



Corporate

magazine

TEMPOS DE RETOMA

As opiniões de:

Miguel Cabrita, Secretário de Estado Adjunto,
do Trabalho e da Formação Profissional,
Luís Filipe Barreira, Vice-Presidente do
Conselho Diretivo da Ordem dos Enfermeiros
e Isabel Furtado, Presidente da
Direção da COTEC Portugal



CACiAL®

CACiAL®
**A excelência
da citricultura
do Algarve**



PME líder 19



PME
excelência 19

MÁQUINAS ASSAR FRANGO
 Já conhece a nossa oferta de assadores de frango?
 Temos vários modelos disponíveis!

Desde **1122,00€** +IVA

Escaparate
 1200x600x900mm
159,00€ +IVA
 por unid.

Armário Mural
 1000x400x600mm
199,00€ +IVA
 por unid.

Cocktail Station
 desde **745,00€** +IVA
 por unid.

Fogão de Bancada
 4 Queimadores
 800x900x250mm
 desde **1240,00€** +IVA

Imagem meramente ilustrativa.

Saladete Refrigerada

3 Portas

858,00€ +IVA

ref.3471RW0026



Vitrine Gelados

1189,00€ +IVA

ref.188803



Armário Frigorífico

3 Portas Vidro

2100,00€ +IVA

ref.145119059565



Arca Congeladora

Porta Vidro

269,00€ +IVA

ref.145119066966



MADE PORTUGAL

EDITORIAL

A cada mês que passa, 2020 revela-se, cada vez mais, um ano peculiar. Nos últimos meses, o mundo viveu um turbilhão de acontecimentos sem paralelo na sua história. Uma paralisação quase total da sua atividade em termos mundiais, grandes manifestações contra o racismo, o Reino Unido abandona a União Europeia, o planeta regista as maiores temperaturas alguma vez assinaladas, e ainda 2020 vai a meio.

Ao tomarmos consciência dos problemas sociais e económicos que a epidemia da covid-19 trouxe ao mundo, torna-se natural que desperte, na nossa consciência individual e na consciência coletiva, uma crise de angústia, o sentimento de vulnerabilidade (inerente à condição humana) e o temor de irmos a enfrentar uma catástrofe humanitária de uma dimensão enorme e, pior, de proporções indetermináveis. A sociedade viu-se desarmada do seu ego e do seu controlo do mundo.

Apesar de todas transformações que testemunhamos, a educação continua a ser a derradeira esperança para promover um real desenvolvimento, que seja simultaneamente social, económico e ecológico. O ser humano tem a necessidade de transformar e modificar o mundo em que vive, de utopias limam-se os horizontes do amanhã. Isto se permitimos que elas aconteçam. Para isso, a educação é, e sempre o será, o melhor caminho de coletivamente contribuirmos para transformar sonhos em realidades, para convertermos as utopias em compromissos éticos devidamente enraizados, a partir dos quais poderá florescer a esperança de irmos a ter um mundo melhor e sociedades mais justas. É essencial que o futuro seja limado no seu real espaço tempo. Projetar o futuro no presente pode parecer um enorme desafio, que só pode ser concretizado se aceitarmos a evolução que o mundo tem tido.

A covid-19 não pode ser vista como tendo consequências positivas, mas como uma oportunidade para tomar consciência que as catástrofes acontecem e que temos de estar preparados para situações limite. Vamos transformar esta crise numa oportunidade para uma mudança positiva e para um futuro mais igual para todos.

DESTINOS BALNEARES DE EXCELÊNCIA AS BANDEIRAS AZUIS DAS PRAIAS PORTUGUESAS

- 14 ASSOCIAÇÃO BANDEIRA AZUL DA EUROPA
- 20 MUNICÍPIO DE VILA NOVA DE GAIA

500 ANOS DE TAVIRA UMA HISTÓRIA PARA ALÉM DO MAR

- 34 MUNICÍPIO DE TAVIRA
- 42 UNIÃO DAS FREGUESIAS DE
CONCEIÇÃO E CABANAS DE TAVIRA

ESPECIAL ENSINO DO ENSINO PROFISSIONAL AO SUPERIOR

- 62 CONSERVATÓRIO D'ARTES DE LOURES
- 68 ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA
CONDE DE S. BENTO

GASTRONOMIA OS SABORES MAIS IN

- 78 CERVEJARIA GAZELA
- 81 RESTAURANTE O POLVO

PARTICIPAÇÕES ESPECIAIS ARTIGOS DE OPINIÃO QUE CONTAM

- 04 ISABEL FURTADO, PRESIDENTE
DA DIRECÇÃO DA COTEC PORTUGAL
- 58 MIGUEL CABRITA, SECRETÁRIO
DE ESTADO ADJUNTO, DO TRABALHO
E DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL
- 85 LUÍS FILIPE BARREIRA, VICE-PRESIDENTE
DO CONSELHO DIRETIVO DA ORDEM
DOS ENFERMEIROS

FICHA TÉCNICA

Propriedade Litográfis - Artes Gráficas, Lda. | Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200-567 Albufeira NIF 502 044 403 **Conselho de Administração** Sérgio Pimenta
Participações sociais Fátima Miranda; Diana Pimenta; Luana Pimenta (+5%) **Diretora** Diana Ferreira **Redação e Publicidade** Rua Professora Angélica Rodrigues,
n.º 17, sala 7, 4405-269 Vilar do Paraíso | Vila Nova de Gaia **E-mail** geral@incorporateagency.pt **Site** www.incorporatemagazine.pt **Periodicidade** Mensal **Estatuto**
Editorial Disponível em www.incorporatemagazine.pt **Impressão** Litográfis - Artes Gráficas, Lda. **Depósito Legal** 455204/19 **N.º. Registo** ERC 127355 **Gestores de**
Comunicação António Carlos; Manuel Melo **Diretor Editorial** Jorge Teixeira **Designer Gráfico** Departamento Criativo Litográfis julho 2020

LITOGRAFIS

NÓS FAZEMOS IMPRESSÃO



www.litografis.pt +351 289 598 500 +351 966 478 205 geral@litografis.pt

DESIGN GRÁFICO

A Litográfis materializa a sua ideia para o suporte adequado.

PRÉ-IMPRESSÃO

Sector equipado com dois modernos CTPs (Computer To Plate), de tecnologia térmica, 6 estações de trabalho que abrangem ambientes Windows e Apple, Hardware PC e Macintosh e ainda equipamentos de gravação e revelação de fotolitos.

IMPRESSÃO DIGITAL

Imprimimos os trabalhos em um curto espaço de tempo, permitindo entregas rápidas, ideais para aquele trabalho que necessita imediatamente.

IMPRESSÃO MÉDIO FORMATO

Produzimos brindes, roll ups, pop ups, bandeiras publicitárias, lonas e serviços de estampagem de têxteis.

IMPRESSÃO OFFSET

Sector no qual temos instalada uma enorme capacidade de produção, num total de 16 corpos de impressão, todos da marca alemã Heidelberg, líder mundial no fabrico de máquina de impressão offset.

ACABAMENTO

Um sector, igualmente muito importante, que dispõe dum conjunto de 17 modernos equipamentos de colagem, corte, alseamento, dobragem e agrafamento.

CACiAL[®]

A excelência da citricultura do Algarve



José Oliveira, Presidente do Conselho de Administração, Horácio Ferreira, Diretor Geral, e Ilídio Silva, Diretor Financeiro, dão o rosto à Cacial, a Cooperativa Agrícola de Citricultores do Algarve, que há 56 anos mantém o compromisso de zelar pelos seus associados, sem descurar a sustentabilidade social, ambiental e económica. O estatuto de PME Líder e Excelência foi, uma vez mais, renovado.





Para começarmos, peço-lhe que apresente a Cacial aos nossos leitores.

José Oliveira – A Cacial foi fundada em 1964 e opera há mais de 50 anos. Surgiu com uma necessidade dos produtores agrícolas: a de criarem uma estrutura que pudesse comercializar as laranjas do Algarve – juntaram-se e formaram a Cacial. Atualmente, considerando todos os associados, pomares próprios e outros produtores, estamos a falar de uma área de cerca de 1200 hectares, em toda a região do Algarve. A Cacial opera, anualmente, mais de 35 milhões de quilos de citrinos. Trabalhamos com cerca de uma centena de produtores, associados e outros. Já tivemos mais associados, mas fizemos uma reorganização e agora só está na Cacial quem produz exclusivamente para nós, pois é um imperativo do código cooperativo – um membro tem que por toda a sua produção na respetiva Cooperativa.

Nos últimos 15 anos crescemos continuamente e, fruto também do contínuo investimento em tecnologia e na modernização das instalações mesmo nos anos de crise.

Hoje, a Cacial tem uma equipa de cerca de 100 colaboradores na central de embalagem e apoio técnico aos produtores e quase outros tantos no trabalho de apanha de fruta.

A região do Algarve é mundialmente reconhecida, não só pelas suas praias, mas igualmente pelos seus citrinos. Como é que se explicam as diferenças que estes produtos apresentam quando provenientes desta região?

Horácio Ferreira – Começamos por dizer que temos uma exposição maior à influência dos ventos do Atlântico, o que para nós se caracteriza em ventos mais fortes e mais frios em comparação com outras regiões produtoras. Esta situação, aliada às restantes condições edafoclimáticas e do tipo de solo, conferem aos nossos citrinos, um equilíbrio entre os açúcares (Brix) e a acidez, do qual resulta um índice de maturação (IM) equilibrado e sempre com uma sensação de frescura.

Estas são as grandes diferenças da nossa laranja, conjuntamente com a sua cor intrínseca e maior percentagem de sumo.

Devemos à Cacial o reconhecimento da Indicação Geográfica Protegida para estes produtos. Foi um contributo inestimável para a região e seus produtos?

JO – Em 1994, ‘Citrinos do Algarve’ foi reconhecido como indicação geográfica tendo sido definidas as condições em que o seu uso podia ser efetuado, cometendo à CACIAL, a sua gestão.

Hoje o facto de um produto ter associado um certificado IGP confere-lhe perante o consumidor a garantia de qualidade e sustentabilidade de processos de produção.

Acreditamos cada vez mais que o reconhecimento da Indicação Geográfica Protegida será um grande fator de mais valia para o Algarve e particularmente para o setor citrícola.

São mais de 50 anos ao serviço dos produtores e a defender os seus melhores interesses em prol da sustentabilidade de todos. Que balanço fazem dos mesmos?

HF – Naturalmente que o balanço é positivo, caso contrário, não teríamos 56 anos de existência. Mas também o que tem vindo a acontecer, é que temos sabido ler a evolução dos tempos e temos acompanhado essa mesma evolução.

Há um acompanhamento muito próximo da Cooperativa aos seus associados, correto?

HF – Quando iniciámos o trabalho da nossa CACIAL, toda a responsabilidade de produzir era do produtor. Hoje cabe à CACIAL o acompanhamento técnico a todos os produtores que conosco trabalham. É da responsabilidade da CACIAL os amanhos culturais em número significativo de explorações, e também está a nosso cargo a colheita de quase toda a fruta que nos chega para laboração.

Hoje prestamos ao produtor os serviços por ele solicitados.

É imperativo falarmos da situação que o país atravessa. De que forma a pandemia afetou o setor agrícola, em particular a região do Algarve e a produção dos citrinos?

JO – Até agora podemos dizer que o setor da citricultura quase passou ao lado em relação às dificuldades que a pandemia apresentou à economia e à sociedade. A perceção de que a fruta fresca e particularmente os citrinos fazem bem à saúde levou a que a procura tenha apresentado valores crescentes.

No entanto a necessidade de adaptar as centrais e os procedimentos em relação às regras de segurança levou a maiores custos que também se fizeram sentir nos transportes afetos ao pessoal das centrais e do campo.

Sabemos que o futuro próximo será difícil para as famílias e consumidores, e essa situação irá ter reflexos inevitáveis na comercialização e conseqüentemente em todo o setor.

Sentem que as medidas adotadas pelas entidades competentes têm sido suficientes para ajudar a alavancar novamente a economia e o país?

