



## FORMAÇÃO ONLINE SOBRE VINHO DO PORTO PARA PROFISSIONAIS

**Plataforma MICROSOFT TEAMS**

**Dia 28/06/2021 às 10h00**

Data-limite de inscrição: 28/05/2021 → [ver Requisitos de admissão / ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt)

### 1. Objetivo

#### ***Aumentar o grau de conhecimento do Vinho do Porto***

Esta formação online – intitulada “SABER SERVIR, VENDER MELHOR” online – é organizada e ministrada pelo IVDP – Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P. e tem como objetivo a formação, pedagogia e sensibilização de públicos profissionais, professores e alunos e intermediários de consumo para que estes possam, através da sua ação e junto do consumidor final, potenciar o consumo e a promoção dos vinhos do Porto.

### 2. Conteúdos programáticos

A formação online divide-se em dois módulos: um teórico e um prático, com **duração aproximada de 3 horas** (10h00-13h00). Durante a parte teórica, são abordados, de forma sintética, os principais temas relacionados com a história, produção e formas de consumo do Vinho do Porto. Na componente prática, os formandos provam diferentes tipos de vinho do Porto com diferentes harmonizações de forma a demonstrar a diversidade de tipos e a singularidade de se adequar a todos os momentos.

Módulo 1: O Vinho do Porto: breves notas sobre a sua história, produção e formas de consumo:

- Breve resumo sobre a história do Vinho do Porto
- A Região Demarcada do Douro
- O IVDP – Certificação, fiscalização, defesa e promoção
- O Selo de garantia
- A Vinificação
- Os estilos e formas de envelhecimento
- Caracterização dos diferentes tipos de Vinho do Porto
- Temperaturas de serviço
- A informação que o rótulo transmite

Módulo 2: Abordagem prática ao consumo de Vinho do Porto:

- Prova de 5 diferentes tipos de Vinho do Porto
- O armazenamento do Vinho do Porto
- O serviço do Vinho do Porto: temperatura, copo e vedantes



### 3. Requisitos de admissão e modo de funcionamento

Atividade formativa online gratuita realizada na plataforma Microsoft Teams com inscrição prévia dos interessados.

NOTA: É OBRIGATÓRIO que os formandos tenham a câmara vídeo ligada durante toda a sessão.

**O número de participantes máximo é de 10.**

Os interessados devem reunir os seguintes **requisitos de admissão**:

- a) Ser profissional de hotelaria/restauração e/ou titular de diploma de formação média ou superior nas áreas de hoteleira/restauração, a exercer funções em Portugal.
- b) Envio de **Curriculum Vitae (C.V.)** com morada completa e fotografia, com particular referência à experiência profissional, anexando os comprovativos pertinentes.
- c) Envio de uma **Carta de motivação** (máximo 1.500 caracteres).
- d) Reunir meios de acesso à Internet com suporte de áudio e vídeo (com câmara).
- e) Possuir copos de vinho e saca-rolhas
- f) A inscrição, até à data-limite referida abaixo, deve ser enviada para o email [ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt)

Concluído o prazo de inscrição, o IVDP informa o candidato da aceitação da sua inscrição, enviando o *link* para acesso à formação.

### 4. Material didático

- a) O IVDP providencia o envio, através da empresa transportadora, de 5 garrafas de Vinho do Porto dos seguintes tipos:
- b) O formando receberá também uma **brochura informativa** sobre Vinho do Porto em língua portuguesa.
- c) **Certificado de Participação.**

#### PRAZOS:

Data início da divulgação: **17/05/2021**

Data-limite de inscrição: **28/05/2021** (ver Requisitos de admissão / [ssvm@ivdp.pt](mailto:ssvm@ivdp.pt))

Data-limite de resposta de aceitação das inscrições: **01/06/2021**

Data-limite de envio dos vinhos e brochura por IBEROMAIL: **09/06/2021**

Receção dos vinhos: **Semana de 14/06/2021 a 18/06/2021**

Data-limite de envio das credenciais de acesso ao TEAMS: **23/06/2021**

Data da realização da formação: **28/06/2021 às 10h00**

Porto, 14/05/2021

