



O Conhecimento ao Serviço da Sociedade

# Engenharia Alimentar - novos desafios: inovação vs sustentabilidade



Rui Ganhão\*

O setor alimentar tem vindo a consolidar-se ao longo dos últimos anos no panorama europeu, sendo que Portugal não é exceção. Desde 2010, as exportações no setor alimentar tiveram um crescimento acumulado de 56%, ficando bastante acima das importações (32%). Segundo a FIPA, no ano de 2018 as exportações no setor alimentar atingiram um recorde de 5.016 milhões de euros, representando 8,6% das exportações. Numa perspetiva europeia o cenário é idêntico, a Food-Drink\_Europe prevê um crescimento do valor acrescentado de 2,5-3,5% por ano até 2025, refere ainda que a indústria alimentar continua

a ser o maior setor de produção em termos de volume de negócios, valor acrescentado e emprego, sendo um dos principais motores da economia europeia.

Assim, a indústria alimentar tem a responsabilidade de continuar a gerar crescimento e empregos sempre com o objetivo de garantir o bem-estar do consumidor e não esquecendo, obviamente, a sustentabilidade. Um desafio será formar e interagir com novos técnicos alimentares, com formação específica e diferenciada, de modo ainda a tornar mais atraente este setor, abordando os desafios de forma responsável e criar soluções integradas com os restantes setores da economia, este é claramente um dos objetivos da nova licenciatura de Engenharia Alimentar do Politécnico de Leiria.

Atualmente os sistemas alimentares deverão responder aos problemas relacionados com i) saúde (desnutrição, obesidade, diabetes); ii) sociais (pobreza, migrações, pressão da urbanização); e iii) ambientais (decrésimo dos re-

ursos naturais, perda de biodiversidade, alterações climáticas e desperdício alimentar). Tendo em consideração estes desafios surgiu a necessidade de efetuar a transição para sistemas alimentares sustentáveis. Neste sentido, na agenda 2030, a ONU estabeleceu os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) (<https://www.unric.org/pt/17-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel>). Por outro lado, os sistemas alimentares tendo como base a Engenharia Alimentar devem garantir o abastecimento alimentar (60% mais de alimentos até 2050 para satisfazer as necessidades mundiais), com produtos saudáveis, seguros e nutricionalmente equilibrados utilizando recursos naturais de forma sustentável.

Um outro desafio será percebermos como está a evoluir o “perfil de consumidor”, no que diz respeito às diferentes opções de dietas. Recentemente surgiu o perfil “Climatarians”, sendo transversal a diferentes gerações. Estes optam por comer carne, peixe, derivados de origem animal e vegetais, sendo que a opção

é reduzir nos alimentos com elevada pegada de carbono, apelando a práticas sustentáveis de produção/transformação.

Considerando estes desafios de inovação e sustentabilidade, o Politécnico de Leiria tem uma licenciatura pioneira em Engenharia Alimentar com mobilidade e em parceria com os Politécnicos de Bragança e de Viana do Castelo. Cada instituição leciona as matérias nas quais tem competências consideradas de excelência, otimizando assim o processo de aprendizagem. Esta licenciatura em Engenharia Alimentar tem por base a metodologia - Project Based Learning (PBL) que organiza as atividades dos estudantes, por patamares, desde uma preparação técnica de base, passando por uma especialização técnica, e terminando na capacidade de projetar. A colaboração com fileira alimentar através do centro de investigação Mare-IPLeia, tem-se revelado fundamental no desenvolvimento do setor, tendo esta dinâmica inclusivamente ancorado o lançamento de produtos alimentares inovadores. ◀

**\*Professor do Politécnico de Leiria, Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar Coordenador da licenciatura em Engenharia Alimentar Investigador do MARE-IPLeia**

(artigo escrito com o actual acordo ortográfico)