

# Formação e Inovação precisam-se!



Isabel de Sousa Vogal do Conselho Directivo do Instituto Superior de Agronomia da UTL

A indústria alimentar e de bebidas é o maior ramo industrial do país, tendo representado 7,6% do PIB (FIPA) no final de 2007. É também o maior sector industrial em volume de negócios, quer em Portugal quer na Europa. No país atingiu 12 300 milhões de euros, dando emprego a 105 mil trabalhadores e representando 16% do número total de empresas (c.a 10 500). Só as dez maiores produzem quase um quarto da produção. Os sectores com maior peso são os relativos aos produtos cárneos, lacticínios e alimentos compostos para animais. A produção nacional da indústria alimentar e de bebidas é dependente do comércio externo, pois tem um valor de importação superior ao de exportação. Com efeito, a taxa de cobertura das exportações está estimada em 50%. No entanto, a taxa de auto-abastecimento situa-se nos 92%. As empresas com menos de 10 trabalhadores representam cerca de 80% do total, mas apenas 7% do volume de negócios.

No mercado global e altamente competitivo surge como factor determinante do sucesso das pequenas e médias empresas (PME) a sua capacidade para inovar. A capacidade de produzir ou de incorporar inovação exige uma dotação em recursos humanos altamente qualificados, necessária à manutenção da competitividade da empresa. Outro factor essencial à capacidade de inovar é o estabelecimento de parcerias estratégicas com as entidades do sistema nacional de investigação e desenvolvimento (I&D), as universidades e outros centros de investigação. Saber utilizar os financiamentos disponíveis para incorporação de inovação passa por candidaturas aos programas-quadro em vigor, em parcerias mistas de empresas e centros de investigação. Esta estratégia pode mostrar-se determinante na viabilidade de uma PME.

Num mercado onde os consumidores ainda detêm um importante poder de compra, a procura e selecção dos bens de consumo está cada vez mais exigente, orientada por preocupações com a saúde e o bem-estar ao longo da vida. Neste contexto, a diferenciação dos produtos tem de assentar numa estratégia de nichos de mercado, com a identificação dos consumidores-alvo. Já não chega a qualidade e a segurança, nem mesmo a confiança do consumidor, é preciso mostrar claramente qual a vantagem em decidir por aquele produto e não pelo da concorrência.

## Parceria estratégica com as universidades, naturalmente!

A complexidade destes sistemas exige multidisciplinaridade, uma constante actualização de conhecimentos e capacidade de adaptação dos quadros da empresa. Uma opção estratégica natural são as parcerias com as universidades, onde está acumulado o conhecimento e a alavanca da inovação. Numa base de cooperação em que ambos são ganhadores – a empresa e a universidade –, o leque de tipos de colaboração pode estender-se da simples associação para resolver um problema concreto, num curto espaço de tempo, à candidatura conjunta a projectos financiadores de acções específicas ou à formação ao longo da vida dos quadros das empresas.

Esta formação passa pela obtenção de diplomas que podem ir de cursos de 1º ciclo e pós-graduação até cursos de mestrado ou de doutoramento, mas também de pequenas interações em cursos de curta duração. Estes cursos procuram responder a necessidades bem identificadas em áreas restritas e específicas, feitos praticamente à medida, e possibilitam uma constante actualização em técnicas de produção ou de análise de sistemas produtivos, de metodologias ou de técnicas analíticas avançadas de laboratório.

A universidade está disponível para contribuir para o progresso da sociedade e, portanto, deve ser procurada pelas empresas para manterem a sua competitividade através da formação continuada dos seus quadros e de projectos que permitam a transferência de tecnologia e a endogeneização da inovação.

A actual conjuntura de competição das matérias-primas para alimentos ou para biofuel, a necessidade de se desenvolverem novos materiais biodegradáveis de fontes renováveis (ex: bioplásticos) e a utilização de recursos inexplorados como as microalgas abrem novas perspectivas no aproveitamento dos subprodutos das indústrias alimentares e criam desafios no desenvolvimento de produto e na procura de formulações de preço competitivo. Mais ainda, estimulam o engenho e abrem uma janela de oportunidades para as PME, onde a inovação tem de ser a palavra-chave.



IPL  
instituto politécnico  
de leiria

## formação com empregabilidade

### LICENCIATURAS

cursos adequados a bolonha

#### ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO (LEIRIA)

##### Regime Diurno

- Animação Cultural
- Comunicação Social e Educação Multimédia
- Desporto e Bem-Estar
- Educação Básica\*
- Educação Social
- Relações Humanas e Comunicação Organizacional
- Serviço Social
- Tradução e Interpretação Português/Chinês - Chinês/Português

##### Regime Pós-Laboral

- Comunicação Social e Educação Multimédia
- Educação Social
- Serviço Social

\* Este novo curso engloba os anteriores cursos de Educação de Infância e Professores do Ensino Básico, anteriormente ministrados pelo IPL.

#### ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA E GESTÃO (LEIRIA)

##### Regime Diurno

- Administração Pública
- Biomecânica
- Contabilidade e Finanças
- Energia e Ambiente
- Engenharia Automóvel
- Engenharia Civil
- Engenharia Electrotécnica
- Engenharia Informática
- Engenharia Mecânica
- Gestão
- Informática para a Saúde

- Marketing
- Protecção Civil
- Solicitadoria
- Tecnologia dos Equipamentos de Saúde

##### Regime Pós-Laboral

- Contabilidade e Finanças
- Engenharia Civil
- Engenharia Electrotécnica
- Engenharia Informática
- Engenharia Mecânica
- Gestão
- Solicitadoria

#### ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN (CALDAS DA RAINHA)

##### Regime Diurno

- Artes Plásticas
- Design de Ambientes
- Design de Cerâmica e Vidro
- Design Gráfico e Multimédia
- Design Industrial
- Som e Imagem
- Teatro

#### ESCOLA SUPERIOR DE TECNOLOGIA DO MAR (PENICHE)

##### Regime Diurno

- Animação Turística
- Biologia Marinha e Biotecnologia
- Engenharia Alimentar
- Gestão Turística e Hoteleira
- Marketing Turístico
- Restauração e Catering
- Turismo

##### Regime Pós-Laboral

- Gestão Turística e Hoteleira
- Marketing Turístico

#### ESCOLA SUPERIOR DE SAÚDE (LEIRIA)

##### Regime Diurno

- Enfermagem
- Enfermagem - Entrada no 2.º Semestre

### + INFORMAÇÕES

Linha Azul (+351) 808 200 310  
info@ipleiria.pt