

# Educare



Educare, do latim, é verbo composto do prefixo ex (fora) + ducere (trazer), e significa literalmente conduzir para fora, ou seja, fazer o estudante descobrir o que já sabe no seu íntimo

## CARREIRA

# Técnico em alimentos: profissão com mercado de trabalho promissor

O curso é oferecido na Etec Rubens de Faria e Souza há quarenta anos

Daniela Jacinto

daniela.jacinto@jcruzero.com.br

Profissão com mercado de trabalho promissor, por atuar com algo que todo o ser humano precisa para sobreviver - a comida -, apesar de existir há muito tempo, tem gente que ainda se confunde e não sabe ao certo o que faz exatamente um técnico em alimentos. Diferente do nutricionista, que estuda a propriedade dos alimentos com a proposta de cuidar da saúde e nutrir, e do gastrólogo (profissional com formação superior em gastronomia), que visa o prazer da degustação, o técnico em alimentos estuda as propriedades químicas dos alimentos, com a finalidade de entender o seu processo de transformação. A partir desse conhecimento, ele tem mais capacidade para criar um prato diferente, aprimorar sabores, realizar a conservação de alimentos, entre outros.

Em Sorocaba, o curso Técnico em Alimentos é oferecido pela Escola Técnica Estadual (Etec) Rubens de Faria e Souza há exatos 40 anos. De acordo com o professor Márcio José Salvestro, coordenador do curso, muitos começam a fazer e acabam desistindo porque pensavam tratar-se de outra coisa. "Na maioria das vezes, as pessoas acham que irão aprender a cozinhar", afirma. Isso o preocupa pois o estudante acaba ocupando uma vaga e ao saber do que se trata sai do curso, enquanto muitos que gostariam de participar das aulas estão aguardando uma oportunidade.

O professor Márcio esclarece que o curso é voltado para o processo industrial. "Temos alunos que saem daqui para exercer liderança na indústria de alimentos. Nosso foco é capacitar o profissional para ser líder. A pessoa pode sair e montar negócio próprio também", explica o professor, que lembra que na cidade e região, estão instaladas mais de 130 empresas no ramo de alimentos.

Ainda de acordo com Márcio, o curso qualifica para a atuação em programas de qualidade dos alimentos. "Os alunos aprendem os procedimentos para evitar contaminação e doenças causadas pelos alimentos", esclarece o professor.

Durante as aulas também são ensinados os



O curso prepara para a atuação em programas de qualidade dos alimentos

procedimentos higiênico-sanitários na produção e transformação de alimentos. O curso ainda ensina como se dá o processo de transformação da matéria-prima em produto acabado: os alunos aprendem como fazer picles, conservas ácidas, presunto, vinho, iogurte, bebidas lácteas, queijos, entre outros. Com um amplo conhecimento na área da alimentação, o profissional pode atuar em cozinha, indústria, laboratórios químicos e empreendedorismo, diz o professor.

O curso mantém um quadro informando vagas para estágios e com frequência aparecem chances de trabalho. Recentemente uma cervejaria estava fazendo entrevista com os alunos. Também disponibilizaram mesma época, uma conhecida padaria da cidade e a indústria Trio. "A escola faz um trabalho para encaminhá-los ao mercado", ressalta o professor.

Para Márcio, essa é uma profissão do futuro. "Quem quiser ser um profissional nessa área vai se dar bem, porque ninguém vai parar de comer, né?".

### Aulas práticas em laboratórios

Além das aulas teóricas, o curso tem aulas práticas desde o primeiro ano. O Trabalho de Conclusão é o desenvolvimento de um produto. "Já ganhamos vários prêmios de produtos que foram apresentados nas feiras, como por exemplo tivemos há pouco tempo o segundo lugar pela criação de um iogurte de leite de cabra", lembra o professor Márcio José Salvestro, coordenador do curso Técnico em Alimentos na Etec Rubens de Faria e Souza.

Ao longo das aulas, os alunos passam por uma série de laboratórios: de microbiologia; de análise química; produção alimentícia; processamento de alimentos de origem vegetal; processamento de alimentos de origem animal; e tecnologia da panificação.

Márcio, que leciona Panificação, afirma que durante as aulas os alunos estudam o amido, a farinha, observam o que acontece quimicamente no processo de transformação e como podem conservar o alimento por mais tempo. "Eles aprendem a fazer pães diversos. Temos aqui uma panificação completa, com fornos, estufas, batadeiras", diz.

De acordo com o professor, o perfil de quem procura o ensino técnico é o mais diversificado possível, desde quem está na fase do ensino médio até quem já é formado, mas deseja se aprofundar em outro tema. "Tem pessoas que fazem dois, três cursos técnicos, outros são formados, mas usam o técnico para complementar conhecimentos", diz. Márcio menciona que em sua turma de alunos tem um gastrólogo e uma nutricionista, que recorreram ao Técnico em Alimentos para complementarem seus respectivos currículos. "O curso técnico ajuda a construir o currículo para algo maior. Acho que todo mundo deveria fazer curso técnico porque a pessoa vê se é isso mesmo o que quer".

