

Perspectivas dos produtores de conhecimento, enquanto parceiros do Pólo de Competitividade Agro-industrial – Portugal Foods



Manuela Vaz Velho*

A estratégia de um pólo de natureza tão vasta, como o Portugal Foods, que abrange todas as fileiras do sector agro-industrial alimentar e a maioria dos produtores de conhecimento da área a nível nacional, é colocar as empresas e os produtores de conhecimento em conexão estreita, estabelecendo parcerias organizadas dentro da agro-alimentar, promovendo o desenvolvimento de negócios com base fortemente tecnológica e vocação internacional e gerando projectos comuns inovadores e de forte valor acrescentado.

Reforçar a visibilidade internacional do Pólo, com ênfase no carácter global/universal, mas reforçando a perspectiva da diferença associada ao País e à região exportando uma imagem consistente de marca, na minha opinião, é muitíssimo importante.

Quando se trata de ali-

mentação, segurança não é sinónimo de uniformidade e por isso é necessário conciliar segurança e qualidade alimentar com autenticidade e diversidade, devendo-se ter em conta as diversas culturas e tradições gastronómicas de cada país. A União Europeia é clara quando diz que as normas de segurança dos alimentos devem promover, e não limitar, a escolha e a qualidade. Com efeito, o que se pretende não é refrear a inovação nem uniformizar a vasta gama de géneros alimentícios disponíveis no mercado europeu, mas sim estabelecer normas fundamentais de segurança com base nas quais a qualidade e a excelência possam prosperar.

Uma das áreas estratégicas deste Pólo é a Dieta Atlântica. Relativamente a esta área e no âmbito de um dos projectos âncora do Pólo, pretende-se lançar um novo conceito de dieta associada ao modo de estar português, e como veículo para o seu posicionamento na Gastronomia Europeia e Mundial, criando novas oportunidades de internacionalização. Isto, porque a publicidade genérica pode estar a promover não só os produtos alimentares benéficos para a saúde

mas também os produtos agro-alimentares produzidos em regiões de elevado poder económico. Esta estratégia de comunicação tem condicionado comportamentos de consumo que podem levar a um maior consumo destes produtos em detrimento de outros que, apesar de semelhantes em termos nutricionais, o consumidor vai rejeitar, só pelo simples facto de não serem produzidos nessas regiões.

Assegurar a sustentabilidade económica e a social de cada região, aproveitando os recursos específicos de cada região, mas favorecendo, também, o desenvolvimento de actividades mais abrangentes, que permitirão superar a especialização produtiva dentro de cada fronteira através de uma estratégia global em que participarão todos os países do Arco Atlântico é um dos objectivos deste projecto.

As frases “do consumidor ao produtor” ou da “da mesa ao campo” agora comumente usadas na gíria científica, realçam o primado do consumidor e dão enfoque à rastreabilidade como ferramenta da segurança e qualidade alimentar. Garantir a segurança e a qualidade alimentar

dos produtos, melhorando o valor nutricional dos produtos e a sua adequabilidade ao consumidor alvo, mas relevando, também o prazer gustativo. A formação do consumidor e a formação de pessoal qualificado para as empresas são fundamentais para o desenvolvimento de novas estratégias de consumo e são, também, consideradas em diversos projectos âncora.

Creio, ainda, ser crucial e portanto tarefa deste Pólo, juntar à mesma mesa os actores económicos da fileira agro-alimentar com os da Saúde e os da Comercialização e Distribuição de produtos agro-alimentares. Da reunião desta massa crítica surgirão, certamente, as bases necessárias ao aumento da competitividade e da visibilidade do sector agro-alimentar português.

Como membro de uma instituição onde se lecciona a licenciatura em Engenharia Alimentar, desde 1995, atreverei-me a fazer um paralelismo entre a Engenharia Alimentar e o próprio pólo, no que respeita à natureza integradora de ambos. De igual modo a dispersão da área alimentar por diversas áreas como a Química, Agronomia, Farmácia, Veterinária,

Nutrição não ajudava ao desenvolvimento integrado da grande área alimentar. A Engenharia Alimentar é uma Engenharia integrada. O engenheiro alimentar lida com matérias-primas e produtos de natureza extremamente complexa e altamente perecível, utiliza uma grande diversidade de processos e tecnologias, opera num sector sobre o qual incidem aspectos legais e normativos de carácter muito restritivo, para além de exercerem a sua actividade num dos sectores de actividade mais competitivos e de maior importância económica. Tal obriga o engenheiro alimentar a dispor de uma formação de base muito lata, mas também a adquirir competências específicas em áreas muito diversas. Sabe utilizar conceitos de engenharia e da natureza dos alimentos para conceber, desenvolver, otimizar e produzir, de forma controlada, produtos alimentares altamente competitivos, que respeitem as mais exigentes normas de qualidade e de higiene e segurança alimentar, preocupando-se em adaptar os produtos alimentares à luz dos novos conhecimentos provenientes das áreas da saúde e da nu-

trição, sempre reconhecendo a necessidade de manter actualizada a sua informação sobre os desenvolvimentos nessas áreas (ou recorrendo a parcerias específicas para o efeito) nos aspectos em que se relacionam com os alimentos:

Para o IPVC, enquanto instituição de Ensino Superior fazer parte de um Pólo de Competitividade permite-nos assumir o nosso papel de verdadeiros promotores do desenvolvimento pois o sermos parceiros deste grande Fórum sectorial, que senta à mesma mesa do Conselho de Administração, e de forma regular, produtores de conhecimento e empresários, permite-nos contribuir para o delinear das estratégias de eficiência colectiva para o sector, que estiveram na base da criação dos clusters e pólos de competitividade pelo Programa Compete em 2009. □

***Professora Coordenadora – Engenharia Alimentar da Escola Superior de Tecnologia e Gestão, Instituto Politécnico de Viana do Castelo e Vogal do Conselho Administrativo da Associação Integraral – Portugal Foods**