

Finalistas de Biotecnologia vão fazer estágio no estrangeiro

Pela primeira vez, na história do ensino em Portugal, a totalidade dos finalistas de um curso vão fazer um estágio de seis meses em empresas ou instituições estrangeiras.

Os 28 alunos que frequentam no próximo ano lectivo o 5.º ano do curso de Engenharia Alimentar da Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica vão fazer o estágio numa empresa ou instituição estrangeira, que ocupará todo o primeiro semestre e lhes garante uma formação especializada na área do sector agro-alimentar que escolherem.

Vinhos, laticínios, panificação, açúcar/chocolate, alimentos pré-cozinhados, refrigerantes/cervejas foram as áreas de especialização escolhidas pelos alunos que conseguirão a sua licenciatura em Engenharia Alimentar (e a primeira da ESB) em 1989.

Estados Unidos (University of California-Davis, California State University, University of Wisconsin-Madison e University of Virginia), França (Institut d'Oenologie de Bordeaux, ENSIA - École Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires e IGEP - Institut du Genie des Procédés Agro-Alimentaires), Inglaterra (University of Reading, Harveys of Bristol e Unilever), Irlanda (University of Cork), Bélgica (Université Catholique de Louvain), RFA (Fraunhofer - Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung) e Holanda (Gist-Brocades) são os países onde os finalistas do curso de Engenharia Alimentar farão o seu estágio especializado.

"O apoio de diversas empresas e instituições permite viabilizar um programa de bolsas de estudo e conseguir que a frequência do curso de Engenharia Alimentar não seja limitada por condicionais económicos", afirmou ao *Semanário* Augusto Medina, director da ESB.

Augusto Medina acrescentou que o apoio das empresas e instituições é concretizado numa base individual, "o que permite estabelecer uma ligação empresa-aluno que se considera poder vir a ter reflexos positivos em termos de futuras carreiras profissionais".

No caso concreto do programa de estágios no estrangeiro para os finalistas do curso de Engenharia Alimentar, orçamentado em cerca de 20 mil contos, é financeiramente apoiado por um grupo de

empresas e instituições (Unicer, Fima, Sogrape, Ferreira, Imperial, Arsopi, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, etc.) e ainda pelos programas comunitários Comett e Erasmus.

Empresas rondam a escola de que precisam

A ligação entre a Escola Superior de Biotecnologia e a comunidade empresarial é bastante intensa, o que não é de estranhar se tivermos em conta que a iniciativa de criação da escola partiu de um grupo de empresas e instituições, com interesses no sector alimentar.

Criar uma escola que formasse os técnicos de que elas próprias necessitavam foi um dos objectivos que presidiu à constituição da Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa.

Agros, Alco, Arsopi, Barbosa & Almeida, Barrós Queiroz, Banco de Fo-

ramento Nacional, Banco Português de Investimento, CAICA - Complexo Agro-Industrial do Cachão, Carnes Primor, Ciba-Geigy Portuguesa, Cockburn Smiths, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, Conselho, Fima, Gist Brocades, Imperial, Instituto de Vinho do Porto, Lacto-Lusa, Marie Elisabeth, Moutados, Nestlé, RAR, Sociedade de Vinhos Borges, Sogrape, Sonae, Ucanorte, Unicer e Vieira de Castro & Filhos são as empresas e instituições fundadoras da Associação para a Escola Superior de Biotecnologia, criada por escritura pública em Outubro de 1984.

A licenciatura em Engenharia Alimentar constitui o primeiro grande ob-

jectivo da ESB e os primeiros licenciados deste curso sairão, no final do ano lectivo de 88/89, da escola.

Certificação de qualidade de matérias-primas

Para além da licenciatura de Engenharia Alimentar, a ESB desenvolve actividades de investigação nos seus laboratórios, prestando apoio analítico às empresas industriais, designadamente na certificação de qualidade de matérias-primas e de produtos.

"As actividades de investigação e desenvolvimento constituem prioridade fundamental nos planos da Escola Superior de Biotecnologia", refere o seu director, acrescentando que, considerando a particular atenção que a ESB presta ao sector agro-alimentar, foi definido um conjunto de prioridades de actuação que abrange, fundamentalmente, três domínios - caracterização de matérias-primas e de produtos de origem portuguesa, modernização de processos industriais instalados e desenvolvimento de novas alternativas que permitam a redução dos custos e o aumento do valor acrescentado e, ainda, a organização de bases de dados que permitam o fácil acesso à informação relevante para o sector agro-alimentar.

A promoção de cursos especializados de curta duração, orientados por prestigiados docentes estrangeiros e dirigidos a técnicos de empresas do sector agro-alimentar, é outra das vertentes da actividade da ESB que, suplementarmente, participa activamente em diferentes programas promovidos pela Comissão das Comunidades Europeias, designadamente os programas Erasmus e Comett.

Jorge Fiel

forma w. estrangeiros

esc. sup. Biotecnologia - Univ. Católica - Porto