

Sexta edição de evento vai reunir autoridades mundiais no assunto; dois mil interessados já se inscreveram

Simpósio reúne especialistas em ciência de alimentos na Unicamp

MANUEL ALVES FILHO
manuel@reitoria.unicamp.br

Foto: Antonio Scarpinetti

A Unicamp sediará entre os dias 7 e 10 de novembro o 6º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (Slaca). O evento, que completa dez anos em 2005, reunirá mais uma vez na Universidade as maiores autoridades do mundo no segmento, além de uma vasta gama de estudos. O objetivo do Slaca, conforme a sua presidente, Gláucia Maria Pastore, professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA), é abrir novos caminhos para o desenvolvimento científico, tecnológico e industrial. “Também será uma grande oportunidade para que os participantes troquem experiências e cresçam tanto profissional quanto pessoalmente”, afirma. Até o fechamento desta edição, haviam sido inscritos 2.040 trabalhos na forma de pôsteres. A expectativa dos organizadores é que o simpósio receba um público superior a 2 mil pessoas, entre professores, pesquisadores, estudantes, representantes da indústria e membros de agências governamentais de fomento à pesquisa.

De acordo com a professora Délia Rodriguez Amaya, coordenadora do Comitê de Programação do 6º Slaca, a principal novidade desta edição será o oferecimento de sete cursos de capacitação, em áreas como química, bioquímica, análise e biotecnologia de alimentos. Ademais, destaca a docente, correrão três palestras simultâneas diariamente, que tratarão de temas como segurança alimentar, alimentos funcionais, embalagens inteligentes, novas ferramentas analíticas, entre

As professoras Délia Rodriguez Amaya (à esq.) e Gláucia Maria Pastore: aproximando a academia e os institutos de pesquisas do setor produtivo



outros. Além de divulgar o estágio desses estudos e de proporcionar o intercâmbio entre estudiosos de diferentes países, essas atividades também têm o mérito, segundo as professoras Gláucia e Délia, de aproximar a academia e os institutos de pesquisas do setor produtivo.

Não por acaso, dizem elas, muitos projetos de cooperação entre pesquisadores e entre universidades e empresas surgiram a partir das edições anteriores do Slaca. “Felizmente, o evento sidou um elo de ligação entre esses diversos atores”, analisa a professora Gláucia. Ela destaca que o evento tem servido, ainda, como um marco para a reflexão dos estudantes de graduação e pós-graduação sobre o futuro de suas carreiras. Segundo a professora Délia, paralelamente às palestras, proferidas por especialistas de todos os continentes, ocorrerá uma mostra das inovações concebidas pela indústria. Isso sem falar nas várias reuniões ao longo dos quatro dias de evento promovidas pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). “Será um simpósio amplo e profundo a um só tempo, que tratará de assuntos extremamente atuais”, prevê.

Segundo ela, os interessados em participar do 6º Slaca poderão fazer a inscrição até o dia de abertura do evento. Ela adianta que uma das três sessões diárias de palestras será transmitida on line, via web. As conferências ocorrerão nos auditórios do Centro de Convenções, enquanto a mostra da indústria e os pôsteres terão lugar no Ginásio Multidiscipli-

na avaliação dos participantes. A nota média de aprovação tem sido 9, o que demonstra que estamos conseguindo realizar um ótimo trabalho ao longo desses dez anos. Esse resultado é importante não apenas para os organizadores, mas para a própria Unicamp, que tem sido projetada internacionalmente com essa iniciativa”, analisa a professora Gláucia.

Segundo ela, os interessados em participar do 6º Slaca poderão fazer a inscrição até o dia de abertura do evento. Ela adianta que uma das três sessões diárias de palestras será transmitida on line, via web. As conferências ocorrerão nos auditórios do Centro de Convenções, enquanto a mostra da indústria e os pôsteres terão lugar no Ginásio Multidiscipli-

Tópicos da programação

- Segurança e inocuidade dos alimentos
- Biotecnologia na produção de novos ingredientes na indústria de alimentos
- Alimentos funcionais: importância, oportunidades industriais e inovação
- O estudo da biodiversidade brasileira e a produção de novos alimentos
- A política de capacitação regional na área de alimentos
- A área de alimentos e as oportunidades de financiamento pelas agências de fomento
- Novas tecnologias para implementar a qualidade dos alimentos processados
- Embalagens inteligentes e ativas: o fundamento científico como base da evolução tecnológica
- Avanços no conhecimento do papel antioxidante dos alimentos
- A biotransformação de subprodutos agrícolas em novos alimentos
- Novas ferramentas analíticas para garantia de qualidade
- Saúde e valor nutricional de alimentos tradicionais brasileiros

nar. Informações adicionais podem ser obtidas pelo e-mail slaca@fea.unicamp.br ou no site do evento, no endereço www.slaca.com.br.

