



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ADÁLYA DE LIMA MONTEIRO

**A EMPRESA JÚNIOR E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DO
PROFISSIONAL DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DO ESTADO DO CEARÁ**

FORTALEZA/CE

2022

ADÁLYA DE LIMA MONTEIRO

A EMPRESA JÚNIOR E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DO
PROFISSIONAL DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DO ESTADO DO CEARÁ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Graduação em Engenharia de
Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da
Universidade Federal do Ceará, como requisito
parcial à obtenção do grau de bacharel em
Engenharia de Alimentos.

Orientadora: Profa. Dra. Larissa Morais Ribeiro
da Silva

Co-orientador: Rafael Souza Cruz

FORTALEZA/CE

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

M774e Monteiro, Adálya de Lima.
A empresa júnior e sua contribuição na formação do profissional de engenharia de alimentos do estado do Ceará / Adálya de Lima Monteiro. – 2022.
37 f. : il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Centro de Ciências Agrárias, Curso de Engenharia de Alimentos, Fortaleza, 2022.
Orientação: Profa. Dra. Larissa Morais Ribeiro da Silva.

1. Empresa júnior. 2. Engenharia de alimentos,. 3. Soft skills. I. Título.

CDD 664

ADÁLYA DE LIMA MONTEIRO

A EMPRESA JÚNIOR E SUA CONTRIBUIÇÃO NA FORMAÇÃO DO
PROFISSIONAL DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS DO ESTADO DO CEARÁ

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Graduação em Engenharia de
Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da
Universidade Federal do Ceará, como requisito
parcial à obtenção do grau de bacharel em
Engenharia de Alimentos.

Aprovada em: ____ / ____ / _____

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Larissa Morais Ribeiro da Silva (Orientadora)

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Rafael Souza Cruz (Co-orientador)

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Prof. Dr. Rafael Audino Zambelli

Universidade Federal do Ceará (UFC)

Aos meus pais, Inácio e Ana.

AGRADECIMENTOS

A Deus, por ter me sustentado até aqui, e ter me dado vida em abundância através da sua misericordiosa graça.

Ao meu amor, Samuel, por ter vivido todos esses anos comigo e me ajudado nos momentos em que eu mais precisei.

A minha família, por ter sido minha base: meu pai, Inácio, que é minha rocha e significa tudo para mim; minha mãe, Ana, que é a razão de eu ter dedicado todos esses anos de estudo e se não fosse por ela eu não chegaria onde cheguei; minha irmã, Lídyá, minha companheira para vida que me socorre em todos os momentos; minha irmã mais nova, Priscyla, que cresceu e podemos enfim ser amigas; meu tio e tia, Adísio e Andréia, que sempre foram exemplo para mim e me ajudaram em tudo.

Aos meus amigos, Alcides e Marcos, por terem me apoiado em todos esses anos e compartilhado momentos de alegria. Vocês são essenciais.

As minhas amigas da faculdade, Giulianna, Dullya e Juliane, que são meu riso diário, por terem caminhado nessa trajetória comigo e cuja amizade quero levar para a vida. Sem vocês tudo seria diferente.

Aos meus colegas da Conalimentos Jr, especialmente a Júlia e o Daniel, por terem vivido essas experiências comigo e por serem fonte de inspiração.

Aos meus professores, em especial a minha orientadora Profa. Dra. Larissa Morais, que sempre foi um exemplo para mim e esteve à disposição para me ajudar com todas as minhas dúvidas durante a escrita do TCC bem como nas disciplinas em que fui sua aluna, e a meu co-orientador Rafael Cruz que se mostrou muito solícito durante todas as etapas deste trabalho.

A todos que de alguma forma contribuíram com esse projeto, direta ou indiretamente, saibam que vocês são muito especiais e foram peça fundamental dessa etapa da minha vida: o meu muito obrigada!

*“Doubt thou the stars are fire,
Doubt that the sun doth move,
Doubt truth to be a liar,
But never doubt I love.”*

William Shakespeare

RESUMO

Com o passar dos anos, o mercado de trabalho está cada vez mais competitivo, no qual os candidatos a uma determinada vaga são avaliados por uma série de competências e habilidades desejáveis. Na graduação em Engenharia de Alimentos, os discentes lidam com diversas situações que os ajudam a desenvolver tais habilidades, mas para além disso, existem outras formas de se trabalhar as *soft skills* e uma delas é a participação em uma Empresa Júnior, que oferece um ambiente profissional e uma oportunidade de inserir o aluno no mercado de trabalho antes mesmo de concluir a graduação. Dessa forma, o presente trabalho visou avaliar a contribuição da Empresa Júnior no desenvolvimento das *soft skills* dos acadêmicos de Engenharia de Alimentos, a fim de verificar o impacto que é gerado na vida profissional dos engenheiros de alimentos depois de vivenciarem tal experiência. Foi realizada uma pesquisa quali-quantitativa por meio de aplicação de questionário elaborado através do Google Forms, com 12 perguntas fechadas e 2 abertas com 21 membros e 32 ex-membros da Conalimentos Jr., empresa júnior do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará. Verificou-se que a maioria dos participantes atribuiu notas 4 e 5 para todas as habilidades avaliadas que são desenvolvidas dentro da Empresa Júnior, com destaque para comunicação, criatividade, liderança e trabalho em equipe. Além disso, 98,1% dos participantes afirmaram que se sentem um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior. Verificou-se então que a Empresa Júnior tem impacto positivo na vida de seus membros, desenvolvendo habilidades e os deixando mais preparados para o mercado de trabalho.

Palavras-chave: Empresa júnior, Engenharia de alimentos, *Soft skills*.

ABSTRACT

Over the years, we are faced with an increasingly competitive job market, in which candidates for a particular job are evaluated on a range of desirable skills and abilities. Upon graduation in Food Engineering, students deal with different situations that help them to develop such skills, but in addition, there are other ways to work on soft skills and one of them is to participate in a Junior Company, which offers a professional environment and an opportunity to insert the student in the job market even before completing the graduation. In this way, the present work aimed to evaluate the contribution of the Junior Company in the development of the soft skills of Food Engineering students, in order to verify the impact that is generated in the professional life of food engineers after experiencing such an experience. A qualitative-quantitative research was carried out through the application of a questionnaire prepared through Google Forms, with 12 closed and 2 open questions with 21 members and 32 former members of Conalimentos Jr., a junior company of the Food Engineering course at the Federal University from Ceara. It was found that most of the participants assigned grades 4 and 5 to all the skills assessed that are developed within the Junior Enterprise, with emphasis on communication, creativity, leadership and teamwork. In addition, 98.1% of the participants stated that they feel a more prepared professional for the job market due to their experience within the Junior Company. It was then found that the Junior Enterprise has a positive impact on the lives of its members, developing skills and making them more prepared for the job market.

