



<http://pev-proex.uergs.edu.br/index.php/xsiepex/index>

ISSN do Livro de Resumos: 2448-0010

## FORMAÇÃO DO MERCADO DE TRABALHO PARA CIENTISTAS DE ALIMENTOS EM CAXIAS DO SUL

*Gabriel Antunes VASQUE<sup>1,2</sup>, Elizandra Fatima EBERT<sup>1,2</sup>, Betina Magalhães BITENCOURT<sup>3</sup>*

<sup>1</sup>Bolsista de Iniciação Científica. <sup>2</sup>Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade Caxias do Sul, Uergs. <sup>3</sup>Professora orientadora. Unidade Caxias do Sul, Uergs. E-mails: [gabriel-vasque@uergs.edu.br](mailto:gabriel-vasque@uergs.edu.br); [elizandra-ebert@uergs.edu.br](mailto:elizandra-ebert@uergs.edu.br); [betina-bitencourt@uergs.edu.br](mailto:betina-bitencourt@uergs.edu.br)

### Resumo

O presente estudo busca compreender a formação do mercado de trabalho para os profissionais cientistas de alimentos em Caxias do Sul. Tendo em vista o potencial crescimento do setor de alimentos e por fazer parte da cultura da Cidade, realizou-se uma pesquisa qualiquantitativa com representantes de diferentes empresas do setor da Cidade, uma vez que a formação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (CTA) proporciona um amplo mercado de atuação. Traçou-se o perfil destas empresas, levantando também características demandadas aos profissionais. Mesmo com um amplo mercado de trabalho, a profissão ainda é pouco conhecida, fazendo com que as vagas não sejam direcionadas para estes profissionais. Observou-se também que devido ao contexto de pandemia, não houve aumento na oferta de vagas. A expansão e a divulgação do curso de CTA poderá trazer mais desenvolvimento ao setor alimentício e um maior reconhecimento a estes profissionais.

### INTRODUÇÃO

Caxias do Sul é considerada a capital do trabalho na região Sul do Brasil. De origem predominantemente italiana e com mais de um século de história, a Cidade é a segunda maior do Estado e a mais populosa do interior gaúcho, com população estimada de 510.906 mil habitantes (IBGE, 2020). Em termos econômicos, a Cidade ocupa o segundo lugar de maior Produto Interno Bruto (PIB) do Estado, tendo como suas principais atividades econômicas os serviços e comércio, com cerca de 60% de participação no PIB, seguido pela indústria, com 43% (GUIA DE CAXIAS DO SUL, 2019).

O Rio Grande do Sul é um dos estados com maior grau de industrialização no País e a região da serra gaúcha destaca-se neste sentido. O principal gênero de indústria é o de produtos alimentícios, com elevada dispersão territorial. Em 2018, existiam 4.622 estabelecimentos, 13% do total da indústria, os quais empregavam 129.651 pessoas, ou seja, 21% do total de empregados na indústria do Estado (RIO GRANDE DO SUL, 2020a). Em se tratando de bebidas, em 2018 existiam 404 indústrias nos municípios de Flores da Cunha, Bento Gonçalves e Caxias do Sul as quais empregavam 8.478 pessoas, concentrando 30% das fábricas do segmento (RIO GRANDE DO SUL, 2020a). Isso demonstra a elevada participação do município de Caxias do Sul na indústria alimentícia como um todo (RIO GRANDE DO SUL, 2020a).

Já no comércio de alimentos, a Cidade conta com 954 estabelecimentos, como restaurantes e outros serviços de alimentação, sendo distribuídos da seguinte forma: 485 restaurantes e similares, 370 cafés, lanchonetes e *food trucks* e 99 bares e casas noturnas. No total, entre todos os estabelecimentos citados, tem-se um número de 2.897 empregados (SEGH, 2019). No setor agroindustrial, Caxias do Sul possui 23 estabelecimentos registrados junto aos órgãos de fiscalização, porém, este é um número crescente devido às medidas para facilitar a implantação e a legalização de agroindústrias familiares no Rio

Grande do Sul. A implementação é feita por meio do Programa Estadual de Agroindústria Familiar, que oferta cursos e linhas de crédito específicas para agricultores (RIO GRANDE DO SUL, 2020b).

Portanto, além de um mercado amplo de atuação, novas possibilidades para o profissional cientista de alimentos poderão surgir, seja com a criação de agroindústrias, indústrias alimentícias, serviços de alimentação, serviços de consultoria, bem como em laboratórios vinculados à análise de alimentos e bebidas. Por outro lado, observa-se que a profissão de cientista de alimentos ainda é pouco demandada neste setor, pois trata-se de uma área nova e possivelmente pouco conhecida.

