



COMUNICAÇÃO ORAL E ESCRITA NO CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS: UM RELATO ACADÊMICO

ORAL AND WRITTEN COMMUNICATION IN THE FOOD ENGINEERING COURSE: AN ACADEMIC REPORT

Joyce Barbara Baldissera¹, Sophia Tonial Meurer², Carina Merkle Lingnau³

DOI: 10.37702/REE2236-0158.v42p380-390.2023

RESUMO: Relatórios e artigos científicos necessitam de dados objetivos, assim como de escrita técnica, os quais devem seguir as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Além disso, devem seguir um conjunto de comportamentos adequados quando apresentados ao público. O objetivo deste trabalho é compartilhar a experiência vivenciada durante a disciplina de Comunicação Oral e Escrita do primeiro semestre do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *campus* Francisco Beltrão. A metodologia utilizada para a elaboração deste estudo foi a pesquisa bibliográfica sugerida na disciplina em plataforma virtual e as experiências vivenciadas durante as atividades elaboradas sobre o reconhecimento, apresentação, leitura e escrita de gêneros acadêmicos. Como resultados verificamos a prática com a leitura, escrita e oralidade acadêmica tendo enfoque no gênero relatório e sua funcionalidade no meio universitário, bem como prática da oralidade e postura no momento de apresentações orais. Ainda, demonstrou-se o cuidado com as terminologias na escrita técnica, sendo que é necessário coesão e objetividade, para que o texto seja compreendido por todos os leitores.

PALAVRAS-CHAVE: escrita acadêmica; leitura acadêmica; oralidade.

ABSTRACT: Scientific reports and articles need objective data, as well as technical writing, which must follow the rules of the Brazilian Association of Technical Standards (ABNT). In addition, they must follow a set of appropriate behaviors when presented to the public. The objective of this work is to share the experience lived during the Oral and Written Communication discipline of the first semester of the Food Engineering course at the Federal Technological University of Paraná, Francisco Beltrão campus. The methodology used for the elaboration of this study was the bibliographical research suggested in the discipline in a virtual platform and the experiences lived during the activities elaborated on the recognition, presentation, reading and writing of academic genres. As a result, we verified the practice with reading, writing and academic orality, focusing on the genre report and its functionality in the university environment, as well as, practice of orality and posture at the time of oral presentations. Furthermore, care was taken with terminologies in technical writing, since cohesion and objectivity are necessary for the text to be understood by all readers.

KEYWORDS: academic writing; academic reading; orality.

¹ Graduanda em Engenharia de Alimentos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *campus* Francisco Beltrão (UTFPR-FB), joycebarbarabaldissera2004@gmail.com

² Graduanda em Engenharia de Alimentos na Universidade Tecnológica Federal do Paraná, *campus* Francisco Beltrão (UTFPR-FB), sophiatonialmeurer@gmail.com

³ Professora Adjunta da UTFPR-FB, professora colaboradora no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Estadual do Oeste do Paraná, *campus* Francisco Beltrão (UNIOESTE-FB), carinalingnau@utfpr.edu.br



INTRODUÇÃO

A disciplina Comunicação Oral e Escrita expõe fundamentos de comunicação e oralidade para apresentações em público. Em sala de aula, tal disciplina possui importância no desenvolvimento da capacidade de compreensão, interação e expressão. Ainda, possui papel de apresentar técnicas e estratégias de comunicação oral, assim como de elaboração de seminários, reuniões e trabalhos em grupo. Nela, também, desenvolve-se a capacidade de realizar relatórios, memorandos, relatos e currículos (VERDE, 2011).

Para que haja uma apresentação ou relato de um trabalho científico, é necessária a elaboração de um relatório técnico-científico (RTC). As fontes das quais são retiradas informações para o RTC devem ser empíricas e bibliográficas. Elas também devem ser destacadas e referenciadas, a fim de informar ao leitor a origem de tais ideias, as quais tornaram o texto único. Ademais, a estrutura do relatório-científico deve seguir um conjunto de normas criadas pela Associação Brasileira de Normas Técnica (ABNT) (SANTOS; GOUVEIA, 2017).

