

A Escola Superior de Biotecnologia, da Universidade Católica Portuguesa, é a instituição de referência nacional ao nível do conhecimento científico-tecnológico na área dos alimentos e da sua transformação, sendo frequentemente chamada a ajudar na definição de políticas públicas e no desenvolvimento de acções educativas, formativas e com forte componente em I&D. Seu director há mais de 10 anos, F. Xavier Malcata é um reconhecido investigador internacional, com uma vasta obra publicada e líder de um grupo de investigação.

Foi galardoado recentemente com o Danisco Internacional Dairy Science Award pelo seu trabalho com lacticínios tradicionais portugueses. É consultor da EFSA para a área de materiais em contacto com os alimentos e membro do Conselho Científico da ASAE. Defende que a investigação é inspirada pela verdade enquanto valor e que a educação é o seu principal instrumento.

F. Xavier Malcata

FALTA AO PAÍS CAPACIDADE EMPRESARIAL E ORGANIZATIVA



Qual a sua opinião sobre o nível de resposta do ensino superior em matéria de formação destinada aos diferentes elos da cadeia alimentar?

Em Portugal somos muito ricos em termos da diversidade de formação nas áreas de intervenção dos alimentos. Seja ao nível do ensino universitário seja do politécnico, a oferta é alargada, nomeadamente, em número de licenciaturas. A partir do levantamento exaustivo que fiz há alguns meses atrás, incluindo cursos nucleares e outros mais laterais, encontrei mais de 70 que tinham algo a ver com os alimentos. Sobre se esta oferta cobre ou não toda a cadeia alimentar, diria também que sim, embora a procura se situe cada vez menos no sector primário e cada vez mais no secundário e, sobretudo, no terciário. Em termos geográficos, diria que existe também um certo equilíbrio na oferta, ainda que se assista a determinadas concentrações com ênfase temática: nas zonas mais rurais é esperado que a componente agrícola domine na formação alimentar, enquanto que nas zonas mais urbanas predomina a componente do serviço ou da nutrição.

Se, por outro lado, falarmos de formação intermédia, a situação é distinta. Tanto o número de escolas como o número de titularidades de diplomas existentes é relativamente limitado. Há restrições consideráveis de oferta neste nível de ensino, as quais poderão reflectir ao mesmo tempo alguma falta de procura por parte dos jovens formandos. Com efeito, quanto mais novos são os formandos, mais difícil se torna convencê-los a enveredar por formação na componente alimento, especialmente mercê de alguma conotação histórica com o sector primário.

Em contrapartida, a procura dos mais jovens por formação intermédia é mais notória ao nível da hotelaria!

O que confirma a apetência também dos mais jovens pelo sector terciário e por serviços no âmbito do turismo, indo ao encontro da vocação turística que tem sido mobilizadora a nível nacional. Portugal apresenta uma conjugação de factores que o torna num destino turístico por excelência, desde o clima ameno à riqueza paisagística, passando também por uma enorme riqueza de produtos alimentares, pela sua gastronomia tradicional e pela sua competitiva enologia.

Como enquadra os chefes de cozinha, nomeadamente enquanto profissionais da qualidade gastronómica, no contexto da formação para a garantia da segurança alimentar?

A qualidade tem, a meu ver, de ser entendida como um conceito global e transversal. Oferecer qualidade pressupõe a capacidade de um bem ou um serviço satisfazer as exigências ou as necessidades de quem o vai consumir. Imagino que a qualidade organoléptica seja importante, um prato esteticamente apresentado é sem dúvida mais apetecível, mas se produzir uma intoxicação alimentar, todos irão acusá-lo de falta de qualidade à partida. A segurança alimentar é, portanto, um requisito essencial da qualidade.

Relativamente aos chefes de cozinha, diria que têm uma apetência cada vez maior por novas intervenções, o que os leva a procurar *know-how* junto das entidades que o produzem. Muitos profissionais têm actualmente formação académica e, porque necessitam de se diferenciar em relação à concorrência, procuram evoluir

nos conhecimentos técnico-científicos que possuem. Alguns chefes de cozinha vão já buscar inspiração a produtos e processos tradicionais, sejam eles produtos com denominação de origem sejam eles característicos de uma determinada região, aos quais depois adicionam componentes de inovação e diferenciação, sempre mantendo a segurança como moldura, acabando por criar algo que assume a sua assinatura e contribui para a afirmação de uma nova cozinha portuguesa.

