

João Pereira da Silva

De: Carlos Alberto Menezes <carlos.a.menezes@iefp.pt>
Enviado: terça-feira, 3 de Maio de 2016 16:01
Para: Comissão 7ª - CAM XIII
Cc: Isabel Oliveira; Domingos Anunciação Araújo; Margarida Tinoco
Assunto: Projecto de curso em Vitivinicultura
Anexos: VITIVINICULTURA - PROJECTO.docx

Importância: Alta

ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA	
Divisão de Apoio às Comissões	
CAM	
Nº Único	549293
Entrada / Saída nº	125 Data 03/05/2016

Exmo. Senhor Presidente da Comissão Parlamentar de Agricultura e Mar

É com imenso gosto e entusiasmo que lhe apresento a proposta do curso de Vitivinicultura a ser desenvolvido pelo nosso Centro de Formação (Vide documento anexo).

Acrescento que as entidades que tenho visitado são peremptórias na sua manifestação de necessidade de trabalhadores com estas qualificações. Com efeito, as empresas confrontam-se com dois tipos de candidatos: Licenciados (nem sempre ajustado às necessidades e ao nível salarial oferecido) e os que detêm baixa escolaridade e sem a contrapartida de apresentarem qualificação profissional. Ora este último perfil é desajustado à realidade tecnológica dos nossos dias numa agricultura que se pretende, tendencialmente, vocacionada para a produção de escala.

Na sequência do exposto, muito nos honraria apresentar pessoalmente a V. Exa. este projecto. Para o efeito, vimos convidá-lo a visitar o espaço do Mosteiro de Tibães, local onde se pretende que o referido curso venha a ser desenvolvido.

Com os melhores cumprimentos,

O Diretor do Centro de Emprego e Formação Profissional de Braga

Carlos Menezes

*Johnatan < carlos a menezes @ iefp . pt >
muito obrigado
Margarida Tinoco
preferência o dia
da semana seguinte
07/07/2016
A*

CURSO DE VITIVINICULTURA

Proposta de parceria IEFP/Braga - Mosteiro de Tibães



Técnico de Vitivinícola

Orientar e intervir em todas as operações desde a cultura da vinha até ao engarrafamento, incluindo a colheita de uvas, os processos de vinificação, armazenamento e envelhecimento, respeitando e implementando todas as práticas necessárias para garantir a qualidade do vinho.

Enquadramento da iniciativa

O Serviço de Formação Profissional de Braga promove cursos na modalidade de Aprendizagem desde 1989, somando 26 anos de experiência.

Foi implementando, ao longo dos anos, várias áreas de formação com a preocupação de ter uma oferta ajustável ao mercado de emprego contribuindo, desta forma, para a promoção das competências necessárias à inserção profissional dos jovens.

Chegados ao século XXI, e atentos aos desafios dum mundo cada vez mais global, o Serviço de Formação Profissional de Braga deseja ter uma oferta de formação que seja animada não só por necessidades prementes e visíveis do mercado de emprego mas sobretudo impulsionada por uma visão estratégica capaz de antecipar necessidades e preparar o futuro.

O sector primário será sempre essencial em qualquer economia que se ambicione sustentável. Portugal tem a enorme vantagem de possuir importantes recursos naturais proporcionados por condições atmosféricas muitíssimo favoráveis. Enquadrando neste sector a vitivinicultura, é reconhecido que hoje o vinho está entre os produtos que tem beneficiado da investigação e inovação tecnológica fazendo dele um embaixador do nosso país. Presente em feiras internacionais tem sido um verdadeiro *pivot* para a promoção do turismo, integrando Portugal nos melhores roteiros turísticos do mundo.

A aposta é séria e nacional. O Douro e o Alentejo conseguiram singrar no mercado internacional e o vinho verde não só consolidou como aumentou exponencialmente as exportações. Consciente deste movimento o Serviço de Formação Profissional de Braga ambiciona integrá-lo e contribuir para a sustentabilidade do seu desenvolvimento. Ora a formação profissional é uma ferramenta indispensável para esse objectivo. Precisamos de jovens qualificados neste segmento para levar a bom porto tão ousado objectivo.

Parceria IEFP – Mosteiro de Tibães

Numa sociedade complexa como a nossa as sinergias são convocadas e imprescindíveis. Na contemporaneidade os projectos isolados estão votados ao insucesso.

O Serviço de Formação Profissional de Braga desde sempre procurou a sua plena integração na comunidade interagindo e criando as parcerias necessárias para estreitar relações e complementar intervenções pensando a sua acção como integrada e sistémica. Nesse sentido a predisposição para um trabalho de equipa é uma consequência natural.

