

Terra a Terra



IAAS Portugal

Terra a Terra

Revista técnica da Associação Internacional de
Estudantes de Agricultura e Ciências
Relacionadas

MARÇO

20

1ª Edição
Trimestral
Primavera 2018



CITAGO

O MAIOR PRODUTOR DE ABACATES DA EUROPA

Vale da Estrela,
Dar uma nova vida ao
tesouro da Serra da Estrela

João Paulo Gouveia,
Uma referência no Dão

Eng. José Potes,
O Ensino Politécnico em
Portugal



Índice

Editorial	3
A IAAS em Portugal	4
Actividades da IAAS na Primavera	5
Plano de actividades IAAS Portugal	5
Plano de actividades IAAS Évora	5
Plano de actividades IAAS Santarém	6
Plano de actividades IAAS Viseu	6
Plano de actividades IAAS Porto	7
Plano de actividades IAAS UTAD.....	7
Plano de actividades IAAS Ponte de Lima	8
Cotações de Mercado	9
CITAGO	10
Vale da Estrela – Dar uma nova vida ao tesouro da Serra da Estrela.....	13
Uma referência no Dão.....	18
O Ensino Politécnico em Portugal	20
Calendário.....	23
Março.....	23
Abril.....	23
Maio.....	23
Data a definir	23

Ficha Técnica

Revista Terra a Terra **(Revista Técnica da IAAS Portugal)**

Propriedade e edição:

Associação Internacional de Estudantes de Agricultura
e Ciências Relacionas de Portugal
Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda,
1349-017 Lisboa, Portugal
Lat: 38°42'27.5''N Log: 9°10'56.3''W

Periodicidade

Trimestral

Dezembro/ Março/ Junho/ Setembro

Director Nacional

Diogo Rita
iaasportugal@gmail.com

Editora

Vitória Gâmbua Pais
iaasportugal@gmail.com

Editores Executivo

Diogo Rita, Nuno Neto, Manuel Queirós, Leonor
Orvalho
iaasportugal@gmail.com

Colaboraram nesta edição

Fábio Silva, Pedro Beato

Editorial



Esta revista surge da vontade de dar a conhecer aos estudantes de agricultura e das ciências relacionadas um pouco mais da realidade agrícola do nosso país, não só devido à falta da componente prática do ensino superior como também a falta de ligação ao mundo do trabalho sentida enquanto discentes.

A IAAS Portugal, Associação Internacional de Estudantes de Agricultura e Ciências Relacionadas, viu-se então na obrigação de aceitar este desafio. O nosso objetivo é fomentar o conhecimento nesta área e o intercâmbio técnico-científico entre os estudantes e os profissionais da área.

No primeiro dia de cada estação irá ser publicada uma nova edição da revista, com especial foco nas principais culturas de cada trimestre. Irão ser abordadas as mais diversas áreas, tendo como objectivo representar as ciências agrárias do nosso país, através do testemunho de associações, cooperativas, empresas, empresários e professores.

A IAAS Portugal está sedeadada no Instituto Superior de Agronomia, estando representada por todo país, através dos comités locais em Coimbra, Évora, Ponte de Lima, Porto, Santarém, Viseu e Vila Real. Estes trabalham de forma independente ao longo do ano, organizando actividades para os seus estudantes.

Entre os diversos eventos organizados é importante destacar as 24 Horas Agricultura Syngenta, evento que reúne 150 estudantes de Portugal e Espanha, onde ao longo de 24 horas ininterruptas são desenvolvidas o mais diverso tipo de actividades técnico-científicas na área agrícola.

Esta associação tem também a cargo a organização dos encontros nacionais, altura em que todos os comités locais e o nacional se reúnem e visitam várias explorações do sector agro-alimentar.

Actualmente a IAAS Portugal é um dos maiores comités a nível mundial, no entanto, tem como objectivo a curto prazo aumentar a sua representação no território nacional, de forma a estreitar as relações entre os estudantes das diferentes instituições de ensino permitindo assim uma troca de conhecimentos e práticas de forma a enaltecer o que de melhor se faz em Portugal.

Diogo Rita,
Director Nacional da IAAS Portugal

A IAAS em Portugal



Director Nacional:
Diogo Rita
iaasportugal@gmail.com
968140194



Director Local:
João Pinto
comiteiaas_evora@outlook.com
962733459



Director Local:
Afonso Silva
iaas@esa.ipsantarem.pt
934703116



Director local:
António Marques
coimbraiaas@gmail.com
967049451



Director Local:
Roberto Gonçalves
iaasviseu@gmail.com
968091120



Directora Local:
Carolina Salcedas
porto.iaas@gmail.com
919184010



Directora Local:
Ana Teixeira
iaas@utad.pt
916923685



Director Local:
João Lago
iaas_pontedelima@hotmail.com
918791708

Actividades da IAAS na Primavera

Plano de actividades IAAS Portugal



Figura 1- Comité da IAAS Portugal

Lima. Decorrerão ainda duas palestras: uma no dia 18 sobre o Figo da Índia e outra no dia 24 sobre o Medronheiro. No dia 26, ocorrerá a primeira Conversa de Agricultura do ano, que repetir-se-á no dia 3 de Maio. No último dia do mês, ocorrerá o Dia de Campo, na Península de Setúbal.

A IAAS Portugal tem agendada a realização de várias actividades e, nesta primeira edição da revista, irá mostrar todas aquelas que se irão realizar no decorrer do trimestre primaveril.

A primeira actividade é uma **prova de vinhos da região de Lisboa, Península de Setúbal e Tejo**, que irá ter lugar no próximo dia 22 de Março, no **Instituto Superior de Agronomia**.

O mês de Abril irá estar bastante preenchido a nível de eventos organizados pelo Comité.

No início do mês, **dia 7 e 8**, irá decorrer um dos eventos mais importantes, as «**24H**

Agricultura Syngenta», em **Ponte de**



Figura 2- Cartaz da prova de vinhos

Plano de actividades IAAS Évora



Figura 3- Encontro Nacional no Porto, Março 2017

sustentabilidade ambiental, premiando o sector oleícola em Portugal.

No sector agrícola, a exploração **Agro Vale Longo**, propriedade dos irmãos Banza, representa um grande exemplo no que diz respeito à **agricultura de precisão**, utilizando equipamentos de topo, numa superfície de mais de 1000 ha de regadio, suportada pelo perímetro de rega do Alqueva.

Por fim, no sector agro-pecuário, as atenções dirigem-se para a **Quinta das Atafonas**, uma vacaria de leite, devidamente apoiada por modernas tecnologias de ordenha e beneficiando de sofisticados maneios reprodutivo, alimentar e sanitário.

