

Curso é ministrado pelo Instituto Politécnico de Bragança na Didáxis

Em Famalicão estuda-se Tecnologia Alimentar

O curso Técnico Superior Profissional (CTeSP) em Tecnologia Alimentar está em funcionamento no Instituto Politécnico de Bragança (IPB) desde 2015, mas desde setembro de 2018 entrou em funcionamento na Didáxis, em Vale de S. Cosme, no concelho de Famalicão.

De acordo com a Estratégia de Investigação e Inovação para uma Especialização Inteligente, definida para Portugal para o período 2014-2020, o Agroalimentar foi identificado como uma das quinze prioridades estratégicas inteligentes, englobado num dos cinco eixos temáticos onde Portugal revela vantagens competitivas existentes ou potenciais.

Neste sentido, as prioridades estratégicas específicas de cada região mostram que, para a região Norte, o tema prioritário “Agroalimentar” aparece com nível 3, num total de 4. Assim, um dos objetivos para a região é a dinamização da economia através do incentivo à atividade empresarial, visando a instalação de novas empresas e a criação de postos de trabalho.

De acordo com a diretora do CTeSP em Tecnologia Alimentar, Clementina Santos, as estratégias e ações futuras de promoção e desenvolvimento territorial, em Famalicão, passam, sobretudo, pela melhoria nos níveis de qualificação da população.

A perceção da importância do setor das Industrias Alimentares, tanto do ponto de vista do número de empresas, como da produção e da mão de obra empregue, vem intensificar a necessidade de uma formação escolar sólida nesta área. “Esta formação deve contribuir, por um lado para o reforço do desenvolvimento e internacionalização das empresas existentes, e por outro, para identificar e desenvolver novas oportunidades de negócio que valorizem os produtos agroalimentares e a criação de novas empresas”, afirma a responsável pelo curso.



Curso prepara técnicos com forte formação tecnológica na área alimentar

Como funciona o CTeSP em Tecnologia Alimentar?

O total de candidatos para o plano de estudos em Famalicão no ano letivo 2018/2019 foi de 28 candidatos, sendo 24 de primeira opção (19 na primeira fase de candidaturas, 4 na segunda fase e 1 na terceira fase). No presente ano letivo, encontram-se inscritos em Famalicão um total de 15 alunos.

O CTeSP em Tecnologia Alimentar inclui 4 semestres de formação, sendo que o 4º semestre é dedicado à formação em contexto de trabalho (estágio). Por seu turno, com o estágio pretende-se que o formando possa colocar em prática os conhecimentos teórico-práticos adquiridos ao longo da componente curricular da formação, integrando os conhecimentos fundamentais, especializados e profundos das várias áreas científicas de formação.

Neste sentido, estão previamente estabelecidos protocolos com empresas e instituições de acolhimento dos formandos, sem prejuízo de outros protocolos possam vir a ser estabelecidos, caso se considere necessário.

De resto, os titulares de um diploma de CTeSP podem prosseguir os seus estudos no ensino superior, podendo para o efeito concorrer à matrícula e inscrição nos cursos de licenciatura do IPB, ao abrigo do disposto no regulamento dos concursos especiais de acesso ao ensino superior.

Formação a pensar no mercado de trabalho

O CTeSP em Tecnologia Alimentar prepara técnicos com forte formação tecnológica na área alimentar, aptos a desenvolver funções de desenvolvimento tecnológico e operacional.

O plano de estudos confere um perfil profissional vocacionado para trabalhar (processar/transformar) as matérias-primas alimentares, de forma a convertê-las em produtos com qualidade, sendo atrativos para o consumidor.

Através da formação teórica aliada a uma sólida componente prática, o curso confere aos formandos, como sublinha a diretora Clementina Santos, “elevadas competências na aplicação de técnicas e metodologias que permitem o desenvolvimento de atividades em qualquer unidade industrial ou artesanal do ramo, tais como unidades de produção de enchidos e outros produtos cárneos, unidades de processamento de cereais e hortofrutícolas, adegas, queijarias, mata-douros, moagens”.

Além disso, os formandos poderão, depois, também desempenhar funções diversas em associações de produtores, cooperativas agrícolas, empresas de embalagem, comercialização e/ou de distribuição de géneros alimentícios.

Neste curso, o objetivo é preparar e formar profissionais capazes de integrar e dinamizar atividades de controlo e processamento alimentar em unidades agroindustriais e artesanais.

Como revela a diretora do CTeSP em Tecnologia Alimentar, Clementina Santos, para muitos dos formandos, a formação em contexto de trabalho, ou seja o estágio, que é realizada no 4º semestre do curso, abre portas para que “possam integrar as instituições que os acolhem”. Para outros, dá-lhes “as valências necessárias para trabalhar nas empresas familiares ou criar o seu próprio negócio”.

Famalicão vive “Dias à Mesa”

Com o Carnaval chega, como é sabido, também o “Domingo Gordo”, dia de mesa farta, com o Cozido à Portuguesa a assumir especial destaque. Os excessos da carne refletem-se também na folia do entrudo, e em Famalicão, o município tira partido desta conjugação de tradições com o arranque da iniciativa gastronómica “Dias à Mesa”, dedicada ao Cozido à Portuguesa.

A tradição é antiga e resultava da matança do porco realizada por altura do Natal em que as carnes mais gordas eram cuidadosamente guardadas e salgadas pelas famílias para serem saboreadas por esta altura.

É hoje, quinta-feira, pelas 14h30, que abre na Praça D. Maria II, o Mercado dos Fornecedores, com a participação de mais de dez expositores com produtos locais, dos enchidos, aos queijos, vinhos verdes e outros prazeres gastronómicos. Segue-se pelas 15h30 a apresentação pública da Estratégia de Desenvolvimento Famalicão Turismo 2020.

Entretanto até domingo, dia 3, catorze restaurantes do

concelho irão promover o Cozido à Portuguesa como prato principal. No domingo, pelas 14h30, haverá ainda animação de rua proporcionada pela Associação de Tocadores e Cantadores ao Desafio Famalicense.

Segundo o presidente da Câmara Municipal, Paulo Cunha, os Dias à Mesa são “um novo projeto turístico com dimensão horizontal, que junta a gastronomia com outros atrativos, chamando até Famalicão mais visitantes e com maior permanência”.

Ao todo, serão oito fins-de-semana gastronómicos que conjugam os melhores paladares com uma agenda cultural e desportiva animada, proporcionando aos visitantes uma experiência completa dos sentidos, com sabores únicos e muitos divertimentos.

Para o autarca, o objetivo é “fazer desta iniciativa uma atividade permanente e não ocasional. Não queremos que seja uma atividade do inverno ou do verão, queremos que seja do ano inteiro”.

