



Praktyki absolwencyjne Erasmus+

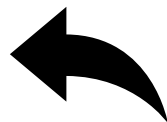


Oeiras, Portugalia

OLGA RZESZUTEK

Sierpień 2023 – Luty 2024

Portugalia po raz drugi

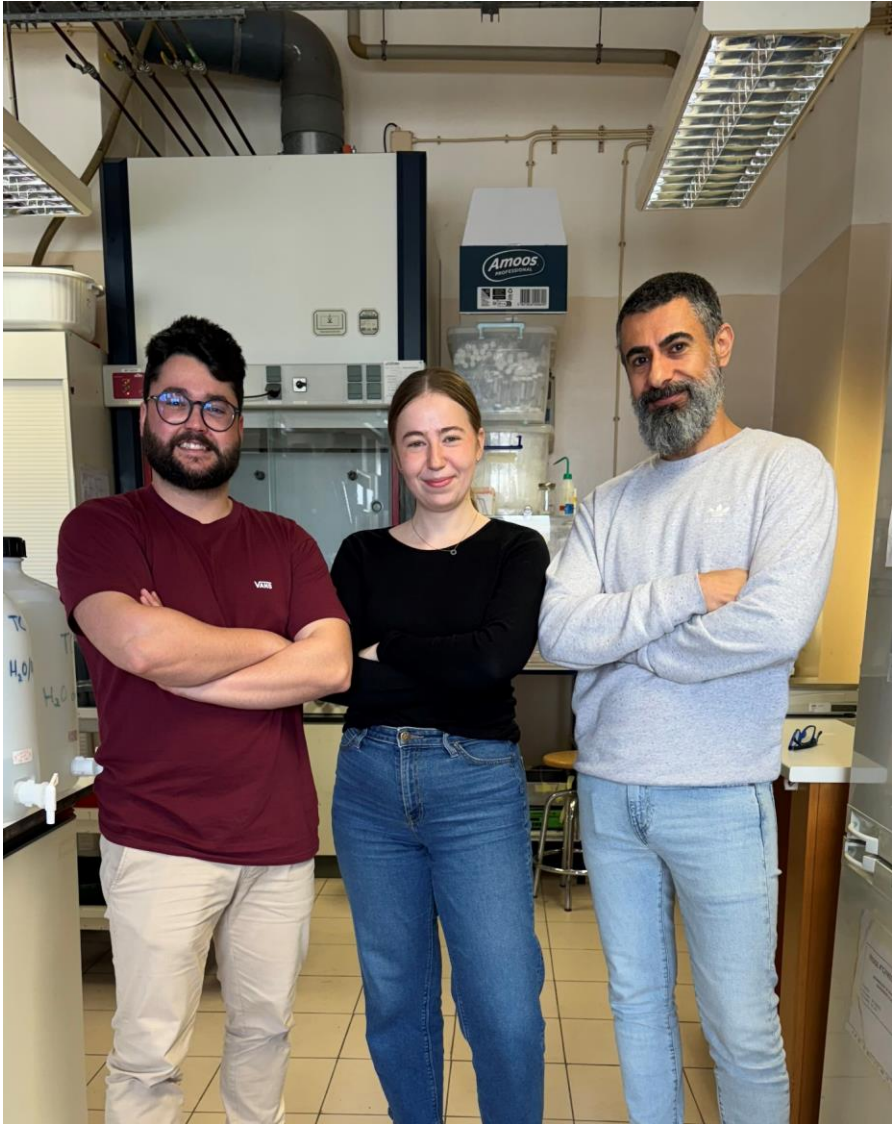


Nazywam się Olga Rzeszutek. Po zdobyciu tytułu inżyniera, zdecydowałam przeznaczyć 10 miesięcy na zdobywanie praktycznych umiejętności dzięki stażom Erasmus+.