De realçar, uma futura visita de campo à **Fundação Eugénio de Almeida**,

localizada no Monte de Pinheiros, ainda sem data marcada, onde se poderá acompanhar algum do trabalho na Adega

O mais recente comité da IAAS Portugal, a **IAAS Évora**, prepara-se para acolher o primeiro **Encontro Nacional de 2018**, a realizar nos dias **13, 14 e 15 de Abril**. Para além da realização das obrigatórias assembleias de sócios e directores locais, onde se visa o planeamento de futuras actividades da IAAS e aprovação de orçamentos e planos de actividades, o comité de Évora, apoiado pelo facto de se situar no coração do Alentejo, conta com três visitas a explorações associadas ao sector agrícola, agro-alimentar e agro-pecuário.

No sector agro-alimentar, o moderno Lagar do Marmelo, localizado em Ferreira do Alentejo, representa o expoente máximo da tecnologia ao serviço da qualidade do azeite e da



Figura 4-Dia de campo da IAAS Évora

Cartuxa, conhecer um pouco das actividades agrícolas e pecuárias da exploração, e até mesmo descobrir um pouco do que se faz no Lagar Cartuxa.

Plano de actividades IAAS Santarém



Figura 5- Encontro Nacional em Santarém, Dezembro 2017

de proximidade.

A última actividade deste trimestre primaveril são as jornadas de formação académica que onde se debaterá temas relacionados com a tuberculose em Portugal (estratégias actuais vs futuras), avaliação do risco sanitário numa exploração para tuberculose, a importância da biossegurança, qualidade e segurança dos alimentos e sistema HACCP; com posterior workshop teórico-prático de Inspeção Sanitária de carcaças em contexto de matadouro industrial.

As jornadas terão como objectivo **estreitar o contacto entre os estudantes de produção animal/ zootecnia e o ambiente "real" de trabalho** num matadouro industrial, expandido assim os conhecimentos em relação a todos os riscos e cuidados que deve ter incluindo inspeção em situação de zoonose.

A IAAS Santarém irá organizar no próximo dia **7 de Abril** um curso de **“Sucesso em Vendas”**. Este tem como finalidade preparar e formar os inscritos para que, futuramente, estejam preparados para as adversidades do mercado de trabalho.

No dia **26 de Maio** decorrerá um curso sobre **“Motivar e liderar equipas”**, com o objectivo de dotar os participantes dos conhecimentos que permitam promover o desenvolvimento das suas equipas de projecto, e de cada um dos seus membros com um elevado grau de eficácia e



Figura 6 Simpósio Zootecnia de Precisão, Abril 2017

Plano de actividades IAAS Viseu

A IAAS de Viseu tem como uma das suas actividades **“A Rota dos Vinhos do Dão”**, por diversas quintas e adegas, apontado para o início das trasfegas das adegas para um maior conhecimento do ramo e maior observação de novos métodos de vinificação.

Como acontece todos os meses e já no mês de **Abril** em data a definir com o Enólogo, realizar-se-á mais uma sessão de **1 mês/ 1 Enólogo** convidado para provas e palestras.

Pretende-se fazer uma actividade em parceria com o **Núcleo de Enfermagem Veterinária** que consiste em palestras com várias etapas e inclui momentos práticos sobre os temas: fisioterapia animal, comportamento animal, Treino Animal e Como lidar com Donos pelo que é necessário reunir inscrições suficientes para que este evento possa



Figura 7 Dia de campo da IAAS Portugal, Abril 2017

decorrer.

No dia **1 de Maio** do presente ano, o comité da IAAS de Viseu terá a honra de ser um dos principais apoios logísticos e organizativos para uma das provas mais mediáticas a nível nacional e internacional do **Ciclismo de Montanha**, recebendo assim a prova do **Portugal TOUR MTB 2018** na Escola Superior Agrária de Viseu, contando com cerca de 70 % dos participantes Internacionais, estando assim em destaque em vários jornais e canais televisivos do mundo do desporto, publicidade e marketing e acima de tudo uma visão daquilo o que é a IAAS.

Figura 8 LagarISA, Março 2017



Nos próximos dias **14 e 15 de Maio** irá haver uma viagem até sul do país tendo por base visitas na área do ramo de viticultura, enologia e fitotecnia, tendo já como confirmações a **Herdade de Esporão e a Delta Cafés**.

De modo a dar a conhecer a IAAS, para que serve e o seu impacto na comunidade estudantil proceder-se-á à organização de um **stand-up comedy com “Guilherme Duarte”** um dos humoristas mais requisitados da actualidade, evento que irá acontecer na aula magna do Instituto Politécnico de Viseu com capacidade para 450 pessoas. Este evento terá como finalidade dar a conhecer a IAAS através de um vídeo apelativo e algumas palavras do director do comité de Viseu.

Plano de actividades IAAS Porto

O mês de **Março** começa com as transplantações de verão da IAAS Porto! Terminada a **campanha de inverno**, alface, tomate, pepino, pimento e meloa são algumas das culturas que irão ocupar a terra da nossa estufa nos próximos meses. Com a colaboração dos membros, sócios e simpatizantes da IAAS Porto, as transplantações, que precedem a correcção e fertilização do solo, estão agendadas para as duas últimas semanas do mês.

Para o mês de Abril, estão planeadas actividades como o **Workshop de Enologia** na Faculdade de Ciências da UP, a organização a **Conferência Internacional de Jovens na Agricultura (ICYA)**. Este último, digno de destaque pelo seu cariz ambicioso, conjuga estudantes, oradores, patrocinadores e organizações de diferentes comités internacionais. A realizar entre os dias 19 e 22 de Abril, a edição 2018 do ICYA terá como tema principal a produção sustentável, incidindo a sua discussão em assuntos como **Ações Climáticas, Terra e Vida e Produção e Consumo Responsáveis**.

Rumo ao Alentejo! Com o objectivo de contactar com realidades agrícolas diferentes das que se vivem no **Entre-Douro-e-Minho**, a IAAS Porto promoverá uma viagem até ao Alentejo, no fim do mês de Maio. A iniciativa, prevista para 24, 25 e 26 do referido mês, pretende ser multidisciplinar e abranger os vários anos da



Imagem 10-Estufa IAAS Porto

Licenciatura e Mestrado em Engenharia Agronómica. Com cerca de 4 paragens obrigatórias até ao destino final, a viagem abarcará explorações das mais diversas áreas: olivicultura, horticultura, fruticultura, viticultura, silvicultura e produção animal, complementando os conteúdos leccionados nas diferentes unidades curriculares.

