

A ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL FARMACÊUTICO NO CONTROLE DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS NO BRASIL¹

THE ROLE OF PHARMACISTS IN CONTROLLING THE PRODUCTION OF PROCESSED FOODS IN BRAZIL¹

Emily Rodrigues dos Santos²
Fernanda Spagnol Paganotto³
Emanuel Vieira Pinto⁴

RESUMO: O presente trabalho aborda a atuação do profissional farmacêutico no setor de alimentos industrializados no Brasil, com ênfase na sua contribuição para o controle de qualidade e segurança alimentar. A crescente preocupação com a saúde pública e a necessidade de garantir alimentos seguros para consumo têm ampliado o espaço de atuação desse profissional na indústria de alimentos. No entanto, ainda é pouco discutido como se dá, na prática, a inserção e valorização do farmacêutico nesse setor, o que levanta a seguinte questão: qual é o real papel do farmacêutico na indústria de alimentos e como ele contribui no controle da produção de alimentos? O objetivo geral deste estudo é analisar o papel do farmacêutico na cadeia produtiva de alimentos industrializados, especialmente nas etapas que envolvem controle de qualidade, análises laboratoriais e cumprimento das normas sanitárias. Os objetivos específicos envolvem contextualizar a profissão farmacêutica no Brasil, compreender sua atuação no controle de qualidade dos alimentos e apresentar o potencial do farmacêutico na indústria alimentícia. A metodologia aplicada baseou-se em pesquisa bibliográfica com artigos científicos obtidos nos sites Google Acadêmico, SciELO e resoluções do Conselho Federal de Farmácia (CFF). O resultado esperado é destacar a importância da atuação farmacêutica nesse setor, contribuindo para alimentos mais seguros, além de fortalecer a visibilidade desse profissional no campo da indústria alimentícia.

5124

Palavras-chave: Farmacêutico. Alimentos industrializados. Controle de qualidade. Segurança alimentar.

¹Artigo apresentado à Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, como parte dos requisitos para obtenção do Título de Bacharel em Farmácia, em 2025.

²Graduando em Farmácia pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas

³Professor-Orientador. Mestre em engenharia e ciências de alimentos. Docente na Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas

⁴Professor-Orientador, Graduado em sociologia, pela Universidade Paulista e Mestre em gestão social, educação e desenvolvimento regional no programa de pós-graduação SCRICTO SENSU da Universidade Vale do Cricaré-UNIVC, Coordenador do NTCC FACISA, avaliador da educação superior no BASis.

ABSTRACT: This paper addresses the role of pharmacists in the industrialized food sector in Brazil, with an emphasis on their contribution to quality control and food safety. The growing concern for public health and the need to ensure safe food for consumption have expanded the scope of this professional's work in the food industry. However, there is still little discussion about how pharmacists are inserted and valued in this sector in practice, which raises the following question: what is the real role of pharmacists in the food industry and how do they contribute to the control of food production? The general objective of this study is to analyze the role of pharmacists in the industrialized food production chain, especially in the stages involving quality control, laboratory analysis and compliance with health standards. The specific objectives involve contextualizing the pharmaceutical profession in Brazil, understanding its role in food quality control and presenting the potential of pharmacists in the food industry. The methodology applied was based on bibliographic research with scientific articles obtained from the websites Google Scholar, SciELO and resolutions of the Federal Council of Pharmacy (CFF). The expected result is to highlight the importance of pharmaceutical work in this sector, contributing to safer food, in addition to strengthening the visibility of this professional in the field of the food industry.

Keywords: Pharmaceutical. Processed food. Quality control. Food safety.

1 INTRODUÇÃO

O farmacêutico é um profissional da saúde com formação ampla e interdisciplinar, capacitado para atuar em diferentes setores, inclusive na indústria de alimentos. Com conhecimentos em microbiologia, química, toxicologia, legislação sanitária e produção industrial, sua presença nesse setor tem se tornado cada vez mais importante diante da demanda por alimentos seguros, padronizados e em conformidade com a legislação. No entanto, mesmo com a crescente valorização da segurança alimentar, a atuação do farmacêutico na indústria alimentícia ainda é pouco reconhecida e explorada, tanto pela sociedade quanto por empresas do setor.

