados do projeto para alinhar a formação acadêmica às demandas do mercado regional, fortalecendo a curricularização da extensão.

5. Setores Institucionais da UFV
Órgãos como DXC (Diretoria de Extensão e Cultura), DRE (Diretoria de Ensino), DPG (Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação), que têm papel na articulação e apoio operacional da proposta.

6. Sociedade em Geral
De forma ampla, a sociedade regional se beneficia indiretamente da maior inserção dos profissionais da UFV nas empresas, por meio do fomento à inovação, à geração de renda, ao desenvolvimento territorial e à valorização da educação pública de qualidade.

"É preciso superar a dicotomia entre teoria e prática, assumindo a extensão universitária como meio de oxigenar a construção de conhecimento e enriquecer as aprendizagens dos discentes" (Silva *et al*, 2019).

DESCRIÇÃO DA SITUAÇÃO-PROBLEMA

1. Diagnóstico Institucional e Regional

A Universidade Federal de Viçosa (UFV) é reconhecida nacionalmente pela qualidade de seus cursos de graduação e pós-graduação, formando profissionais altamente capacitados em diversas áreas do conhecimento, com destaque para agrárias, engenharias, biotecnologia, ciências sociais e ciências aplicadas. Seu impacto formativo se estende para além dos limites de seus *campi*, alcançando municípios do entorno e outros estados. No entanto, uma análise interna das ações extensionistas mostra que a maioria das iniciativas está concentrada em três frentes:

- comunidades vulneráveis;
- escolas públicas;
- eventos internos de ciência e cultura.

Enquanto isso, a relação entre universidade e setor produtivo regional permanece fragmentada, pouco estruturada institucionalmente e, em geral, baseada em relações às vezes informais entre docentes e empresas. Em estudo recente sobre a curricularização da extensão, Miguel (2023) alerta que universidades que não integram o setor produtivo em suas ações extensionistas correm o risco de formar profissionais distantes das demandas reais do território. Segundo o autor, há uma lacuna institucional entre o saber acadêmico e os espaços onde o conhecimento será aplicado.

Além disso, o levantamentos realizados neste estudo, indicam que menos de 30% dos egressos conseguem o primeiro emprego na própria microrregião, o que sugere uma baixa absorção profissional local e um possível desconhecimento do potencial técnico-científico da formação da UFV por parte das empresas.

2. Delimitação da Situação-Problema

A partir do diagnóstico realizado, identifica-se a seguinte situação-problema: Embora a UFV forme profissionais qualificados e promova ações extensionistas com forte presença social, existe uma lacuna estratégica na sua articulação com o setor empresarial da região, que dificulta o aproveitamento pleno do potencial formativo e técnico da universidade para o desenvolvimento local. Essa lacuna se expressa em:

- Falta de ações sistemáticas da UFV dentro de ambientes empresariais;
- Baixa visibilidade dos cursos da universidade junto aos gestores de RH regionais;
- Pouca inserção profissional local dos egressos;
- Ausência de mecanismos regulares de monitoramento e cooperação entre a universidade e o setor produtivo;
- Redução da eficácia da extensão universitária profissionalizante, ao não contemplar ambientes de aplicação prática do conhecimento.

Essa realidade compromete o tripé universitário ensino–pesquisa–extensão, afasta a universidade do seu território e limita o papel institucional da UFV como vetor de inovação, empregabilidade e transformação social.

Portanto, é necessária uma proposta estruturada de intervenção extensionista que aproxime universidade e empresas, com planejamento, periodicidade, indicadores e articulação com as diretrizes da formação superior.

> *"Há uma lacuna institucional entre o saber acadêmico e os espaços onde o conhecimento será aplicado"* (Miguel, 2023).