JO – Como foi dito o grande problema que poderá vir num futuro próximo prende-se com o agravamento da situação económica do país, das famílias e consumidores. É um problema que é transversal a todas as atividades e generalizado internacionalmente. As medidas adotadas serão certamente as possíveis, mas no setor esperamos maior atenção nos problemas relacionados com a mão de obra e com as ameaças fitossanitárias.

Na vossa perspetiva, o que ainda falta fazer?

HF – O homem é sempre um produto inacabado, mas sempre em progresso. As empresas são feitas e compostas por pessoas, logo devem saber ler os indicadores de mercado e agir em

conformidade. A CACIAL não foge à regra e, por isso, enquanto líder no mercado citrícola nacional, está sempre preocupada em servir e bem servir os seus clientes e produtores. Nesta perspetiva, muita coisa falta fazer no sentido de estarmos sempre na vanguarda tecnológica deste sector. Porque o crescimento nos empurra para o desenvolvimento, falta-nos fazer em primeiro lugar uma nova central de primeira linha em consonância com o que de melhor existe no sector.

Estamos a preparar novas áreas para o reforço de produção própria.

Não podemos deixar de referir que, uma vez mais, renovaram o estatuto de PME Líder. É o reconhecimento merecido pelo empenho, dedicação e trabalho desenvolvido?

Ilídio Silva – Sim, renovamos o estatuto de PME Líder pelo oitavo ano consecutivo, e pela primeira vez obtivemos a distinção de PME Excelência, algo que muito nos orgulha a todos. Este é um estatuto que ambicionávamos obter desde 2017, no entanto não logramos atingir nos dois anos anteriores, por poucas décimas.

Como sabemos, os critérios económico financeiros para atribuição do estatuto de PME Excelência, são extremamente exigentes e alteram de ano para ano, pelo que, só uma gestão rigorosa, focada na eficiência dos recursos, no investimento constante em inovação, mesmo quando as condições externas são mais adversas, e na credibilidade da marca “CACIAL”, nos permitiram conquistar esta distinção.

É de salientar que, a CACIAL tem vindo a apresentar nos últimos anos, e de

forma consecutiva, taxas de crescimento do volume de negócios na ordem dos 30 por cento, o que demonstra a confiança que os nossos clientes depositam na nossa organização, tanto a nível nacional como internacional, mas também a capacidade revelada pela Cooperativa, para os novos desafios que lhe são apresentados.

Naturalmente que sermos PME Excelência, representa para todos nós uma responsabilidade acrescida, pois queremos manter nos próximos anos, a distinção alcançada.

Faltam poucos anos para a celebração dos 60 anos da Cacial. Onde espera que encontremos a cooperativa nessa altura?

JO – Temos nos nossos horizontes uma forte expectativa em continuar a crescer no mercado externo e para isso sentimos a necessidade de novas instalações. Necessitamos de uma central dotada de tecnologia de última geração onde a automatização e a inteligência artificial nos permitam aumentar a eficiência nos processos. Necessitamos também de um aumento significativo na capacidade de frio.

Com estas premissas queremos manter os níveis agora atingidos e continuar a merecer a distinção de PME Líder e PME Excelência. 



Um Hotel entre a cidade e a praia

Em 1946 abriu ao público, o Hotel Aliança em frente à doca de Faro. Esta unidade hoteleira “veio colmatar a lacuna que existia então” e ainda hoje continua a ser “uma referência na cidade”, conta-nos a sua Diretora Geral, Sofia Hipólito. Alguns anos depois, o Hotel sofreu algumas adaptações e passou a chamar-se Hotel Faro. No final dos anos 90, o antigo edifício foi demolido e deu lugar a um edifício mais moderno, inaugurado em 1999. Mais recentemente, os cinco pisos passaram a contar com 90 quartos e suites, um restaurante panorâmico, um rooftop bar, uma piscina de hidroterapia, um pequeno SPA, ginásio, salas de conferências e um Beach Club na praia de Faro. Sempre em busca de se superar, o Hotel Faro renovou o mês passado a sua receção para “poder acolher ainda melhor os seus clientes”.

O Hotel Faro goza de uma “localização híbrida, em que o cliente pode visitar o centro histórico ou a zona comercial de Faro, mas também fazer passeios de barco na Ria Formosa ou desfrutar das suas praias”. “A Ria Formosa, de onde estamos a um passo, para onde estamos voltados e de sobre a qual temos vista do nosso rooftop é excelente para passeios de barco, que podem levar os clientes às praias, algumas delas desertas”. Esta unidade já foi, por duas vezes, considerado “o melhor Rooftop view Hotel da Europa, pelos prémios World Luxury Hotel Awards”.

“Também importante referir, que o Hotel se encontra na rota da Estrada Nacional 2, tão em voga nos nossos dias”, relembra Sofia Hipólito.

Com mais de 70 anos de história, o Hotel Faro, localizado no centro histórico da cidade, é o sítio perfeito para quem deseja uma experiência única. Com apostas que vão desde visitas ao centro histórico até um Beach Club na praia de Faro, escolher este hotel é garantir uma estadia agradável e completa.

A baixa de Faro, onde está localizado o Hotel, compreende um sem fim de lojas, restaurantes e cafés. O centro histórico, que se avista do Hotel Faro & Beach Club, “é um verdadeiro deleite e uma das suas entradas é o famoso Arco da Vila, inaugurado em 1812 e de inspiração neoclássica”. Perto do Centro histórico, está localizado o Centro de Ciências Vivas de Faro, com vista para a Ria Formosa, Parque Natural classificado como umas das 7 maravilhas naturais de Portugal.

O Hotel Faro tem parcerias com empresas que “guiam os turistas de forma muito bem-disposta, pelas ruas da Vila Adentro, outro nome que é dado a esta zona da cidade”. Na praia de Faro, onde o Hotel tem o seu Beach Club, “é possível fazer os mais variados desportos náuticos como surf, windsurf ou canoagem”.

Detentor do selo Clean & Safe, conferido pelo Turismo de Portugal, e num rigoroso cumprimento das medidas de proteção contra o Covid-19, o Hotel Faro colocou ao dispor dos seus colaboradores, hóspedes e clientes, “dispensadores de desinfetante em vários locais da unidade hoteleira”. O hóspede, pode fazer um pré check-in, evitando assim tempo de espera e burocracias. Mais ainda, como explica a Diretora, “todos os hóspedes receberão à chegada, um kit de proteção, com máscara, luvas e desinfetante”.

“Várias outras medidas foram implementadas, como o distanciamento social, rigorosos procedimentos de higienização dos espaços comuns e quartos, reforço no serviço de quartos e implementação de horários individualizados para utilização do ginásio e SPA”.

O Hotel Faro & Beach Club, “nos últimos anos tem sido claramente um caso de sucesso”. Para o futuro, “os projetos são sempre muitos e um Hotel necessita de estar em permanente atualização. Temos alguns projetos em desenvolvimento, mas dada a atual conjuntura, não sabemos em que momento iremos avançar. Estamos otimistas no futuro e certos de que ultrapassaremos esta crise e sairemos ainda mais fortes dela”, conclui. 



Explore a magnífica região
do Algarve com a Zitauto!



Zitauto

RENT A CAR

Automóveis de aluguer
sem condutor



T 289315559 E info@zitauto.pt W zitauto.com

Praias de Bandeira Azul – Refresque-se, em segurança

O calor está a apertar e, depois de meses metidos em casa devido à pandemia, a ideia de ir praia torna-se mais apetecível. As boas notícias é que este ano há mais praias com bandeira azul, mas há regras para ir à praia e dar um mergulho, desde a distância que deve ser mantida na areia, passando pelos bares, restaurantes, esplanadas, até à prática de desporto.

Durante a estranha época balnear de 2020, 322 praias costeiras e 38 fluviais (ver mapa) vão poder hastear a Bandeira Azul. O Algarve continua a liderar o ranking com 87 praias galardoadas, seguido do Norte (76), da região do Tejo (57), da região Centro (46), dos Açores (42), do Alentejo (36) e por fim da Madeira (16).

Fizemos um pequeno roteiro entre algumas das mais emblemáticas praias de bandeira azul. De norte ao sul do país, de Gaia a Lagoa, a IN deixa-lhe algumas sugestões de praias seguras, higienizadas e repletas de encantos e comodidades.

Devido à pandemia da Covid-19, o tema das praias de Bandeira Azul deste ano é: “De volta ao mar, com a atitude de mudar”. Por isso, destacamos algumas das regras par quem vai à praia.

DESTINOS BALNEARES DE EXCELÊNCIA

Praias: Utilização do Areal

- Distanciamento físico de 1,5m entre utentes (que não façam parte do mesmo grupo);
- Afastamento de 3m entre chapéus de sol;
- Interditas atividades desportivas com 2 ou mais pessoas (exceto atividades náuticas, aulas de surf e desportos similares).

Praias: Toldos, Colmos e Barracas

- Em regra, cada pessoa ou grupo só pode alugar de manhã (até 13h30) ou tarde (a partir das 14h);
- Afastamento de 3m entre toldos e colmos;
- Afastamento de 1,5m entre os limites das barracas;
- Máximo de 5 pessoas por toldo, colmo ou barraca;
- Possível alargamento excecional da área concessionada.

Praias: Estado de Ocupação

- Estado de ocupação anunciado através de sinalética: verde - ocupação baixa (1/3); amarelo - ocupação elevada (2/3); vermelho - ocupação plena (3/3);
- Informação atualizada de forma contínua, em tempo real, designadamente na app Info Praia e no site da APA (www.apaambiente.pt);
- Interdito o estacionamento fora dos parques e zonas de estacionamento ordenado.

Praias: Regras de Circulação

- Sentido único de circulação com distanciamento físico de 1,5m;
- Podem ser definidos corredores de circulação, paralelos e perpendiculares à linha de costa.

Praias: Bares, Restaurante e Esplanadas

- Higienização regular dos espaços (mínimo quatro limpezas diárias);
- Limitação da capacidade como nos restaurantes;
- Possível reorganização das esplanadas para assegurar distanciamento de segurança.

Praias: Venda Ambulante

- Uso obrigatório de máscara e viseira pelo vendedor;
- A circulação será feita com distanciamento físico e, preferencialmente, pelos corredores de circulação.

Praias: Equipamentos

- Interdito uso de gaiotas, escorregas ou chuveiros interiores;
- Chuveiros exteriores, espreguiçadeiras, colchões ou cinzeiros devem ser higienizados diariamente ou sempre que ocorra mudança de utente.

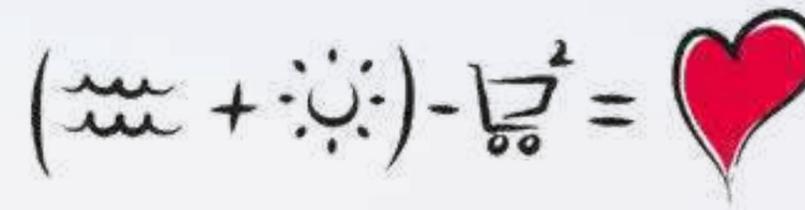
Praias: Deveres Gerais dos Utentes

- Evitar o acesso a zonas com ocupação elevada ou plena;
- Proceder à desinfeção regular das mãos e obrigatoriamente na chegada à praia;
- Assegurar o distanciamento físico de segurança na utilização da praia e no banho.

Regras Gerais

- Possibilidade de interdição da praia, por motivo de proteção da saúde pública, em caso de incumprimento grave das regras pelas concessionárias ou pelos utentes.

Há 360 praias com bandeira azul em 2020



Num especial sobre Destinos Balneares de Excelência, uma conversa com Catarina Gonçalves, responsável pela Coordenação Nacional do Programa Bandeira Azul é obrigatória, com especial ênfase numa altura de tantas incógnitas para os banhistas.

A questão é obrigatória e demasiado atual: como antevê a época balnear de 2020 com tudo o que tem assolado o país e o mundo?

A época balnear 2020 e o seu decorrer pressupõem um empenho por parte dos utentes no que respeita uma informação atempada e um cumprimento de regras antes mesmo de serem frequentadas. Muitas entidades estão a trabalhar para que a segurança e proteção estejam garantidas contudo só mesmo a atitude de todos os que as frequentam ditará o sucesso ou não da frequência balnear.

