



Academia de Verão

Escola Superior Agrária de Santarém - ESAS

I. Âmbito e objectivos

O programa '**Academia de Verão na ESAS**' visa proporcionar aos alunos do ensino secundário contacto com as realidades agrícola, agro-alimentar, da qualidade e nutrição alimentar e do ambiente, através do 'saber-fazer' e enquadradas nos parâmetros de qualidade científica pelos quais se tem regido a ESAS nos seus mais de 125 anos de ensino nas Ciências Agrárias. Pretende-se, com o devido enquadramento teórico, que os participantes possam aprender, num ambiente de descontração e informalidade, a transversalidade de conceitos básicos e a aplicação de metodologias científicas na produção, no controlo da qualidade e na sustentabilidade.

II. Destinatários

Esta Academia destina-se a alunos do Ensino Secundário com idades compreendidas entre os **16 e os 18 anos**.

III. Funcionamento

A Academia realizar-se-á na ESAS, Campus da Quinta do Galinheiro, de **4 a 7 de julho de 2016**, das **9.30 às 17.30 h**. O transporte dos participantes para as outras quintas da ESAS bem como para os locais onde se irão realizar algumas atividades será providenciado pela ESAS. O almoço será servido na cantina da ESAS.

IV. Inscrições

As inscrições deverão ser dirigidas a ana.jacob@esa.ipsantarem.pt com o envio de:

- a) Formulário preenchido;
- b) Cópia do cartão de cidadão;
- c) Carta de recomendação de professor da Instituição do Ensino Secundário onde estuda.

Serão aceites até um máximo de 20 inscrições, por ordem de receção, até à data limite de pagamento e mediante o envio do comprovativo da transferência bancária.

A ESAS reserva-se ao direito de não abrir a **Academia de Verão** caso não se atinja o número mínimo de 10 participantes.



V. Pagamentos

A **Academia de Verão** custa **86,10 Euros por participante**, com IVA já incluído. Este valor inclui seguro, almoço na cantina da ESAS e transportes. Os pagamentos serão efetuados por transferência bancária para:

Banco: Caixa Geral de Depósitos
Agência: Santarém
Conta nº 0726101403930
NIB: 0035007260010140393098
IBAN PT50003507260010140393098

até à data de 15 de junho de 2016, devendo ser entregue o comprovativo da transferência por email para a formalização da inscrição. Será emitida fatura no nome designado na ficha de inscrição, não podendo a mesma sofrer quaisquer alterações depois de impressa.

VI. Atividades

1. **A Vinha e o Vinho – 2ª feira, 4 de julho**

Os vinhos são um dos ex-libris de Portugal, constituindo este um sector económico em expansão. A sua qualidade depende, em primeira instância, de boas práticas agronómicas na vinha e do saber de enólogos experimentados.

Manhã – Quinta do Quinto

Vem conhecer os nossos 10 hectares de vinha! Vem saber identificar boas práticas de proteção sanitária e identificar pragas e doenças relevantes na videira. Vem ver como se fazem tratamentos fitossanitários.

Tarde – Quinta do Galinheiro, Adega

O que é um bom vinho? Como se fabrica e quais as suas principais características. Como se ‘fabrica’ um bom enólogo.

2. **O Azeite e o Olival – 3ª feira, 5 de julho**

Portugal, o Ribatejo e a ESAS são produtores por excelência de azeites de elevada qualidade. Também este setor se encontra em expansão económica. As boas características do azeite dependem de boas práticas agronómicas e do ‘saber fazer’ tecnológico.

Manhã – Quinta do Quinto

Vem conhecer os nossos 33 hectares de olivais em modo de produção super-intensivo! Vem saber que variedades temos na ESAS e quais as suas características. Vem ver como se poda este olival.

Tarde – Empresa Quinta do Juncal



Como se processa um azeite. Como é um lagar moderno e quais os cuidados na produção de um bom azeite.

3. **A Biodiversidade e a Qualidade da Água – 4ª feira, 6 de julho**

O Tejo é a imagem de referência de Santarém e do Ribatejo. Os ecossistemas agrícolas e ribeirinhos da planície aluvial do Tejo apresentam uma elevada biodiversidade ao nível de habitats e de espécies, algumas delas protegidas pela legislação. A qualidade da água que nos rodeia é um factor determinante na sua utilização e a utilização de análises no local ou em laboratório constituem ferramentas essenciais no controle da qualidade.

Manhã – Caneiras

Vem conhecer a importância da conservação da biodiversidade no Tejo e identificar a sua flora. Passeio de barco com os Bombeiros Voluntários de Santarém para recolha e análise no local de águas superficiais.

Tarde – Quinta do Galinheiro, Laboratórios

Tipos de análises que avaliam a qualidade das águas superficiais. Preparação e execução de análises físico-químicas e microbiológicas das amostras de águas recolhidas.

4. **A Produção de Alimentos. Salsichas tipo ‘Frankfurt’ – 5ª feira, 7 de julho**

A Higiene, Segurança e Qualidade Alimentares são pilares na produção de géneros alimentícios. Por outro lado, a sua análise nutricional permite informar os consumidores para que estes possam fazer uma escolha informada, adequada e adaptada às suas necessidades alimentares, constituindo desta forma um importante contributo para a manutenção de dietas equilibradas.

Manhã – Quinta do Galinheiro, Edifício da Tecnologia das Carnes

Princípios de Segurança e Qualidade Alimentar. Vem fabricar salsichas tipo ‘Frankfurt’, fumá-las, coze-las, embalar a vácuo e provar.

Tarde - Quinta do Galinheiro, Laboratórios

Vem saber o seu teor nutritivo por análise proximal.