Paralelamente às actividades propostas, e porque as culturas da estufa da IAAS Porto estão em constante desenvolvimento, os trabalhos agrícolas não param: desde podas a desfolhas, passando por trabalhos de manutenção.



Figura 9 ICYA, 19 a 22 de Abril 2018

Plano de actividades IAAS UTAD

A IAAS UTAD vai organizar a IV edição da “**À Boleia da IAAS**”, em que ao longo de 4 dias visitaremos várias explorações de diversas áreas, tais como suinicultura, equinicultura, produção biológica, aquacultura, selvagens e exóticos, bovinicultura, unidades de abate, fábricas de alimentos concentrados, entre outras. Com a realização desta viagem pretendemos mostrar aos estudantes vários exemplos de empresas relacionadas com a produção animal e dar a possibilidade de verem in loco o que diversas vezes é falado dentro das salas de aulas. Contando com cerca de 40 participantes.

No dia 11 de Abril iremos organizar um workshop de Treino Canino, em que numa tarde serão abordados temas como: Linguagem comunicacional, sinais de calma; dominância, visão científica, medo, stress e agressividade. Com uma componente prática, em que o treinador convidado irá avaliar alguns dos cães dos participantes, contando com cerca de 40 participantes.

Plano de actividades IAAS Ponte de Lima



Imagem 11- 24H Agricultura Syngenta

A IAAS Ponte de Lima, vai realizar no fim do mês de Março, em data a definir, uma prova de vinhos verdes, em que várias empresas produtoras darão a conhecer os seus vinhos aos estudantes da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima.

No dia 21 de Março, a IAAS irá comemorar o **Dia Mundial da Árvore** com crianças e idosos, em que estes irão plantar árvores em que depois haverá um lanche para todos.

No dia 20 de Abril a IAAS irá realizar uma acção de voluntariado na **ALAAR**, Associação dos Amigos dos Animais de Rua.

Este comité participará ainda na **Feira Internacional de Agricultura, Pecuária e Alimentação**, que será de 10 a 13 de Maio em Braga. Este evento permitirá que cerca de 50 estudantes visitem a feira e contactem com vários profissionais do sector.

Cotações de Mercado

Cotações de mercado 5/3/2018 - 11/3/2018 (Preço médio)

Batata Conservação Branca (Bragança)	0,15€/Kg
Leite de Vaca Adquirido a Individuais (Continente)	0,32€/Kg
Abacate tipo Hass (Algarve)	2,5€/Kg
Laranja Newhall (Algarve)	0,45€/Kg
Framboesa Exportação (Algarve)	10€/Kg
Tomate Alongado Estufa (Algarve)	0,70€/Kg
Porco Raça Alentejana DOP (Presunto) - peso carcaça	4,05€/Kg
Carito Raça Serrana <10Kg (Trás-os-Montes) - peso vivo	5,00€/Kg
Pêra Rocha >75mm Tabuleiro (Leiria)	1,00€/Kg
Maçã Bravo Esmolfe Caixa (Douro Sul)	0,98€/Kg
Kiwi Hayward exportação 20/23fr (>125gr) (Grande Porto)	1,70€/Kg

Retirado de [WWW document] URL <http://gpp.pt/index.php/sima/precos-de-produtos-agricolas> [acedido a 14/3/2018]



Imagem 12- Vinha

CITAGO

A CITAGO é uma empresa familiar, fundada em 2006 pelos irmãos Luís e Paulo Gonçalves na zona de Benafim, concelho de Loulé, que apostou recentemente na produção de abacates. Em Portugal, a cultura do abacate, para além de ter imensos benefícios, tem elevada procura, acabando assim por ser uma mais-valia, especialmente para a região algarvia.

No ano de 2006, os irmãos Gonçalves, procuravam adquirir um novo terreno para aumentar a produção de citrinos e surgiu a oportunidade de adquirir um terreno com 154 hectares na zona de Bensafim, concelho de Lagos. Não conhecendo a área, os irmãos receavam a escassez de água, no entanto em conversa com os agricultores locais e fazendo alguns estudos, concluíram que a água era abundante.

Após vários meses de visitas ao local, inferiram que as condições existentes eram as ideais para desenvolver a cultura do abacate e não a de citrinos, como tinham pensado inicialmente.

A cultura do abacate tem uma grande vantagem em relação à dos citrinos, pois são precisos muito poucos tratamentos químicos, podendo mesmo, passar vários anos, sem ser feita uma única aplicação.



Figura 13- Parte da plantação de abacateiros

A temperatura foi um dos impasses iniciais, pois os citrinos aguentam melhor, temperaturas mais baixas, contudo os períodos registados eram muito curtos. Em média apenas se regista 1 a 2 dias de geada por ano.

Somando e subtraindo todos os prós e contras, a aposta final, foi na cultura do abacate, pois o escoamento da produção foi assegurado pela TROPS, uma organização de produtores de frutas e hortaliças que é a maior produtora de abacate espanhola, na zona de Málaga, que comercializa cerca de metade de todo o abacate consumido no país vizinho. Houve uma enorme abertura e vontade de ajudar da parte da TROPS, devido ao facto, de quererem instalar 75 hectares de abacateiros, pois até então, a área máxima existente rondava os 20 hectares, com esta instalação tornaram-se os agricultores com maior área de produção de abacates da Europa.

A TROPS forneceu todo o apoio técnico necessário a quando da instalação da cultura, posteriormente, durante o crescimento vegetativo, continuaram a receber visitas regulares de um técnico que os acompanha em toda e qualquer situação.

Dos 75 hectares de produção de abacate, 95% são da variedade ‘hass’ e 5% são ‘bacon’, sendo a de menor importância a polinizadora, estando estas instaladas na bordadura da exploração. O compasso utilizado foi de 8 por 5 metros.

A nível de rega, no primeiro ano trabalhou-se com um bolbo de rega de cerca de 30 a 40 centímetros de profundidade, consumindo no pico de Verão 6 litros de água por planta por dia.

Luís Gonçalves tem como objectivo primário de produtividade alcançar as 10 toneladas por hectare, no entanto crê que pode chegar às 30, “se levar a cultura como eu quero, e as coisas correrem bem”, afirma. Com a conjugação de vários, poderão ter anos de produção muito bons.