Tais normas se aplicam também a artigos científicos, entre os quais tem-se os de revisão (trabalho com base em interpretação bibliográfica) e o original (trabalho com pesquisa e dados realizados pelo próprio autor do artigo) (CABRAL; SILVA; LOPES, 2012). Os artigos da revista *Brazilian Journal of Food Research* – “Avaliação da adequação da rotulagem de pães caseiros, pães integrais e biscoitos/bolachas frente à legislação vigente no estado do Paraná”, “Qualidade de queijos coloniais comercializados por feirantes”, “Efeito da adição de própolis em lombo suíno temperado”, “Qualidade pós-colheita de couve de folhas oriundas de sistema convencional e orgânico submetidas ao processamento mínimo” e “Avaliação sensorial e reológica de diferentes cultivares de abacaxi” – são exemplos de artigos científicos originais que foram utilizados em sala de aula para que a leitura e a oralidade acadêmica fossem exploradas durante a disciplina.

A escrita é relatada por grande parte da população como sendo algo realmente difícil. É correto dizer que essa dificuldade existe devido ao tamanho esforço e trabalho que o autor dedica à escrita. Entretanto, a única maneira de se adquirir habilidade de escrita é praticando; inicialmente, lendo livros técnicos e artigos científicos e, em seguida, realizando exercícios de escrita (VIEIRA, 2011). Desse modo, será possível escrever textos descritivos de uma descoberta científica ou avanço técnico, os quais são altamente complexos de se realizar, visto que produzir a pesquisa é apenas uma parte do processo científico, sendo que a



segunda etapa se trata de expor as informações para que as demais pessoas a compreendam de forma plena. Esse processo compreende alta dificuldade e poucas pessoas conseguem realizá-lo corretamente (HEXSEL, 2004).

Comumente, os objetivos de pesquisas e trabalhos técnicos são complexos e de difícil compreensão, por esta razão os textos técnicos devem tornar a leitura fluida e contínua ao leitor, para que este entenda o conteúdo do trabalho sem problemas. Desse modo, existem normas a serem seguidas para que haja tal entendimento. Essas normas vão desde limitações no número de páginas permitidas pelo veículo até diferenças de cultura técnica entre escritores (HEXSEL, 2004).

A fim de organizar este texto, apresenta-se a divisão entre metodologia, a oralidade, a escrita acadêmica, considerações e referências.

METODOLOGIA

A metodologia deste trabalho foi baseada em pesquisa bibliográfica dos materiais postados na plataforma Google Sala de Aula relacionados à disciplina Comunicação Oral e Escrita da Universidade Tecnológica Federal do Paraná, campus Francisco Beltrão (UTFPR-FB) no curso de Engenharia de Alimentos (EA).

Além disso, relacionamos o conhecimento construído e compartilhado durante a disciplina com a experiência vivenciada entre os colegas e os trabalhos desenvolvidos durante este primeiro semestre universitário.

ORALIDADE

As aulas referentes à oralidade tiveram como base o livro “29 minutos para falar bem em público e conversar com desenvoltura”, de Reinaldo Polito e Rachel Polito (2015), no qual são disponibilizadas dicas e sugestões sobre como se portar corretamente em uma apresentação, seminário ou palestra. A partir disso, foram disponibilizados cinco artigos de diferentes temas para os grupos formados em sala desenvolverem uma apresentação oral sobre eles.

Em um segundo momento foi realizado um roteiro dirigido para que se completassem itens referentes ao artigo lido e compreendido pelo grupo de estudo para facilitar a passagem da leitura para o momento da apresentação oral.

**Figura 1 – Roteiro para apresentação oral**

ROTEIRO
<ul style="list-style-type: none">· A apresentação ocorrerá no dia 16 de maio de 2022;· Como forma de abertura, os integrantes do grupo irão saudar a plateia presente; · A integrante Sophia irá iniciar a apresentação introduzindo o tema referente a: "qualidade de queijos coloniais comercializados por feirantes";· Em seguida, os demais integrantes irão dar sequência na metodologia da análise base do artigo, assim como, os resultados obtidos e a conclusão formulada; · A fim de não se prolongar, serão respeitados os 20 minutos estipulados pela professora. Ainda, serão reservados 2 minutos ao final da apresentação para esclarecimento de dúvidas do público.

