



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Folha de São Paulo

Data: 27/09/2012

Caderno / Página: - / -

Link: <http://www1.folha.uol.com.br/>

Assunto: Processamento é estudado em ciências dos alimentos

Processamento é estudado em ciências dos alimentos

Outra formação, menos tradicional que as demais, é a de ciências dos alimentos.

Segundo Ernani Porto, vice-coordenador da graduação da USP Piracicaba, o foco é o próprio alimento.

A ênfase é na produção e nas transformações que ocorrem com ele durante o processamento --como reações químicas, durabilidade e necessidade de aditivos.

A graduação também tem em sua grade aspectos de logística e marketing.

O profissional está habilitado para lidar com os alimentos ao longo de toda a sua cadeia produtiva, desde o campo até o momento em que chega ao consumidor.

Pode atuar fazendo análises químicas, bioquímicas, microbiológicas e toxicológicas, além de fazer a gestão e o controle de qualidade dos produtos já finalizados.

O cientista de alimentos poderá ainda trabalhar em pesquisa e em desenvolvimento de produtos e tecnologias, especialmente para a indústria.

O curso de ciências dos alimentos é bastante recente --o da USP, o mais antigo, foi criado em 2001. Atualmente, esse profissional está submetido aos Conselhos Regionais de Química.