Figura 14-Vista panorâmica do campo plantado

No final de 2016, pela altura das festividades, houve uma noite de geada que queimou várias árvores, devido à falta de pessoal nada se pode fazer. De forma a fazer face a este acontecimento, no decorrer de 2017, foi instalado um sistema de anti geada por aspersão. Quando a temperatura do ar desce abaixo de valores críticos, o sistema é activado e permanece desta forma até que amanheça altura em que as temperaturas ultrapassam o limite superior do nível crítico. Em Espanha este sistema é também utilizado durante o Verão, altura em que a humidade relativa do ar atinge valores muito baixos este sistema vai então permitir aumentar a humidade relativa do ar envolvente ao pomar, resultando no aumento do calibre do fruto.

A primeira colheita está prevista para Dezembro de 2019 e deve prolongar-se até Abril de 2020 e toda a colheita será feita de forma manual. A poda, em parte é mecânica, em que são utilizados os mesmos equipamentos que nos citrinos, cortando no topo e lateralmente servindo assim, de uma pré-poda.

O transporte do fruto é feito pela CITAGO, que o transporta para Espanha, mas brevemente a TROPS irá abrir umas instalações em Tavira o que facilitará o transporte.

O maior desafio, do ponto de vista dos produtores, é trabalhar somente por via

radicular e nada por via aérea. O solo tem características muito boas, como por exemplo, o pH que é excelente para a cultura do abacate.

Não pretendem efectuar tratamentos fitossanitários, não sendo necessário “gastar pneus, gasóleo, mão-de-obra, entre muitas outras coisas, para pulverizar o terreno” como cita Luís Gonçalves.

Pretendem ter o máximo de eficiência, seja a nível energético, seja a nível hídrico. Têm os dados da estação metrológica para melhor perceber e conhecer o terreno, com vista a melhorar a produção e terem um sistema



Figura 15-Tanques para soluções de fertilizantes



Figura 16- Cabeçal de rega

especializado.

A nível de rega, contam com uma inovação, um software desenvolvido em conjunto com uma empresa do Algarve, este sistema de rega, foi concebido especificamente para a

CITAGO para a cultura do abacate, tendo em conta todas as características do terreno.

O sistema de rega é gerido e monitorizado informaticamente e há, inclusive, a hipótese de aceder a todas as funcionalidades a partir de um *smartphone*.

O funcionamento do sistema é assegurado por sensores que medem em tempo real os valores de temperatura do ar, do solo e a humidade percentual, entre outras variáveis importantes para a cultura, tendo vários sensores espalhados pelo terreno. É possível monitorizar a rega, se esta ocorreu e se a pressão da mesma é sempre constante, o que indica a existência de anomalias. Como o sistema de rega está dividido em várias secções torna-se ainda mais fácil detectar o que acontece, onde acontece e quando acontece. Todo este sistema minimiza os custos e maximiza a utilização da água e dos produtos utilizados na fertirrega.

O custo de instalação do sistema de rega, com a parte informática teve um custo de 25000€, que segundo Luís Gonçalves, é um custo por hectare relativamente baixo.



Figura 17- Sintomas de ácaro cristalino

Em 2017 tiveram alguns focos de uma praga conhecida como ácaro cristalino, que foram tratadas com a utilização de ácaros auxiliares. Os tratamentos só serão feitos em casos estritamente necessários, com vista a tornar a produção biológica. Todos os tratamentos são feitos uma vez por ano, tal como o uso de

ácaros fitoseídeos. Se a planta estiver em boas condições, o ácaro não ataca.

Para a mosca, é utilizado um tratamento com uma armadilha, que é bastante eficaz, porque se estiverem em zonas isoladas se colocam um número de armadilhas por hectare superior ao normal.



Figura 18- Sistema de anti-gelada



Figura 69- Frutos e saqueta de ácaro auxiliar

Vale da Estrela – Dar uma nova vida ao tesouro da Serra da Estrela

“Nós aqui temos um desafio, é que temos uma marca da região, e essa marca é Serra da Estrela”

Origem e ligação ao sector

O queijo Serra da Estrela é o queijo mais antigo de Portugal e remonta a tempos em que os pastores pastavam com os seus rebanhos pela serra, enquanto as mulheres e os filhos ficavam em casa a produzir o queijo de forma artesanal.

Actualmente, existem 31 queijarias a produzir queijos Serra da Estrela, em período de alavão, agora cumprindo padrões de qualidade e com a designação DOP desde 1996, esta designação resultou do trabalho das gerações antigas pois conseguiram trazer

os



Figura 20-Instalações Vale da Estrela

conhecimentos e mantiveram a tradição do queijo até aos dias de hoje.



Figura 217- [WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

Hoje em dia, a região demarcada abrange 13 concelhos, nos quais a média de idades dos proprietários de ovinos anda por volta dos 50 anos.

As primeiras relações com o negócio do queijo começaram com o avô do proprietário, há cerca de 60 anos, quando este comprava o chamado “queijo verde” que trazia para uma queijaria caseira tradicional para realizar a cura.

Jorge Coelho, retoma a tradição de produção de queijo e monta a empresa “Vale da Estrela”.

Afirma que “o maior desafio é gerir uma instalação industrial de forma tradicional.

Quando este projecto foi criado teve como objectivo tentar recuperar toda esta autenticidade e esta história que acho que não se deve perder no país. Por esta razão, este projecto foi muito direccionado para as gerações mais novas, para terem contacto com estes produtos tradicionais e os preservarem. As crianças condicionam muito a escolha dos pais. Procuramos que a empresa seja também um ponto turístico, um pólo de divulgação.”

A revista Terra a Terra falou com o Dr. Luís Ferreira sobre o projecto da empresa.

A empresa Vale da Estrela é a maior produtora de queijo Serra da Estrela DOP, tendo capacidade para processar 1500 litros de leite por dia, mas apenas processa 700 litros por dia pois não existe produção suficiente de leite para que a esta trabalhe na sua capacidade máxima.

A empresa produz queijo artesanal, a partir de leite cru proveniente de ovelhas de raça Bordaleira da Serra da Estrela. No presente ano espera-se alguma quebra na produção devido à seca e aos incêndios que fustigaram a região.



Figura 22-[WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

Características do queijo Serra da Estrela DOP

O queijo Serra da Estrela tem uma consistência semi-mole muitas vezes apelidado de amanteigada, este tipo de queijo é caracterizado por não ter olhos, vide bolhas de ar sendo que quando é cortado é o feito a fatia. A ideia de cortar a parte de cima do queijo e de usar uma colher para tira-lo é um mito criado pela indústria para queijos que não são DOP e que contêm vários

aditivos. Este queijo é produzido a partir de coalho vegetal que é obtido da flor de cardo. O cardo é um factor importante para a acidez e a qualidade do queijo.

Em relação a outros queijos não DOP produzidos na região o sabor destes e o processo de maturação do queijo é muito diferente.

Quais as características associadas à utilização de coalho vegetal em relação ao coalho animal

O coalho vegetal confere um sabor diferente, mas “tem uma desvantagem, é que nós aqui curamos aos 34 dias, enquanto eles curam aos 14.

O leite tem de ser proveniente de uma raça de ovinos específica?

Sim! O queijo DOP Serra da Estrela só pode ser produzido a partir do leite da raça Bordaleira da Serra da Estrela, para produzir um quilograma de queijo, em média na região, é necessário cerca de 5,5 litros de leite produzido pela raça anteriormente mencionada. Comparando com o queijo de vaca, 1 quilograma deste queijo requer 10 litros de leite.

No Vale da Estrela, estes valores são ligeiramente inferiores.

Produzem-se outros queijos com leite proveniente de ovinos de raças Lacaune e Israelita que produzem muito mais leite, mas não podendo ser classificados como Queijo Serra da Estrela DOP são comercializados como queijo da Serra.

O ano transacto foi muito bom para as queijarias mas o mesmo não aconteceu com os produtores de leite devido ao facto de haver menos leite mas com mais qualidade. A lã da raça Bordaleira praticamente não tem interesse comercial. No entanto, a carne é outro produto importante da região associado a este sector, com o Borrego da Serra da Estrela IGP.

A raça está muito pouco trabalhada, pelo que é necessário fazer um programa de recriação da raça.



Figura 238-[WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

Responsabilidade Social

A empresa tem 11 funcionários a tempo inteiro, com uma média de idades de 41 anos. Criou-se uma parceria com o IEFP de Viseu, colaborando no curso de operador de queijo, visando a adaptação à produção tradicional. Após a realização do curso, alguns dos frequentadores do curso podem ser contratados para o “Vale da Estrela”. Por outro lado, o “Vale da Estrela” preza o sucesso dos produtores de leite, fazendo o pagamento do leite a um preço acima da média e realiza um contracto escrito de fidelização com os produtores, dando também o apoio técnico necessário, o que dá a possibilidade aos produtores de leite de terem um maior sucesso na actividade e uma maior estabilidade financeira.

De acordo com a qualidade do leite, é pago aos produtores um aditivo de 6 cêntimos/litro ao preço do leite.

A empresa tem um outro contrato com outra empresa, a COAPM, Cooperativa Agro-Pecuária de Mangualde, com cerca de 6000 associados, a quem compra o leite e que por sua vez tem contratos com os produtores de leite.

A empresa trabalha com banco de horas, por ser a forma mais eficiente de lidar com alguma sazonalidade na produção. O projecto pretende ligar a toda a comunidade, para que vários sectores possam ganhar e assim evoluir.

Existe produção de queijo durante todo o ano?

De Julho até 20 de Setembro existe um período sem leite. Pelo que para haver leite, tem que haver partições, o que está muito dependente dos períodos durante os quais se vendem os borregos que são o Natal, a Páscoa e o mês de Agosto com a vinda dos emigrantes.



Figura 24-[WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

Que produtos são produzidos no “Vale da Estrela”?

A empresa produz o queijo Serra da Estrela DOP em que o seu peso varia entre 500 gramas e 800 gramas, o queijo Serra da Estrela DOP velho de 800 gramas, o requeijão de ovelha Serra da Estrela DOP de 200 gramas e compotas de mirtilo, abóbora e mel.

As compotas de mel ajudam a contornar a sazonalidade da produção de queijo. O Mirtilo vem em Junho e a Abóbora no final de Agosto.

Em que etapas consiste o fabrico do queijo Serra da Estrela DOP?

Depois da recepção do leite são realizadas análises ao pH, acidez, introdução de água, teor de gordura, etc.

De seguida, o leite é colocado em cubas em que a temperatura é elevada a 28-33 °C. Após mais ou menos 1h40m junta-se o sal e o cardo, e o coalho formado é todo triturado.

É retirada a massa, e enquanto que este processo vai acontecendo, o soro vai escorrendo bem como o excesso de leite. O queijo é todo cintado e leva uma marca de caseína. Fazendo com o queijo ganhe uma casca de cor amarelo palha e tem um tempo de cura com mínimo de 30 dias com a média de 35 dias. Esta variação no tempo varia com às condições do ano e ao peso do queijo. O queijo fica na câmara 1 durante 18 dias, na câmara 2 cerca de 12 dias, onde se obtém a casca, de cor palha, e a característica de amanteigado.

Quando o queijo não está de acordo com as características finais pretendidas, este passa para velho, ao alongar a cura para 3 a 4 meses. Tem que ter um mínimo de 120 dias (4 meses) de cura. Passando a ser denominado por queijo Serra da Estrela DOP velho. É um queijo mais apimentado, medianamente salgado em lasca e depois é barrado com azeite colorau.

Este queijo teve sucesso no mercado de Lisboa quando foi lançado.



Figura 924 Linha de Produção

Antigamente, o queijo velho era curado de maneira diferente em cestas de centeio.

Qual o processo de fabrico de um requeijão Serra da Estrela DOP

O processo de produção de requeijão começa com a junção de algum leite ao soro do leite extraído da produção de queijo de ovelha. O soro é aproveitado, colocado em marmitas de

300 L, para pasteurizar a 70 graus. De seguida junta-se um pouco de leite de cabra, e usa-se um coador para retirar o requeijão. Segundo Jorge Coelho esta é a queijaria que produz mais requeijão DOP na região. Pelo que há muitas queijarias que não usam o soro. O “Vale da Estrela” pode orgulhar-se de ter o melhor requeijão de ovelha do mundo e a sua procura ultrapassa 3 vezes a produção.



Figura 25-[WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

Como deverá ser colocado o queijo Serra da Estrela DOP no mercado?

O queijo Serra da Estrela DOP tem que ser encarado como o Top of Max, isto é, como o rei dos queijos. Esse queijo já esteve em feiras de vários países como na França, na Espanha, em Londres, e este produto vai a qualquer concurso internacional ficando sempre no top 3.

Reforçando a qualidade deste queijo, Jorge Coelho afirma que “Entendemos que este produto único tem que estar nos melhores mercados mundiais, este produto não pode ficar só em Portugal, isto é um produto único”.

