

Valores de bolsas concedidas pela agência de fomento não são reajustados há dez anos

Pós-graduandos lutam por reajuste de bolsas da Capes

CLAYTON LEVY

clayton@reitoria.unicamp.br

Depois de participar ativamente das articulações que resultaram, em janeiro, num aumento de 18% no valor das bolsas oferecidas pelo CNPq, estudantes de pós-graduação da Unicamp estão empenhados agora em conquistar um reajuste também para as bolsas oferecidas pela Capes – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. O grupo já iniciou contatos com a presidência da agência de fomento e com o Ministério da Educação reivindicando o aumento. Responsável por 50% das bolsas oferecidas no Brasil, a Capes não reajustou seus valores há dez anos.

O movimento conta com o apoio da Reitoria. No início de fevereiro a Câmara de Administração (CAD) aprovou moção destacando a necessidade de isonomia para as bolsas oferecidas pelo CNPq e pela Capes. O documento, proposto pela aluna Paula Filloy, do Instituto de Química e representante dos pós-graduandos no Conselho Universitário, chama a atenção para a importância da pós-graduação no desenvolvimento científico do País.

“Se o governo federal pretende consolidar o desenvolvimento científico nacional, então deveria apoiar o financiamento das bolsas não apenas do CNPq mas também da Capes”, diz Davi Ortega, pós-graduando do Instituto de Física e um dos coordenadores do movimento. O reajuste de 18% do CNPq, anunciado em 14 de janeiro, elevou o valor das bolsas de mestrado para R\$ 855,00 e das



Foto: Antoninho Perri

Estudantes da Unicamp pretendem debater o tema durante congresso que acontece em março, em BH

de doutorado para R\$ 1.267,00. A Capes, porém, mantém desde 1994 os valores de R\$ 725,00 para mestrado e de R\$ 855,00 para doutorado.

“A falta de isonomia desestimula muitos estudantes”, destaca Thiago Rodrigues, pós-graduando do Instituto de Física, que também integra

o movimento. Atento aos números, ele chama a atenção para a defasagem dos valores pagos tanto pelo CNPq quanto pela Capes. A inflação acumulada desde o último reajuste das bolsas, em 1994, chega a 180% pelo IGP-DI. “O poder de compra das bolsas caiu para menos da me-

tade nesse período”, observa Thiago.

Se fossem corrigidas pela inflação acumulada até janeiro de 2003 (IGP-DI), as bolsas de ambas as agências deveriam atingir o valor de R\$ 2.003,84 para mestrado e de R\$ 2.967,37 para doutorado. “Há dez anos, o valor das bolsas correspondia

a dez salários mínimos; hoje os valores equivalem a apenas três salários mínimos”, diz Thiago. “O contrato com as agências estabelece regime de dedicação exclusiva, mas com esses valores é muito difícil”.

Segundo levantamento da Associação Nacional dos Pós-Graduandos (ANPG), corrigido, o que se paga atualmente a um doutorando é quase a metade do que se pagava a um mestrando em 1994, menos do que se pagava a um bolsista de aperfeiçoamento e não muito mais do que se pagava a um aluno de iniciação científica. Segundo essa linha de raciocínio, um aluno que defendeu sua tese em janeiro de 2003 deixou de receber, em quatro anos, cerca de R\$ 50 mil.

O grupo da Unicamp pretende levar o tema para ser debatido durante o próximo Congresso Nacional de Pós-Graduandos, que acontece de 18 a 21 de março em Belo Horizonte. A ideia é incrementar as articulações para fortalecer o movimento em nível nacional. “Precisamos do apoio não só dos estudantes mas também dos professores”, destaca Paula.

No ano passado, o grupo realizou uma grande mobilização em defesa da emenda orçamentária que pedia R\$ 130 milhões para o financiamento de bolsas. Acompanhada pelo pró-reitor de pós-graduação, professor Daniel Hogan, uma comitiva de 16 estudantes realizou duas viagens ao Congresso Nacional para sensibilizar os parlamentares sobre a importância da emenda. No final, o relator geral, deputado Jorge Bittar (PT-RJ), incluiu em seu relatório final a proposta de um valor extra de R\$ 34 milhões destinado ao financiamento das bolsas.

