

GUIA DEFINITIVO

# GESTÃO DA QUALIDADE, HIGIENE E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

5

PASSOS PARA SER UM  
**PROFISSIONAL COMPLETO**

A **indústria de alimentos** no Brasil cresce consideravelmente e de forma constante. Empresas vêm fazendo fusões para ficarem cada vez mais fortes, com o objetivo de aumentar sua capacidade de produção e ganhar mercado mais rápido.

---

Diariamente vemos nas prateleiras dos mercados, novos alimentos e uma variedade muito grande de produtos cárneos, laticínios e diversos alimentos e derivados de origem animal.

Mesmo que por um momento o consumo interno diminua, o consumo externo e as exportações compensam muito esse desaquecimento que por ventura o mercado interno passa ou venha a passar.

E essa dinâmica do mercado é muito boa para todos. Para as empresas que crescem e geram novas oportunidades para os profissionais e para os consumidores, que tem opções de escolhas e podem colocar à mesa alimentos com mais qualidade.



**SERÁ?  
SERÁ MESMO,**

**QUE ISSO ESTÁ BOM  
PARA TODO MUNDO?**

Nos últimos anos eu venho escutando muitas reclamações dos profissionais que trabalham nas indústrias de alimentos de origem animal, basicamente a reclamação desses profissionais é a falta de oportunidades e a baixa valorização.

Por outro lado, eu também escuto o que as indústrias falam dos profissionais contratados e, pode acreditar, geralmente são as mesmas reclamações que as indústrias fazem a respeito dos profissionais e de certa forma podemos simplificá-las:

- 1.** Conhecimento técnico superficial e desatualizado;
- 2.** Falta de conhecimento sobre o mercado;
- 3.** Falta de organização e produtividade por parte do profissional;
- 4.** Falta de conhecimento de ferramentas de gestão de pessoas, liderança e motivação de equipes;
- 5.** Dificuldade em colocar o conhecimento técnico em prática.

Vou compartilhar detalhadamente o porquê essas barreiras estão impedindo você, profissional da área, a conquistar seu reconhecimento e valorização.

Mas antes, gostaria de te dar uma visão geral para que você entenda todo o “ecossistema”, quero esclarecer o porquê estas barreiras apareceram no seu caminho profissional, uma vez sabendo a causa, você pode atuar sobre ela.

## Você sabe qual é a origem dessas barreiras?

Para ser bem verdadeiro com você, estas barreiras começaram aparecer na sua vida profissional quando você passou no vestibular.

Provavelmente você deve estar se perguntando:

**“Como assim quando eu passei no vestibular?”**

Acompanhe esse raciocínio com apenas 3 perguntas:

**1) Você se formou sentindo que estava preparado, seguro e confiante para atuar profissionalmente e gerar resultados somente com base nas aulas que você assistiu na graduação?**

**2) O conteúdo teórico aprendido durante sua formação é totalmente aplicável à sua rotina prática?**

Antes da terceira pergunta, preciso contextualizar. Então, provavelmente no seu trabalho você se relaciona diariamente com pessoas, muitas pessoas com perfis diferentes do seu, motivações diferentes e maneiras diferentes de entender o mundo.

A partir desse princípio, pergunto:

**3) A faculdade te ensinou a lidar com pessoas? Você teve a disciplina gestão de pessoas na sua formação?**

## Se suas respostas foram “NÃO”, você está lendo o e-book certo.

Você, como todos os profissionais graduados que atuam na indústria de alimentos de origem animal, tem o mesmo histórico por uma única razão: o sistema de ensino de graduação, pós-graduação e cursos extracurriculares do Brasil é um modelo de educação da Era Industrial, que “empacota” o conhecimento técnico de forma teórica, isolado e descontextualizado com a prática profissional.

---

Infelizmente esse modelo não atende o mercado contratante e não atende sua rotina profissional, deixando seu dia a dia com muitos desafios e dificuldades que poderiam ser eliminadas se você tivesse uma formação em um modelo que te desenvolvesse com base em conhecimentos integrados e permitindo que você tivesse uma visão sistêmica de todo o processo da indústria de alimentos de origem animal do Brasil.



