



Franciny Campos Schmidt

Docente do Departamento de Engenharia
Química da UFPR



SOBRE



Apaixonada pelo ensino, pela formação de estudantes e pela aproximação entre universidade, indústria e comunidades, a professora compartilha sua experiência na docência, na pesquisa e no desenvolvimento de tecnologias que agregam valor a produtos brasileiros e promovem desenvolvimento local.

A Professora Dra. Franciny Campos Schmidt é docente do Departamento de Engenharia Química da UFPR, graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina, onde também concluiu mestrado e doutorado, com período sanduíche na Universidade Politécnica de Valência (Espanha). Sua trajetória acadêmica é marcada por forte atuação em pesquisa sobre Fenômenos de Transporte na Engenharia de Alimentos, com ênfase em processos de resfriamento, congelamento e secagem de alimentos. Destacam-se estudos envolvendo café, açaí e juçara, integrando inovação, sustentabilidade e impacto social.

INFORMAÇÕES DE CONTATO:



franciny@ufpr.br



[Lattes](#)



Departamento de
Engenharia Química



REALIZAÇÃO:

**PEQS - PROJETO DE EXTENSÃO ENGENHARIA QUÍMICA NA
SOCIEDADE**



Em relação à sua graduação em Engenharia de Alimentos, qual foi a sua motivação para seguir essa área?



Eu sempre tive mais facilidade com a área de exatas e gostava bastante de química. Sempre soube que queria fazer engenharia. Acho que a Engenharia de Alimentos surgiu, talvez, por influência do trabalho do meu pai. Ele sempre trabalhou na área comercial, mas voltado para a indústria de alimentos. Eu tinha bastante curiosidade em entender o processamento, como os produtos eram fabricados, a questão da cadeia do frio. Então, o primeiro vestibular que eu fiz já foi para Engenharia de Alimentos, muito por esse interesse e por gostar das áreas de exatas e química.

Entre Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, acho que a influência do meu pai pesou bastante na escolha. Fiz minha graduação na Universidade Federal de Santa Catarina e lá os cursos caminham juntos – a base é praticamente a mesma. A diferença aparece em algumas disciplinas específicas: enquanto o pessoal da Engenharia Química faz matérias como Reatores, o de Alimentos tem assuntos como microbiologia, carnes, leites e derivados, entre outros.

Você já fez algum intercâmbio?



Durante a graduação eu não fiz intercâmbio, mas realizei um doutorado sanduíche na Universidade Politécnica de Valência, na Espanha. Foi uma experiência extremamente gratificante, e eu sempre incentivo todos a fazerem intercâmbio, seja na graduação ou na pós-graduação. Acredito que isso amplia muito a visão de mundo.

Na época, eu trabalhava com Transferência de Massa, buscando identificar os mecanismos de transporte em processos osmóticos. Lia muitos artigos sobre salga, e havia um grupo de pesquisadores que estudava a impregnação a vácuo para intensificar o processo de transferência de massa – utilizado quando se quer incorporar um soluto em uma matriz porosa.

Foi interessante perceber que, ao chegar na universidade, o instituto de alimentos onde fui trabalhar tinha nas portas dos gabinetes os nomes dos pesquisadores cujos artigos eu havia estudado. Isso tornou a experiência ainda mais enriquecedora, tanto profissionalmente quanto pessoalmente. Além disso, sempre que possível, aprender uma nova língua é algo muito valioso, e o intercâmbio oferece exatamente essa oportunidade.

Teve alguma experiência no intercâmbio que te marcou particularmente?



Tive várias experiências marcantes durante o intercâmbio. Uma delas foi poder trabalhar diretamente com os pesquisadores cujos trabalhos eu costumava ler. Isso foi extremamente enriquecedor, tanto pelo aprendizado quanto pela vivência profissional.

Lá, tive contato com a espectroscopia de impedância, uma técnica com a qual eu nunca havia trabalhado antes. Essa experiência acabou inspirando o laboratório em que eu atuava no Brasil a investir em equipamentos para aplicar essa técnica na análise de alimentos, o que foi muito produtivo.

Além do aprendizado técnico, o período foi muito especial pessoalmente. Recomendo a todos que tenham a oportunidade de fazer um intercâmbio, porque é uma experiência que amplia a visão de mundo e contribui muito para o crescimento pessoal e profissional.

Você sempre quis ser professora?