Mas face à necessidade legal de implementação do HACCP, será uma classe profissional permeável a regras do exterior?

Quando falamos de um chefe de cozinha, falamos essencialmente de um artista que, como qualquer artista, tem alguma dificuldade em aplicar normas à sua forma de expressão e em ver regulamentados os seus actos de criação. Olhar para um chefe como um profissional de um mundo um pouco diferente, certamente muito idealista, pode levar-nos a pensar que serão menos sensíveis ao cumprimento de regras gerais. Porém, devo sublinhar que são vários os chefes de cozinha que têm procurado a Escola Superior de Biotecnologia (ESB) para complementarem a sua formação e aperfeiçoarem a sua prestação, com vista a produzirem intervenções diferentes nas suas matrizes e nos seus procedimentos culinários. No ramo da hotelaria, temos também cada vez mais procura de formação avançada por parte daqueles que serão nos próximos anos profissionais de elevado *background*, não só em termos gastronómicos mas também nas componentes enológica, cultural e ambiental. Profissionais que serão verdadeiros embaixadores para quem nos visita, promovendo um turismo de topo destinado a um público selectivo e apreciador do conceito de *slow life*.

INTERAGIR COM O MEIO ENVOLVENTE

Ainda não é tradição em Portugal o ensino superior constituir-se parceiro dos operadores económicos. O que falta para que isso aconteça?

O que falta desde há muitos anos é as universidades voltarem-se para o exterior. E afirmo isto com o máximo de à-vontade, porquanto a ESB foi criada há mais de duas décadas precisamente numa lógica de prestar serviço a terceiros, em vez de se constituir como centro da atenção de terceiros. Trata-se, em última análise, de fazer aquilo que há muito se faz nos Estados Unidos ou no Norte da Europa: colocar a universidade ao serviço da sua envolvente sócio-económica. E estar ao serviço dessa envolvente não significa fazer trabalho gratuito para que outrém obtenha lucro a partir das nossas ideias, significa que a nossa formação é orientada para o mercado, sendo potenciadora de empregabilidade e garantindo que aquilo que investigamos terá alguma aplicabilidade no médio/longo prazo. Os resultados da produção de conhecimento de fronteira não têm de ser imediatos, mas devem responder a problemas que existem na prática, seja ao nível do queijo ou do vinho tradicionais, ou para melhorar a qualidade da alheira. É objectivo da ESB produzir conhecimento e transferi-lo para o exterior, de modo a criar riqueza e valor acrescentado, contribuindo para o desenvolvimento do país, algo que é ainda incipiente nas universidades portuguesas.

A I&D continua a desenvolver-se mais segundo o interesse académico que o da envolvente sócio-económica?

Sim, a investigação continua a seguir muito o interesse académico. O ensino universitário nacional é ainda hoje dominado pelas universidades estatais, que absorvem a maior percentagem de alunos, não tendo assim (ou não tinham até há pouco tempo) de vender serviços ao exterior, porque tal estava fora da sua estratégia e postura e o orçamento estatal afigurava-se como suficiente. Contudo, vender serviços significa que há alguém para os comprar. Não basta haver capacidade instalada nas universidades, se ninguém estiver disposto a comprar esse *know-how*. Só agora é que as universidades, mercê nomeadamente das restrições de financiamento por parte do Estado, estão a olhar para o exterior e a procurar gerar recursos próprios. Porém, em termos gerais o sector universitário ainda não está virado para o exterior de forma suficientemente abrangente, nem está dedicado de modo genuíno e estratégico às necessidades do meio envolvente.

Estamos neste momento a promover a criação de uma grande rede de intervenção no sector alimentar, liderada pelo sector empresarial mas estruturada no sector universitário, ligada à inovação, tecnologia e segurança alimentar

A ESB está felizmente bastante avançada nessa matéria. Como afirmo atrás, é uma realidade com mais de 20 anos e constituiu-se neste período como um parceiro ao serviço da sociedade, o que já não nos obriga a procurar as empresas, dado que são estas que vêm até nós. Neste momento, por óbvias dificuldades de recursos humanos, o nosso problema é dar resposta a todas as solicitações que nos fazem. As empresas perceberam finalmente que, se querem vingar num mercado cada vez mais global e competitivo, têm de diversificar e inovar. As nossas parcerias são em número cada vez maior e o reconhecimento do nosso trabalho tem conduzido à fidelização de uma carteira crescente de clientes, os quais voltam com encomendas sempre maiores e mais interessantes.