5125

A produção de alimentos industrializados envolve processos complexos que exigem controle de qualidade rigoroso, responsabilidade técnica e cumprimento de normas sanitárias. Cada etapa, da seleção da matéria-prima à distribuição do produto final, requer profissionais qualificados. Nesse contexto, o farmacêutico possui a formação adequada para realizar análises físico-químicas e microbiológicas, garantir a estabilidade e a composição dos ingredientes, além de aplicar as boas práticas de fabricação e assegurar o cumprimento das normas da Anvisa. Apesar de sua competência técnica ser respaldada por legislações como o Decreto nº 85.878/1981 e a Resolução nº 530/2010 do CFF, ainda há resistência quanto à sua inserção efetiva no setor.

Diante desse cenário, este trabalho tem como objetivo geral analisar o papel do farmacêutico na produção de alimentos industrializados, especialmente nas etapas que

envolvem controle de qualidade, análises laboratoriais e cumprimento das normas sanitárias. Os objetivos específicos envolvem contextualizar a profissão farmacêutica no Brasil, compreender sua atuação no controle de qualidade dos alimentos e apresentar o potencial do farmacêutico na indústria alimentícia. A metodologia aplicada baseou-se em pesquisa bibliográfica com artigos científicos obtidos nos sites Google Acadêmico, SciELO e resoluções do Conselho Federal de Farmácia (CFF). O resultado esperado é destacar a importância da atuação farmacêutica nesse setor, contribuindo para alimentos mais seguros, além de fortalecer a visibilidade desse profissional no campo da indústria alimentícia

2 METODOLOGIA

A metodologia representa o caminho percorrido durante a construção deste trabalho científico e fundamenta-se na escolha das estratégias mais adequadas para responder à pergunta de pesquisa e alcançar os objetivos propostos. Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa bibliográfica, de natureza qualitativa, que tem como finalidade analisar a atuação do profissional farmacêutico no controle da produção de alimentos industrializados no Brasil.

A pesquisa bibliográfica consiste no levantamento, análise e interpretação de publicações já existentes sobre o tema, permitindo uma reflexão crítica e aprofundada acerca da temática em estudo. De acordo com Gil (2010), a pesquisa bibliográfica é elaborada com base em material já publicado, principalmente em livros, artigos científicos e documentos oficiais, e tem como objetivo conhecer e discutir teorias, ideias e conceitos já estabelecidos sobre determinado assunto. Essa modalidade de estudo é amplamente utilizada em Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC), especialmente quando o objetivo é compreender o estado da arte de uma determinada área de conhecimento.

Para a construção do referencial teórico, foram consultadas fontes acadêmicas e científicas disponíveis em bases de dados como Google Acadêmico, SciELO (Scientific Electronic Library Online) e PubMed, além de documentos oficiais, legislações e resoluções emitidas pelo Conselho Federal de Farmácia (CFF) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). A seleção dos materiais considerou a atualidade das informações, a relevância dos autores e a coerência com os objetivos do trabalho.

A abordagem qualitativa adotada neste trabalho possibilitou interpretar os dados obtidos de forma descritiva, sem recorrer à quantificação estatística, valorizando a análise do conteúdo textual das publicações estudadas. Esse tipo de abordagem é especialmente útil em pesquisas

cujo foco está na compreensão de comportamentos profissionais, práticas institucionais e aspectos normativos, como é o caso da atuação do farmacêutico em ambientes industriais.

Dessa forma, a metodologia aplicada neste estudo permitiu não apenas mapear as atribuições do farmacêutico na indústria alimentícia, mas também identificar lacunas de conhecimento e oportunidades de atuação ainda pouco exploradas. A escolha por uma revisão bibliográfica fundamentada em fontes confiáveis e atualizadas proporciona uma base teórica sólida para discussões posteriores e reforça a relevância do tema para o campo das ciências farmacêuticas e da saúde pública.