De que forma acredita ser possível os banhistas continuarem a fazer uso e a divertirem-se nas praias portuguesas, sem medo?

Em particular nas praias que ostentam a Bandeira Azul a segurança foi sempre garantida pois os 33 critérios implicam qualidade e segurança de excelência em várias áreas, limpeza, acessos e acessibilidades, informação, água balnear, serviços, equipamentos, etc. Contudo como em todos os anos as atitudes e comportamentos e responsabilidade de cada utente que frequenta é que ditará a segurança e confiança no contexto da crise sanitária que atravessamos.

O tema selecionado para 2020 é 'De Volta ao mar Com Atitude de Mudar'. De que forma é que conseguimos alcançar este objetivo? Como conseguimos mudar a forma como lidamos com o mar e com os outros?

Os temas eleitos pelo Programa Bandeira Azul pretendem chamar a atenção de questões prementes relacionadas com o meio marinho, costeiro e fluvial. Neste caso chamamos a atenção para a necessidade de termos que mudar comportamentos na forma como lidamos nos ecossistemas em que estamos inseridos, perceber as origens da poluição provocadas pelas atividades humanas, reconhecer o seu impacto e encontrar formas de evitar é o nosso foco de trabalho com os promotores. Perceber antes de mais que somos cada um de nós que temos o poder de mudar o rumo das sociedades de consumo optando por

mudanças no nosso dia-a-dia na quantidade e tipo de produtos que consumimos, formas como nos deslocamos, valorizando os sentimentos e o que nos traz saúde e bem-estar em detrimento do material.

Muitos consideram o mar e os aromas que o rodeiam como o seu calmante natural ou o necessário para reavivar as suas forças. Também é nesta perspetiva que devemos mudar a nossa relação com o mar? Acredita qe todos o encaram como fundamental e têm a noção de que é necessário preservá-lo e protegê-lo?

Está provada a influência que a natureza tem na nossa saúde mas hoje sabe-se que duas horas semanais de contacto com a natureza podem fazer toda a diferença no equilíbrio emocional de uma pessoa. A linha do horizonte, o cintilar da água têm um efeito tremendo. O murmurar das ondas vibra numa frequência que tem um poder enorme sobre nós, os nossos corpos libertam endorfinas, uma maneira química de dizerem que estão felizes. Então o que pretendemos é que as pessoas vivam mais o mar, as praias, os cursos de água e que isso as motive, as torne defensoras de espaços que lhes fazem tão bem. Pretendemos que o activismo passe das redes sociais para o terreno e que as pessoas tomem consciência do seu lugar na Natureza, entendam que é ela, e não o consumo, que determina a nossa qualidade de vida. E só por esse motivo, já merece ser preservada.



De que forma podemos e devemos alertar consciências?

Podemos saber como salvar os oceanos mas só damos o primeiro passo se soubermos dar valor ao que queremos salvar. Para tal temos que conhecer, entender a cadeia e conjunto de "engrenagens" que faz o Planeta estar equilibrado e saber que temos uma função. Todos procuramos o mesmo. Tranquilidade, saúde, felicidade, bem-estar emocional. O mundo moderno oferece-nos personal trainers, life coaches, shopping influencers, que nos fazem acreditar que se nos esforçarmos mais, emprendermos mais e consumirmos mais, isso nos trará felicidade e alívio, quem sabe, uma consciência tranquila.

Vivemos em modo wireless, obtemos toda a nossa informação em 5G mas perdemos o fio que nos liga à terra.

Esta é a nossa "formula": Frequentar mais mar, mais sol e menos compras ao quadrado, dar-nos-á mais Bem-Estar, Saúde e Felicidade.

Falemos agora, especificamente, das bandeiras azuis. Quais os critérios para a atribuição da mesma?

A Bandeira Azul é um galardão reconhecido internacionalmente que reconhece o esforço e sucesso de um conjunto de entidades que em parceria cumprem um conjunto de critérios relacionados com a frequência dos meio marinho e costeiro em praias, marinas e embarcações.

No caso das praias costeiras e de transição e do interior estão estabelecidos 33 critérios agrupados em 4 áreas: 6 relativos a Informação e Educação Ambiental; 5 relativos à Qualidade da Água; 15 relativos a Gestão Ambiental e Equipamentos e 7 relativos a Segurança e Serviços. São critérios iguais em todos os países do Mundo que implementam o Programa Bandeira Azul e vão sendo atualizados de 5 em 5 anos variando apenas no período de época balnear consoante ser em países do Hemisfério Norte ou do Hemisfério Sul (que tem uma época balnear de 12 meses).

Peço-lhe que elucide os nossos leitores sobre a importância de escolher frequentar uma praia com bandeira azul em detrimento das restantes.

Ao frequentar uma Praia galardoadada com Bandeira Azul o banhista pode contar com um conjunto de serviços e equipamentos e uma gestão de qualidade por parte de várias entidades. Acessos limpos e seguros, informação sobre localização dos serviços, sobre áreas sensíveis e formas de a proteger, código de conduta específico, atividades de educação ambiental com informação acrescida, cultura local, cumprimentos da legislação relativa a gestão, monitorização da qualidade da água, tratamento, instalações sanitárias e areal com regularidade de limpeza, recolha seletiva de resíduos, segurança e equipamentos de

primeiros socorros, acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida, formas de contacto, água potável, mas fundamentalmente uma empenho em manter zonas balneares com qualidade e informação.

Mas de outros projetos se faz a ABAE. Quais são os mesmos?

O Programa Bandeira Azul em Portugal e na Europa teve início em 1987 em conjunto com 11 países, mas só em 1990 foi constituída a Associação Bandeira Azul da Europa que tem este nome devido exatamente ao Programa Bandeira Azul. Contudo a Fundação para a Educação Ambiental (FEE) foi desenvolvendo outros Programa de Educação Ambiental direcionados para públicos-alvo e áreas de atuação específicas implementados nos cerca de 80 países que integram a FEE. Os programas escolares: Eco-Escolas e Jovens Repórteres para o Ambiente, o Programa Green Key direcionado para unidades hoteleiras, restaurantes e parques de campismo e mais recentemente o Programa ECOXXI que é implementado apenas em Portugal e surgiu no âmbito da necessidade da plena implementação da Agenda 21, do Programa para Implementações Futuras e do Compromisso com os Princípios do Rio. Em consonância com os Objectivos do Milénio, seria declarada a década 2005-2014 como "A Década das Nações Unidas da Educação para o Desenvolvimento Sustentável". O ECOXXI pretende ser um Programa dinâmico que, num processo de auto-avaliação anual participada se atualiza e ajusta as formas de aferir a sustentabilidade local.

Por onde passa o futuro da ABAE e das praias nacionais?

A Associação Bandeira Azul da Europa (ABAE) é uma Organização não Governamental de Ambiente (ONGA), sem fins lucrativos, dedicada à Educação para o Desenvolvimento Sustentável e à gestão e reconhecimento de boas práticas ambientais.

O futuro da ABAE passa pela continuidade do desenvolvimento, em Portugal, de Campanhas, Projetos e Programas vocacionados para a mudança de comportamentos, através da sensibilização e educação ambiental, dirigidos a diversos públicos-alvo.

Pretendemos continuar a encorajar ações e reconhecer o trabalho de qualidade desenvolvido pelos vários promotores, contactado com a parceria de vários municípios e apoios específicos de mecenas para algumas das atividades. Continuar a fornecer ferramentas, metodologia, formações, materiais pedagógicos, apoios e enquadramento ao trabalho desenvolvido pelos interlocutores quer seja na literacia dos oceanos, respeito pelos ecossistemas, e envolvimento das comunidades locais.



Praia Fluvial de Pessegueiro, um paraíso, na serra!

Quem se dispuser a percorrer o centro do país com a minuciosidade que a região exige, certamente não deixará de visitar a localidade de Pessegueiro, concelho de Pampilhosa da Serra, onde, inserido numa verdejante paisagem oferecida pela Natureza, encontra um magnífico local de lazer, denominado por Parque Fluvial da Freguesia de Pessegueiro.

Neste acolhedor espaço, situa-se a Praia Fluvial de Pessegueiro que, graças às águas puras e cristalinas da “Ribeira da Loisa”, cuja nascente se localiza nesta mesma freguesia, e ao constante dinamismo e empenho da entidade promotora desta obra, constitui, sem dúvida alguma, um excelente e aprazível local a desfrutar.

Promovido e edificado pela Liga de Melhoramentos da Freguesia de Pessegueiro – colectividade regionalista fundada em 29 de Janeiro de 1939 com o propósito de promover o engrandecimento social da freguesia e prestar auxílio aos sócios que dele necessitem – este empreendimento, desde o início da sua construção, ocorrida nos anos oitenta, tem vindo a beneficiar de sucessivas melhorias de forma a adaptar o espaço às exigências dos tempos e às ideais condições de quem dele pretende usufruir.

Num especial sobre Destinos Balneares de Excelência, uma conversa com Catarina Gonçalves, responsável pela Coordenação Nacional do Programa Bandeira Azul é obrigatória, com especial ênfase numa altura de tantas incógnitas para os banhistas.

No Parque Fluvial da Freguesia de Pessegueiro, situado no centro da povoação, além da Praia, existe um Bar de apoio aos utilizadores do espaço, dois Bungalows destinados a alojamento turístico, sanitários e outras infra-estruturas complementares. Também, as crianças, podem desfrutar do complexo infantil existente, deliciando-se, com belos banhos na piscina de água corrente ou com as brincadeiras proporcionadas pelos utensílios disponíveis. Ao final do dia, pode, também, desfrutar de um aprazível local, onde outrora funcionou o antigo lagar de azeite comunitário e que foi transformado, em Bar, não deixando, contudo, de mostrar as suas primitivas funcionalidades.

Nunca será demais salientar que, à Praia Fluvial de Pessegueiro, desde os anos das correspondentes candidaturas, foram-lhe atribuídos, ininterruptamente os seguintes galardões:

- Bandeira de Praia com Qualidade de Ouro, pela Associação Ambientalista QUERCUS, dada a excelência da qualidade das suas águas, desde 2011;
- Bandeira de Praia Azul, pela Associação Bandeira Azul da Europa – ABAE, em consequência da qualidade da água, da informação, da gestão ambiental e da segurança, desde 2013;
- Bandeira de Praia Acessível, dado o acesso pedonal fácil, estacionamento para deficientes, nadadores-salvadores e rede de percursos pedonais acessíveis, desde 2014.

Muito embora, distanciado a cerca de duzentos metros da Praia Fluvial, foi, recentemente, edificado pela Liga de Melhoramentos da Freguesia de Pessegueiro, o empreendimento denominado de “Casa do Centro”, composto por quatro apartamentos autónomos com lotação para quatro pessoas (um dos quais adaptado para pessoas com mobilidade reduzida), destinados a alojamento turístico, de forma a poder ser dada satisfação à elevada procura de veraneantes que visitam a povoação.

Em complemento às ofertas disponibilizadas pelas referenciadas estruturas de lazer, também, nestas paragens, podem ser percorridos vários caminhos pedestres devidamente homologados, muito apelativos ao relax pelos amantes da Natureza e que, permite, aperceberem-se das muitas extraordinárias belezas que esta região do país tem para contemplar.

Se as descrições anteriores, já deixaram alguma vontade de visitar a Praia Fluvial de Pessegueiro e tudo o que de belo e natural existe ao redor, nomeadamente no concelho de Pampilhosa da Serra, a humildade das suas gentes e o seu saber receber, a boa gastronomia, a excelência das águas, a pureza do ar... certamente vão deixar saudades no momento da partida, após terminar a estadia.

Apesar dos condicionamentos que todos estamos a viver no presente momento e, apesar da Praia Fluvial de Pessegueiro, também estar sujeita a algumas restrições, não é justificável deixar de usufruir deste maravilhoso espaço, de visitar a localidade e o concelho de Pampilhosa da Serra, porque tal, certamente, será uma eficaz vitamina para retemperar forças, mentais e físicas por mais alguns tempos.



PESSEGUEIRO

"UMA TERRA, UM PARAÍSO NA SERRA..."