O Mosteiro de Tibães é um importante agente cultural cuja raiz e percurso histórico atesta bem aquela preocupação de integração na comunidade. Nos últimos anos tem sido alvo dum importante investimento e duma notória revitalização.

Assim a parceria que ora se propõe tem as condições de partida necessárias para ser proveitosa.

O projecto/desafio que vimos propor - passível de ser objecto dum acordo de parceria - é lançarmos em conjunto a oferta de formação profissional de Vitivinicultura dirigida a jovens que, para além da vertente tecnológica, abrace o património cultural associado a esta actividade com o pano de fundo da nossa História e em especial a que diz respeito ao Mosteiro de Tibães e à ordem Beneditina. O IEFP garantindo o financiamento, os recursos humanos e o equipamento. O Mosteiro de Tibães garantindo o espaço para o desenvolvimento do curso (componente teórica e prática) e ainda a disponibilidade para, em colaboração com o IEFP, organizar eventos de divulgação, de promoção e de consolidação desta iniciativa.

Calendarização do Curso

Duração: 25 Meses

Carga Horária: 3.865 horas

Início do Curso: Setembro de 2016

Abertura do curso com Seminário: “O património cultural do vinho no Norte de Portugal”

Pausas: Agosto e Período de Natal

Termo do Curso: Fevereiro de 2019

Fecho do curso com presença de entidades associadas à produção de vinho e com a comunicação social;

Dia para o **lançamento do vinho com rótulo “Mosteiro de Tibães”**
para uso exclusivo da Hospedaria de Tibães

O lançamento deste vinho e rótulo será o projecto da turma ao longo do curso.

Na página seguinte apresentamos uma calendarização de etapas para implementar este projecto.

CALENDARIZAÇÃO DAS ETAPAS DE MONTAGEM DO CURSO DE VITIVINICULTURA

ETAPA	Responsável	Datas
Contactos com entidades do sector	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	01-03-2016 a 30-04-2016
Listagem de material e preços	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	02-05-2016 a 20-05-2016
Draft do Protocolo com Tibães	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	23-05-2016 a 03-06-2016
Preparação da Sessão de abertura do curso **	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva/Mosteiro de Tibães/ Gab. Comunicação da U.M	23-05-2016 a 03-06-2016
Angariação de formadores da comp. Tecnológica	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	Até 03-06-2016
Seleção dos formadores da comp. Tecnológica	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	06-06-2016 a 09-06-2016
Elaboração do cronograma - 1º período	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	13-06-2016 a 17-06-2016
Protocolo com empresa - computadores para a formação (essencial)	Direcção do CEFPBraga	Até 31-07-2016
Obras da Adega	Mosteiro de Tibães	Até 31-07-2016
Aquisição do material	IEFP	23-05-2016 a 27-07-2016
Recepção do material adquirido	Mosteiro de Tibães (espaço para o feito)	28-07-2016 a 09-08-2016
Instalação da Adega	Mosteiro de Tibães/ IEFP/ Formador da Comp. Tecnológica	10-08-2016 a 09-09-2016
Instalação do Laboratório	Mosteiro de Tibães/ IEFP/ Formador da Comp. Tecnológica	10-08-2016 a 09-09-2016
Equipar sala com computadores em Tibães	CEFPBraga/ Mosteiro de Tibães	10-08-2016 a 09-09-2016
Revisão dos espaços de formação para confirmação das condições	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva/Formador da Tecnológica	12-09-2016
Sessão de abertura do curso	Mosteiro de Tibães/ IEFP	15-09-2016
Quinta a designar - Vindimas (20 formandos; 2 dias com estadia). Visita Técnica	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva	de acordo com a vindima na quinta
Contactos para intercâmbios	Margarida Tinoco/ Cláudia Silva/Responsável Pedagógico/Serviços Centrais (DFP)	19-09-2016 a 30-11-2016
** Enólogos, Garrafeiras, Quintas de produção, IPCV-ESA		
Convites a revistas de especialidade e órgãos de comunicação local com ajuda do gabinete de comunicação da Universidade do Minho		
Local: Mosteiro de Tibães		

Soneto do Vinho, de Jorge Luís Borges

Em que reino, em que século, sob que silenciosa
Conjunção dos astros, em que dia secreto
Que o mármore não salvou, surgiu a valorosa
E singular ideia de inventar a alegria?
Com outonos de ouro a inventaram
O vinho flui rubro ao longo das gerações
Como o rio do tempo e no árduo caminho
Nos invada sua música, seu fogo e seus leões.
Na noite do júbilo ou na jornada adversa
Exalta a alegria ou mitiga o espanto
E a exaltação nova que este dia lhe canto
Outrora a cantaram o árabe e o persa.
Vinho, ensina-me a arte de ver minha própria história
Como se esta já fora cinza na memória