Na kolejnych slajdach przedstawię moje półroczne praktyki w Portugalii. Mogę to określić swoistym „powerotem do korzeni”, gdyż był to kraj, który już poznałam podczas mojego pierwszego, dwumiesięcznego stażu w Lizbonie, również pod sztandarem Erasmus.



Praktyka – samodzielny research w instytucie naukowym



Instytut: iBET, największy prywatny instytut non-profit w Portugalii w obszarze biotechnologii

Moje zadanie: wsparcie w części mikrobiologicznej doktoratu:

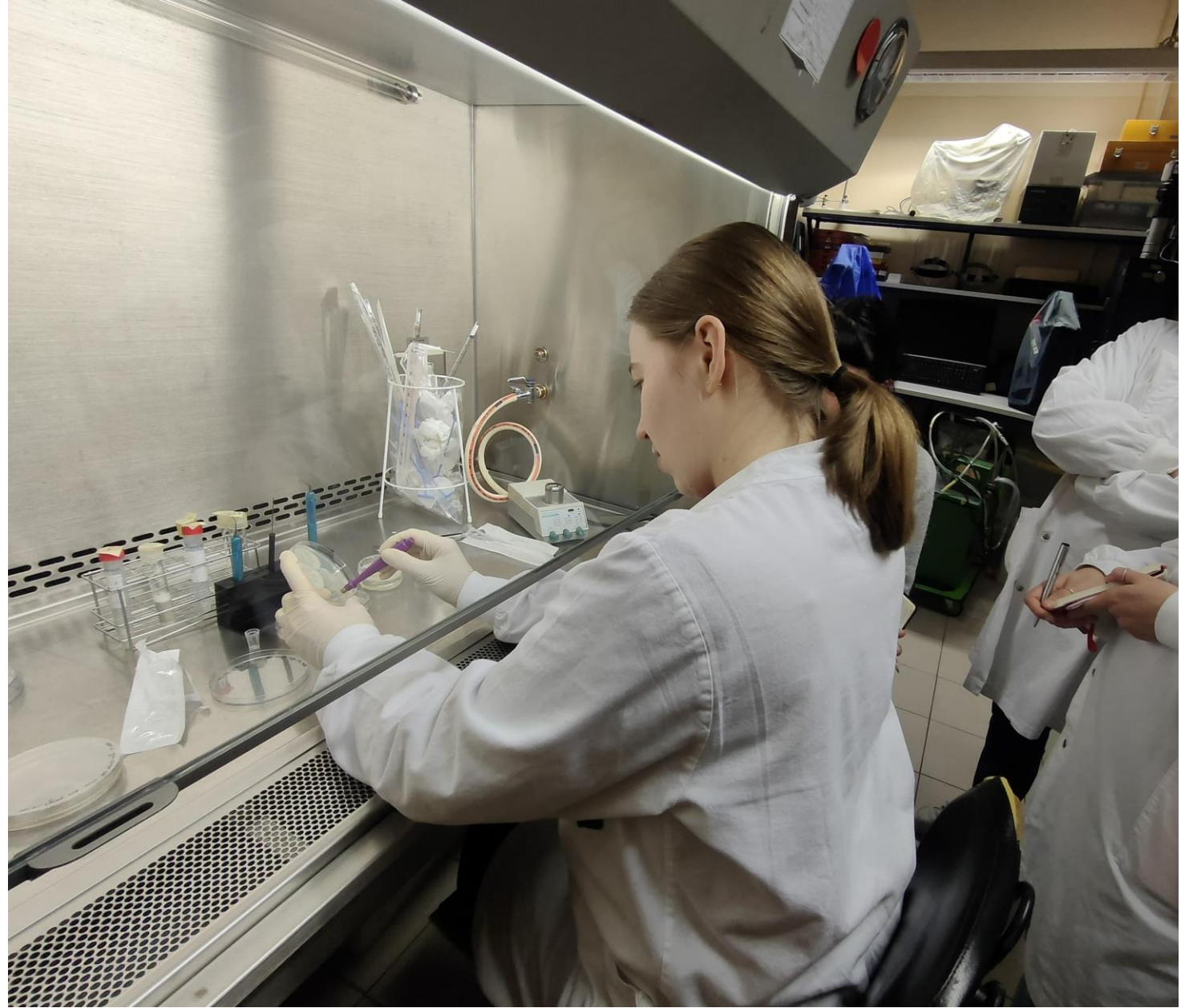
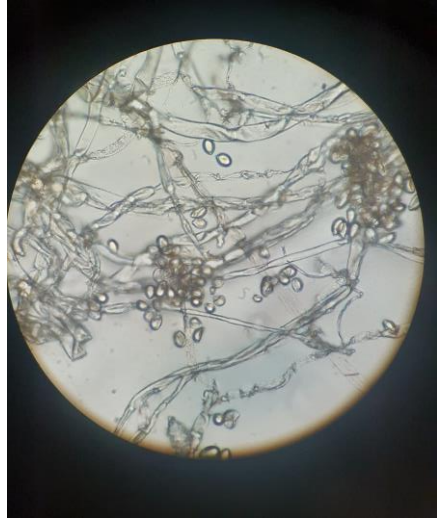
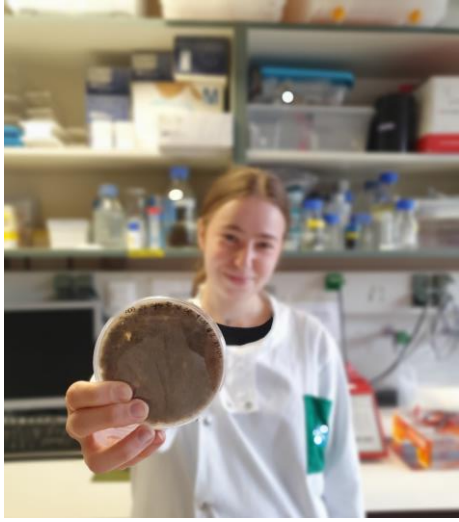
"Valorization of wine making waste streams towards a biobased novel pesticide".

