



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 19/10/2008

Caderno/ Página: Cidades /11

Assunto: Feira de Ciências dos Alimentos

Esalq faz feira de Ciência dos Alimentos

Alunos do curso de ciências dos alimentos da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) realizaram ontem a 5ª Feira de Ciência dos Alimentos, na praça José Bonifácio, com objetivo de levar o conteúdo aprendido em sala de aula à população, com informações úteis e aplicáveis ao cotidiano.

A feira estava organizada em três estandes sobre higiene alimentar, alimentos funcionais e alimentos industrializados. A data foi escolhida em função do Dia Mundial da Alimentação ter sido comemorado em 16 de outubro, última quinta-feira.

Segundo Daniele Bezerra Faria, 25, aluna do segundo ano do curso, o alimento funcional vai

além da possibilidade de trazer nutrientes ao organismo e atua na prevenção de doenças. “A soja é um dos alimentos funcionais. É rica em isoflavonas e por isso reduz o risco de desenvolver alguns tipos de câncer.”

No caso dos alimentos industrializados, a orientação dos alunos incluiu informações básicas que devem estar presentes nas embalagens dos produtos, como a data de validade e números de telefone para reclamações (os chamados serviços de atendimento ao consumidor). “Nós alertamos os consu-

midores sobre uma série de procedimentos-padrão na hora de adquirir e consumir os alimentos. Uma lata amassada, por exemplo, pode ocasionar o crescimento de micróbios nos produtos.”

Evento comemorou o Dia Mundial da Alimentação

Conforme detalhou Paulo Roberto de Araújo Berni, 24, aluno do segundo ano, o mercado oferece uma série de apelos ao consumidor, mas nem sempre traz in-

formações precisas sobre os produtos. “Às vezes as pessoas não sabem as diferenças entre os orgânicos, transgênicos, diets e

lights. Nós estamos aqui para mostrar tais diferenças e ajudá-las no consumo consciente.”

O aluno informou que os alimentos industrializados são seguros e que existe legislação para o controle da comercialização, órgãos de fiscalização e testes científicos antes da liberação para o consumo.

Além da abordagem dos alunos com o público frequentador da praça, foram distribuídos folhetos informativos, destacando a importância do consumo de alimentos naturais como soja, tomate, linhaça, peixes, laticínios, alho, azeite extra-virgem, frutas cítricas e aveia.

Ao todo estiveram envolvidos 29 alunos do primeiro ao quarto ano do curso, o primeiro da área



A feira estava organizada em três estandes e envolveu 29 alunos

em todo o país, criado em 2001 pela USP (Universidade de São Paulo). A realização é do Centro Acadêmico de Ciências dos Alimen-

tos (Cacal), em parceria com a Fealq (Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz) e Prefeitura de Piracicaba.

Bolly Vieira/JP