Fonte: acervo dos autores.

A atividade de prática oral foi iniciada na aula do dia 16 de maio de 2022, com o grupo 2, o qual apresentou sobre: "Avaliação sensorial e reológica de diferentes cultivares de abacaxi", de Pereira et al. (2020). Foram exibidas pelo grupo as qualidades da fruta abacaxi, assim como aspectos sobre o seu consumo no cotidiano *in natura* ou em sucos, em relação ao sabor, à suculência e ao valor nutritivo. Ainda, explicou-se sobre o cultivo das espécies "Pérola" e "Smooth Cayenne" mais comuns no Brasil. Também foram expostas as novas cultivares: "Imperial", "IAC Fantástico", "Vitória" e "Gomo de Mel".

A partir das espécies de cultivares, o trabalho em questão se atentou em avaliar a aceitabilidade e as propriedades reológicas (textura, relaxação de tensão e compressão uniaxial) das novas cultivares. Para isso, foram realizadas análises sensoriais e avaliação reológica, por meio de testes a partir do texturômetro *Stable Micro Systems* e o delineamento para avaliar a aceitabilidade. Por meio desses parâmetros, concluiu-se que as cultivares em estudo possuem diferenças sensoriais e reológicas em relação às comumente plantadas, sendo que a "Vitória" se destacou com maior potencial para comercialização em relação à "Pérola" e "Smooth Cayenne". Nesse sentido, o grupo explicou termos técnicos à turma e combinou a apresentação com uma possibilidade de deixar um texto científico mais próximo de ser compreendido.

Ainda, as cultivares "IAC Fantástico" e "Gomo de Mel" se apresentarem como intermediárias entre as cultivares "Vitória" e "Imperial". De forma contrária, a cultivar "Imperial" apresentou menor viabilidade de comercialização, uma vez que foi pouco aceita devido as suas características, como rigidez. Por fim, o grupo disponibilizou uma amostra de abacaxi para que os demais degustassem o fruto, como forma de análise sensorial.

Sequencialmente, no mesmo dia, o grupo 3 apresentou o artigo "Qualidade de queijos coloniais comercializados por feirantes", de Silva et al. (2020). Foi exposta a inexistência da padronização entre feirantes na produção de queijo colonial, o



que ocasiona maior risco de contaminação ao consumidor. Em geral, trata-se de um produto com alto valor nutritivo, entretanto, fatores como a matéria-prima e a forma de desenvolvimento sem parâmetros higiênico-sanitário podem implicar na formação e proliferação de microrganismos patógenos, ou seja, maléficos à saúde humana. Ainda, como parâmetro de avaliação, foram analisadas 10 amostras de cinco agroindústrias diferentes, mas que eram comercializados nas feiras de Santa Maria, no Rio Grande do Sul.

Figura 2 – Apresentação oral sobre artigo científico



Fonte: acervo dos autores.

Dessas amostras, analisaram-se fatores como umidade, gordura, proteína, cloreto, fração mineral, acidez e carboidratos, bem com a presença de coliformes, estafilococos e Salmonella. Ademais, os resultados obtidos foram submetidos a teste de variância e de diferença média de Tukey. Também foram investigadas a matéria-prima e a maturação, e os queijos foram classificados segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Os resultados mostram que não há uma padronização na produção do queijo colonial na região e, conseqüentemente, que se fazem necessárias as realizações de adequações na produção desses produtos. Esta apresentação foi bem recebida pelos colegas, uma vez que o assunto é bastante próximo do cotidiano da região.

Posteriormente, no dia 23 de maio de 2022, o grupo 1 apresentou o artigo “Qualidade pós-colheita de couve de folhas oriundas de sistema convencional e orgânico submetidas ao processamento mínimo”. Foi abordado sobre o consumo comum, porém elevado, no Brasil, da couve (*Brassica oleracea* L. var. *acephala* DC.) e da qualidade desse produto, sendo levada em consideração a qualidade biológica e nutricional de processamento e armazenamento pós-colheita.