- Badanie ekstraktów z odpadów winiarskich (pulpa, gałązki) pod kątem ich działania grzybobójczego.
 - Praca z pleśnią *Botrytis cinerea*, znaną również jako Gronowiec szary.

Doświadczenie:

- Wykorzystanie i rozwój umiejętności mikrobiologicznych zdobytych podczas poprzednich praktyk
- Standaryzacja protokołów i umiejętności planowania własnej pracy.

Po lewej doktorant João; po prawej nasz supervisor, Frédéric vel doudou



TWORZENIE ILUSTRACJI

Poisoned food method

Qualitative research

3.6. Poisoned food method

This technique is primary used for investigating antifungal activity of plant extracts, inoculating the fungi under study aseptically at the centre of the plates. After a certain incubation period at a certain temperature being contingent on the tested substances, the extent of fungal colonies in the control and poisoned plates are measured (Ankith et al., 2017; Balouiri et al., 2016; Prashith Kekuda et al., 2017; Pushpavathi et al., 2017).

<https://doi.org/10.1016/j.micres.2021.126867>



This test as a really convenient way to test the presence of antifungal activity of the extracts and partially its strength.

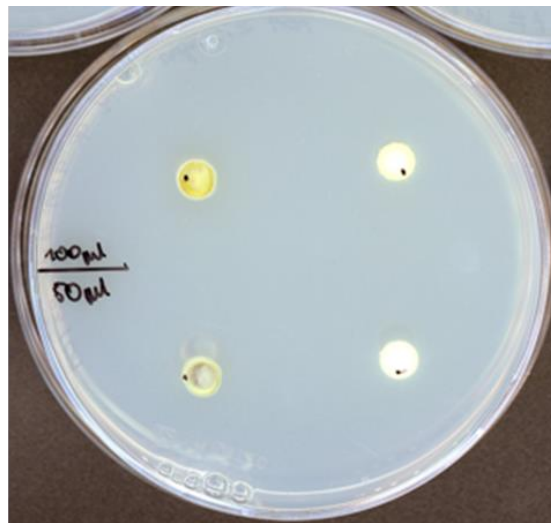
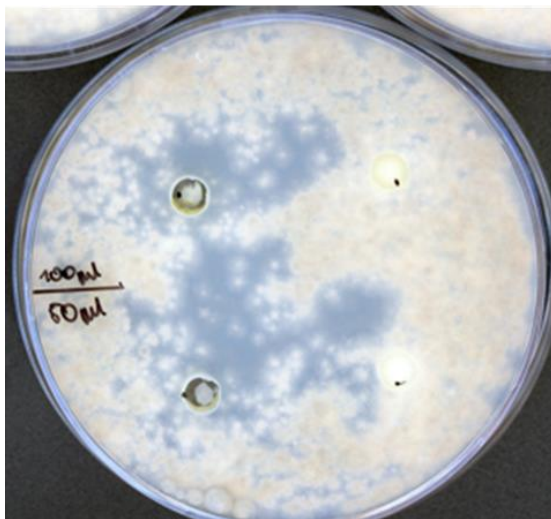


