

# **ITAL - Apoio científico e tecnológico à indústria de alimentos**

**Fundado em 1963, o ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo – foi o berço da indústria de alimentos em São Paulo e no Brasil. Em entrevista exclusiva à revista Food Ingredients Brasil, o diretor geral do ITAL, Luís Madi, faz uma análise do mercado brasileiro e de como o ITAL está inserido nesse mercado.**



**A indústria de alimentos é um dos setores com maior índice de crescimento. Para se ter uma idéia da importância desse setor, é a primeira vez que a FIESP introduz o agronegócio no seu quadro de departamentos.**

**Revista Food Ingredients Brasil - O que é o ITAL e qual o seu objetivo?**

**Luís Madi** - O ITAL é o Instituto de Tecnologia de Alimentos que pertence à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo. É uma instituição que foi criada para dar apoio científico e tecnológico à indústria de alimentos no Estado de São Paulo e no Brasil. Na realidade, por inexistir outras instituições de pesquisa na área de alimentos, o ITAL é praticamente o único trabalhando em suas diversas áreas.

O ITAL foi criado em 1963, portanto, comemora 45 anos de atividades.

É uma instituição relativamente nova. Contudo, devemos considerar o fato de que a indústria de alimentos é bastante nova no Brasil. Quando o ITAL foi criado, não havia nenhuma faculdade de engenharia de alimentos, ou seja, não havia engenheiros de alimentos trabalhando no Brasil, nem centros de pesquisa e desenvolvimento na indústria de alimentos. Hoje, o cenário é diferente; temos praticamente mil engenheiros de alimentos sendo formados por ano no Brasil e, com isso, a indústria de alimentos ficou muito mais profissional e muito mais estratégica para o País.

A indústria de alimentos é um dos

setores com maior índice de crescimento. Para se ter uma idéia da importância desse setor, é a primeira vez que a FIESP – Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - introduz o agronegócio no seu quadro de departamentos, através do DEAGRO – Departamento de Agronegócio – do qual faço parte, como representante do Governo, para auxiliar no fortalecimento do setor.

**Revista Food Ingredients Brasil - Como o ITAL está formado hoje? Quais as unidades que compõem o Instituto?**

**Luís Madi** - Atualmente, o ITAL é formado por três grandes blocos de unidades ou centros, sendo eles, o bloco central, onde na realidade nasceu o ITAL, e que é constituído pelos blocos tecnológicos, pelo bloco tecnanalítico, e pelo bloco de embalagem, onde está inserido o CETEA - Centro de Tecnologia de Embalagem.

Nos blocos tecnológicos, trabalhamos com as áreas de carnes, através do CTC - Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Carnes -, de frutas e hortaliças, através do FRU-THOTEC - Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Frutas e Hortaliças -, de leite e derivados, através do TECNOLAT - Centro de Pesquisa e Desenvolvimento de Laticínios -, e de cereais, balas, confeitos e chocolates, através do CEREAL CHOCOTEC - Centro de Tecnologia de Cereais e Chocolates -, além do Grupo de Engenharia e Pós-Colheita. Estas cinco unidades são os centros tecnológicos que trabalham no desenvolvimento de tecnologia e aprimoramento de alimentos.

No bloco tecnanalítico, trabalhamos com a parte química, física e de análise sensorial e microbiológica, onde estamos formando um único centro, chamado Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos.

E, como já mencionado, no bloco de embalagem temos o CETEA - Centro de Tecnologia de Embalagem -, que oferece um grande suporte às indústrias no Brasil e que é considerado, hoje, o melhor centro de embalagens de todos os países em desenvolvimento.

O agrupamento desses dois grandes centros, ou seja, um de embalagem e um tecnanalítico, e dos cinco centros tecnológicos, totalizando sete unidades, representam hoje a atividade do ITAL, instituição que conta com aproximadamente 320 funcionários e onde praticamente 50% do orçamento é oriundo junto ao mercado, através da iniciativa privada e de agências de fomento.