Acho que não era algo que eu planejava desde pequena, não era aquele sonho de infância ser professora. Isso começou a surgir durante a pós-graduação, quando tive meus primeiros contatos com a sala de aula e comecei a fazer estágios de docência. Ainda no doutorado, cheguei a assumir algumas disciplinas da graduação, e essa experiência foi se intensificando ao longo da vida acadêmica.

Inicialmente, eu não segui a carreira acadêmica pensando necessariamente no ensino – meu foco era a pesquisa. Mas acredito que o “bichinho” da docência me picou justamente nesses primeiros contatos durante a pós. Quando terminei o doutorado, já tinha certeza de que queria seguir a carreira acadêmica, e o ensino se tornou uma parte muito importante disso. Dar aula, transmitir conhecimento, motivar os alunos e conviver com pessoas diferentes a cada semestre é algo que realmente me traz muita satisfação e motivação.

Teve algum professor que te marcou muito, que te influenciou nessa decisão?



Tive excelentes professores durante a graduação. Lembro muito bem das falas e da postura deles em sala de aula. O meu orientador, o professor João Borges Laurindo (Professor Titular do Departamento de Engenharia Química e Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina), foi uma grande inspiração – pela dedicação, comprometimento e pela vontade genuína de fazer ciência e gerar impacto por meio dos trabalhos desenvolvidos na universidade.

Além dele, tive outros professores e até colegas que se tornaram docentes antes de mim. Durante a pós-graduação, acompanhei muitos deles passando em concursos e iniciando a carreira acadêmica. Ver a dedicação e o entusiasmo com que atuavam também me motivou muito.

Acredito que todas essas referências – tanto professores quanto colegas – tiveram um papel importante na minha decisão de seguir na docência e na carreira acadêmica.

Você incentivaria à docência aos seus alunos?



Acho que sim. Talvez nem todos sigam à docência como profissão, mas acredito que vivenciar essa experiência durante a graduação é muito valioso. Participar de monitorias, iniciação científica, grupos como o PET ou centros acadêmicos contribui bastante para o desenvolvimento pessoal e profissional.

A docência, nesse sentido mais amplo, ajuda a aprimorar a comunicação oral, o trabalho em equipe, a capacidade de motivar outras pessoas e a liderança. Mesmo que o estudante não siga a carreira acadêmica, essas experiências proporcionam habilidades que serão úteis em qualquer área de atuação.

Como você equilibra a vida pessoal com a vida profissional?



É difícil. Por muitos anos eu não consegui equilibrar bem as duas coisas. Depois que me tornei mãe, acabei sendo obrigada a buscar esse equilíbrio. A vida acadêmica é bastante intensa – envolve ensino, preparação das disciplinas, pesquisa e captação de recursos. Se nós não colocarmos limites, o trabalho acaba ocupando todos os espaços.

Demorei um tempo para assimilar, mas hoje acredito que consigo manter um bom equilíbrio. Isso veio de priorizar tarefas, aprender a gerenciar o tempo e, principalmente, cuidar de mim mesma. O autocuidado é essencial: ter um momento para a família, os amigos, praticar um esporte. Tudo isso ajuda a manter a produtividade e o bem-estar no trabalho.

É um desafio constante, mas, com prioridades bem definidas e limites claros, é possível equilibrar a vida pessoal e profissional. Demorou um pouco para mim, mas hoje sinto que consegui encontrar esse ponto de estabilidade.

Entre o ensino, a pesquisa e a extensão, qual é o seu pilar da universidade favorito?



A pesquisa sempre me fascinou, especialmente por gerar ciência que pode trazer impacto real – como tornar um processo mais sustentável, intensificar operações ou reduzir tempo de processo, que é algo com que trabalhamos bastante no laboratório. No entanto, nada me dá mais prazer do que estar em sala de aula. Eu realmente amo o contato com os alunos, poder transmitir conhecimento, motivar e buscar maneiras de tornar conteúdos complexos mais acessíveis.

A pesquisa e o ensino se complementam muito. Quando você realiza pesquisas, adquire uma vivência prática que enriquece as aulas – é possível trazer exemplos reais que ajudam na compreensão dos temas. Mas, se eu tivesse que escolher apenas um pilar, escolheria o ensino.

Ainda assim, acredito que a pesquisa e a extensão fortalecem o ensino. Projetos com a sociedade ou com a indústria, por exemplo, têm um impacto muito grande. E quando o professor leva essas experiências para a sala de aula, a aprendizagem se torna muito mais rica e próxima da realidade.

