



Alimento, um desafio para o *farmacêutico*

- GOVERNOS, PESQUISADORES E EMPRESÁRIOS TÊM UM DOS MAIORES DESAFIOS DA DÉCADA: AUMENTAR, EM ATÉ 70%, A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PARA ATENDER À DEMANDA MUNDIAL. HÁ 1 BILHÃO DE PESSOAS PASSANDO FOME, NO MUNDO.
- NÃO BASTA MAIS APENAS AMPLIAR A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. É PRECISO OFERECER COMIDA COM QUALIDADE, MAIS BARATA E SEM CAUSAR DANOS AMBIENTAIS. ISSO É POSSÍVEL?
- ENTRE OS PROFISSIONAIS CHAMADOS A ENCONTRAR RESPOSTAS A ESSES NOVOS DESAFIOS, FIGURA O FARMACÊUTICO ESPECIALISTA EM ALIMENTO. VÁRIOS PROFISSIONAIS ATUAM NA ÁREA, MAS, RESSALTE-SE, O FARMACÊUTICO É O ÚNICO QUE, CIENTIFICAMENTE, CONHECE AS INTERAÇÕES ENTRE ALIMENTOS E ENTRE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS, O MECANISMO DE ABSORÇÃO DO PRODUTO PELO ORGANISMO E TODO O SEU METABOLISMO. ISSO FAZ DIFERENÇA PARA A PESQUISA E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS?
- A REVISTA “PHARMACIA BRASILEIRA” ENTREVISTOU O FARMACÊUTICO JORGE ALBERTO COELHO DA SILVA, EMPRESÁRIO DO SETOR. ELE FALA DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL E DO MERCADO PARA OS FARMACÊUTICOS.

Pelo jornalista Aloísio Brandão,
Editor desta revista.



Aumentar, em até 70%, a produção de alimentos para atender à nova demanda mundial é um dos maiores desafios impostos aos governos, produtores e pesquisadores do setor, em todo o mundo. Os desafios, em verdade, são ainda muito maiores, se se entender que apenas a expansão da produção, em si, já não é mais suficiente para atender as exigências do mundo, que cobra mais comida, sim, porém associada ao conceito de preservação ambiental e que sinalize para a manutenção da saúde e até para a cura de doenças. É possível produzir com dano zero à natureza, atendendo, ainda, a tantos outros requisitos? E como enfrentar esses desafios, se a eles é, ainda, agregada uma nova ordem do mercado, que é produzir alimento barato e com qualidade?

Entre os profissionais chamados a encontrar respostas a tantas questões, figura o FARMACÊUTICO ESPECIALISTA EM ALIMENTO. Vários profissionais atuam na área, mas, ressalte-se, o farmacêutico é o único que, cientificamente, sabe das interações entre alimentos e entre alimentos e medicamentos, conhece o mecanismo de absorção do alimento pelo organismo, e todo o seu metabolismo. Isso faz diferença para a pesquisa e produção de alimentos?

A necessidade de mais alimento está na ordem do dia e mobiliza autoridades internacionais. Sessenta chefes de Estado e de governo de todo o mundo reuniram-se, em Roma, em novembro de 2009, durante a Cúpula Mundial sobre Segurança

Alimentar, promovida pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), para refletir sobre o assunto.

Durante o evento, o Presidente Luiz Inácio Lula da Silva alertou para a insuficiência de recursos internacionais destinados a enfrentar a fome, no mundo. Lula cobrou, também, o fim dos subsídios agrícolas. Enfatizou que eles prejudicam as economias mais pobres.

UM BILHÃO COM FOME -

O representante da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), Gustavo Chianca, citou, em Brasília, o mais recente relatório sobre segurança alimentar produzido pela entidade. Segundo o relatório, 1 bilhão de pessoas sofrem de fome crônica, em 2009. A maioria vive, em países subdesenvolvidos.

“Nesse cenário, ganham importância as ações que se preocupam com o acesso aos alimentos e, também, com a qualidade com que eles são ofertados”, defendeu Chianca. Ele participou do “Seminário Internacional sobre Sistemas de Inocuidade de Alimentos”, realizado, em outubro, na Capital Federal. O evento discutiu meios que garantam a segurança alimentar, em tempos de crise; a produção de alimentos seguros e a dinâmica do desenvolvimento econômico.