Keywords: Junior company, Food engineering, Soft skills.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Logo da Brasil Júnior	16
Figura 2 – Logo da Federação das Empresas Juniores do Estado do Ceará	17
Figura 3 – Logo da Conalimentos Jr	18
Figura 4 – Plano de Cargos da Conalimentos Jr	20
Figura 5 – Símbolo da Engenharia de Alimentos	21
Figura 6 – Semestre de entrada dos participantes na Empresa Júnior	25
Figura 7 – Tempo que os participantes passaram dentro da Empresa Júnior	25
Figura 8 – Motivação para entrar na Empresa Júnior	26
Figura 9 – Meio pelo qual os participantes ficaram sabendo da Empresa Júnior	26
Figura 10 – Quanto a Empresa Júnior contribui para o desenvolvimento de habilidades	27
Figura 11 – Quanto apenas o curso de Engenharia de Alimentos contribui para o desenvolvimento de habilidades	28
Figura 12 – Participantes fazendo estágio	29
Figura 13 – Participantes com emprego formal	29
Figura 14 – Participantes que se sentem um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior	31

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Idade (em anos), Sexo e Graduação dos participantes	24
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BJ – Brasil Júnior

BPF – Boas Práticas de Fabricação

ECEJ – Encontro Cearense de Empresas Juniores

EJ – Empresa Júnior

EJFGT – Empresa Júnior da Fundação Getúlio Vargas

ENEJ – Encontro Nacional de Empresas Juniores

ESSEC – L'École Supérieure des Sciences Economiques et Commerciales

FEJECE – Federação das Empresas Juniores do Estado do Ceará

FGV – Fundação Getúlio Vargas

JADE – Confederação Europeia de Empresas Juniores

MEJ – Movimento Empresa Júnior

UFC – Universidade Federal do Ceará

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. OBJETIVOS	14
2.1. Objetivo geral	14
2.2. Objetivos específicos	14
3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
3.1. Movimento Empresa Júnior	15
3.2. Brasil Júnior	15
3.3. Federação das Empresas Juniores do Estado do Ceará	17
3.4. Conalimentos Júnior	18
3.5. Engenharia de Alimentos	20
4. MATERIAIS E MÉTODOS	23
4.1. Caracterização da pesquisa e definição da amostra	23
4.2. Coleta e análise de dados	23
4.3. Limitações da pesquisa	23
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	24
5.1. Perfil dos participantes	24
5.2. Participação na empresa júnior	25
5.3. Habilidades desenvolvidas	27
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	32
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO NA PESQUISA	35

1. INTRODUÇÃO

Com o passar dos anos, é observado um mercado de trabalho cada vez mais competitivo. Os candidatos a uma determinada vaga não são apenas avaliados pelo seu grau de estudo ou pelas suas experiências profissionais anteriores, mas por uma série de competências e habilidades desejáveis para que sejam considerados aptos àquela vaga (SILVA, 2015).

Dentro deste contexto, são exigidos, cada vez mais, que o profissional apresente habilidades diferenciadas, atualmente elas são denominadas de *hard skills* e *soft skills*. As *hard skills* são as habilidades adquiridas através dos estudos, como a graduação, cursos extras, treinamentos, etc. Podem ser representadas pelas aptidões técnicas que cada profissional adquire com a sua formação. Por sua vez, as *soft skills* são as habilidades intrínsecas de cada pessoa, e estão ligadas às atitudes, comportamentos, forma de pensar e de se expressar no contexto à sua volta. Alguns exemplos são: capacidade de liderança, de tomar decisões sob pressão, senso de time, proatividade, etc (ROSA, 2022).

A Engenharia de Alimentos é uma área que abrange os conhecimentos das ciências, das tecnologias e da engenharia nos processos de fabricação, preservação, armazenamento, transporte e consumo dos produtos alimentícios. O engenheiro de alimentos, como qualquer outro profissional, precisa desenvolver *soft skills* com o intuito de se capacitar para atender as demandas de sua profissão. Na graduação em Engenharia de Alimentos, os discentes lidam com diversas situações – como desenvolvimento de projetos, atividades em equipe e realização de provas – que os ajudam a desenvolver tais habilidades (BRASIL, 2021).

Mas para além disso, existe outra forma de se trabalhar as *soft skills*: por meio da participação em uma Empresa Júnior, que oferece um ambiente profissional e uma oportunidade de inserir o aluno no mercado de trabalho antes mesmo de concluir a graduação. A Empresa Júnior é uma associação civil formada por alunos de graduação com o intuito de complementar os conhecimentos adquiridos na faculdade por meio da aplicação prática dos mesmos, proporcionando uma vivência empresarial e empreendedora (BECKER, 2017).

Dessa forma, o presente trabalho visa avaliar a contribuição da Empresa Júnior no desenvolvimento das *soft skills* dos acadêmicos de Engenharia de Alimentos da Universidade

Federal do Ceará, a fim de verificar o impacto que é gerado em suas vidas profissionais após terem vivenciado tal experiência.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

- Estudar a contribuição da Empresa Júnior na formação do profissional de Engenharia de Alimentos.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar quais habilidades e o quanto essas habilidades são desenvolvidas na Empresa Júnior e no curso de Engenharia de Alimentos;
- Observar o impacto que essas habilidades geram no profissional dentro do mercado de trabalho;
- Verificar a importância da empresa júnior na formação do profissional de Engenharia de Alimentos.

3. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1. MOVIMENTO EMPRESA JÚNIOR

A Empresa Júnior (EJ) é uma associação civil formada por alunos de graduação que tem por finalidade: desenvolver profissionalmente, por meio de vivência empresarial, os membros da EJ; realizar projetos/serviços para empresas nacionais, visando o desenvolvimento da sociedade; e fomentar o empreendedorismo dos empresários juniores (VALDIR, 2014). A EJ é uma associação sem fins lucrativos, ou seja, toda a receita arrecadada dos projetos é reinvestida na própria EJ, através de cursos de capacitação para os membros, custeio de participação em eventos e materiais necessários para a execução dos projetos, não sendo permitido que os lucros sejam repartidos entre seus membros como salários (CAVALCANTI, 2009).

O Movimento Empresa Júnior (MEJ) é um movimento realizado por estudantes de graduação com o intuito de complementar os conhecimentos adquiridos na faculdade por meio da aplicação prática dos mesmos, proporcionando uma vivência empresarial, antes da conclusão dos cursos que estão realizando, e construindo empreendedores capazes de transformar o mundo (BECKER, 2017).

Sua origem data desde de 1967 na França, por alunos da *L'École Supérieure des Sciences Economiques et Commerciales (ESSEC)* em Paris, que criaram a *Junior Enterprise*, a primeira EJ no mundo. O movimento logo se espalhou pela Europa e em 1986 foi fundada a Confederação Europeia de Empresas Juniores (JADE), que representa o movimento mundialmente (MONDO, 2019).

3.2. BRASIL JÚNIOR

O MEJ chegou ao Brasil em 1987, por João Carlos Chaves, Diretor da Câmara de Comércio Franco-Brasileira, que incentivou os estudantes da Fundação Getúlio Vargas (FGV) de São Paulo na criação da EJFGV, primeira EJ brasileira. Em 2003, foi fundada a

Confederação Brasileira de Empresas Juniores, a Brasil Júnior (BJ), que representa o movimento nacional. (MONDO, 2019).

Figura 1 – Logo da Brasil Júnior



Fonte: diElétrica, 2022.