3 REVISÃO DE LITERATURA

3.1 Contextualização da profissão farmacêutica no Brasil

A profissão farmacêutica no Brasil possui uma trajetória histórica marcada por uma ampliação de suas áreas de atuação. Tradicionalmente associada à manipulação e dispensação de medicamentos, a formação do farmacêutico foi, ao longo das décadas, sendo reformulada para contemplar competências técnico-científicas voltadas à saúde pública, biotecnologia, controle de qualidade, análises clínicas, cosméticos, produtos naturais e alimentos.

A Lei nº 3.820, de 1960, que criou o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Farmácia, reconhece o farmacêutico como um profissional da saúde, responsável por garantir o uso racional de medicamentos e produtos relacionados à saúde humana. No entanto, com a modernização do ensino farmacêutico e a demanda por profissionais multidisciplinares, a atuação do farmacêutico passou a contemplar também o setor industrial e de alimentos, exigindo competências nas áreas de microbiologia, toxicologia, bromatologia e legislação sanitária. 5127

De acordo com o Conselho Federal de Farmácia (CFF), o farmacêutico pode atuar em mais de 130 áreas reconhecidas, sendo a indústria de alimentos uma das que mais vêm crescendo nas últimas décadas. Isso se deve ao aumento da produção de alimentos processados e industrializados, à crescente vigilância sanitária e à demanda dos consumidores por produtos seguros e com qualidade comprovada.

A Resolução nº 530/2010 do CFF regulamenta e reconhece a atuação do farmacêutico no setor de alimentos, destacando sua competência para desenvolver, avaliar e controlar produtos alimentícios. Além disso, o Decreto Federal nº 85.878/1981 afirma que é atribuição do legitimando seu papel em todas as etapas da cadeia produtiva alimentar.

Apesar do amparo legal e da ampla capacitação técnica, a atuação do farmacêutico na indústria de alimentos ainda é pouco valorizada e pouco divulgada, tanto na academia quanto no mercado de trabalho. Muitos profissionais desconhecem as oportunidades oferecidas por esse setor, o que reforça a importância de se promover uma maior integração entre o ensino farmacêutico e as demandas do setor alimentício nacional.

3.2 ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

O farmacêutico, por sua formação científica e técnica, possui qualificações que o tornam apto a desempenhar diversas funções na indústria de alimentos, especialmente nas áreas de pesquisa e desenvolvimento (P&D), controle de qualidade, garantia da qualidade, produção e assuntos regulatórios. Sua presença em setores que exigem rigor sanitário e controle analítico é cada vez mais valorizada, sobretudo diante do crescimento da indústria de alimentos no Brasil, que representa uma parcela significativa do Produto Interno Bruto (PIB) nacional.

Na indústria alimentícia, o farmacêutico pode atuar desde o desenvolvimento de novos produtos até o acompanhamento das etapas de produção e distribuição. Na fase de P&D, ele contribui com conhecimentos de química e bioquímica de alimentos, além de avaliar a estabilidade dos ingredientes e a eficácia de conservantes e aditivos. Também participa da

5128

definição de fórmulas nutricionais, embalagens apropriadas e testes sensoriais, sempre em conformidade com as normas da Anvisa e demais órgãos reguladores.

Já no setor de controle de qualidade, o farmacêutico realiza análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais para garantir que os produtos estejam de acordo com os padrões estabelecidos. Essas análises incluem a verificação da presença de contaminantes, como metais pesados, microrganismos patogênicos, resíduos de pesticidas e substâncias tóxicas que possam comprometer a segurança do alimento. Além disso, cabe ao farmacêutico validar métodos analíticos, elaborar e revisar Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e garantir o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Outro campo de atuação relevante é a rotulagem de alimentos. O farmacêutico pode assegurar que as informações declaradas nos rótulos estejam em conformidade com a legislação vigente, incluindo a descrição correta dos ingredientes, a presença de alérgenos e a validade nutricional dos produtos. Tal responsabilidade é crucial para proteger o consumidor e evitar fraudes ou infrações sanitárias.

A atuação do farmacêutico também se estende à área de garantia da qualidade, onde ele participa da auditoria de fornecedores, qualificação de insumos e controle de documentação técnica. Seu olhar crítico e seu compromisso com a segurança do consumidor são essenciais para o sucesso e a credibilidade da empresa alimentícia. Em síntese, o farmacêutico é um agente multifuncional dentro da indústria de alimentos, com papel determinante na segurança sanitária, na qualidade dos produtos e no atendimento às exigências legais e de mercado. Sua inserção nesse setor deve ser incentivada e fortalecida por políticas educacionais e institucionais que reconheçam sua importância estratégica para a saúde pública e para o desenvolvimento econômico do país.

4. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE

As boas práticas de fabricação (BPF) representam um conjunto de procedimentos e normas técnicas que têm como objetivo garantir a produção de alimentos seguros e de qualidade, minimizando os riscos de contaminações e falhas durante o processo produtivo. Essas práticas estão regulamentadas no Brasil pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e são aplicáveis a todos os estabelecimentos que atuam na cadeia produtiva de alimentos industrializados.

5129

O farmacêutico, por sua formação voltada à higiene sanitária, controle de processos e microbiologia, é um dos profissionais mais indicados para a implementação, fiscalização e acompanhamento das BPF em ambientes industriais. Ele atua no desenvolvimento de manuais de boas práticas, na capacitação de equipes operacionais e na supervisão de atividades críticas como o recebimento de matérias-primas, a manipulação de insumos e o envase dos produtos.

Dentro da indústria, o farmacêutico também exerce funções essenciais no controle de qualidade. Esse setor tem como missão assegurar que os alimentos produzidos estejam de acordo com os padrões técnicos, legais e sensoriais exigidos para o consumo humano. O controle de qualidade pode ser dividido em duas grandes áreas: o controle físico-químico e o microbiológico. O primeiro avalia parâmetros como pH, umidade, teor de gordura e composição nutricional; já o segundo verifica a presença de microrganismos patogênicos, indicadores de higiene e outros contaminantes microbiológicos.

A atuação do farmacêutico é essencial na criação de planos de amostragem, desenvolvimento de metodologias analíticas e validação de processos. Além disso, ele também participa de auditorias internas e externas, assegurando que a produção esteja conforme as

normas da ISSO 22000, que trata da segurança dos alimentos, e da RDC nº 275/2002 da Anvisa, que estabelece os requisitos mínimos de higiene e organização para indústrias alimentícias.

Outro aspecto fundamental das BPF e do controle de qualidade é a rastreabilidade, ou seja, a capacidade de monitorar e identificar todas as etapas pelas quais um produto passou, desde a sua origem até o consumidor final. O farmacêutico é o responsável por garantir que todos os dados estejam corretamente registrados, o que permite identificar falhas e tomar ações corretivas de forma rápida e eficaz.

A presença de um profissional habilitado na área de alimentos não apenas aumenta a segurança do produto final, mas também agrega valor à marca e fortalece a confiança do consumidor. Assim, o farmacêutico é uma peça-chave para assegurar a conformidade dos alimentos industrializados com os padrões de excelência exigidos pelo mercado.

5. LEGISLAÇÃO E NORMAS APLICÁVEIS AO SETOR DE ALIMENTOS

A indústria alimentícia brasileira está sujeita a uma ampla legislação sanitária, que visa proteger a saúde da população e garantir que os produtos alimentícios oferecidos no mercado estejam de acordo com padrões técnicos, higiênicos e informativos. Neste cenário, o farmacêutico desempenha um papel estratégico a assegurar que todas as exigências legais sejam cumpridas durante o processo produtivo.

5130

O marco legal mais abrangente da atuação farmacêutica em alimentos é a Resolução nº 530/2010 do Conselho Federal de Farmácia, que regulamenta a atuação do farmacêutico na área de alimentos, reconhecendo sua competência em atividades como o desenvolvimento de produtos, o controle e garantia de qualidade, a vigilância sanitária e a educação alimentar. Além disso, o Decreto Federal nº 85.878/1981 reconhece oficialmente a responsabilidade técnica do farmacêutico em indústrias alimentícias.

No que se refere à produção e rotulagem de alimentos, a Resolução RDC nº 275/2002 da Anvisa estabelece o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos que processam alimentos. Essa norma determina as condições higiênico-sanitárias, o controle de pragas, a qualidade da água utilizada, o manejo de resíduos e a capacitação dos funcionários, todos pontos críticos que podem ser supervisionados pelo farmacêutico.