Um sistema de inocuidade alimentar é aquele capaz de garantir a produção e a oferta de alimentos seguros, livres de contaminação. Mas, também, está relacionado a outros fatores relevantes: “É preciso considerar os acordos internacionais, as novas

tecnologias de produção e os impactos ambientais, os riscos emergentes e a aplicação de estratégias para a redução de doenças relacionadas à alimentação”, lembrou a Diretora da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Maria Cecília Brito.

O Consultor da Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), Mauro Elkhoury, acrescentou que “a resistência microbiana, os novos modos de produção e a mudança de hábitos alimentares são fatores diretamente ligados à inocuidade alimentar”.

O trato dos alimentos figura como fator preponderante no contexto das discussões sobre o tema. A Organização Mundial da Saúde (OMS) elaborou o que chama de as “Cinco Chaves para uma Alimentação Segura”. As chaves são as seguintes: manter a higiene, separar os alimentos crus dos mal cozidos, cozinhar muito bem os alimentos, mantê-los em temperaturas seguras e usar água tratada e ingredientes seguros. Registros do Ministério da Saúde indicam que a maior parte das doenças transmitidas por alimentos ocorre, nas residências, e está relacionada ao incorreto manuseio e conservação dos alimentos, nesse ambiente.

ALIMENTAÇÃO É UM DIREITO - Ainda em outubro de 2009, a Câmara dos Deputados aprovou uma proposta que inclui a alimentação entre os direitos estabelecidos na Constituição. A Carta Magna já prevê a educação, saúde, segurança, previdência e moradia como direitos.

A aprovação veio a reboque de uma intensa campanha denominada “Alimentação, direito



de todos”, que reuniu, em quatro meses, mais de 50 mil assinaturas e o apoio de renomados artistas de todas as áreas, a exemplo do dramaturgo, ensaísta, poeta e romancista Ariano Suassuna; do cineasta José Padilha, diretor dos filmes “Tropa de Elite” e “Garapa” (este último sobre a fome) e dos atores Leonardo Vieira, Gilberto Miranda e Eduardo Tornaghi, Camila Pitanga, Maria Zilda, Bete Mendes e Dira Paes, entre outros.

ESPAÇO NA MÍDIA - A preocupação com uma alimentação saudável é tamanha, que publicações especializadas ganham o mercado e arrebanham enormes contingentes de leitores, ouvintes, telespectadores. Quer sejam TVs e rádios estatais ou privados, todos destinam generosos espaços ao tema.

É óbvio que o interesse econômico aproveita-se do *boom* que a gastronomia vem experimentando, para pulverizar a sua propaganda nas matérias ou programas veiculados na mídia. Mas cada vez mais informado e desconfiado, o público vai aprendendo a se safar de seduções (quando ruins) do marketing.

Propaganda à parte, se, por um lado, existe o esforço de autoridades e pesquisadores em criar mecanismos para expandir a produção de alimentos para atender à demanda mundial, por outro lado, a própria gastronomia diversifica-se, busca requintes, apresenta diferentes tendências, cria novos segmentos. E quase sempre trazem à frente a bandeira da saúde.

Algumas dessas tendências, longe de modismos, vão se consolidando como uma prática

sustentada em pesquisas científicas. A *raw food*, ou comida crua, apresenta-se como uma alternativa saudável. Surgiu no meio naturalista, mas não demorou e, hoje, é cozinha de grandes *chefs*.

Trata-se de uma culinária extremamente sofisticada, que explora uma diversidade enorme de sabores novos para quem está acostumado a comer tudo cozido. “É muito saudável”, ressalta a *chef* Yara Rocca, Diretora do portal “Saúde à Mesa” (www.saudeamesa.com.br). Yara explica que a verdadeira gastronomia crua é bastante elaborada e voltada para a saúde, e que os leigos podem iniciar-se nela, fazendo experiências, a partir de técnicas que ela ensina em suas “Oficinas de Alimentação Viva”, que ministra, em São Paulo.

