

Atuação, perspectiva e inserção do profissional de alimentos na cidade de Uberlândia

Giulia Maria da Costa Segato

*Tecnóloga em Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Ana Cláudia Carrijo

*Graduanda de Tecnologia em Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Letícia Vieira Castejon

*Engenheira de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*

Sidney Fernandes Bandeira

*Engenheiro de Alimentos
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do
Triângulo Mineiro (IFTM)*



Introdução

Atualmente tem aumentado a vigilância do consumidor em relação à qualidade dos alimentos que compra, bem como a competição comercial entre estabelecimentos. A partir dos anos 90, uma maior preocupação com a qualidade das mercadorias e serviços se disseminou no país. Os consumidores se tornaram mais exigentes e, no Brasil, passaram a contar com o Código de Defesa do Consumidor (Lei 8078/90).

A atuação do profissional da área de alimentos relaciona a prática correta desde a obtenção da matéria-prima até a mesa do consumidor, higiene das instalações, dos pontos de controle, objetivando a segurança alimentar até à mesa do consumidor.

Uberlândia é uma cidade dotada de grande potencial de crescimento, com cerca de 700 mil habitantes, com vários setores alimentícios, de grandes atacadistas à venda a varejo em bairros populares. Dessa forma, o profissional da área de alimentos possui grandes possibilidades de mostrar e desenvolver suas competências profissionais atuando como responsáveis técnicos, tecnólogos em laboratórios e indústrias, agentes

de fiscalização de órgãos públicos municipais, estaduais ou federais ou como gestor de estabelecimentos comerciais de produtos alimentícios.

A cidade de Uberlândia localiza-se na região do Triângulo Mineiro e também pertence à Mesorregião do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba e à microrregião de mesmo nome. Localiza-se a 560 Km a oeste de Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais.

Sua população, segundo a estimativa de 2014, era de 654 681 habitantes, sendo o município mais populoso da região do Triângulo Mineiro, o segundo mais populoso de Minas Gerais e o quarto mais populoso do interior do Brasil. Ocupa uma área de 4,1 mil quilômetros, sendo que 135,3 quilômetros quadrados estão em perímetro urbano. Destacando-se assim, unidades fabris de grande relevância.

Em 2010, Dalmônica e Santos realizaram estudo sobre o mapeamento das indústrias da microrregião de Uberlândia e verificaram que Uberlândia detém cerca de 70% de unidades fabris e 20% Araguari, demais cidades somam cerca de 10%, como mostra a Tabela 1.

Tabela 1: Número de indústrias por município.

Município	Total
Araguari	289
Araporã	7
Canápolis	15
Cascalho Rico	3
Centralina	7
Indianópolis	3
Monte Alegre de Minas	22
Prata	25
Tupaciguara	42
Uberlândia	1310

Fonte: MTE-RAIS (2008). Org. por: DALMÔNICA, Alice Henrique.

Anterior ao mapeamento, em 2004, a Universidade Federal de Uberlândia (UFU), encomendou pesquisa do Centro de Seleção e Promoção de Eventos (CESPE), sobre as indústrias de Uberlândia, e verificou que a indústria de alimentos e bebidas representava apenas 16,76% do total de empresas pesquisadas.

Em 2005, a então denominada Escola Agrotécnica de Uberlândia inaugurou a primeira turma do curso de Tecnologia de Alimentos e, anterior a esse ano, apenas eram ofertados cursos de capacitação técnica na área de alimentos, como o curso de Técnico em Agroindústria e, também, pelo SENAI/FIEMG. Na Universidade Federal de Uberlândia não havia cursos voltados para essa profissionalização.

Em 2011, saiu uma publicação no jornal local de Uberlândia, o Correio, com dados de 2007, que em Uberlândia ofertava 57% das vagas de empregos no setor de alimentação, indústrias de alimentos e bebidas. Em 2008, formaram-se os primeiros Tecnólogos de Alimentos, da antiga Escola Agrotécnica de Uberlândia. Verificando essa demanda profissional, a UFU, em 2010, abriu o curso de Nutrição na cidade e o curso de Engenharia de Alimentos na cidade de Patos de Minas, que iniciou a primeira turma no ano de 2012.