Segundo o site oficial da BJ (BRASIL JÚNIOR, 2019), ela objetiva “formar, por meio da vivência empresarial, empreendedores comprometidos e capazes de transformar o Brasil”. Possui 27 Federações, cada uma representando e liderando um estado brasileiro, e atua fornecendo diversos produtos, como:

- Encontro Nacional de Empresas Juniores (ENEJ) – Evento anual, sediado sempre em um estado diferente, que objetiva conectar as EJs e potencializar os resultados do MEJ.
- Comunidade Pós-Júnior – Comunidade que cria uma conexão entre os pós-juniores e o mercado de trabalho.
- MEJ Carreiras – Portal desenvolvido para ajudar os membros das EJs a se encontrarem na sua carreira.
- Encontro de Líderes do MEJ – Evento de conexão com todos os líderes que conduzirão o futuro do MEJ, promovendo autoconhecimento, inspiração, construção e conhecimento para crescer.
- Selo EJ – Selo que tem como objetivo resguardar a rede contra problemas jurídicos e fiscais básicos.
- Universidades Empreendedoras – Pesquisa, realizada a cada dois anos, que avalia as universidades empreendedoras, elencando os pontos de melhoria, calculando a nota das universidades com base em metodologia própria e evidenciando as boas práticas encontradas.

- Suporte a Federações – Suporte que realiza acompanhamento periódico das federações, treinamentos, visitas, banco de práticas e cocriação de produtos.

A estrutura organizacional da BJ possui elementos estratégicos, táticos e operacionais. A nível estratégico existem as Tribos, responsáveis por uma diretriz estratégica. A nível tático existem os Squads, responsáveis pelos produtos da BJ, execução de projetos e ações, e suporte ou melhorias de tais produtos. A nível operacional existem os Papeis, responsáveis pela execução de programas e sistemas (JEITO BJ, 2021).

3.3. FEDERAÇÃO DAS EMPRESAS JUNIORES DO ESTADO DO CEARÁ

A Federação das Empresas Juniores do Estado do Ceará (FEJECE) surgiu em 2002 com o intuito de potencializar as empresas juniores em suas jornadas, formando empreendedores mais capazes de gerar impacto na sociedade (CONCEIÇÃO, 2019).

Figura 2 – Logo da Federação das Empresas Juniores do Estado do Ceará



Fonte: Brasil Júnior, 2019.

Segundo as páginas oficiais da FEJECE nas redes sociais, ela conta com 51 EJs federadas por todo o Ceará, e atua fornecendo diversos produtos, como:

- Encontro Cearense de Empresas Juniores (ECEJ) – Evento anual que objetiva conectar as EJs cearenses e potencializar os resultados do MEJ.
- Protagonize – Evento que visa discutir como a rede consegue protagonizar soluções eficazes para os problemas do país.
- Acredite – Evento que tem por objetivo a imersão em uma experiência de desafios e conexão.

- Desperte – Evento que tem por objetivo fomentar o desenvolvimento do propósito da rede.
- Prêmio Pirata – Evento que homenageia todos os desafios que foram vencidos pelas EJs.

3.4. CONALIMENTOS JÚNIOR

A Conalimentos Júnior, EJ do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará (UFC), foi fundada em 1997, sendo a 3ª EJ fundada no Ceará. Inicialmente, a sua área de atuação era mais relacionada à oferta de cursos para os discentes, porém, com o passar do tempo, a empresa foi mudando e definindo novos objetivos. Em 2010 a Conalimentos Jr. foi fechada por motivos financeiros e reaberta em 2013. Em 2014, associou-se à FEJECE.

Figura 3 – Logo da Conalimentos Jr



Fonte: Emaze, 2015.

A Conalimentos Jr., atualmente, é uma empresa de consultoria em alimentos, que promove soluções eficientes para empresas nacionais do ramo alimentício, através de serviços realizados (PORTFÓLIO, 2021). Dentre eles estão:

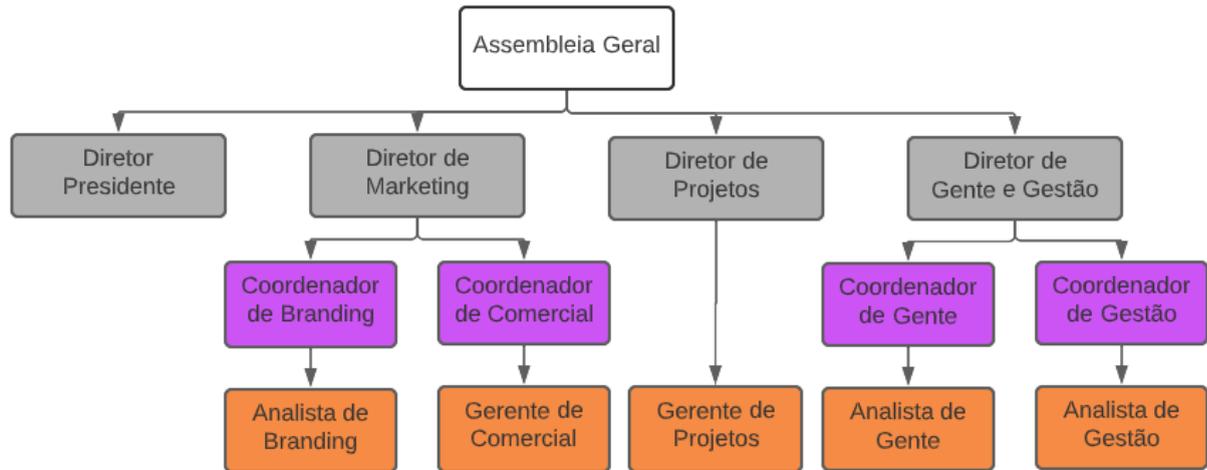
- Ficha Técnica – Documento que padroniza a produção de alimentos de um estabelecimento.
- Rotulagem Nutricional – Toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes.
- Boas Práticas de Fabricação/Manipulação – Adequar o estabelecimento contratado às normas de boas práticas de fabricação exigidas pela vigilância sanitária.

- Análises Laboratoriais – Caracterizar físico-quimicamente ou microbiologicamente o alimento.
- Análise Sensorial – Definir ou verificar a aceitação do público-alvo de determinado produto.
- Shelf-life/Prazo de Validade – Verificar a estabilidade do alimento por meio de análises físico-químicas e microbiológicas exigidas pelas legislações vigentes para alimentos.
- Desenvolvimento de Novos Produtos – Realização do desenvolvimento da formulação de um produto solicitado pelo cliente.

Com relação ao membro, a Conalimentos Jr. objetiva através da vivência empresarial, desenvolver profissionais éticos e comprometidos, capazes de auxiliar no progresso de empreendedores do ramo alimentício por meio de projetos de alto impacto. Seus valores são: legado, sangue no olho, compromisso e união (PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, 2021). Além de levar os membros aos eventos organizados pela FEJECE e pela BJ, a empresa atua fornecendo diversos produtos, como:

- Semana OnBoard – Primeira semana dos membros dentro da empresa, após a seleção, na qual eles irão conhecer os demais membros, a história da empresa, o plano de cargos e as atividades que irão realizar.
- Imersão – Evento anual que promove conexão entre os membros e conhecimento a respeito da história da empresa e ações futuras.
- Prêmio Laranja – Evento que homenageia todos os desafios que foram vencidos pela EJ.
- ConaDestaque – Reconhecimento semanal dos membros.
- Eventos Temáticos – ConArriá, CoNatal, ConaFlix, ConaGame, dentre outros.
- Cursos e minicursos de capacitação – Boas Práticas de Fabricação (BPF), Gerenciamento de Tempo, Comunicação Assertiva, Liderança, dentre outros.

A empresa é dividida em quatro diretorias, sendo elas: Diretoria de Presidência, Diretoria de Marketing, Diretoria de Projetos e Diretoria de Gente e Gestão. Dentro das diretorias, temos as coordenadorias. Abaixo temos o Plano de Cargos da Conalimentos Jr., onde podemos ver todos os cargos disponíveis.