OBJETIVO DA PROPOSTA

Instituir e operacionalizar um programa de extensão da UFV voltado à aproximação entre a universidade e empresas regionais, visando à promoção da visibilidade institucional, à empregabilidade dos egressos e à articulação de parcerias para inovação e desenvolvimento regional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mapear empresas regionais com potencial de absorção de profissionais da UFV;
- Promover ações presenciais da universidade dentro do ambiente corporativo;
- Divulgar os cursos da UFV por meio dos seus profissionais formados;
- Fomentar oportunidades de estágio, trainee e emprego;
- Estimular projetos conjuntos de extensão, pesquisa e inovação;
- Monitorar a empregabilidade dos egressos.

ETAPAS DA INTERVENÇÃO

Etapa 1 – Mapeamento Estratégico e Diagnóstico Empresarial

- Objetivo: conhecer o perfil das empresas regionais e identificar pontos de convergência com os cursos da UFV.
- Instrumento: Formulário estruturado com questões sobre demandas por competências, histórico de vínculos com universidades, absorção de estagiários/egressos e interesse em cooperação.
- Base Teórica: Pereira (2020) destaca que o primeiro passo para cooperação universidade-empresa é ouvir e compreender o mercado, o que cria sentido para a presença universitária.

Etapa 2 – Visitas Institucionais e Apresentação da Universidade

- Objetivo: levar a UFV até o interior das empresas e apresentar sua capacidade formativa, pesquisa e extensão.
- Como será feito:
  - Visita presencial com representantes institucionais (DXC, coordenações, docentes, extensionistas);
  - Apresentação visual dos cursos, laboratórios, dados de empregabilidade e competências desenvolvidas;
  - Exibição de vídeos com depoimentos de egressos e gestores que os contrataram.

Etapa 3 – Mostra de Egressos: "Quem a UFV forma?"

- Objetivo: tornar visíveis os profissionais formados pela UFV que atuam na região.
- Como será feito:
  - Egressos que trabalham na empresa ou em áreas correlatas serão convidados a apresentar sua trajetória;
  - Será construído o "Portfólio Eletrônico de Egressos", com perfis, competências e áreas de atuação, entregue aos RHs;
  - Publicação online: Guia dos Egressos UFV – com dados atualizados por curso, cursores de carreira, contatos profissionais e área de inserção.

Etapa 4 – Rodadas de Parcerias: Intercâmbio Universidade-Empresa

- Objetivo: estimular cooperação formal e projetos conjuntos.
- Como será feito:
  - Encontros entre gestores de RH e coordenadores de curso;
  - Discussão de possibilidades de estágios, visitas técnicas, temas para TCC, Projetos Integradores e parcerias de P&D;
  - Assinatura de termos de cooperação técnica, estágios não obrigatórios e convênios de extensão.

> "Fazer chegar à população o conhecimento sistemático gerado no ambiente universitário é uma forma de fazer valer a missão *social da universidade na construção da cidadania"* (Silva *et al*, 2019).

Etapa 5 – Visibilidade e Comunicação

- Objetivo: ampliar a presença simbólica da UFV no mercado.
- Instrumentos:
  - Produção de peças institucionais específicas para o setor empresarial;
  - Distribuição de folders com perfis dos cursos e dos egressos por eixo temático (Engenharias, Agrárias, Computação etc.);
  - Criação de um "Painel Digital dos Egressos" hospedado no site da DXC/UFV;
  - Divulgação das visitas e depoimentos via redes sociais da universidade.

Etapa 6 – Avaliação e Monitoramento

- Objetivo: garantir a melhoria contínua e gerar evidências de impacto.
- Indicadores Quantitativos:
  - Nº de empresas visitadas por ciclo;
  - Nº de egressos convidados e inseridos;
  - Nº de convênios firmados;
  - Nº de estágios ou *trainees* iniciados.
- Indicadores Qualitativos:
  - Grau de satisfação das empresas;
  - Percepção de reconhecimento institucional;
  - Empregabilidade dos egressos.

SÍNTESE DA AÇÃO DA UFV NO MERCADO REGIONAL

A proposta "UFV na minha empresa" contempla um conjunto de ações integradas voltadas à aproximação com o setor produtivo regional. As **visitas técnicas institucionais** têm como objetivo aumentar a presença e o reconhecimento da UFV nas empresas locais. A **mostra de egressos** dará visibilidade às competências dos profissionais formados pela universidade, reforçando sua atuação no mercado.