Mercado Interno

O mês de Dezembro é o mês com mais vendas em qualquer queijaria em Portugal, atingindo cerca de 35% do total das vendas. A marca “Vale da Estrela” está representada

nos hipermercados “El Corte Inglés”, “Continente”, grupo “Jerónimo Martins”, “Auchan” e Lojas francas dos aeroportos.

Para que outros mercados a empresa escoa os produtos?

Os países árabes têm tradição de queijo de pequenos ruminantes e exigem um controlo muito apertado por parte da DGAV (direcção geral de agricultura e veterinária) à saída. O facto de ser queijo proveniente de leite cru constitui uma vantagem neste tipo de mercado. Jorge Coelho diz nos que o mercado internacional é o próximo passo da empresa pois a exportação tem cada vez mais importância no volume de negócios do “Vale da Estrela”. O mercado internacional tem



Figura 106-[WWW document] URL <http://valedaestrela.pt/> [acedido a 25 Fevereiro 2018].

uma grande importância, uma vez que vem trazer um equilíbrio aos volumes de negócios ao longo do ano, tentando contornar a sazonalidade do mercado nacional. De momento, os produtos, internacionalmente, são exportados para a Ásia e Arábia Saudita. Esta empresa tem vindo a apostar no mercado do Reino Unido, em colaboração com a SONAE. Está agendada uma “roadshow” pela Suíça, Bélgica e Luxemburgo, para que estes produtos sejam dados a conhecer.

O Marketing é essencial para a valorização do produto

O marketing é uma parte muito importante no negócio! Por exemplo, os Holandeses que não têm queijo com leite cru e têm apostado muito no marketing. Em cada esquina de Amsterdão existe uma loja de queijo. A empresa está bem no que diz respeito aos queijos e aos enchidos faltando apostar mais no marketing e o design, que por exemplo os franceses e os italianos têm. Sendo estes os principais objectivos para as novas gerações. A pergunta que o consumidor tem que fazer é: “Quero um queijo qualquer ou quero um queijo genuíno, um DOP?” Este produto tem uma qualidade única, desde que seja feita nos preceitos, que é o que feito nesta empresa, apesar deste produto ser mais caro que os outros queijos, mas todo este trabalho tem que ser valorizado.

Que mensagem gostaria de transmitir às gerações mais novas

Jorge Coelho refere que “As gerações mais novas têm que compreender que o sector primário é um sector sexy. As novas gerações, fruto das tecnologias de comunicação tem um knowhow e uma vantagem muito grande e há que olhar para as oportunidades deste sector. É um sector de futuro, alicerçado ao conhecimento do século XXI”.

Uma referênciã no Dão

João Paulo Gouveia, estudou Engenharia Agrícola na UTAD, ingressa no programa Erasmus em Montpellier, no ano em que este projecto foi criado. Fez mestrado no Instituto Superior de Agronomia em Viticultura e Enologia e em 2001 começa a dar aulas de Ciências Vitícolas na Escola Superior Agrária de Viseu.

No ano seguinte, em 2002, cria a Vines and Wines, uma empresa de consultoria na área da viticultura e enologia, tendo Carlos Silva e Miguel Oliveira como sócios, sendo actualmente o vice-presidente.

Até ao ano de 2000, o pai de João Paulo Gouveia, vendia as uvas que produzia nos seus 5 hectares de touriga nacional e de encruzado para a adega cooperativa e anos mais tarde começou a vender vinho a granel. No ano de 2000 inicia um projecto com o pai, em que se constrói a adega, onde ainda hoje é feita uma parte do vinho de Pedra Cancela,



Figura 117- Vinha da Pedra Cancela



Figura 28- Eng. João Paulo Gouveia acompanhado à sua esquerda do Diretor Nacional da IAAS e à sua direita o coordenador do programa de intercâmbio

uma adega mais tecnológica, que contava já com lagares de inox, prensa pneumática e chão de epóxi. Nesse mesmo ano, cria o 1º Pedra Cancela, 100% touriga nacional. No ano de 2 000 foram produzidas 5 000 garrafas e em 2017 chegaram às 500 000. Em 2009 dissolve-se o grupo Dão Sul, e cria-se o grupo Lusovini, do qual é sócio. No mesmo ano dá-se a fusão da Pedra Cancela com a Lusovini, sendo actualmente a principal referência do grupo.

A adega original da Pedra Cancela, vinifica as uvas vindas dos 10 hectares de vinha própria, sendo que em Nelas, na adega do grupo Lusovini são transformadas as uvas provenientes dos 60 hectares de vinha alugada.

Actualmente a Lusovini é produtora de vinho no Dão, no Douro, na Bairrada e no Alentejo, sendo ainda distribuidora de vinhos do Alentejo, do Douro e da Bairrada.

Dos 10 hectares de vinha própria, 8 hectares são de castas tintas, e 2 hectares de castas brancas. As castas tintas são 60% de touriga nacional, 20% de tinta Roriz, 10% de alfrocheiro e 10% de Jaen. Relativamente às brancas têm, 70% de encruzado, 25% de malvasia fina e 5% de verdeelho.

O Dão foi das primeiras zonas do país a produzir vinho de mesa, sendo que em 1906 toda a sua área foi delimitada e legislada. Dois anos mais tarde, em 1908, é considerada uma região demarcada. No ano de 1900, 90%

do total de área de vinha plantada era touriga nacional. Até aos anos 70, foi praticamente a única região do país que produzia vinho de mesa tinto, havendo alguns produtores espalhados pelo país, mas com pouca relevância.



Figura 2912- Vinha da Pedra Cancela

Durante a década de 70 do século passado surgem outras regiões, como o Alentejo e o Douro, que começam a produzir bons vinhos. O registo do Dão, mantém-se inalterado até aos anos 90, altura em que o perfil do vinho começa a mudar, pois começam a surgir quintas privadas, algumas cooperativas da região entram em declínio. Na viragem do século o vinho do Dão mostra ao mundo todo o seu potencial e na viragem da década, o Dão, volta a conseguir afirmar-se enquanto região produtora de vinho.

O Dão caracteriza-se pela pequena dimensão das suas vinhas, 97% do solo é granítico, pobres, com baixo pH e baixa retenção de água. Possui também um clima característico da



Figura 30- Reeplantação de videiras intermédias

região, com amplitudes térmicas elevadas nos últimos 30 dias de maturação, e um clima ameno durante o ciclo vegetativo. Os vinhos brancos têm aroma fino e floral, uma cor cristalina e cintilante. Os tintos têm uma cor rubi, são vinhos gastronómicos e bons para estágio. Na boca os vinhos do Dão são elegantes com marcada acidez. São vinhos de identidade única.