Figura 4 – Plano de Cargos da Conalimentos Jr

Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

Para avaliar o crescimento das EJs, a FEJECE, junto à BJ, estabelecem metas a serem cumpridas, que são avaliadas por meio de indicadores, dentre os quais temos: contratos fechados; clientes satisfeitos; relação com os clientes; aprendizado adquirido com os projetos; desempenho individual dos membros; participação em eventos; faturamento (PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, 2021).

3.5. ENGENHARIA DE ALIMENTOS

A Engenharia de Alimentos é uma área que abrange os conhecimentos das ciências, das tecnologias e da engenharia nos processos de fabricação, preservação, armazenamento, transporte e consumo dos produtos alimentícios. É uma profissão bastante abrangente e com muitas oportunidades de atuação e tendência de crescimento em grandes empresas do ramo alimentício (BRASIL, 2021).

O engenheiro de alimentos atua na indústria desde o recebimento da matéria-prima, todo o processamento do produto, até à embalagem e distribuição, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos e a saúde do consumidor. O profissional também pode trabalhar em indústrias de insumos, de embalagens, equipamentos, aditivos alimentares, no setor comercial, em empresas de serviços, supermercados, redes de fast-food, frigoríficos, empresas de

consultoria e de pesquisa, órgãos de fiscalização e instituições públicas. Além disso, podem atuar na área acadêmica, no ensino e formação dos futuros engenheiros de alimentos. (UFC, 2022).

Segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará, durante a graduação em Engenharia de Alimentos, o aluno adquire conhecimentos práticos e teóricos essenciais para atuar em todas as etapas de processamento de alimentos sob aspectos matemáticos, físicos, químicos, bioquímicos, sensoriais, microbiológicos, ecológicos e industriais, que constituem a base do ensino do curso. O curso tem duração de 10 semestres e os alunos, além das disciplinas básicas obrigatórias, também realizam disciplinas optativas que agregam conhecimento. Durante o curso, os alunos possuem diversas oportunidades de bolsas de Iniciação Acadêmica, Iniciação Científica e Iniciação à Docência, além de realizarem Estágios Extracurriculares e Estágio Supervisionado obrigatório, e também, no final do curso, realizar o Trabalho de Conclusão de Curso (UFC, 2015).

Figura 5 – Símbolo da Engenharia de Alimentos



Fonte: Ifope, 2019.

Devido ao mercado de trabalho cada vez mais agressivo e competitivo, torna-se necessário que o Engenheiro de Alimentos desenvolva durante sua formação habilidades que o distinguem de outros candidatos e que o deixem mais preparado para situações adversas que podem surgir quando estiver exercendo sua profissão. Dentre essas habilidades, as chamadas *soft skills*, temos alguns exemplos, como: antecipar problemas, avaliar outras pessoas, comunicação, contornar situações adversas, e criatividade (SILVA, 2015).

Nesse contexto, observa-se a importância de se fazer parte de uma EJ, pois é um ambiente desafiador, repleto de obstáculos a serem superados, metas a serem atingidas e uma

equipe composta por pessoas únicas com mentes diferentes mas com um só propósito, de fazer a diferença na sociedade através de projetos de alto impacto. Isto faz com que os alunos desenvolvam diversas habilidades, tendo a oportunidade de experimentar uma vivência empresarial e empreendedora ainda dentro da universidade.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

4.1. CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA E DEFINIÇÃO DA AMOSTRA

A pesquisa possuiu uma abordagem quali-quantitativa, por avaliar quais habilidades e o quanto essas habilidades são desenvolvidas pelos participantes; foi uma pesquisa descritiva, pois descreve as características de uma população por meio do questionário; e caracterizou-se como um estudo de caso com levantamento, pois foi um questionamento direto acerca de um comportamento específico de um grupo de pessoas para coleta de dados e análise (BECKER, 2017). O questionário foi aplicado com 21 membros e 32 ex-membros da Conalimentos Jr., pois foram pessoas que vivenciaram tanto a experiência que a graduação proporciona quanto a vivência que a empresa júnior proporciona, totalizando 53 participantes efetivos.

4.2. COLETA E ANÁLISE DE DADOS

Com base na metodologia de BECKER (2017), a coleta de dados foi feita através de um questionário (Apêndice A) com 12 perguntas fechadas e 2 perguntas abertas – sobre o perfil do participante, sua participação na empresa júnior e as habilidades desenvolvidas – elaboradas através da ferramenta Google Forms, e enviado aos participantes da pesquisa através das redes sociais LinkedIn, Instagram e WhatsApp. A partir dos resultados do questionário, foram gerados gráficos no próprio Google Forms, para a análise dos dados.

4.3. LIMITAÇÕES DA PESQUISA

Foi percebida uma dificuldade com relação às respostas do questionário por parte dos indivíduos abordados para a pesquisa. O formulário foi enviado para 93 pessoas, mas apenas 53 responderam. A aplicação presencial era inviável pois muitos participantes são formados e não frequentam mais a UFC, o que dificultaria a coleta dos dados.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1. PERFIL DOS PARTICIPANTES

As primeiras três perguntas do questionário foram acerca do perfil dos participantes (Tabela 1). Através das respostas obtidas, constatou-se que 49,1% dos participantes possuíam entre 22 a 25 anos, isto é, um público jovem-adulto. Foi observado que 66,0% foram do sexo feminino e, de acordo com BECKER (2017), o número de alunas nas engenharias teve um aumento de 67,8% entre 1991 e 2002, o que pode explicar uma grande participação das mulheres nas empresas juniores nos anos que se seguiram. Verificou-se também que 81,1% dos participantes não são graduados ainda.

Tabela 1 – Idade (em anos), Sexo e Graduação dos participantes

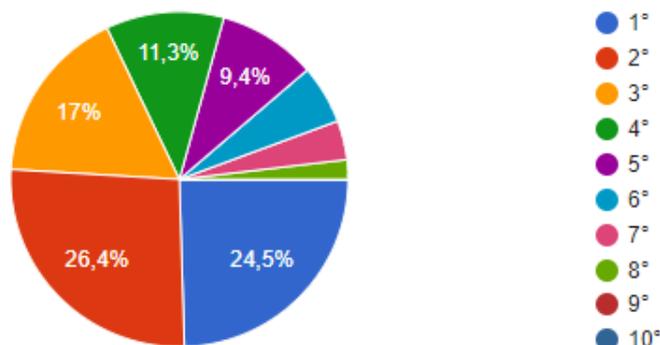
Idade (em anos)	Número de pessoas	Porcentagem
<18	0	0%
18 a 21	20	37,7%
22 a 25	26	49,1%
26 a 29	6	11,3%
>29	1	1,9%
Sexo	Número de pessoas	Porcentagem
Masculino	18	34%
Feminino	35	66%
Prefiro não informar	0	0%
Graduação	Número de pessoas	Porcentagem
Graduado	10	18,9%
Não graduado	43	81,1%

Fonte: Elaborado pela autora, 2022.

5.2. PARTICIPAÇÃO NA EMPRESA JÚNIOR

As quatro perguntas seguintes, foram a respeito da participação dos alunos na Conalimentos Jr. De acordo com as respostas, foi verificado que 26,4% e 24,5% dos participantes entraram na EJ no 1º e 2º semestre do curso, respectivamente (Figura 6), ou seja, a maioria dos alunos ingressam na EJ nos primeiros semestres do curso, que é quando eles têm mais tempo, pois não estão estagiando ainda.

