# FORMAÇÃO E TRAJETÓRIA PROFISSIONAL NA PERSPECTIVA DE EGRESSOS DE UM CURSO DE TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS

**RESUMO**

Este estudo buscou conhecer a formação e a trajetória de trabalho dos profissionais formados pela Universidade Estadual de Goiás (UEG), graduados no curso de Tecnologia em Laticínios. Elaborando-se um questionário estruturado com 16 questões sobre a atuação profissional. Os questionários foram enviados por e-mail para 119 Tecnólogos, formados entre 2008 e 2013, destes, 68 responderam. Por meio da análise dos resultados, determinou-se que apenas 51,47%, estão inseridos no mercado de trabalho, sendo que as principais áreas são: físico-químicas (30%), produção (25%), analises microbiológicas (10%), docência (10%) e controle de qualidade (25%). Os egressos relataram como agentes dificultadores na formação, pouca ocorrência de aulas práticas e a necessidade de professores específicos nas disciplinas ministradas. Assim sendo, acredita-se que os resultados obtidos neste estudo, servirão para subsidiar o planejamento de ações de melhorias com vista a fortalecer a formação, a prática profissional e potencializar a satisfação dos egressos de cursos de Tecnologia em Laticínios.

**Palavras-chave:** Profissão. Sucesso. Carreira. Realização.

**ABSTRACT**

This study was to analyze the training and work experience professionals graduating from the State University of Goiás (UEG), graduates in the course of Technology in Dairy. Designing a structured questionnaire with 16 questions on professional activity. The questionnaires were sent by email to 119 technologists, formed between 2008 and 2013, of whom 68 responded. Through the analysis of the results, it was determined that only 51.47 % are in the job market, and the main areas are: Physical and chemical (30%), production (25%), microbiological analyzes (10%) , teaching ( 10%) and quality control (25 %). The graduates reported as hindering agents in training, little occurrence of practical classes and the need for teachers in specific subjects taught. Therefore, it is believed that the results of this study will serve to support the planning of improvement actions in order to strengthen the training, professional practice and enhance the satisfaction of graduates from Dairy technology courses

**Keywords:** profession; success; career; realization.

**RESUMEN**

Este estudio fue analizar la experiencia de formación y de trabajo de los graduados de la Universidad de Goiás (UEG), graduados en el curso de Tecnología de Productos Lácteos. La elaboración es un cuestionario estructurado con 16 preguntas sobre el desempeño profesional. Se enviaron cuestionarios por correo electrónico a 119 tecnólogos, formado entre 2008 y 2013, de los cuales 68 respondieron. A través del análisis de los resultados, se determinó que sólo el 51,47%, están incluidos en el mercado laboral, y las áreas principales son: físico-químico (30%), la producción (25%), los análisis microbiológicos (10%), la enseñanza (10%) y de control de calidad (25%). Los graduados reportados como agentes que impiden la formación, en poco aparición de clases prácticas y la necesidad de maestros específicos en las materias que se imparten. Por lo tanto, se cree que los resultados de este estudio servirán para apoyar la planificación de acciones de mejora con el fin de fortalecer la formación, la práctica profesional y mejorar la satisfacción de los graduados de cursos de Tecnología lácteos.

**Palabras clave:** Trabajo. El éxito. Carrera. Realización.

**1 INTRODUÇÃO**

No Brasil, a indústria da alimentação teve, em 2011 uma participação de 9% no total do Produto Interno Bruto (PIB), o faturamento das empresas do setor somou R$ 383,3 bilhões, sendo R$ 316,5 bilhões em alimentos. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), a indústria de laticínios ocupa o quarto lugar do setor, perdendo apenas para o de derivados de carne, beneficiamento de café, chá e cereais e o de açúcares (ABIA, 2012). Levando em conta que a região Centro Oeste, tem por base econômica a agropecuária, os setores leiteiros vem abrangendo e, consequentemente, trazendo lucros para o Estado.

Tendo em vista que a pecuária leiteira tem forte impacto em toda a cadeia produtiva, tanto à montante quanto à jusante, e corresponde a uma atividade capaz de gerar grande quantidade de emprego, trabalho e renda, como em laticínios. Com isso as indústrias de laticínios, em especial, devem ter uma preocupação ao longo de toda a sua cadeia produtiva, ou seja, desde aspectos relacionados à manutenção da qualidade do leite cru, a partir de sua obtenção, considerando com muito critério o beneficiamento e/ou processamento do leite e de seus derivados, até a distribuição e comercialização (ALVES, 2007; CARVALHO 2007).