Trabalho que o consumidor não vê mas saboreia

LUIZ SUGIMOTO

sugimoto@reitoria.unicamp.br

Dona Vicentina, mãe da professora Rosiane Lopes da Cunha, não entende direito porque a filha tanto labuta no laboratório de Engenharia de Processos da Faculdade de Engenharia de Alimentos. Mas vai torcer o nariz diante de um iogurte cheio de “flocos”, sem a cremosidade habitual, e talvez jogue fora o produto. “O iogurte não está estragado, o floculado indica que não fizeram uma combinação adequada dos ingredientes”, simplifica a pesquisadora. “Na prática, trabalhamos como nossas mães quando fazem um bolo: procuramos conhecer cada ingrediente, dosar quantidades e avaliar a interação entre eles, chegando a um resultado bom ou não”, acrescenta, mesmo que não seja tão simples fazer a “caracterização de propriedades termodinâmicas, termofísicas e reológicas de alimentos líquidos e

sólidos”, sua linha de pesquisa.

Interações entre proteínas e polissacarídeos são pesquisadas

Pesquisadores e indústrias precisam caminhar muito para levar o produto final até o consumidor. Rosiane da Cunha e sua equipe pesquisam interações entre proteínas e polissacarídeos, visando à substituição de ingredientes em produtos derivados do leite e da soja, mais especificamente. “Em relação à indústria de laticínios, por exemplo, existe grande gama de produtos *light* no mercado. Se retirarmos a gordura para diminuir o teor de calorias, a proteína permanece, mas o alimento perde a cremosidade, tornando-se aguado; se colocarmos proteína além da conta, ele ‘endurece’. É



Foto: Neldo Cantanti

A professora Rosiane Lopes da Cunha: “O consumidor não percebe o que está por trás dos alimentos”

preciso adicionar algum ingrediente, como um polissacarídeo, para absorver a água e obter uma textura similar à original”, explica a professora.

Serve como ilustração o amido (maizena), polissacarídeo que absorve água e por isso engrossa o caldo. O grupo da FEA pesquisa um similar muito utilizado na indústria de alimentos, a xantana, cujo efeito é mais pronunciado. “O problema é que, quando se

coloca um novo ingrediente, o produto não é mais o mesmo. Complica-se o sistema. Podem ser alterados não apenas a textura, mas também o sabor e o valor nutricional. Mesmo uma formulação já aprovada pelo consumidor pode ser alterada, visando a melhora da sua qualidade. Tem-se trabalhado muito, por exemplo, no desenvolvimento de produtos destinados a nichos de consumidores impedidos de

ingerir certos ingredientes – hipertensos, diabéticos, doentes renais – ou mesmo aqueles que não têm tempo para cozinhar, o que é cada vez mais comum nos dias atuais”, observa Rosiane da Cunha.

Agregar a menor quantidade possível de novos ingredientes, obtendo a melhor qualidade e o menor custo, é uma charada ainda não resolvida que requer altos e constan-

tes investimentos em pesquisas por parte de grandes indústrias do setor alimentício como Procter & Gamble, Unilever, Nestlé e Danone. “O consumidor não percebe o que está por trás dos alimentos, mas desenvolvê-los é desafiador para nós pesquisadores: as proteínas e os polissacarídeos (quando juntos) são muito complicados de se trabalhar, são imprevisíveis, nunca se sabe o que vai acontecer. Diria que mostram um comportamento quase feminino”, brinca a pesquisadora.

A soja – Outro vértice das pesquisas de doutorado, mestrado e de iniciação científica coordenadas por Rosiane da Cunha é a aplicação da proteína de soja em embutidos e diversos tipos de massas e bebidas. “A proteína da soja apresenta alto valor nutricional e propriedades funcionais interessantes, sendo apontada como capaz de prevenir e tratar doenças como as cardiovasculares, câncer e osteoporose”, justifica a professora. Apesar de sua importância também para a economia (o Brasil é o segundo maior produtor mundial), estudos sobre o grão e seus derivados ainda são escassos na literatura científica, desinteresse que se estende aos consumidores.

“O que vemos no mercado são basicamente o óleo e, recentemente, algumas bebidas à base de proteína de soja. Por conta de uma introdução desastrosa no país durante os anos 70, o alimento ficou com uma imagem muito negativa. Como a mídia vem destacando os benefícios da soja, é provável que as pessoas voltem a consumi-la, verificando que as bebidas presentes no mercado possuem um sabor bastante agradável”, prevê Rosiane da Cunha.