**Revista Food Ingredients Brasil** - *O ITAL oferece serviços de GMP (Boas Práticas de Manufatura) e de GHP (Boas Práticas de Manipulação). Pela sua experiência na realização desses trabalhos, como a indústria alimentícia vem se comportando na aplicação destas práticas?*

**Luís Madi** - Essa questão está ligada

**As mudanças no poder aquisitivo e nos usos e hábitos alimentares, agregado ao grau de aumento de renda, como está acontecendo hoje no Brasil, proporcionará uma diversificação de produtos alimentícios, o que significa uma excelente oportunidade para o desenvolvimento de novos produtos.**

com a profissionalização da indústria de alimentos no Brasil. É uma surpresa para nós do ITAL quando realizamos cursos de HACCP ou de microbiologia, especificamente em cursos de boas práticas em laboratório ou de fabricação e de manuseio, ver que a indústria tem uma carência muito grande nessa área. Contudo, também é uma surpresa para nós que nos últimos dois anos a área que mais tem crescido é a de capacitação e treinamento, que está ligada a GMP e GHP. O ITAL realizava de 40 a 50 eventos, e neste ano passou a realizar 65 eventos, ou seja, há uma procura muito grande. Tanto que, através da FUNDEPAG, que é uma fundação de apoio às instituições da Secretaria da Agricultura, está sendo montada uma proposta para que o ITAL e outros institutos comecem a utilizar com altíssima qualidade cursos à distância.

**Revista Food Ingredients Brasil** - *Como o Senhor avalia o cenário industrial alimentício hoje no Brasil?*

**Luís Madi** - A análise hoje é muito positiva em alguns aspectos. Contudo, é um mercado que sofreu uma transformação muito grande. No passado, utilizava-se muito pouco de tecnologia para o seu desenvolvimento, era um mercado mais artesanal, oriundo de empresas familiares. Hoje, o Brasil é um país que apresenta um crescimento de aproximadamente 5% ao ano, uma taxa de inflação praticamente controlada, e que tem o maior potencial mundial de água e de área agricultável. Isso fez com que o mundo voltasse seus olhos para o Brasil, enxergando-o como um grande potencial para a indústria de alimentos, o que gerou a vinda da indústria internacional e, com isso, a globalização. Todos esses fatores fizeram nascer uma indústria muito mais dinâmica, profissional e muito mais exigente, com uma perspectiva fantástica de crescimento, onde o setor de exportação é bastante destacado. Segundo o mapa estratégico da indústria, feito pela Confederação Nacional da Indústria, abrangendo os anos de 2007 a 2015, o PIB brasileiro em 2015 será praticamente 1/3 de produtos exportáveis.

Não devemos esquecer, também, que o agronegócio é hoje a grande sustentação do superávit da balança comercial brasileira. Assim, acredito que a indústria brasileira, associada ao crescimento da renda nacional, começa a entrar em um processo de modernização e de diversificação de produtos alimentícios de uma forma muito mais concreta. Essa modernização e diversificação suprirão um grande questionamento que existia no passado, quando se falava que a indústria brasileira comparada à de outros países como, por exemplo, nossos vizinhos do Chile e Argentina, é uma indústria com baixo nível de sofisticação e de apresentação de diversidade de produtos para o mercado. Em minha opinião, isso

não é verdadeiro, uma vez que o grau de sofisticação e de diversificação de produtos é função do poder aquisitivo de uma sociedade, ou seja, as mudanças no poder aquisitivo e nos usos e hábitos alimentares, agregado ao grau de aumento de renda, como está acontecendo hoje no Brasil, proporcionará uma diversificação de produtos alimentícios, o que significa uma excelente oportunidade para o desenvolvimento de novos produtos para o mercado brasileiro.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
- Como o ITAL tem contribuído para o desenvolvimento do setor alimentício?

**Luís Madi** - Quando o ITAL foi criado houve um desenvolvimento muito grande, ou melhor, uma atuação muito grande e muito versátil. O ITAL foi praticamente o berço da indústria de alimentos, quer dizer, várias indústrias nasceram dentro do Instituto, com pequenas empresas brasileiras fazendo seus primeiros testes de lançamento de produtos. A Tetra Pak, por exemplo, possui uma planta dentro do ITAL onde há vários anos realiza todos os seus testes de lançamento de produtos. Outro exemplo é a indústria de suco de laranja, que nasceu dentro do ITAL, assim como a indústria de palmito acondicionado em lata ou vidro.

Hoje, porém, o cenário é totalmente diferente. As universidades já trabalham em diferentes áreas do setor alimentício, assim como as faculdades de engenharia de alimentos possuem os seus setores trabalhando, inclusive, em pesquisa e desenvolvimento de alimentos, sem falar nas grandes multinacionais, como Perdigão, Sadia, Parmalat Kraft Foods e outras que trabalham com os seus centros de pesquisa dentro do Brasil. Com isso, o ITAL direcionou suas atividades em áreas estratégicas para o Governo e para o mercado.