Nós vimos que muitos dos seus projetos de pesquisa envolvem alimentos como açaí e café. Você poderia falar um pouco mais sobre esses projetos?



No início da minha carreira, meu foco era muito mais o processo do que a matéria-prima. Eu estudava transferência de calor e de massa, e os produtos utilizados serviam apenas como base para esses experimentos. Com o tempo, isso começou a mudar – especialmente quando passamos a trabalhar com café.

No caso do café, nosso objetivo era intensificar o processo de liofilização, que é uma técnica de secagem a baixa temperatura e sob vácuo. Esse método preserva os compostos termossensíveis e voláteis, responsáveis pelo sabor e aroma característicos do café, mas é um processo caro e demorado, pois envolve o congelamento do produto e a sublimação do gelo sob pressão reduzida.

A partir disso, buscamos uma alternativa para tornar o processo mais eficiente. Desenvolvemos estudos com congelamento a vácuo – algo inédito no Brasil na época – e escolhemos o café justamente por ser um produto de alto valor agregado. A ideia era eliminar uma das etapas normalmente utilizada, a crioconcentração, simplificando a rota de produção. Com o congelamento a vácuo, conseguimos concentrar e congelar o café durante a etapa de congelamento e depois realizar a sublimação do gelo formado, obtendo resultados promissores. Inclusive, depositamos uma patente relacionada a esse processo de intensificação da liofilização, que ainda está em avaliação.

Já o trabalho com o açaí surgiu por uma motivação mais social. Durante um pós-doutorado na Universidade Federal de Santa Catarina, participei de um projeto que desenvolveu um secador destinado a comunidades extrativistas da Amazônia, voltado à secagem de cupuaçu e açaí. A proposta era agregar valor aos produtos locais, permitindo que fossem comercializados na forma de pó – o que aumenta a vida útil, reduz perdas, facilita o transporte e a incorporação em diversos produtos.

Recentemente, o Brasil passou a poder exportar açaí em pó para a Índia, o que mostra o potencial dessa cadeia produtiva. A partir dessa experiência, comecei também a trabalhar com o chamado “Açaí da Mata Atlântica”, que é o fruto da palmeira juçara. O foco é desenvolver tecnologias de processamento que preservem os compostos bioativos – com propriedades antioxidantes e outros benefícios biológicos – e que, ao mesmo tempo, gerem renda e desenvolvimento local.

De forma geral, alguns projetos surgem pela busca de processos mais eficientes, e outros pelo impacto social. Mas o objetivo comum é agregar valor aos recursos naturais do Brasil, que ainda exporta muita matéria-prima e importa muitos produtos acabados. Acredito que investir em tecnologia e agregação de valor é o caminho para aproveitar melhor as riquezas que temos disponíveis.

Dentre os projetos de pesquisa que você já realizou, você acredita que tenha algum que impulsionou sua carreira?



Acho que o projeto com o açaí foi um dos que mais me marcou e, de certa forma, representou uma virada de chave na minha carreira. Ele me fez perceber que eu quero desenvolver ciência e tecnologia que realmente tenham impacto na sociedade – que sejam sustentáveis, economicamente viáveis e socialmente relevantes.

Quando falo em impacto social, penso tanto na indústria quanto em comunidades, como as da Mata Atlântica, que podem agregar valor às matérias-primas locais e gerar renda dentro das próprias regiões. Não sei se foi exatamente um projeto que “impulsionou” minha carreira, mas certamente foi o que redefiniu o rumo que eu quero seguir.

Hoje, busco fazer ciência dentro da universidade que ultrapasse os muros acadêmicos e chegue à sociedade – seja por meio da indústria, de comunidades extrativistas ou de projetos de extensão. É fundamental divulgar o que é produzido nas universidades e mostrar como a pesquisa pode transformar realidades.

O pós-doutorado que realizei no ano passado reforçou muito essa visão. Achei inspirador ver um equipamento desenvolvido dentro da universidade despertar o interesse do Ministério da Ciência e Tecnologia e resultar na instalação de minifábricas em comunidades da Amazônia, agregando valor a produtos locais. Essa experiência me motivou profundamente e me levou a buscar a juçara, aqui na Mata Atlântica, como um primeiro passo para continuar nessa linha de pesquisa – voltada à inovação com propósito e impacto social.

