

Mais saúde na mesa

Na área industrial ou no campo, na fiscalização ou na elaboração de ingredientes, o foco é o alimento e seus efeitos

GABRIELLE BITTELBRUN

O cientista de alimentos atua em toda a cadeia produtiva dos produtos alimentícios. Na indústria, esse profissional trabalha na elaboração de ingredientes e novos alimentos, na redução de desperdícios de matéria-prima, ou mesmo averiguando os efeitos de equipamentos industriais nos alimentos. No campo, ele pode acompanhar a carne “da porteira à geladeira”, por exemplo, levando em conta o transporte e conservação, como expõe o professor do curso da Universidade Federal de SC (UFSC) Pedro Luiz Barreto.

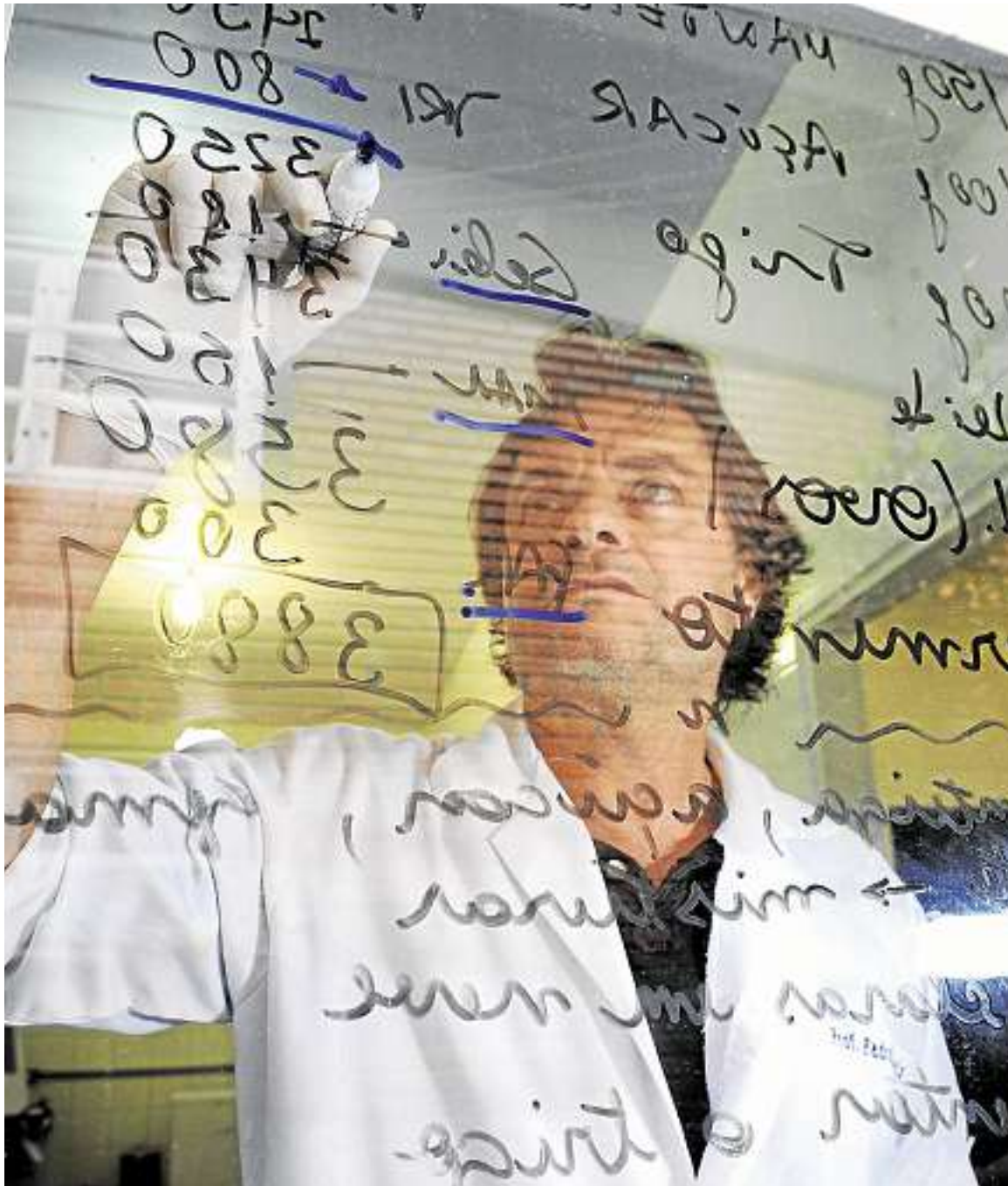
Em agências de vigilância, esse cientista analisa se determinado alimento está apto para consumo. Quando formado, há ainda a opção de atuar como consultor em mercados, inspecionando a fabricação de produtos e até em controle de importação e exportação.