O nome do movimento que defende esse tipo de alimentação é crudivorismo. Os seus divulgadores baseiam-se na teoria de que as enzimas presentes na comida crua, essenciais para manter nosso organismo saudável, são quebradas, quando os alimentos são cozidos.

ALIMENTO FUNCIONAL - Há, ainda, um avanço expressivo no que se denomina nutrição funcional. Os seus defensores a apresentam como um novo conceito de vida. Nela, estão contemplados saúde, beleza, longevidade, equilíbrios emocional e hormonal e o prazer. Aí, entra e com ciência - a questão da cor de cada alimento. Cada cor representa uma predominância de certos nutrientes e ou fitoquímicos contidos no alimento e capazes de desencadear benefícios e prevenir doenças.

A nutricionista funcional Daniela Jobst (www.nutrijobst.com) explica que o ideal é que se atinja, no mínimo, de três a quatro cores diferentes nas refeições principais, como café da manhã, almoço e jantar. Lembra que quanto mais cor houver no prato, mais tipos de substâncias que ajudam a combater os radicais livres vão ser ingeridas, vez que cada alimento dá um tipo diferente de antioxidante.

Daniela Jobst é pós-graduada em Nutrição Clínica Funcional e Bioquímica do Metabolismo pela VP/Consultoria Nutricional/Divisão de Ensino e Pesquisa. É especialista em Fisiologia do Exercício pela Escola Paulista de Medicina (Unifesp) e membro do Centro Brasileiro de Nutrição Funcional e do Instituto de Medicina Funcional dos Estados Unidos. Atua, ainda, em seu consultório, em São Paulo.

E O FARMACÊUTICO? - Neste contexto todo, o farmacêutico vai buscando qualificação e encontrando nichos de mercado. Uma coisa é certa: no setor, ele é um profissional de vasta e complexa visão, devido à sua formação científica adquirida na graduação do curso de Farmácia e nas especializações. Muitos farmacêuticos têm se valido de sua formação acadêmica e agregado a ela conhecimentos em gestão empresarial. Daí, partem para abrir os seus negócios na área.

Um exemplo é Jorge Alberto Coelho da Silva, de Manaus, farmacêutico formado, em 1975, pela Universidade Federal do Amazonas. A sua empresa, a Bombons Finos da Amazônia, fundada por ele, em 1999, possui



quatro lojas, na capital amazônica; 100 pontos de venda, no Estado; representantes, em todo o País, e exportar para a América do Sul, França e Holanda. Os Estados Unidos já estão na mira do empresário. A meta é destinar 25% de toda a produção para a exportação.

Os produtos da empresa do farmacêutico Jorge Alberto são derivados do cacau com recheio de frutas amazônicas (castanhas, cupuaçu, açaí, araçá-boi, cubiu, bacuri, buriti), balas e gomas de mascar. Eles encantam os finos

paladares europeus. A empresa alia a sua produção à questão da sustentabilidade. A linha de produção e as embalagens são desenvolvidas por pessoas da região. Sobre as embalagens, a empresa prioriza a mão de obra regional.

A Bombons Finos da Amazônia busca, no Estado, artesãos que podem desenvolver embalagens que são verdadeiras obras de artes, e que sejam reutilizadas como utensílios e objetos de decoração. Os artesãos empregam resíduos e sub-

produtos da floresta amazônica (cascas de frutos, sementes, palhas, fibras diversas, casa de cupim, escama de peixe, restos de madeiras, tabletes de cipó, argila, pó de pedra). Eles trabalham, em suas próprias residências, e empregam vários assistentes.

A revista PHARMACIA BRASILEIRA entrevistou o Dr. Jorge Alberto Coelho da Silva sobre o tema alimento com foco na formação profissional do farmacêutico e no mercado. **Veja a entrevista.**

ENTREVISTA COM

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva



Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva, de Manaus, criou uma bem-sucedida indústria de alimentos e exporta para a América Latina e Europa.