Quais são as maiores dificuldades de organizar os projetos?



A maior dificuldade de organizar os projetos é, sem dúvida, conseguir recursos. Muitos reagentes e equipamentos são caros, e às vezes também precisamos de recursos para desenvolver ou mandar construir equipamentos, testar e otimizar. Então, a questão financeira é sempre um desafio.

Além disso, há a dificuldade de conciliar o tempo. A pesquisa dentro da universidade ainda envolve muita burocracia – está melhorando, mas ainda é um processo bastante lento. E conciliar todas as atividades – ensino, pesquisa, extensão e as tarefas administrativas – exige bastante organização e equilíbrio.

Manter a qualidade do ensino é outro ponto essencial, porque a docência exige atualização contínua. Ensinar nos impulsiona a estar sempre em constante aperfeiçoamento, estudando e buscando novas formas de transmitir o conteúdo da forma mais clara e acessível possível.

Então, eu diria que o principal desafio é conciliar tudo isso: o tempo, a burocracia e a busca por recursos. Acredito que um caminho importante para superar essas dificuldades é abrir mais a universidade para parcerias com a indústria. Essas colaborações são fundamentais não só para viabilizar financeiramente as pesquisas, mas também para aplicar, de fato, a ciência e a tecnologia desenvolvidas na universidade nos processos industriais.

Essas parcerias têm sido muito motivadoras, porque, além de trazerem recursos, contribuem para a formação de novos profissionais – tanto alunos de mestrado e doutorado quanto os de graduação, que participam de projetos de iniciação científica. Então, buscar essas parcerias é essencial para manter a pesquisa viva, relevante e com impacto real.

Você tem algum projeto de iniciação científica em andamento?



Atualmente eu tenho duas alunas de iniciação científica, a Beatriz e a Vitória, que acabaram de entrar. O projeto delas é voltado para secagem da juçara. A gente está trabalhando com a liofilização da polpa, buscando desenvolver um produto com maior valor agregado. Claro que, pensando em levar isso para comunidades extrativistas, a liofilização não seria o processo ideal, porque é um método caro. Nesse caso, a ideia seria adaptar e desenvolver um processo de secagem mais simples e viável em pequena escala.

Mas a liofilização é muito interessante porque ela preserva melhor os compostos bioativos – eles não se degradam durante o processo de secagem – e o produto tem um alto valor agregado. Então, estamos estudando essa secagem da juçara por liofilização, intensificando o processo com congelamento a vácuo, algo que já tínhamos trabalhado anteriormente com extrato de café e polpa de açaí. Além disso, estamos realizando a encapsulação dos compostos presentes na polpa, para avaliar se isso aumenta a estabilidade durante o armazenamento e mantém a atividade antioxidante por mais tempo.

Esse é o projeto principal, mas também surgem outros programas paralelos. Muitas vezes aparecem alunos da indústria na pós-graduação, e eu sempre tento alinhar os projetos deles com as demandas industriais. Tivemos, por exemplo, um trabalho em parceria com a Ingredion, estudando a melhor técnica de lavagem e o processo de secagem para produção de amido modificado. Também fizemos um projeto com a empresa Duas Rodas, envolvendo a juçara, em que comparamos diferentes métodos de secagem – spray drying, drum drying (secagem em tambor) e outros.

Esse projeto foi muito interessante: um aluno chegou a ir até a Universidade Federal de Santa Catarina, onde testou um equipamento desenvolvido lá, e conseguimos obter um produto com capacidade antioxidante muitas vezes maior do que a obtida por métodos convencionais.

Agora, no laboratório, estamos dando continuidade a esse trabalho com a juçara, principalmente com a liofilização, mas também em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina, estudando uma técnica chamada cast-tape drying, que é uma de secagem por espalhamento. Ela permite alcançar altas taxas de secagem e um produto de qualidade comparável ao liofilizado, mas em muito menos tempo e com maior eficiência energética.

Você tem algum conselho para os estudantes que desejam seguir na área acadêmica? E na área científica?



Acho que o principal é ter muita persistência, dedicação e paciência. Nem sempre as coisas dão certo de primeira – principalmente na parte experimental. Às vezes, a gente passa meses só para conseguir validar uma metodologia de análise. Então, é preciso insistir, continuar tentando mesmo quando parece que nada está funcionando.