O objetivo desse profissional é o alimento em si, considerando-se também os efeitos que ele terá no corpo. Por isso, pode ser papel desse cientista avaliar a qualidade de um pão fabricado no mercado ou elaborar comidas específicas voltadas para crianças, idosos ou para quem tem alguma doença ou disfunção.

– São os alimentos funcionais que promovem saúde ou previnem patologias – explica o professor Barreto.

A UFSC deve formar a primeira turma no ano que vem. Na instituição, a faculdade tem duração de nove semestres e envolve disciplinas como bioquímica, microbiologia de alimentos e tecnologia das fermentações e de produtos de origem animal.

gabrielle.bittelbrun@diario.com.br



DANIEL COVIEL

O professor Pedro Luiz Barreto explica que os estudantes também poderão elaborar comidas específicas

DO QUE É PRECISO GOSTAR

• **O aluno** precisa gostar de enfrentar desafios na solução de problemas da indústria de alimentos, em análises, em processamento, em novos produtos e demais demandas que requerem conhecimento em química, bioquímica, microbiologia, efeitos dos processos sobre as propriedades dos alimentos.

SALÁRIO

• **0 piso** da profissão segue determinações da lei federal 4950/66. A remuneração é de seis salários mínimos para 30 horas semanais, o que dá aproximadamente R\$ 3,7 mil, e de oito salários para 40 horas semanais, beirando os R\$ 5 mil mensais, como expõe o Sindicato dos Químicos de SC.

O QUE É MAIS DIFÍCIL

• **A mudança** conceitual de que produzir apenas quantidade não é o caminho mais curto para o desenvolvimento e que o Brasil precisa investir em agregar conhecimento e, portanto, valor aos nossos produtos. Com o cientista de alimentos, a área pode atingir o patamar qualitativo equivalente a quantidade de matérias primas que produzimos.

MERCADO DE TRABALHO

• O **'food Scientist'** é ainda desconhecido no Brasil, no entanto, existe a necessidade deste profissional, que tem uma formação diferenciada, com ênfase em Ciência e Tecnologia. O Brasil possui matérias-primas e produtos pouco estudados, além dos produtos tradicionais que estão no mercado, porém são pouco valorizados. Além do desenvolvimento de produtos, há a área analítica, em que o estudante pode atuar de maneira ampla, desde a realização de análises até as mais sofisticadas, empregando equipamentos que permitem maior rapidez e precisão.

Fontes: coordenadora do curso da UFSC, Marilde Bordignon Luiz, e a chefe do departamento, Edna Regina Amante.

Inscrições do vestibular da Acafe seguem até dia 7

As inscrições para o Vestibular 2013 da Acafe estão abertas até o dia 7 de novembro. Neste ano, 13 instituições particulares do Estado utilizarão o processo seletivo do sistema Acafe. A taxa de inscrição é de R\$ 70. A prova será realizada no dia 25 de novembro, das 13h às 18h, em 13 cidades catarinenses, além de Curitiba e Porto Alegre. De acordo com o cronograma, o resultado deve sair até o dia 7 de dezembro. Para conferir mais informações sobre as provas, acesse o site www.acafe.org.br.

Educação aberta em debate na Capital

Está marcado para o dia 30, em Florianópolis, um debate sobre a Educação Aberta, que permite o acesso livre a plataformas, ferramentas e recursos educacionais. O Simpósio, realizado pela Unisul Virtual em parceria com OpenCourseWare Consortium (OCWC), reunirá pessoas de várias partes do mundo, abordando avanços e recomendações para a proposta. No site é possível encontrar mais informações e fazer as inscrições gratuitas: www.unisul-virtual.com.br/simposioOCWC/index.html.

Termina domingo as inscrições para a UFRGS

As inscrições para o vestibular da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) se encerram neste domingo, dia 21. Serão disponibilizadas 5.424 vagas em 89 cursos de graduação. A instituição reserva 30% das colocações para egressos do ensino público e pelo menos a metade deste percentual é reservada aos estudantes autodeclarados negros. As provas objetivas e de redação acontecem entre 13 e 16 de janeiro de 2013 e as de habilitação específica serão realizadas entre 5 e 9 de novembro.

Aula de cidadania em vídeo na internet

O professor de Atualidades Russo Born disponibiliza, em vídeo, uma aula sobre o voto, o motivo de votar, as funções de um prefeito e de um vereador e a importância dessas primeiras eleições com a Lei da Ficha Limpa em vigor. Vestibulandos e professores podem conferir o material na internet, no endereço: <http://youtu.be/Le7yugMFvc4>, sob o título de Atualidades Russo Born - Aprendendo a votar.