PARQUE FLUVIAL

ACTIVIDADES PARA GRUPOS

ALOJAMENTOS

CONTACTOS

 facebook.com/ParqueFluvialPessegueiro
 facebook.com/CasaDoCentroPessegueiro
 +351 937 771 723 | 235 556 028
 ligapessegueiro@gmail.com

Não precisa de perguntar para lá chegar.
 A nossa APP regista-te e o caminho.





O Porto hasteou a Bandeira Azul em todas as praias

A Bandeira Azul foi hasteada, pelo 13.º ano consecutivo, nas zonas balneares do Porto: Foz, Gondarém e Homem do Leme e, pela primeira vez, também na praia do Castelo do Queijo.

Este ano o Porto ganha mais um galardão, com a zona balnear do Castelo do Queijo a receber esta distinção pela primeira vez, fruto dos trabalhos de despoluição realizados na Ribeira de Aldoar ao longo dos últimos anos.

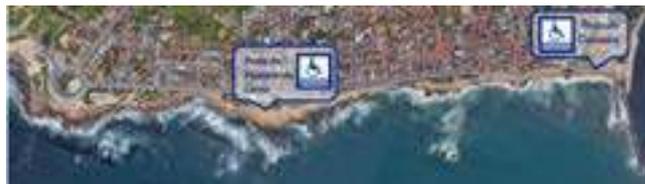
Com este novo galardão, o Porto atinge o pleno da Bandeira Azul em todas as 9 praias designadas (Pastoras, Carneiro, Ourigo, Ingleses, Luz, Gondarém, Molhe, Homem do Leme e Castelo do Queijo), mantendo ainda o galardão de 'Praia Acessível' nas praias do Homem do Leme e Carneiro.

De referir que a atribuição da Bandeira Azul às praias depende do cumprimento dos critérios do Programa Bandeira Azul. No que se refere à qualidade das águas balneares, são essenciais os resultados da qualidade da água das quatro épocas balneares anteriores.



Para além da 'Bandeira Azul', a zona balnear da Foz (Pastoras, Carneiro e Ourigo), foi distinguida com o galardão 'Qualidade de Ouro 2020', atribuída pela associação ambientalista Quercus, que atesta a qualidade "excelente" da água nas cinco últimas épocas balneares (2015 a 2019).

O Porto tem ainda duas praias adaptadas a pessoas com mobilidade reduzida, respondendo assim aos requisitos do programa 'Praia Acessível, Praia para Todos', nomeadamente, as praias do Carneiro e do Homem do Leme. Ambas, estão preparadas para receber pessoas com problemas de mobilidade condicionada, de modo a promover o acesso de todos os cidadãos às praias portuguesas.



Novas regras, a mesma qualidade

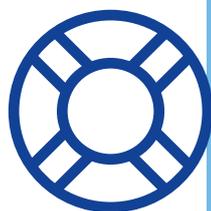
Face ao contexto atual com que nos deparámos, a ida à praia implica uma mudança de comportamento e cumprimento das regras relacionadas com a proteção individual. Por este motivo, todos os serviços e equipamentos de apoio à prática balnear foram revistos em 2020 de forma a garantir o cumprimento dos requisitos de higiene e segurança recomendados pela Direção-Geral de Saúde e pela Agência Portuguesa do Ambiente. De entre as várias medidas adotadas destaca-se a criação de corredores de circulação distintos para a entrada e saída das praias, o reforço da higienização e limpeza dos equipamentos de apoio à prática balnear, o aumento da informação disponibilizada ao público e a criação de um plano de contingência onde estão definidas as diretrizes e procedimentos a adotar perante a ocupação e utilização das praias do Porto, no contexto da pandemia da doença Covid-19.

A Câmara do Porto lançou, nesta época balnear, a campanha 'Marés de mudança', divulgando em todos os equipamentos das praias do Porto uma imagem que lembra as antigas barraquinhas de praia. O objetivo é sensibilizar a população para a mudança de atitude em relação ao ambiente, mas também às regras de convivência que são impostas para combate à pandemia da Covid-19.



PRAIAS DO PORTO

MARÉS DE MUDANÇA



Respeite as novas regras.

PRAIAS DO PORTO.
DE VOLTA AO MAR COM A ATITUDE DE MUDAR.

Porto.

A excelência das praias de Vila Nova de Gaia

Vila Nova de Gaia orgulha-se de ter praias de excelente qualidade, sendo motivo de atração para residentes e turistas que encontram na orla marítima condições naturais únicas para a fruição balnear. Além da beleza natural, as praias de Gaia dispõem de meios tecnológicos que permitem uma interação permanente com aqueles que as visitam, através de uma aplicação onde é possível reportar anomalias ou oportunidades de melhoria, para proporcionar aos frequentadores a melhor experiência. Numa grande parte das praias existem sistemas wi-fi que permitem aos banhistas aproveitar as facilidades de comunicação e de obtenção de informação relevante: restaurantes, locais de interesse patrimonial, ambiental e histórico, zonas de diversão, entre outros.

Bandeira Azul e Praias Acessíveis

O galardão da Bandeira Azul, atribuído a 19 águas balneares de Vila Nova de Gaia, que incluem mais de duas dezenas de praias concessionadas com todas as infraestruturas de apoio, segurança e vigilância exigidas, resulta do trabalho rigoroso e exigente desenvolvido ao longo de todo o ano. Os resultados obtidos espelham o contínuo e enorme esforço de reabilitação e renaturalização de ribeiras e cursos de água em todo o concelho, e resultam também da existência de um sistema eficaz e consolidado de tratamento e gestão das águas residuais e pluviais. Gaia tem, ainda, cumprido todos os requisitos estabelecidos pela Associação Bandeira Azul da Europa a nível da qualidade da água balnear, da gestão da zona balnear, na área da educação ambiental, serviços e segurança. Desde 2018, fruto da colaboração do município com a Douro Marina, foi associada às Bandeiras Azuis das Praias a Bandeira Azul da Marina, a única a norte de Lisboa a obter esta distinção.

Na sua generalidade, as praias de Gaia dispõem de acessibilidades adequadas a todos. Em Canide Norte, Valadares Sul, Senhor da Pedra, Miramar e Aguda, por exemplo, estão reunidas todas as condições para que pessoas com mobilidade reduzida ou condicionada possam desfrutar de uma ida à praia sem qualquer condicionalismo, podendo aceder com facilidade a todos os serviços e ir a banhos, uma vez que existem cadeiras anfíbias adequadas para o efeito.

Gestão das praias

Este ano, devido à nova realidade provocada pela Covid-19, as praias de Gaia cumprirão, integralmente, as recomendações da DGS. Nesse sentido, têm sinalética específica de entrada/saída de praia, dispensadores de álcool-gel nas entradas, uma bandeira informativa da lotação da praia e, numa medida adicional, contam com a presença de sessenta assistentes de praia, contratados pelo Município, que auxiliam os visitantes no acesso à praia e dão informação e conselhos práticos. 

Regras de segurança

Este verão, os utentes das praias devem assegurar um distanciamento físico de 1,5 metros entre diferentes grupos e o afastamento de três metros entre guarda-sóis, toldos ou colmos. Além deste distanciamento físico de segurança, os cidadãos devem cumprir as medidas de etiqueta respiratória e proceder à limpeza frequente das mãos, bem como evitar o acesso a praias com ocupação elevada ou plena, informação que irá ser atualizada de forma contínua, em tempo real, na aplicação InfoPraia, na página da internet da APA.





tem praias para todos!
se não formos todos para
a mesma praia

27 de **junho** a
30 de **agosto**

www.gaiamaispraia.pt



Uma das mais belas praias da Europa

A cada ano Lagoa soma novos reconhecimentos do turismo internacional. A praia do Carvoeiro já foi considerada a mais bela da Europa, os Sete Vales Suspensos são um dos melhores destinos para caminhadas e os prémios vão-se somando, ano após ano. Há ainda a formação rochosa mais famosa - e fotografada - do Algarve, que fica a 150 metros da praia de Benagil, e já foi distinguida várias vezes com títulos internacionais.

Foram necessários mais de 20 milhões de anos para a Natureza construir este troço de costa encantado, o tempo suficiente para conter 10 vezes toda a pré-história e história da humanidade.

Este troço ímpar da costa Algarvia, com aproximadamente 17 km, é verdadeiramente inesquecível. A beleza natural das arribas alcantiladas só é ultrapassada por um mar de um azul límpido, a beijar pequenas praias, reconhecidas internacionalmente, cheias de acolhedores recantos naturais.

Este ano, o pavilhão da “Bandeira Azul da Europa” flutua em 6 praias do concelho (Vale Olival, N. S. da Rocha, Vale Centeanes, Carvoeiro, Caneiros e Praia Grande- Ferragudo), atestando a excelência e o cumprimento de um rigoroso conjunto de critérios de informação e educação ambiental, qualidade da água, gestão ambiental e equipamentos, segurança e serviços.

Ainda nesta época balnear a Praia de Carvoeiro e de N. S. da Rocha, receberam a distinção de “Praia Acessível” resultante do cumprimento de normas que facilitam o uso dos areais por pessoas com mobilidade condicionada, designadamente a disponibilização de cadeiras anfíbias que permitem a ida a banhos a este grupo especial de utentes.

Neste tempo que vivemos e apesar das novas exigências na utilização dos areais, as praias de Lagoa estão a ser geridas de forma a que continuem a serem usufruídas pelos residentes e visitantes da melhor forma possível, sem nunca comprometer

as regras de segurança e distanciamento, dispendo de um sistema de sensores que permite conhecer o nível de lotação de cada zona balnear. Este é um sistema de contagem automática das entradas e saídas em cada praia, em tempo real, possibilitando aos utentes consultar informação sobre o nível de lotação de cada zona, antes de deslocar-se para a praia, e fazer uma escolha mais segura e consciente, através da APP info Praia. O Município de Lagoa reforçou ainda o dispositivo de assistência a banhistas, colocando ao serviço duas motas de água e mais nadadores salvadores, nas praias não concessionadas. Em algumas praias, onde foi possível, foram diferenciadas as entradas e saídas das praias de forma a minimizar o cruzamento entre as pessoas que entram e saem.

Estas foram as medidas que o Município de Lagoa adotou, para que todos possam usufruir das magníficas praias do concelho, com toda a segurança. 



LAGOA

Mergulhe
à sua descoberta

#WelcomeToLagoa

fb.com/welcome.lagoa.pt

cm-lagoa.pt

Água e Ar de Montanha nas Praias Fluviais da Guarda

A Guarda, cidade mais alta de Portugal, favorecida pelo contexto da incomparável Serra da Estrela que lhe confere clima de montanha, revigorante ar puro e usufruto de rios de água cristalina, detém locais com uma riqueza paisagística inigualável

Tendo em conta as suas intrínsecas características, o concelho da Guarda oferece momentos únicos em contacto com a natureza nas suas Praias Fluviais, este ano, até 31 de agosto próximo. Sempre em conformidade com as regras extraordinárias determinadas pelas autoridades de saúde para a utilização das zonas balneares, no contexto da pandemia de Covid-19. 



Praia Fluvial de Valhelhas

Bandeira azul pelo 11º ano consecutivo, a Praia Fluvial de Valhelhas oferece banhos refrescantes nas tranquilas e límpidas águas do Rio Zêzere, num envolvente cenário de particular beleza paisagística, em pleno Parque Natural da Serra da Estrela. Integrando um complexo de lazer constituído por múltiplas infraestruturas de apoio, nomeadamente um parque de merendas, parque de campismo e auto caravanismo, sombras naturais e relvado nas duas margens da zona de banhos ligadas por uma ponte pedonal. Servem ainda de apoio a este equipamento de lazer, um bar com esplanada e chuveiros, diversas áreas de sombra, parque de merendas e um parque de jogos. Para além da classificação de praia fluvial de bandeira azul, a Praia Fluvial de Valhelhas é uma praia acessível para todos.



Praia Fluvial de Aldeia Viçosa

Adotando o nome da localidade que fica nas suas imediações, a Praia Fluvial de Aldeia Viçosa situa-se num vale formado pelo Rio Mondego, curso de água límpida que nasce muito próximo, na Serra da Estrela. Trata-se de uma área de lazer muito apreciada pelos que dela usufruem, quer pela qualidade das suas águas e relvados com sombras naturais, quer pela beleza singular do Vale do Mondego.

