

**DIAGNÓSTICO EXTERNO**  
**Guia de organização de um workshop**  
**com profissionais do setor da agroindústria**  
**no Brasil, Bolívia e Costa Rica**

**2016 – 2019**

**Equipe UCR**

- Ileana Alfaro Alvarez
- Adriana Araya Morice
- Yorleny Araya Quesada
- Pedro Vargas Aguilar

A universidade  
latino-americana  
no coração dos desafios  
das inovações sociais  
e técnicas sustentáveis  
nos sistemas  
agroalimentares  
territoriais



## CONTEÚDO

Contexto .....	5
Convidar os profissionais, docentes e estudantes .....	6
Orientação durante os temas gerais e perguntas.....	6
Empregos .....	6
Inserção dos graduados.....	7
Vínculo universidade / empresa .....	7
Sustentabilidade dos sistemas alimentícios .....	9
Proposta de programação .....	9
Sobre a empresa .....	10
Dados dos participantes .....	11





## CONTEXTO

Os sistemas alimentares (conjunto de atividades de produção, atividades de processamento, distribuição e consumo) desempenham um papel essencial na segurança alimentar, geração de emprego e renda.

Durante várias décadas, os sistemas alimentares estão em fase de transição e devem responder a grandes desafios sociais como:

- Demográfica, para acompanhar uma urbanização crescente.
- Econômico, com a necessidade de criar riqueza e empregos.
- Ambiental, produzir preservando os recursos escassos.
- Saúde pública.

Por outro lado, a sustentabilidade dos sistemas alimentares é cada vez mais questionada: como produzir alimentos saudáveis e saborosos, acessíveis a todos, práticos, de boa qualidade nutricional, e que o processamento não cause danos ao Meio Ambiente?

Os empregos e as competências dos setores agrícolas e agroalimentares estão em constante evolução o que exige profissionais atualizados para acompanhar essas demandas. As instituições de ensino superior são responsáveis pela formação das gerações futuras e devem considerar a rápida evolução das empresas para adequar os projetos pedagógicos de formação profissional. Os projetos europeus estão envolvidos no fortalecimento da capacitação e atualização das demandas profissionais e acompanham essas tendências, particularmente através deste projeto INOVIA.

Os parceiros do INOVIA comprometeram-se a organizar um workshop com os profissionais do setor agrícola e agroalimentar de sua região / país, para avaliar a evolução dos empregos e competências nos sistemas alimentares; com o objetivo de responder às seguintes questões:

- Quais são as tendências no mercado de trabalho?
- Como o ensino superior e a pesquisa podem responder às necessidades sociais, em termos de serviços e de inovação?



## CONVIDAR OS PROFISSIONAIS, DOCENTES E ESTUDANTES

O convite foi realizado encaminhando a programação para os profissionais escolherem em quais temas iriam participar, para que estivessem preparados e fossem participativos.

Esta programação foi uma proposta, porém cada um pôde ficar à vontade para modificar a mesma, levando em consideração seu entorno profissional.

A USP, organizou a primeira Féria de Profissões FZEA/USP em abril, contou com o apoio dos estudantes.

Foram convidadas todas as potenciais empresas que poderiam contratar graduados, não apenas às multinacionais, mas também às pequenas empresas de transformação, familiares, locais, associações, etc.

Cada participante preencheu algumas páginas sobre informação básica da sua empresa/estrutura (ver anexo no final do documento).

## ORIENTAÇÃO DURANTE OS TEMAS GERAIS E PERGUNTAS

Durante a oficina ou as mesas redondas realizadas, para cada tema houve perguntas orientadoras da discussão, para estarmos assegurando a obtenção das informações desejadas.



### EMPREGOS

**Quais são os desafios, tendências e perspectivas dos empregos do setor agroalimentar, hoje e até 2030?**

→ **1.** Quais são as suas necessidades em recursos humanos hoje?

.....  
.....

Quais serão as suas necessidades em recursos humanos dentro de 10 anos?

.....  
.....  
.....

*Ex. Produção, qualidade, marketing, etc.*

→ **2.** Quais são as principais dificuldades encontradas pela sua empresa? .....

.....  
.....  
.....

*Ex. Economia (rentabilidade, mercados), técnica (equipamentos), recursos humanos, regras-normas-qualidade, pesquisa, etc.*



→ 3. Quais são os tipos de empregos prioritários? .....

.....

.....

*Ex. Gestão da produção, inovação do produto, inovação do processo, web, marketing, comercialização.*



## INSERÇÃO DOS GRADUADOS

**Quais são as competências prioritárias que a sua empresa procura no momento da contratação de um graduado? Ex.: Habilidades técnicas, habilidades socioculturais, saber, etc.**

→ 1. As pessoas contratadas se adequam às necessidades do cargo ocupado em sua empresa no que se refere às suas competências?

.....

.....

→ 2. Quais são as competências faltantes?

.....

.....

*Ex. Conhecimento geral e técnico, habilidades pessoais (dinamismo, trabalho em equipe, comunicação, comportamento), competências profissionais, conhecimento de várias línguas, capacidades informáticas, etc.*

→ 3. Por que não contratam graduados?

.....

.....