Click to add text

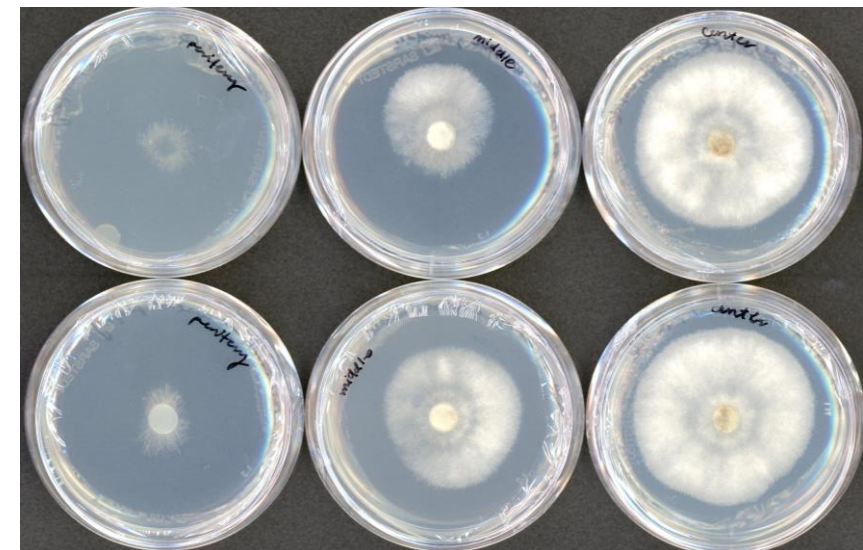
ANALIZA WYNIKÓW

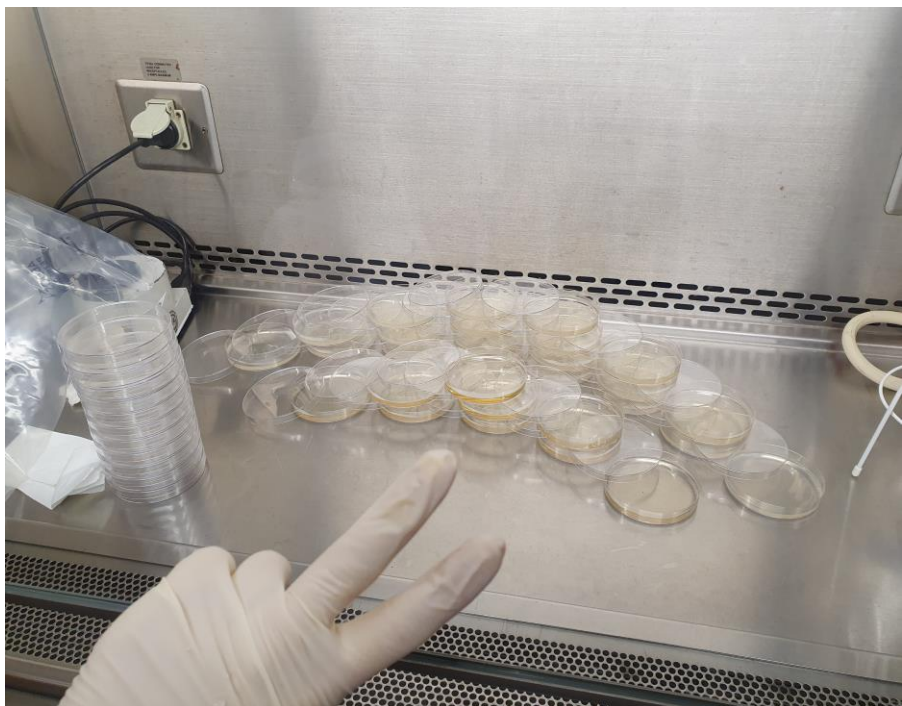
Sample name	Assay type	Solvent	Biomass	Extract concentration in assay (mL/mL of PDA)	@ 48h Mycelium growth radius Average (mm)	@ 48h Better than growth control?	@ 48h Better than corresponding solvent?
Growth Control	Sample mixed in agar	-	-	-	3,75	0,00	0,00
Positive control	Sample mixed in agar	-	-	-	0,68	-3,08	-3,08
50 µl concentrate pesticide	Sample mixed in agar	-	-	-	7,23	3,48	0,67
Acetone	Sample mixed in agar	Acetone	-	0,500	6,55	2,80	-0,67
Acetone	Sample mixed in agar	Acetone	-	0,125	7,38	3,63	0,00
Extract #09	Sample mixed in agar	Acetone	Red pomace	0,500	0,00	-3,75	-6,55
Extract #09	Sample mixed in agar	Acetone	Red pomace	0,250	0,00	-3,75	-7,23
Extract #09	Sample mixed in agar	Acetone	Red pomace	0,125	0,00	-3,75	-7,38
Extract #16	Sample mixed in agar	Acetone	Red stems	0,500	0,88	-2,88	-5,68
Extract #16	Sample mixed in agar	Acetone	Red stems	0,250	0,00	-3,75	-7,23
Extract #16	Sample mixed in agar	Acetone	Red stems	0,125	0,00	-3,75	-7,38
Extract #21	Sample mixed in agar	Acetone	White pomace	0,500	4,28	0,53	-2,28
