

Valorizar a Engenharia Alimentar

Olga Laureano, Coordenadora da Especialização em Engenharia Alimentar da Ordem dos Engenheiros

José Empis, membro da Comissão da Especialização

O engenheiro alimentar exerce a sua actividade no domínio do processamento físico, químico e biológico de matérias-primas e subsidiárias conducente à produção e comercialização de alimentos para consumo humano. A sua actuação estende-se na actualidade a um vasto leque de actividades, nomeadamente:



- Concepção, planeamento, execução e fiscalização de projectos industriais;
- Concepção, planeamento e gestão de sistemas da qualidade e segurança alimentar;
- Gestão operacional do processo produtivo, do aprovisionamento à distribuição;
- Gestão e controlo de serviços e instalações técnicas;
- Desenvolvimento e optimização de processos e produtos alimentares;
- Procedimentos conducentes ao licenciamento de unidades industriais;
- Análise do impacte ambiental resultante de processos industriais;
- Realização de auditorias, peritagens e pareceres periciais;
- Controlo e validação da qualidade e segurança dos alimentos;
- Realização de actividades de ensino, formação e I&D;
- Concepção e procedimentos conducentes ao registo de propriedade industrial.

A indústria alimentar tem um peso importante na economia nacional, podendo afirmar-se que a moderna indústria alimentar nasceu em Portugal em meados do século XIX sob o impulso de João Ignácio Ferreira Lapa, professor do Instituto Agrícola de Lisboa, actual Instituto Superior de Agronomia. Eram então dominantes as áreas do vinho, do azeite e da panificação. Um século depois emergiram novos domínios relevantes, designadamente as indústrias da carne, do leite e derivados e dos produtos hortofrutícolas.

Tradicionalmente, os profissionais de engenharia que se ocupavam desses domínios de actividade eram sobretudo provenientes de cursos de engenharia agrónoma e de engenharia química. Nas últimas três décadas, porque a indústria alimentar passou a exigir uma formação cada vez mais especializada e, concomitantemente, uma crescente multidisciplinaridade, várias escolas de Engenharia responderam a essa necessidade formando, especificamente em Engenharia Alimentar, licenciados, mestres e doutores.

Segundo as estatísticas apresentadas pelo Gabinete de Planeamento, Estratégia, Avaliação e Relações Internacionais do Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, no ano lectivo de 2006/2007 inscreveram-se, pela primeira vez no 1.º ano, 677 alunos nos diversos cursos de Engenharia Alimentar e afins, distribuídos pelo ensino superior público, politécnico, particular e cooperativo, o que nos parece relevante do interesse por parte dos jovens por esta área do saber.

Reconhecimento da Especialização

A Ordem dos Engenheiros reconhece a especificidade e a importância da formação superior, que é indispensável para os engenheiros cuja actividade se enquadra na fileira alimentar.

Os progressos constantes que se têm verificado nas ciências de base, tais como a nutrição, a previsão microbiológica e as tecnologias de conservação de alimentos, a par das exigências de segurança alimentar e das alterações legislativas e normativas com que o sector tem vindo a ser confrontado, obrigam a uma rápida alteração e melhoria de procedimentos que só é possível com um conhecimento actualizado com base nos resultados da investigação e desenvolvimento. Assim, hoje em dia, torna-se obrigatória para os

engenheiros no activo a formação permanente e continuada ao longo da vida.

Atenta às características acima enunciadas, a Ordem dos Engenheiros tomou a iniciativa de criar e reconhecer a Especialização em Engenharia Alimentar, não tendo, no entanto, ainda considerado útil ou exequível a criação de um Colégio de Engenharia Alimentar.

A Especialização em Engenharia Alimentar tem vindo a desenvolver actividades no sentido de proporcionar acções destinadas à formação permanente dos engenheiros do sector alimentar. Paralelamente, procura encontrar um consenso acerca dos actos de engenharia que são específicos de profissionais devidamente qualificados, cuja formação é reconhecida pela sua qualidade através de avaliação adequada.

Este processo é intrinsecamente complexo, mas as exigências do consumidor e o constante aumento do reconhecimento da importância destas exigências – que na União Europeia se traduziu há poucos anos na criação de um directorado do consumidor, a DG SANCO, bem como de um organismo independente responsável pela inocuidade dos alimentos, a EFSA (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos), cuja emanação nacional se inclui na ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) – levarão, a curto prazo, à necessidade de reconhecer em título profissional as competências específicas e próprias da intervenção dos engenheiros alimentares.

Instituto Superior de Agronomia

Inovação e Conhecimento

1º CICLO (LICENCIATURA) Engenharia Alimentar

2º CICLO (MESTRADO)

- Engenharia Alimentar, com várias especializações:
 - Tecnologia dos Produtos Vegetais
 - Tecnologia dos Produtos Animais
 - Qualidade e Segurança Alimentar
 - Biotecnologia Microbiana
 - Produção Agrícola Tropical
- Gestão da Qualidade e Marketing Agro-Alimentar
- Viticultura e Enologia
- Vinífera EuroMaster (Mestrado Europeu em Viticultura e Enologia)

3º CICLO (DOUTORAMENTO) Engenharia Alimentar

FORMAÇÃO PÓS-GRADUADA

- Curso de Determinação de Textura em Alimentos e Cosméticos (8 h)
- Curso de Tecnologia Pós-Colheita e Processamento Mínimo de Produtos Hortofrutícolas - Qualidade e Segurança (21 h)
- Curso de Gastronomia Molecular (7,5 h/Tema)


Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa
E-mail dag_rp@isa.utl.pt
Telef. 21 365 35 57
Fax. 21 365 31 95
Mais informação em
www.isa.utl.pt