Considerando o supracitado, em meados de 2006, foi implantado o curso de Tecnologia em Laticínios, no Estado de Goiás, o curso está associado ao projeto de instalação do Centro Tecnológico do Leite (CTL) que é um Laticínio Escola, construído em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e outros parceiros do Arranjo Produtivo Local do Leite (APL) e a mesma passa a responsabilidade em forma de comodato para a Universidade Estadual de Goiás (UEG), a fim de otimizar o Arranjo Produtivo de Lácteo (GOIÁS, 2009).

Destaca-se que o egresso do curso de Tecnologia em Laticínios, esta apto a:

trabalhar como autônomo, prestando consultoria para indústrias do setor e para fazendas produtoras de leite. O profissional tem condições de coordenar e acompanhar todas as etapas da cadeia produtiva, empregando métodos, equipamentos e tecnologias mais apropriados para cada processo. O especialista auxilia na fiscalização de cumprimentos de normas sanitárias exigidas pelos órgãos de saúde pública. Pode trabalhar em indústrias alimentícias ou assessorar pequenos e médios produtores (GUIA DO ESTUDANTE, 2012, p. 1 )

A tecnologia é como uma ciência aplicada. No entanto, no seu livro “Para uma filosofia da tecnologia”, VARGAS argumenta que a tecnologia está relacionada com a “resolução de problemas práticos” (1994, p. 20). A organização curricular dos Cursos de Tecnologia funda-se nos princípios de flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização. A estruturação e aprovação dos cursos superiores de tecnologia estão submetidas aos conteúdos do Parecer CNE/CES 436/2001, homologado em 05/04/2001; do Parecer CNE/CP 29/2002, homologado em 12/12/2002 e da Resolução CNE/CP 03/2002, assim como no texto da Lei que trata das Diretrizes e Bases do Ensino (GOIÁS, 2009).

O que concerne especificamente, ao curso de Tecnologia em Laticínios o egresso deste curso deverá estar capacitado a atuar nos níveis operacionais e de gestão, conferindo, também, uma elevada carga horária curricular de bases científicas e tecnológicas específicas ao campo de Laticínios, destaca-se que a carga curricular mínima são de 2.400 horas.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Laticínios (PPC), está organizado de forma anual e com ingresso de quarenta alunos por ano. Consideraram-se, os aspectos legais da política educacional em vigor, bem como as normas vigentes da Universidade Estadual de Goiás, levando em conta a formação de um profissional capaz de atuar nas diversas áreas do curso, executando atividades operacionais e de gerenciamento (GOIAS, 2009).

Neste sentido, este trabalho visa demonstrar como os egressos em Tecnologia em Laticínios pela Universidade Estadual de Goiás, estão, atualmente, inseridos no mercado; se estão preparados para a competitividade do mercado, quais suas maiores dificuldades, o que o mercado está exigindo desses profissionais, quais são os diferencias destes profissionais e, principalmente, quais são os principais nichos de mercado da profissão.

**2 MATERIAL E METODOS**

Em função da questão estudada, a natureza da pesquisa configura-se predominantemente como qualitativa. Tal enfoque ocupa um reconhecido lugar entre as várias possibilidades de se estudar fenômenos que envolvam seres humanos e suas intrincadas relações sociais estabelecidas em diversos ambientes, dentre os quais a questão da IES e sua relação com a questão ambiental (GODOY, 1995).