Extract #21	Sample mixed in agar	Acetone	White pomace	0,250	3,60	-0,15	-3,63
Extract #21	Sample mixed in agar	Acetone	White pomace	0,125	5,68	1,93	-1,70
Extract #15	Sample mixed in agar	Acetone	White stems	0,500	0,00	-3,75	-6,55
Extract #15	Sample mixed in agar	Acetone	White stems	0,250	0,00	-3,75	-7,23
Extract #15	Sample mixed in agar	Acetone	White stems	0,125	0,00	-3,75	-7,38

WELL DIFFUSION METHOD + DISC DIFFUSION METHOD



POISONED FOOD METHOD





Częścią pracy naukowców zajmujących się algami, jest pozyskiwanie wody morskiej do ich hodowli.



Poza
instytutem, ale
w jego ramach

- iBET dba o swoich naukowców. Wewnątrz instytucji istnieją grupy należące do inicjatywy **iBET Move**, które zrzeszają miłośników ruchu. Sama uczęszczałam na zajęcia z pilatesu i breakdance'u.



Szydełko i inne

- Działało także kółko **tricô**, czyli robótek ręcznych, do którego wprowadziła mnie Teresa – szefowa laboratorium.
- W jego ramach przygotowałam także dekoracje świąteczne do wspólnej sali jadalnej instytutu.





Pierwsze Święta za granicą, drugie w życiu samodzielne pierogi...



