

----- FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA -----

# TECNÓLOGOS EM FOCO

*Dezembro de 2021*



O Curso de TECNOLOGIA EM ALIMENTOS da Fatec Marília recebeu a Nota Máxima na avaliação do Conselho Estadual de Educação. O mérito é de todos os alunos, direção, coordenação, docentes e funcionários.

**PARABÉNS A TODOS.**

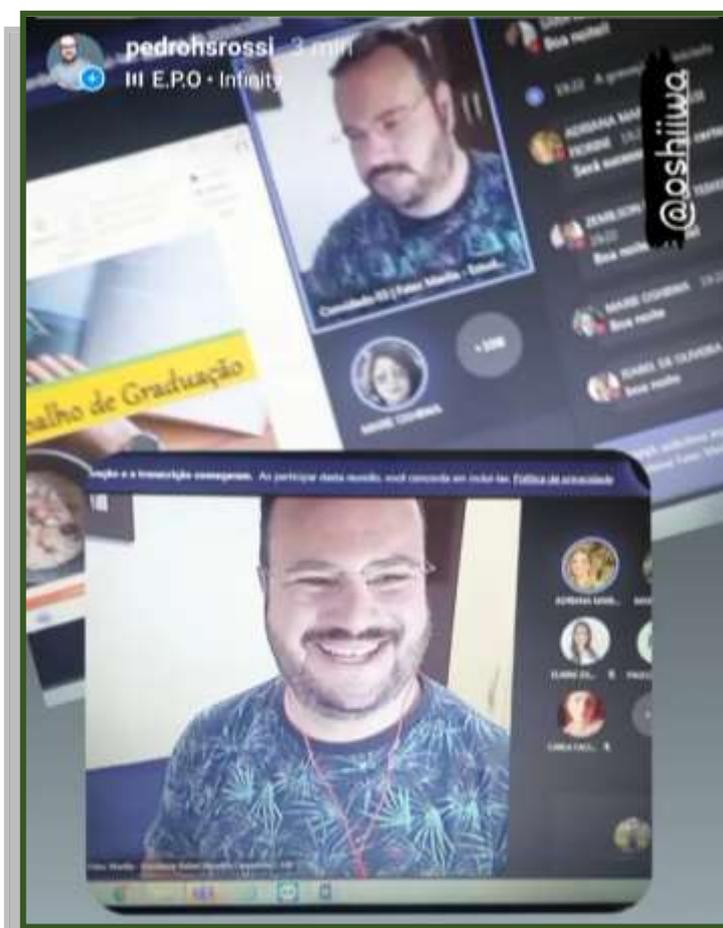
# FATEC REALIZA 2º WEBINAR: PESQUISA CIENTÍFICA E TRABALHO DE GRADUAÇÃO

Foi realizado no dia 05 de novembro, de forma remota e online, o segundo Webinar Fatec Marília, onde foram apresentados temas com cunho científico. O mesmo ocorreu no período noturno, com a participação de professores e mais de 80 alunos do curso de Tecnologia em Alimentos.

Pedro de Rossi, aluno egresso, foi quem ministrou todo o conteúdo com apoio e intermédio da professora Marie Oshiiwa. A abertura foi realizada pela Diretora Claudia Nicolau e supracitada pela Coordenadora Adriana Fiorini.

A participação dos alunos durante o evento foi registrada e muito afetiva. O acompanhamento de boa parte dos professores foi muito valiosa.

A partir de agora, ficamos com a certeza da organização de um próximo evento, mais dinâmico, interativo, tecnológico, e principalmente na expectativa de ser presencial.



Por: Pedro de Rossi

# TEM AGROTÓXICO ATÉ EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

A análise foi feita pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) e trouxe resultados preocupantes: quase 60% dos produtos testados tinham traços de herbicidas como glifosato, um dos mais usados no mundo e classificado como “provavelmente carcinogênico” pela Agência Internacional de Pesquisa sobre Câncer (Iarc).

Numa bisnaguinha, item de grande apelo entre as crianças, foram constatados resíduos de oito agrotóxicos diferentes. “Embora as empresas aleguem se manter dentro dos limites permitidos, o que é verdade, elas precisam ter um controle maior da matéria-prima utilizada na fabricação para zerar esses níveis”, defende Rafael Arantes, nutricionista do Idec. “Não se pode menosprezar o efeito cumulativo e os riscos da exposição crônica a essas substâncias.”