Neste ponto, gostaria de salientar o apoio dado pelo Secretário da Agricultura, João Sampaio, e pelo Governador do Estado de São Paulo, José Serra, que entendendo que os

institutos de pesquisa são ferramentas indispensáveis para o desenvolvimento da sociedade, através da indústria e do comércio, criaram o programa de apoio e revitalização dos institutos de pesquisa de agricultura no Estado de São Paulo para os anos de 2008, 2009, 2010 e 2011, com investimentos que nunca havíamos tido na nossa história.

**De um modo geral, é fundamental para o Estado ter instituições com laboratórios acreditados internacionalmente, cujos resultados são minimamente questionados, justamente por serem habilitadas por uma norma ISO, que é reconhecida internacionalmente; isso solidifica o Brasil.**

**Revista Food Ingredients Brasil**  
- O senhor falou que o ITAL direcionou suas atividades em áreas estratégicas. Quais são essas áreas?

**Luís Madi** - Hoje, o ITAL busca trabalhar em áreas complementares, sendo que o seu maior foco está orientado na micro, pequena e média empresa, o que não significa que o ITAL não trabalhe com várias grandes empresas, mesmo porque alguns segmentos são exclusivamente de grandes empresas. Contudo, acredito por experiência pessoal, que o grande desenvolvimento da indústria brasileira se dará quando houver a consolidação da micro, pequena e média empresa, a exemplos da Itália e de outros países, independente do crescimento das grandes indústrias alimentícias, gerando um maior número de empregos, maior renda e uma

maior diversificação de produtos.

Para elucidar melhor, vale a pena mencionar um projeto que realizamos com a FINEP – Financiadora de Estudos e Projetos – órgão do Governo Federal, para implantação do Projex, um projeto de apoio à exportação de produtos alimentícios. Nesse projeto, o ITAL realizou, em aproximadamente dois anos, 60 projetos que deram apoio à melhoria de produtos brasileiros para adequá-los à exportação. Em um estudo realizado pelo MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior - e pela FINEP, o ITAL foi uma das instituições melhor avaliada em termos de resultado de aumento das exportações desses produtos, destacando que todos os projetos foram realizados com micro, pequenas e médias empresas.

Acredito que esse é um caminho que vamos trabalhar de uma forma cada vez mais orientada e em segmentos onde o Brasil ainda não tem estrutura, como o de embalagem, por exemplo, onde é importante termos um mecanismo de apoio e incentivo tecnológico. Outros exemplos são as áreas de carnes, leite, frutas e hortaliças, com o desenvolvimento de diferentes tipos de sucos, as tendências de blends e de mesclas de frutas e de sucos. Essas atividades do ITAL são muito estratégicas para o Estado de São Paulo e para o Brasil.

O mesmo ocorre na parte tecnológica. Hoje, o Estado de São Paulo é privilegiado em ter uma instituição como o ITAL, o primeiro instituto de pesquisa a ter a certificação ISO 9001:2000 e a ISO 17025 laboratorial e que, com o novo apoio financeiro da Secretária de Agricultura, deverá chegar ao final de 2008 com mais de 200 ensaios habilitados pela ANVISA. Se analisarmos de um modo geral, veremos que é fundamental para o Estado ter instituições com laboratórios acreditados internacionalmente, cujos resultados são minimamente questionados, justamente por serem



habilitadas por uma norma ISO, que é reconhecida internacionalmente; isso solidifica o Brasil.

### **Revista Food Ingredients Brasil**

*- Qual o setor alimentício com maior potencial de crescimento?*

**Luís Madi** - O setor alimentício pode ser analisado de duas formas. No setor de carnes, leite e derivados, balas, chocolate e confeitos, os picos de crescimento variam em função da demanda. O setor de chocolates, balas e confeitos está tendo um pico de crescimento enorme em virtude da Páscoa e vai continuar crescendo. Da mesma forma o setor de carnes, que pela diversificação de produtos, também é um setor que continua a crescer, assim como o de leite e derivados, que teve uma inovação de produtos muito grande e um crescimento fantástico nos últimos anos. Contudo, chamo a atenção para um outro segmento do mercado, que é o de funcionais. No passado, o alimento era energia; depois passou a ser energia + nutrientes e, agora, é energia + nutrientes + funcionais, ou seja, contém funções específicas.

