



Beatriz Aya Yokomizo

CURSO – ENGENHARIA DE ALIMENTOS/USP

“Inspira, respira e não pira”

Beatriz esteve entre fazer Matemática e Engenharia de Alimentos. Escolheu ser engenheira. Nesta entrevista ela dá uma ampla visão de sua carreira e de suas inúmeras possibilidades. O título da entrevista é uma citação que ela faz de um lema da sua turma, que fica em Pirassununga.

JC – Direto do 3º ano, que vestibulares você prestou?

Beatriz – Eu prestei Unicamp, Unesp, Fuvest, Mauá, e o Enem para Viçosa. Todos para Engenharia de Alimentos.

E como se deu a escolha da carreira?

Eu gosto muito de Matemática, de trabalhar com números. Então já fui para o lado das Exatas. Descobri Engenharia de Alimentos por acaso. Como gosto muito de saber coisas sobre os alimentos, descobri que dava pra juntar o útil ao agradável. Então a Engenharia de Alimentos caiu muito bem. Mas até o meio do 3º ano estava entre Engenharia de Alimentos e Matemática.

Como foi o seu início na faculdade em Pirassununga?

É muita loucura. A gente tem que mudar de cidade, muita gente nova. Fui morar em república, isso me ajudou muito na adaptação, porque você tem contato com gente que já estava na faculdade. Eles apresentaram o *campus* de Pirassununga, os códigos de sala, como funciona o bandeirão, onde ficam as coisas (“Você pega o ônibus e desce em tal ponto”), como são os professores. É muito bom, muito gostoso isso, todo mundo quer conhecer a galera nova. Morar fora de casa é um amadurecimento muito grande, você começa a ter responsabilidades,

pagar contas. Você começa a ter mais senso de responsabilidade, correr atrás das coisas, é muito bom.

Em termos de matérias, o que você teve em cada ano da faculdade em linhas gerais?

No primeiro ano e metade do segundo a gente teve a base das Engenharias, que é Cálculo, Álgebra, Física, Bioquímica e Estatística. Mais pro final do 2º ano a gente começa a ter Química de Alimentos, uma introdução na parte de alimentos em si. No 3º ano temos Introdução a Fenômenos de Transporte, vai especificando mais o curso; parte de tecnologia, carne, vegetais, leite, e vai especificando. No 4º ano temos Refrigeração, Operações Unitárias e, em Fenômenos de Transporte, a gente aprende a questão de fluidos, transferência de fluidos, em operações unitárias. A gente aprende como dimensionar equipamentos que a gente viu em Fenômenos de Transporte. No último semestre eu vi Dimensionamento de destiladores contínuos, extratores, secadores. Tem áreas mais aplicadas.

Então é bastante prática a escola.

A gente vê a secagem de grãos passando por um túnel. Entra ar seco para retirar a umidade dos grãos. A gente aprende a calcular quantos metros tem que ter esse túnel, qual a velo-

ENTREVISTA

Carreira – Engenharia de Alimentos

1

ESPECIAL

Alunos e professores aproveitam Manhã Interativa no Colégio Etapa

4

ARTIGO

UFSCar publica cartilhas com informações sobre cuidados com autistas ante COVID-19

3

CONTO

O homem que sabia javanês – Lima Barreto

6

POIS É, POESIA

Augusto dos Anjos

3

cidade do vento dentro dele. Então a gente vê não somente a logística, mas também a parte de tecnologia, de armazenamento. Em carnes, como tem que ser o pré-abate, o manejo do boi. A gente vê toda a cadeia de suprimento para que lá na frente seja melhor para o consumidor. A gente vê uma parte de gestão, de Administração, de Economia.

O que a USP oferece de extensão e o que você fez?

É uma infinidade de coisas que dá pra fazer. Fiz parte do PET (Programa de Educação Tutorial) até o 4º ano. O foco do nosso projeto era diminuir a evasão do curso de Engenharia. A galera vê Cálculo, Álgebra e não consegue ver a parte que vai trabalhar depois, por isso há muita evasão no começo. O projeto era para ajudar o pessoal a ver o que vai ter lá na frente, e a gente teve um *feedback* muito positivo.

Além de fazer parte do PET, você fez algo mais?

Eu fiz parte do cursinho popular de Pirassununga, entrei no final do 2º ano e estou até hoje, dando aulas de Matemática. Desde o começo do ano passado estou na Atlética. Há 6 meses me tornei Diretora de Marketing. O foco é diferente da Empresa Júnior, que procura aplicar os conhecimentos da faculdade e oferecer consultoria. Dentro da Atlética a gente vê mais a gestão esportiva. Fazemos os produtos que a gente vende, fazemos a divulgação de festas, administramos as redes sociais, organizamos os eventos. No segundo semestre do 2º ano, fiz parte do Gepec – Grupo de Estudos e Pesquisa em Estratégia e Coordenação Vertical. Fiz parte do Beer Game, um jogo que foi inventado no MIT [Massachusetts Institute of Technology], que simula a cadeia logística de suprimentos.