## Por dentro dos pacotes

*De 27 produtos testados, foi confirmada a presença de agrotóxicos em 16:*

- **Bebida de soja:** Naturis
- **Cereal matinal:** Nesfit
- **Salgadinhos:** Baconzitos e Torcida sabor queijo
- **Bisnaguinhas:** Pullman, Panco, Wickbold e Seven Boys
- **Biscoitos de água e sal:** Marilan, Triunfo, Vitarella e Zabet
- **Bolachas recheadas:** Bono, Negresco, Oreo e Trakinas

# **A MOTIVAÇÃO DO CONHECIMENTO POR MEIO DE UM PROJETO ACADÊMICO – DEPOIMENTO DA NOSSA ALUNA DANIELA DO 2º TERMO DE GESTÃO COMERCIAL**

**PROJETO INTEGRADOR II: “IDENTIFICAR E PROPOR AÇÕES DE MELHORIA EM PDV’S”**

Na área de Gestão de Comercial a expressão PDV que se refere ao termo Ponto de Venda é utilizada com frequência. Mas, o que é um Ponto de Venda? Podemos definir como todo ambiente onde o processo de compra é realizado e a marca consegue estabelecer contato direto com o consumidor. Esse conceito foi o elemento central do projeto: “Identificação e Proposta Ações de Melhorias em PDVs”, realizado pelos alunos do 2º termo do curso de Gestão Comercial na disciplina de PRIMT.

O objetivo do trabalho foi analisar, por meio de um questionário estruturado e disponibilizado pela ferramenta on-line de pesquisa *GoogleForms*, a experiência do consumidor em cada ponto de venda indicado pelos respectivos grupos participantes. Além disso, foi possível identificar e propor sugestões de melhorias para compreender os fatores de maior influência na decisão de compra de cada cliente, a fim de promover um olhar crítico dos alunos e gerar conhecimento de nível pessoal e profissional.

Em virtude da atividade proposta, foi possível o uso interdisciplinar dos conteúdos abordados ao longo do ano, o que nos proporcionou a oportunidade e a liberdade de aplicar todo aprendizado teórico de forma prática. Dentre as principais disciplinas trabalhadas estão: Cadeias de Suprimentos, em que utilizamos todo conceito abordado em aula para garantir sugestões de melhorias eficientes em relação a logística do ponto de venda; Administração Geral, em que por meio das informações coletadas no questionário construímos uma análise *SWOT*; e Português I e II, que foram utilizadas como suporte para adequação da escrita dos textos.

Ademais, durante as apresentações das ações de melhorias para cada ponto de venda, contamos com orientações de estratégias para o crescimento do PDV, técnicas de *marketing* e metodologias de gestão. Outrossim, o projeto foi de grande contribuição para o desenvolvimento de habilidades pessoais como, por exemplo, liderança, capacidade de gerenciamento de conflitos, criatividade, pensamento crítico, organização, resolução de problemas, comunicação e a prática da oratória, todo esse processo adquirido em razão do trabalho em equipe.

Em síntese, podemos concluir que o objetivo da construção do projeto “Identificação e Proposta Ações de Melhorias em PDVs” foi atingido. As reuniões de encontro e toda a troca de conhecimento nos possibilitaram excelentes experiências e a formação de competências que agregaram no âmbito profissional e pessoal de cada discente.

**Obrigado, Dani!**

**Contribuição: Professor Wilson Chagas**

# DEPOIMENTO DA NOSSA ALUNA GEANE DO 3º TERMO DE GESTÃO COMERCIAL

## PROJETO INTEGRADOR III: “O DESAFIO DE CONSTRUIR MARCAS”

*Branding* é a criação e a ferramenta de gestão que ajuda personificar uma marca. As marcas hoje impactam a maneira de viver, encantam, despertam sensações e fazem com que o consumidor seja seu divulgador (boca a boca para familiares, amigos e conhecidos) e seu defensor através de conexões e experiências vividas. Muitos entendem que branding e marketing são a mesma ferramenta de gestão, porém, marketing satisfaz a necessidade de compra do consumidor, trata de vender e o branding trata do desejo pelos valores da marca, o DNA, o conjunto de todos os elementos capazes de criar diferenciais competitivos sustentados na mente e no coração do consumidor.