A nível de castas brancas, João Paulo Gouveia, prevê que o encruzado, siga as pegadas da touriga nacional, e se torne a próxima grande casta a nível mundial. Os vinhos brancos do Dão, contém quase sempre as mesmas 2 castas, a malvasia fina, que dá perfume ao vinho e o encruzado, que dá acidez. O encruzado tem uma boa acidez, tem um crescimento retumbante e desloca muito, mas produz bem, pode produzir vinhos de guarda, tem um comportamento semelhante à touriga nacional.



Figura 31- Vista panorâmica da vinha

No Dão não há grande aposta em castas estrangeiras, principalmente francesas, pois nos primeiros anos têm um bom comportamento, mas ao longo dos anos perdem acidez.

João Paulo Gouveia, salienta ainda “Temos casas senhoriais, solares, não temos muita dimensão, mas temos identidade” e “Uma empresa não vive de topos de gama; Uma empresa não vive de vinhos de 30-40 €, vive de vinhos de 5€.”

O Ensino Politécnico em Portugal

“A meu ver, cada um tem a sua importância, não estando de todo a inferiorizar uns em relação aos outros, simplesmente colocar cada um no seu sítio.”

Como foi o seu percurso académico?

Aluno do Colégio Militar, frequentava o ensino secundário na altura em que teve lugar o 25 de Abril de 1974, o que levou ao fim do meu curso do Colégio um mês depois. No ano escolar que se seguiu, 1974-1975, não existiu ensino superior aberto em Portugal, portanto, foi um ano de serviço cívico.

Com tudo o que ocorria na época, vi-me obrigado a fazer serviço cívico e comecei a trabalhar em pastagens. Em seguida fiz um curso de auxiliar técnico em reprodução animal em Venda Nova, no concelho da Amadora. Estive também na Estação de Zootécnica Nacional na Fonte Boa, no Vale de Santarém, a trabalhar na área da pecuária.

Terminei esse serviço cívico em Outubro de 1975, um mês depois de nos terem ocupado os campos, com a reforma agrária no Alentejo.

Eu sou de uma família de agricultores, onde há seis gerações que se vive da agricultura. Com esta ocupação das nossas terras, a minha ida para Lisboa para estudar ficou condicionada, uma vez que, não tínhamos meios de subsistência para tal. Ainda estive inscrito na Faculdade de Veterinária em Lisboa, mas acabei por entrar no Instituto



Figura 32- [WWW document] <http://oribatejo.pt720142014/11/12/novo-diretor-da-escola-superior-agraria-de-santarem-tomou-posse-no-dia-de-s-martinho-com-homenagem-a-david-ribeiro-telles/> acedido em 25 Fevereiro 2018

Universitário de Évora, aberto em Novembro de 1975, encursando no Bacharelato em Produção Animal. Quando terminei o Bacharelato, o Instituto passou a Universidade de Évora, criando a licenciatura em Engenharia Zootécnica. Ao fim de 2 anos fiz parte do primeiro curso de licenciados em Engenharia Zootécnica da Universidade de Évora reconstruída.

Tendo em conta isto, podemos concluir que há males que vêm por bem, pois os cinco anos em que a nossa exploração esteve ocupada, foram os anos que me permitiram estudar no ensino superior e perceber que a minha área de interesse eram os sistemas de produção animal (Engenharia Zootécnica) e não Medicina Veterinária e a parte clínica associada.

Após o término do curso, rumei a Zaragoza (Espanha) um ano, para fazer uma pós-graduação em Sistemas de Produção Animal, pós-graduação esta que me permitiu vir a concluir em 1988 o mestrado em Engenharia Zootécnica, com a defesa da tese em Lisboa na faculdade de Veterinária.

O meu percurso esteve desde cedo ligado a uma exploração agrícola, o que facilitou a minha decisão de especializar-me na área de Pastagens e Forragens.

Como foi o seu ingresso no mercado de trabalho?

Tive o meu primeiro emprego na Escola Agrária de Santarém, tendo iniciado uma carreira do Politécnico no ano de 1982.

Em 1996 fui convidado para Sub-Diretor da Estação Nacional de Melhoramento de Plantas, onde estive durante 12 anos como dirigente e onde fazia a gestão de investigação agrária aplicada, nomeadamente no melhoramento de plantas. Isto permitiu-me ficar a conhecer todo este sector uma vez que esta casa estava muito direccionada para cereais, pastagens e forragens.

Com o fecho da Estação Nacional de Melhoramento de Plantas em 2007, regresssei para a Escola Agrária em 2008, só que todo o sistema da escola tinha mudado, portanto tornei-me assistente de máquinas agrícolas, dando do primeiro ano de agronomia.

Na altura ensinava-se aquilo que permitia a um aluno operar no campo, ou seja, como regular uma máquina, utilizá-la e qual o tipo de trabalho realizado. Foi uma cadeira desafiante para mim, uma vez que não tinha qualquer tipo de formação na área, mas permitiu-me ganhar o gosto pela mecanização agrícola.

Com este alargamento de conhecimento, a minha área científica passou de pastagens e forragens a agro-silvo-pastoril (montado), o que mais tarde, devido a uma reestruturação nos planos curriculares, levou à criação do mestrado em Agro-silvo-pastorícia mediterrânica.

Em relação a este novo mestrado o que é importante saber sobre ele?

Este mestrado tem como base um mestrado de agricultura sustentável já existente, onde 6 unidades curriculares são comuns e 4 são novas. Estas permitem uma importante e concreta especialização na área alvo.

O mestrado foi aprovado em 2014 e foi disponibilizado aos alunos nos anos lectivos de 2014/2015 e 2015/2016, no entanto não houve nenhum candidato, o que é de admirar

num país que é líder mundial na produção de cortiça, tendo uma área estimável de montado de um milhão de hectares. Face a esta falta de adesão, surgiu a necessidade de internacionalizar o mestrado, gerando uma manifestação de interesse por parte de 180 alunos, no entanto, na altura das inscrições apenas se verificaram 5 alunos inscritos a nível nacional.

Como existiam poucos alunos para os quatro mestrados existentes nesta escola, optamos por abrir apenas dois deles, o especializado em agro-silvo-pastorícia mediterrânica e em tecnologia alimentar.

Este mestrado surge na altura certa, tendo em conta a situação nacional que passámos recentemente com os incêndios. Foi uma grande resposta do Ensino Superior, dado que a base deste é demonstrar como é que se evitam os incêndios. O montado é isso mesmo, é o exemplo de como é que o Homem aprendeu a controlar o combustível, com o papel do animal em primeiro plano.