No começo, é normal tudo dar errado antes de começar a dar certo. Às vezes o experimento funciona logo de início, mas isso é raro. É um processo de aprendizado: você precisa dominar as metodologias, entender os equipamentos, ganhar prática.

Então, meu conselho é esse – persistência e dedicação. É desafiador, mas também muito gratificante. Pensar que você está desenvolvendo ciência ou tecnologia que pode ter um impacto real na sociedade é algo que motiva muito e faz tudo valer a pena.

Quais são os seus objetivos profissionais para o futuro?



Meus objetivos estão muito ligados a continuar fazendo pesquisa e desenvolvendo ciência e tecnologia que tenham impacto real na sociedade. Quero seguir buscando maneiras de agregar valor aos produtos naturais, ajudando comunidades extrativistas e contribuindo para o desenvolvimento de novos produtos e processos que gerem benefícios sociais e econômicos.

Acho muito interessante essa parte de desenvolvimento de produtos, principalmente agora, com o aumento da busca por alternativas mais sustentáveis – como fontes alternativas de proteínas, corantes naturais e ingredientes de origem vegetal. Então, meu objetivo é continuar desenvolvendo pesquisas que tenham esse tipo de impacto positivo.

Nós também temos dedicado esforços à valorização de resíduos. Da juçara, por exemplo, sobram a semente e a casca, e em vez de descartar, dá para extrair antocianinas que podem ser usadas como corantes naturais, substituindo o corante carmim, que é de origem animal. Com outra fruta, a uvaia, conseguimos extrair compostos da casca e da semente e produzir um extrato com uma coloração incrível, que também pode ser usado como corante natural. Isso tem um impacto direto na saúde e na sustentabilidade.

Então, esse é o meu objetivo: desenvolver projetos de pesquisa com impacto direto na sociedade, sem deixar de lado a excelência no ensino. Estou sempre buscando novas formas de motivar os alunos, tornar o conteúdo mais acessível e despertar o interesse pela ciência.

Você já ministrou disciplinas como Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias. Entre as disciplinas que você já ministrou, qual delas você acha que é a mais difícil de ensinar para os alunos? Por quê?



Mais difícil? Olha, são justamente as disciplinas que eu mais gosto – Fenômenos de Transporte e Operações Unitárias. Tenho um grande prazer em ministrar essas matérias, mas, ao mesmo tempo, acho que elas trazem desafios.

Ontem mesmo eu estava começando a disciplina de Operações Unitárias II e comentei com o pessoal: “Aqui tudo fica muito mais fácil se vocês tiverem os conceitos de Transferência de Calor e Massa e Termodinâmica bem fundamentados.” Quando esses conceitos estão claros, assuntos como trocadores de calor, evaporação e outras operações que envolvem também transferência de calor e massa se tornam muito mais simples de entender.

Então, acredito que o maior desafio seja em Fenômenos de Transporte, porque há alguns conceitos mais abstratos. O professor precisa encontrar formas de torná-los acessíveis, sempre trazendo exemplos práticos. Por isso, eu sempre digo que a pesquisa ajuda muito: ela permite ilustrar o conteúdo com situações reais.

Talvez eu escolheria Fenômenos de Transporte como a mais desafiadora justamente por causa desses conceitos mais abstratos, que exigem mais do professor na hora de planejar a aula – preparar um bom material, uma sequência lógica de conteúdos e estratégias que deixem tudo mais palpável e compreensível para os alunos.

Você tem um forte histórico de orientação de alunos que conquistaram primeiros lugares em eventos como o EVINCI e SIEPE. Quais estratégias você usa para motivar e direcionar seus orientandos para alcançarem esse nível de excelência?



É que eu sou chata! Mas, brincadeiras à parte, eu trabalho muito desenvolvendo a autonomia dos alunos. Dou bastante liberdade, especialmente para os alunos de pós-graduação, para que orientem também os de iniciação científica. Acho que essa autonomia faz com que eles se sintam mais responsáveis, queiram melhorar sempre e busquem resultados de qualidade.

Eu prezo muito pelo rigor científico e pela forma como os resultados são apresentados. Sempre digo: não adianta trabalhar muito no laboratório e depois não saber comunicar o que foi feito. É como se não tivesse acontecido. Muitas vezes, a sociedade nem imagina o quanto se produz dentro da universidade, justamente porque a gente não divulga bem o que faz.