Por fim, em 2013, O Correio, jornal local de Uberlândia, publicou reportagem sobre a falta de profissionais capacitados para atuarem nas indústrias, principalmente na indústria de alimentos. Destacou a oferta de cursos, a facilidade de ingressos e vagas ociosas nas instituições de ensino. A maior demanda da indústria era por técnicos, porém as pessoas procuravam preferencialmente os cursos de nível superior. Em 2014, o governo federal implementou o PRONATEC – Programa Nacional de acesso ao ensino Técnico e Emprego, mas dados oficiais sobre os resultados obtidos ainda não foram divulgados.

Portanto, para verificar a atuação de profissionais da área de alimentação no mercado de trabalho na cidade de Uberlândia, desenvolveu-se o presente projeto de extensão, cuja característica primária é envolver a comunidade com a Instituição de Ensino, obtendo-se dados que sejam relevantes ao desenvolvimento dessa comunidade ou que os dados norteiem ações da Instituição para melhoria do ensino que é ofertado para atender às necessidades profissionais locais.

A pesquisa envolveu aplicação de questionário, no qual se especificava o nome da empresa, número de funcionários, segmento/ramo a que pertence, porte da empresa, endereço, bem como dados de profissionais da área de alimentos atuantes, formação dos profissionais, presença de responsáveis técnicos e se possuem, qual a formação na área de ciências ou tecnologia dos alimentos.

Os objetivos do projeto de extensão realizado, “Atuação, perspectiva e inserção do profissional de alimentos na cidade de Uberlândia”, por meio de levantamento de dados, foram: investigar a formação técnica, tecnológica e de qualificação; verificar as atribuições e habilidades profissionais condizentes com a necessidade do mercado de trabalho e busca de aprimoramento voltado para a sustentabilidade e habilidades técnicas; e sugerir políticas que possam intervir e modificar a realidade local e regional da sociedade uberlandense.

Desenvolvimento

O projeto de extensão “Atuação, perspectiva e inserção do profissional de alimentos na cidade de Uberlândia” teve início em abril de 2014 e término em novembro de 2014, com a finalidade de obter informações em empresas varejistas do setor alimentício sobre tais profissionais.

Houve um primeiro contato por telefone com as empresas informando da necessidade de se obter dados sobre pessoas que trabalham como responsáveis técnicos e, com o consentimento do responsável, foi aplicado um questionário previamente elaborado com questões objetivas ou de respostas curtas para posterior tabulação de dados.

O questionário aplicado às empresas trouxe enfoque nos profissionais com formação na área de alimentos (APÊNDICE I). Foram visitados 135 estabelecimentos da cidade de Uberlândia no período compreendido de maio a setembro de 2014.

Os setores alimentícios pesquisados foram: açougues, panificação e hortifrutigranjeiros em diversos bairros da cidade de Uberlândia como: São Jorge, Laranjeiras, Shopping Park, Jardim Botânico, Santa Mônica, Saraiva, Custódio Pereira, Tibery, Aparecida e Centro, tomando-se uma amostragem

de 135 estabelecimentos. Considerando que a garantia de manutenção do mercado de alimentos, e de produtos derivados de matérias-primas de origem vegetal e animal, consiste no fornecimento de produtos com qualidade estável e, para tal, dentre outras necessidades, deve visar:

1. a segurança (qualidade higiênico-sanitária) que consiste em fornecer um produto livre de perigos à saúde pública;
2. satisfação em relação ao produto adquirido visando boa qualidade sensorial;
3. preço competitivo, economicamente acessível aos consumidores.

Observou-se, nestas empresas, os perfis demandados na formação dos profissionais por meio das informações coletadas diretamente com os responsáveis do estabelecimento visitado.

Os estabelecimentos ou setores de um estabelecimento que comercializam produtos como carnes, frutas, verduras, pães e similares, necessitam de manipulação direta dos seus produtos e, portanto, sendo necessária a presença do responsável técnico que oriente as tarefas de adequação e manutenção da qualidade do produto final ao consumidor.