E entre as próprias escolas, nomeadamente num mesmo campus universitário, a troca de conhecimentos é habitual? Cada uma sabe o que a outra investiga?

A maior parte das escolas eventualmente não sabe o que fazem as outras, não por responsabilidade nossa, pois temos procurado abrir as nossas portas a todos e sobretudo estabelecer redes alargadas de conhecimento. Aliás, estamos neste momento a promover a criação de uma grande rede de intervenção no sector alimentar, liderada pelo sector empresarial mas estruturada no sector universitário, ligada à inovação, tecnologia e segurança alimentar. Esta rede será oficialmente lançada muito em breve e poderá constituir o embrião do Pólo de Competitividade e Inovação neste sector. Temos consciência que existem no país, não em todas as universidades mas certamente em algumas delas, muito bons trabalhos de investigação e excelentes profissionais, que já deram provas da

sua competência e capacidade de interface com o sector empresarial, abertos a integrarem esta rede.

Na ESB somos muito proactivos e dinamizamos fortemente as parcerias, sem nos limitarmos obviamente ao território nacional. Ao trabalharmos numa óptica global, Portugal é demasiado pequeno, razão pela qual integramos redes de abrangência europeia e mundial. A título de exemplo, lideramos a rede ISEKI – Food 2 (Integrating Safety and Environment Knowledge In Food), que é a maior rede europeia em termos de educação no sector alimentar. Esta rede integra uma centena de grupos europeus, a quem incumbe definir para toda a Europa o futuro da educação e da formação no sector alimentar.

Temos assistido ao encerramento por decisão do Governo de alguns cursos superiores por falta de procura. No âmbito da cadeia alimentar, a oferta poderá até aumentar?

Quando se trata de investimento público é difícil justificar que se estejam a formar pessoas para o desemprego crónico, que não possam depois capitalizar esse investimento que é de todos nós. Ora, no sector alimentar acontece que as titularidades formativas no âmbito da produção primária têm grande dificuldade de absorção pelo mercado devido à grande mudança que temos vindo a registar nesse sector. É verdade que somos um país com grande vocação florestal, mas não podemos ficar dependentes dos outros países em termos de produção alimentar. Trata-se de uma questão política e estratégica e a opção a tomar não deverá ser certamente viver com base na importação líquida de géneros alimentícios.

É necessário que o país produza bens alimentares, de âmbito mais geral ou para nichos de mercado, pelo que urge providenciar ganhos de escala ao nível das explorações agrícolas e pecuárias, de modo a tornarem-se mais rentáveis. É necessário que se invista também no sector da transformação (e serviços de restauração colectiva associados), que provavelmente trará maior valor acrescentado. E, na componente académica, é igualmente crucial que a reformatação da oferta se faça com a celeridade desejada, seja ao nível da produção, em que a nova realidade não é mais a pequena exploração, seja ao nível da transformação enquanto mais-valia potencial. A oferta académica tem de saber ajustar-se, mas para que tal funcione é preciso que o próprio país (através das suas estruturas governativas) defina as suas opções estratégicas nesta matéria e que não as altere em cada ciclo eleitoral.

Mas herdámos essa situação com a nossa adesão à UE e com a implementação da PAC...

Sim, a maior parte das decisões são formatadas claramente pelos países da Europa Central e do Norte, onde as produções possuem maior escala. Temos a nosso desfavor a posição geográfica periférica em relação ao mercado, o tipo de produtos de baixo valor acrescentado em que investimos, o tamanho médio das explorações agro-pecuárias e a falta de uma produção organizada capaz de dialogar com a distribuição, assim como uma infraestrutura logística à altura. Por outro lado, conseguimos ter algo que esses países não têm: possuímos alguns terrenos muito bons e dispomos sobretudo de muito sol, pelo que Portugal deveria em princípio conseguir produzir uma série de produtos antes de muitos outros países europeus. Porém, depois é preciso colocá-los nos locais de consumo, fazendo-o de modo organizado e regular, algo que infelizmente ainda não conseguimos fazer.

Falta-nos capacidade financeira?

Não se trata de uma questão de investimento mas de capacidade empresarial, porque o dinheiro está disponível algures no mundo. O que realmente precisamos é de boas ideias, bons empreendedores e bons empresários e, sobretudo, de boa organização. Desde que se consigam propor planos estratégicos credíveis que, apesar do eventual risco associado, possam ser levados até ao fim, o capital é rapidamente disponibilizado pela banca.