Situada na margem direita do Rio Mondego, a jusante da barragem do Caldeirão, a Praia Fluvial de Aldeia Viçosa dispõe de parque de merendas, espaço de grelhadores, bar, campo de jogos, escorrega aquático, espaço infantil, passadiços nivelados, parque de estacionamento automóvel, tudo distribuído por cerca de 2 hectares.



Praia Fluvial do Mondego

Situada junto às localidades de Vila Cortez do Mondego e de Porto da Carne, também no tão apreciado Vale do Mondego, esta Praia Fluvial oferece águas límpidas, sombras naturais frondosas, zona de relva, zona de areia dotada a jogos de praia, parque de merendas com grelhadores, bar de apoio e estacionamento. Particulares que fazem as delícias de todos os que por ali veraneiam, em especial das camadas mais jovens da população local e visitantes.



Praia Fluvial de Videmonte - Quinta da Taberna

Situada na bonita aldeia de montanha de Videmonte, em pleno coração da Serra da Estrela, a Quinta da Taberna dispõe de um parque de merendas na margem de um açude no leito do Rio Mondego. As bonitas paisagens naturais fazem deste equipamento, à semelhança da localidade onde se insere, Videmonte, um dos muitos lugares ideais, do concelho da Guarda, para um relaxante e salutar descanso em contacto com a natureza.



Piscina Flutuante da Barragem do Caldeirão

Tirando partido da albufeira localizada nas proximidades da cidade mais alta, o Município da Guarda criou uma piscina natural na Barragem do Caldeirão. Os veraneantes podem usufruir neste parque fluvial, de piscina flutuante, balneário, bar de apoio com esplanada e uma zona de relvado para utilizadores.

A estrutura situa-se numa zona de características paisagísticas e ambientais únicas, que na altura da intervenção imperou a preocupação de preservar. Sendo que a Barragem do Caldeirão será na época balnear do próximo ano, o ponto de partida ou de chegada do itinerário de cerca de 11,5 quilómetros dos Passadiços do Mondego. Percurso de caminhadas e passeios pelas margens do Rio Mondego que contemplará igualmente as praias fluviais de Videmonte e Aldeia Viçosa.

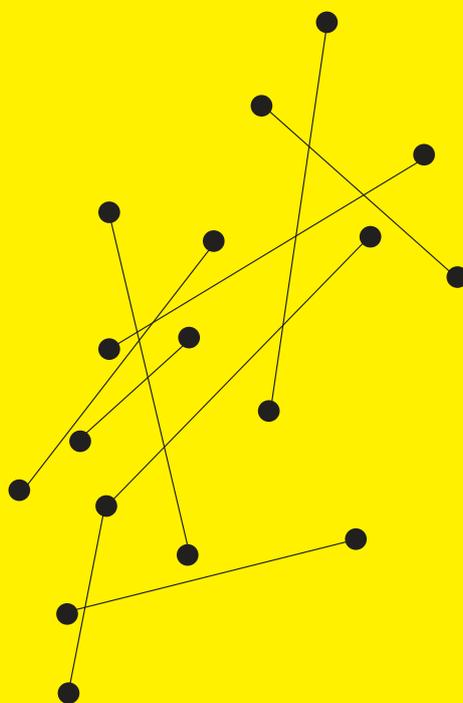
Se gostas de
fotografia e vídeo
temos um

desafio para ti: Olha à tua volta e faz as mais
surpreendentes imagens da tua
região.

O resultado do teu trabalho poderá
fazer parte de um vídeo e de uma
exposição – parte do projeto “Um
olhar sobre o Território” – que vai
mostrar ao Mundo a essência deste
espaço único.

Para mais informações:

www.guarda2027.pt/olhar



GUARDA²⁰²⁷

CAPITAL EUROPEIA DA CULTURA
CIDADE CANDIDATA

Em busca do descanso... e dos encantos naturais

*Descobrir Sever do Vouga é percorrer paisagens e tempos deixados nos lugares certos, pela natureza e pelas suas gentes.
A capital do mirtilo é uma caixinha de surpresas.*

A 45 minutos de carro do Porto e a 25 de Aveiro, Sever do Vouga é uma vila pintada pela natureza, onde a cascata da Cabreia é um pequeno jardim de Éden, a ecopista retemperante e as albufeiras das barragens de Ribeiradio e da Ermida locais relaxantes. Seguindo o Vouga encontramos a praia fluvial Quinta do Barco, também um dos cartões de visita de Sever do Vouga. A praia fluvial Quinta do Barco fica na margem esquerda do rio Vouga, na União de freguesias de Cedrim e Paradela.

Esta praia fluvial é distinguida com a Bandeira Azul, e com a bandeira Qualidade de Ouro, um galardão que distingue a qualidade da água balnear das praias portuguesas. As distinções não terminam por aqui, estando a praia classificada como Praia Acessível, tendo as infraestruturas adequadas a pessoas com mobilidade reduzida.

O espelho de água é proporcionado pelo açude da Grela, e esta marca o início do sítio da Rede Natura do Rio Vouga que se estende por mais de 2.769 hectares. Este local de importância Comunitária visa a proteção dos peixes migradores, nomeadamente do sável, da savelha, da lampreia-marinha e da enguia. A este leque de espécies protegidas, junta-se ainda a lampreia-de-rio, o ruivaco, o bordalo, a boga e o barbo. Além destas espécies também é fácil avistar um elenco de fauna, desde os invertebrados, as aves e aos mamíferos (ex: lontra, etc...). Uma boa forma de conhecer este recanto é alugar uma canoa e viajar pelo leito do Vouga.

Há imensos locais em Sever do Vouga onde a natureza é mágica, de que está à espera para os conhecer? 



Mourão, a praia do Alqueva

A praia fluvial de Mourão, nas margens do Alqueva, no distrito de Évora, iniciou a época balnear com a capacidade limitada a 500 pessoas e um sistema de “semáforos”, devido à pandemia da Covid-19.

Inaugurada em 2017, a zona balnear de Mourão, que voltou a receber a Bandeira Azul, atribuída pela Associação Bandeira Azul da Europa, tem 320 metros de areal, dos quais 100 metros vigiados, e possui um relvado com chapéus de sol, torre de vigilância e posto médico, entre outras valências.

É composta por um relvado com 45 chapéus de sol, por uma piscina flutuante para crianças com zona de solário e com balaustrada de segurança, rede a toda a volta, e uma plataforma flutuante com torre de saltos, escada para banhistas e escorrega, que este ano, pelo motivo das restrições da DGS, não estão em funcionamento. A praia é ainda composta por uma torre de vigilância e posto para os nadadores salvadores, assim como posto de praia com mala de primeiros socorros, posto médico e duas áreas de estacionamento, tendo a mais próxima capacidade de 70 lugares, incluindo para veículos de pessoas com mobilidade reduzida. Junto à praia está localizado o Parque de Merendes que dispõe de mesas, bancos, sombras e churrasqueiras e o qual está ligado ao areal por um passadiço de madeira. A Praia Fluvial de Mourão é acessível a pessoas com mobilidade condicionada, tem disponível uma rampa de acesso à água e uma cadeira anfíbia, tiralô.

As principais alterações introduzidas na praia fluvial, devido à pandemia da Covid-19, foi a colocação de um sistema de “semáforos” através de bandeiras de cor verde, amarela e vermelha. Assim, a bandeira verde significa que existe espaço, a amarela indica que a ocupação é elevada e a vermelha simboliza que a praia tem a lotação completa.

O município implementou todas as normas definidas e recomendadas pelas autoridades para as praias, na sequência da pandemia, para dar toda a segurança aos banhistas e aos profissionais.

A praia fluvial foi preparada para a abertura, com um investimento significativo por parte da autarquia, nomeadamente com a reposição de areia e implementação das normas exigidas pelas autoridades competentes. 



O concelho do Alandroal é uma história que nunca acaba

Situado junto à fronteira com Espanha, assinalada pelo rio Guadiana, marca a transição para a Zona dos Mármoreis, a norte, e para Alqueva, a sul.

Os três castelos são a marca mais visível da agregação de três antigos concelhos que fazem hoje um conjunto singular de identidade, natureza, ambiente e qualidade de vida. O Castelo de Alandroal, constituído por uma porta flanqueada por torres e um arco em ferradura, o Castelo de Terena, formado por recinto amuralhado, torre de menagem e duas portas e a Fortaleza de Juromenha, cujas obras foram construídas durante a Guerra da Restauração, destacando também, a sua proximidade com o rio Guadiana.

Concelho protegido por deuses antigos desde os primórdios da história, tem no culto a Endovélico, no período romano, a principal expressão de um misticismo que se sente a cada passo ao visitar o território, o Santuário Endovélico São Miguel da Mota. No património arqueológico, destaque ainda para a Rocha da Mina, santuário rupestre implantado num esporão rochoso com escadas e pavimentos talhados na rocha.

As atuais festas e romarias trazem memórias desses mitos antigos e ganham destaque a romaria de Nossa Senhora da Boa Nova, em Terena, a celebração desta festividade realiza-se nas imediações do Santuário de Nossa Senhora da Boa Nova, um templo fortaleza, com um significado patriótico e religioso. Também a Festa da Santa Cruz, na Aldeia da Venda, nos transporta para tempos antigos onde é recriada uma manifestação cultural que é entendida como a representação da salvação de uma pecadora que segue Jesus no caminho para o Calvário.

Do rio Guadiana, hoje transformado em Alqueva, marca profundamente as paisagens do concelho, no seu percurso de mais de 60 quilómetros, emanam as tradições da pesca e gastronomia ligada ao peixe do rio, que ganham novas matizes e expressões a cada edição da Mostra Gastronómica do Peixe do Rio, este ano na 10ª edição.

Aproveitando as mais valias do Lago Alqueva o município prevê a concretização de três áreas recreativas e de lazer que estão em diferentes fases de desenvolvimento e que, no conjunto, trarão ao concelho de Alandroal uma maior atratividade no que diz respeito ao turismo balnear. Com arranque das obras nos próximos meses, a Praia Fluvial das Azenhas D'El Rei, localizada em Montejustos, terá ao dispor dos visitantes infraestruturas de apoio ao recreio náutico, zona de restauração e área de serviço para caravanas. Em Juromenha está a ser desenvolvido o projeto do Centro Náutico com a infraestrutura de apoio ao recreio náutico e zona de restauração com uma magnífica vista para a Fortaleza de Juromenha. Nas Águas Frias, no Rosário, será desenvolvido um projeto com todas as valências do turismo balnear de interior, na mesma linha dos dois já referidos e com a possibilidade de praia fluvial.

O Alandroal é um território de oportunidades para investir, construir projetos de vida ou, simplesmente, visitar, na certeza de que a primeira visita será apenas a primeira de muitas. 



CASTANHEIRA DE PERA



bilheteira online

18 de julho a 13 de setembro

Segurança, Qualidade, Conforto,
Diversão e Aventura!



praia das ROCAS

Vivo esta onda!



ROCAS
vivo esta onda!

Siga-nos



CONTACTOS

Praia das Rocas

Tel. +351 236 438 098

Tlm. +351 918 773 752

praiadasrocas@praiadasrocas.com

VILLA PRAIA / ALOJAMENTO

Tel. +351 236 438 104

Tlm. +351 917 213 414

villapraia@praiadasrocas.com

www.praiadasrocas.com

FAÇA A SUA RESERVA
ALOJAMENTO
*BUNGALOWS

VIVA
UMA EXPERIÊNCIA
ÚNICA!



Das ruelas que serpenteiam as margens do rio Gilão às muralhas do castelo de onde se tem a melhor vista sobre a cidade, Tavira é uma daquelas cidades mágicas que tem o condão de seduzir tudo e todos quantos por lá passam. Quer pela história, quer pelos inacreditáveis 11 quilómetros de algumas das melhores praias algarvias, a verdade é que é muito difícil resistir-lhe.