PHARMACIA BRASILEIRA - Vários profissionais, inclusive o farmacêutico, atuam na área do alimento. Mas o farmacêutico é o que sabe sobre as interações entre alimentos e entre alimentos e medicamentos. Conhece, também, o mecanismo de absorção do alimento pelo organismo, e o metabolismo. Isso faz diferença na pesquisa e produção de alimentos?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Sim. O farmacêutico é um profissional de suma importância na cadeia produtiva de alimentos, dado o fato de ser detentor de amplo conhecimento sobre Fisiologia, Patologia, Bioquímica, Farmacotécnica entre outras áreas. Sua formação acadêmica faz com que ele seja um profissional diferenciado dos demais, como o nutricionista e o engenheiro de alimentos, possibilitando-o, portanto, a atuar, tanto na pesquisa, como produção.

Pode atuar no desenvolvimento e fabricação de produtos utilizados na prevenção e até tratamento de doenças, como alimentos para diabéticos, alimentos para nutrição parenteral e todos aqueles classificados como alimentos para fins especiais que cumprem uma rígida legislação estabelecida pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

PHARMACIA BRASILEIRA - Quando se fala da atuação do farmacêutico no alimento, muitos pensam em industrialização, em produção. O que faz o farmacêutico nessa área?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Na indústria, o farmacêutico tem atuação em toda a cadeia produtiva, desde a captação da matéria-prima, até o acompanhamento do produto, no mercado. É como na indústria de medicamentos. Deve acompanhar

todas as fases do produto, para garantir a qualidade do alimento que chega ao consumidor.

PHARMACIA BRASILEIRA - Como o senhor avalia a qualidade do alimento consumido pelo brasileiro? Tem sugestões para melhorar a qualidade? Fale sobre os programas de controle de qualidade.

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Pelo que observo, o brasileiro tem procurado manter uma alimentação saudável, ao longo dos anos. A diversificação dos alimentos oferecidos é que deve ser avaliada. Hoje, temos muitas informações, e o acesso a elas é aberto. Qualquer um, com o mínimo de conhecimento, pode obter informações sobre o alimento que consome. O trabalho realizado pela Anvisa, também, é fator decisivo. Temos uma das melhores legislações para alimentos do mundo, que se fossem cumpridas à risca, nos garantiria alimentos de excelente qualidade.

Acredito que, ainda, temos falhas na fiscalização, não sei se pelo alto número de estabelecimentos ou pelo déficit no número de fiscais. Também, observo a falta de uma política pública sobre qualidade dos alimentos.

“AÍ, ESTÁ O DIFERENCIAL DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA: FORNECER ALIMENTOS BARATOS, COM QUALIDADE E, AINDA, QUE TENHA PROPRIEDADES TERAPÊUTICAS OU PREVENTIVAS. O NOSSO MAIOR DESAFIO É MANTER AS PROPRIEDADES ENCONTRADAS NOS ALIMENTOS *IN NATURA*, APÓS A INDUSTRIALIZAÇÃO”

(Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva).

PHARMACIA BRASILEIRA - A imprensa tem denunciado a contaminação de alimentos por bactérias e produtos químicos. As denúncias voltam-se, ainda, para problemas envolvendo a conservação de alimentos. O que o senhor diz sobre isso? Que contribuições o farmacêutico tem a dar, nesse segmento?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Hoje, temos inúmeros aditivos, na indústria, utilizados para manter as características dos alimentos e, ainda, inúmeros microrganismos no solo e na água que podem ocasionar doenças. Também, observamos a utilização de agrotóxicos, no campo, o que se torna um agravante na produção.

Diante disto, o papel do farmacêutico na prevenção de doenças ocasionadas por alimentos, seja ela de natureza química ou microbiológica, é de grande valia, através de análises físico-químicas e microbiológicas, antes, durante e após o processamento, visto que o farmacêutico é um grande detentor do conhecimento sobre microbiologia e toxicologia. Também, pode contribuir, de forma educativa, levando ao conhecimento da população informações sobre este problema.



