

## **Ciência de Alimentos**

O Brasil é um dos maiores produtores de alimentos do mundo, mas grande parte dessa produção não é submetida aos processos de beneficiamento para otimizar sua conservação e distribuição. É nesse cenário que atua o profissional da ciência de alimentos, que acompanha os vários passos da industrialização, como a coleta de matéria-prima animal e vegetal, fabricação, armazenamento, transporte, higienização, gerenciamento, marketing e comercialização.

### **O curso de Ciência de Alimentos - UFMG**

A graduação busca formar um profissional que não domine somente a técnica, mas que também tenha uma visão política, econômica, social e ambiental ao desempenhar seu trabalho. As atividades acadêmicas vão ser realizadas no Núcleo de Ciências Agrárias (NCA), no campus regional da UFMG em Montes Claros, no norte de Minas Gerais. Será privilegiado o estudo do cenário e das vocações regionais, mas o graduado estará apto a desempenhar seu papel em diversos níveis de atuação.

São 40 vagas por ano, com entrada única no primeiro semestre letivo e duração de cinco anos e seis meses, com aulas à tarde e à noite.

A criação do curso deve-se à adesão da Universidade ao Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), lançado pelo governo federal no ano passado.

### **Disciplinas**

O estudante vai cursar disciplinas de duas áreas:

-Ciências Exatas: aulas de cálculo, termodinâmica, geometria analítica, mecânica, programação de computadores, transferência de calor e massa, eletrotécnica e engenharia biofísica.

-Ciências Biológicas: aulas de química, biologia celular e de tecidos, nutrição básica, higiene em indústria de alimentos, tecnologia para produção e processamento de alimentos, microbiologia, alimentos orgânicos, transgênicos e bioquímica.

O caráter multidisciplinar pretende capacitar o profissional a trabalhar com diferentes composições, características, texturas, ações de microorganismos dos alimentos e os processos de beneficiamento (pasteurização, congelamento, fermentação, moagens etc).

Além das matérias específicas, a estrutura curricular exige que o aluno participe de atividades de formação complementar, como disciplinas cursadas em outras áreas, iniciação científica, estágios ou participação em eventos acadêmicos.

### **Áreas de atuação**

O cientista de alimentos poderá atuar na indústria de produtos alimentícios, supermercados, fábricas de embalagens ou equipamentos e ainda em instituições públicas de fiscalização das mercadorias, tendo como seus objetivos:

-Melhoria dos processos produtivos por meio de uma logística que vise a qualidade, produtividade e redução dos custos industriais – desde a matéria-prima até o transporte do produto final;

-Na indústria, desenvolvimento de novas ferramentas para a produção de alimentos, a fim de melhorar sua qualidade nutricional, conservação, durabilidade, cor,

textura, aroma, sabor e reduzir riscos de contaminação;

-Desenvolvimento de produtos e tecnologias com objetivo de atingir novos mercados, redução de desperdícios, reutilização de subprodutos e aproveitamento de recursos naturais disponíveis;

-Planejamento, execução e implantação de projetos de unidades de processamento (instalações industriais, equipamentos), bem como seu estudo de viabilidade econômica;

-Atuação junto aos órgãos governamentais, estabelecendo padrões de qualidade e identidade dos produtos a serem aplicados pela indústria;

-Contribuição para o desenvolvimento regional, buscando a valorização de produtos, cultura e mão-de-obra presentes em seu meio de atuação.

### **Vida de cientista de alimentos (Ellen Pires, 27 anos)**

As pessoas confundem a profissão de cientista de alimentos com a de nutricionista. Ao profissional dedicado à primeira área, cabe acompanhar a produção do campo ao supermercado, com o objetivo de levar às pessoas o melhor produto, usando as tecnologias disponíveis. Esse é o trabalho de Rachel Ellen Pires, que mantém, em sociedade com um colega, uma empresa que fabrica um sanduíche de microondas, entre outros alimentos. Ela aponta que um dos desafios do profissional é buscar novas tecnologias para melhorar a qualidade e os processos logísticos da produção, diminuindo perdas. “É um campo amplo e o mercado está bom, dá para coordenar, supervisionar, administrar ou desenvolver produtos”, afirma.