Então, eu sempre insisto nisso com meus orientandos: é preciso saber escrever, apresentar com coerência e precisão, usar boas referências e desenvolver uma boa comunicação oral. Eu acompanho de perto essa parte – leio, corrijo, dou retorno detalhado, porque acredito que o texto e a apresentação são tão importantes quanto o experimento em si.

Acho que esses fatores – autonomia, cobrança de rigor científico e atenção à comunicação – acabam formando alunos mais completos. E, claro, também tive muita sorte de orientar estudantes excelentes, dedicados e criativos que abraçaram seus projetos com muita seriedade. O mérito é deles, sem dúvida, mas fico feliz de ter contribuído para direcionar e apoiar esse processo.

Qual conselho você daria para alguém que está iniciando o curso?



Aproveitar todas as oportunidades que a universidade oferece! Acho que, desde o início, o aluno já pode começar a experimentar diferentes experiências, não necessariamente, claro, na primeira fase, mas logo que possível. Fazer uma monitoria, participar de um projeto de iniciação científica, se envolver em atividades de extensão ou em projetos como o de vocês, que divulgam o que acontece na universidade e aproximam professores e alunos.

Participar do PET, da EJEQ, das entidades estudantis – tudo isso enriquece muito a formação. O importante é não ter preguiça e ser curioso. A curiosidade e a vontade genuína de aprender são fundamentais para formar um bom engenheiro.

Então, o conselho é esse: entre na universidade e aproveite ao máximo! Teste diferentes áreas, faça estágio, intercâmbio, participe de eventos e projetos. São cinco anos para experimentar, descobrir o que mais te motiva e o que você quer seguir profissionalmente.

E para quem está terminando?



Para quem está terminando, eu diria para usar todo o conhecimento adquirido ao longo da graduação para gerar impacto – fazer algo que contribua, de alguma forma, com a sociedade. Eu sempre digo que engenharia não se faz na zona de conforto. É uma área em que precisamos estar sempre nos reinventando, sendo curiosos, aprendendo continuamente e buscando nos aperfeiçoar.

A ideia é aplicar o que foi aprendido em algo concreto: não é preciso “descobrir a roda”, mas sim dar a sua contribuição. Se você consegue dar um destino melhor a um resíduo, tratar um efluente de forma mais eficiente ou aumentar a produtividade de um processo, já está impactando positivamente a indústria e a sociedade.

Outra coisa que considero muito importante é cultivar a gentileza e o bom humor. Isso não é imprescindível, mas faz uma enorme diferença na carreira. Engenharia é feita por pessoas e para pessoas. Trabalhar com empatia e leveza cria ambientes mais colaborativos e produtivos.

Então, o conselho final é esse: lembre-se de que a engenharia se constrói com pessoas e exige curiosidade constante, disposição para aprender e coragem para sair da zona de conforto – sempre buscando aplicar o conhecimento em algo que gere um impacto positivo na sociedade.

Gostaria de deixar alguma consideração final?



Deixo essa mensagem de sempre buscar ser curioso, desde o início da graduação. Não façam apenas o mínimo – aproveitem esse tempo e todo o conhecimento que os professores e pesquisadores da universidade têm a oferecer. É um período para se aperfeiçoar, se reinventar, se motivar e estudar. Busquem, perguntem, deem o seu melhor.

Procurem fazer algo que tenha impacto positivo na sociedade – seja na indústria, em uma comunidade ou em qualquer outro contexto. Acho que é isso: a engenharia é feita por pessoas e para pessoas. É fundamental saber trabalhar em grupo, valorizar a multidisciplinaridade e entender que o diálogo é essencial.

Muitas conquistas se constroem a partir de conversas – é quando pesquisadores trocam ideias, compartilham pontos de vista, que a ciência acontece e que se resolvem os problemas da sociedade. Por isso, acredito que gentileza e bom humor não são exigências formais, mas qualidades que transformam o ambiente de trabalho e tornam a vida profissional muito mais leve, produtiva e humana.

ENTREVISTA CONCEDIDA NO DIA 03/10/2025

ENTREVISTADORES:

Ian Pablo Rech- Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR;

Luiza Alves de Souza - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR;

REDAÇÃO E DIAGRAMAÇÃO:

Ian Pablo Rech - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR;

Luiza Alves de Souza - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR;

REVISÃO DO TEXTO:

Luiza Alves de Souza - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR.

Juliana Bomfim Ribas - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR;

Melissa Wunderlich Levandovski - Discente de Graduação em Engenharia Química na UFPR.