

## Ciència, producció i consum

Les tres activitats del títol són fonamentals en les empreses que destaquen en el sector alimentari, especialment si pretenen garantir la continuïtat amb el reconeixement de la seva marca.

Una estratègia en les companyies del sector alimentari és diversificar l'oferta amb la incorporació de nous productes a la marca, buscant la fusió amb altres empreses líders, tot mantenint l'atenció en la salut i el benestar dels consumidors, i així aconseguir la seva confiança, tant pels avantatges que ofereix el producte com per les garanties de la marca.

En primer lloc, és fonamental el bon coneixement científic dels ingredients (llet, cereals, cacau, cafè, etc.), el seu aprovisionament i la seva transformació. En segon lloc, cal incorporar els avenços tecnològics que permeten establir i envasar el nou aliment, perquè arribi al mercat en bones condicions.

Podem fer el plantejament al revés, començant per la importància de conèixer el mercat de consum tot detectant les conveniències canviant en el temps i els llocs. Els resultats de l'estudi estimulen la capacitat d'innovació de l'empresa industrial amb voluntat de servei, que busca i finalment incorpora els avenços que ofereixen les diferents ciències i tecnologies, per elaborar l'aliment segons el disseny establert.

A més a més, cal finançar cada una de les activitats i gestionar amb responsabilitat social les experiències acumulades, i molt especialment els recursos humans

necessaris que des d'especialitats professionals molt diverses han de convergir en cada objectiu concret.

Al començament del segle XXI, les perspectives per al sector alimentari són molt interessants. A fenòmens generals com ara la globalització, el creixement de la població, el desenvolupament sostenible i d'altres, cal afegir-hi els avenços en els coneixements sobre la salut de les persones i l'interès per l'assegurament del benestar dels consumidors d'aliments.

Les ciències experimentals troben en el sector alimentari un dels millors camps d'aplicació, i són la base més segura per atendre els reptes que plantegen tant l'oferta com la demanda alimentària.

Com a conclusió, cal estimular la formació de professionals per incorporar-se a equips de treball multidisciplinaris, disposats a col·laborar amb criteris ètics. L'espectre de programes de formació pot ser tan extens com ho és el nombre de subsectors (carn, pa, vi...), tan divers com les activitats a l'empresa (producció, qualitat, activitat comercial...), i tan diferent com les ciències bàsiques que hi convergeixen (biologia, química, enginyeria...). Aquesta amplitud de l'espai de formació alimentària requereix claredat en les ofertes dels programes i en les necessitats d'ocupació en el sector productiu i les administracions.

**JUNTA DIRECTIVA DE L'ACCA**

Doctor Joan Juli Bonet i Sugrañes, *in memoriam*

El passat 20 d'abril ens va deixar el doctor Joan Juli Bonet i Sugrañes, membre del Consell Redactor d'aquesta revista. En nom de l'ACCA, donem testimoni del nostre agraïment per la seva desinteressada col·laboració i el nostre reconeixement a la seva fructífera trajectòria professional, docent i científica desenvolupada a diferents universitats d'Europa, a l'Institut Químic de Sarrià i a l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries.