

PROJETO DE LEI Nº , DE 2013

(Do Sr. Antonio Carlos Mendes Thame)

Regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos.

O Congresso Nacional decreta:

Art. 1º Esta lei regulamenta a profissão de Cientista de Alimentos.

Art. 2º Cientista de Alimentos é o profissional responsável pelo acompanhamento e pela coordenação do processo de produção e transformação dos alimentos.

Art. 3º A profissão de Cientista de Alimentos será exercida:

I – pelos diplomados em curso superior de Ciências dos Alimentos e Ciência e Tecnologia de Alimentos, ministrado por estabelecimento de ensino superior, oficial ou reconhecido em todo o território nacional;

II – pelos diplomados em curso similar ministrado por estabelecimentos equivalentes no exterior, após a revalidação do diploma, de acordo com a legislação em vigor;

III – por aqueles que, embora não diplomados nos termos dos incisos I e II, venham exercendo, até a data da publicação desta lei, as atividades de Cientista de Alimentos, comprovada e ininterruptamente há, pelo menos, cinco anos.

Art. 4º Compete ao Cientista de Alimentos:

I – gerenciamento e responsabilidade técnica no âmbito da produção, controle e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

II – assistência, assessoria, consultoria, elaboração de orçamento, divulgação e comercialização, no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

III – vistoria, perícia, avaliação, arbitramento e serviços técnicos; elaboração e análise de pareceres, laudos e atestados no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

IV – exercício do magistério, respeitada a legislação específica;

V – desempenho de cargos e funções técnicas no âmbito do desenvolvimento de produtos e processos no sistema alimentar;

VI – pesquisa e desenvolvimento de métodos analíticos, processos e produtos;

VII – análise química, físico-química, bioquímica, toxicológica, microbiológica, microscópica, sensorial, padronização e controle de qualidade de matérias primas, insumos, alimentos, águas e resíduos;

VIII – garantia e controle da qualidade de matérias primas, insumos, processos, alimentos e serviços alimentares;

IX – processamento de produtos alimentícios e insumos;

X – aproveitamento, controle e tratamento de resíduos;

XI – gerenciamento de operações e manutenção de equipamentos e instalação;

XII – estudo de viabilidade legal, técnica e econômica, elaboração e execução de projetos no âmbito do controle, produção e análise de matérias primas, insumos e alimentos;

XIII – estudo, proposição e aplicação de legislação no âmbito de matérias primas, insumos e alimentos;

XIV – integração em equipes de marketing, operações de abastecimento, logística de distribuição e comercialização.

Art. 5º O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de 30 dias a contar da data de sua publicação.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

JUSTIFICAÇÃO

Os questionamentos acerca dos fundamentos que justificam a regulamentação de determinada profissão estão superados, tendo em vista as reiteradas decisões do Supremo Tribunal Federal – STF no sentido de que o princípio do livre exercício profissional, constante do inciso XIII do art. 5º da Constituição Federal, somente pode ser restringido quando ocorrer algum dano à sociedade.

É justamente com base nessa fundamentação que estamos apresentando este projeto de lei regulamentando a profissão de Cientista de Alimentos, profissional cuja atuação tem sido cada vez mais demandada no país.

O Cientista de Alimentos é o profissional responsável pelo acompanhamento e pela coordenação do processo de produção e transformação dos alimentos e a sua atuação é de fundamental importância na preservação da qualidade dos alimentos, o que tem repercussão direta na prevenção da saúde da sociedade.

A sua 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.

A atuação do Cientista de Alimentos não se confunde com a atuação de outros profissionais que podem estar atuando na área de alimentos, mas sim, a complementa. Abaixo uma explicação sucinta desta diferença da atuação dos diferentes profissionais e suas responsabilidades específicas:

CIENTISTA DE ALIMENTOS: o profissional formado em Ciências dos Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos é focado no conhecimento do alimento em todos os seus aspectos físico-químicos,

microbiológicos, bioquímicos e tecnológicos, incluindo nutrição, características sensoriais, marketing, logística e gestão da qualidade. Acompanha o alimento em todas as suas etapas desde o campo até a mesa do consumidor e as interações Alimento - Homem - Meio Ambiente.

Este profissional estuda Química de alimentos, Microbiologia de alimentos, Cálculo, Análise de alimentos, Higiene e Legislação, Tecnologias (em carnes e ovos, leite, pescado, frutas e hortaliças, etc), Gestão da qualidade, Antropologia da Alimentação, Gestão do Agronegócio, Gastronomia Molecular, Economia, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Agrárias**.

Seu ramo de atuação se dá em: Gerenciamento de projetos agroindustriais, Desenvolvimento de produtos, Segurança do Alimento, Gestão da qualidade, Assuntos regulatórios, Processamento e conservação de alimentos, Manejo e Reaproveitamento de resíduos, Marketing, Análise sensorial, Consultoria nas áreas de alimentação e nutrição.

NUTRICIONISTA: o profissional formado em Nutrição é focado em desenvolver ações que contribuam para preservar a saúde do homem através da sua alimentação.

Este profissional estuda as propriedades nutricionais dos alimentos, como elaborar cardápios adequados, anatomia, fisiologia, educação alimentar, nutrição clínica, saúde pública, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Biológicas**.

Seu ramo de atuação se dá em: Serviços de alimentação coletiva, restaurantes, hotelaria, serviços de bufê e de alimentos congelados, hospitais, clínicas, spas, programas de merenda escolar.

ENGENHEIRO DE ALIMENTOS: o profissional formado em Engenharia de Alimentos é focado em desenvolver projetos e processos para a indústria de alimentos, utilizando seus conhecimentos de engenharia.

Este profissional estuda Cálculo diferencial e integral, Estatística, Mecânica geral, Resistência dos materiais, Processamento de dados, Química de alimentos, Microbiologia, Embalagens, Qualidade, Operações unitárias, entre outros.

Trata-se de um curso da área das **Ciências Exatas**.

Seu ramo de atuação se dá em: Indústrias de alimentos, Desenvolvimento de embalagens, Desenvolvimento de processos e plantas, Garantia da qualidade, Processamento e Conservação de alimentos.

As atribuições relatadas acima reforçam a afirmativa que fizemos sobre a importância do trabalho desenvolvido pelos Cientistas de Alimentos, uma vez que a atuação desses profissionais trará segurança à sociedade quanto à qualidade dos alimentos que se está consumindo em nosso País.

A regulamentação da profissão de Cientista de Alimentos vai de encontro com a necessidade do País em assegurar o direito humano à alimentação adequada que se insere na segurança alimentar e nutricional a todos, de forma a propiciar o bem-estar e a saúde da população. Com sua formação generalista, humanista, crítica e reflexiva este profissional está apto a atuar em todos os níveis do sistema alimentar, desde a obtenção da matéria prima até o consumo do alimento, com base no rigor técnico e científico, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

É evidente o interesse público que respalda a apresentação do presente projeto de lei, o que nos dá segurança em requerer o apoio de nossos ilustres Pares para a sua aprovação.

Sala das Sessões, em 30 de abril de 2013.

Deputado Antonio Carlos Mendes Thame