A partir disso, o trabalho desenvolvido por Nenning et al. (2019) teve como objetivo analisar a qualidade pós-colheita de folhas de couve minimamente



processadas de diferentes tipos de cultivo em variados períodos de armazenamento. Para isso, foram obtidas amostras de sistema orgânico e convencional, sendo minimamente processadas e refrigeradas em 5°C em períodos de 0, 5, 10 e 15 dias. Os parâmetros de avaliação consistiram na determinação de massa fresca, coloração, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, sólidos solúveis e acidez, sólidos totais, clorofila, carotenóides e fenóis totais.

Por meio desses parâmetros, foi possível verificar diferença na qualidade pós-colheita, com exceção da coloração, a qual não foi alterada. Por fim, observou-se que as folhas de couve convencional possuem qualidade físico-químicas inferior às folhas orgânicas minimamente processadas. Além disso, para contextualizar o público, foi demonstrado pelo grupo o corte da couve *in natura*, para comparação com a minimamente processada, que já havia sido comprada em tiras.

Com o auxílio da demonstração e do assunto, os colegas puderam entender que o curso tem muito a contribuir para o entendimento técnico de questões como esta, tão simples e tão importantes para as escolhas que as pessoas realizam.

Na apresentação do grupo 4, no mesmo dia, abordou-se o artigo "Avaliação da adequação da rotulagem de pães caseiros, pães integrais e biscoitos/bolachas frente à legislação vigente no estado do Paraná", artigo de Santos et al. (2019). Expuseram a importância advinda dos rótulos presentes nas embalagens de diversos produtos alimentícios, os quais servem como parâmetro de escolha pelos consumidores, uma vez que fornecem todas as informações nutricionais e demais características importantes sobre o produto. Devido à importância que tem a rotulagem, o artigo em questão abordou sobre a rotulagem de pães caseiros, pães integrais e biscoitos/bolachas produzidos por microempresas de uma cidade no interior do Paraná.

No total, foram analisados 19 rótulos, dos quais 18 apresentaram ao menos uma irregularidade segundo a legislação brasileira; sendo assim, somente um rótulo estava adequado ao exigido. Assim, os fatores que não estão adequados ao solicitado pela legislação podem ser indicadores de falta de comprometimento por parte das indústrias, assim como por parte dos órgãos de fiscalização, que não atendem, orientam e capacitam as indústrias referente à rotulagem. Por fim, realizou-se uma análise sensorial de bolacha e biscoito, fazendo-se referência ao trabalho estudado.

Essa oportunidade de receber por meio do grupo uma visão sobre um aspecto aparentemente trivial, que é a rotulagem, a partir de dados do estado em que os alunos moram, além de aliar o fato a uma degustação, foi bastante marcante e



fez com que as pessoas da turma prestassem mais atenção aos elementos da rotulagem.

Para encerrar, o grupo 5 apresentou o “Efeito da adição de própolis em lombo suíno temperado”, trabalho de Mendonça et al. (2020), o qual abordou sobre o consumo e sobre a procura por alimentos saudáveis; por isso, o trabalho buscou avaliar a atividade antimicrobiana da própolis em relação à aceitabilidade, à conservação e à composição nutricional do lombo suíno temperado.

Para isso, foram desenvolvidas três formulações, sendo: controle (sem adição de própolis); formulação 1 (adição de 0,6% de própolis); e formulação 2 (adição de 1,2% de própolis). Todas as formulações foram submetidas a análises físico-químico, sensorial e microbiológica, as quais resultaram, respectivamente, em carga nutricional estável, aceitabilidade do produto e bom conservante das características do lombo suíno, exceto para microrganismos mesófilos e aeróbios totais. Levando em consideração as análises, foi possível concluir que a própolis pode ser usada como conservante natural.

Ao finalizar a atividade de oralidade, verificou-se o acesso à leitura científica, o estudo através de um roteiro dirigido, além da prática da oralidade articulando a área de estudo do curso, a disciplina de Comunicação e a experiência dialogada em ambiente acadêmico.