PHARMACIA BRASILEIRA - Quais são os segmentos do setor alimentício que mais contratam farmacêuticos?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Os laboratórios de análises de alimentos são os que mais contratam. A pesquisa em universidades, também, garante uma boa fatia do mercado. Na indústria, ainda, impera a figura do nutricionista e do engenheiro de alimentos, mas se observa um crescente, ainda que tímido, aumento de contratação de farmacêuticos.

PHARMACIA BRASILEIRA - O que as empresas exigem do farmacêutico especialista em Alimento?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - O conhecimento da Bromatologia é básico, mas o profissional deve procurar especializar-se, cada vez mais, para que, assim, possamos ganhar o mercado. Conheço colegas que se especializaram especificamente em Físico-química; outros, em Microbiologia; outros, em desenvolvimento de produtos dietéticos. E, por aí, vai.

Na verdade, o que as empresas esperam é encontrar um profissional que demonstre competência e garanta a diversificação da sua linha de produtos, o que trará lucro e garantirá a fixação do farmacêutico na indústria alimentícia.



PHARMACIA BRASILEIRA - Há especialistas que sinalizam para um novo mercado cujo desafio é produzir alimento barato, com qualidade e que atenda, também, às necessidades de prevenção e cura de doenças. Isso é mesmo uma busca? Uma tendência? Fale, ainda, sobre o processo de pesquisa e desenvolvimento desses produtos.

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Aí, está o diferencial da indústria alimentícia: fornecer alimentos baratos, com qualidade e, ainda, que tenha propriedades terapêuticas ou preventivas. O nosso maior desafio é manter as propriedades encontradas nos alimentos *in natura*, após a industrialização.

Estudos desenvolvidos, nas universidades, mostram uma tendência ao desenvolvimento de novas tecnologias que preservem, cada vez mais, as propriedades naturais dos alimentos. Acredito que, dentro de pouco tempo, já teremos a comprovação desses estudos.

As universidades têm sido grandes parceiros das indústrias de alimentos, pois possuem estrutura adequada para desenvolver pesquisas de qualidade, dando grande contribuição principalmente às indústrias de pequeno porte, como a Bombons Finos da Amazônia.

PHARMACIA BRASILEIRA - Alimentos transgênicos: o que há de mitos e verdades sobre eles?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Alimentos transgênicos são uma realidade. Não há mais o que duvidar. O aumento da população e o conseqüente aumento do consumo de alimentos gerou a necessidade de modificação genética de alimentos, com o objetivo de adquirir mais resistência ou mais produtividade.

Não podemos precisar há quanto tempo estamos consumindo este tipo de produto. Por isso, muito se especula. A realidade é que as alterações genéticas efetuadas não podem garantir segurança à saúde da população. Toda ação provoca uma reação. Por não ser natural, há muito que ser estudado, ainda, e, a meu ver, não teremos uma resposta a respeito, nem a médio, nem em curto prazos.

PHARMACIA BRASILEIRA - O mundo está sendo posto diante de um grande desafio, que é expandir a produção de alimentos em até 70% para atender ao aumento da nova demanda mundial. No Brasil, a ordem é conciliar esse desafio com a preservação ambiental. É possível produzir com dano zero à natureza?

Farmacêutico Jorge Alber-

to Coelho da Silva - Acredito que sim. O Brasil tem feito muito investimento em desenvolvimento sustentável. A educação é primordial para o sucesso do aumento da produção com danos à natureza reduzidos. Aqui no Amazonas, temos cursos de pós-graduação que são referência no assunto.

Particularmente, nós daqui da Bombons Finos da Amazônia desenvolvemos um projeto juntamente com a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas (Fapeam), que visa à formação de núcleos de fornecimento de polpas de frutas amazônicas e embalagens artesanais regionais, utilizando subprodutos e resíduos da floresta.

São nove Municípios participantes, aonde vamos até eles e ministramos palestras e treinamentos em empreendedorismo, manipulação de alimentos, controle de qualidade etc. A partir daí, acompanhamos a implantação da cadeia produtiva e avaliamos o produto final, que será ou não adquirido por nossa empresa. Até o momento, temos obtidos ótimos resultados, e acreditamos que, após o projeto, as associações e cooperativas formadas continuarão seu trabalho, com boa produção e baixo prejuízo à natureza.

“O FARMACÊUTICO É UM PROFISSIONAL DE SUMA IMPORTÂNCIA NA CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS, DADO O FATO DE SER DETENTOR DE AMPLO CONHECIMENTO SOBRE FISIOLOGIA, PATOLOGIA, BIOQUÍMICA, FARMACOTÉCNICA, ENTRE OUTRAS ÁREAS. SUA FORMAÇÃO ACADÊMICA FAZ COM ELE SEJA UM PROFISSIONAL DIFERENCIADO DOS DEMAIS”

(Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva).

“HÁ ALGUM TEMPO, O FARMACÊUTICO, PARA ATUAR NA ÁREA DE ALIMENTOS, TINHA QUE CURSAR UMA HABILITAÇÃO ESPECÍFICA, APÓS O CURSO NORMAL. ERA OPCIONAL. COM O ADVENTO DAS DIRETRIZES CURRICULARES E O SURGIMENTO DO FARMACÊUTICO GENERALISTA, HOJE, O PROFISSIONAL JÁ SAI DA ACADEMIA HABILITADO PARA EXERCER ESTE PAPEL NO MERCADO DE TRABALHO”

(Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva).

PHARMACIA BRASILEIRA - O que a população deve aguardar como novidades, em se tratando de alimentos? O que está em pesquisa e em desenvolvimento para os próximos anos?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Realmente, os alimentos com fins terapêuticos são a nova aposta. Os estudos nas universidades têm demonstrado a eficácia da utilização de alimentos, como frutas e verduras, no combate e prevenção de doenças, mas o momento é de investir em tecnologia que garanta a preservação dos princípios ativos, para que, assim, após a industrialização, não haja perda de qualidade.

PHARMACIA BRASILEIRA - Fale sobre a formação do farmacêutico em Alimentos, na graduação e na pós-graduação e especialização.

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Há algum tempo, o farmacêutico, para atuar na área de alimentos, tinha que cursar uma habilitação específica, após o curso normal. Era opcional. Com o advento das Diretrizes Curriculares e o surgimento do farmacêutico generalista, hoje, o profissional já sai da academia habilitado para exercer este papel no mercado de trabalho.

Observo que a necessidade de uma especialização é real, visto que o desafio de produzir grandes quantidades de alimentos, com alta qualidade, segurança e menor custo ao consumidor, é um desafio inerente não só às grandes indústrias, como aos médios e pequenos empreendimentos que aguardam profissionais qualificados e que exerçam a educação permanente para a garantia do sucesso profissional e da empresa.

PHARMACIA BRASILEIRA - O senhor é um empresário bem-sucedido do setor de alimentos. A produção de sua indústria é voltada, também, para a exportação. Qual é a sua capacidade de produção? Quanto investe e lucra por ano? Qual a geração de empregos (inclusive para farmacêuticos)?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - A Bombons Finos da Amazônia é uma empresa voltada para o ramo de chocolates. Fabricamos bombons com recheios de frutas amazônicas. Além dos chocolates, nossos produtos têm uma particularidade, que são suas embalagens artesanais regionais, constituídas de resíduos e subprodutos da floresta.

Atualmente, desenvolvemos, em parceria com a FINEP (Financiadora de Estudos e Projetos), órgão



do Ministério da Ciência e Tecnologia, um estudo que visa a aumentar o *shelf-life* (tempo de prateleira) de nossos produtos em até um ano, pois, atualmente, só temos seis meses, o que inviabiliza a sua exportação, mas a demanda é alta.

Como a legislação dos países importadores é muito parecida com a nossa, ajustamos nossos produtos às particularidades de grandes centros, como os Estados Unidos, Japão e Europa e, atualmente, o produto final está em análise laboratorial para comprovação do aumento de sua validade.