Em todos os estabelecimentos que comercializam alimentos, deve-se haver adequação quanto às normas da Vigilância Sanitária. São profissionais habilitados a serem responsáveis técnicos: tecnólogos em alimentos, engenheiros de alimentos, engenheiros químicos, nutricionistas, médicos veterinários, técnicos em alimentos, técnicos em agroindústria e técnicos em nutrição, dentre outros.

Os responsáveis técnicos são vinculados a conselhos, conforme sua formação:

- 1 - CREA; Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;
- 2 - CRN: Conselho Regional de Nutrição;
- 3 - CRMV: Conselho Regional de Medicina Veterinária;
- 4 - CRQ: Conselho Regional de Química.

Tecnólogos em Alimentos

O curso de Tecnologia em Alimentos, oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro do Campus Uberlândia, foi fundado em 2005 e tem duração de seis semestres ou três anos. A titulação conferida é de Tecnólogo em Alimentos na modalidade presencial, com área do conhecimento em produção alimentícia funcionando nos turnos matutino e vespertino. O curso foi reconhecido segundo portaria n.130 de 06 de maio de 2009. Os tecnólogos em alimentos possuem as seguintes competências profissionais,

itens de 1 a 13, em suas atribuições segundo o Conselho Regional de Química (CRQ):

1. cargos de Direção, Supervisão, orientação e responsabilidades técnicas;
2. assistência, consultoria, elaboração de orçamento, divulgação e comercialização;
3. vistoria, avaliação, perícia serviços, laudos, atestados;
4. magistério (respeitada a Legislação Específica);
5. desempenho de cargos e funções técnicas;
6. ensaios e pesquisas gerais;
7. análises químicas, físico-químicas, bioquímicas, bromatológicas, toxicológicas e legais, padronização e controle de qualidade;
8. produção, tratamento de produtos e resíduos;
9. operação e manutenção de equipamentos;
10. condução, controle de operações e processos;
11. desenvolvimento de operações e processos;
12. elaboração e execução de projetos de processamento;
13. estudo de viabilidade técnica.

De acordo com o CREA, as atribuições dadas ao tecnólogo correspondem às seguintes atividades, de 1 a 17:

1. supervisão, coordenação e orientação técnica;
2. estudo, planejamento, projeto e especificação;
3. estudo de viabilidade técnico-econômica;
4. assistência, assessoria e consultoria;
5. direção de obra e serviço técnico;
6. vistoria, perícia, avaliação, arbitramento, laudo e parecer técnico;
7. desempenho de cargo e função técnica;
8. ensino, pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica, extensão;
9. elaboração de orçamento;
10. padronização, mensuração e controle de qualidade;
11. execução de obra e serviço técnico;
12. produção técnica e especializada;
13. condução de trabalho técnico;
14. condução de equipe de instalação; montagem, operação e reparo ou manutenção;
15. execução de instalação, montagem e reparo;
16. operação e manutenção de equipamento e instalação;
17. execução de desenho técnico.

A abrangência da Responsabilidade técnica depende da natureza da atividade pela qual o profissional irá se responsabilizar em função da sustentabilidade local (ALMEIDA; SILVA; ANGELO, 2012), quer seja:

- atividade industrial, na qual o responsável técnico abrange a qualidade do produto fabricado, bem como os setores e as atividades operacionais existentes no estabelecimento que exijam conhecimentos profissionais na área alimentícia;
- atividade comercial, em que o profissional responsável técnico inspeciona, desde o fluxo de entrada de mercadorias até entrega ao consumidor final;
- prestação de serviços, na qual o responsável técnico participa dos processos de regularização de registros, bem como das alterações e atualizações de documentos referentes ao produto, junto aos órgãos competentes, em conformidade com a legislação.

O curso de Tecnologia em Alimentos formou 135 Tecnólogos em 10 anos de existência, tendo sua primeira turma de tecnólogos formada em julho de 2008 com 17 formados. O curso foi oferecido na modalidade semestral até julho de 2013.

