

 **EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA CURSO DE OLIVICULTURA**

 **EM BRAGANÇA – PORTUGAL.**

 A **Associação Rio-Grandense de Olivicultores** em convênio firmado com a **Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança – Portugal-ESA-IPB,** realizarão em conjunto durante o mês de junho/julho/2015 o primeiro Curso Avançado em Olivicultura, dentro de suas missões institucionais e, também, dentro da filosofia desenvolvimentista da cultura em Portugal, no Brasil e na América Latina.

 **O curso será realizado nas dependências daquela Instituição em Portugal e será ministrado por 11 especialistas em olivicultura(doutores e mestres).**

  **Programação do Curso:**

**Parte I: Duração 02 semanas.- módulo 01 e módulo 02**

Panorama da Olivicultura em nível Internacional;

Importância dos subsetores de produção de azeite e azeitona de mesa no contexto mundial;

Posição sistemática da oliveira e ciclo vegetativo;

Exigências agroclimáticas;

Melhoramento e métodos de propagação da oliveira;

Características das principais variedades de oliveiras;

Instalação e plantio de um olival;

Preparação da área, distribuição do marco de plantação e sistemas de condução;

Poda, fertilização, irrigação, manutenção da superfície do solo , proteção fitossanitária ;



Normas de agricultura biológica e produção integrada de uma plantação:

Determinação do momento de colheita e técnicas de colheitas da azeitona.

\*Visitas a diferentes olivais em Portugal

**Parte II ; Duração 02 semanas- módulo 03 e módulo 04.**

Formação do fruto e do azeite;

Colheita e conservação da matéria prima e sua influência na qualidade do produto;

Processamento tecnológico do azeite, limpeza e moenda, termo-batedura, extração do azeite e armazenamento;

Composição do azeite: fração saponificável, composição em ácidos graxos,triglicéridos,fosfatídeos e clorofilas . Fração insaponificável, hidrocarbonetos, substâncias de natureza terpénica esterólica (eritrodiol, uvanol e esteróis), carotenoides, tocofenóis, ceras, fenóis, compostos voláteis;

Armazenamento e conservação do azeite. Embalagens;

A qualidade do azeite e fatores que a afetam;

Legislação internacional e controle de qualidade;

Tecnologia de produção da azeitona de mesa, classificação dos diferentes tipos, processos de fabrico e controle de qualidade (introdução , noções gerais);

\*Visita a lagares e unidades de elaboração de azeitonas de mesa em Portugal.

\* As visitas serão programadas de acordo com a necessidade dos alunos e a disponibilidade de tempo dentro da organização do curso. Elas serão feitas através de ônibus especialmente contratado para isso e terão um custo adicional por aluno a ser estabelecido fora do valor do Curso. O mesmo dependerá da programação e da distância entre Bragança e o local da visita. Elas estão estimadas em 30 euros(sujeitas a alteração) por pessoa, dentro de Portugal.



Esses são os temas principais que serão desenvolvidos durante o curso e podem sofrer ligeiras alterações de conteúdos e forma em função da disponibilidade do tempo para discorrê-los.

O programa e a distribuição dos temas das aulas teóricas, praticas e visitas, seus horários e os respectivos ministradores dos temas serão alcançados a todos os selecionados no momento da comunicação dos candidatos selecionados.

No momento do pedido de inscrição os candidatos fornecerão seus endereços eletrônicos e respectivas autorizações para que sejam alcançados aos demais selecionados a fim de que possa haver uma interação , comunicação entre os mesmos e para que haja possibilidades de compartir informações visando a integração dos futuros colegas.

**Das inscrições e número de vagas:**

O número de vagas para o referido curso é limitado a 25(vinte e cinco) e as inscrições começarão a serem recebidas a partir do dia 01/03 e irão até o dia 30/04/2015.

**Condições para frequentar o curso:**

Ter formação de nível superior ou estar cursando o último semestre de um curso universitário . Ser aprovado mediante seleção dos curriculuns que mais se adequam as normas do curso e o interesse em difundir conhecimento sobre a cultura. Essa seleção será efetuada pela ARGOS que avaliará e verificará , de acordo com essas informações apresentadas, as condições de cada candidato.