É um jogo que você tem contato com o pessoal da indústria?

A gente faz a aplicação dentro da faculdade, principalmente numa disciplina de distribuição de alimentos, mas a ideia do grupo é também levar as coisas para fora, porque é uma experiência também para os próprios alunos – conhecer as empresas, como funcionam e aplicar para elas.

Onde os alunos trabalham? Está bom o mercado para Engenharia de Alimentos?

A empresa que mais contrata os engenheiros de alimentos da USP é a Ambev. Depois acho que é a Danone, a Cargill. E tem gente que não está na área e que está muito bem porque Engenharia abre muitas portas. Tem gente que fica 6 meses parado e de repente está na empresa dos sonhos. As empresas conhecem o perfil da faculdade, quem são os alunos, ex-alunos. Uma vantagem do *campus* ser pequeno, de ter poucas pessoas, é que você vai numa festa e todo mundo se conhece, o *networking* começa aí. Os professores têm muito contato com ex-alunos e acabam ajudando muito a gente.

Como está a questão de remuneração?

Meus colegas estão muito bem empregados. Existe um projeto do Gepec que se chama “Por onde anda você?”, que faz mapeamento de egressos de Engenharia de Alimentos. A maioria está na área que queria e está muito bem. A gente fez até uma estatística: 90% das pessoas se pudesse voltar a escolher fariam novamente Engenharia de Alimentos na USP.

Quais são as áreas de atuação do engenheiro de alimentos?

A gente consegue trabalhar em praticamente tudo. Na parte de *supply* – cadeia de suprimentos – eu avalio o que tenho, quanto o cliente quer, qual o tempo que ele precisa receber, quanto tempo leva para chegar, quantas vezes isso vai acontecer. Na parte de qualidade, você vai garantir que aquele produto tenha a melhor qualidade, vai garantir as boas práticas de fabricação, estudar como está sendo manuseado o alimento, como está a água. Tem a parte de análise, pegar um produto e saber quais análises devem ser feitas para saber se ele está ou não adulterado. Tem P&D – Pesquisa e Desenvolvimento –, como fazer chocolate que não tenha açúcar, que não tenha isso ou aquilo. É todo um conhecimento de Química, de Bioquímica, dos alimentos em si, de suas moléculas, de como posso fazer para que seu produto fique perfeito na prateleira.

Qual a maior preocupação no último ano do seu curso?

A maior preocupação é conseguir um estágio em que eu consiga tanto conciliar o meu trabalho quanto fazer algo de que eu goste, que me deixe animada, interessada, e em que eu consiga me desenvolver da melhor forma possível.

Voltando um pouco no tempo, como marcou sua época do Colégio Etapa?

A primeira coisa que eu me lembro é o brilho no olho de estar num colégio muito grande. Estudando na minha cidade (Mairiporã) o pessoal não falava muito de Fuvest, Unicamp, Unesp. Quando entrei no Etapa eu vi que era uma realidade muito possível. E os amigos que fiz dentro do Etapa, a gente tem contato até hoje, a gente conversa quase todos os dias, cada um em uma faculdade diferente. A gente acabou se unindo muito, estava todo mundo na mesma, nas mesmas provas, nas mesmas aulas, mesmos professores, pegando metrô junto, a gente acabou criando esse vínculo, a gente está junto até hoje.

O que você diria pra quem vai fazer o vestibular no fim do ano, como aproveitar essa reta final?

Tem uma frase que a gente usa muita em Pirassununga que é “Inspira, respira e não pira”. Sabe, tudo tem o seu tempo, se preocupe com o vestibular, mas vai com calma, às vezes quanto mais nervoso você fica de repente na hora H não dá certo. Então respira fundo, todo mundo que está no colégio dá o seu melhor, trabalha o máximo pra isso, então nunca faça com quantidade, mas faça com qualidade. Vai com calma, realmente tente aproveitar aquilo. Vai no seu ritmo, não se compare aos outros, porque cada um tem o seu ritmo. Isso vale em todo lugar, até na faculdade. Cada pessoa tem seu jeito de estudar. Encontre o seu. É manter a calma e respirar fundo. Está todo mundo na mesma, então sempre tem aquele seu ombro amigo que fala assim: “Vamos desabafar aqui, vamos comer, tomar um *cappuccino*, que eu estou precisando, comer um chocolate, vamos sair”.

Você gostaria de dizer mais alguma coisa para nossos alunos?

Eu queria falar pra aproveitar todos os momentos com a galera, com os amigos. Aproveitar essa estrutura do Etapa, tudo o que ele tem a oferecer. Tem muita gente que eu tenho contato só por mensagem, que eu queria ver, mas está em outra cidade, outro estado e não dá, então aproveita esse momento que está todo mundo junto aí.