Neste trabalho utilizou-se o critério metodológico proposto por Gil (2002). Esta estabelece que a pesquisa possa ser realizada de acordo com os fins e meios necessários. Quanto aos fins, a pesquisa se caracteriza por ser exploratória, pois proporcionou ao pesquisador maiores informações a respeito do assunto investigado, tornando possível à realização de futuras pesquisas. No que concerne aos meios, esta pesquisa se caracteriza por ser bibliográfica, descritiva e estudo de caso, conforme apontamentos a seguir:

Bibliográfica, tendo em vista que foi utilizado neste estudo todo material publicado e acessível ao pesquisador sobre: formação superior, tecnologia em laticínios, tecnológico, foram utilizadas para tanto a pesquisa em sites com revistas indexadas, dentre os quais: [www.scielo.br](http://WWW.SCIELO.BR), [www.capes.gov.br](http://www.capes.gov.br) e [www.mma.gov.br](http://www.mma.gov.br). Descritiva, pois foram descritos o perfil do egresso do curso de Tecnologia em Laticínios. Estudo de caso, por estar fundamentada em uma abordagem específica, ou seja, os egressos do Curso de Tecnologia em Laticínios, formados de 2008 a 2013 na Universidade Estadual de Goiás, conforme definido por GIL (2002).

Considerando as premissas citadas, o estudo foi estruturado a partir de metodologia quanti-qualitativa de pesquisa, baseada na aplicação de questionários. A aplicação inicial de um questionário fechado à totalidade dos egressos do Curso de Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos, no período de agosto a novembro de 2014. Explica-se pela necessidade de visualizar, de forma mais ampla, os diversos aspectos que conformam as condições de trabalho do tecnólogo, como a caracterizarão do perfil socioeconômico-demográfico e a formação profissional do egresso do Curso de Graduação em Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás, analisar também a sua inserção no mercado de trabalho e atuação profissional, e determinar a contribuição do curso para essa atuação, segundo sua perspectiva.

A população de estudo foi constituída pelo total de graduados no curso de Tecnologia em Laticínios da UEG, no período de 2008 a 2013, totalizando 119 tecnólogos. Realizando-se um trabalho junto á secretaria acadêmica do curso de Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos-GO, onde a mesma disponibilizou uma planilha com todos os dados dos egressos, portando nome completo, e-mails e alguns possuíam telefones.

A partir dessas indicações, os participantes foram contatados mensagens de *e-mail* que explicavam os objetivos e a metodologia da pesquisa e solicitavam a autorização para envio do questionário como anexo a uma mensagem eletrônica. Participaram deste estudo 119 egressos do curso de Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás, formados entre 2008 e 2013, destes obteve-se um total de 68 respondentes.

Para definir o perfil profissional dos tecnólogos, utilizou-se como instrumento para coleta de dados um questionário estruturado com 16 questões. Onde se procurou conhecer: área(s) de atuação, atividades exercidas, vínculo(s) empregatício(s), jornada diária de trabalho, faixa salarial, titulação, existência/ausência de um segundo vínculo, as atividades atuais dos profissionais, as atividades de formação complementar realizadas, além de um item em que se permitia ao egresso mencionar os pontos positivos e negativos do curso. Uma vez retornados os questionários, passou-se à análise dos dados do material. A análise das respostas dos questionários possibilitou a reconstrução de categorias e variáveis e também a definição dos critérios para busca dos posteriores egressos.

**RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Houve uma dificuldade em obter respostas via e-mail, já que a maioria dos egressos não manteve o mesmo e-mail que passaram a secretaria. Essa mesma dificuldade foi relatada por Cunha et al. (2004), em pesquisa realizada com os egressos do curso de Biblioteconomia da Universidade Federal de Santa Catarina, no que tange à busca de e-mails para os questionários. Destaca-se que 68/119 (57, 14%) responderam à enquete, sendo 46 (67, 65%) mulheres e 22 (32, 35%) homens. Quanto à faixa etária, relata-se que a foi de 21 a 37 anos, sendo que 70% possui idade inferior aos 25 anos. No que concerne ao estado civil dos egressos podemos visualizar na Tabela 1, que em sua maioria estão solteiros.

Tabela 1 – Estado civil dos egressos do Curso de Graduação em Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás (n=68), formados entre 2008 a 2013.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Título** | **Frequência Absoluta** | **Frequência Relativa** |
| **Solteiros** | 85 | 70,58 % |
| **Casados** | 30 | 26,47% |
| **Divorciados** | 2 | 1,47% |
| **União Estável** | 2 | 1,47% |

O fato da maioria dos egressos serem solteiros está relacionado ao baixo percentual de filhos e em decorrência do índice de jovens, já que a maioria dos respondentes apresentam pouca idade. As respostas obtidas serviram de base para extração dos fatores necessários, para a determinação do perfil do egresso de Tecnologia em Laticínios, conforme descrito por Malhotra, (2001). Entre as questões relacionadas ao perfil do egresso, destaca-se na Figura 1, o percentual de ex-alunos que, atualmente, trabalham na área *versus* os que não trabalham. Com relação ao tipo de vínculo empregatício dos egressos, 31 possuem vínculo privado, 4 público e 33 não possui nenhum tipo de vínculo empregatício.

