

“Massa crítica para empresas mais competitivas”

O Instituto Superior de Agronomia, uma das escolas da Universidade Técnica de Lisboa, é um bom exemplo ao nível do ensino e da investigação de excelência. Face às exigências do mercado e à importância económica do sector vitivinícola, a especialização e o futuro mestrado em Viticultura e Enologia, no âmbito do 2º Ciclo do Tratado de Bolonha, apresenta-se cada vez mais como uma mais-valia para os formandos e para o próprio país.

Em Portugal, a produção vinícola é uma das áreas económicas mais importantes da agro-indústria, representando mais de 20 por cento do valor líquido gerado pelas actividades agrícolas. Da procura de novos padrões de qualidade e produtividade por parte das empresas, nomeadamente no que concerne aos desafios específicos da produção enológica nacional, sai reforçada a necessidade de formação de jovens com qualificação especializada, polivalente e com competências tecnológicas e de gestão.

Nesta perspectiva, o Instituto Superior de Agronomia (ISA) tem vindo a assumir-se como uma entidade de referência, não só pela sua tradição ao nível do Ensino, mas também pela sua consolidação como promotor de um ensino e de uma investigação de excelência no domínio vitivinícola.

“A experiência e a investigação a nível internacional, a cooperação com centros internacionais de ensino e investigação, o intercâmbio constante com as empresas (não só através de estágios para os alunos como de projectos de investigação e desenvolvimento conjuntos) traduzem-se no bom desempenho dos profissionais formados por esta instituição e são excelentes medidores da qualidade do nosso trabalho”, refere Olga Laureano, docente do sector de enologia do departamento de agro-indústrias e agronomia tropical do ISA. Deste modo, a formação em Viticultura e Enologia procura desenvolver nos formandos espírito crítico, criatividade e capacidade de iniciativa, possibilitando a análise e compreensão de problemas complexos, bem como a aquisição de uma visão integrada do sector vitivinícola na economia mundial. Este trabalho, para além do sector de Enologia, é levado a cabo por vários outros sectores do ISA, desde a viticultura à economia, passando pela protecção de plantas, microbiologia e ambiente numa óptica das ciências de engenharia.

A investigação em enologia tem como objectivos estratégicos gerar conhecimento no domínio da química e tecnologia enológica e a sua respectiva difusão internacional; contribuir para a formação técnico-científica de jovens investigadores e estudantes a diferentes níveis; desenvolver colaborações/parcerias inter-instituições de âmbito nacional e internacional e promover interacção com os agentes económicos.

Esta filosofia ir-se-á manter e “sairá reforçada com a adequação ao Processo de Bolonha”, salienta a mesma investigadora, explicando que “a actual articulação com uma rede de universidades europeias permitiu que muitas das medidas adoptadas por Bolonha já estivessem a ser praticadas. Por exemplo, a especialização em Viticultura e Enologia



Jorge Ricardo da Silva, Olga Laureano e Isabel de Sousa, docentes do ISA.

que, neste momento, está no seu último ano lectivo, transfere-se agora para o 2º Ciclo (Mestrado), o que no caso dos alunos do ISA será uma mais-valia pois terão ainda a possibilidade de fazer a sua formação no âmbito da rede de Universidades Europeias a que pertencemos (ENSAMontpellier e ENITA Bordeaux; Universidade Politécnica de Madrid; Universidades de Giessen e Wiesbaden e Instituto de

FORMAÇÃO EM VITICULTURA E ENOLOGIA
(2º ciclo – Mestrado)

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

Aquisição de **COMPETÊNCIAS** para:

- Concepção, planeamento e gestão das diferentes Práticas Enológicas, em função das características predefinidas do produto final
- Desenvolvimento de uma Estratégia de gestão integrada
- Desenvolvimento da Experimentação na empresa

ÁREAS DE FORMAÇÃO



O Vinho



A Vinha



ENSINO EM VITICULTURA E ENOLOGIA (2º ciclo - Mestrado)

UNIDADES CURRICULARES

Controlo Físico-químico e Sensorial de Vinhos
Microbiologia Enológica
Vinificação

Fundamentos de Viticultura
Conservação e Estabilização de Vinhos
Viticultura

Viticultura Avançada
Derivados e Subprodutos do Uva e Vinho
Engenharia Enológica

Estágio em Empresa
Análise e Planeamento de Projectos
Gestão e Marketing em Vitivinicultura

Dissertação



Investigação no Ensino Superior

Geisenheim; Universidades de Pisa, Turim, Milão, Udine, Verona, Pádua e Palermo) e se o pretenderem, obter um duplo diploma”.

Entre os vários projectos actualmente em desenvolvimento no sector de enologia, Jorge Ricardo da Silva, docente do Instituto, destaca a pesquisa da “interacção entre os compostos fenólicos do vinho tinto e as substâncias extraíveis das madeiras durante a maturação do vinho, a influência de algumas práticas enológicas na qualidade do vinho produzido, a utilização de biosensor para um controlo online da fermentação alcoólica no vinho e a colaboração nos trabalhos da selecção massal/clonal de cerca de 70 variedades de castas portuguesas, tendo em vista a melhoria do produto final, o vinho”.

Motivações várias levam licenciados de diversas áreas a procurar a especialização em Viticultura - Enologia

Reconhecendo a existência de algum desconhecimento do público em geral relativamente ao que é desenvolvido ao nível do ensino e da investigação em viticultura e enologia pelo ISA, a docente Isabel de Sousa salienta que, contudo, o número de candidatos tem vindo a aumentar, inclusive “por parte de pessoas que têm formações noutras áreas e que decidem apostar numa formação em enologia. Engenheiros civis, informáticos, médicos, veterinários, economistas e até jornalistas têm assim recorrido ao Instituto Superior de Agronomia para fazer a especialização ou concluir o mestrado connosco”.



Laboratório do sector de enologia.

Um crescimento que o ISA tem gerido, estabelecendo um “numerus clausus” para que a formação anual não exceda o mercado de trabalho. “Procuramos fazer uma formação em consonância com a indústria. Não queremos formar alunos para o desemprego. Queremos formar massa crítica, de qualidade, que incorpore inovação para o sucesso das empresas”, conclui Olga Laureano. *