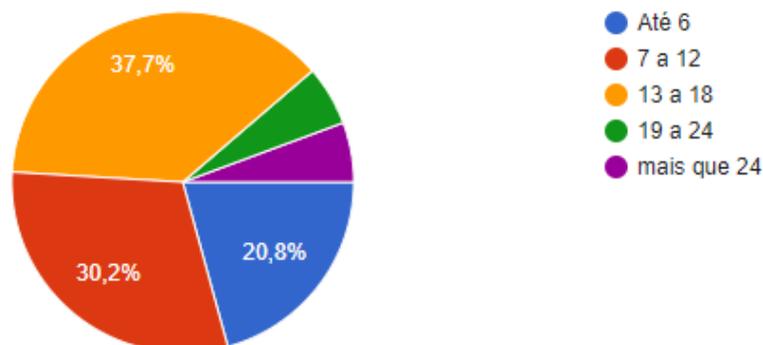
Figura 6 – Semestre de entrada dos participantes na Empresa Júnior



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Observou-se que 37,7% e 30,2% passaram entre 13 e 18 e entre 7 e 12 meses dentro da EJ, respectivamente (Figura 7), este comportamento pode estar associado ao fato de que, dentro da graduação os alunos desenvolvem diversas atividades como bolsas de pesquisa e estágios, desta forma eles não passam muito tempo dentro da EJ.

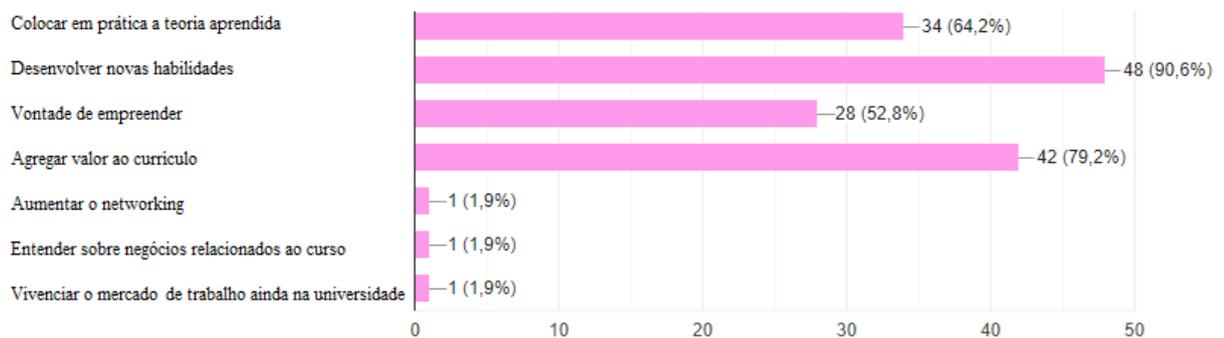
Figura 7 – Tempo (em meses) que os participantes passaram dentro da Empresa Júnior



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Em seguida, 90,6% marcaram que entraram na EJ para desenvolver novas habilidades (Figura 8), isto é, eles esperam que a EJ seja um local que fomente o desenvolvimento e o crescimento pessoal e profissional. É importante observar que os itens “agregar valor ao currículo”, “colocar em prática a teoria aprendida” e “vontade de empreender”, também receberam bastante votos, o que mostra que existem várias motivações pelas quais os alunos entram na EJ.

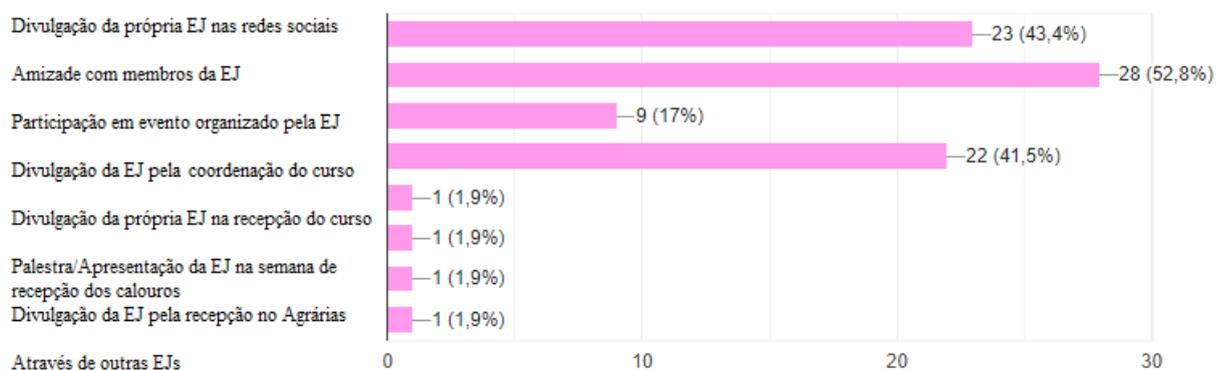
Figura 8 – Motivação para entrar na Empresa Júnior



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Posteriormente, 52,8% disseram que ficaram sabendo sobre a EJ através de amizades com os membros (Figura 9), o que leva a crer que a divulgação da Conalimentos Jr. ocorre mais de forma casual através dos membros individualmente. Vale ressaltar que também receberam vários votos os itens “divulgação da própria EJ nas redes sociais” e “divulgação da EJ pela coordenação do curso”. Os membros atuais podem, então, pensar em novas formas de divulgação da empresa dentro do curso de graduação para atraírem novos membros.

