



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: CM News

Data: 27/09/2010

Link: <http://www.cmconsultoria.com.br/vercmnews.php?codigo=53370>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Cientistas de alimentos encontram mercado de trabalho aquecido

Cientistas de alimentos encontram mercado de trabalho aquecido

Pesquisar e desenvolver produtos alimentícios, atuar no processamento e conservação de produtos agropecuários e desenvolver programas de educação para o consumo e produção de alimentos. Essas são apenas algumas das atribuições do bacharel em ciência dos alimentos.

O primeiro curso do País foi criado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq-USP) em 2001. “O curso é um dos únicos com foco no alimento em todas as suas vertentes. O aluno conhece toda a cadeia de alimentação, da produção até a mesa do consumidor”, diz a coordenadora do curso, Gilma Lucazechi Sturion.

Na Esalq, o aluno estuda o alimento em todos os aspectos: físico-químicos, microbiológicos, bioquímicos e tecnológicos, incluindo nutrição, marketing, logística e gestão de qualidade. A professora lembra, ainda, que uma das peculiaridades do curso é que o graduado poderá também atuar com assuntos regulatórios.

Além da Esalq, pelo menos outras sete universidades federais têm graduação na área.

O profissional, cientista de alimentos, encontra atualmente um mercado de trabalho favorável, em função principalmente do aumento do poder aquisitivo da população. Segundo a professora Gilma, 83% dos formados estão empregados.

Ciência dos alimentos

Salário inicial: R\$ 2,5 mil

Duração: 5 anos

Disciplinas: Biologia celular, física, química orgânica, princípios da conservação de alimentos, desenvolvimento de produtos

Natasha Monteiro de Pádua, de 23 anos, trabalha como estagiária na Unilever, em Valinhos, desde julho de 2010 e cursa o último ano de ciência dos alimentos na Esalq, em Piracicaba. Ela também fez curso de dois anos, em 2008, de gastronomia no Centro Universitário do Senac, em Águas de São Pedro, e intercâmbio na Holanda na área de gastronomia molecular.

Na Unilever, Natasha trabalha no departamento de pesquisa e desenvolvimento na área de produtos salgados (temperos, caldos e sopas desidratadas).

“Eu sempre quis estudar algo ligado a alimentos, mas não tinha muita ideia sobre qual curso fazer”, lembra. Ela resolveu, então, fazer uma ampla pesquisa e, depois disso, optou por ciência dos alimentos.

Sobre o futuro, Natasha diz que pretende focar sua carreira em desenvolvimento de produtos. “É o setor que mais gosto”, afirma a estudante que também não descarta a possibilidade um dia fazer mestrado.

Natasha explica que para atuar na área de ciência dos alimentos o profissional precisa ter registro no Conselho Regional de Química.