Além disso, o **portfólio de cursos e perfis profissionais** permitirá que empresas tenham acesso direto a informações sobre a formação acadêmica, facilitando processos de recrutamento. As **rodadas de parceria** buscarão consolidar convênios, estágios e projetos conjuntos, enquanto a **divulgação institucional**, por meio de materiais e mídias, fortalecerá a imagem da UFV como instituição estratégica para o desenvolvimento regional.

RELATÓRIO TÉCNICO CONCLUSIVO 11

RESPONSÁVEIS PELA PROPOSTA DE INTERVENÇÃO

Luciano Lopes Pereira
Mestrando em Administração Pública
Contato: luciano.pereira@ufv.br

Prof. Dr. Fábio André Teixeira
Orientador
Contato: fateixeira@ufv.br

Prof. Dr. Gilberto Venâncio Luiz
Coorientador
Contato: gilberto.luiz@ufv.br

Rio Paranaíba-MG, 19 de agosto de 2025

PROFIAP
MESTRADO PROFISSIONAL EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

REFERÊNCIAS

ALVES, Tiago Soares. Extensão universitária e formação profissional ampliada. *Revista Educação Popular*, n. 3, p. 36–42, 2004.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. *Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018.* Institui as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/. Acesso em 18 de agosto de 2025.

DIEMER, Merlin Janina. A extensão universitária como possibilidade de formação integral: evolução, sujeitos envolvidos, aprendizagem e inserção curricular. In: CERETTA, Luciane Bisognin; VIEIRA, Reginaldo de Souza. Inserção curricular da extensão: aproximações teóricas e experiências: volume VI. Criciúma (SC): UNESC, 2019. p. 29-54.

FRIZZO, Giovanni Felipe Ernst; MARIN, Elizara Carolina; SCHELLIN, Fabiane de Oliveira. A extensão universitária como elemento estruturante da universidade pública no Brasil. Curriculo sem Fronteiras, v. 16, n. 3, p. 623-646, 2016.

GADOTTI, Moacir. Extensão Universitária: Para quê?. Instituto Paulo Freire, 2017. Disponível em: https://www.paulofreire.org/images/pdfs/Extensao_Universitaria_-_Moacir_Gadotti fevereiro_2017.pdf. Acesso em: 15 de agosto de 2025.

GAVIRIA, Ricardo Antonio Castaño. O papel da universidade pública: práticas de formação e gestão em contexto. R. Educ. Públ., Cuiabá , v. 28, n. 68, p. 413-428, maio 2019. Disponível em <http://educa.fcc.org.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2238-20972019000200413&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 20 de agosto 2025.

MIGUEL, José Carlos. A curricularização da extensão universitária no contexto da função social da universidade . *Práxis Educacional*, v. 19, n. 50, p. e11534, 2023. DOI: 10.22481/praxisedu.v19i50.11534. Disponível em: https://periodicos2.uesb.br/praxis/article/view/11534. Acesso em: 20 ago. 2025.

MORAIS , T. F. E.; PALMEIRÃO, C. Práticas e contextos de extensão universitária: uma scoping review. *Revista Contemporânea*, v. 5, n. 4, p. e7957, 2025. DOI: 10.56083/RCV5N4-072. Disponível em: https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/view/7957. Acesso em 20 de agosto de 2025.

OLIVEIRA, João Ferreira de; Moraes Nunes de. Produção do conhecimento na universidade pública no Brasil: tensões, tendências e desafios. *Educação em Revista*, v. 32, n. 4, p. 73–95. Available from: https://doi.org/10.1590/0102-4698161626.

PEREIRA, Beneildo Rodrigues Oliveira. A extensão universitária como ferramenta de aproximação entre universidade-empresa. 2020. 77 f. Dissertação (Mestrado em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação) – Instituto de Química e Biotecnologia, Programa de Pós-Graduação Profissional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2020.