Figura 9 – Meio pelo qual os participantes ficaram sabendo da Empresa Júnior

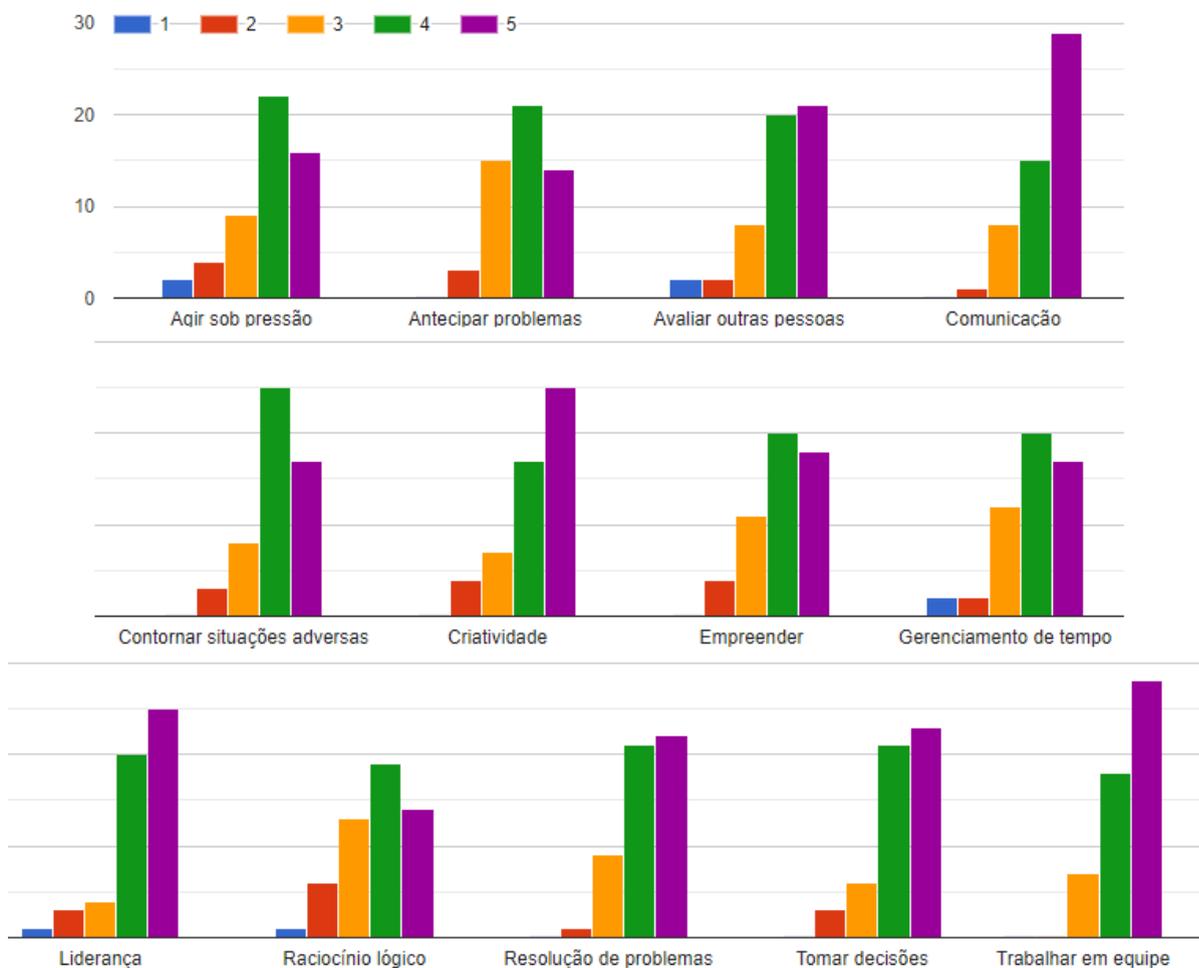


Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

5.3. HABILIDADES DESENVOLVIDAS

As perguntas seguintes foram sobre as habilidades desenvolvidas nos participantes após atuação na empresa júnior. Primeiramente, foi avaliado o quanto a EJ contribuiu para o desenvolvimento de 13 habilidades, com uma pontuação de 1 a 5 para cada uma. Com base nos gráficos, verificou-se que a maioria das respostas se concentrou nas pontuação 4 e 5 para todas as habilidades avaliadas (Figura 10), o que mostra que, de fato, a EJ contribui bastante para o desenvolvimento dessas habilidades, com destaque para comunicação, criatividade, liderança e trabalho em equipe. Isto pode estar relacionado ao ambiente que a EJ proporciona: de metas a serem batidas, de projetos desenvolvidos com um time diversificado, isto é, de pessoas totalmente diferentes umas das outras, e de relacionamento com clientes diversos.

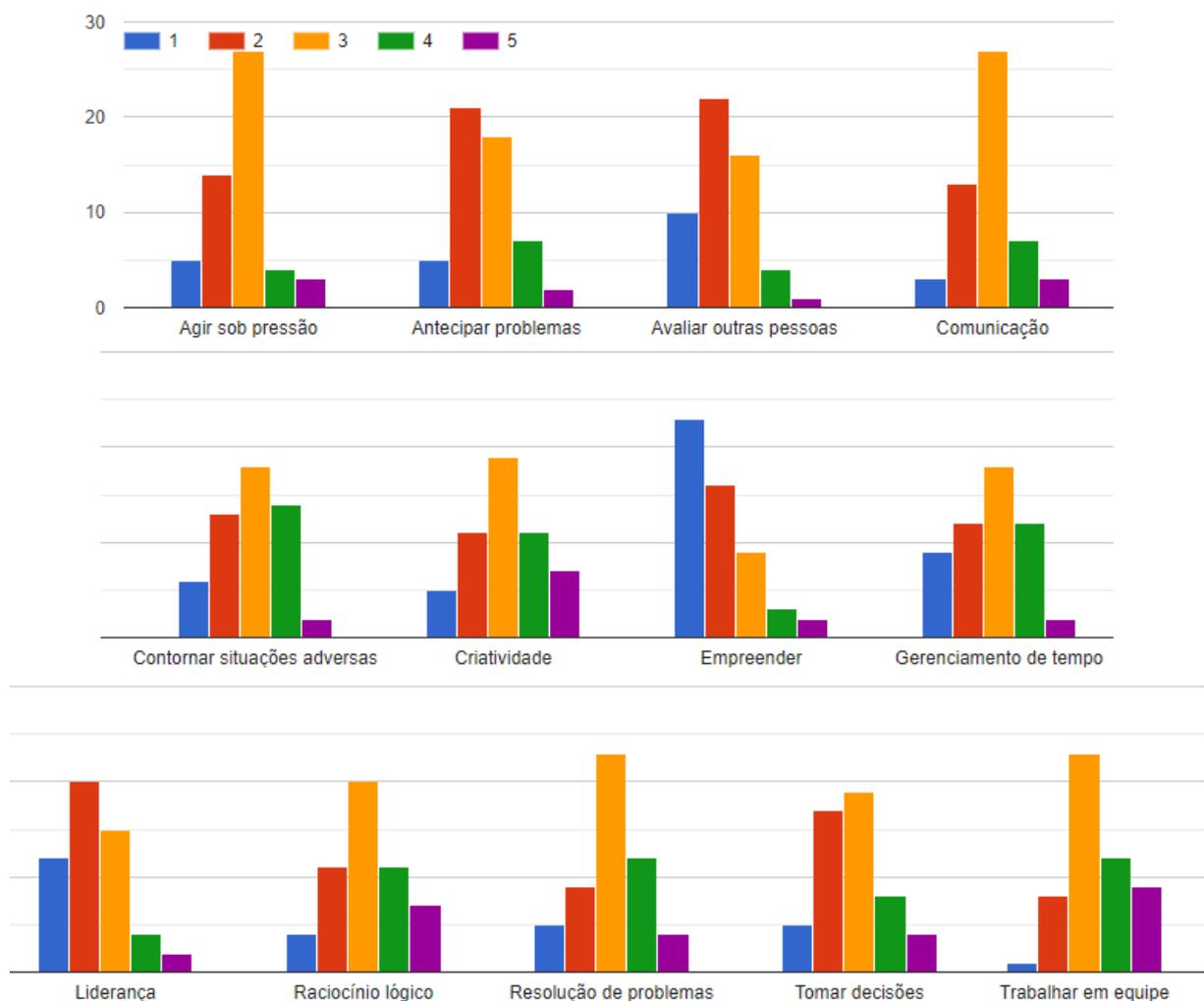
Figura 10 – Quanto a Empresa Júnior contribui para o desenvolvimento de habilidades



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Em seguida, foi avaliado o quanto apenas o curso de Engenharia de Alimentos contribuiu para o desenvolvimento das mesmas 13 habilidades, com uma pontuação de 1 a 5 para cada uma. Novamente com base nos gráficos, a maioria das respostas se concentrou nas pontuação 2 e 3 para grande parte das habilidades avaliadas (Figura 11), ou seja, a graduação contribui para o desenvolvimento das habilidades, mas em menor grau que a Empresa Júnior. Como mencionado anteriormente, a graduação proporciona desenvolvimento de projetos, atividades em equipe e realização de provas, que ajudam os alunos a desenvolverem habilidades, porém as situações nas quais a empresa júnior submete os alunos se mostraram mais eficazes para atingir esse objetivo.