No projeto “O desafio de construir marcas” buscou-se identificar os diferenciais capazes de agregar valor na visão que a comunidade tem da marca **Curso Gestão Comercial Fatec Marília** como referência no ensino superior. Como estudo teórico-conceitual, procurou-se identificar lacunas a serem trabalhadas para identificar possíveis ações de melhorias. Embora diferentes propostas tenham surgido como resultado deste projeto, identificaram-se que novos estudos são exigidos no sentido de avaliar concomitantemente a perspectiva dos alunos, comunidade e da instituição no seu todo, existindo ainda espaço para avanços em futuras pesquisas de caráter empírico.

Dentre as contribuições que esta pesquisa ofereceu destacam-se, além dos conceitos, o conhecimento para trabalhar em meio a adversidades, identificando problemas, buscando soluções, superando obstáculos e motivação para vencer os desafios que se apresentam no dia a dia profissional.



**Obrigado, Geane!**

**Contribuição: Professor Wilson Chagas**

# IGOR, ALUNO DO 3º TERMO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS CONTA UM POUCO DA SUA EXPERIÊNCIA COM A DISCIPLINA DE LOGÍSTICA

Como ensinado nas aulas, o termo “logística” possui um longo contexto histórico que evoluiu acompanhando a sociedade. Relatam-se passagens de guerras, que se sabe fazem uso da logística para se estar no local certo, na hora certa com a quantidade certa de armamento, fatores esses importantíssimos para a vitória. O termo é o resultado da junção das palavras “logos” que significa razão e racionalidade e “logistiki” que é a contabilidade e organização financeira. Logo, a logística como conhecemos hoje busca identificar o melhor caminho, representado por aquele que é capaz de proporcionar o menor custo, sem perda de qualidade para o consumidor.

De forma geral, a cadeia logística é analisada a partir de seu fluxo financeiro e de produtos, com maior ênfase para as suas atividades principais, representadas pelo transporte e estocagem, que são priorizadas como áreas de atuação no mercado de trabalho.

Os conhecimentos adquiridos agregaram muito para mim no âmbito profissional, oferecendo uma visão mais técnica do que pode ser feito, e de que maneira deve ser realizada, para atingir o objetivo final que é atender o cliente com confiabilidade, maior produtividade e baixo custo.

**Obrigado, Igor!**



**Contribuição: Professor Wilson Chagas**

## **JOYCE, ALUNA DO 4º TERMO DO CURSO DE GESTÃO COMERCIAL CONTA UM POUCO DA SUA EXPERIÊNCIA COM A DISCIPLINA DE TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÕES**

Bom, quando lemos ou escutamos algo relacionado a negociação, já nos vem à mente o tal do dinheiro, mas, espera lá, a negociação não está ligada somente ao dinheiro, mas também à capacidade de influenciar pessoas e persuadi-las, gerando melhores negócios para as partes envolvidas. Deste modo, é inegável que a arte de negociar está presente em boa parte dos momentos da vida, seja para quem vai ao mercado comprar carne, como para as decisões de grandes investimentos.

Conceitualmente negociação é a tentativa de chegar a um acordo ou solução permanente, e que seja percebido como justo pelas partes, objetivando a construção de uma relação de longo prazo.

A disciplina de negociação teve por objetivo nos instigar a entender sobre o poder de negociar, os entraves que podem existir, a relação ganha - ganha ou ganha – perde como resultado de cada negócio, nos induzindo a sermos mais confiantes e firmes ao longo desses processos. Uma boa negociação, exige dos envolvidos contemplar educação, sinceridade, lealdade, transparência e comunicação.

Mas, para que ter tudo isso? Simples, se uma das partes demonstrar um mínimo de má fé, de falta de sinceridade ou de interesse, a outra parte irá perceber e o negócio poderá ser colocado em risco.

Apreendeu-se que, utilizar de blefe de forma não fraudulenta é válida para toda e qualquer negociação, pois, todo bom jogador, deve construir suas melhores táticas, técnicas e poderes a priori, pois assim a sua chance de obter melhores resultados para a negociação, em seu final, será a maior.