### RESUMINDO:

A grande maioria dos desafios e dificuldades que você passa hoje profissionalmente, bem como as reclamações das empresas contratantes e a falta de oportunidade e desvalorização que você porventura sente que tem, são gerados pelo sistema que te formou profissionalmente, que usa métodos educacionais ultrapassados da Era Industrial. E como a grande maioria a sua desvalorização ou sentimento que deveria ser mais reconhecido também tem sua origem desse sistema velho.

## Para tornar isso mais tangível para você, faça este exercício:

- A** Liste 05 dificuldades, desafios ou problemas que você tem hoje no seu dia a dia.
- B** Em seguida liste seus objetivos enquanto profissional da indústria de alimentos de origem animal.
- C** Veja se por um acaso, de forma metafórica, os seus desafios, problemas ou dificuldades são de certa forma um “muro” que separa você dos seus objetivos. Provavelmente você vai chegar à conclusão que sim.

**- Sabe por que o sistema de educação ainda é no modelo da Era Industrial?**

**- Não?**

**- Eu também não.**

Não tenho uma resposta “científica” que justifique o fato de as instituições ficarem trabalhando com um sistema e uma metodologia que não atende, nem o mercado, nem os anseios dos profissionais. De verdade, me fiz essa pergunta por muitos anos e não tenho uma resposta concreta para isso.

Por um período eu cheguei a interpretar que o fato de formarem profissionais “incompletos” fazia com que essas profissionais estivessem sempre de volta para se capacitar e consequentemente quanto mais alunos essas instituições têm, mais lucrativo é o negócio deles, e você acha que eles vão mudar o que mais rende dinheiro?

**Já me passou isso pela cabeça, mas não sei se seria esse o real motivo, então, prefiro descartar essa ideia para não ficar julgando ninguém.**

Hoje, tentando enxergar com bons olhos, a leitura que faço é que muitas vezes as instituições estão extremamente distantes do campo, do mercado de trabalho, do setor contratante, da indústria propriamente dita e até mesmo das suas necessidades enquanto profissional, e por isso não conseguiram perceber que já não dá mais para ficar no modelo que usam.

Independente do por que das instituições não terem evoluído, a consequência é o fato de que existem profissionais fazendo e refazendo graduações, cursos atrás de cursos, várias pós-graduações, e mesmo assim, sentindo que algo ainda está faltando em relação ao conhecimento, em relação à sua preparação profissional.

Além das instituições não formarem um indivíduo com conhecimento em todas as áreas que ele precisa para entregar o seu melhor resultado, muitas vezes o conteúdo desses cursos é superficial e muito teórico, dificultando ainda mais o seu dia a dia no ambiente de trabalho.

**Como resultado, os profissionais se frustram, se desgastam emocionalmente, não geram os resultados que gostariam, têm uma rotina cansativa, sentem que têm menos oportunidades e que não são valorizados.**

Essa é a rotina da carreira de grande parte dos profissionais que atuam nesse setor, vivem neste ciclo sem resultados e queimando dinheiro e tempo com cursos, pós-graduações que não vão preencher suas necessidades.

Se você se identifica com o que apresentei até aqui, o importante é que você entenda que a culpa não é sua e que há uma saída para isso.

**Antes de ensinar os 5 passos para te ajudar a melhorar os resultados, vamos ver qual é o impacto das “top 5 barreiras anti-sucesso”.**



# BARREIRA 1

## CONHECIMENTO TÉCNICO SUPERFICIAL E DESATUALIZADO.

As instituições do modelo velho de educação não conseguiram te passar o conhecimento na profundidade e abrangência que você precisa para ser um profissional mais dinâmico, mais preparado e que consegue mais facilmente gerar os resultados e atingir os seus objetivos. E no mercado de hoje, para ter reconhecimento e valorização o conhecimento deve ser extremamente abrangente, aprofundado e atual.

Profissionais que passaram por esse modelo têm muita insegurança e uma sensação de “preciso estudar, preciso fazer mais um curso” constantemente.

Para adquirirem um alto nível de desempenho hoje, os profissionais precisam de muitos anos de estrada e já terem passado por muitos desafios para que se desenvolvam praticamente sozinhos diante das intercorrências do dia a dia profissional.

### Veja o depoimento de uma das nossas professoras:

*“O mínimo que se espera de um profissional da área da carne, do leite e de alimentos de origem animal, o mínimo, o próprio nome já fala né, é conhecimento técnico.”*

### O que é esse conhecimento técnico?

É você conhecer a fundo, conhecer com propriedade aquilo que a legislação exige, aquilo que está sendo colocado no mercado”.



**Lara Bonfim** é Graduada em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Minas Gerais (2000), Mestrado em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Minas

Gerais (2001) e Doutorado em Zootecnia (Produção Animal) também pela Universidade Federal de Minas Gerais (2008). Atualmente é Professora Adjunta IV do Curso de Medicina Veterinária da Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais. Tem experiência na área de Medicina Veterinária, com ênfase em Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal, atuando principalmente nos seguintes temas: carnes e derivados, produção animal, qualidade de carne, bovinocultura de corte.

Se você deseja assistir a entrevista completa, clique no link abaixo e veja o que mais a professora Lara fala sobre o novo profissional da Gestão da Qualidade de Alimentos de Origem Animal.

[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A ENTREVISTA COMPLETA!](#)



# BARREIRA 2

## FALTA DE CONHECIMENTO DE MERCADO

No setor de gestão da qualidade, higiene e tecnologia de alimentos é muito comum me deparar com profissionais da área técnica que me relatam que a alta direção, a gestão da empresa, os gerentes, proprietários não estão sensibilizados da importância de investir nesse setor.

O que acontece é que o “gestor” só quer saber de **maximizar seus lucros** e **reduzir seus custos**. Isso é natural e ele está corretíssimo. Esse é o papel dele. Mas, isso não significa que ele não tenha responsabilidade com a qualidade e segurança dos produtos que produzem.

Por outro lado o profissional da qualidade deve aplicar as recomendações técnicas, para cumprir as legislações e para reduzir os custos e maximizar os lucros.

Porém, muitas vezes precisam que os investimentos financeiros sejam autorizados pelo gestor.

Mas espera: se as soluções sugeridas pelo profissional técnico está alinhada com o propósito de maximizar os ganhos, de reduzir os custos, de ter um produto mais seguro e de melhor qualidade que vai permitir com que o gestor atinja os resultados desejados para a indústria, por que então muitas soluções não são aprovadas?

O que acontece é quando o profissional técnico vai argumentar com o gestor sobre a importância técnica de se aplicar uma recomendação, ou uma legislação, isso fica muito distante para o gestor, pois eles “não falam a mesma língua”.

Nesse sentido, se o profissional da área técnica tivesse condição de argumentar a importância da aplicação de uma recomendação técnica respaldada com argumentos referentes ao mercado, aumento de faturamento, minimização de riscos de desperdícios, de reprocessamento e de redução de custos, as chances de o profissional técnico ter sucesso na implementação de sua recomendação é muito maior, uma vez que ele estará falando “a mesma língua” do gestor.

Como falta conhecimento de mercado para subsidiar a argumentação do profissional técnico, o impasse permanece e a sensação de que o gestor não está preocupado com a qualidade também. Mas, isso muitas das vezes, como vimos é pela diferença de pontos de vistas.

---

**Uma dica:** não espere que seu gestor vá estudar a parte técnica para que vocês tenham sucesso nessa comunicação. Faça o dever de casa!



## BARREIRA 3

### FALTA DE ORGANIZAÇÃO E PRODUTIVIDADES POR PARTE DO PROFISSIONAL

Muitas vezes, na correria do dia a dia, o profissional fica de um lado para o outro resolvendo uma série de intercorrências que aparecem ao longo do dia. Um termo comum para esse cenário é “profissional bombeiro”, que é o profissional que fica apagando incêndio o dia inteiro, ao final do dia não produziu o que gostaria, está exausto e cheio de tarefas por fazer.

Esse é o reflexo da falta de um conhecimento em gestão da organização do dia a dia, mecanismo pelo qual a rotina de trabalho é mais planejada e organizada, e conseqüentemente você é capaz de gerar mais resultados e terminar o dia com a sensação de dever cumprido e com menos desgaste físico e emocional.

---

É comum o profissional desse setor, chegar na indústria sem saber a sequência de tarefas que deve desempenhar naquele dia, quanto mais naquela semana.





## BARREIRA 4

FALTA DE CONHECIMENTO DE FERRAMENTAS DE GESTÃO DE PESSOAS, LIDERANÇA E MOTIVAÇÃO DE EQUIPES

Qualquer profissional que atua com qualidade de alimentos, trabalha em equipe. Esse profissional só consegue resultado se a sua equipe, os subordinados, os profissionais operacionais estiverem sensibilizados para a importância em executar determinado procedimento, seja ele, um procedimento operacional padrão ou um procedimento de higiene.

Porém, na prática, há uma grande lacuna a ser preenchida na carreira das pessoas que atuam nesse segmento: **a falta de conhecimento sólido de ferramentas para liderar, gerir e motivar pessoas.**

Com essa lacuna na formação profissional temos como resultado o desgaste para quem não domina a arte de gerir pessoas. É o caso do profissional que relata que tem que ficar constantemente, dia após dia, corrigindo os funcionários sobre as mesmas coisas, de assuntos que já foram tratados em vários outros treinamentos anteriores.

O problema não está na didática ou no conteúdo, e sim em saber colocar essas pessoas no seu time de maneira que elas estejam alinhadas e convencidas da importância daquele conhecimento.





## BARREIRA 5

DIFICULDADE EM COLOCAR  
O CONHECIMENTO TÉCNICO  
EM PRÁTICA

Essa barreira de certa forma está muito alinhada com as demais barreiras, porém, preferi tratá-la a parte, pois essa é multifatorial e pode ser o resultado das outras 04 barreiras.

Essa na verdade é uma barreira oriunda pela **qualidade da formação** que o profissional passou, ou por um conhecimento superficial que o deixa inseguro; pode ser também causada pela falta de sensibilização dos gestores para a qualidade de alimentos, bem como dos colaboradores, como tratamos acima.

A falta de **desenvolvimento de habilidades como comunicação e técnica de negociação** impacta também na dificuldade em conseguir colocar em prática o conhecimento.

Em resumo, mesmo que você já tenha superado alguma dessas barreiras, essas são na maioria das vezes as barreiras que limitam você hoje. Mas, como eu já te fa-lei, a culpa não é sua.

E eu tenho uma excelente notícia: existe uma maneira de você buscar a transformação, fazendo as coisas do jeito certo.

**E É ISSO QUE EU QUERO TE APRESENTAR AGORA.**

Você está sério na sua decisão de conquistar o seu reconhecimento, a sua valorização e seu status de ser um profissional completo?

Se sim, eu convido você a embarcar nessa jornada de 5 passos para começar a transformação da sua carreira profissional.

Não sei se o que eu vou te falar está no seu radar, isto é, se você percebe esse processo.

***Tudo que segue um método, visa gerar resultados mais rápidos e expressivos, você concorda?***

Você já tentou fazer um bolo sem receita, sem as medidas corretas? Se sim, provavelmente você não conseguiu que o bolo ficasse como deveria, sabe por quê?

Porque quando ainda não temos o conhecimento avançado, precisamos de um método, um processo para seguir, até o momento que isso fique no automático por seguir o processo, o método todos os dias.

Ou...

Você já viu alguém construir uma casa começando pelo telhado?

É estranho isso, não é mesmo?

O que estou prestes a te mostrar é como você pode transformar sua carreira profissional através de um método sequencial, inovador e o melhor, que funciona.

A primeira coisa que você precisa para ser um profissional mais reconhecido, valorizado e completo é ter um plano para construir uma carreira na qual você produza mais resultados e vou te dar os 5 passos fundamentais agora.



# PASSO FUNDAMENTAL 1

## Conhecimento técnico avançado e 100% focado na aplicação prática

Você está sério na sua decisão de conquistar o seu reconhecimento, a sua valorização e seu status de ser um profissional completo?