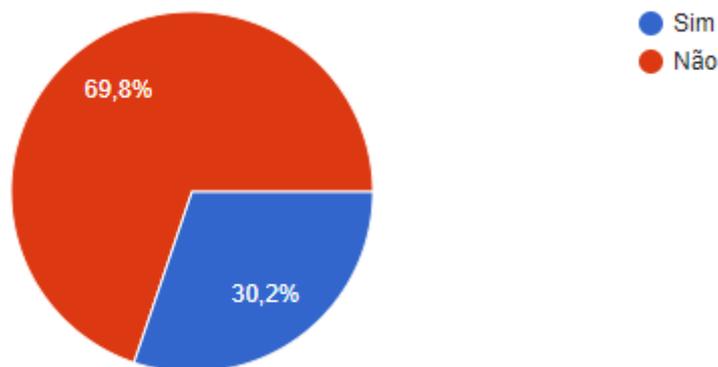
Figura 11 – Quanto apenas o curso de Engenharia de Alimentos contribui para o desenvolvimento de habilidades



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

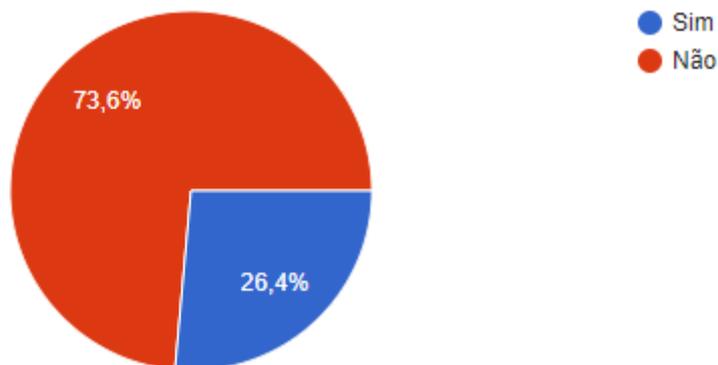
Posteriormente, foi perguntado se os participantes estagiavam ou não (Figura 12) e foi observado que 69,8% responderam que sim. Além disso, 73,6% responderam que possuem emprego formal (Figura 13). Desta forma, uma boa parcela do grupo avaliado está realizando outras atividades no momento, e isso abre oportunidades para que eles possam aplicar os conhecimentos adquiridos na EJ em seus trabalhos atuais.

Figura 12 – Participantes fazendo estágio



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Figura 13 – Participantes com emprego formal



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

Ademais, os participantes comentaram um pouco sobre a influência da experiência na Conalimentos Jr. nas atividades desenvolvidas no estágio ou emprego formal: todos os comentários recebidos foram positivos e destacavam as habilidades adquiridas, como foi a vivência dentro da EJ e a projeção que isso teve na vida pessoal e profissional das pessoas que passaram por ela. A seguir, observa-se alguns comentários dos participantes:

“Faço parte do time de controle de qualidade em um supermercado. Na EJ, eu fui parte da coordenação de Gente, ou seja, lidava constantemente com pessoas e aprendi habilidades de como trabalhar com elas. No estágio, aplico diariamente, me adequando aos diversos perfis dos colaboradores para entender a melhor forma que posso me comunicar com os mesmos. Além disso, na EJ aprendemos melhor sobre cultura, liderança, gestão de tempo e tarefas, os quais geram valores e competências fundamentais para a rotina de trabalho, nos capacitando, com elaboração de planilhas, informativos, habilidade para resolução de problemas, entre outros.” (Indivíduo A)

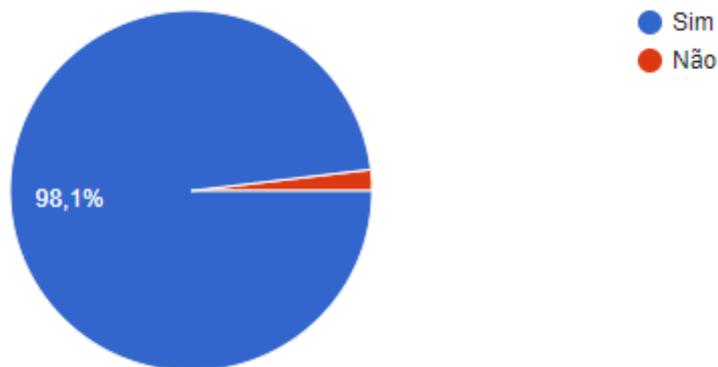
“Dentro da Cona aprendi a lidar com uma equipe e isso é fundamental dentro do controle de qualidade, que é com que trabalho atualmente, além disso, ter feito parte da equipe de Comercial, me ensinou sobre a melhor forma de me comunicar, a importância de saber me expressar com um colaborador e explicar para ele sobre normas e leis de forma didática; como utilizar gatilhos para convencer as pessoas a comprarem uma ideia de melhoria e também foi na Cona que aprendi sobre o rapport, que é ter empatia com o outro. Na cona aprendi a compartilhar o conhecimento e entender melhor as circunstâncias das pessoas. Além disso, tive a oportunidade de oferecer curso de boas práticas e elaborar manuais de BPF que me fizeram aprofundar nas RDCs, e conseqüentemente ter mais confiança e firmeza em apontar as inconformidades que encontro no meu estágio.” (Indivíduo B)

“Inicialmente a experiência influencia na postura, segurança e ter uma experiência para mostrar diante da entrevista, o que se mostra um grande diferencial para nós como candidato e profissional. Nas atividades de estágio eu pude ter uma mente mais ampla diante das atividades de rotina e principalmente na resolução de problemas diários e novas idéias dentro da indústria, afinal, na empresa júnior somos gestão, estratégia, construção, resultados e pós-venda. Assim, nós podemos desenvolver toda visão de indústria, custos, necessidades, atualidades e visão de consumidor.” (Indivíduo C)

Através dos comentários, observa-se o aprendizado que os participantes da pesquisa obtiveram com a experiência dentro da EJ. Aplicações diárias, no estágio e no emprego formal, de resolução de problemas, lidar com outras pessoas, cultura organizacional, agir sob pressão, dar feedbacks, apresentar resultados, conduzir reuniões e gerir o tempo. Com isso, é possível verificar a importância e o impacto direto que a EJ teve na vida dos discentes.

Por fim, foi perguntado se os participantes se sentiram um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior (Figura 14) e 98,1% afirmaram que sim, o que revela que a EJ é eficaz em sua contribuição na formação dos Engenheiros de Alimentos.

Figura 14 – Participantes que se sentem um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior



Fonte: Questionário do Google Forms aplicado na pesquisa, 2022.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerando o cenário atual, em que as pessoas que ingressam no mercado de trabalho precisam ter *soft skills* para estarem aptas a lidar com situações adversas, vemos a importância de se participar de uma Empresa Júnior, que oferece um ambiente desafiador, empreendedor e empresarial, e uma oportunidade de desenvolver tais habilidades.