O rio Gilão nasce na serra, mas é em Tavira que ganha beleza e fama. E a cidade, por seu lado, não seria o que é sem esta alameda de água a atravessá-la. Uma história de cumplicidade. Esta cidade tem de tudo. Tem história com fartura, incluindo um castelo e o dédalo de ruas tortas que o rodeiam. Tem mais igrejas do que aquelas que se consegue visitar num fim de semana – são 37. E tem ruínas fenícias, traços arquitetónicos próprios e curiosidades como a Câmara Obscura. Se há cidade algarvia com coisas para ver é Tavira. No entanto, de olhos no rio que a corta ao meio, é fácil esquecer tudo isso.

2020 marca os 500 anos de Tavira, uma história que se perde no tem, mas que se prolonga na memória da cidade através do seu património e traço arquitetónico. As escavações concretizadas no concelho indicam a presença de vários povos da antiguidade com especial destaque para os fenícios. O povo fenício terá mantido alguma relevância económica e comercial na região entre os séculos V e IV a.C. Escavações recentes deram conta de vários vestígios de enorme riqueza científica.

Já mais tarde, entre os séculos VIII e XIII, Tavira foi dominada pelos árabes até à sua conquista em 1242, pelos cavaleiros da Ordem de Santiago liderada por seu mestre D. Paio Peres Correia e foi na colina de Santa Maria – cercada pelas muralhas do castelo – que os conquistadores cristãos consolidaram a sua presença civil, militar e religiosa. Aí se instalaram as primeiras igrejas, reaproveitando, em alguns casos, o que restava das antigas mesquitas árabes.

Tavira é também recheada de tradições entre elas, sublinhamos as que vão perdurando e sendo inovadas na gastronomia. Não se pode falar em Tavira sem mencionar Santa Luzia e o seu cabeça-de-cartaz. A capital nacional do polvo está cheia de vida e recomenda-se, com vários restaurantes alinhados na zona ribeirinha, todos dedicados a este molusco. Todos com vista para a ria e para os barcos ali atracados, que é a mesma imagem que os quadros do Polvo & Companhia tem a decorar nas paredes. Este restaurante está aberto há três anos, tem 80 por cento da carta dedicada ao polvo e é uma referência pelas delícias que cria com esta iguaria.

Os encantos de Tavira estendem-se ao longo de todo o município. As freguesias do Município estão repletas de maravilhas por descobrir, e pode conhecer algumas delas, nas próximas páginas. 

500 ANOS DE TAVIRA



500 anos de uma cidade que não para de se reinventar

Tavira, Comunidade representativa da Dieta Mediterrânica como Património Cultural e Imaterial da Unesco, assinala, este ano, os 500 anos da sua existência.

O nome da cidade de Tavira, vem do Árabe “at-Tabira”, com a grafia Tabila e data do domínio árabe sobre todo o Algarve. No início do século XII, Tavira era considerada uma pequena povoação, mas o facto ter um castelo conferia-lhe já uma certa importância.

Em 1239, D. Paio Peres Correia conquista Tavira aos mouros. Cinco anos mais tarde, em 09 de janeiro de 1244, D. Sancho II doa o castelo de Tavira à Ordem de Santiago e, finalmente, em 1266, Tavira recebe o seu primeiro foral, por D. Afonso III, em agosto, o qual dá à cidade um acrescido desenvolvimento económico e social.

Em 1303, o rei D. Dinis visita Tavira e, constatando a sua relevância estratégica, ordena a reconstrução das muralhas do castelo e a dinamização do Porto de Tavira, aumentando a exportação de produtos como o sal e o peixe. A par do valor comercial, o Porto de Tavira servia também de base naval para apoio à armada, demonstrando o seu papel de destaque na estratégia da época.

Com uma vasta história que merece ser enaltecida, no ano em que se comemora a elevação de Tavira a cidade, o Município tinha planeado para 2020 inúmeras atividades. “A sessão solene devia ter acontecido a 16 de março, data da carta da cidade. Já tínhamos tudo preparado e tivemos de cancelar, por força das circunstâncias”, explica-nos a Presidente Ana Paula Martins. No entanto, não se baixaram os braços e há coisas que continuam a acontecer. “A exposição dos 500 anos que

seria inaugurada, nesse dia, no Palácio da Galeria, foi inaugurada, no dia 18 de maio, e já pode ser visitada por todos os tavrineses e turistas”.

Para Ana Paula Martins, a preparação destas celebrações foi fundamental para permitir “o estudo e trabalho que ainda não tinha sido feito. Não havia muita documentação, mas todos sabíamos que Tavira tem vários factos históricos que comprovam a sua importância como uma das principais cidades do reino do Algarve”.

Ainda a adaptar-se à nova fase que o país e o mundo enfrentam, agora, o Município está “orgulhoso do quão cumpridora foi a população em geral” e não pode deixar de agradecer aos “Bombeiros Municipais, forças de segurança, comércio, IPSS’s e funcionários do Município” por terem permitido que a cidade continuasse a viver e possa apresentar-se, hoje, segura para receber os seus visitantes.

“A região tem tido um número de contágios reduzido atendendo à população residente e, por isso, tenho a certeza que a imagem que passa é de segurança e confiança. Todos os autarcas do Algarve uniram-se para mostrar às pessoas que continuamos a ser um destino seguro e com muito para oferecer”, afirma a Presidente.

Questionada sobre o que, neste contexto, pode acontecer, em Tavira, na época de verão, a autarca refere que “Tínhamos na cidade uma programação regular, chamada “Verão em Tavira”, que acontece, na Praça da República. Obviamente, que algumas das rubricas que envolvem mais pessoas não vamos fazer, mas vamos fazer a grande maioria, como, por exemplo os concertos, ao ar livre, em recinto fechado”.



Tavira assinala este ano 500 anos como cidade. Com uma história vastíssima, agora documentada e patente numa exposição, Tavira está pronta para receber todos os que a queiram visitar, contando a sua história e proporcionando uma experiência única, numa cidade ímpar.

Neste momento, já se iniciaram as atividades previstas “cumprindo todas as normas e recomendações do Ministério da Cultura e da DGS”. E acrescenta “Queremos reavivar a cultura, até porque sabemos que esta área está a viver grandes dificuldades. Em maio e junho, tivemos concertos on-line, para apoiar e manter programação cultural regular”.

Falar de Algarve é falar, também, de praia e, por isso, esta é outra das grandes preocupações da edilidade. “Preparámos a época balnear, a qual sabíamos que iria ser um desafio. Em Tavira, as nossas praias são, praticamente, todas ilhas e o transporte é feito de barco. Está a ser controlada a ocupação nas travessias, assim como os acessos que são estreitos e onde não podem gerar-se aglomerados. É obrigatório o uso de máscara e o distanciamento em fila indiana, controlado por alguns assistentes de praia, que com a Autoridade Marítima, podem vigiar e alertar as pessoas para os comportamentos de risco. Investimos na sinalética e sensibilização para que todas as pessoas se possam sentir seguras e confiantes”, afirma Ana Paula Martins.

Uma das outras preocupações a que a autarquia não consegue ficar indiferente é a questão social que a atual pandemia fez emergir. “Tavira, como a maioria das cidades do Algarve, vive do turismo e da sazonalidade. Sabemos que muitas pessoas perderam o emprego ou as suas atividades. Por isso, o Município já iniciou programas de apoio alimentar e pagamento de pequenas despesas, como renda, água, luz. Este trabalho acontece em parceria com as IPSS do concelho e com grupos de voluntários que surgiram desde logo”. O objetivo é que a rede social funcione e possa dar resposta a todos os casos.

No caso mais concreto da restauração, e até porque Tavira é a comunidade representativa da dieta mediterrânea, foram tomadas algumas medidas de incentivo, como por exemplo a isenção da ocupação de via pública. “Tivemos muito investimento, nos últimos anos, e ganhámos imensos restaurantes de referência. Não podemos deixar que fechem. Estamos também a preparar algumas formas de divulgação e promoção do concelho”.

Por tudo isto, não faltam motivos para visitar Tavira este verão, desfrutar de uma ótima refeição com vista para o mar ou para a ria, passear pelas suas ruas, assistir a um concerto e conhecer um pouco mais da sua história, visitando a exposição “A Principal do Reino do Algarve – Tavira nos séculos XV e XVI”.

Esta, realizada com investigação multidisciplinar e fundamentação científica, educativa e didática, procura explicitar, de forma sintética e acessível, as razões políticas, sociais, económicas e sociais que levaram D. Manuel I a elevar Tavira a cidade em março de 1520.

A exposição foi realizada com a colaboração e apoio de vários museus, bibliotecas e arquivos portugueses. Nela o visitante poderá conhecer documentação histórica, cartas régias, livros e cartografia antiga, mapas e plantas, objetos de cerâmica, obras de arte dos séculos XV e XVI, instrumentos de navegação e réplicas de naus, uma cota de malha e armamento militar diverso, vestuário da época, reprodução das tapeçarias de Pastrana, entre muitos outros elementos informativos. 



“Nunca a proximidade com as pessoas foi tão importante”



Uma Junta de Freguesia onde a máxima é a proximidade com as pessoas. Numa altura em que, mais do que nunca, a proximidade e o serviço são essenciais, o executivo da União de Freguesias de Tavira tem privilegiado o apoio social e a ocupação dos tempos de quem vive mais só.

José Mateus está aos comandos desta freguesia há mais de dez anos. Candidatou-se a primeira vez ainda antes da fusão de freguesias e, desde então, já vai no terceiro mandato, numa aventura que estava “longe de imaginar”. “Ser presidente não estava de todo nos meus planos. Trabalhava numa farmácia aqui em Tavira desde os 14 anos e, na altura, o candidato à Câmara Dr. Jorge Botelho convidou-me para encabeçar a lista. Hesitei antes de aceitar, mas tive o apoio da família e acabou por acontecer: fui eleito com uma maioria absoluta”.

Desde então, o percurso traçado tem sido, sobretudo, o da proximidade com os cidadãos. Numa altura atípica para todos, a freguesia viu-se obrigada a suspender muitas das suas atividades que estavam planeadas. Contudo, muitos projetos ganharam ainda mais sentido e outros novos surgiram. É o caso do projeto “Lado a Lado”, que nasceu já com este executivo e que tem vindo a crescer todos os anos. “Trata-se de um projeto de ocupação de tempos livres para séniores, com diversas atividades, como por exemplo cursos de informática que são muito procurados”. Pelo facto do projeto ter tido “tanta procura, acabamos por contratar uma pessoa com formação na área social que o dinamizou e fez crescer ainda mais”. Recentemente, a freguesia candidatou-se a alguns apoios com este projeto e, assim, nasceu um outro, numa nova dinâmica, destinado a apoiar a população da serra. “Consiste em levar à serra animação, companhia e ajuda às pessoas em compras, consultas, e demais atividades diárias”.

Face à conjectura provocada pela COVID-19, a Junta obrigou-se a repensar os moldes deste projeto, reforçando ainda mais esse apoio, sobretudo o logístico em questões de saúde e alimentação. “Agora as pessoas não saem dos montes, mas são sim as coisas que chegam até lá. Existem equipas que vão em carrinhas recolher as necessidades das pessoas e depois vão entregar tudo o que seja necessários. Falamos de compras, contas para pagarem, medicamentos,... inclusive quando alguém tem uma consulta, trazemos essa pessoa à consulta e levamos imediatamente a casa para evitar que estejam mais tempo expostos”, explica-nos Sérgio Pereira, secretário desta união de freguesias.

Mas as ações de apoio desta Junta não se ficam por aqui. “Durante o estado de emergência houve um grupo de jovens voluntários que vieram ter connosco e se disponibilizaram a ajudar. Criamos então um grupo, que atua rápido e dá respostas essenciais 24 horas por dia. As pessoas ligam para os números da junta para fazerem os seus pedidos, nós comunicamos entre nós no grupo do whatsapp e imediatamente alguém vai tratar de tudo o que seja preciso”.

