

VISITA TÉCNICA À FÁBRICA DE GORDURAS E MARGARINAS ESPECIAIS COMO ESTRATÉGIA DE APROXIMAÇÃO À ATUAÇÃO DO ENGENHEIRO DE ALIMENTOS

Ashiley Pinheiro Evangelista De Souza¹

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira²

Jorgiane Da Silva Severino Lima³

RESUMO

Durante a disciplina Práticas Integradoras I - Introdução à Engenharia de Alimentos, ofertada no primeiro semestre do curso de Engenharia de Alimentos da Unilab, realizamos uma visita técnica à Fábrica de Gorduras e Margarinas Especiais (GME) do Grupo M. Dias Branco, localizada no bairro Mucuripe, em Fortaleza/CE. A atividade fez parte das 30 horas práticas da disciplina e teve como objetivo aproximar os discentes, ainda no início da formação, das áreas de atuação do engenheiro de alimentos na indústria e no processamento de alimentos. Ao chegarmos à fábrica, fomos recebidos pela equipe responsável, que nos conduziu pela visita e explicou o funcionamento das etapas do processo. Observamos o recebimento de matérias-primas, o refino de óleos vegetais, a fabricação de margarinas e a produção de gorduras para aplicações específicas, além das práticas de controle de qualidade, segurança alimentar e boas práticas de fabricação adotadas pela indústria. Essas observações permitiram relacionar os conhecimentos apresentados em sala de aula com sua aplicação no ambiente industrial. Chamou nossa atenção a complexidade e a organização do processo, com equipamentos e controles rigorosos em cada etapa, fundamentais para garantir a qualidade, a segurança e a padronização dos produtos destinados ao consumidor. A visita possibilitou visualizar, na prática, a aplicação dos conhecimentos teóricos da Engenharia de Alimentos, especialmente relacionados ao processamento industrial, ao refino de óleos vegetais, à fabricação de margarinas e gorduras especiais, ao controle de qualidade e às boas práticas de fabricação. Compreendemos a importância da atuação do engenheiro de alimentos na garantia da segurança alimentar, na padronização e inovação de produtos e na otimização dos processos industriais, evidenciando também seu papel na preservação dos recursos naturais e na sustentabilidade. A experiência despertou ainda mais nosso interesse pela profissão e permitiu perceber o caráter interdisciplinar do currículo, fortalecendo o vínculo entre a universidade e a realidade industrial local. Concluímos que a visita técnica à GME foi uma estratégia eficaz de integração entre teoria e prática, aproximando-nos, logo no primeiro semestre, das áreas de atuação do engenheiro de alimentos e reforçando a importância das práticas integradoras na formação profissional. A atividade também contribuiu para a Diversidade, Inclusão e Transformação Social, ao favorecer nossa aproximação com a realidade industrial local, nossa inclusão no contexto profissional e o diálogo entre universidade e indústria. Além disso, fortaleceu nossa compreensão sobre segurança alimentar, inovação de produtos e preservação dos recursos naturais, contribuindo para a formação de futuros profissionais comprometidos com o desenvolvimento sustentável durante a formação acadêmica e para futura inserção profissional local.

Palavras-chave: Engenharia de Alimentos; Visita Técnica; Práticas Integradoras; Segurança Alimentar.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Ceará, Discente, ashileysouza11@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br³