**Obrigado, Joyce!**

**Contribuição: Professor Wilson Chagas**

# O AMOR NÃO É PARA OS FRACOS

Após um ano de muito trabalho e estudo ninguém quer, no início das férias acadêmicas, continuar lendo textos técnicos e científicos. É hora de tentar relaxar e buscar outras atividades, como a leitura de um livro literário. Sugiro um livro de crônicas “Para onde vai o amor?”, disponível em nossa biblioteca, do brasileiro Fabrício Carpinejar. Ele é poeta, cronista e jornalista brasileiro, autor de mais de 40 obras e detentor de vários prêmios. Abaixo segue uma crônica que selecionei para vocês. Boas festas e boa leitura!

## O amor não é para os fracos

*Amor é o que fica depois do desespero.*

*Amor é o que fica depois da vingança.*

*Amor é o que fica depois da solidão.*

*Amor é o que fica depois das brigas.*

*Amor é o que fica depois da bebedeira.*

*Amor é o que fica depois do orgulho.*

*Amor é o que fica depois dos gritos.*

*Amor é o que fica depois da raiva.*

*Amor é o que fica depois dos erros.*

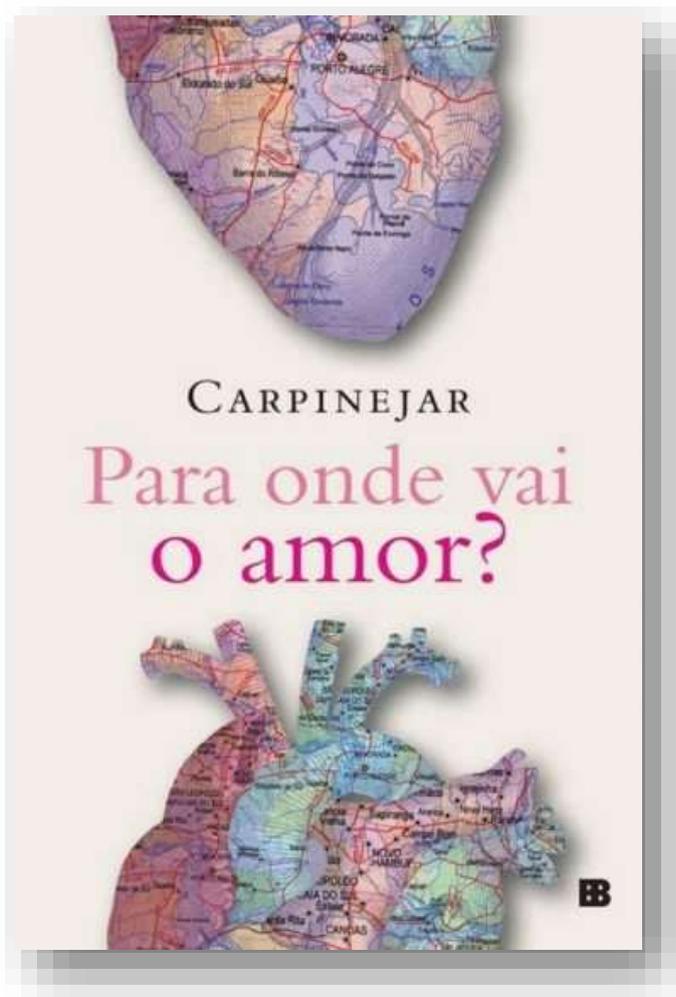
*Amor é o que fica depois do cansaço.*

*Amor é o que fica depois de ir embora.*

*Amor é o que fica depois.*

*Se o amor ficou depois de tudo.*

*Não finja que ele é nada. (p. 11)*



**Contribuição: Marcio Navas**

# MUDANÇA DE RUMO

Olá pessoal!

Nessa nossa profissão, de educador, nós acabamos criando um vínculo afetivo muito forte com todos os integrantes da instituição, e aí fiquei na dúvida se contava, ou não, para vocês que estou dando novos rumos para minhas questões de trabalho e familiares, ou se deixava vocês descobrirem quando viessem fazer suas matrículas, e aí ouvindo nossos colegas professores decidimos que eu deveria usar o nosso canal de comunicação o “Tecnólogos em Foco”, para contar a todos ao mesmo tempo, as razões que envolvem essa nova etapa de minha vida.

Pelo lado familiar tenho dois filhos, ambos casados, porém até agora apenas um neto que mora em São Paulo, e eu trabalhando e morando em Marília, distante dele 460km.