Este estudo surgiu com o intuito de analisar o panorama da formação do mercado de trabalho para o profissional cientista de alimentos, tendo em vista que se trata de uma profissão nova e que tem um largo campo de atuação. Porém, segundo pesquisa realizada com egressos do curso pela Associação dos Profissionais Cientistas de Alimentos (APCAL, 2020) 63% dos respondentes afirmaram que encontraram dificuldades para se inserir no mercado de trabalho.

Por isso, buscou-se compreender a formação do mercado de trabalho para este profissional em Caxias do Sul e contribuir para o debate científico do tema proposto. Principalmente pela economia do Município e pela possibilidade do surgimento de novos empreendimentos no setor de alimentos, o que oportuniza um mercado em ascensão a estes profissionais ao mesmo tempo em que se observa a baixa demanda por cientistas de alimentos. Seja por desconhecimento desta profissão, por insatisfação com a formação destes, pelo baixo número de profissionais no mercado, ou por outro(s) motivo(s) ainda desconhecido(s) que esta pesquisa se propõe a compreender para que efetivamente o mercado a estes profissionais se consolide.

## **PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Como participantes da pesquisa, optou-se pelos representantes de empresas da área de alimentos da Cidade, ou seja, potenciais contratantes de cientistas de alimentos. A coleta de dados se deu por meio de questionários enviados após o contato com estes e envio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, devidamente autorizado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Uergs. O questionário buscou informações acerca do conhecimento destes profissionais do ramo de alimentos sobre a profissão de cientista de alimentos, seu campo de atuação e quanto à sua inserção no mercado de trabalho em Caxias do Sul. Para tanto, foram selecionadas 25 perguntas, entre questões abertas e fechadas. Após a aplicação dos questionários, foi realizada a análise de conteúdo (BARDIN, 2011), que compreendeu a sua pré-análise, a exploração do material e o tratamento dos resultados.

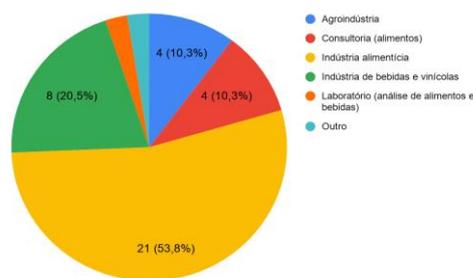
## **RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Foram selecionadas e mapeadas as indústrias alimentícias, laboratórios de análise de alimentos, indústria de bebidas (incluindo cervejarias e vinícolas), empresas de consultoria do ramo de alimentos e agroindústrias de Caxias do Sul. Acredita-se que estes grupos seriam os maiores interessados e, portanto, potenciais contratantes de cientistas de alimentos devido à natureza e as especificidades desta profissão. Porém, devido ao momento de pandemia, não foi possível ir até as empresas e realizar a coleta de dados de maneira presencial.

Ao final de três meses de coleta de dados, das 159 empresas contatadas, 39 retornaram com a indicação de um profissional representante para participar do estudo. Acredita-se que este retorno, de cerca de 25%, foi devido ao fato de que algumas empresas já não operavam mais, outras não estavam mais localizadas no município, algumas não possuíam rede social e demais dados, como site, para ampliar a forma de contato, e houve ainda empresas que optaram por não participar da pesquisa.

Dentre os participantes, mais da metade, 53,8%, atuam em indústrias alimentícias e 20,5% representam indústrias de bebidas e vinícolas, conforme o gráfico 1.

Gráfico 1 - Setor de atuação da empresa



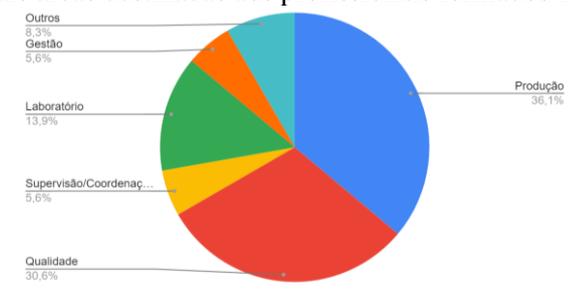
Do total de participantes, 15,4% ocupam cargos de gestão (diretor, proprietário, administrador). Na supervisão e coordenação, composto pelos cargos de coordenador e gerente, totalizam 5,2%, e na área de produção e qualidade (engenheiro de alimentos, analista, consultor, coordenador de qualidade, chocolate *maker*) totalizam 21%. A maioria dos participantes (56,4%) é do sexo feminino. Em relação ao tempo de atuação na área de alimentos, em média atuam há 16 anos e 41% atuam na área de 6 a 10 anos. Em relação à formação acadêmica, 92,3% possuem ensino superior ou pós-graduação completos. Quando questionados se sabiam da existência do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 48,7% responderam que sim. E pouco mais da metade deles (51,3%) afirmou ter conhecimento sobre a oferta do curso de CTA na Cidade pela Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Ao serem questionados sobre a forma mais usual de recrutamento utilizada pela empresa para profissionais de nível superior no setor de alimentos, questão onde era possível a marcação de mais de uma resposta, os participantes assinalaram que as vagas são preenchidas conforme dados do quadro 1.

Quadro 1 - Forma de Recrutamento Utilizada

MÉTODO DE SELEÇÃO	PORCENTAGEM (%)
INDICAÇÃO	58,3%
CURRÍCULOS RECEBIDOS	52,8%
RECRUTAMENTO INTERNO	44,4%
REDES SOCIAIS (LINKEDIN E OUTRAS)	25%
AGÊNCIAS DE RECRUTAMENTO	16,7%
AINDA NÃO HOUE RECRUTAMENTO	14%

Apesar do grande número de empresas do ramo de alimentos na Cidade, ao serem questionados sobre a contratação de profissionais de nível superior na área de alimentos, 87,2% afirmaram não ter intenção de contratar neste momento. Mesmo não estando contratando, os participantes assinalaram que destinam as vagas aos profissionais com ensino superior na área de alimentos para os setores como produção, gestão, laboratório, supervisão/coordenação e qualidade, conforme o gráfico 2.

Gráfico 2 - Principais áreas destinadas aos profissionais formados no setor de Alimentos



Para os profissionais que preencherão tais vagas, as empresas buscam candidatos que tenham algumas características específicas, tais como: conhecimento técnico para a função, conhecimento da legislação

da área, criatividade para inovar, pró-atividade, vontade de aprender, paciência, senso crítico, organização, responsabilidade, comprometimento e ética. Em um comparativo entre o que as empresas procuram em um cientista de alimentos e o que as universidades oferecem, podemos observar que as empresas parecem ter grande interesse em capacidades comportamentais, já as universidades (e os profissionais) muitas vezes priorizam o desenvolvimento de saberes técnicos.

Mesmo dispostas a contratar profissionais da área de alimentos no futuro, cerca de 76,3% não possuíam ofertas de vagas específicas para cientistas de alimentos. Quando questionados do porquê, o motivo que mais apareceu foi a de “não necessidade no momento, devido ao período”, e acredita-se que outro motivo possa ser devido ao desconhecimento da profissão, por se tratar de uma profissão recente e que no momento da pesquisa ainda aguarda a sua regulamentação perante a legislação brasileira.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mercado de trabalho para cientistas de alimentos tem potencial de crescimento, pois a área vem apresentando aumento na participação do PIB do município. Tal aumento possibilita a criação de novas vagas de trabalho e contratação de mais profissionais. O aumento na oferta de vagas nos cursos superiores de CTA nos últimos anos pode ser visto também como uma oportunidade no reconhecimento e expansão da visibilidade desta profissão, ainda pouco conhecida, porém considerada muito importante para a segurança e para a qualidade dos alimentos que chegam aos consumidores. Em se tratando de recrutamento, o método empregado pelas empresas, em sua maioria por indicação, acarretou em uma baixa oferta de vagas para cientistas de alimentos em comparação a outras profissões do meio. Por fim, considera-se que essa pesquisa teve seus objetivos alcançados, ainda que a taxa de participação das empresas levantadas pudesse ser maior. O estudo, ainda, poderá servir tanto para acadêmicos como para professores e demais interessados em conhecer sobre esta profissão e os aspectos da formação do mercado de trabalho para estes profissionais no município de Caxias do Sul.

**AGRADECIMENTOS:** este estudo contou com bolsa Uergs.

## REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO DOS PROFISSIONAIS CIENTISTAS DE ALIMENTOS (APCAL). **Pesquisa de egressos 2020**. 2020. Disponível em: <http://apcal.com.br/wp-content/uploads/2020/06/Pesquisa-de-egressos-2020.pdf>. Acesso em: 07 agosto 2020.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.
- GUIA DE CAXIAS DO SUL. Secretária de Turismo. **Sobre Caxias**. 2019. Disponível em: <https://www.guiadecaxiasdosul.com/institucional/sobre-caxias>. Acesso em: 25 maio 2019.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Panorama Caxias do Sul**. 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/caxias-do-sul/panorama>. Acesso em: 01 ago. 2020.
- RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural**. Programa Estadual de Agroindústria Familiar. 2020b. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/agroindustria-familiar>. Acesso em: 03 ago. 2020.
- RIO GRANDE DO SUL. **Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão**. Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul. Produtos Alimentícios e Bebidas. Porto Alegre 5º ed., 2020a. Disponível em: <https://atlassocioeconomico.rs.gov.br/produtos-alimenticios-e-de-bebidas>. Acesso em: 01 ago. 2020.
- SINDICATO EMPRESARIAL DE GASTRONOMIA E HOTELARIA (SEGH). Região Uva e Vinho. Disponível em: <http://seghuvaevinho.com.br/>. Acesso em: 13 jul. 2019.
- UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL (UERGS). **Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 2012. Porto Alegre, 2012.