NOVOS DESAFIOS À INDÚSTRIA

Qual a sua opinião sobre o nível tecnológico da nossa indústria agro-alimentar?

O maior sector empregador em Portugal é o agro-alimentar, mas as unidades que o compõem são em regra muito pequenas e a tecnologia que incorporam é de nível muito baixo. Obviamente que existem empresas grandes com capacidade e vocação exportadoras e outras que, apesar de pequenas, são tecnologicamente muito inovadoras e conseguem posicionar-se em nichos de mercado. Estes são os casos em que se promovem parcerias com as instituições de investigação, embora sejam ainda em número reduzido.

O país precisa de ver estruturalmente alterado o seu tecido económico, enveredando por um desenvolvimento suportado pela indústria transformadora, capaz de gerar maior riqueza. Recorde-se, a título de exemplo, a riqueza de produtos alimentares de que dispomos, a variedade de produtos com denominação de origem, desde a doçaria conventual aos enchidos tradicionais do interior. Devemos tirar partido da nossa biodiversidade e das características da nossa gastronomia, aproveitar a dieta mediterrânica como fez a Espanha, até porque não é uma dieta exclusiva deste país, e criarmos e valorizarmos a nossa própria dieta de cariz atlântico. Se os espanhóis conseguem potenciar as suas diferenças (e certamente os nossos genes não serão assim tão diferentes dos deles), porque não o conseguimos nós? A resposta é simples: falta-nos visão estratégica, empreendedorismo e recursos humanos devidamente formados. Mas também nos falta dimensão e coordenação ao nível do sector produtivo, bem como uma rede de distribuição e logística capaz de responder devidamente às necessidades da indústria transformadora.

O que pensa dos actuais desafios da indústria, nomeadamente a substituição da produção em escala por uma limitada a nichos da população, indo em resposta a novos estilos de vida saudáveis?

Os consumidores são a força motriz do mercado e a indústria, que por necessidade de sobrevivência sempre foi muito pragmática, responde ao que aqueles pedem. Mas a tendência em qualquer sector – farmacêutico, comunicações ou alimentar – é de responder de forma cada vez mais personalizada. Os fármacos do futuro vão ser adaptados ao nosso genótipo e à nossa proveniência étnica, a televisão digital vai ao encontro do perfil de cada um, então por que não desenvolver a indústria alimentar no mesmo sentido? O consumidor de hoje é um consumidor mais esclarecido e, por isso, mais exigente. Veja-se o exemplo dos probióticos, que começam a ser exigidos por um tipo de consumidor urbanizado, com níveis culturais e económicos mais elevados, disponível para pagar mais pela particularidade desses produtos contribuir preventivamente para a sua saúde.



Falta-nos visão
estratégica,
empreendedorismo e
recursos humanos
devidamente
formados

Mas todos os que procuram esse tipo de produtos estarão devidamente esclarecidos quanto às suas propriedades?

Muitos estão e outros irão certamente por arrasto. O importante seria que houvesse disseminação suficiente do conhecimento junto da população em geral e investimento na formação inicial dos mais jovens. E, neste aspecto particular, as universidades têm um papel único a desempenhar: o de fazerem campanhas de sensibilização e promoverem acções formativas que sejam cientificamente correctas e pedagogicamente adequadas. É por isso que na ESB temos colocado os nossos universitários a desenhar materiais de apoio para os professores do ensino secundário e a lançar campanhas de segurança alimentar para o ensino básico.

E é necessário promover a evidência científica?

Claramente que sim. Num país em que a maioria dos estudantes ainda acha que a razão para algo acontecer é porque o professor assim o disse, estamos a necessitar urgentemente de revolucionar a forma de ensino e a postura do aprendente. Felizmente que, com os esforços de massificação do experimentalismo, algo está a alterar-se, embora ainda devagar. Acontece que a legislação e a regulamentação em curso na UE também poderão ajudar: as novas directivas sobre *novel foods*, probióticos e alimentos funcionais vão no sentido da sua rotulagem estar devidamente suportada por evidência científica. Tal significa que as grandes empresas, para serem autorizadas a usar tais especificidades como base do seu *marketing*, terão de as comprovar perante a entidade reguladora e, por conseguinte, recorrer a quem faz investigação e análises, que para o efeito deverá estar oficialmente acreditado para isso.