Para surpresa geral, o mestrado está a superar as expectativas dos alunos. O mestrado é pós-laboral, criando assim a hipótese de visitas ao campo, que permitem conseguir aplicar e perceber melhor aquilo leccionado numa sala de aula. Portugal tem uma grande conotação a nível europeu, sendo um exemplo de como é que se executa uma boa agricultura, tirando partido dos recursos naturais, controlando-os e a vivendo deles, através da identificação de diferentes zonas em função da produtividade. A verdade é que as zonas de baixa produtividade são aquelas que estão em produção agrícola há mais tempo.

Como é que conseguimos sobreviver séculos mantendo um bom estado ambiental, garantindo assim uma produção e uma prestação de serviços sustentável?

Estes nossos sistemas não têm como base a quantidade de produção mas sim a qualidade desta, uma vez que a condição final dos produtos irá permitir uma diferenciação dos

mesmos no mercado, garantindo assim um maior retorno financeiro.

Ao longo do meu percurso, tenho vindo a perceber que os alunos desta área aprendem e apreciam mais quando vamos para o "campo" e, não existem desculpas para não o proporcionarmos.

A escola não possui transporte ou possibilidade de o pagar, no entanto, é sempre possível arranjar maneira de fazer estas visitas. Se conseguirmos fazer o ensino dentro do sistema, isto é, dar a conhecer aos alunos os sistemas de produção, apenas lhes conferimos vantagens, auxiliando a aprendizagem e, conseqüentemente, tornar os resultados académicos francamente superiores.

Com isto, confirmo cada vez mais que casas como esta Escola Superior Agrária, onde o ensino é maioritariamente prático, que os fundamentos teóricos são muito melhor aplicados quando presenciados no campo, sendo uma mais-valia para os alunos.

Na sua opinião, qual a diferença entre o Ensino Politécnico e o Universitário?

O técnico de campo que mais influência teve na transferência da tecnologia foi o regente agrícola, no entanto este não possuía conhecimento teórico aprofundado, o que se traduziu num enorme desenvolvimento agrícola pouco objectivo até aos anos 70.

Eu sou formado por uma universidade nova e não por uma casa antiga, como o ISA (Instituto Superior de Agronomia), considerada a Casa Mãe da Agronomia, que, na altura, era a única Instituição que possuía licenciaturas na área. Desta forma, nos decorrer dos anos 70, os regentes agrícolas tiveram um grande impacto na implementação da tecnologia embora o apoio técnico tenha sido prestado pelos Engenheiros Agrónomos. A meu ver, cada um tem a sua importância, não estando de todo a inferiorizar uns em relação aos outros, simplesmente colocar cada um no seu sítio. Nós, como sucessores dos regentes agrícolas,

temos a obrigação de procurar implementar um ensino mais profissional, um ensino de aplicação. Procuramos que o aluno que saia daqui esteja dentro do sistema e que o conheça, capacitando-o de ao chegar a uma exploração agrícola seja capaz de a assumir do ponto de vista prático.

Os media tem cada vez publicitado o despovoamento do meio rural, portanto, cada vez mais os alunos ingressam no ensino superior sem saber o que os espera. Assim sendo, a nossa preocupação centra-se em apresentar o sistema de produção e o respectivo mundo rural em que se insere. Esta escola agrícola situa-se no coração do Ribatejo, região considerada como a mais importante do país em termos de impacto no PIB agrícola, permitindo à partida um maior contacto com as explorações. No ensino universitário, hoje em dia, é muito mais difícil fazer isso, uma vez que, é complicado transportar um grande número de alunos a uma exploração. Tanto uns como os outros têm o seu lugar e o seu mercado, havendo oportunidades de emprego para ambos, não sendo por isso necessário criar conflitos uns com os outros.

Os empregos acabaram, trabalhos há muitos, portanto, cada um tem a obrigação de arranjar uma ferramenta que o irá destacar e o fará vingar na vida profissional. As suas origens? Para mim, é secundário.

Como director da Agrária de Santarém qual rumo queria que a Escola levasse?

Assumi a Direcção da Escola há 3 anos, portanto, falta um ano para acabar o mandato mas não penso voltar a candidatar-me. Sou da opinião que na vida as pessoas não se devem candidatar a nada. Se o trabalho for reconhecido, o convite surgirá.

Acerca futuro da Agrária, anseio por uma Escola ser aberta ao exterior, isto é, deverá ser criado um ambiente propício à criação de pontes com as empresas agrícolas e com as associações, assumindo um papel activo na resolução dos problemas locais

Calendário

Março

- (21) IAAS Ponte de Lima – Comemorações do Dia Mundial da Árvore
- (22) IAAS Portugal – Prova de Vinhos
- (22 a 25) IAAS UTAD – “À boleia da IAAS”

Abril

- (7) IAAS Santarém – Curso de “Sucesso de vendas”
- (7 e 8) IAAS Portugal – 24 Horas Agricultura Syngenta
- (11) IAAS UTAD – Workshop Treino Canino
- (13 a 15) IAAS Évora – Encontro Nacional
- (18 e 24) IAAS Portugal – Palestra sobre Figo da Índia e Medronheiro
- (19 a 22) IAAS Porto – ICYA
- (20) IAAS Ponte de Lima – Voluntariado na ALAAR
- (26) IAAS Portugal – Conversas de Agricultura
- (30) IAAS Portugal – Dia de Campo

Maio

- (1) IAAS Viseu – Tour MTB
- (3) IAAS Portugal – Conversas de Agricultura
- (13) IAAS Ponte de Lima – Visita à ExpoBraga
- (14 e 15) IAAS Viseu – “À boleia da IAAS”
- (24 a 26) IAAS Porto – Visitas Técnicas ao Alentejo
- (26) IAAS Santarém – Curso “Motivar e Liderar Equipas”

Data a definir

- IAAS Évora – Visita à Fundação Eugénio de Almeida
- IAAS Santarém – Formação Académica sobre Segurança Animal
- IAAS Viseu – Prova e Palestra sobre o Vinho do Dão
- IAAS Viseu – Stand Up Comedy com Guilherme Duarte
- IAAS Porto – Workshop de Enologia

24H AGRICULTURA



"Pensar global, agir local"

7 e 8 Abril 2018

Refóios do Lima



Escola Superior
Agrária



[www http://24horasdeagricultura.sfori.com](http://24horasdeagricultura.sfori.com)

[facebook.com/24hagricultura](https://www.facebook.com/24hagricultura)

24horasdeagricultura@sfori.com

Patrocinador Platina:

syngenta®

Organização:

