



**PORTUGAL VAI ACOLHER O XII CIBIA 2019, SOB A ORGANIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA ALIMENTAR DO INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA DA UNIVERSIDADE DO ALGARVE.**

**PERSPETIVAS (P): PORTUGAL ACOLHE, PELA PRIMEIRA VEZ, UMA EDIÇÃO DO CIBIA – CONGRESSO IBEROAMERICANO DE ENGENHARIA ALIMENTAR. QUE IMPACTO PODERÁ TER A REALIZAÇÃO DESTE EVENTO EM TERRITÓRIO NACIONAL?**

**Comissão Organizadora (CO):** Vai permitir demonstrar a importância da Engenharia Alimentar, uma vez que existem muitos investigadores Ibero-americanos, ou seja toda a América Latina e Central, o que inclui o Brasil, o Chile, o Peru, o México, a Colômbia, o Equador, entre outros, e ainda a Península Ibérica (Portugal e Espanha), a investigar "os alimentos" em várias vertentes (propriedades físico-químicas, propriedades reológicas, características organolépticas, conservação, inovação em processos de preservação de alimentos, desenvolvimento de alimentos inovadores, segurança alimentar, embalagem").

Esperamos que este Congresso promovido pela Universidade do Algarve – com a colaboração da Untapped Events, na figura de Lina Assis – desperte o interesse dos jovens por este ramo da engenharia. Precisamos de mais gente a estudar Engenharia Alimentar no nosso país. Destes, uma percentagem irá trabalhar na indústria alimentar e outros permanecerão nas universidades e centros de investigação a produzir conhecimento crucial para o desenvolvimento da Indústria Alimentar, a segunda indústria em Portugal tendo em conta o volume de negócios gerado.

**P: SOB O TEMA "DESAFIANDO A ENGENHARIA ALIMENTAR A PROMOVER O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS SUSTENTÁVEL" QUAIS OS PRINCIPAIS TEMAS QUE ESTARÃO EM DEBATE?**

**CO:** Neste momento, uma grande incógnita paira sobre a humanidade: conseguiremos ter alimentos disponíveis para todos por volta de 2050? Nessa altura a população mundial atingirá os 9 mil milhões de habitantes. Em inglês dir-se-ia 'Food Security' (disponibilidade de alimentos) o que não tem nada a ver com 'Food Safety' (segurança alimentar). Devido a este problema, começou a falar-se em sustentabilidade dos alimentos e este congresso tinha forçosamente que versar esta temática!

Os principais temas em debate são: o estudo de novos processos de conservação de alimentos sustentáveis, envolvendo menos energia e menos calor, afetando menos as propriedades físico-químicas, nutricionais e sensoriais dos alimentos. São exemplos destes novos processos, a alta pressão, o processamento por impulsos elétricos ou mesmo as embalagens ativas; o desenvolvimento de forma sustentável de novos alimentos, sobretudo com base na valorização de desperdícios da indústria alimentar com o objetivo de chegarmos a "desperdícios de alimentos zero"; o desenvolvimento de novas embalagens biodegradáveis que possam substituir o plástico que está a ameaçar o ambiente; o estudo do comportamento e alteração das propriedades dos alimentos durante a digestão; a gestão sustentável da cadeia alimentar; a Engenharia da Segurança Alimentar; e o Comportamento do Consumidor.

Vamos ter também um workshop da Ordem dos Engenheiros sobre a importância das associações profissionais no exercício da Engenharia Alimentar no mundo Ibero-Americano.

**P: O DIÁLOGO INTERNACIONAL E MULTIDISCIPLINAR É UMA DAS IMAGENS DE MARCA DESTE ENCONTRO. QUAIS AS PRINCIPAIS FIGURAS QUE MARCARÃO PRESENÇA NO EVENTO?**

**CO:** Dos oradores convidados quatro são portugueses. A Prof.ª Isabel Ferreira do Instituto Politécnico de Bragança, a Dr.ª Ondina Afonso da Sonae, o Prof. António Vicente da Universidade do Minho e o Prof. Jorge Saraiva da Universidade de Aveiro. Depois, de Espanha vêm o Prof. José María Lagaron da Universidade Politécnica de Valência e o Prof. António Valero Dias da Universidade de Córdoba e do outro lado do Oceano o Prof. José Aguilera da Universidade Pontifícia Católica do

# A Universidade do Algarve acolhe XII CIBIA 2019



Comissão Organizadora: Margarida Vieira (presidente do Congresso), Célia Quintas (presidente da Comissão Organizadora), Rui Cruz (presidente da Comissão do Programa) e Gil Fraqueza (vogal)

## ENGENHARIA ALIMENTAR NO ALGARVE

No próximo ano letivo a Universidade do Algarve, eventualmente, irá reintegrar na sua oferta formativa a licenciatura em Engenharia Alimentar, após três anos em que foi oferecida a licenciatura em Tecnologia e Segurança Alimentar. Uma alternância "importante para não saturar o mercado e favorecer o emprego dos licenciados".

Chile, e dos EUA o Prof. Gustavo Barbosa-Cánovas da Universidade de Washington State e o Prof. Paul Singh da Universidade da Califórnia.

Ao longo dos quatro dias do evento haverá oportunidade para os participantes interagirem, comunicarem e estabelecerem parcerias que permitam potenciar o desenvolvimento do conhecimento. Haverá também oportunidade para a equipa do Departamento de Engenharia Alimentar da Universidade do Algarve dar a conhecer o que se faz nesta área de estudo na nossa Universidade.

**P: EM QUE MEDIDA A ALIMENTAÇÃO DO PRESENTE E DO FUTURO BENEFICIARÁ DA ENVOLVENTE TECNOLÓGICA E DE INOVAÇÃO?**

**CO:** O conhecimento gerado tem sempre como objetivo melhorar a qualidade dos alimentos do ponto de vista de segurança microbiológica e química, nutricional e sensorial. A nossa missão é contribuir através do ensino e da investigação para que a indústria alimentar possa produzir alimentos cada vez com mais qualidade... Também se beneficia com os processos de conservação que prolongam o tempo de vida útil dos alimentos frescos, minimamente processados ou processados uma vez que se reduzem as perdas de alimentos. O aumento de conhecimento na área alimentar pode ser utilizado para o desenvolvimento de alimentos inovadores e/ou adaptados a consumidores com necessidades alimentares específicas (tailor made foods).