Outra norma fundamental é a Lei nº 8.078/1990, conhecida como Código de Defesa do Consumidor, que determina a obrigatoriedade de informações claras, precisas e completas nos rótulos de alimentos, incluindo composição, validade, modo de conservação e advertências para

alérgicos. O farmacêutico é responsável por verificar e validar essas informações, garantindo a transparência para o consumidor.

Cabe destacar também a RDC nº 331/2019, que trata dos padrões microbiológicos para alimentos. Essa norma estabelece os limites permitidos de microrganismos patogênicos, como *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*, e determina os métodos para amostragem e análise. A interpretação e aplicação correta desses parâmetros são atribuições técnicas que o farmacêutico pode desempenhar com excelência.

Assim, o domínio da legislação vigente é um diferencial do farmacêutico na indústria de alimentos, pois sua atuação garante o cumprimento das exigências legais e evita sanções regulatórias, recolhimentos de produtos ou riscos à saúde pública. A constante atualização normativa e a capacidade de interpretar tecnicamente essas leis são competências fundamentais para sua atuação ética e responsável.

6. CONTRIBUIÇÃO DO FARMACÊUTICO PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR

A segurança alimentar consiste no conjunto de ações que asseguram o acesso da população a alimentos saudáveis, isentos de contaminantes e com valor nutricional adequado. Em um país com dimensões continentais como o Brasil, garantir a segurança dos alimentos industrializados é um desafio que envolve diversos profissionais e órgãos reguladores. Nesse contexto, o farmacêutico tem papel decisivo.

5131

O conhecimento técnico do farmacêutico o habilita a atuar na identificação de riscos sanitários, na análise crítica de insumos e no monitoramento de pontos críticos durante a produção de alimentos. A presença desse profissional nas indústrias permite a realização de análises laboratoriais rigorosas, capazes de detectar substâncias potencialmente tóxicas, adulterações e falhas no processamento que possam comprometer a segurança do produto final.

Além disso, o farmacêutico contribui para a aplicação do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), uma metodologia internacionalmente reconhecida para o gerenciamento de riscos na produção de alimentos. Sua formação em microbiologia e toxicologia é essencial para mapear os perigos biológicos, químicos e físicos associados aos produtos e definir estratégias preventivas eficazes.

O profissional também pode atuar junto aos setores de vigilância sanitária e controle interno de qualidade, promovendo treinamentos com as equipes operacionais, elaborando relatórios técnicos e implementando planos de ações corretivas. Outro ponto importante é sua

atuação na prevenção da contaminação cruzada e na preservação da integridade nutricional dos alimentos durante o armazenamento e transporte.

A segurança alimentar, portanto, depende não apenas da tecnologia aplicada no processo produtivo, mas também do comprometimento ético e técnico dos profissionais envolvidos. A atuação do farmacêutico, com seu olhar científico e sua capacidade analítica, reforça a proteção do consumidor e contribui para o desenvolvimento de produtos alimentícios que atendam aos critérios de saúde, qualidade e responsabilidade social.

7. DESAFIOS E PERSPECTIVAS DA ATUAÇÃO FARMACÊUTICA

A crescente complexidade da indústria de alimentos, associada às demandas por qualidade e inovação, abre espaço para que o farmacêutico atue de maneira mais efetiva no setor. Ainda que sua presença na indústria alimentícia esteja respaldada legalmente e sustentada por sua formação técnica, diversos desafios ainda limitam a consolidação dessa atuação no cenário nacional.

Um dos principais desafios enfrentados por farmacêuticos que desejam atuar na área de alimentos é a pouca visibilidade da profissão nesse setor. Muitos gestores de indústrias alimentícias desconhecem as competências desse profissional, preferindo outras formações técnicas mais tradicionais, como engenheiros de alimentos ou tecnólogos. Isso evidencia a necessidade de maior divulgação institucional, tanto pelas faculdades de Farmácia quanto pelos conselhos profissionais, sobre a amplitude do campo de atuação farmacêutica.