Pesquisa resulta em intervenções ergonômicas em indústria

Pesquisa desenvolvida para a dissertação de mestrado da fisioterapeuta Symone Antunes Miguez, apresentada na Faculdade de Ciências Médicas (FCM) da Unicamp, resultou numa série de intervenções ergonômicas que concorreram para minimizar os problemas osteomusculares apresentados por funcionários de uma indústria química da Região Metropolitana de Campinas (RMC). Entre as medidas adotadas a partir do estudo estão desde o desenvolvimento de ferramentas adequadas à realização de determinadas atividades, até a mudança de hábitos e posturas corporais por parte dos trabalhadores.

Em seu estudo, a fisioterapeuta procurou avaliar o índice geral de ausência no trabalho, os sintomas osteomusculares e a qualidade de vida dos trabalhadores. Para tanto, ela tomou para análise um grupo formado por 76 funcionários da área operacional da empresa, todos do sexo masculino, com idade média de 35 anos. Inicialmente, a pesquisadora aplicou três questionários, sendo um para coletar dados gerais e ocupacionais, outro para obter informações sobre a qualidade de vida dessas pessoas (SF-36) e um sobre sintomas músculo-esqueléticos (Questionário Nórdico). Assim, Symone apurou, entre outros aspectos, que 77,6% do universo pesquisado não praticava qualquer atividade física e que o maior índice de absenteísmo (48%) nos três meses anteriores à pesquisa havia sido causado justamente por conta de problemas osteomusculares. A área do corpo mais acometida, nesse caso, foi a coluna lombar



A fisioterapeuta Symone Antunes Miguez: empresa adota sugestões para minimizar problemas osteomusculares

(19,7% dos casos). Um dado que chamou a atenção da pesquisadora foi o que constatou que trabalhadores de faixas etárias entre 30 a 39 e 40 a 49 anos apresentaram índices menores de desenvolvimento de distúrbios músculo-esqueléticos, em qualquer região corporal. Esse dado, segundo Symone, gera controvérsias na literatura. “Duas hipóteses podem explicar essa divergência entre idade avançada e distúrbios osteomusculares. Primeiro, o viés de sobrevivência, típico de pesquisas transversais. Segundo, o

fato de a perda da capacidade de trabalho estar associada à função e não à idade”. Symone constatou, ainda, que o tempo na atividade é um fator importante na determinação do surgimento de problemas osteomusculares. Segundo ela, as pessoas com mais de 36 meses de trabalho têm quatro vezes mais chances de apresentar distúrbios dessa ordem. Diante dessas e de outras constatações, Symone apresentou uma série de sugestões à empresa, que as adotou prontamente. Inicialmente, a pesquisadora fez diversas palestras

educativas para os trabalhadores, sendo uma delas para a alta gerência da empresa. Nelas, a especialista explicou o que é ergonomia e abordou a necessidade da mudança de hábitos e posturas corporais. Também foi constituído um Comitê de Ergonomia dentro da indústria, para avaliar rotineiramente as condições de trabalho e, na medida do necessário, promover intervenções que ajudem a superar os problemas. Além disso, foi desenvolvido um dispositivo específico para o corte de sacarias, que trouxe melhorias ergo-

nômicas para os trabalhadores. “O que nós fizemos foi criar uma faca que dispensasse o operador de realizar um movimento repetitivo de flexão do punho”, explica a fisioterapeuta. Por fim, também por recomendação da autora da dissertação, um entornador de tambores sofreu adaptação para facilitar o seu uso no dia-a-dia pelos trabalhadores. “Todas essas intervenções só foram possíveis em razão da participação direta dos funcionários e da direção da empresa. De maneira geral, os trabalhadores se dizem muito mais satisfeitos após essas mudanças”, afirma Symone, que foi orientada pela professora Neusa Maria Costa Alexandre, do Departamento de Enfermagem da FCM.

Gesterg – Além da dissertação, outra frente do trabalho de Symone foi a criação, há dois anos, do Grupo de Estudos de Ergonomia (Gesterg), que funciona junto à Faculdade de Engenharia Mecânica (FEM). A iniciativa foi apoiada pelo diretor da FEM, professor Kamal Abdel Radi Ismail. O objetivo do Gesterg é desenvolver pesquisas que mantenham relação com as reais necessidades do setor produtivo. Atualmente, o grupo é composto por pesquisadores de diversas áreas do conhecimento e por representantes das empresas. Os membros se reúnem uma vez por mês, nas dependências da FEM. “A nossa missão é mobilizar profissionais de diversos segmentos na tarefa de difundir os conhecimentos em ergonomia e qualidade de vida no trabalho, por meio de reuniões técnicas ou eventos científicos”, explica a fisioterapeuta, que responde pela vice-presidência do Gesterg. (M.A.F.)