De acordo com o estudo realizado, verificou-se que os membros e ex-membros da Conalimentos Jr, Empresa Júnior do curso de graduação em Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Ceará, são em sua maioria jovens, do sexo feminino e não graduados ainda. Com relação à motivação para entrarem na EJ, o item com mais votos foi “desenvolver novas habilidades”, ou seja, eles esperam que a EJ seja um local que fomente o desenvolvimento e o crescimento pessoal e profissional.

Observou-se que os participantes da pesquisa atribuíram notas elevadas para todas as habilidades avaliadas que são desenvolvidas dentro da EJ, com destaque para comunicação, criatividade, liderança e trabalho em equipe, fato que está relacionado ao ambiente desafiador que a EJ proporciona. Além disso, eles atribuíram notas razoáveis para a maioria das habilidades avaliadas que são desenvolvidas apenas no curso de graduação, isto é, a graduação contribui para o desenvolvimento das habilidades, mas em menor grau que a Empresa Júnior.

Ademais, os participantes compartilharam suas experiências no Movimento Empresa Júnior e o impacto que isso gerou em suas vidas pessoais e profissionais, e todos os comentários foram positivos. Por fim, quase todos os participantes disseram que se sentem um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior.

Verificou-se então que, por meio das respostas obtidas com o questionário, a Empresa Júnior tem impacto positivo na vida de seus membros, desenvolvendo habilidades e os deixando mais preparados para o mercado de trabalho. Com isso, os objetivos da pesquisa foram alcançados e constatou-se que a participação em uma Empresa Júnior é eficiente na formação dos engenheiros de alimentos.

REFERÊNCIAS

BECKER, G.; SILVA, M. A. O. C. **A contribuição da empresa júnior no processo de formação do profissional de engenharia de produção.** Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Produção na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2017. Disponível em:

<<http://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/13051/1/empresajuniorengenhariaproducao.pdf>>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

BRASIL. **Associação Brasileira da Indústria de Alimentos.** ABIA, 2021. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/>>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

Conalimentos Jr. **Portfólio.** 2021. Acesso em: 14 de junho de 2022.

BRASIL JÚNIOR. **Jeito BJ.** 2021. Disponível em:

<<https://drive.google.com/file/d/1XO8FT5kmLB5Lc-t47Rc7n-piNXK1F2WZ/view>>. Acesso em: 12 de julho de 2022.

CAVALCANTI, M. M. **A contribuição da Empresa Júnior no processo de formação em Administração.** UFSC, 2009. Disponível em:

<<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/120333/290195.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 12 de julho de 2022.

CONCEIÇÃO, G. S. **Percepção das contribuições da empresa júnior para a formação do profissional de engenharia ambiental.** Trabalho de Conclusão de Curso em Engenharia de Ambiental na Universidade Federal do Ceará, 2019. Disponível em:

<https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/45711/1/2019_tcc_gsconcei%c3%a7ao.pdf>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

Conheça a Brasil Júnior. Brasil Júnior, 2019. Disponível em:

<<https://brasiljunior.org.br/conheca-a-brasil-junior>>. Acesso em: 21 de maio de 2022.

JÚNIOR, V. M. V.; ALMEIDA, R. C.; MEDEIROS, C. R. O. **Empresa Júnior: espaço para construção de competências.** RAEP, 2014. Disponível em:

<<https://www.redalyc.org/pdf/5335/533556757001.pdf>>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

MONDO, A. B. **MEJ: um movimento empreendedor**. VIA Estação Conhecimento, 2019. Disponível em: <<https://via.ufsc.br/movimento-empresa-junior/>>. Acesso em: 21 de maio de 2022.

ROSA, C. S. R. **Soft Skills: Desenvolvimento das competências do enfermeiro na atualidade**. Revista Univap, 2022. Disponível em: <<http://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/2592/2176>>. Acesso em: 12 de julho de 2022.

SILVA, J. G. R.; ANDRADE, A. R. **A empresa júnior e sua contribuição para a formação do administrador**. XII SEGet, 2015. Disponível em: <<https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos15/942288.pdf>>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

UFC. **Engenharia de Alimentos**. Guia de Profissões da Universidade Federal do Ceará, 2022. Disponível em: <<https://www.ufc.br/ensino/guia-de-profissoes/553-engenharia-de-alimentos>>. Acesso em: 21 de maio de 2022.

UFC. **Projeto Pedagógico do Curso de Engenharia de Alimentos (grau bacharelado)**. 2015. Disponível em: <https://si3.ufc.br/sigaa/public/curso/ppp.jsf?%20%20lc=pt_BR&id=657424>. Acesso em: 14 de junho de 2022.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO NA PESQUISA

PERFIL DO PARTICIPANTE

- Idade: < 18 () ; 18 a 21 () ; 22 a 25 () ; 26 a 29 ; > 29 () .
- Sexo: Masculino () ; Feminino () ; Prefiro não informar () .
- Você já é graduado? Sim () ; Não () .

PARTICIPAÇÃO NA EMPRESA JÚNIOR

- Em qual semestre do curso você entrou na Empresa Júnior?

1° () ; 2° () ; 3° () ; 4° () ; 5° () ; 6° () ; 7° () ; 8° () ; 9° () ; 10° () .

- Quanto tempo (meses) você passou dentro da Empresa Júnior?

Até 6 () ; 7 a 12 () ; 13 a 18 () ; 19 a 24 () ; mais que 24 () .

- O que te motivou a entrar na Empresa Júnior?

Colocar em prática a teoria aprendida () ; Desenvolver novas habilidades () ; Vontade de empreender () ; Agregar valor ao currículo () ; Outro () .

- Como você ficou sabendo da Empresa Júnior do seu curso?

Divulgação da própria EJ nas redes sociais () ; Amizade com membros da EJ () ; Participação em evento organizado pela EJ () ; Divulgação da EJ pela coordenação do curso de Engenharia de Alimentos () ; Outro () .

HABILIDADES DESENVOLVIDAS

- Marque o quanto a Empresa Júnior contribuiu/contribui para você desenvolver as habilidades abaixo (1 – pouco / 5 – muito) :

Agir sob pressão: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Antecipar problemas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Avaliar outras pessoas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Comunicação: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Contornar situações adversas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Criatividade: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Empreender: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Gerenciamento de tempo: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Liderança: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Raciocínio lógico: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Resolução de problemas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Tomar decisões: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Trabalhar em equipe: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

• Marque o quanto apenas o Curso de Engenharia de Alimentos contribuiu/contribuiu para você desenvolver as habilidades abaixo (1 – pouco / 5 – muito):

Agir sob pressão: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Antecipar problemas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Avaliar outras pessoas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Comunicação: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Contornar situações adversas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Criatividade: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Empreender: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Gerenciamento de tempo: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Liderança: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Raciocínio lógico: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Resolução de problemas: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Tomar decisões: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

Trabalhar em equipe: 1 () ; 2 () ; 3 () ; 4 () ; 5 () .

- Você está fazendo algum estágio atualmente? Sim () ; Não () .
- Se você respondeu SIM anteriormente, comente um pouco sobre a influência da experiência na Conalimentos Jr nas atividades desenvolvidas no seu estágio.
- Você possui emprego formal atualmente? Sim () ; Não () .
- Se você respondeu SIM anteriormente, comente um pouco sobre a influência da experiência na Conalimentos Jr nas atividades desenvolvidas no seu emprego.
- Você se sentiu/sente um profissional mais preparado para o mercado de trabalho devido sua experiência dentro da Empresa Júnior? Sim () ; Não () .

OBRIGADA PELA SUA PARTICIPAÇÃO!