Acredito na potencialidade desse mercado e, devido à grande quantidade de produtos naturais alimentícios existentes no Brasil, na potencialidade do nosso País no desenvolvimento de produtos funcionais. Contudo, ainda nos falta a tecnologia, mesmo porque esse mercado é novo. O Brasil possui, atualmente, cerca de 1% do seu PIB utilizado na área de pesquisa e desenvolvimento para inovação tecnológica. Desse 1%, a quase totalidade, ou seja, 70% a 80% ainda são recursos governamentais, sendo o restante da iniciativa privada. O governo estadual entendeu que é fundamental o investimento na área de pesquisa e desenvolvimento para que o Brasil tenha novos produtos competitivos internacionalmente, bem como bons produtos no mercado interno para que não precisemos

importá-los e sim, exportarmos produtos de boa qualidade.

Essa ainda não é a realidade. O Brasil é um grande exportador de alimentos, como açúcar, álcool, carne de frango, bovina e suína, mas não de produtos industrializados, ou seja, o Brasil ainda exporta muito pouco de produtos orgânicos, alimentos

**Mesmo o Governo Federal, em especial o atual, não entendendo que existe uma guerra de mercado, o Brasil continua a crescer nas exportações. Falta ao Governo Federal enxergar que o agronegócio é estratégico e não pode mais ser tratado com discurso e sim com ações.**

funcionais, etc. Existe um grande potencial para isso, mas que só irá melhorar quando houver um melhor entendimento da indústria em relação à pesquisa, desenvolvimento e inovação, e do Governo com relação a investimentos e a uma legislação adequada para o investimento privado nessa área. Diante disso, ainda estamos no início de um processo.

### **Revista Food Ingredients Brasil**

*- O senhor chamou a atenção para os alimentos funcionais. Qual o potencial de crescimento desse “novo” mercado?*

**Luís Madi** - Particularmente acredito que esse segmento terá um crescimento fantástico, inclusive pelos dados de mercado já divulgados. A Euromonitor, por exemplo,

estima que o mercado de alimentos funcionais cresça US\$ 50 bilhões e apresente um crescimento de 10% ao ano. Os alimentos funcionais e orgânicos estão e vão continuar a crescer, mas não devemos esquecer que são nichos, são fruto de mudanças ligadas ao desenvolvimento da sociedade, que está ficando mais idosa, mais perceptível à influência da alimentação no seu bem-estar e na sua saúde, e que está demandando por produtos com mais qualidade e diversidade. Não tenho dúvidas do crescimento desse setor e, nesse sentido, estaremos cada vez mais orientando vários trabalhos nessa área, inclusive, já realizamos vários estudos com cereais, carnes, sucos e outros.

### **Revista Food Ingredients Brasil**

*- Com relação à exportação, a indústria brasileira está preparada para crescer nesse campo?*

**Luís Madi** - Eu diria que sim. Participei por cinco anos na FIESP do programa SPEX – São Paulo Exporta – criado pelo ex-ministro Luís Fernando Furlan e pelo empresário Mário Mugnaini, com o apoio da ex-ministra Dorothea Werneck, que já havia criado a APEX, apoiada na idéia do presidente Fernando Henrique Cardoso em apoiar as exportações no Brasil. Foram esses quatro representantes da indústria paulista e do governo que criaram um modelo onde a APEX começou a trabalhar com entidades setoriais, como a ABIC, ABICAB, IBRAF e outras, dando apoio para mostrar os produtos brasileiros no mercado internacional. Com isso, o Brasil deu um salto de qualidade muito grande e começou a incomodar o mercado internacional. Nesse ponto, acho que ainda estávamos despreparados, em grande parte, por culpa do atual Governo Federal, por não ter entendido que se trata de uma guerra comercial. O Brasil se adequou à legislação internacional, porém, não abriu suas portas para a exportação. Mesmo o Governo Federal, em especial o atual, não en-

tendendo que existe uma guerra de mercado, o Brasil continua a crescer nas exportações, mas esse crescimento poderia ser muito maior, poderíamos introduzir novos e inovadores produtos no mercado internacional. Falta ao Governo Federal enxergar que o agronegócio é estratégico e não pode mais ser tratado com discurso e sim com ações, como a missão industrial da Secretaria de Agricultura para a Austrália, país que possui um sistema organizacional de defesa fantástico, e que está sendo organizada pelo secretário João Sampaio. O Departamento da Agricultura e Alimentos da Western Austrália e o Estado de São Paulo já estabeleceram um protocolo de parceria de intercâmbio para que possamos melhorar o que já é bom no Estado de São Paulo. Mas não adianta agirmos sozinhos, a ação deve ser Federal.