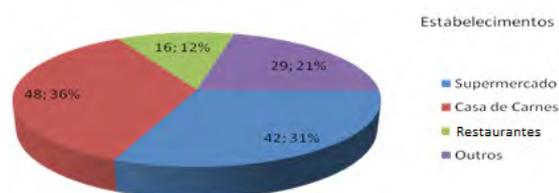
A partir de 2014 o ingresso passou a ser por meio do SISU/ ENEM apenas no primeiro semestre, sendo, portanto, um curso anual a partir de então.

Um questionário (APÊNDICE II) foi enviado ao e-mail dos 135 egressos e apenas 60 deles responderam às perguntas.

Considerações finais

O projeto de extensão "Atuação, perspectiva e inserção do profissional de alimentos na cidade de Uberlândia" obteve os seguintes resultados ao se analisar as respostas elencadas no questionário (APÊNDICE I), aplicado nos estabelecimentos que produzem alimentos. Sobre o tipo de estabelecimento, tem-se a Figura 1.

Figura 1: Estabelecimentos onde foram aplicados os questionários.

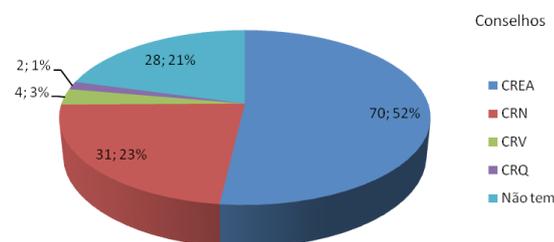


Fonte: Dados dos autores

Os estabelecimentos comerciais de Uberlândia visitados foram: 42 supermercados; 48 casas de carne de classificação tipo A, tipo B e tipo C; 16 restaurantes e 29 estabelecimentos diversos, como bar, sacolão, panificadora e sorveterias.

Os profissionais da área de alimentos podem optar de acordo com sua formação acadêmica pelos conselhos regionais: CREA, CRN, CRV ou CRQ. Na Figura 2, mostra-se a preferência pelo credenciamento nos conselhos. Alguns estabelecimentos pequenos não possuem responsáveis técnicos, sendo permitido apenas o curso de manipulador de alimentos de 40 horas e renovável em 2 anos, pela vigilância sanitária.

Figura 2: Conselhos aos quais os responsáveis técnicos estão registrados.



Fonte: Dados dos autores

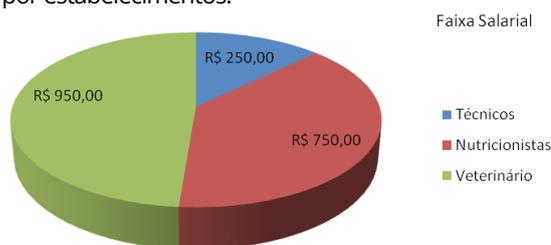
Dos 135 estabelecimentos comerciais visitados, 70 dos profissionais são técnicos e estão registrados no CREA; 31 no CRN; 4 no CRMV; 2 no CRQ; e 28 não estão vinculados a nenhum conselho, apresentando apenas o curso de manipulador de alimentos.

O horário de trabalho dos responsáveis técnicos dos estabelecimentos pesquisados é cumprido de acordo com a necessidade da atuação do mesmo, pois, como profissionais autônomos, não há uma rigidez em termos do cumprimento do horário. Isso lhes permite uma flexibilização para atuar no período da manhã, tarde ou noite, desde que cumpra a carga horária pré-estabelecida.

Quanto ao atendimento às expectativas e demandas da empresa, 57% empresas que possuem responsáveis técnicos e estão satisfeitos, 22% dizem que estão indiferentes e 21% não têm responsáveis técnicos.

A faixa salarial dos responsáveis técnicos, trabalhando 4 horas semanais nos estabelecimentos comerciais pesquisados, para técnicos em alimentos, técnicos em química, técnicos em nutrição, técnicos em agroindústria e técnicos em geral recebem R\$ 250,00 por estabelecimento em média; Nutricionistas, em média, R\$ 750,00 por estabelecimento; e médico veterinário, R\$ 950,00, como verificado na Figura 3.

Figura 3: Faixa salarial dos profissionais responsáveis por estabelecimentos.



Fonte: Dados dos autores

Nos 135 estabelecimentos comerciais visitados, não foi encontrado nenhum tecnólogo em alimentos trabalhando como responsável técnico. Em busca de informações sobre os egressos do curso de Tecnologia em Alimentos, fez-se um levantamento prévio em junho de 2014 para saber o número de egressos que já passaram pelo Instituto Federal do Triângulo Mineiro *Campus* Uberlândia, na secretaria do IFTM, obtendo-se a informação que, até o presente momento da pesquisa, havia 135 egressos e previsão de 6 a 9 formandos colando grau em setembro de 2014.

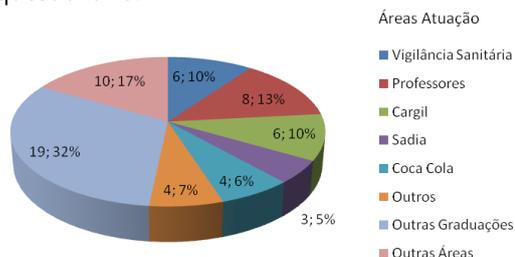
Egressos de Tecnologia de Alimentos

Para analisar o perfil profissional dos egressos, foi necessário elaborar um questionário com questões objetivas ou de breves respostas e enviá-lo via e-mail para todos os egressos que possuem e-mail cadastrado no sistema do IFTM. Dos 135 egressos, 60 responderam ao questionário, ou obtiveram respostas por meio de outros egressos que os conheciam e deram as informações necessárias para a tabulação de dados.

Os egressos têm perfis diferenciados, alguns são autônomos, outros trabalham em laboratórios de multinacionais, outros optaram por seguir carreira acadêmica com pós-graduação em área de alimentos e/ou afins. No questionário endereçado aos egressos, havia uma breve explicação do motivo do contato e da importância do projeto de extensão conforme descrito no Apêndice II.

Na Figura 4, tem-se o local de atuação profissional dos egressos do IFTM em Uberlândia.

Figura 4: Locais de atuação dos egressos do curso de Tecnologia em Alimentos que responderam ao questionário.



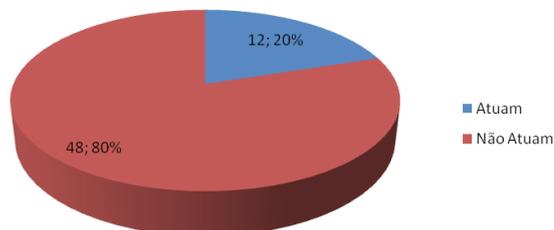
Fonte: Dados dos autores

As áreas de atuação dos egressos do curso de Tecnologia em Alimentos do IFTM *Campus* Uberlândia são diversificadas em: vigilância sanitária encontram-se 6% egressos; 8% optaram pelo magistério; 6% estão atuando na Cargill; 3% na Sadia; 4% na Coca Cola; 4% em outros segmentos alimentícios; 19% optaram por outras graduações, geralmente áreas afins com a de tecnologia em alimentos como Agronomia, nutrição, química, veterinária; e 10% estão em áreas sem comunicação com a de alimentos.

Os 60 egressos entrevistados confirmaram sua formação na área de alimentos como Tecnólogo em Alimentos; entretanto, todos afirmaram que possuem formação complementar como pós-graduação, sendo 2 mestres, 4 mestrandos e 12 especialistas.

Dos egressos atuantes em empresas de Uberlândia (Figura 05), 12% possuem faixa salarial entre R\$ 2000,00 a R\$ 3000,00 em média, trabalhando 8 horas ao dia com descanso semanal de 1 a 2 dias. Ainda, possuem benefícios salariais os que atuam nas grandes e médias empresas, com horas adicionais ou extras, convênio médico e odontológico, ticket alimentação, além de vale transporte. O horário de trabalho é de 8 a 10 horas aproximadamente por dia e os egressos responsáveis técnicos que são autônomos fazem 4 horas semanais nos estabelecimentos onde trabalham, conforme determinação legal da ANVISA.