SILVA, Ana Lúcia de Brito e; SOUSA, Silvelene Carneiro de; CHAVES, Ana Carolina Feitosa; SOUSA, Shirley Gabriele da Costa; FILHO, Disraeli Reis da Rocha. A importância da Extensão Universitária na formação profissional: Projeto Canudos. *Revista de Enfermagem UFPR On Line*. 2019; 13:e242189. DOI: https://doi.org/10.5205/1981-8963.2019.242189.

Protocolo de recebimento do produto técnico-tecnológico

Ao
Comitê Gestor do PROFIAP
Universidade Federal de Viçosa

Pelo presente, encaminhamos o produto técnico-tecnológico intitulado "título do PTT", derivado da dissertação de mestrado "Identidade profissional e inserção no mercado de trabalho: percepção dos egressos de um curso da UFV – Campus Rio Paranaíba", de autoria de "Luciano Lopes Pereira".

Os documentos citados foram desenvolvidos no âmbito do Mestrado Profissional em Administração Pública em Rede Nacional (Profiap), instituição associada Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba.

A solução técnico-tecnológica é apresentada sob a forma de um relatório técnico conclusivo e seu propósito é estabelecer um programa permanente de visitas técnicas e ações institucionais da UFV dentro de empresas da região, com foco na visibilidade dos egressos, construção de parcerias e integração do conhecimento acadêmico com as demandas do setor produtivo.

Solicitamos, por gentileza, que ações voltadas à implementação desta proposição sejam informadas à Coordenação Local do Profiap, por meio do endereço profiap@ufv.br.

Rio Paranaíba, MG, 18 de agosto de 2025

Registro de recebimento

Assinatura, nome e cargo (detalhado) do recebedor

Discente: Luciano Lopes Pereira

Orientador: Prof. Fábio André Teixeira

Coorientador: Prof. Gilberto Venâncio Luiz

Universidade Federal de Viçosa, MG, 18 de agosto de 2025

PROFIAP
MESTRADO PROFISSIONAL EM
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

APÊNDICE XI

Estudo de Caso: o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba

O curso de Ciência de Alimentos foi criado em 2008 e reconhecido oficialmente pelo Ministério da Educação (MEC) em 2014, por meio da Portaria Nº 309, com renovação em 2017. Em 2015, foi autorizada a alteração de seu nome, passando a figurar como Ciência e Tecnologia de Alimentos. Atualmente, o curso é oferecido na modalidade bacharelado, tendo como o objetivo formar profissionais aptos a atuar em todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos, desde a análise e controle de qualidade até o desenvolvimento de produtos e processos inovadores. A matriz curricular do curso, com duração de quatro anos e carga horária total de 3.075 horas, abrange disciplinas básicas, como química, física, biologia e matemática, e conteúdos especializados, como Microbiologia de Alimentos, Toxicologia, Análise Sensorial e Operações Unitárias nas Indústrias de Alimentos. Além disso, inclui disciplinas complementares e optativas que permitem aos alunos adquirir conhecimentos específicos sobre diferentes tipos de alimentos e processos (UFV, 2022).

De acordo com o Projeto Pedagógico do Curso (PPC), a formação prática conta com atividades realizadas em laboratórios, aulas de campo e estágios supervisionados, que oferecem aos alunos uma experiência prática e integrada. Essas atividades são complementadas por oportunidades de iniciação científica e participação em projetos de extensão, que fortalecem as habilidades de pesquisa e inovação dos estudantes. A UFV também promove atividades como visitas técnicas e cursos de curta duração, ampliando o leque de competências dos alunos e contribuindo para sua formação como profissionais multidisciplinares e proativos (UFV, 2022).