Figura 1 – Atuação profissional dos egressos do curso de Tecnologia em Laticínios

Observa-se na Figura 1, que há uma homogeneidade, entre o percentual de egressos atuantes na área (51,47%) e não atuantes (48,25%), este resultado apesentam-se aquém do esperado, pois considera-se que a Tecnologia em Laticínios, trata-se de um curso novo na região e diante desta premissa acreditava-se que as oportunidades de empregabilidade seriam maiores. Estas dificuldades, podem se atribuir, há alguns fatores, dentre os quais: a falta de reconhecimento da profissão, concorrência com outras profissões, especialmente, o curso técnico, restrição do mercado de trabalho e apego ao local de formação, ou seja, o egresso busca o trabalho em sua região de formação.

Apesar de não haver um número, considerado adequado de profissionais atuantes em suas respectivas áreas de trabalho, Nunes et al., (2012) relataram que 93,75% dos egressos de Administração trabalham em suas respectivas áreas de formação, os mesmos autores afirmaram, que no Curso de Economia obteve-se um percentual de 71,88%, por sua vez Medeiros e Gonçalves, (2009) relataram que no curso de Fisioterapia, este índice aproxima-se dos 90%, apesar de serem cursos diferentes, observa-se resultados bem superiores aos encontrados na presente pesquisa. Espera-se que com o decorrer do tempo e com a promoção da profissão, que este quadro possa ser alterado.

No que concerne, ao registro no órgão competente, ou seja, o Conselho Regional de Química (CRQ), dos respondentes 30 (44,10%) apresentam o registro no (CRQ) e um (1,47%) apresenta a carteira do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Goiás (CREA). Relata-se que o registros em conselhos de classe, são importantes, Nunes et al., (2012, p.8) relataram que o mesmo pode auxiliar o egresso, quanto a “legalização e fiscalização da profissão; participação e integração a uma entidade de classe; para concorrer a vagas no setor público”. Outra questão que foi apontada é a inatividade do conselho de classe da profissão, os respondentes questionaram sobre a atuação efetiva em *prol* do desenvolvimento da profissão no Estado de Goiás, e alegaram que se o conselho tivesse representatividade de Tecnólogos de Laticínios, o cenário atual da profissão poderia ser diferente.

Em um segundo momento, foi questionado junto aos respondentes que trabalham na área de formação, qual a função exercida, assim visualizam-se na Figura 2 os resultados em percentuais, por área de atuação profissional.

Figura 2 – Áreas de atuação dos Tecnólogos em Laticínios, formados pela UEG, no período de 2008 a 2013, São Luís de Montes Belos, GO.

Observa-se na Figura 2, que a maioria dos tecnólogos empregados, atuam nas áreas de análises físico-químicas (30%), produção (25%) ou controle de qualidade (25%). De acordo com Sousa et al. (2014) o controle de qualidade físico-química da matéria-prima e produto final, torna-se determinante para a manutenção da saúde do consumidor e constitui-se num procedimento rotineiro nos laticínios. Além disso, as diferentes análises que são realizadas auxiliam na detecção de fraudes e verificação da qualidade higiênica sanitária, da produção.

Quando perguntados sobre qual o motivo que levou a escolha do curso superior de Tecnologia em Laticínios, as principais questões relatadas foram: falta de opção de outro curso e necessidade de profissionalização na área (20%). Por se tratar de um curso novo no mercado e não ter alta concorrência os egressos acabaram optando por essa graduação, já que julgam importante ter a conclusão de um curso superior. Ainda teve os egressos que não souberam responder o motivo que levou a ingressar no curso, porém afirmaram ter gostado e esperam continuar na área de alimentos.