O resultado dessa seleção será divulgada no endereço eletrônico apresentado por cada candidato e será feita no máximo até o dia 05/maio/15.

Dessa avaliação não cabe nenhuma espécie de recurso. Será efetuado um cadastro de reserva para o caso de haver alguma desistência.

**Das condições preferenciais:**

Os associados da ARGOS terão preferência para frequentar o Curso e custo diferenciado.

Entidades conveniadas a ARGOS (nacionais e internacionais)



No critério de desempate em caso de haver condições iguais ou semelhantes em termos de curriculum dos interessados a ordem de desempate é a seguinte:

- Funcionários públicos federais(abrangendo as empresas estatais de toda a ordem)

- Funcionários públicos estaduais(abrangendo as empresas estatais de toda a ordem)

- Funcionários públicos municipais(abrangendo as empresas estatais de toda a ordem)

- Demais interessados.

**Corpo de professores:**

O corpo de professores será composto majoritariamente por doutores podendo haver a participação de algum mestre que está a preparar o doutorado. Serão , no mínimo, 03(três) Doutores em Ciências Agrárias especializados em Olivicultura e Azeite, Proteção Integrada do Olival, Fertilização. Por um Doutor em Ciências Agrárias especializado em Mecanização do Olival, por um Doutor em Ciências especializado em Patologia Vegetal, por uma Doutora em Biologia , especializada em Entomologia Agrícola. Por uma Doutora Especializada em Engenharia Alimentar. Por um Mestre em Qualidade e Segurança Alimentar e por um Mestre especializado em Olivicultura e Tecnologia do Azeite. Na docência do Curso colaborarão, ainda, outros especialistas de Universidades ou Centros de Investigação portugueses.

**Dos candidatos selecionados:**

Os candidatos selecionados para frequentarem o curso deverão apresentar quando da compra de passagens aéreas o comprovante da compra de seguros para permanência em Portugal durante o período que abranger a realização do mesmo. Sem a apresentação de tal exigência o candidato será imediatamente eliminado.

**Agências de viagens credenciadas**: Cem Cerimônias Viagem e Turismo –Porto alegre- RGS

 Tel.: 51 3362-2323 – www.cemcerimonia.com.br

 14 Bis Viagens e Turismo Ltda.- Ijui- RGS

 Tel.: 55 33321947- e-mail: 14bisiju@terra.com.br

**Indicação do local para hospedagem:**



A ARGOS juntamente com a ESA-IPB indicará locais prováveis de hospedagem em Bragança para os alunos que sejam em conta e baratos. No entanto a escolha do local será livre de acordo com as necessidades de cada um.

**Local para alimentação:**

Os alunos do Curso Avançado em Olivicultura poderão fazer as refeições nas dependências da Cantina da ESA-IPB cujo custo varia de 2 a 5 euros, que está aberta de segunda a sexta-feira. Durante os fins de semana as refeições ficarão por conta e a critério de cada um.

**Valor do Curso e Desistência :**

O valor do Curso está sendo estudado pelas entidades organizadoras e terá sua divulgação efetuada até o final de abril de 2015. Mas segundo estimativas ele ficará entre 1000 e 1300 euros. A desistência do aluno selecionado fará com que o desistente perca no mínimo 50% do valor pago. Nenhum aluno frequentará o curso sem que o mesmo esteja pago em sua totalidade antecipadamente.

**Dos casos omissos e especiais:**

Os casos omissos ou dúvidas e situações especiais serão resolvidos pela Presidência da ARGOS e da solução não caberá nenhuma espécie de recurso.

 Ijui,RGS/Brasil,10/02/2015.

 Prof. Doutor José Alberto Pereira Guajará J. Oliveira –Pres. da ARGOS

 Coord. Do Curso ESA-IPB em Portugal Coordenador Geral do Curso-Brasil.