



Cristina L. M. Silva

OPINIÃO

Trinta anos de Engenharia Alimentar em Portugal e um desafiante futuro (mais) sustentável

A área de Ciência e Engenharia Alimentar terá de assumir um papel de liderança na formação de profissionais altamente qualificados, capazes de desenvolver sistemas alimentares sustentáveis, incluindo a produção e o consumo, numa perspetiva holística e integrada.

19 de Agosto de 2019, 17:50

O setor alimentar é fundamental para assegurar a qualidade e o desenvolvimento da sociedade. Para dar resposta às exigências dos consumidores, cada vez mais conscientes do impacto de uma alimentação saudável e sustentável, e no sentido de garantir a produção de alimentos em quantidade e qualidade, a formação de profissionais capazes de atuarem e intervirem ao longo de toda a cadeia alimentar é crucial.

A formação em Engenharia Alimentar surgiu na Alemanha, na Universidade Técnica de Karlsruhe, em 1948. Na época, foi decidido estabelecer um currículo para engenheiros na indústria alimentar –

“*Lebensmitteltechnik*” (Técnica Alimentar) –, tratando-se, essencialmente, de uma engenharia química orientada para as ciências alimentares, incorporando, ainda, as áreas de química alimentar e física e, em menor escala, microbiologia e biologia alimentar. Ao mesmo tempo – no resto da Europa e nos Estados Unidos da América (EUA) –, apareceram dois novos ramos: química alimentar e tecnologia alimentar. Este último foi introduzido nos EUA, um pouco antes da Segunda Guerra Mundial, e consistia num maior desenvolvimento da química alimentar, incluindo conhecimentos de microbiologia e engenharia agrícola.

De uma forma pioneira em Portugal, a Universidade Católica Portuguesa criou o primeiro curso universitário em Engenharia Alimentar, em 1984, aquando da abertura da Escola Superior de Biotecnologia na Católica no Porto. O objetivo foi o de criar um perfil de “Engenheiro de Processamento de Alimentos”, capaz de atuar como técnico qualificado nos processos de conservação ou produção de alimentos, a nível industrial.

Este ano, comemoram-se 30 anos dos primeiros licenciados em Portugal nesta área. São 30 anos traduzidos em desafios e conquistas, cuja exigência e mais-valia do curso contribuíram para o lugar de destaque do setor alimentar no panorama nacional e internacional. A este nível, refira-se que, em 2018, as exportações da indústria alimentar e de bebidas portuguesas atingiram “o valor mais alto de sempre”: 5.016 milhões de euros, aumentando 3,1% face a 2017 (FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares Fev/2019).

Apesar desta evolução, os dias de hoje – e os que se aproximam – enfrentam grandes desafios. Exemplo disso é a Agenda 2030, emitida pela ONU com 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), já que o desenvolvimento e a sustentabilidade se encontram atualmente em rota de colisão. Até 2050, o mundo precisará de mais 60% de alimentos e, com a diminuição que se está a observar nos níveis de

produtividade, é improvável que tal meta seja atingida, pelo menos se não alterarmos o nosso sistema alimentar atual.

Neste sentido, é necessário criar estratégias de desenvolvimento e inovação para aumentar de forma sustentável a produção agrícola e alimentar, melhorar as cadeias de abastecimento globais, diminuir as perdas e desperdícios de alimentos, diminuir o impacto ambiental, economizar energia e garantir alimentos seguros e nutritivos para todos.

Mais do que nunca, a área de Ciência e Engenharia Alimentar terá de assumir um papel de liderança na formação de profissionais altamente qualificados, capazes de desenvolver sistemas alimentares sustentáveis, incluindo a produção e o consumo, numa perspetiva holística e integrada, permitindo ser a resposta para um futuro mais sustentável.

Docente da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, no Porto, e Presidente do Comité de Educação da International Union of Food Science and Technology (IUFoST)