Os egressos foram indagados sobre as dificuldades enfrentadas na realização do curso, a principal dificuldade apontada foi à ausência de atividades de prática profissional, seguida da falta de pesquisa e extensão. Destaca-se que 70 % dos egressos apontam como uma melhoria primordial do curso, a estruturação de aulas prática e do funcionamento do Laticínio Escola, e como segundo plano, professores específicos de cada matéria. Estas questões também foram apontadas por KUENZER (2003), o que pode ser um indicativo da necessidade de maior correlação do curso superior, especialmente, os tecnológicos, de modo geral, com a realidade das empresas.

No que concerne à atividade extracurricular de relevância acadêmica e profissional 16 (24%) dos respondentes afirmaram que os estágios extracurriculares foram determinantes para a obtenção de uma boa formação. E em segundo plano, ficaram os eventos relacionados ao curso, dentre os quais, foram citados: congressos, palestras e simpósios. Neste quesito, fica claro que os estudantes não conseguem estabelecer relação entre a teoria estudada e a situação prática no campo, acontece à chamada “teoria desconexa”, mas, em sua maioria os egressos não procuram outro meio para ter aprendizagem na prática. Tornando-se fundamental a articulação entre a teoria-prática, e quando esta não ocorre, cita-se um empobrecimento teórico da formação, em nome de atividades práticas ocorrerá frequentemente, de modo que esta poderá suprimir a outra, desestimulando o enfrentamento das dificuldades (KUENZER, 2003).

No que concerne à formação pós a realização da graduação, cita-se que os resultados indicam que os egressos entendem que necessitam de preparo adequado para atender as expectativas do mercado de trabalho. Com relação à busca de qualificação e aprimoramentos, a pós-graduação *lato* e *strico sensu,* tem se tornado um item importante para que estes egressos se destaquem na Tecnologia em Laticínios, este resultados podem ser visualizados na Tabela 1.

Tabela 2 – Qualificação dos egressos do Curso de Graduação em Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás (n=68), formados entre 2008 a 2013.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Título** | **Frequência Absoluta** | **Frequência Relativa** |
| **Nenhum** | 53 | 77,94% |
| **Especialização** | 13 | 19,12% |
| **Mestrado\*** | 2 | 2,94% |
| **Doutorado** | 0 | 0,00% |

\*Cursando

Destaca-se que se caso se considere apenas os atuantes na área de Laticínio, o percentual de profissionais que buscaram o aperfeiçoamento profissional alcançam um índice expressivo, ou seja, de 15 dos 35 respondentes apresentam ter especialização (42,86%). Destaca-se que DELANEY E PISCOPO, (2004) relatam que a decisão de ingressar em um programa de educação continuada é fortemente influenciada por uma combinação de fatores pessoais e profissionais. Esses fatores incluem sentimentos de realização e sucesso pessoal percebida, autoestima, competência, compromisso profissional, a família, bem como melhoria financeira.

Numa perspectiva final, como visão de mercado dos egressos, a maioria destacou que o mercado é amplo e vasto, existem diversas áreas de emprego, porém não tem reconhecimento do profissional formado nessa área e os salários são ruins. A maioria declara que para se ter uma oportunidade é necessário sair do Estado de Goiás. Mesmo com tal declaração, dos 68 respondentes, apenas 1 respondente está atuando na área no Estado do Mato Grosso, em Nova Xavantina.

Os respondentes em sua maioria são pertencentes a fase que o curso não disponibilizava professores específicos para cada área. Com as mudanças ocorridas, uma delas foi a colocação de mais professores no curso de Tecnologia em Laticínios e de profissionais específicos da área, apresentando um quadro docente com a parte de Tecnologias da Atualidade ministradas por egressos tecnólogos e as partes básicas e acessórias com professores especialistas na área, como especialista em Microbiologia, em Programas de Qualidade, Inspeção e Higiene e Sanidade Leiteira.

**4 CONCLUSÃO**

Conclui-se que há desafios a serem superados pelos egressos do curso de Tecnologia em Laticínios, dentre os quais se destacam: oportunidade de emprego, melhores salários; ação efetiva do CRQ e articulação entre o ensino teórico-prático. A pesquisa serviu também para desmistificar a ideia de que os graduados em Tecnologia em Laticínios não possuem campos para atuar, mostrando que são os egressos que não querem mudar do Estado de Goiás. Mostrando que 51,47% dos egressos estão trabalhando na área atualmente.