Os egressos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos estarão preparados para atuar em diversos segmentos do setor alimentício, incluindo indústrias, laboratórios de controle de qualidade, instituições de pesquisa e ensino, além de empresas de consultoria e fiscalização. Suas competências abrangem a realização de análises físico-químicas e microbiológicas, o desenvolvimento de processos de conservação e armazenamento, a inovação em embalagens e o aproveitamento de subprodutos. Além disso, esses profissionais estão capacitados a entender e aplicar regulamentos sanitários e ambientais, garantindo práticas seguras e sustentáveis em suas atividades (UFV, 2022).

A região de Rio Paranaíba, cuja economia é fortemente baseada na agroindústria e na produção agrícola, apresenta um grande potencial para a demanda por profissionais qualificados no setor alimentício. Com uma vocação regional voltada para a produção de culturas como café, milho, soja e hortaliças, além do crescimento expressivo da pecuária leiteira, o cenário local configura-se como um campo promissor para bacharéis em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Esses profissionais poderiam desempenhar um papel essencial no desenvolvimento de novos produtos, na otimização de processos produtivos e no controle de qualidade, agregando valor aos produtos regionais e atendendo às crescentes demandas do mercado por alimentos seguros, inovadores e de alta qualidade (UFV, 2022).

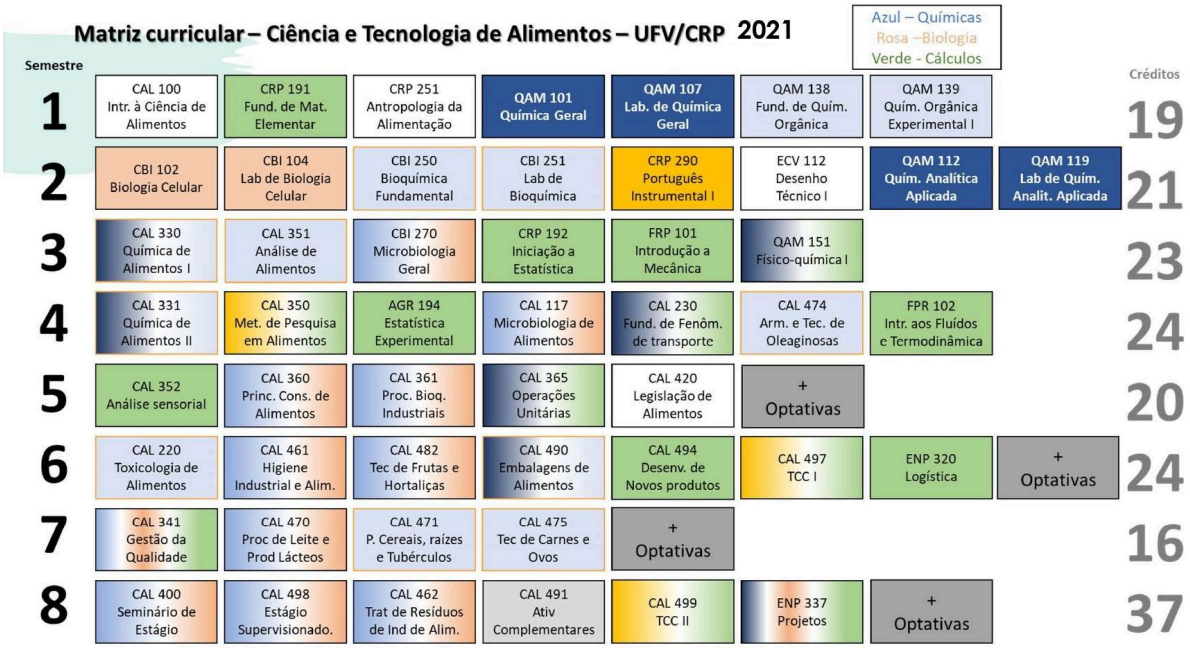
Além disso, o curso prepara os alunos para enfrentar desafios globais, como a sustentabilidade e a segurança alimentar, que ganham cada vez mais relevância em um cenário de crescentes demandas por inovação e responsabilidade ambiental. Com uma formação que combina conhecimentos técnicos, habilidades práticas e competências éticas, os egressos do curso podem destacar-se no mercado não apenas pela capacidade de atender às necessidades da indústria alimentícia, mas também por sua contribuição significativa para o bem-estar social e ambiental (UFV, 2022).