José Mateus não tem dúvidas de que projetos como este “são para continuar”. “Infelizmente a situação da pandemia pôs a nu muitas situações difíceis, de necessidade e de solidão, às quais a junta continua atenta e continuará a apoiar”. “Muitas vezes não passa de dois dedos de conversa, e essa ajuda é essencial para muitas pessoas”, remata Sérgio Pereira. Também o Agrupamento 100 de Tavira dos escutas, se associou voluntariamente à Junta de Freguesia, fazendo “entrega de refeições quentes pagas pelo município e servidas pelo Cento Humanitário de Tavira da Cruz

Vermelha Portuguesa, a várias pessoas idosas ou de risco, e sem suporte familiar”

Esta Junta já oferecia um serviço de Balcão Virtual aos seus habitantes, ferramenta que ganhou ainda mais importância nos últimos meses. Todavia, o atendimento presencial manteve-se sempre, também a pensar em pessoas com pouco ou nenhum acesso à informática. “Com todas as precauções, continuamos a tratar de tudo e a atender as pessoas. Nunca paramos de trabalhar ou resolver alguma coisa a alguém”, explica o presidente.

Paralelamente a todos estes projetos, a Junta de Freguesia continua a manter a sua preocupação com “o aspeto agradável e sempre bonito da freguesia, com a manutenção de todos os equipamentos e a boa conservação do mobiliário urbano”. “Nós ca temos tudo o que é bom. Temos a ilha de Tavira, com praia fantástica, muitas coisas para visitar, como o Palácio da Galeria, as nossas 22 igrejas, o castelo, a zona histórica, a associação do fado com história e, claro, sempre com a dieta mediterrânica a acompanhar”.

De futuro, o executivo espera finalmente mudar as instalações para um edifício na baixa da cidade, podendo assim “ter mais e melhor espaço e poder alargar as nossas atividades a mais pessoas”. José Mateus, atual presidente, assegura que “se daqui a um ano me mantiver a pensar como hoje, continuarei a querer ser presidente desta junta de freguesia”.



Com a alteração territorial, em 2013, Luz de Tavira e Santo Estêvão passaram a União de Freguesia. À frente dos seus destinos está José Liberto Graça e o seu Executivo, e o presidente sente que o facto de se tratar de uma união de freguesias trouxe um novo alento e proximidade entre as pessoas, principalmente nesta altura tão peculiar que o país atravessa.



Na celebração dos 500 anos de Tavira



Começamos esta entrevista por lhe pedir que dê a conhecer aos nossos leitores as freguesias de Luz de Tavira e Santo Estêvão.

Começo por Santo Estêvão. Em conformidade com a divisão territorial efetuada no século XVI, foram criadas na área da Freguesia de Santiago de Tavira três freguesias, respetivamente, Santa Catarina da Fonte do Bispo, Nossa Senhora da Luz e Santo Estêvão, todas elas sufragâneas de Santiago. Santo Estêvão foi desanexada no final do século XVI. De características geográficas únicas, esta freguesia integra um vasto património natural e um património arquitetónico que dignifica o contexto em que Santo Estêvão se ergue.

A freguesia desde sempre foi constituída por uma população essencialmente agrícola, mas tinha na caça uma fonte não só alimentar, como de rendimento, pois grande parte dos terrenos da freguesia encontravam-se incultos, cheios de mato e pedras, fatores que reuniam excelentes condições para esta prática. Diz o povo que o próprio Rei chegou a vir caçar para estas paragens.

O seu desenvolvimento verificou-se com maior incidência no início do século XX. Foram-se fixando indivíduos com as mais diversas profissões, todas elas enquadradas no meio rural onde estavam inseridas, como era o caso dos ferradores, sapa-teiros, carpinteiros, ferreiros, pedreiros, comerciantes, costureiras, oleiros, abegãos, curandeiros, além dos agricultores, todos constituindo uma comunidade populacional.

Das atividades artesanais que ainda, perduram, destaca-se a cestaria em verga ou cana, as rendas, cadeiras em tábuas e a destilaria.

Já Luz de Tavira, uma freguesia do concelho de Tavira, da qual dista seis quilómetros, está delimitada a sul pela Ria Formosa, a norte pela freguesia de Santo Estêvão, a nascente pela freguesia de Santiago e a poente por Moncarapacho. A constituição da freguesia remonta ao século XVI e esta é conhecida devido à atividade agrícola aí existente ser muito intensa. Desde sempre a freguesia de Luz de Tavira é rica em pomares e são vários as quintas onde a água era abundante. A macadamização da estrada Faro - Vila Real de Santo António e o desenvolvimento dos transportes vieram catapultar a freguesia para o topo em termo de população e riqueza.

Após ter cumprido todos os requisitos necessários, a freguesia, no dia 19 de Abril do ano 2001, passou a ser elevada à categoria de vila. Com este novo estatuto, os habitantes esperam ver um crescimento da freguesia a nível económico bem como a preservação do seu património edificado e ambiental, de modo a evitar um urbanismo desenfreado e sem qualidade.

O património é um dos elementos mais importantes nestas duas freguesias mas acredito que a que suscita mais curiosidade por parte de visitantes e habitantes seja o Pego do Inferno, tanto pela sua cascata, como pelo belíssimo lago que dela surge. Contudo, que outros elementos considera de visita obrigatória?

Sim, de facto, a cascata suscita muito interesse. A Cascata do Pego do Inferno é a maior de um conjunto de três cascatas (Cascata do Pomarinho e Cascata da Torre) formadas em tufo calcários existentes na ribeira da Asseca em Santo Estêvão. Tufo

calcário é um tipo de rocha formada em águas de origem cársica que após perderem dióxido de carbono ficam sobressaturadas em carbonato de cálcio que se acumula no fundo de cursos de água, em cascatas, lagos ou qualquer outro ambiente aquático. Esta cascata, uma das mais curiosas de Portugal, cuja queda de água não é muito alta, pois ronda apenas os três metros, dá origem a uma lagoa de tons verdes azeitona. Cor quente e mediterrânica que lhe advém da profundidade das suas águas e da cor dos terrenos e da vegetação onde se insere.

Numa visita mais atenta por Luz de Tavira, o turista constatará que o passado histórico da freguesia está refletido no seu património arqueológico e arquitetónico edificado, no qual se destaca Igreja Paroquial de Luz de Tavira, os Vestígios da antiga cidade romana de Balsa, a Torre de Aires ou Ares e a Ermida de Nossa Senhora do Livramento.

E em termos de gastronomia. O que têm os nossos leitores que provar aquando de uma visita?

A nível da gastronomia, os enchidos e outros derivados do porco, o pão caseiro, os doces regionais de amêndoa e os frutos secos marcam os sabores desta zona do Concelho.

A Feira de Artesanato da Luz de Tavira e a Feira Franca Anual de Santo Estêvão marcam os principais eventos da região. Que balanço faz da sua importância para a freguesia e seu dinamismo?

Ambas as Feiras são importantes para a freguesia, pois permitem divulgar, mostrar e promover os nossos produtos regionais. Geralmente são sempre bem sucedidas visto ser em épocas onde ainda temos os emigrantes por cá e permite juntar muitas famílias nestas ocasiões.

Não é possível fugir à questão do momento: covid-19. De que forma está o Presidente, o seu Executivo e demais equipa a ajudar os fregueses num momento tão sui generis?

O primeiro passo foi criar um Plano de Contingência. Fizemos a aquisição de material de protecção individual para atribuição aos colaboradores e instituições (máscaras, viseiras, luvas e álcool gel). Numa primeira fase, o atendimento ao público foi assegurado através da comunicação via mail, telefone ou correio, numa segunda fase abrimos em dias alternados.

Neste momento estamos a trabalhar nas instalações em horário normal com a execução de divisória em acrílico para permitir retomar o atendimento presencial.

O cemitério passou a estar aberto apenas para funerais, com limitação de pessoas no dia do funeral. Finalmente, houve a criação da iniciativa "TAVIRA SOLIDÁRIA", um apoio destinado à população em situações de isolamento, do grupo de risco e sem suporte familiar com a aquisição de alimentação e medicação, idas à farmácia, marcação de consultas pedidos de reatuação. Fizemos ainda a distribuição à população de máscaras gratuitamente.

E falando do futuro, como acredita que encontraremos Luz de Tavira e Santo Estêvão no final do seu mandato?

No final, penso e acredito que a freguesia, com esta situação do COVID 19, irei ter uma freguesia mais unida, mais solidária, visto tratar-se de uma União de Freguesias.



Tradição, história e natureza por descobrir

O “Museu Zero”, o primeiro dedicado, em exclusivo, à arte digital em toda Europa, vai nascer na Cooperativa Agrícola de Santa Catarina da Fonte do Bispo, aldeia do concelho de Tavira. Este foi o mote que nos levou a conhecer os recantos e os encantos desta freguesia, que nos foi apresentada pelo presidente da junta de Freguesia, Carlos Manuel Viegas de Sousa.



Começo por lhe pedir que apresente a freguesia aos nossos leitores.

A freguesia de Santa Catarina da Fonte do Bispo situa-se numa zona mista de barrocal e serra. Com uma área de 11.920 hectares e cerca de 1815 habitantes.

A nossa freguesia tem a arte de bem receber. Conta com restaurantes com gastronomia típica serrana, monumentos e uma história rica de vários séculos. Temos trilhos pedestres onde se pode observar paisagens deslumbrantes e onde os visitantes podem beber água nas famosas fontes espalhadas pela Freguesia. Para disfrutar da região temos unidades Hoteleiras recentes e sofisticadas, que oferecem todo o conforto aos seus visitantes, e festas tradicionais ao longo de todo o ano (principalmente no Verão).

Temos excelentes acessibilidades à A22 (Via do Infante), Tavira, São Brás de Alportel, Olhão, Loulé e Faro.

Santa Catarina da Fonte do Bispo, é sem dúvida uma freguesia onde as tradições, a história e a natureza se juntam, dando origem a uma terra única, um tesouro por descobrir.

No que concerne ao tecido económico da região, quais as principais atividades que aqui encontramos?

A freguesia conta com produtos e tradições autóctones com vários séculos, como o ladrilho e telha de Santa Catarina, o azeite, o mel e a aguardente de medronho. Para além disso, verifica-se na freguesia uma forte presença do setor terciário, nomeadamente, o comércio, a restauração e o turismo.

Sendo o turismo e a restauração um dos pilares de Santa Catarina da Fonte do Bispo, que iguarias são de prova obrigatória aquando de uma visita à região?

Santa Catarina da Fonte Bispo é paragem obrigatória para os apreciadores da boa cozinha. Vários restaurantes da freguesia têm participado em festivais gastronómicos e têm ganho vários, e merecidos, prémios com a nossa gastronomia serrana. As principais iguarias são galo guisado, cozido de grão, entre outros pratos de caça tais como lebre com feijão branco, perdiz, ensopado de javali e coelho à caçador.

No entanto, os visitantes não podem deixar de provar os nossos enchidos e também alguma doçaria.

Vivemos uma era diferente, única e nunca antes experienciada que veio afetar, e muito, o turismo e a restauração, dois dos vossos pilares. Como têm combatido estas questões?

Esta tem sido uma fase muito difícil para todos e a nossa freguesia não é exceção. As nossas unidades hoteleiras e restauração estiveram vários meses encerradas por força das

medidas impostas pelo Estado, no âmbito da Pandemia. O executivo da Junta de Freguesia tem procurado apoiar sempre esses negócios mediante as suas possibilidades, tendo a consciência que é imperativo a reabertura da economia ligada à restauração e ao turismo, mas que todas as precauções têm de ser tomadas. De qualquer forma, durante este período de pandemia temos estado sempre ao lado dos comerciantes, do setor de restauração e do setor hoteleiro e em nenhum momento a freguesia fechou as portas ao turismo. Todos são bem-vindos à nossa freguesia, desde que, com gestos simples se protejam a si e aos nossos conterrâneos.

E como têm reagido os populares e contribuído para que tudo seja ultrapassado da melhor forma?

A nossa freguesia tem retomado a dita normalidade aos poucos e é para nós um orgulho ver que de uma forma geral, a população está a cumprir com as orientações da Direção Geral da Saúde, nomeadamente a distância de segurança, uso de máscara, desinfeção e lavagem das mãos. Relativamente à questão dos ajuntamentos, de uma forma geral não se têm verificado ajuntamentos de pessoas para além do que tem sido permitido por lei. Recentemente tivemos o nosso primeiro mercado mensal em período de pandemia, o qual correu da melhor forma, pois além das medidas de contingência adotadas, as pessoas foram exemplares no cumprimento das normas.