ESCRITA ACADÊMICA

Na disciplina Comunicação Oral e Escrita do primeiro semestre do curso de Engenharia de Alimentos da UTFPR-FB foi priorizado o acesso à escrita acadêmica por meio de gêneros textuais específicos. Para tanto, o documento ata foi apresentado como sendo comum ao ambiente acadêmico, de trabalho ou a qualquer outro onde seja possível discutir entre os presentes algum assunto, norma ou ideias, ou seja, em que se faz necessário que haja a realização de uma ata, seja ela escrita de forma manuscrita ou digital, como forma de documento. Dessa maneira, tal gênero pode ser associado ao relatório quanto às características de ambos possuírem a finalidade de relatar situações distintas. No caso do relatório, ele é comumente utilizado em casos de experiências, estágios, viagens entre outros.

Para casos como artigos ou de revisão bibliográfica, é necessária a presença de resumos científicos, para facilitar e agilizar para o leitor sobre o entendimento do corpo do texto. Além disso, existe um gênero chamado memorial, o qual é



usado por profissionais para casos de apresentação em um novo emprego, por exemplo. Nesse documento é possível preencher todas as qualificações profissionais e características da vida pessoal do indivíduo, para que, assim, suas qualidades sejam postas à mostra (CAMPOS, 2015). Assim, o presente trabalho teve como objetivo compreender a estrutura, as informações e os métodos para a realização de uma ata de reunião, de um resumo científico, de um relatório e de um memorial acadêmico.

Figura 3 – Escrita acadêmica



Fonte: acervo dos autores.

Individualmente, cada aluno presente realizou uma ata de reunião, um resumo científico e um memorial, os quais foram entregues à docente ao final das explicações. O relatório foi construído em grupo, por meio de atividades práticas, como a elaboração de palavras cruzadas e de um quebra-cabeça. Por fim, os trabalhos foram entregues à professora, a qual os corrigiu e em seguida devolveu comentários com sugestões construtivas aos alunos. Assim, todos os alunos desenvolveram prática na elaboração dos trabalhos, fazendo com que eles se familiarizassem com tais tipos de escritas, aumentando seu conhecimento em relação aos tipos de documentos estudados em sala. Os comentários feitos pela professora ajudaram os alunos a melhorarem o corpo de texto de cada um dos temas trabalhados.

Levando em consideração a escrita acadêmica, tem-se uma modalidade formal, na qual se faz uso de termos técnicos relacionados ao assunto para inteirar o leitor sobre o assunto. Ainda, tendo em vista a importância na área científica, são exigidos alguns padrões estruturais a serem seguidos, como: parte externa (capa), elementos pré-textuais (folha de rosto, dedicatórias, agradecimentos, sumário e



resumo), elementos textuais (introdução, objetivos, desenvolvimento, resultados e conclusão) e elementos pós-textuais (referências e anexos).

Além disso, discutiu-se em sala sobre a ABNT, a qual se responsabiliza por diversas normatizações existentes no Brasil. Desse modo, também atua na proposição de normas no cunho acadêmico, como em casos de realização de citação e referência de autores em demais obras.

Posteriormente, foi discutido sobre as atividades desenvolvidas referentes às normas e gêneros. Ainda, abordou-se sobre a maneira indiscriminada de retirar conteúdos de periódicos, livros, revistas e demais fontes, sem citá-los, ou seja, sem reconhecer o autor e a fonte de pesquisa, caracterizando a transcrição como plágio. Ademais, foi possível analisar os principais erros na formulação de referências e os maiores equívocos no momento de citação direta e/ou indireta, como o esquecimento de recuo ou aspas.

Essa etapa da disciplina foi realizada por meio de atividades lúdicas, de escrita e também com atividades de reescrita, quando necessário

CONSIDERAÇÕES

Tendo em vista as abordagens sobre a produção de relatório, foi possível concluir que esse se trata de um gênero textual capaz de expor resultados e demonstrar como as experiências ocorreram. No meio científico acadêmico, por exemplo, o relatório desempenha função de apresentar as conclusões obtidas na pesquisa científica em questão. Ainda, pode ser utilizado em congressos, análises e simpósios.

