



Opinião

O Conhecimento ao Serviço da Sociedade

Investigação e formação para uma cadeia alimentar resiliente



Susana Silva*

As alterações socioeconómicas das sociedades industrializadas nas últimas décadas têm contribuído para que a nossa qualidade de vida dependa da disponibilidade de produtos alimentares convenientes, variados e saudáveis que nos são fornecidos através de uma cadeia alimentar cada vez mais longa e complexa.

Se seguirmos o percurso da fatia de pão que consumimos ao pequeno-almoço, poderemos viajar desde um campo de trigo na Índia, até à indústria biotecnológica do Japão que desenvolveu a levedura ideal para as características

definidas para aquele produto por uma equipa de 'chefs', microbiólogos, químicos e marketeers, até à fábrica de materiais de embalagem de Leiria que garantiu o acondicionamento do produto ao longo da sua distribuição. Dependemos assim de diversos territórios, competências e recursos nos primeiros cinco minutos da manhã. Estes diferentes intervenientes da cadeia alimentar respondem simultaneamente a um consumidor cada vez mais informado relativamente ao impacto dos alimentos na saúde e no ambiente, e a um quadro regulamentar e normativo dinâmico, cujo cumprimento garante a segurança do consumidor num mercado global.

A pandemia que atravessamos veio acentuar a importância da indústria alimentar como pilar fundamental da estabilidade e bem-estar da sociedade. Os profissionais desta área intensificaram a sua atividade no terreno, ajustando rapidamente procedimentos perante uma realidade de maior e imediata exigência a nível sa-

nitário e logístico. A rápida capacidade de resposta a novas exigências está a determinar o sucesso dos negócios perante este desafio.

Esta necessidade de rápida adaptação a novas exigências regulamentares, alterações climáticas e tendências de consumo cada vez mais fluctuantes, será uma constante no futuro próximo. A resiliência da cadeia alimentar e consequente estabilidade alimentar estão na base de muitos dos objetivos de desenvolvimento sustentável estabelecidos pela ONU. A capacidade de resposta a todos estes requisitos dinâmicos e às consequentes necessidades de inovação em processos e produtos, depende de profissionais com competências multidisciplinares. É fundamental o domínio de processos químicos e biológicos de degradação dos alimentos, de tecnologias de conservação, bem como de metodologias de desenvolvimento de produto e da aplicação de normas de qualidade e segurança alimentar.

Focado nas mais recentes tendências do sec-

tor a nível global, o Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar lecionado na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria possibilita a profissionais do setor e recém-licenciados o desenvolvimento e a consolidação de competências em articulação com a dinâmica de investigação aplicada na área de recursos alimentares do Mare-Politécnico de Leiria. Os produtos já presentes no mercado e as diversas patentes registadas comprovam a crescente relevância do setor e o historial de cooperação com o tecido empresarial da região. Esta mesma cooperação tem permitido o desenvolvimento de projetos que estão a ajudar a fortalecer as valências do setor agroalimentar regional, criando bases sólidas para a afirmação da sua competitividade e internacionalização. ◀

Professora Adjunta na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria
Coordenadora do Mestrado em Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar
Membro do Mare - Politécnico de Leiria
Doutora em Ciência dos Alimentos
 (artigo escrito com o actual acordo ortográfico)