A estrutura curricular do curso foi planejada para integrar disciplinas fundamentais com conteúdos específicos e atividades práticas, garantindo uma formação abrangente e alinhada às demandas do setor. Nos primeiros anos, os alunos são introduzidos às bases científicas de química, biologia, física e matemática, essenciais para a compreensão dos processos de transformação e conservação de alimentos. À medida que avançam, têm acesso a disciplinas mais especializadas, que aprofundam o conhecimento técnico e estimulam a aplicação prática em situações reais. Estágios supervisionados e projetos de extensão são elementos centrais na formação, permitindo que os estudantes adquiram experiência no ambiente industrial e desenvolvam soluções criativas para os desafios do setor alimentício (UFV, 2022).

O curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV – *Campus* Rio Paranaíba apresenta um potencial significativo para atender à demanda por profissionais qualificados, além de promover impactos positivos na economia e na sociedade. A formação oferecida pelo curso combina inovação, responsabilidade social e sustentabilidade, preparando profissionais aptos a contribuir para o fortalecimento do setor alimentício no Brasil. Nesse contexto, o curso configura-se como um elemento fundamental para o desenvolvimento regional e

nacional, destacando-se pela abordagem multidisciplinar e prática, alinhada às exigências de um mercado dinâmico e em constante evolução (UFV, 2022).

Figura 2: Matriz curricular do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos



Fonte: UFV (2022)

Conforme descrito no Apêndice 4, que apresenta o quadro detalhado do alinhamento entre a matriz curricular do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV, *Campus* Rio Paranaíba, e os critérios do Artigo 3º da Resolução Normativa nº 257 do CFQ, verifica-se que o curso atende integralmente às exigências normativas em todas as categorias analisadas. A área de Química Geral, Bioquímica e Química de Alimentos se destaca, somando 390 horas, muito acima do mínimo requerido de 240 horas. Similarmente, a categoria de Química Analítica e correlatas também supera os requisitos, alcançando 135 horas, quando o mínimo estipulado é de 120 horas.

A análise revela que disciplinas relacionadas à Físico-Química, Fenômenos de Transporte e Ciências dos Materiais totalizam 195 horas, superando o limite de 120 horas. Na categoria de Microbiologia, Processos Químicos e Bioquímicos Industriais, o curso atende rigorosamente ao mínimo exigido, com 300 horas. Além disso, tópicos como Operações Unitárias e Sistemas de Refrigeração e Projetos de Processos e Instalações para Indústria de Alimentos atingem, respectivamente, 90 horas e 60 horas, alinhados ao exigido.

Por fim, as disciplinas complementares, como higiene industrial, gestão e logística, totalizam 180 horas, excedendo o mínimo de 120 horas. Esse desempenho demonstra que a matriz curricular do curso não apenas cumpre, mas em diversos casos supera as diretrizes estabelecidas, demonstrando a adequação da matriz curricular às diretrizes normativas e assegurando a formação técnica e científica, essencial para o exercício pleno das atribuições profissionais na área de alimentos, conforme estabelecido pelo Conselho Federal de Química.

Caso a PL 3429/2020 seja aprovada, o curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFV, *Campus* Rio Paranaíba, demonstra estar bem posicionado para atender às demandas previstas para a regulamentação da profissão de Cientista de Alimentos. A matriz curricular contempla disciplinas que cobrem amplamente as competências descritas na proposta legislativa, como controle de qualidade, pesquisa e desenvolvimento, processamento de alimentos e gestão e logística, com carga horária suficiente para formar profissionais capacitados. No entanto, áreas como legislação e regulamentação, apesar de atendidas parcialmente, poderiam ser fortalecidas com maior integração de conteúdos e ampliação da carga horária. Assim, a aprovação da PL reforçaria a relevância do curso no mercado, além de consolidar a formação técnica e científica de seus egressos para exercerem a profissão com excelência.