

COMISSÃO DE TRABALHO, DE ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇO PÚBLICO.

PROJETO DE LEI Nº 5.486, DE 2013

Regulamenta a profissão de cientista de alimentos.

Autor: Deputado ANTÔNIO CARLOS MENDES THAME

Relatora: Deputada GEOVANIA DE SÁ

I - RELATÓRIO

O Projeto de Lei em epígrafe propõe a regulamentação da profissão de cientista de alimentos e define este profissional como a pessoa responsável pelo acompanhamento e pela coordenação do processo de produção e transformação dos alimentos.

Para o exercício da profissão, o projeto prevê a necessidade de graduação em Ciências dos Alimentos ou em Ciência e Tecnologia de Alimentos. O projeto excepciona a condição para aqueles que comprovarem a prática ininterrupta nos cinco anos que antecederem a publicação da lei.

O Projeto concede a esse profissional um rol extenso de atribuições privativas nos âmbitos da produção, do controle, da análise, da pesquisa, do desenvolvimento de produtos e de processos no sistema alimentar, controle de qualidade, gerenciamento de operações e manutenção de equipamentos e instalação; estudo de viabilidade, dentre outras.

A proposição foi distribuída para apreciação conclusiva pelas Comissões de Trabalho, de Administração e Serviço Público e de Constituição e Justiça e Cidadania. A matéria tramita sob o regime ordinário.

No prazo regimental, não foram apresentadas emendas.

É o relatório.

II - VOTO DA RELATORA

A matéria sob análise trata da proposta de regulamentar a profissão de cientista de alimentos. Essa atividade profissional é exercida com a finalidade de acompanhar e coordenar o processo de produção e transformação dos alimentos. Por isso, é atividade de fundamental importância na preservação da qualidade dos alimentos, o que repercute diretamente na prevenção da saúde da sociedade.

Como consta do relatório, a área de competência envolve a pesquisa e o desenvolvimento de produtos alimentícios, a atuação no processamento e na conservação de produtos alimentícios, a realização de análises químicas e biológicas em alimentos *in natura* e em alimentos processados pela indústria e o desenvolvimento de programas de educação para o consumo e a produção de alimentos.

Importante frisar que a atuação desse profissional não se confunde com a atuação de outros profissionais. O cientista de alimentos é o profissional formado em Ciências dos Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos e acompanha o alimento em todas as suas etapas, desde o campo até a mesa do consumidor, bem como as interações Alimento - Homem - Meio Ambiente. É assim uma atividade ligada ao campo do conhecimento agrário.

Entre as áreas conexas à da ciência do alimento estão a nutrição e a engenharia de alimentos. A primeira foca em desenvolver ações que contribuam para preservar a saúde do homem através da sua alimentação. Trata-se de um curso da área das Ciências Biológicas. A segunda procura desenvolver projetos e processos para a indústria de alimentos, utilizando seus conhecimentos de engenharia. Trata-se de um curso da área das Ciências Exatas.

Obviamente, a profissão de cientista de alimentos apresenta grandes riscos para a sociedade caso venha ser exercida por profissionais não qualificados. Isso demonstra o nítido interesse público que respalda a proposta.

Entendemos que, conforme assevera o autor da proposta, a regulamentação dessa atividade coincide com a necessidade de o País assegurar o direito fundamental à alimentação adequada, à segurança alimentar e nutricional, de forma a propiciar o bem-estar e a saúde da população.

Diante do exposto somos pela aprovação do Projeto de Lei nº 5.486, de 2013.

Sala da Comissão, em de abril de 2015.

Deputada GEOVANIA DE SÁ