

COIMBRA

Instituto Politécnico de Coimbra trouxe prémio da Euroweek



A equipa que representou Coimbra na Suécia

SUÉCIA O Instituto Politécnico de Coimbra (IPC) esteve na Suécia a participar na Euroweek 2014 e recebeu o prémio "Best project paper", com o projecto "A green key to smart cities - application of microalgae in our everyday life". Este trabalho foi desenvolvido por docentes e alunos do Instituto Superior de Contabilidade e Administração de Coimbra (IS-CAC), e também pela Brno University of Technology da República Checa e a Indutec asbl/vzw da Bélgica, instituição responsável pelo projecto. O prémio, segundo o Instituto Politécnico, «vem reafirmar a capacidade de organização, tra-

balho em equipa e comunicação de alunos e docentes do IPC num contexto internacional».

A Euroweek - European Week Conference «é uma das mais notáveis iniciativas que se realiza anualmente no contexto da Rede Prime (Professional Inter-University Management for Education Network)», sublinha o IPC, acrescentando que o evento tem como principal objectivo «acrescentar valor ao conhecimento académico de cada aluno, abrir-lhes perspectivas de relacionamento e oportunidades de emprego ao nível europeu». Trata-se, refere ainda, de uma semana de intercâmbio de projectos e experiências desenvolvidas por equipas internacionais, cada equipa com três países.

A próxima European Week vai decorrer na University of Economics em Katowice, Polónia, de 19 a 25 de Abril de 2015. «

EHTC "pisca o olho" a novos alunos com maratona de 25 horas

Open Day & Night Escola de Hotelaria e Turismo abriu portas e propôs actividades a mais de 800 pessoas



Visitantes de todas as idades puderam aprender, por exemplo, a fazer sumos e batidos

Ana Margalho

O dia tem 24 horas, mas a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) conseguiu esticá-lo mais uma hora e abrir portas a toda a comunidade durante 25 horas de actividades "non stop", para todos os gostos e idades, que terminaram hoje de manhã, com os "resistentes" a deliciarem-se com o pequeno-almoço preparado nos workshops realizados de madrugada e os gaiteiros a dar a alvorada.

Um dia de festa, que é comum a todas as escolas de hotelaria e turismo do país, mas que a de Coimbra, que este ano comemora 25 anos, quis que fosse especial e se prolongasse pela noite dentro, com workshops de grelhados e sangrias, um jantar cheio de animação, uma peça de teatro, pelos actores d' O Teatrão, e até uma caminhada nocturna, para dar apetite (e energia) para a madrugada, passada a participar em oficinas de pastelaria, cozinha e padaria de pequeno-almoço, disponíveis para o público em geral que quisesse participar.

E foram muitos os interessados. Sandra Simões, técnica de formação da EHTC, garan-

tiu que, durante as 25 horas, mais de 800 pessoas participaram no vasto programa de actividades, sublinhando o facto de os vários workshops previstos, cuja participação necessitava de marcação, terem lotação esgotada, mesmos os das horas tardias.

«Só nos workshops da madrugada há mais 55 pessoas inscritas», adiantou, satisfeita pela adesão a uma iniciativa que pretende "pisca o olho" a futuros alunos e formandos, dos vários cursos e workshops que se realizam, ao longo do ano lectivo, na EHTC. «Acima

Open Day & Night faz parte do programa das comemorações dos 25 anos da Escola de Hotelaria

de tudo, queremos convidar os jovens, de escolas de todo o país, a virem ver o que fazemos», continuou a responsável.

Francisco foi um desses jovens. Com 17 anos, o aluno da Escola Secundária Marques de Castilho, em Águeda, no Curso Profissional de Restaurante e Bar, confessou a sua surpresa com a oferta existente na EHTC e não escondeu que vir a ser aluno da escola é «uma hipó-

tese» que gostaria muito que se concretizasse. «Vir aqui foi uma forma de conhecermos melhor o dia-a-dia da escola», continuou o aluno, apoiado pela professora, Inês Rocha, que elogiou não só a formação que se faz na EHTC, mas também a ideia do "Open Day & Night", por permitir «participar numa diversidade imensa de workshops e formações» que são «um incentivo» para os jovens que querem trabalhar nesta área no futuro.

Aprender cake design, a fazer bolos e bolinhos, os segredos das ervas aromáticas e das flores comestíveis, a fazer sumos e batidos, ver como se abre uma garrafa a fogo ou preparar sushi foram apenas algumas das muitas actividades disponíveis nestas 25 horas que tiveram a decorrer, permanentemente, uma mini feira do livro, um mercado de produtos tradicionais ou ainda, para os mais aventureiros e corajosos, actividades mais radicais, como slide, rappel, tirolesa e tiro com arco, orientadas pelos alunos do curso de Turismo de Ar-Livre, que arrancou este ano lectivo, com a colaboração da empresa DNA Aventura. E foram muitos os que se aventuraram. «

SERENATA EM DIRETO

8 DE MAIO | 23:30

TRANSMISSÃO TELEVISIVA GRATUITA EM
WWW.COIMBRACANAL.COM

E NO MEO KANAL
CANAL 154616

COIMBRA
CANAL

RM
produções

Diário de Coimbra



sopo.pt

MEO | Kanal