Cabe aos graduandos preparar-se ainda na graduação, e após a mesma, através de especializações, doutorados e mestrados visualizando o mercado de trabalho e os novos nichos após o término do curso. Acredita-se que os resultados obtidos neste estudo, servirão para subsidiar o planejamento de ações de melhorias com vista a fortalecer a formação, a prática profissional e potencializar a satisfação dos egressos de cursos de Tecnologia em Laticínios da UEG/São Luís de Montes Belos.

# REFERÊNCIAS

ABIA. Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação.Disponível em <<http://abia.org.br/vst/abia.html>>. Acesso em 29 de fev. de 2016.

ALVES, A.E.S.A. Organização do trabalho na indústria de laticínios. **In:** Encontro de estudos e pesquisa em história, trabalho e educação, 6., set 2007, São Paulo. Anais... Campinas, SP. 2007. 13 p.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura, Conselho Nacional da Educação . Parecer CNE/CP 29/2002 – homologado. Despacho do Ministro em 5/4/2001, **Diário Oficial da União**, Seção 1E, p. 67, 18 de dezembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura, Conselho Nacional da Educação . Parecer CNE/CP 03/2002. Despacho do Ministro em 5/4/2001, **Diário Oficial da União**, Seção 1, p. 162, 23 de dezembro de 2002,

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura, Conselho Nacional da Educação. Parecer CNE/CES 436/2001 – homologado. Despacho do Ministro em 5/4/2001, **Diário Oficial da União**, Seção 1E, p. 67, 02 de abril de 2001.

CARVALHO, M.P. et al **Cenários para o leite em 2020,** Juiz de Fora: EMBRAPA, 2007, 189p.

CUNHA, M. F. V.; PEREIRA, M. C.; GUIMARÃES, C; SILVA, C.C. Mineiro.O bibliotecário formado pela Universidade Federal de Santa Catarina: perfil profissional. **Perspectivas em Ciência da Informação**, Belo Horizonete, v. 9, n. 2, p. 58-71, 2004.

DELANEY C, PISCOPO B. RN-BSN. Programs: Associate degree and diploma nurses’ perceptions of the benefits and barriers to returning to school. **Journal for Nurses in Staff Development**, v.20, p 157-61, 2004.

GIL, A.C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa,** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas,** v.35, n.2, p. 57-63, 1995.

GOIÁS. Universidade Estadual de Goiás. **Projeto Pedagógico do** **Curso Superior de Tecnologia em Laticínios**. São Luís de Montes Belos: UEG, 2009.

GUIA DO ESTUDANTE. Tecnologia em Laticínios. Disponível em < <http://guiadoestudante.abril.com.br/profissoes-universidades/>>. Acesso em Acesso em 20 de fev. de 2016.

KUENZER, A.Z. Competência com Práxis: os Dilemas da Relação entre Teoria e Prática na Educação dos Trabalhadores**. Boletim Técnico do SENAC**, Rio de Janeiro. v. 29, n. 1, p. 16-27, 2003.

MALHOTRA, N. K. **Pesquisa de Marketing**: **Uma Orientação Aplicada,** 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. 720p.

MEDEIROS, M.G.A.; GONÇALVES, S.F. Perfil dos profissionais egressos dos cursos de Fisioterapia do Distrito Federal. **Trabalho de Conclusão de Curso**. 2009, 37f. Curso de Fisioterapia, Centro Universitário de Brasília, Brasília/DF, 2009.

NUNES, R.A.O.; PFITSCHER, E.D.; ALBERTON, L. Benchmarking educacional: o perfil profissional dos egressos dos cursos de Ciências Contábeis, Administração e Economia.[**Núcleo de Estudos sobre Meio Ambiente e Contabilidade**](http://nemac.ufsc.br/)**,** v.1, p. 1-11, 2012.

#### SOUSA, A.Z.B. et al., Aspectos físico-químicos e microbiológicos do queijo tipo coalho comercializado em estados do nordeste do Brasil.  **Arquivos do Instituto Biológico,** São Paulo, v.81, n.1, p.30-35, 2014.http://dx.doi.org/10.1590/S1808-16572014000100006.

VARGAS, M. **Para uma Filosofia da Tecnologia**. São Paulo: Alfa-Omega, 1994. 152p.