Ademais, diante da oralidade acadêmica, pode-se entender que ela está vinculada à comunicação, nesse caso, utilizada por um orador para compartilhar conhecimentos e informações sobre determinado assunto, explicando, expondo e descrevendo situações. Além disso, a apresentação oral não se trata apenas da fala, mas sim da postura, da entonação da voz, do ensaio e da interação com o público. Essas apresentações podem ser feitas para abordar diversos temas, utilizadas comumente em palestras, trabalhos acadêmicos, seminários e assembleias.

Por fim, o estudo da escrita técnica revelou sua objetividade no momento da exposição sobre determinado assunto. Nesse tipo textual se impõe uma escrita com uso de termos mais técnicos referentes à área abordada, por isso é necessária



a explicação mais sucinta e coesa para que fique clara ao leitor. Monografias, Trabalho de Conclusão de Curso e relatórios são exemplos de escrita técnica.

Nesse sentido, a disciplina de Comunicação Oral e Escrita no curso de Engenharia é fundamental para que o letramento acadêmico seja introduzido, assim como para que o ingresso ao universo acadêmico seja facilitado.

REFERÊNCIAS

- CABRAL, J. D.; SILVA, I. M.; LOPES, E. A. **Manual para elaboração de artigos científicos Unileste de acordo com as normas de documentação da ABNT**. Centro Universitário do Leste de Minas Gerais, Sistema de Bibliotecas, Coronel Fabriciano, Minas Gerais, 2012. Disponível em: <http://professor.pucgoias.edu.br/SiteDocente/admin/arquivosUpload/17496/material/manual-para-elaboracao-de-artigos-cientificos.pdf>. Acesso em: 08 de junho de 2022.
- CAMPOS, M. **Manual de gêneros acadêmicos: Resenha, Fichamento, Memorial, Resumo Científico, Relatório, Projeto de Pesquisa, Artigo científico/paper, Normas da ABNT**. Mariana: Edição do autor (versão pdf), 2015.
- HEXSEL, R. A. **Pequeno Manual da Escrita Técnica**. Departamento de Informática, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, p. 01-10, 2004. Disponível em: https://www.inf.ufpr.br/pos/techreport/RT_DINF004_2004.pdf. Acesso em: 14 mar. 2023.
- MENDONÇA, A. C. et al. Efeito da adição de própolis em lombo suíno temperado. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, Paraná, v. 11, p. 107-122, 2020.
- NENNING, C. R. et al. Qualidade pós-colheita de couve de folhas oriundas de sistema convencional e orgânico submetidas ao processamento mínimo. **Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos - REBRAPA**, Campo Mourão, Paraná, v. 10, p. 58-76, 2019.
- PEREIRA, P. A. P. et al. Avaliação sensorial e reológica de diferentes cultivares de abacaxi. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, Paraná, v. 11, p. 107-121, 2020.
- POLITO, R.; POLITO, R. **29 minutos para falar bem em público**. Rio de Janeiro: Sextante, 2015. Disponível em: https://www.academia.edu/38348364/Minutos_Para_Falar_Bem_Em_P%C3%BAblico_Reinaldo_Polito_and_Rachel_Polito>. Acesso em: 14 mar. 2023.
- SANTOS, M. L. C.; GOUVEIA, J. F. **Manual para a elaboração de relatórios técnico-científico**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal da Paraíba, Mamanguape, Paraíba, 2017.
- SANTOS, T. S. et al. Avaliação da adequação da rotulagem de pães caseiros, pães integrais e biscoitos/bolachas frente à legislação vigente no estado do Paraná. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, Paraná, v. 10, p. 1-18, 2019.
- SILVA, M. N. da. et al. Qualidade de queijos coloniais comercializados por feirantes. **Brazilian Journal of Food Research**, Campo Mourão, Paraná, v. 11, p. 135-146, 2021.



VERDE C, M, F, C. A. **Comunicação Oral em Sala de Aula**. Faculdade de Ciências Sociais e Universidade Nova de Lisboa. 2011. Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/7279>. Acesso em: 14 mar. 2023.

VIEIRA, A. A. **Arte da escrita técnica**. Sistemas de Informação da FSMA, n. 8, p. 22-30. 2011. Disponível em: http://www.fsma.edu.br/si/edicao8/FSMA_SI_2011_2_Principal_3.pdf. Acesso em: 14 mar. 2023.