A nossa empresa tem uma produção de 150 toneladas/ano e investe em torno de 1,5 milhões de Reais/ano, e tem lucro em torno de 1 milhão de Reais/ano. Geramos 51 empregos diretos e 200 indiretos. Nosso quadro de farmacêuticos atual é de dois profissionais (eu próprio, que atuo como Diretor-Técnico e proprietário, e o Dr. Rodrigo Sena, Gerente de Qualidade e Produção). Indiretamente, geramos emprego e renda para mais oito profissionais farmacêuticos que trabalham no laboratório de análise de alimentos com o qual mantemos parceria.

PHARMACIA BRASILEIRA - A área de alimentos é um nicho de mercado importante para o farmacêutico? Onde o mercado é mais atraente? E que regiões são promessas para o futuro?

Farmacêutico Jorge Alberto Coelho da Silva - Importantíssimo. Como disse, anteriormente, o farmacêutico é o profissional mais

capacitado para atuar na área de alimentos, principalmente, na pesquisa e desenvolvimentos de alimentos com funções terapêuticas (alimentos para fins especiais), de nutrição parenteral.

Para o futuro, posso afirmar que a região Amazônica, com certeza, é uma área promissora, devido aos investimentos em de-

envolvimento sustentável e à diversidade de sabores da floresta amazônica ainda pouco explorados. Roraima é um Estado que tem demonstrado grande potencial na produção de alimentos, e Manaus, com seu pólo industrial, também, é promessa de desenvolvimento de indústrias alimentícias.

Pouco investimento, retorno garantido, nicho de mercado promissor



Com pouco investimento, outro farmacêutico da região amazônica está entrando para o segmento alimentício, trilhando o caminho do amigo Jorge Alberto Coelho da Silva. Nada mais natural para um profissional com especialidade em Alimentos. Nada mais convincente de que o setor é mesmo um nicho de mercado promissor para o farmacêutico especialista. O novo industrial é o farmacêutico-bioquímico José Carlos Cavalcanti, Conselheiro Federal de Farmácia pelo Amazonas.

O Dr. Cavalcanti é especialista em Análises Clínicas e em Alimentos. É tenente-coronel (reserva) do Exército, instituição que lhe concedeu uma importante medalha de prata por seus 20 anos de relevantes serviços prestados na Amazônia. Pós-graduado em Saúde Pública e em Citologia, o farmacêutico, que é, ainda, Conselho Federal de Farmácia pelo Amazonas, está transferindo o seu domicílio de Manaus para Boa Vista (RR), por acreditar no nicho de mercado que o alimento representa para os farmacêuticos.



Farmacêutico José Carlos Cavalcanti (AM) abrirá uma pequena indústria de alimentos, em Roraima: "O investimento é pouco, porque não há necessidade de maquinário sofisticado".

Na capital roraimense, José Carlos Cavalcanti abrirá uma pequena indústria de alimentos voltada para o segmento de doces. Investirá pouco, vez que a produção industrial não exige grande maquinário. Vai aproveitar o grande potencial que o Estado tem em frutas, tanto as nativas, como as cultivadas. São

o caju, o cacau, a manga, além das castanhas. O investimento é baixo, segundo o farmacêutico; e o retorno, garantido. "A quantidade de frutas é muito grande, no Estado", comemora.

Para José Carlos Cavalcanti, a área de alimentos está se expandindo, diversificando-se e trazendo nuances, como a necessidade de aumento da produção conciliado às questões ambientais, redução nos preços dos produtos, aumento da qualidade e a função terapêutica conferida a alguns alimentos. Esse feixe de novos itens dão um novo perfil à área alimentícia.

"O mercado cresce muito e, por outro lado, a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), com suas agências regionais, fiscalizam a qualidade. Tudo isso cria a necessidade da colocação do farmacêutico no mercado", comenta Cavalcanti. Ele sintetiza o setor à luz de suas novas características: "O alimento produzido com qualidade é um verdadeiro medicamento, porque colabora para a manutenção da saúde do seu usuário".

■ O ASSUNTO ALIMENTO VOLTARÁ A SER ABORDADO, NA PRÓXIMA EDIÇÃO DESTA REVISTA, EM MATÉRIAS SOBRE A FORMAÇÃO ACADÊMICA E A REGULAMENTAÇÃO DA ATIVIDADE FARMACÊUTICA.