



FORMAÇÃO INCIDE SOBRE ÁREAS DE EXCELÊNCIA DE CADA REGIÃO

Politécnicos de Leiria, Bragança e Viana do Castelo criam licenciatura com mobilidade em Engenharia Alimentar



Uma licenciatura em Engenharia Alimentar que inclui mobilidade é a nova aposta dos Politécnicos de Leiria, Bragança e Viana do Castelo. Trata-se de uma licenciatura pioneira no país, que decorre em simultâneo nos três politécnicos, e que, além da formação científica e técnica de base e da interação com o tecido empresarial e industrial de cada região, leva os estudantes em mobilidade para aquisição de competências nas áreas em que cada instituição é especialista – laticínios e vinhos em Viana do Castelo, recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais em Leiria (Peniche) e carnes e azeite em Bragança.

Rui Ganhão, coordenador da licenciatura em Engenharia Alimentar no Politécnico de Leiria, salienta que “a licenciatura responde às necessidades do mercado, que carece de oferta de mão-de-obra especializada em Portugal”. Terá uma duração de três anos, e envolve, no primeiro ano, preparação geral base na instituição de origem, e nos três semestres seguintes, mobilidade dos estudantes, para aquisição de competências nas áreas específicas de cada região/instituição. “Trata-se de uma licenciatura que tem como suporte a metodologia de ‘project based learning’, que pretende que haja uma participação ativa na aprendizagem, e por isso, eminentemente prática”, explica o docente.

Otimizar o processo de aprendizagem

Com o modelo de mobilidade criado, pretende-se alargar e otimizar o processo de aprendizagem, beneficiando da excelência de cada instituição no que respeita às diferentes tecnologias setoriais que a licenciatura abrange: tecnologias de laticínios, dos vinhos e outras bebidas alcoólicas, lecionadas no terceiro semestre na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Politécnico de Viana do Castelo; tecnologias dos recursos alimentares marinhos, hortofrutícolas e cereais, lecionadas no quarto semestre na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar do Politécnico de Leiria (em Peniche); e tecnologias de carnes e produtos cárneos, azeite, azeitona e óleos

vegetais, lecionados no quinto semestre na Escola Superior Agrária do Politécnico de Bragança.

Durante a mobilidade, o alojamento dos estudantes fica a cargo da instituição receptora. No sexto e último semestre da licenciatura os estudantes regressam à instituição de origem, por forma a interagirem, no âmbito de estágio ou projeto, com o tecido empresarial regional, no desenvolvimento de produtos ou processos adequados às necessidades do mercado.

Rui Ganhão refere que a formação resulta da procura e necessidade do mercado e da indústria alimentar, “seja para desenvolvimento, implementação, melhoria e gestão de processos de transformação, conservação, controlo da qualidade, e distribuição de produtos alimentares, seja na implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar, ou em termos de inovação e pesquisa de formas alternativas de aproveitar os produtos alimentares, materializada na já longa e profícua relação das escolas com a indústria, e no seu contributo para a invenção de novos produtos alimentares”.

“Os estudantes só têm a ganhar em apostar nesta área emergente, que necessariamente crescerá nos próximos anos, além de ganharem uma formação sólida em áreas da indústria alimentar típicas do nosso país ‘in loco’”, acrescenta o responsável. “Trata-se de uma formação cuidadosamente preparada por três instituições de ensino superior, com um know-how agregado absolutamente diferenciador, e que conta com o apoio da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA) e da Associação do Cluster Agroindustrial do Centro (INOVCLUSTER)”.

A licenciatura tripartida em Engenharia Alimentar entra em funcionamento já em setembro, sendo as provas de acesso um dos seguintes pares: Matemática / Física e Química ou Matemática / Biologia e Geologia (em aprovação).

O Politécnico de Leiria e o Politécnico de Viana do Castelo abrem também no próximo ano letivo o mestrado em Engenharia Alimentar, que permitirá o prosseguimento de estudos na área.