*Ex. Pessoas qualificadas são muito caras, graduados sem experiência, graduados que têm dificuldade de integração a uma equipe de trabalho, graduação com falta de organização, pessoas que não querem se mudar geograficamente ... graduados não querem trabalhar em uma empresa privada, graduados com falta de habilidades práticas ou teóricas, a empresa não quer contratar muitos pós-graduados, etc.*



## VÍNCULO UNIVERSIDADE / EMPRESA

**Quais são os vínculos atuais entre a Universidade a sua empresa, que deveriam ser fortalecidos, ou melhorados?**

*Ex: Estágios, intervenção de um profissional em sala de aula, projeto de pesquisa, consultoria, etc.*



→ 1. Que vínculos existem entre a sua empresa e a Universidade?

ATIVIDADE	SIM	NÃO	A MELHORAR
Pesquisa conjunta			
Assessoria técnica			
Análise de produtos em laboratórios			
Criação de um laboratório moderno regional			
Estágios de estudantes na empresa			
Visitas de grupos da Universidade na empresa			
Capacitação dos colaboradores da empresa			
Participação de profissionais da empresa em aulas e palestras			
Orientação de estudantes e graduados			
Incentivo a inovação e ao empreendedorismo			
Participar na atualização dos conteúdos do curso			
Outros			

→ 2. Se não há vínculo com a Universidade, o quê impede reforçar esta colaboração?

.....

.....

.....

*Ex. Muito oneroso, não sabia, demasiado burocrático, processo demorado para elaboração dos convênios, inadequação dos serviços propostos.*

→ 3. Proposta de melhora

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....







## SUSTENTABILIDADE DOS SISTEMAS ALIMENTÍCIOS

Como a sua empresa aborda e estabelece as suas preocupações sobre sustentabilidade?

→ 1. Quais são as práticas implementadas pela sua empresa para assegurar a sustentabilidade da sua atividade?

Ex. RSC responsabilidade social corporativa, certificação ISO 14000, gestão de resíduos, reutilização e tratamento da água, reutilização da energia, energia verde, vínculo com a comunidade.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## PROPOSTA DE PROGRAMAÇÃO

**9 h** : Boas vindas

**9h30** : Discurso de abertura do reitor e diretor da universidade, faculdade

**9h40** : Palestra inicial: como têm evoluído os empregos no setor agroalimentar, no seu país e também a nível mundial?

*para isto, identificar um docente, especialista na temática a nível nacional, ou regional. Fazer uma descrição do estado do setor agroalimentar (tendências do país, regionais, empregos, nome de empresas, setores, etc.)*

**10h45** : Intervalo

**11h15** : **OFICINA** : os empregos nos setores de produção, transformação, distribuição de alimentos, e os serviços na agricultura: evolução, tendências, oportunidades?

**12h30** : Almoço

**14h30 a 15h45** : **Mesas redondas participativas** = análise das necessidades das competências sobre os temas a seguir (dependendo dos profissionais presentes)

**Mesa ronda 1:** *Desafios e tendências dos empregos*

**Mesa ronda 2:** *Gestão da produção / processamento / inovação de produtos*

**Mesa ronda 3:** *Qualidade / rotulagem / certificação / padronização*

**Mesa ronda 4:** *Sourcing (vínculo entre produção agrícola e processamento) / Distribuição*

**Mesa ronda 5:** *Sustentabilidade das empresas*

**16h00:** Resumo das oficinas, perspectivas e conclusões.



## Mesa redonda

### QUEM?

1 moderador + 1 relator

O papel do relator é muito importante, porque terá que resumir tudo o que for compartilhado nas mesas redondas. Este depoimento fará parte do resumo/relatório do workshop, e servirá de embasamento para o nosso trabalho para WP3, WP4 y WP5 de INOVIA

Poderão participar profissionais, representantes de vários setores e de diferentes portes de empresas, e estruturação (público, privado, multinacional, associação...)

### ¿COMO?

Tempo de depoimento de 10 minutos por profissional, que irá discutir sobre a sua própria experiência na sua empresa, no tema correspondente.

### DURAÇÃO

Entre 30 e 50 minutos.

Depois, 30 minutos de compartilhamento de informações entre todos os participantes para finalizar é realizado um resumo dos temas discutidos.

## SOBRE A EMPRESA

(cada um pode definir a informação)

**Nome :** .....

**Endereço :** .....

**Telefone :** ..... **Email :** .....

**Nome do diretor:** .....

**Data de criação :** .....

**Tipo de estrutura :**

Privada  Pública  ONG  organização sem fins lucrativos

**Setor de Atividade :**

Indústria de carne

Indústria de pescado

Indústria de frutas e vegetais

Indústria de óleos e gorduras

Indústria de cereais

Indústria de laticínios

Bebidas : vinho  cerveja  água  outros : .....

Alimentação animal

Outros : açúcar  chocolate  café e chá  condimentos  outros

**Artesanal, Semi industrial, Industrial (ou pedir o CA ):**.....

**Número de empregados :** .....



## DADOS DOS PARTICIPANTES

Nome : .....

Cargo na empresa : .....

Responsabilidades : .....

Nível de instrução : .....

Onde estudou : .....



**Entregavel: WP2.2.2 Diagnóstico Externo -  
Guia de organização de um Workshop**

Projeto Erasmus + :

INOVIA // 573601-EPP-1-2016-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP

