



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Maxpressnet

Data: 21/10/2011

Link: <http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: AGROdestaque entrevista Anderson de Oliveira

AGROdestaque entrevista Anderson de Oliveira

Em entrevista, Anderson Giovanni Candido de Oliveira destaca a importância da participação das empresas alimentícias no desenvolvimento da legislação do setor



O Projeto AGROdestaque divulga as contribuições que o egresso da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ) realiza nas Ciências Agrárias, Ambientais e Sociais Aplicadas. Consiste em uma entrevista em formato ping-pong, na qual é possível obter informações sobre o egresso – breve currículo, demandas da área em que atua e opiniões acerca de aspectos relacionados ao mercado profissional.

Além da publicação nos sites da Escola (www.esalq.usp.br/acom/agrodestaque) e da Associação dos Ex-alunos da ESALQ (ADEALQ) (www.adealq.org.br/), o material é disponibilizado como sugestão de pauta aos veículos de comunicação da USP, de Piracicaba e região, bem como aos profissionais da mídia especializada. Segue entrevista com Anderson Giovanni Candido de Oliveira, formado em Ciência dos Alimentos, em 1994.

AGROdestaque entrevista Anderson de Oliveira, cientista dos alimentos (F-2007)

Atuação Profissional

Desde que graduou-se, trabalha na área de alimentos. Na ESALQ realizou estágio, no setor de pescado, orientado pela professora Marília Oetterer, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). Foi diretor acadêmico do Centro Acadêmico de Ciências dos Alimentos (Cacal) e um dos alunos formadores do Grupo de Estudos em Alimentos Funcionais (Geaf). No quarto ano da graduação, estagiou na área de pesquisa e desenvolvimento de produtos no Pastificio Selmi, grupo conhecido pelos carros chefes das massas secas e a farinha de trigo da marca Renata. Integrou uma área em expansão na fábrica de bolos e biscoitos da empresa. No final do estágio, foi efetivado e ficou responsável, junto à gerência, por desenvolver produtos como bolos prontos, macarrão instantâneo, pré-misturas, café e biscoitos. Conduziu o lançamento da linha de misturas para bolos da marca Renata e desenvolveu o portfólio inicial dos biscoitos laminados e recheados. Há dois anos, assumiu posição na equipe de Assuntos Regulatórios dentro do Departamento de Qualidade Assegurada e Segurança Alimentar da multinacional francesa Danone, líder em produtos lácteos frescos no Brasil. Suas principais funções são comunicar-se com o consumidor final por meio dos rótulos dos produtos e garantir a produção de alimentos seguros.

A que área ou setor se dedica atualmente? Descreva as atribuições do cargo que ocupa. Qual a importância delas para o mercado?

Atualmente, me dedico exclusivamente à área de Assuntos Regulatórios das divisões de produtos lácteos e águas da Danone dentro do Departamento de Qualidade. A principal atribuição do cargo é garantir a conformidade na produção de alimentos seguros. Dentro desta responsabilidade maior estão inseridas

diversas atividades como o registro de produtos lácteos no Ministério da Agricultura (Mapa), o monitoramento e acompanhamento do desenvolvimento das legislações Mercosul, Ministério da Saúde e ANVISA que, de alguma forma, influenciam o negócio, a rotulagem geral, a avaliação de claims (informação nutricional complementar), a avaliação do uso de aditivos alimentares nas formulações e a classificação dos produtos lácteos, entre outras. Uma atividade importante é a participação de grupos de trabalhos junto aos órgãos regulatórios e associações de classe da área de alimentos para discutir, acompanhar e propor mudanças no setor. As principais interfaces dentro da indústria são com os Departamentos de marketing, compras, desenvolvimento, ciência, nutrição e jurídico.

Qual a importância dessas regulamentações para o mercado?

São diversas as importâncias destas atividades ao mercado. Nenhum produto lácteo pode ser lançado sem ter o registro aprovado pelo MAPA, sendo assim temos uma etapa crucial no lançamento dos produtos. Qualquer mudança na legislação que gere um impacto ao negócio deve ser mapeada e acompanhada de perto e se possível contribuir para o desenvolvimento dela de alguma forma. Uma mudança no PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) de algum produto da empresa, por exemplo, poderia gerar um impacto em formulação e adequação de custo. Outro ponto é a rotulagem do produto, forma da empresa se comunicar com o consumidor no ponto de venda. É necessário clareza e o cumprimento das exigências regulatórias desta informação. Por exemplo, garantir que um produto no ato da compra apresente o claim de "rico em fibras" na rotulagem, requer diversas atividades regulatórias desde a elaboração do briefing de formulação com a equipe de desenvolvimento bem como as exigências na arte do produto junto a equipe de marketing para garantir que se traga este benefício de forma clara e segura para o consumidor no ato da compra e, conseqüentemente, um valor agregado diferenciado à empresa.

Quais os principais desafios desse setor?

Os principais desafios deste setor estão relacionados com atividades internas como redução de prazos e o cumprimento das exigências regulatórias sem comprometer a produtividade em todas as etapas da produção segura dos alimentos. Os desafios externos estão concentrados no relacionamento com as entidades regulatórias e a participação no desenvolvimento e acompanhamento das legislações na área de alimentos.

Que tipo de profissional esse mercado espera?

O mercado espera um profissional dinâmico com um preparo técnico e aplicativo, que tenha habilidade para a gestão de situações adversas dentro da produção segura de alimentos pela indústria. Acredito que a formação dos cientistas dos alimentos da ESALQ promove o preparo ideal dos egressos para assumir diversos cargos do mercado. São essenciais o conhecimento em legislação de alimentos no Brasil e no desenvolvimento de produtos.