Oeiras w świątecznej odstonie. O śniegu można zapomnieć.

Święta Bożego narodzenia postanowiłam spędzić ze „swoją” portugalską rodziną.

- **Tradycje i Smaki:**

Poznałam portugalskie zwyczaje i specjały wigilijne, odkrywając różnice między nimi a polskimi tradycjami.

Chcąc podzielić się jednak częstką swojej kultury, przygotowałam pierogi z kapustą i grzybami.

Mimo obaw, te tradycyjne polskie smaki znalazły uznanie wśród obcokrajowców.



Azevias - krusze wypełnione słodką masą na bazie batatów i ciociorki, z dużą ilością cynamonu.



Na pierwszym planie **arroz-doce** - ryż na słodko gotowany na mleku z cynamonem; z tyłu - **farófias** - podobne do naszej zupy "nic" - chmurki z piany białkowej gotowane na posłodzonym mleku z cynamonem. Następnie, żółtka są hartowane gorącym mlekiem i mieszane z resztą, aby stworzyć słodki sos. Na koniec całość posypuje się cynamonem. Rozpływające się w ustach zero-waste.



Talerz wigilijny z umiłowanym przez Portugalczyków **bacalhau**, czyli dorszem, który podaje się z gotowanymi jarzynami i jajkiem na twardo, polewając obficie oliwą z oliwek. W Boże Narodzenie wszystko zostaje pokrojone na mniejsze kawałki i połączone na dużej patelni z jajkami. To danie zrobione z resztek z poprzedniego dnia nosi nazwę "**roupa velha**", co można przetłumaczyć jako "stare łachy".



Ośmiornica występowała w dwóch odsłonach – smażonej i gotowanej. Na zdjęciu w duecie z pierogami z kapustą i grzybami.

Kolacja pożegnalna



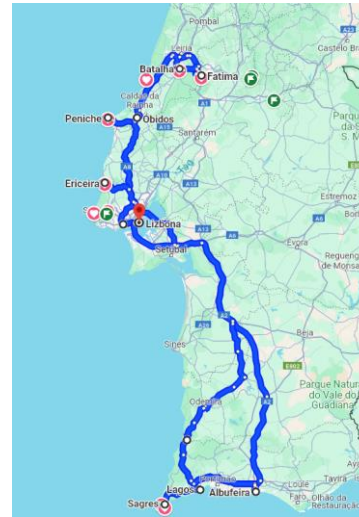
- Ostatniego dnia mojej pracy w instytucie zorganizowałam kolację pożegnalną.
- Na odchodne, od swoich koleżanek i kolegów z laboratorium otrzymałam ramkę ze wspólnym zdjęciem, szalkę Petriego z podpisami i sentencją, a także parę przepięknych, tradycyjnych, portugalskich kolczyków **Coração de Viana**.



A po praktykach...

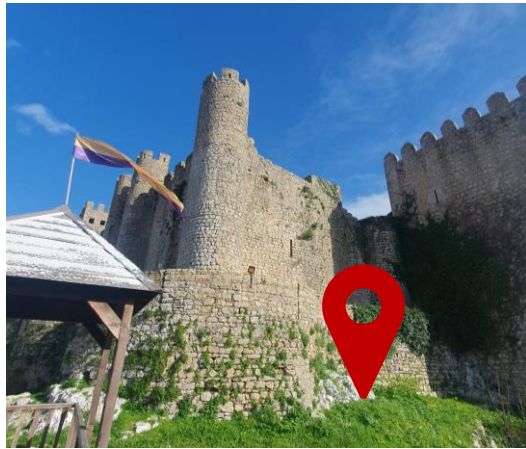


- Dzień po zakończeniu praktyk wyruszyłam w podróż po Portugalii ze swoją rodziną.
- Najpierw udaliśmy się na północ objeżdżając półwysep **Peniche** – mekkę surferów i złożyliśmy wizytę w sanktuarium w **Fatimie**. Zobaczyliśmy także zamek w **Obidos** i klasztor w **Batalhi**. Nie mogliśmy ominąć również podziwiania największych na świecie fal w **Nazare**.