Como acha que as indústrias tradicionais de refinação do sal e do açúcar se devem posicionar hoje em dia?

Se no seu portfolio mantiverem apenas intervenções ao nível do cloreto de sódio e da sacarose, então tais indústrias terão poucas hipóteses de progredir, pois a evidência científica está por demais disponível e o consumidor está cada vez mais sensível às doenças directamente associadas àqueles compostos. Se, por outro lado, olharmos para o exemplo de grandes empresas como as petroquímicas, que estão a diversificar a sua intervenção promovendo o investimento em energias alternativas até então concorrentes, é de esperar que também as indústrias da área alimentar diversifiquem os seus portfolios para conseguirem subsistir no mercado actual. Para tal, há que ter capacidade estratégica e possuir dimensão empresarial. Deixou de ser viável investir em

uniprodutos que fragilizam a empresa face à dinâmica imprevisível e alucinante do mercado actual. Por toda a Europa começa-se a investir em novas matrizes alimentares e a enriquecer os portfolios, nomeadamente através dos produtos substitutos. Recordo-me que os meus avós sempre me deram açúcar amarelo para adoçar – muito mais saboroso e também muito mais rico em antioxidantes...

Qual a sua opinião sobre a actual problemática da produção de alimentos para a indústria de biocombustíveis?

Será uma tendência inultrapassável se tivermos em conta apenas empresas que visem unicamente o lucro, revertendo matérias-primas para fins mais valorizados. Mas, felizmente, há cada vez mais empresas que valorizam a sua função e responsabilidade social, não realizando práticas que sejam lesivas do colectivo. Penso que na Europa a questão não terá grandes reflexos já que temos excesso de produção alimentar, o mesmo não se poderá dizer em relação a África. Há que ter muito cuidado com as opções que aí se fazem.

Enquanto membro do Conselho Científico da ASAE, pergunto-lhe, por fim, o que acha da sua actuação cada vez mais contestada em relação aos métodos?

Haver fiscalização alimentar é crucial para garantir a segurança do cidadão e confirmar ao consumidor que os procedimentos usados pelos operadores são correctos. Porém, estamos a assistir a alguma confusão entre a tentativa de desmotivar os prevaricadores e a criação de um clima de terror num sector que, em média, é constituído por micro e pequenas unidades.

Como já tive ocasião de afirmar pessoalmente ao inspector-geral da ASAE e por escrito nas actas daquele Conselho Científico, em Portugal temos de começar pela pedagogia. Ou seja, urge ensinar quem não sabe, dado que para muitos desses operadores não saber não é culpa sua, mas antes consequência da falta de oportunidades para aprender. É preciso racionalizar as suas abordagens e ajudá-los a fazer melhor, em vez de nos limitarmos apenas a reverter as directivas comunitárias para a legislação portuguesa e a aplicar cegamente a lei. Existem mecanismos para obter moratórias e derrogações desde que a iniciativa parta das entidades nacionais da tutela.

É realmente importante apanhar os grandes prevaricadores por um princípio de justiça, todavia, o sector alimentar português não é infractor no seu todo e o excesso de zelo está a aumentar o risco de acabar definitivamente com os nossos alimentos e práticas culinárias tradicionais. Há que ter peso e medida naquilo que fazemos e, à semelhança da França, sermos capazes de provar que não existe risco acrescido e/ou criar condições que garantam níveis aceitáveis de risco para a saúde pública. Os franceses fizeram-no recorrendo ao seu sistema tecnológico-científico, implementando planos experimentais e fazendo análises sofisticadas, confirmando assim que para a grande maioria dos produtos tradicionais o risco era aceitável, até porque o risco zero não existe. Em Portugal continuamos a ser incapazes de actuar racionalmente, não porque falem entidades, tais como as universidades e os institutos de investigação, capazes de suportar tal intervenção, mas tão somente porque não existe vontade política para tal!

Segurança Alimentar é Confiança Acrescida.



A Marca da Certificação

A norma ISO 22000 promove a divulgação e adopção de boas práticas de gestão da segurança alimentar. É claramente uma ferramenta essencial na demonstração de um compromisso voluntário com a melhoria contínua.

Certifique-se que adopta metodologias capazes de assegurar que os perigos para a saúde dos consumidores são eliminados ou reduzidos. Não perca esta oportunidade de certificar-se para assegurar confiança acrescida no seu negócio.