Para conseguir o destaque que deseja no mercado, a primeira “tarefa” que você deve cumprir como um requisito básico é, o **conhecimento técnico**.

O conhecimento técnico avançado é obrigatório para qualquer profissional que deseja ser mais valorizado pelas indústrias. Na prática, isso é o mínimo que uma empresa ou que um contratante espera do profissional.

Você tem algumas formas de conseguir isso.

Hoje em dia existem centenas de materiais disponíveis inclusive de forma gratuita na internet. Outra forma é acompanhar excelentes profissionais que estão tendo desempenho acima da média do mercado. Outra forma de se desenvolver é praticando.

Ter uma maneira “express” de desenvolver o conhecimento técnico de forma ampla e prática seria uma maneira muito mais prática. E hoje em dia já é possível.



# PASSO FUNDAMENTAL 2

## Conhecimento de mercado

Comece a buscar conteúdos para entender o que afeta diretamente o mercado de produtos de origem animal, tanto nacional, como internacionalmente.

Desenvolva a sua **habilidade de fazer associações do movimento do mercado**. Você vai adquirir conhecimento de mercado para gerar mais **resultados** com base na sua visão e sugerir o melhor caminho, a melhor solução para a sua empresa

**Leia bastante revista do segmento, pesquise notícias em portais e adquira livros dos especialistas.**

Com certeza você será reconhecido pelos gestores e diretores da indústria que trabalha ou presta serviço, pois eles fazem isso também.



# PASSO FUNDAMENTAL 3

## Formação Profissional

Nesse passo, o grande segredo é você entender de forma integral qual a **expectativa dos seus gestores** em relação a você. Quais os resultados que verdadeiramente ele espera de você.

Busque entender de forma clara e detalhada o **seu papel dentro do organograma da organização** em que você atua.

Ao entender isso, fica mais fácil para você focar suas ações e organizar o seu dia a dia e então atuar nas tarefas que estejam alinhadas com sua interpretação do seu papel.

Ter esse conhecimento vai gerar mais destaque profissional e conseqüentemente valorização, uma vez que os seus resultados entregues estarão alinhados com as expectativas do seu contratante.



# PASSO FUNDAMENTAL 4

## Desenvolvimento Pessoal e Profissional

Qualquer profissional que deseja o sucesso na área da qualidade de alimentos de origem animal precisa desenvolver competências relacionadas à **habilidade humana de liderar, motivar, controlar as emoções** bem como **fazer a gestão de pessoas** e dominar técnicas de relacionamento interpessoal.

Ter esse domínio vai impactar positivamente seus resultados profissionais e pessoais.



## PASSO FUNDAMENTAL 5

### Os resultados vão aparecer de forma extraordinária

O quinto passo é **colher o resultado da sua dedicação**, e de seguir os passos com comprometimento.

O **gap de mercado** por profissionais completos, que têm uma visão sistêmica e integrada de diversas áreas, não só do conhecimento técnico é enorme.

Para se ter sucesso nesse mercado e ter a oportunidade de trabalhar em empresas que te valorizam é necessário que você consiga gerar os resultados esperados.

O que você precisa ter em mente é uma única coisa: o mercado está em plena transformação, além do conhecimento técnico, você precisa buscar **novos diferenciais** para oferecer às empresas e alcançar níveis mais altos para a sua carreira.

De verdade, esses 5 passos vão te permitir construir a uma carreira de forma consistente. Você pode aplicar esses passos sozinhos em sua carreira, sem dúvidas eles vão funcionar. Mas, se você quiser ter resultado mais rápido e ter todo esse conhecimento e habilidades desenvolvidas em um único local, de forma extremamente eficiente, eu posso te ajudar.

Saiba o que realmente vai fazer você levar sua carreira para o nível mais alto na área da qualidade, higiene e tecnologia de alimentos de origem animal.

**Tudo que você precisa em um único programa de formação avançado.**

Clique no link abaixo agora para conhecer a Pós-graduação mais avançada do Brasil.

**QUERO CONHECER O PROGRAMA DE  
ACELERAÇÃO DE CARREIRA PARA  
A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E ME  
TORNAR UM PROFISSIONAL COMPLETO!**