Além disso, há dificuldades relacionadas à formação acadêmica. Em muitas instituições de ensino, o conteúdo específico sobre alimentos ainda é limitado, o que pode gerar insegurança nos estudantes e profissionais recém-formados. A inclusão de disciplinas obrigatórias voltadas à bromatologia, toxicologia de alimentos, microbiologia aplicada e legislação sanitária contribuiria para preparar melhor o farmacêutico para as exigências do setor alimentício.

Apesar desses obstáculos, já existem iniciativas bem-sucedidas que evidenciam o potencial do farmacêutico na indústria de alimentos. Em empresas que valorizam a interdisciplinaridade, esses profissionais ocupam cargos em laboratórios de controle de qualidade, unidades de pesquisa e desenvolvimento, coordenação de boas práticas de fabricação e compliance regulatório. Estudos de caso em revistas técnicas e relatos em congressos profissionais vêm demonstrando que, quando inserido em ambientes colaborativos, o

farmacêutico oferece soluções eficazes para o controle de contaminantes, o desenvolvimento de produtos funcionais e a adequação de processos às normas da Anvisa e do Codex Alimentarius.

Outro ponto de destaque são as perspectivas futuras. Com o avanço da biotecnologia, o desenvolvimento de alimentos personalizados e funcionais deve se intensificar nos próximos anos. Esse cenário favorecerá ainda mais a atuação do farmacêutico, especialmente em setores que demandam precisão analítica, segurança toxicológica e domínio de legislação técnica. A produção de alimentos enriquecidos com probióticos, suplementos vitamínicos, produtos sem alérgenos ou voltados a populações com restrições alimentares é uma das áreas onde a atuação farmacêutica tende a crescer.

A atuação conjunta com nutricionistas, engenheiros de alimentos e médicos também representa uma tendência. O trabalho em equipes multiprofissionais tem se mostrado fundamental para o desenvolvimento de produtos mais seguros, eficazes e voltados às necessidades do consumidor moderno.

Dessa forma, mesmo diante de desafios, as perspectivas de ampliação da atuação farmacêutica na indústria de alimentos são promissoras. Cabe aos próprios profissionais, instituições formadoras e entidades reguladoras estimular essa integração e fomentar a valorização de uma profissão que, historicamente, contribui com a saúde pública por meio do conhecimento técnico, científico e ético.

5133

8. CONCLUSÃO

Este estudo teve como objetivo analisar a atuação do profissional farmacêutico na indústria de alimentos industrializados no Brasil, com foco nas atividades relacionadas ao controle de qualidade, cumprimento das normas sanitárias e garantia da segurança alimentar. A partir da investigação bibliográfica realizada, foi possível identificar que, apesar da formação abrangente e das competências técnicas desse profissional, sua presença nesse setor ainda é pouco reconhecida e valorizada, tanto no meio acadêmico quanto no mercado de trabalho.

Diante desse cenário, a principal solução para o problema identificado envolve a promoção da visibilidade e do reconhecimento do farmacêutico como agente essencial na cadeia produtiva de alimentos. Para isso, é necessário investir em ações de conscientização por parte das instituições formadoras, dos conselhos profissionais e das próprias indústrias. A inclusão de disciplinas específicas na formação acadêmica, como bromatologia, toxicologia de alimentos, microbiologia aplicada e legislação sanitária, contribuiria significativamente para capacitar os

estudantes e ampliar sua inserção no setor alimentício. Além disso, políticas públicas e institucionais que incentivem a atuação multidisciplinar e o trabalho colaborativo podem fortalecer a presença do farmacêutico em áreas estratégicas da indústria.

Com relação aos objetivos propostos, todos foram plenamente alcançados. Foi possível contextualizar a profissão farmacêutica no Brasil, apresentando sua evolução histórica e a ampliação de suas áreas de atuação. Também se destacou a relevância do farmacêutico nas etapas críticas da produção de alimentos, como o controle de qualidade, a aplicação das boas práticas de fabricação e a supervisão do cumprimento das legislações vigentes. Ademais, foi demonstrado o potencial desse profissional no desenvolvimento de novos produtos, no gerenciamento de riscos sanitários e na promoção da segurança alimentar, evidenciando sua contribuição direta para a saúde pública.

