

CLIPPING

16 de Agosto de 2018
O Liberal – Atualidades, 07

Congresso debate o uso da biodiversidade na tecnologia de alimentos

Realizado pela primeira vez na região Norte, o XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CBCTA), reúne, até esta quinta, no Hangar, os principais representantes da área que atuam nos órgãos governamentais e nas indústrias, além de pesquisadores, professores e estudantes de graduação e pós-graduação. Cerca de mil pessoas se inscreveram para participar

da programação, que inclui workshops, minicursos, palestras, mesas-redondas e apresentações de trabalhos científicos.

O evento, tradicional na área de alimentos, acontece a cada dois anos, promovido pela Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Na edição de 2018, várias atividades fizeram alusão a comemoração dos 50 anos da SBCTA e dos

60 anos da UFPA. “Depois de 25 edições, já estava mais do que na hora de o congresso acontecer na região Norte”, destacou Luiza Meller, presidente do congresso.

Com o tema “O uso consciente da biodiversidade: Perspectivas para o avanço da ciência e tecnologia de alimentos”, estão sendo discutidos, desde a abertura do evento, no último dia 13, os principais aspectos relativos

à utilização plena da biodiversidade através de processos e tecnologias limpas e com baixo impacto ambiental, no desenvolvimento de inovação e sustentabilidade na produção de alimentos seguros e de qualidade. O congresso contou ainda com sete minicursos realizados na Universidade Federal do Pará.

“É uma grande oportunidade para discutirmos temas, processos, novidades tecnológicas, pesquisas e inovações no setor. Para isso, trouxemos 86 palestrantes de diversos lugares, como Portugal, México e Canadá, para reali-

zar essa troca de experiências e aprofundar nossos conhecimentos”, pontuou Luiza Meller.

Segundo Fernando Queiroz, assessor técnico da BioTec-Amazônia, que participa pela primeira vez do evento, o congresso proporciona possíveis parcerias com empresas e pesquisadores, além de acompanhar as tendências do mercado de alimentos. “Através dele podemos verificar quais são os focos das pesquisas e o que as empresas estão demandando, para trazer isso para o nosso plano de ação”, explicou.

A professora do Instituto

Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Licia Amazonas Braga, destacou que muitas discussões do encontro estão permitindo abrir caminhos, principalmente para a valorização da biodiversidade da região, “muito grande e ainda pouco explorada”. Entre as palestras programadas para hoje destacam-se “A importância da rotulagem dos alimentos para o consumidor”, “Doença de Chagas de origem alimentar: um problema além do açaí” e “Inovação na cadeia produtiva do cacau amazônico”, entre outras.