Interessados na área podem se inscrever para o vestibulinho até o dia 7 de maio. Podem participar estudantes que já concluíram ou que cursam o 2º ou 3º ano do ensino médio. A prova acontece no dia 8 de junho, um domingo, a partir das 13h30. No site [www.eterfs.com.br](http://www.eterfs.com.br) é possível obter mais informações.



**“Temos alunos que saem daqui para exercer liderança na indústria de alimentos. Nosso foco é capacitar o profissional para ser líder. A pessoa pode sair e montar negócio próprio também”**

Márcio José Salvestro, professor



Professor Márcio José Salvestro coordena o curso

## Vestibulinho das Etecs inscreve até 7 de maio

Estão abertas até o dia 7 de maio as inscrições para o vestibulinho das Escolas Técnicas Estaduais (Etecs). Podem participar estudantes que já concluíram ou que cursam o 2º ou 3º ano do ensino médio. A prova acontece no dia 8 de junho, um domingo, a partir das 13h30.

A Etec Rubens de Faria e Souza tem vagas remanescentes para os cursos de Eletrônica (manhã e tarde) e Mecânica (noite). Já as turmas novas começam, no segundo semestre, nas áreas de Administração - Semipresencial (sábados pela manhã - 40 vagas), Alimentos (80 vagas, tarde e noite), Comércio - Semipresencial (sábados pela manhã - 40 vagas), Eletrônica (80 vagas, manhã e noite), Eletrotécnica (40 vagas, noite), Enfermagem (30 vagas, tarde), Mecânica (120 vagas, tarde e noite) e Nutrição e Dietética (40 vagas, tarde).

A Etec Fernando Prestes seleciona para 720 vagas nos cursos de Administração (80 vagas, tarde e noite), Contabilidade (40 vagas, noite), Design de Interiores (40 vagas, noite), Edificações (80 vagas, manhã e noite), Finanças (40 vagas, tarde), Informática (120 vagas, manhã, tarde e noite), Informática para Internet (40 vagas, tarde), Logística (40 vagas, tarde), Projetos Mecânicos (80 vagas, tarde e noite), Secretariado (40 vagas, noite) e Segurança do Trabalho (40 vagas, noite). Há ainda a possibilidade de ingresso em vagas remanescentes em turmas de Administração (tarde e noite), Administração - Semipresen-

cial (sábados pela manhã), Contabilidade (tarde e noite), Edificações (manhã e noite), Informática para Internet (tarde), Logística (tarde) e Segurança do Trabalho (noite). Na extensão, que funciona na escola estadual Professor Joaquim Izidoro Martins, na Vila Angélica, há ainda oportunidades nos cursos de Administração e Logística (ambos com 40 vagas cada, no período noturno, além de acesso a remanescentes).

Na Etec Sorocaba são 120 vagas para os cursos de Automação Industrial, Instrumentação e Recursos Humanos (40 cada, período noturno). Na extensão da escola municipal Professor José Marcello, em Salto de Pirapora são mais 40 vagas para Administração, no período da noite.

Já na Etec de Votorantim Professor Elias Miguel Júnior há vagas para os cursos de Administração (40 vagas, tarde), Informática (40 vagas, tarde), Informática para Internet (40 vagas, noite), Logística (40 vagas, noite); na extensão situada na Escola Estadual Daniel Verano são oferecidos os cursos de Administração (40 vagas, noite), Marketing (40 vagas, noite) e Serviços Jurídicos (40 vagas, noite); já na extensão de Capela do Alto os cursos são de Informática (40 vagas, noite) e Logística (40 vagas, noite). Mais informações: [www.etcvotorantim.com.br](http://www.etcvotorantim.com.br).

Os interessados em concorrer a uma vaga devem se inscrever no site [www.vestibulinhoetec.com.br](http://www.vestibulinhoetec.com.br). A taxa é de R\$ 25.

## Construindo um currículo completo

Já com ensino superior em gastronomia, o gastrólogo Carlos Eduardo Gali Rosa, 35 anos, conta que resolveu fazer o curso Técnico de Alimentos para se aprimorar. Ele afirma que começou a construir seu currículo a partir do técnico em Hotelaria. Depois, foi fazer Gastronomia na Ceunsp, em Itu, e ainda com vontade de se aperfeiçoar, fez um curso de chef de cozinha internacional, pelo Senac.

Como é microempresário e trabalha com massas, Carlos Eduardo queria se aprofundar mais. "Não é só pegar o alimento e preparar, quero entender como ele é para chegar até a mesa", afirma, por isso decidiu partir para o curso técnico em Alimentos. O que ele almeja é criar um alimento, algo que só ele tenha a oferecer.

