

# ***Palestra Biotecnologia***

---

**Inês Rodrigues Lopes**

**12ºB, Nº11**

Independentemente do curso que escolhamos nunca estamos restritos a uma temática ou assunto, uma vez que, existem inúmeras especializações diferentes nas mais variadas áreas. Aquilo que realmente interessa é gostarmos do que fazemos.

Estas foram as duas principais conclusões que retirei da palestra que tive o prazer de assistir na passada sexta-feira (23 de outubro), dinamizada por Pedro Fernandes, um antigo aluno da Escola Secundária Viriato, atualmente formado em Biotecnologia Alimentar e doutorado em Ciência, Tecnologia e Nutrição de Alimentos pela Universidade de Aveiro.

Durante a sua apresentação deu-nos a conhecer imensos projetos de grande interesse que ele e a sua equipa têm vindo a desenvolver para resolver problemas nas mais diversas áreas. Deste modo, surpreendeu-nos muitíssimo com a quantidade de soluções que foram capazes de criar para garantir a máxima sustentabilidade dos processos envolvidos na produção de alimentos. Entre os quais se destacaram:

- ✓ Ao nível do reaproveitamento de subprodutos
  - produção de sidras (a partir do bagaço de maçã, subproduto gerado no fabrico do sumo de maçã);
  - criação do fermentado de aquafaba (através do fluído que envolve o feijão enlatado);
  - fabrico de embalagens e microcápsulas para medicamentos (com as leveduras descartadas no processo cervejeiro).
- ✓ Ao nível da inovação e otimização dos recursos naturais
  - utilização de amido (quitosana) para criar um substituto do plástico.

Deste modo, aprendi imenso com esta experiência.

Por um lado, descobri que, ao contrário daquilo que pensava, os cursos são muito transversais a vários temas e, por exemplo, apesar do Pedro trabalhar a nível do setor alimentar, muitos dos seus projetos têm uma vertente muito ligada à

sustentabilidade e preservação do ambiente existindo uma grande preocupação em reduzir a pegada ecológica da produção alimentar.

Percebi que mais do que saber a teoria é importante desenvolvermos um espírito criativo e inovador para conseguirmos corresponder ao que nos é pedido nos nossos empregos futuros.

Por outro lado, também comprovei que na vida existe tempo para tudo. E, assim sendo, devemos aproveitar cada oportunidade que a vida nos dá (como viagens, bolsas de Erasmus, cooperação com colegas de outras áreas) para nos enriquecermos mais a nível pessoal.

Para concluir, queria dizer que adorei a palestra e que percebi que, apesar de ainda não saber o que amanhã poderei ser a nível profissional, existem muitas possibilidades e para fazer a escolha certa tenho simplesmente de seguir o que sei que me fará sentir feliz e realizada.

P.S – Aprendi também a cozinhar um novo alimento vegano que adorei. Já fiz a minha primeira receita- BROWNIES (em que em vez de utilizar ovos, utilizei aquafaba de grão de bico). Servi a toda a minha família e ninguém deu conta que não levava ovos mas sim água de cozedura de feijão. 😊