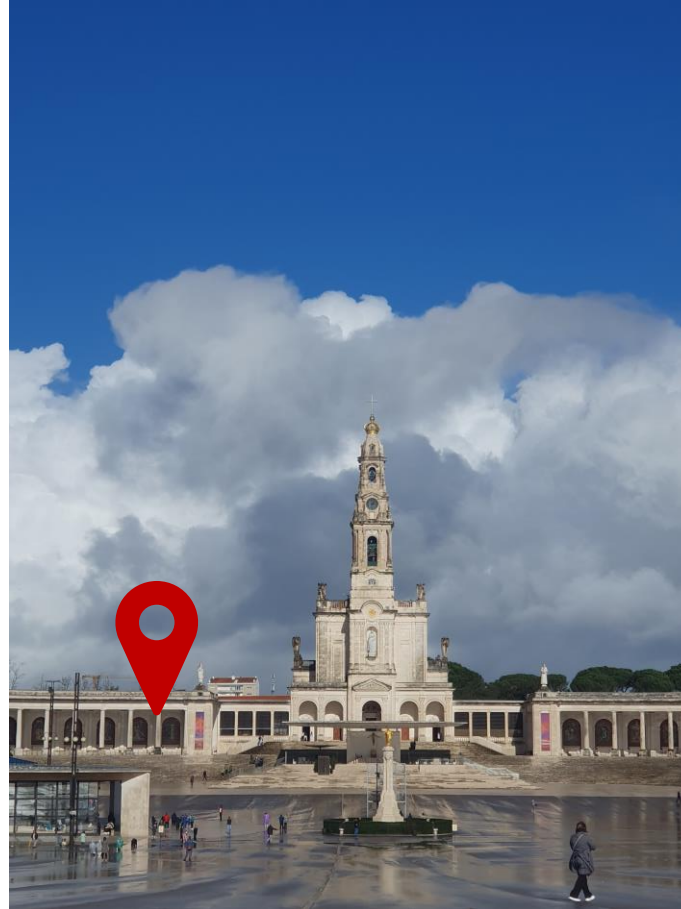




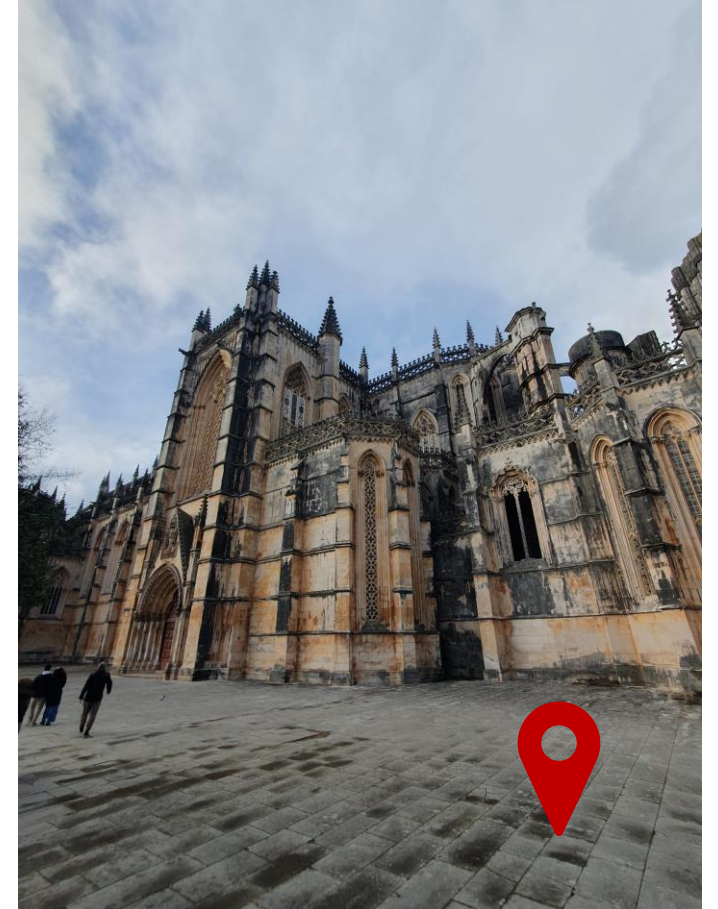
NAZARE



OBIDOS



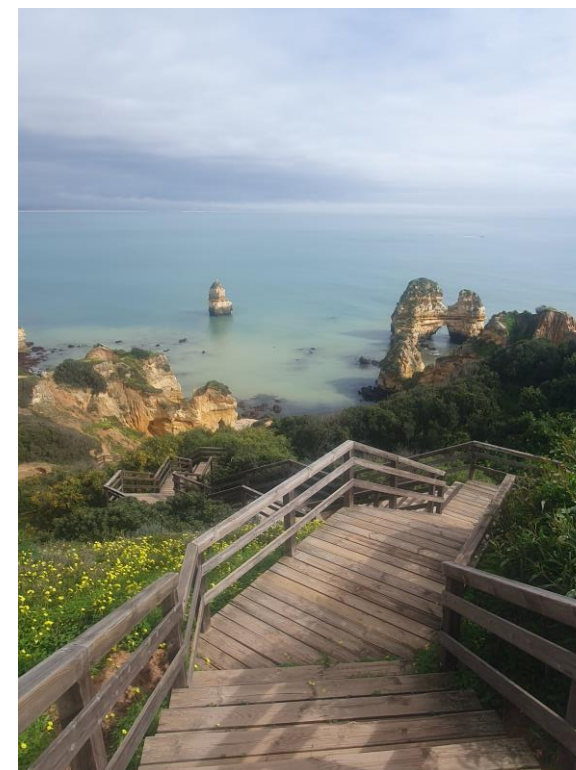
FATIMA



BATALHA

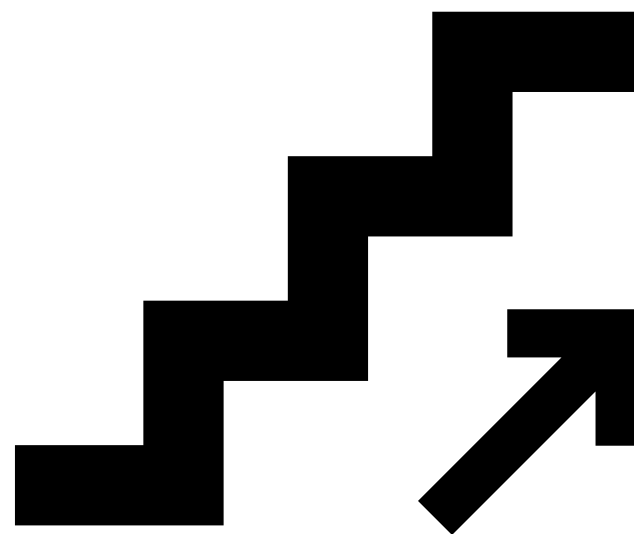
Piękne południe

- Następnie udaliśmy się na południe, do **Algarve** – wakacyjnej destynacji Portugalczyków, a także turystów z całej Europy.
- Można podziwiać tu urzekające formacje skalne i wygrzewać się na plaży, nawet w lutym.



Podróże po wiedzę

- Jak zwykle skończyłam Erasmusowe praktyki z większym **doświadczeniem i pewnością siebie**.
- Była to najlepsza rzecz dla mojego rozwoju zawodowego i osobistego, jaka mi się kiedykolwiek zdarzyła.
- **Dziękuję serdecznie pracownikom biura za możliwość odbycia tych wypraw po wiedzę. Jesteście nieocenieni!**



||| DZIĘKUJĘ ZA
UWAGĘ!