#### **Revista Food Ingredients Brasil**

*- A legislação brasileira quanto à produção e, inclusive, a exportação de produtos alimentícios, é satisfatória ou deficitária?*

**Luís Madi** - A legislação brasileira é muito boa. O Brasil tem hoje uma das melhores legislações vigentes, a sua operacionalização e o seu controle é que são difíceis. Para se ter uma idéia, o Brasil é um dos poucos países que trata a irradiação de alimentos como um processo. Nossa sociedade não chegou ainda a entender a irradiação como um processo de conservação de alimentos de uma forma extremamente segura, mas no futuro chegaremos a isso, e a legislação brasileira prevê esse uso. A legislação brasileira é uma das mais modernas do mundo, mas são criadas uma série de barreiras que dificultam a sua aplicação.

#### **Revista Food Ingredients Brasil**

*- Na sua opinião, o que falta para a indústria alimentícia se desenvolver ainda mais?*

**Luís Madi** - Falando tecnologi-

camente, o Brasil possui hoje uma excelente indústria de equipamentos e um parque industrial que já começa a ficar bastante sofisticado. Contudo, na minha opinião, um dos fatores mais prejudiciais para esse baixo crescimento, diante do potencial que temos, ainda é a conscientização da

**O Brasil tem hoje uma das melhores legislações vigentes, a sua operacionalização e o seu controle é que são difíceis. Para se ter uma idéia, o Brasil é um dos poucos países que trata a irradiação de alimentos como um processo.**

cultura no investimento em pesquisa, desenvolvimento e inovação. Na análise mundial, a indústria brasileira é considerada de baixo desenvolvimento e de baixa inovação industrial. Mas como se inova? A resposta é mais simples do que imaginamos, através de pesquisa e desenvolvimento. Na hora em que a indústria tiver uma cultura, uma conscientização maior da importância do investimento em pesquisa, em desenvolvimento, em qualidade, em certificação e em rastreabilidade, com certeza, daremos um salto muito grande. Por outro lado, o Governo também deixa a desejar em termos de oferecer melhores mecanismos de incentivo a essas atividades. Volto a repetir, o Brasil é considerado um país de baixo nível de inovação tecnológica; é preciso mudar esse quadro e colocarmos o

Brasil nos níveis de médio e alto desenvolvimento industrial.

Além da parte tecnológica, existe todo um aspecto que ainda não estamos muito integrados, que é a parte de tributação e de incentivos fiscais.

**Revista Food Ingredients Brasil** - *Na sua opinião, qual a importância da realização de eventos como a FISA. Eles auxiliam no desenvolvimento da indústria e do mercado alimentício?*

**Luís Madi** - Antes de chegar à resposta final desta pergunta, vou fazer uma breve análise. Existem vários modos de se analisar países em desenvolvimento e países mais desenvolvidos, uma delas é através da idade e da força das suas instituições. Os Estados Unidos, por exemplo, possui universidades que datam de 1800, quer dizer, são universidades sólidas, estratégicas e que já têm modelos fantásticos de desenvolvimento. O Brasil começou agora a ter institutos de pesquisa com idade de 100 a 120 anos, como o IAC, o IPT, ou o próprio ITAL, com 45 anos. Isso significa que estamos entrando nesse processo de solidez.

Uma outra forma de se analisar os países em desenvolvimento e mais desenvolvidos é através do seu sistema de feiras e exposições. A África do Sul, por exemplo, está organizando pela primeira vez uma Food Ingredients, que acontece em 2008. Isso porque é um país que está começando agora um processo de modernização e de consolidação. Isso nos mostra que a realização de feiras como a FISA é extremamente estratégica para o desenvolvimento do mercado de um país, o que é ótimo, principalmente, para a indústria de alimentos, que é o segmento mais estratégico de todos. Não tenho dúvidas de que são nesses eventos onde se começa a processar alimentos, ou seja, nos ingredientes.

