



Em parceria com:



Co-financiamento pelo FSE e Estado Português:



CONTACTOS E INFORMAÇÕES:

Zona Verde
Consultoria e Estudos Avançados, Lda
Rua Jornal Correio da Feira, 5, 3º Esq.
Santa Maria da Feira
4520-234 Feira
Tel.: 256 364 544 / 256 378 466
Fax: 256 378 467
Email: fp@zonaverde.pt

POTENCIAR V

Curso de Princípios e Práticas de Vitivinicultura.

Com duração total de 126 horas.



AESBUC - ASSOCIAÇÃO PARA A ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA

Zona Verde
Consultoria e Estudos Avançados, Lda
Rua Jornal Correio da Feira, 5, 3º Esq.
Santa Maria da Feira
4520-234 Feira

ENQUADRAMENTO

Curso essencial para o viticultor que sente necessidade constante de se modernizar, fundamental para os operadores e responsáveis das vinhas que têm que executar e/ou coordenar as mais diversas actividades e tarefas ao longo do processo produtivo da vinha.

A formação essencialmente prática e com acompanhamento individual de cada formando, no seu local de trabalho, permite assegurar formação e treino adequados para o exercício da actividade de viticultor.

É um curso com metodologias inovadoras que foi estruturado de modo a responder às exigências actuais da viticultura da Região do Douro, ao nível da qualificação dos seus recursos humanos.

DESTINATÁRIOS

Activos, empregados ligados ao sector agrícola. Poderão ainda ser integrados desempregados, com necessidade de formação nesta área de forma a potenciarem a sua empregabilidade futura.

OBJECTIVOS GERAIS

Capacitar os formandos com os conhecimentos teóricos e práticos na área da Viticultura, compatíveis com a manutenção e valorização da paisagem, dos sistemas ecológicos e do meio ambiente.

OBJECTIVOS ESPECÍFICOS

(Competências dos formandos à saída da formação)
No final da acção os participantes deverão ser capazes de:

- > Identificar morfológicamente as diferentes partes da videira;
- > Identificar as várias fases do ciclo vegetativo e reprodutivo da videira;
- > Enunciar e utilizar correctamente a legislação específica em vigor;
- > Distinguir os principais processos fisiológicos.
- > Identificar os procedimentos necessários à correcta instalação da vinha, nomeadamente: na melhor opção na preparação, fertilização e correcção do solo, porta enxerto e castas; na correcta plantação e armação; na correcta execução da enxertia no local definitivo.
- > Diferenciar as várias formas de condução da vinha e optar pela mais adequada;
- > Executar os tipos de poda mais utilizados ou adequados à sua região.
- > Identificar as principais pragas e doenças da vinha e seu controle;
- > Identificar os vários métodos / estratégias de protecção e suas implicações no ecossistema;
- > Identificar os diversos métodos e respectivos meios de protecção da videira;
- > Identificar as componentes da protecção integrada à cultura da vinha.
- > Identificar e operar as diferentes máquinas específicas da fileira vitícola e suas funções;
- > Identificar as funções das máquinas e equipamentos vitícolas.
- > Reconhecer e familiarizar-se com os princípios básicos da enologia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Módulos	T	PS	PCT
I. Introdução à viticultura	3		
II. Material vegetativo	3	3	
III. Instalação da vinha	12	12	
IV. Condução e poda	9	12	
V. Intervenções em verde	3	6	
VI. Protecção da cultura da vinha	6	6	
VII. Mecanização da cultura da vinha	6	12	
VIII. Princípios básicos de enologia	9	3	
IX. Formação em prática de contexto de trabalho			18
X. Avaliação	3		
Total	54	54	18

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO 126 horas

EQUIPA DE FORMADORES PREVISTA

A formação será assegurada por técnicos com formação superior e habilitação pedagógica reconhecida pelo IEFP e com experiência profissional nos domínios em que leccionam.

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

A possibilidade de formação prática em contexto de trabalho (PCT) constitui uma oportunidade única de acompanhamento dos formandos na aplicação dos conhecimentos transmitidos durante a formação em sala. Este acompanhamento será realizado através da monitorização individual dos formandos, de modo a observar a execução dos diversos procedimentos inerentes às práticas e princípios da vitivinicultura.

REQUISITOS DE ACESSO

Residir ou trabalhar nos concelhos elegíveis para este projecto, a saber: Alfândega da Fé, Alijó, Armamar; Carraceda de Ansiães; Freixo de Espada à Cinta; Lamego; Macedo de Cavaleiros; Mesão Frio, Mirandela; Moga-douro, Moimenta da Beira; Murça; Penedono; Peso da Régua, Resende, Sabrosa, São João da Pesqueira, Santa Marta de Penaguião; Sernancelhe; Tabuaço; Tarouca; Torre de Moncorvo; Vila Flor; Vila Nova de Foz Côa; Vila Real.

Possuir a escolaridade mínima obrigatória que é determinada em função da data de nascimento.

CUSTO DE PARTICIPAÇÃO

Inscrição e frequência gratuita.



CRITÉRIOS DE ASSIDUIDADE

O formando terá de assistir a 90% da carga horária total do curso.

CERTIFICAÇÃO

O formando para obter o certificado terá que atingir 50% da avaliação de conhecimentos teórica e prática realizada pelos formadores e simultaneamente cumprir os critérios de assiduidade.

LOCAL DE REALIZAÇÃO

Local a designar em função da origem dos formandos inscritos na respectiva acção. Realização da formação prática em contexto de trabalho nas entidades às quais os formandos estão ligados profissionalmente.

DATAS DE REALIZAÇÃO

Está prevista a realização de 4 acções deste curso, a realizar entre os meses de Julho e Dezembro de 2006, em horários e datas a definir em função da origem dos formandos, Informação actualizada sobre datas, horários e locais de formação disponível em: www.zonaverde.pt

INSCRIÇÃO

A candidatura ao curso deverá ser efectuada via CTT ou Fax através do preenchimento da ficha de inscrição anexa, ou no site www.esb.ucp.pt

Ficha de inscrição

Curso de Princípios e Práticas de Vitivinicultura.

Nome: _____ Empresa: _____
Profissão: _____
Morada da Empresa: _____
Localidade: _____
Código Postal: _____
E-mail: _____
Tel. / Telemóvel: _____
Morada Pessoal: _____
Localidade: _____
Código Postal: _____