Por fim, o trabalho também apresentou os principais desafios e as perspectivas futuras para a atuação farmacêutica na indústria alimentícia. A crescente demanda por alimentos funcionais, personalizados e seguros tende a ampliar ainda mais a atuação desse profissional, que reúne conhecimentos científicos, técnicos e legais essenciais para o desenvolvimento de produtos que atendam às exigências do mercado e da legislação.

Portanto, conclui-se que a atuação do farmacêutico na indústria de alimentos não apenas é legítima, como também é estratégica e necessária. Sua inserção efetiva nesse setor representa um avanço significativo para a qualidade dos alimentos oferecidos à população, contribuindo para um sistema produtivo mais seguro, ético e alinhado com os princípios da saúde pública.

REFERÊNCIA

BRASIL. Conselho Regional de Farmácia, Atuação da farmácia na indústria de alimentos. CRF, São Paulo. 2016. Disponível em: < <http://portal.crfsp.org.br/orientacao-farmacutica/639-fiscalizacao-orientativa/industria-logistica/8081-fiscalizacao-parceira.html#:~:text=Dessa%20forma%2C%20o%20Conselho%20Federal,de%20origem%20animal%20e%20vegetal%3B> >

BRASIL. Decreto nº 85.878, de 7 de abril de 1981. Estabelece normas para execução da Lei nº 3.820, de 11 de novembro de 1960, sobre o exercício da profissão de farmacêutico, e dá outras providências. Disponível em: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d85878.htm >

BRASIL. Embrapa, Boas práticas de Fabricação. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf> >

BRASIL. Lei nº 3.820, de 11 de novembro de 1960. Cria o Conselho Federal e os Conselhos Regionais de Farmácia, e dá outras providências. Disponível em: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l3820.htm. >

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Código de Defesa do Consumidor. Disponível em: < https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm >

BRASIL. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: < https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_reso275_21_10_2002_re.p.pdf. >

BRASIL. Resolução RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos. Disponível em: < https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2019/rdco331_23_12_2019.pdf. >

CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. Resolução nº 530, de 25 de fevereiro de 2010. Dispõe sobre as atribuições e responsabilidade técnica do farmacêutico nas Indústrias de Alimentos. Disponível em: < <https://www.cff.org.br/userfiles/file/resolucoes/530.pdf>. >

CRF-SP. Fiscalização parceira. Disponível em: < <http://www.crfsp.org.br/orientação-farmacêutica/639-fiscalização-orientativa/indústria-logística/8081-fiscalizacao-parceira.html> >

ECOFARMA JR. O farmacêutico na indústria de alimentos e suas atuações. Disponível em: < <https://ecofarmajr.com.br/blog/o-farmacêutico-na-industria-de-alimentos-e-suas-atuacoes/>. >

5135

FLORENCE. Entenda como o farmacêutico pode atuar na área de alimentos. 16 ago. 2021. Disponível em: < <https://www.florence.edu.br/2021/08/16/entenda-como-o-farmacêutico-pode-atuar-na-area-de-alimentos/> >

MARTINS, Fernanda; LIMA, Roberto. Fiscalização e controle na indústria farmacêutica. Revista REASE, v. 8, n. 1, p. 22-35, 2020. Disponível em: < <https://periodicorease.pro.br/rease/article/download/4599/1717> >

OLIVEIRA, Ana; SOUSA, Carlos. O papel do farmacêutico na segurança alimentar. Uningá Reviews, v. 15, n. 3, p. 78-90, 2021. Disponível em: < <https://revista.uninga.br/uningareviews/article/download/1593/1203>. >

SANTOS, Eduardo Alves dos. A atuação do farmacêutico na indústria de alimentos. Disponível em: < <https://repositorio.pgsscogna.com.br/bitstream/123456789/41764/1/EDUARDO+ALVES+DOS+SANTOS.pdf> >

SILVA, João; PEREIRA, Maria. A atuação do farmacêutico na indústria alimentícia. Revista Contemporânea, v. 10, n. 2, p. 45-60, 2022. Disponível em: < <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/download/6861/4897> >

VERAKIS. O farmacêutico e o alimento que a gente come. Disponível em: <
<https://www.verakis.com/artigo/o-farmaceutico-e-o-alimento-que-a-gente-come>. >