**Revista Food Ingredients Brasil** - Atualmente, o ITAL está trabalhando em algum projeto especial?

**Luís Madi** - O ITAL trabalha atualmente em alguns segmentos, com o desenvolvimento de projetos como o SPVINHO, que propõe a revitalização da vitivinicultura no Estado de São Paulo, onde existe um nicho bastante específico que pode estar ligado à renda, à gastronomia e ao turismo, e que apresenta um desenvolvimento de mercado muito grande, com uma fantástica geração de empregos.

O ITAL também está trabalhando no desenvolvimento de embalagens para hortifrutícolas, para o qual criou um processo especial de análise de ciclo de vida, dentro da ISO 14000. Por esse processo, é possível analisar do ponto de vista ambiental, a importância da utilização ou não de diferentes tipos de embalagens para os produtos alimentícios.

Na área tecnológica, estamos trabalhando com o desenvolvimento de produtos específicos, como frutas desidratadas, derivados de soja e de palmito, produtos longa vida, avaliação do ciclo de vida, desenvolvimento de embalagens de papelão, entre outros projetos. Na parte de exportação, estamos trabalhando na produção de derivados de macadâmia que, no Estado de São Paulo, representa 40% da produção do Brasil. É uma produção considerada baixa se comparada a outros produtos, mas que passa a ser uma área importante do ponto de vista de ser um produto com mais algumas empresas com potencial de exportação.

O Tecnolat tem uma forte atuação na área de laticínios funcionais, com o desenvolvimento de novos produtos e processos. Já no CTC, os trabalhos para aprimorar os produtos cárneos nacionais são parte da rotina de seus profissionais.

Em resumo, o ITAL está buscando trabalhar em segmentos que estão

demandando ações onde o mercado não tenha tantos competidores ou não tenha tantos fornecedores. Outro exemplo nesse sentido são os alimentos minimamente processados, uma tendência atual na busca do consumidor por praticidade e alimentos frescos. Nesse segmento, o ITAL desenvolve pesquisas sobre a área microbiológica,

**A realização de feiras como a FISA é extremamente estratégica para o desenvolvimento do mercado de um país, o que é ótimo, principalmente, para a indústria de alimentos, que é o segmento mais estratégico de todos.**

as embalagens e aspectos gerais do processamento.

A atmosfera modificada dirigida à conservação dos alimentos é igualmente um tema que ocupa diversas unidades do ITAL, aplicando a tecnologia a produtos cárneos e a frutas e hortaliças. E principalmente na parte analítica, o Instituto possui uma série de estudos voltados ao acompanhamento e aprimoramento da qualidade do café.

O ITAL desenvolve concomitantemente diversos estudos de grande relevância em suas diversas áreas. Os que citei são apenas alguns passíveis de serem destacados.

**Revista Food Ingredients Brasil**  
- Em sua opinião, qual é o futuro da indústria alimentícia brasileira?

**Luís Madi** - Acredito que o futuro seja muito promissor, porém, o que acontecerá em cada um dos diferentes segmentos do mercado, dependerá de uma série de ações governamentais estratégicas e de ações dos sindicatos e das associações setoriais. Hoje, as associações setoriais, como a ABIA, ABIMA, ABICAB e outras, desempenham um papel fundamental na visualização do crescimento da indústria. Por exemplo, o macarrão, que antigamente tinha uma qualidade razoável no Brasil, de repente deu um enorme salto de qualidade. Poucas pessoas entendem que isso se deve a um trabalho feito pela ABIMA com a implantação de um processo de desenvolvimento e manutenção de qualidade desses produtos no mercado. Um exemplo mais recente é o da cachaça, chamada antigamente de pinga, que era um produto de baixa qualidade, com raríssimas exceções. Hoje, a cachaça que, inclusive, está sendo muito exportada, está disponível no Brasil através de 50 ou 100 marcas de excelente qualidade. Esse salto se deve a implantação de um projeto da FINEP para o estabelecimento de padrões e da melhoria de qualidade da cachaça. Pelos exemplos citados, já podemos ter uma idéia de que as ações complementares do governo e de iniciativas setoriais proporcionarão o crescimento dos diferentes setores da indústria de alimentos.

Além da importância do trabalho integrado entre as instituições de pesquisa, a Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo e as várias entidades setoriais, inclusive, com os organizadores de feiras como a FISA, gostaria de enfatizar a importância da mídia em expor e divulgar o trabalho realizado pelo ITAL. A oportunidade, como a de estarmos hoje conversando, é fundamental para nós, porque completa todo o trabalho que estamos realizando há anos. ■