

Editorial

A pandemia da Covid-19 desencadeou uma crise sanitária sem precedentes na qual a preservação de vidas tornou-se a maior prioridade. Para além dos inúmeros prejuízos, a pandemia nos traz uma lição que não pode ser esquecida: a necessidade de continuarmos investindo e valorizando o trabalho dos pesquisadores. São estes profissionais que se dedicam ao estudo de problemas nos mais diversos campos do conhecimento permitindo que soluções sejam desenvolvidas para fazermos frentes a desafios da magnitude da pandemia. Elaborada ao longo de 2020, a sexta edição da FTT Journal é uma prova da determinação de pesquisadores de prosseguirem com suas atividades divulgando resultados de seus trabalhos, que poderão contribuir para o desenvolvimento de tecnologias que aprimorem nosso bem-estar. Nesta publicação, apresentamos oito artigos, que constituem uma pequena amostra do empenho de jovens pesquisadores.

Na seção de Administração, os pesquisadores Andréa Firmino de Sá, Absalão da Silva, Fernando Pereira Ramalho, Guilherme Loiacono e Matheus Silva Borba Araquan trazem os resultados de seu estudo feito com empresas de consultoria em São Bernardo do Campo. Eles demonstram como os conceitos e ferramentas de benchmarking e gestão de conhecimento são utilizados e fazem propostas de melhoria nos processos adotados por estas empresas. A inovação em startups de base tecnológica é o tema da pesquisa de Leandro Rodrigues da Silva, Daniela Francisco da Silva, Jefferson Cezar Silva, Jessica Silva Pereira dos Santos e Quelli Galindo Artur de Oliveira Mesquita. Os resultados apontam que a grande maioria das *startups* realizam ou já realizaram parcerias colaborativas para o desenvolvimento de inovações.

A seção de Engenharia de Alimentos traz três estudos. O primeiro deles trata do desenvolvimento e obtenção de bebidas fermentadas por grãos de kefir em diferentes meios de cultura. Realizado por Aline Resmini Melo. Carolina Resmini Melo Marques, Helena Bozzelo Leite e Larissa Bento Bortolato, o trabalho avalia os efeitos da fermentação e a eficácia do processo produtivo pelo método tradicional. Os autores Simone Shiozawwa, Lucas Eduardo Louvison Prestes, Rafael da Silva de Souza, Vinícius Vargas Antão Bezerra relatam os resultados obtidos no trabalho Produção e caracterização de massas alimentícias com substituição parcial da semolina de trigo durum por farinha de feijão fradinho e arroz. Segundo os autores, há possibilidade de desenvolvimento de uma massa alimentícia nesse perfil com aumento de proteínas e fibras. Em seguida, o potencial de disseminação das plantas alimentícias não convencionais em hortas comunitárias é apresentado pelos pesquisadores Rúbner Pereira Gonçalves, Juliana Rodrigues Lima, Lais Oliveira Moraes.

Na seção de Engenharia de Computação, Gabriel Lara Baptista, Erick Tioffi, Laion Biazão, Rafael Cardoso e Rafael apresentam uma abordagem prática de padrões e antipadrões para aplicação de microsserviços em ERPs. Os autores demonstram como é possível alcançar uma aplicação baseada na arquitetura de microsserviços, escalável e com os melhores padrões.

Na seção de Engenharia de Controle e Automação, Rogério Issamu Yamamoto, Douglas Hideki Watanabe, Matheus Cordeiro Rodrigues e Vitor Kirejian Bertaglia propõem o desenvolvimento de um sistema automatizado de estoque e de baixo custo composto por estrutura modular simplificada e robô de coordenadas cartesianas. Em outro artigo, Marco Antônio Fumagalli, Augusto Afonso Castelo Branco e Wellington Santana Dias propõem a implementação do Protocolo UPC UA para controle de uma célula de manufatura com framework web para Indústria 4.0. Segundo os autores, o uso dessas tecnologias permite e facilita a integração de equipamentos de conectividade limitada à Indústria 4.0.