Carlos Eduardo conta que inventou o lanche de feijoada. "Pesquisei bem sobre isso, conversei com muita gente, mas agora você encontra muitos fazendo, então todos os dias eu fico pensando, tentando elaborar algo diferente, que ninguém pense em fazer", diz.

Durante os testes que já realizava com os alimentos, Carlos



Carlos Eduardo Gali Rosa é gastrólogo

Eduardo analisa que faltou para ele um pouco da técnica de entender o processo para chegar até a uma perfeição. "Com as aulas vou aprender como é que devo proceder para ir melhorando o produto. O curso é muito bom", elogia ele, que ainda pretende estudar um pouco mais. "Depois quero fazer Nutrição", planeja, e aí irá partir para a faculdade de Ciência dos Alimentos, na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), para se aprofundar na parte química dos alimentos.

### Semana da Biologia na UFSCar

Os interessados em participar da oitava edição da Semana da Biologia do Campus Sorocaba da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) devem se inscrever até o dia 9 de maio. O evento, que será realizado entre os dias 12 e 16 de maio, tem como tema central *Biologia Aplicada e Atuação do Biólogo*. A Semana contará com minicursos, oficinas e palestras. A programação também prevê um concurso de fotos e ilustrações. Entre os minicursos oferecidos está o de *Biorremediação de ambientes contaminados por petróleo e derivados*, que irá discutir a exploração, transporte e consumo do petróleo e seus derivados. Já o minicurso *Análise forense de DNA voltada à elucidação de crimes e à identificação de cadáveres*, apresenta a revolução científica na área forense desde a descoberta das impressões digitais à tecnologia do DNA e sua importância na identificação humana, auxiliando a justiça nos casos criminais e de determinação de parentesco. Também serão realizadas oficinas como a de *Desenho botânico como ferramenta para o conhecimento científico: uma visão geral* que apresenta a ilustração científica em sua acepção moderna no registro de plantas, animais e de microrganismos em diversas épocas e em diversos locais. O Campus Sorocaba da UFSCar fica na rodovia João Leme dos Santos (SP-264), Km 110, bairro Itinga. Mais informações: <http://semanadabio.com.br>.

### Vestibular da Fatec

Continuam abertas as inscrições para processo seletivo do 2º semestre de 2014, dos cursos superiores de graduação em Análise e Desenvolvimento de Sistemas (tarde), Gestão da Tecnologia da Informação (manhã e noite), Mecatrônica Industrial (manhã), Eventos (tarde) e Gestão Empresarial (à distância), da Faculdade de Tecnologia (Fatec) Dom Amaury Castanho, em Itu. Os interessados nos cursos gratuitos devem se inscrever através do site [www.vestibular-fatec.com.br](http://www.vestibular-fatec.com.br) até às 15h, do dia 14 de maio. O exame acontece no dia 15 de junho. A Fatec de Itu está localizada na avenida Tiradentes, 1.211, bairro Parque das Indústrias. Mais informações: [www.fatecitu.edu.br](http://www.fatecitu.edu.br) ou pelo telefone (11) 4013-1872.

### Unisal em Sorocaba

O Centro Universitário Salesiano de São Paulo (Unisal) inaugurou recentemente uma unidade em Sorocaba. O Unisal Polo Sorocaba oferece cursos de pós-graduação Lato Sensu/MBA e funciona nas instalações do Colégio Salesiano de Sorocaba, no bairro Mangal. O corpo docente do Unisal Polo Sorocaba é formado por especialistas, mestres e doutores, sendo nove especialistas, 44 mestres e 25 doutores em tempo integral ou parcial, com formação pedagógica salesiana, atuando como educadores preocupados com a excelência profissional e a formação humana e integral. Ao todo, o Polo tem 44 cursos, sendo 13 na área de Educação, 14 na área de Tecnologia e 17 na área de Gestão. O Colégio Salesiano de Sorocaba fica na rua Gustavo Teixeira 411, Mangal. Mais informações: [www.unisal.br](http://www.unisal.br).

### Estágio remunerado

O Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT) prorrogou até 11 de maio as inscrições da seleção para 113 vagas de estágio remunerado, destinadas a estudantes de cursos de nível superior e de médio/técnico de diversas áreas profissionais. As inscrições podem ser realizadas no site [www.ipt.br/trabalhe/programa\\_de\\_estagio/vagas](http://www.ipt.br/trabalhe/programa_de_estagio/vagas). Os selecionados receberão bolsa mensal calculada por hora, de acordo com o curso e o ano. As vagas são para estágio na sede do IPT, em São Paulo (no campus da Cidade Universitária) e na unidade de São José dos Campos.

**“Mas na profissão, além de amar tem de saber. E o saber leva tempo pra crescer”**

Rubem Alves, escritor e educador