E do lado profissional surgiu um desafio de trabalhar com duas áreas críticas no Brasil, uma envolvendo o Curso de Logística e outra o Curso de Gestão de Tecnologia Informação, claro naquilo que diz respeito às minhas áreas de conhecimento, e aí não precisa nem dizer, se tem alguém que gosta de ser desafiado, esse alguém sou eu.

E aí vocês perguntariam como tudo isso se conecta?

Então, esses cursos estão na Fatec São Sebastião, a 200 km da casa do meu neto, na praia, e aí me digam que neto ou avo não gostariam de ter uma praia sempre disponível, em tempo quase que integral, a depender tão somente das atividades escolares de cada um.

Não tive dúvidas, eu me inscrevi para ser professor deles nas disciplinas de minha área de interesse e conquistei essa nova responsabilidade.

Com isso a partir de fevereiro de 2022, estarei trabalhando em caráter definitivo na Fatec São Sebastião, e embora não esteja mais fisicamente com vocês, meu carinho e total disponibilidade para eventuais dúvidas estarão sempre asseguradas.

Mas, lembrem-se o que realmente valoriza cada um de vocês como profissional, é o conhecimento construído ao longo desses três anos que passam aqui conosco na Fatec Marília, isso é o que importará no dia a dia de vocês. E aí não se esqueçam de cuidar dele, com muito carinho.

Um feliz ano, com muita saúde e muitas alegrias.

**Prof. Wilson Chagas**

**Nota:** Muito obrigado pela dedicação, afeto e carinho por todos estes anos percorridos conosco. Que o seu caminho seja trilhado de grandes realizações e muitos projetos. Saiba que estaremos aqui, de braços abertos para o que precisar.

**Muito sucesso neste novo rumo! Um abraço da equipe FATEC Marília.**

# CONQUISTA PARA OS PRODUTORES; Lei dos Produtos Artesanais de origem animal é sancionada no maior evento gastronômico da América Latina

No Mesa São Paulo, o governador de SP sanciona a Lei, ao lado do secretário de Agricultura, Itamar Borges, e do secretário-executivo, Francisco Matturro, além de assinar outras resoluções em benefício dos pequenos e médios produtores.

Foi durante a manhã chuvosa desta quarta-feira (18/11), que teve início o evento MESA SP, realizado pelos organizadores do grupo “Prazeres da Mesa” e que contou com a presença, além do governador e dos secretários já citados da Agricultura, do secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, Vinicius, Lummertz, da secretária de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia, Patrícia Ellen, e dos deputados estaduais Vinicius Camarinha, Marina Helou e Sérgio Victor.

Durante a cerimônia, para uma plateia aproximada de 500 pessoas, o secretário Itamar Borges destacou os atos protocolares que foram assinados nesta data:

- sanção do projeto de lei 607/2021, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos de origem animal, sob a forma artesanal, bem como sobre sua inspeção e fiscalização sanitária no estado de São Paulo;
- assinatura da resolução que instituiu o Grupo de Trabalho para a Regulamentação da Lei referida;
- assinatura da outra resolução que Instituiu o Programa “ARTESANAIS SP”;
- e por fim o “autorizo” para o desenvolvimento de 11 novos arranjos produtivos locais (APL) do Agro;
- O governador João Doria também falou ao público: “Essa é a essência do Brasil, é olhar aquele que é pequeno, mas que produz, que tem alma, tem vontade e faz bem feito. Não faz o menor sentido a predominância de algo inadequado, criando limitações e dificuldades para o produtor artesanal”.
- O evento que acontece no Memorial da América Latina (Salão Simon Bolívar) vai até sábado e tem expectativa de receber mais de 10000 pessoas em três dias. Para o organizador da exposição, Georges Schnyder (Mundo Mesa) ter a lei sancionada depois de tantos e tantos anos de tentativas, é um alento aos produtores artesanais.

## *Café Dona Santina*

Também marcou presença no evento, o Café Dona Santina, aqui da cidade de Marília, incluindo nossa Professora Renata Bonini Pardo e Família.



Sucesso!

# CORPO EDITORIAL

Cláudia Teixeira Nicolau

Marie Oshiiwa

Marcio B. N. Navas

Pedro H. Silva de Rossi

Danilo Yde

**REALIZAÇÃO**



**TODOS OS DIREITOS RESERVADOS ®**