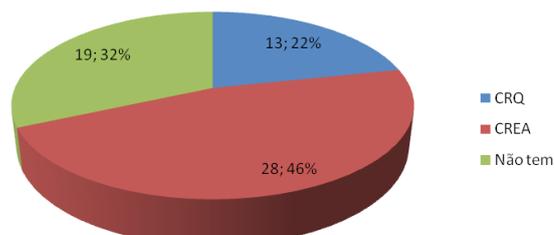
Figura 5: Egressos que trabalham como responsáveis técnicos em empresas alimentícias.



Fonte: Dados dos autores

Quando questionados sobre a filiação nos conselhos (Figura 6), 19% responderam não serem registrados, 13% filiados ao CRQ e 28% ao CREA, ressaltando que, pela diferença em valores da anuidade e do quantitativo de atribuições profissionais, o CREA era mais interessante.

Figura 6: Registros profissionais dos Egressos.



Fonte: Dados dos autores

Tem-se também os 13 egressos que são vinculados ao CRQ, por trabalharem em laboratórios de análises de alimentos. As funções dos egressos nas empresas onde atuam são: técnicos em pesquisa e desenvolvimento (Cargill), supervisor de produção e segurança alimentar (Coca-Cola), controle e qualidade sanitária de alimentos (Vigilância sanitária), supervisor em alimentos hortifrutigranjeiros (Ceasa), e outras funções como responsáveis técnicos em hotéis, restaurantes, outros locais próprios de trabalho.

Foi sugerido aos egressos que dessem uma nota de 0 a 10, identificando o grau de importância do profissional na área de alimentos e os resultados foram: 29 egressos deram notas de 9 a 10; 25 deram notas de 7 a 8; e 6 egressos não responderam a esta pergunta.

E, ainda, quanto às sugestões de melhoria do perfil dos atuantes na área de alimentos, 27 responderam que deve ser feito um trabalho sobre a importância deste profissional visando uma conscientização por parte das empresas contratantes, pois elas não entendem a importância do tecnólogo em alimentos e nem compreendem a diferença do tecnólogo e do técnico.

Doze egressos sugeriram que a divulgação da atuação tecnólogo em alimentos e do curso de Tecnologia em Alimentos deveria partir do IFTM com a finalidade de mostrar às empresas a atuação e importância deste profissional nesta área. Vinte e um egressos não deram sugestões.

O IFTM *Campus* Uberlândia, com a finalidade de motivar os Egressos do curso de Tecnologia em Alimentos e os alunos matriculados em 2015, realizou no mês de outubro de 2015 uma festa em comemoração aos 10 anos do curso de Tecnologia em Alimentos. Dos egressos, apenas 40 foram ao evento e dos matriculados, apenas 20 em 119.

Medidas de incentivo (motivação), divulgação e melhorias no perfil dos egressos vêm sendo implementadas pela coordenação do curso de Tecnologia em Alimentos, docentes e discentes, juntamente com setores Institucionais como os de Pesquisa e Extensão, com a finalidade de divulgar o curso de Tecnologia em Alimentos.

Um questionário sobre matriz do curso e professores foi aplicado, em meados de maio

de 2015, aos discentes e esses resultados analisados pelo Núcleo Docente do Curso que, além dessa atividade, está constantemente pontuando sobre a necessidade de reformulação/atualização da matriz. Pretende-se a reformulação para 2016. Outra ação da coordenação do curso juntamente com o Núcleo de Apoio Pedagógico e com o Centro de Registro Acadêmico é o acompanhamento pelo sistema, da situação acadêmica de cada aluno para traçar diretrizes, conforme o Regulamento Didático Pedagógico do IFTM, para a conclusão do curso. A partir disso, a coordenação, juntamente com a Coordenação de Estágios e Integração, realiza averiguações dos egressos sobre sua atuação profissional.

Referências

ALMEIDA, A. N. de; SILVA, J. C. G. L. da; ANGELO, H. Importância dos setores primários, secundários e terciários para o desenvolvimento sustentável. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. Taubaté, v. 9, n. 1, jan-mar. 2013, p. 146-162.

DALMÔNICA, A. H.; SANTOS, A. B. dos. **Mapeamento da atividade industrial na microrregião de Uberlândia**. Porto Alegre – RS. 2010

MESQUITA, F. C.; FURTADO, A. T.. O desempenho da indústria em Uberlândia entre 1996 e 2007: crescimento do setor de alimentos e bebidas e o retrocesso industrial. **Revista Soc. & Nat.** Ano 23, n. 3 set/dez 2011, p. 497-512.

NEVES, Elaine. Sine tem mais de mil vagas de emprego em Uberlândia. **Correio**, Uberlândia. 25 set. 2013.

SILVA, Frederico . Uberlândia gerou quase 2 mil novos postos de trabalho. **Correio**, Uberlândia 17 maio 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA. **Perfil da indústria no município de Uberlândia-MG**. Centro de Estudos, Pesquisas e Projetos Econômico-sociais. , 2004. 170p.



ANEXO I

 <p>INSTITUTO FEDERAL TRIÂNGULO MINEIRO Campus Uberlândia</p>	<p>CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS</p> <p>PROFESSOR: <u>Leticia Vieira Castejon</u></p>
--	---

QUESTIONÁRIO: PROJETO DE EXTENSÃO ATUAÇÃO DE PROFISSIONAIS NA ÁREA DE ALIMENTOS

Nome da Empresa: _____

Razão Social: _____ CNPJ: _____

Número de funcionários: _____ Segmento/ramo: _____

Porte da empresa: _____

Endereço:

Contato (com quem se fala):

Telefone: _____

E-mail: _____

Profissionais nas áreas de alimentos (número):

Formação dos profissionais atuantes nas áreas de alimentos:

Possuem responsabilidade técnica? () sim () não

Vinculados a que órgãos:

Funções dos profissionais formados em alimentos na empresa:

Faixa salarial: _____

Benefícios salariais: _____

Horário de Trabalho: _____

Turno: _____

O profissional tem atendido às expectativas e demandas da empresa? () sim () não. Por quê?

A empresa tem ciência da matriz curricular de formação do profissional da área de alimentos?

A empresa tem ciência das competências e habilidades curriculares da formação desse profissional?

O profissional tem se destacado em suas habilidades e competências profissionais no desempenho de suas atividades?

Há outras competências e habilidades deficitárias ou que se destacam nesses profissionais?

Numa escala de 0 a 10, qual o grau de importância do profissional atuante na área de alimentos?

Há sugestões sobre a melhoria do perfil profissional dos atuantes na área de alimentos?

Qual outra formação profissional destaca-se e há um déficit de profissionais que poderiam atuar na empresa?

ANEXO II

Solicitamos, por gentileza preencher questionário em anexo e retomar o email em até 15 dias a partir do recebimento deste. Agradecemos e aguardamos a sua colaboração.

Responsáveis pelo projeto:

Giulia Maria da Costa Segato giulia15mcs@hotmail.com

Ana Cláudia Carrijo anaclaudia.carrijo@hotmail.com

Letícia Vieira Castejon leticiavieira@iftm.edu.br

Questionário

1. Nome da Empresa.....
2. Número de funcionários.....Segmento/ramo.da empresa.....
3. Porte da empresa.....
4. Confirme sua formação na área de alimentos: Tecnólogo em Alimentos
() Sim () não
5. Formação complementar.....
6. Trabalha como responsável técnico? () Sim () não.
Vinculados a que órgãos:.....
..
7. Funções dos profissionais formados em alimentos na empresa:
.....
8. Faixa salarial
9. Benefícios salariais.....
10. Horário de Trabalho.....Turno.....
11. Numa escala de 0 a 10, qual o grau de importância do profissional atuante na área de alimentos?.....
12. Há sugestões sobre a melhoria do perfil dos atuantes na área de alimentos?