

Aqui tem CIENTISTAS

MARCELO ROCHA

marcelorocha@pjournal.com.br

Uma profissão nova que está intimamente ligada a uma recorrente e necessária preocupação do homem moderno: a qualidade de sua alimentação e os produtos que vêm à sua mesa. É a ciências dos alimentos, área do conhecimento que aos poucos começa a ganhar cursos pelo país. A Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), diga-se, foi a pioneira na implantação do curso em 2001, que é realizado em nove semestres.

Logo de cara cabe uma definição. Ou melhor, uma explicação sobre a diferença entre a ciências dos alimentos e a engenharia de alimentos. Quem explica isso é a professora Gilma Lucazechi Sturion, do curso ciências dos alimentos — do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Esalq.

“O profissional de ciências dos alimentos atua em atividades estreitamente associadas à produção de alimentos no campo, ao abastecimento de gêneros alimentícios, ao processamento industrial, considerando hábitos alimentares, exigências e preferências dos consumidores, além dos aspectos econômicos e ambientais. Capacitado para conhecer o alimento sob os aspectos tecnológicos, bioquímicos, higiênico-sanitários, sensoriais e nutricionais e o forte embasamento teórico-prático em processamento de alimentos de origem animal e vegetal, em qualidade e segurança do alimentar e nutricional,

permitem que o profissional atue no processo de geração do alimento, que vai desde a conservação, monitoramento de todas as etapas de distribuição, à elaboração de novos produtos, que propiciem o bem-estar e a saúde da população”, detalha.

“O engenheiro de alimentos, por sua vez, tem uma forte formação da área de exatas, uma vez que pode desenvolver e projetar equipamentos para a indústria de alimentos. A principal diferença é que este curso está mais voltado para o dimensionamento de equipamentos e processos para a indústria de alimentos, como o desenvolvimento de novas embalagens”, compara.

PROFISSÃO AMPLA

Joseanne Rodela Rodrigues, 24, diz que a profissão é bem mais ampla do que a nutrição e a engenharia de alimentos. “A gente pega desde a parte da plantação até a industrialização, acompanha todo o processo”, afirma a estudante do terceiro semestre do curso, que faz estágio no Laboratório de Óleos e Gorduras e desenvolve um projeto acadêmico de divulgação do curso. “Como é um curso novo, as pessoas ainda não conhecem direito. A ciências dos alimentos surgiu para melhorar a qualidade do alimento para o consumidor, quer dizer, aquilo que é colocado nas prateleiras para vender”, acrescenta a aluna.

“Escolhi esta profissão porque sempre me identifiquei muito com a área. Além disso, considero esta uma área muito promissora e com muitas oportunidades de trabalho. Uma vez que

se alimentar é uma necessidade básica do ser humano, é constante a necessidade de desenvolver novas tecnologias e novos produtos para alimentar a população mundial”, justifica a cientista de alimentos Juliana Berti, 23, que trabalha como analista de produtos da empresa Gran Sapore BR Brasil. “Minhas principais atividades estão relacionadas às auditorias de qualificação dos fornecedores da empresa e monitoramento do seu desempenho. Também já trabalhei diretamente com pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, visando otimizar os processos das cozinhas industriais e reduzir custos operacionais, uma vez que minha empresa trabalha no ramo de refeições para coletividades”, complementa.

CONCEITUADO

O curso, conta Juliana, é muito bem conceituado no exterior, principalmente na Europa e na Nova Zelândia, onde é conhecido como Food Science and Technology. No Brasil, o órgão ao qual o cientista deve se filiar, ela explica, é o Conselho Regional de Química (CRQ), o qual prevê um piso salarial de seis salários mínimos (aproximadamente R\$ 3.360) para oito horas diárias.

De acordo com a professora Gilma, uma pesquisa realizada junto aos alunos egressos do curso da Esalq constatou que 47% estão contratados em empresas tradicionais e bem conceituadas da área e que 35% integram programas de pós-graduação em universidades do país.



Joseanne Rodrigues lembra que o curso é mais amplo que o de nutrição e a engenharia de alimentos

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS*

ÁREAS DE ATUAÇÃO/MERCADO

O profissional bacharel em ciências dos alimentos pode exercer atividades nos diversos segmentos do sistema agro-alimentar, principalmente em empresas de aquisição, armazenamento e distribuição de alimentos, indústrias processadoras de alimentos, unidades produtoras de refeições, estabelecimentos que comercializam alimentos, instituições públicas e, também, junto a entidades que desenvolvam ações junto ao consumidor. Outra possibilidade é atuar na área do ensino e em pesquisa em institutos e universidades.

CURSO

A grade curricular do curso contempla disciplinas de ciências biológicas, exatas e humanas além das disciplinas que tratam da aplicação da ciência da computação, da estatística e da área de atuação final do profissional que é a ciência dos alimentos. Dentre as disciplinas obrigatórias básicas oferecidas nos primeiros semestres destacam-se matemática, física, química, biologia, bioquímica, genética, microbiologia, nutrição, matérias-primas, administração, economia e antropologia. Depois, são oferecidas disciplinas aplicadas e complementares como microbiologia de alimentos, bioquímica de alimentos, higiene, análise de alimentos, processamento de óleos e gorduras, açúcar e bebidas, produtos amiláceos, frutas e hortaliças, laticínios, carnes e ovos, pescado, alimentos funcionais, análise sensorial, segurança alimentar e nutricional, desenvolvimento de produtos, controle e garantia da qualidade, gestão do agronegócio, genética e questões socio-ambientais e estágios.

DURAÇÃO

Média de 4 anos

ONDE ESTUDAR

Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz)
 Universidade Federal de Viçosa (UFV), campus de Rio Paranaíba
 Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), campus de Montes Claros
 Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT)
 Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)
 Universidade Federal do Pampa (Unipampa), campus Itaqui
 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (Cefet), campus Rio Pomba

Fonte: professora Gilma Lucazechi Sturion, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, da Esalq
 * O nome do curso pode variar de uma instituição para outra.