Como acredita que encontraremos a freguesia no futuro?

Acredito que o desenvolvimento futuro da freguesia será sempre no sentido de melhorar, de desenvolver e de criar qualidade de vida, como de resto se tem vindo a verificar nos últimos anos.

Nos últimos anos, num esforço enorme entre a necessidade de potenciar e preservar a nossa serra e, ao mesmo tempo, favorecer a economia local, várias empresas têm apostado na área do agroturismo, bem como na produção e comercialização dos produtos autóctones. Estou convencido que tal continuará a acontecer e, da parte do executivo da Junta, terão sempre todo o apoio.

Penso mesmo que o turismo será no futuro o grande pilar da economia desta freguesia. Acredito que o “Museu Zero”, o qual já se encontra em obras, possa trazer de futuro uma nova dinâmica para a freguesia e revolucionar o setor do turismo e da restauração. Este Museu, ideia que o Paulo Teixeira Pinto trouxe à luz do dia, trata-se do primeiro museu dedicado, em exclusivo, à arte digital em toda a Europa, o qual contará com espaços para exposições, com base na luz, imagem e som, bem como residências artísticas.

Por fim, mas não menos importante, quero dizer que, não obstante da situação de desertificação que temos assistido na serra algarvia, a nossa freguesia continua ainda a ter muitos jovens que pretendem estabelecer-se e constituir família aqui. É minha convicção e vontade, continuar a trabalhar no sentido de criar condições para esses jovens se fixarem e contribuírem pelo desenvolvimento da nossa freguesia. 



A união perfeita entre o mar e a serra

A União de Freguesias de Conceição e Cabanas de Tavira é um dos recantos mais bonitos de Tavira. Duas freguesias, unidas pela reforma administrativa, mas também por dois mundos distintos: o mar e a serra.



Para quem não conhece as freguesias, como começaria por apresentar as mesmas?

No âmbito da reforma administrativa nacional, em 2013, foi constituída esta União das Freguesias, unindo a Conceição, o barrocal e a serra, a Cabanas, o mar, a pesca e a zona balnear. Desde a Praia de Cabanas até a norte do Monte dos Ebros, numa extensão de quase 68 Km², confronta a Norte com a Freguesia do Azinhal, a nascente com a Freguesia de Vila Nova de Cacela, poente com as Freguesias de Tavira, e a sul com o Oceano Atlântico. A União perfeita entre a Serra e o Mar.

O que de mais relevante aqui encontramos no que concerne ao património?

O Forte S. João da Barra, Forte da Conceição, remonta ao contexto da Guerra da Restauração da Independência Portuguesa. No século XX foi totalmente desativado e foi posteriormente adquirido por particulares. Classificado como imóvel de interesse público, atualmente é um empreendimento de turismo. A Igreja da Nossa Senhora da Conceição Séc. XVI com o pórtico tipicamente Manuelino é também uma referência. A ponte da Ribeira do Almargem, referenciada em meados do século XV, teve origem aquando da passagem dos povos romanos por esta região.

E no que diz respeito à gastronomia. O que indicaria como sendo obrigatório aos nossos leitores provarem aquando de uma visita?

O marisco acabado de apanhar na nossa Ria Formosa, o peixe fresco, a açorda de galinha, enfim toda a magnífica dieta mediterrânica, Património Cultural Imaterial da Humanidade.

Mas o ex libris das freguesias é, indubitavelmente, o património natural...

Sim, sem dúvida, vistas e paisagens inolvidáveis, tanto na serra como à beira mar. No interior, o Perímetro Florestal da Conceição de Tavira, que teve a sua arborização inicial em 1920, com acácias e eucaliptos. Hoje o coberto vegetal contempla pinheiro manso, sobreiro, azinheira e ciprestes e alfarrobeiras. É um espaço onde se pode observar o pato-real, a pega azul, a poupa, a perdiz vermelha, também uma pequena manada de gamos em semicativado. Existem ainda javalis, coelhos, lebres. Existe um parque de lazer, onde as famílias podem usufruir do espaço, com parque infantil, observatório de aves, e percurso pedonal. No litoral, temos a magnífica Ria Formosa, que dispensa apresentação, com a sua riqueza paisagística e a importância a nível de avifauna e dos desportos aquáticos. Depois de atravessar a Ria Formosa, temos a Praia de Cabanas, uma das mais belas do nosso país, com alguns quilómetros de areia fina e dourada e praia com bandeira azul desde 1989. 





Um outro Algarve



Chacopo revela um Algarve diferente daquele que conhecemos. Conversamos com Maria Oúlia Carneira, a presidente da Junta de Freguesia.

Para começarmos, peço-lhe que apresente Cachopo aos nossos leitores.

Cachopo, uma Aldeia do Concelho de Tavira, situada no coração da serra do Caldeirão, a 40 quilómetros da sede do Concelho, é um outro Algarve que muitos desconhecem, mas que tem muito para surpreender a quem nos visita.

Em plena Serra do Caldeirão, a freguesia é reconhecida pelo seu património cultural, arquitetónico, mas também gastronómico. Que pontos gostaria de referir como de visita obrigatória aquando de uma visita a Cachopo?

Tenho que enumerar o património cultural, o nosso núcleo museológico, o Museu das Flores, único no país, o Museu do Linho, e o moinho branco que, no futuro, terá visitas guiadas com explicação do seu modo de funcionamento. As antas da Masmorra e Pedras Altas, casas circulares da pré-história, no monte da Mealha merecem também uma visita, e percursos pedestres sinalizados em três localidades com paisagens deslumbrantes, onde se pode observar as flores, fauna, ribeiras e fontes e pernoitar nos alojamento em três localidades, Feiteira, Casas Baixas e Mealha.

Cachopo é o exemplo de que o Algarve e especificamente Tavira, é muito mais do que praia...

Exatamente! A sua gastronomia tão rica, manjares de antigamente, produtos locais mel, aguardente e produtos hortícolas são o nosso ex libris.

Por onde passa o futuro da freguesia e das suas gentes?

É necessário um olhar mais atento para este interior, neste Algarve tão rico. Faz falta melhoramentos nas vias que nos ligam ao concelho e ao distrito, construção do loteamento já existente com saneamento já feito, será um incentivo para jovens que queiram investir e fixar-se aqui. Hoje através das redes sociais, pode-se criar qualquer negócio neste interior do Algarve, especialmente na área do turismo, que tem aqui um grande potencial. 



Gentes do mar



Carla Martins, presidente da Junta de Freguesia, apresenta-nos Santa Luzia como paradisíaca. Descubra o porquê.

Começo por lhe pedir que nos faça uma breve apresentação sobre a freguesia.

Num ambiente de sol e mar, num cenário paradisíaco, onde os encantos da Ria Formosa, convidam a um contacto direto com a natureza, eis que surge a Vila de Santa Luzia. Com 430 hectares, esta é a freguesia mais pequena do concelho de Tavira e tem 1.455 habitantes. Situada a cerca de dois quilómetros de Tavira, esta vila carrega na sua essência os costumes e saberes das gentes do mar.

Tavira e, mais especificamente, Santa Luzia é, indubitavelmente, sinónimo de praia. Convido-a a dar a conhecer aos nossos leitores o que mais reserva a freguesia àqueles que a visitam.

Santa Luzia, tendo como cenário a Ria Formosa e a envolvimento dos dias quentes, proporciona a quem nos visita uma perfeita harmonia, para disfrutar de toda a beleza e tranquilidade que tem para oferecer. A genuidade e hospitalidade das nossas gentes, aliada às artes de pesca que convivem num ambiente de harmonia com o turismo, a riqueza gastronómica, os passeios de barco pela Ria Formosa ou de trem, e as maravilhosas praias da Terra Estreita e do Barril, ambas com bandeira Azul e de Qualidade de Ouro e a do Barril recomendada a pessoas com mobilidade reduzida.

Para ficar, em Santa Luzia pode encontrar o Aldeamento Turístico Pedras D'el Rei, assim como algumas habitações típicas de turismo local.

O que está reservado à freguesia?

Um executivo totalmente dedicado e empenhado, cujo único objetivo é o desenvolvimento da nossa vila e o bem-estar dos seus habitantes, podendo afirmar com clareza, que trabalhamos em equipa para tentar cumprir o programa eleitoral a que nos propusemos, e ao mesmo tempo responder aos desafios com que somos confrontados no dia a dia. 

“Um importante contributo para a riqueza arquitetónica do país”

Alberto Rocha é uma empresa familiar ligada à terra e ao meio ambiente procurando desde sempre manter o equilíbrio sustentável entre as atividades que desenvolve, a produção de azeite e o fabrico de cerâmica artesanal. Os segredos e saberes dos Ladrilhos Santa Catarina representam uma tradição muito portuguesa e na Alberto Rocha esta tradição alia-se ao conforto e à estética, através de um conjunto de saberes passados do pai para os filhos.



Cheira a terra e a suor em Santa Catarina da Fonte do Bispo, no concelho de Tavira. A labuta começa cedo, é o início de um processo que contribui para a preservação de tradições e do património português, tudo começa naquele momento.

Em conversa com a IN, Elisabete Rocha, atualmente à frente da cerâmica, abordou alguns dos aspetos diferenciadores da empresa e dos seus produtos. Depois de traçar o seu próprio caminho profissional, decidiu voltar às suas origens e juntar-se ao seu pai, e mentor, que com 83 anos ainda dirige a produção e é o seu grande apoio na gestão da empresa.

“A cerâmica artesanal Santa Catarina é um produto que está na moda. Desde a arquitetura vernacular à arquitetura mais moderna, os projetistas procuram o encontro com a natureza e com o conforto que este revestimento intemporal oferece”.

“A cerâmica Alberto Rocha distingue-se pela qualidade dos seus barros, a exigência, em todas as fases do processo de fabrico, e na larga experiência e zelo dos nossos trabalhadores a par da atenção que dispensamos aos clientes.” refere Elisabete.

A argila, vulgarmente conhecida por barro, é extraída de barreiros próprios, que ficam dentro do espaço industrial. Depois de moído num grão muito fino e adicionada uma certa quantidade de água o barro converte-se numa pasta plástica que é moldada em ladrilhos de diferentes tamanhos, telhas e tijolo que vão a endurecer nos fornos, a altas temperaturas, perpetuando as suas formas. Nesse longo processo, “a energia consumida nos fornos é 100 por cento biomassa, sendo o bagaço de azeitona o principal combustível utilizado. Este subproduto do azeite é fornecido pelo lagar que está na família há mais de 100 anos, tornando assim um processo autossustentável”, sublinha Elisabete Rocha.

À indústria da cerâmica, a empresa alia a produção de azeite. O lagar centenário, fundado em 1913 por Manuel Belchior Pereira, é o ponto de chegada das azeitonas dos tradicionais olivais de sequeiro que habitam o sotavento Algarvio e ali se transformam num azeite peculiar: “O azeite Lagar Santa Catarina é distintivo, é um azeite doce proveniente principalmente das variedades de azeitona Maçanilha Algarvia e Galega”, destaca Elisabete Rocha.

A evolução e o investimento têm sido constantes, estando hoje equipado com a mais moderna tecnologia em lagares, desde a receção, à extração, ao armazenamento e ao embalamento do azeite.

“Desde há um ano o lagar passou para a gestão do meu irmão, sendo a comercialização do azeite feita pela empresa Renato Rocha Unipessoal, que detém a marca Lagar Santa Catarina”.

O azeite e a cerâmica artesanal, produtos intrinsecamente ligados à arquitetura e à dieta mediterrânica, constituem motivo de grande orgulho para todos os algarvios. 



ALBERTO ROCHA
CERÂMICA ARTESANAL + LAGAR DE AZEITE

LAGAR
SANTA
CATARINA



TAVIRA

COMUNIDADE REPRESENTATIVA DA DIETA MEDITERRÂNICA

*VENHA DESCOBRIR E EXPERIENCIAR
UMA DAS MAIS BELAS CIDADES ALGARVIAS*

Mais uma vez, percorremos os caminhos da história de Portugal. Os trilhos são muitos, não fosse afinal a herança lusitana um dos mais ricos patrimónios culturais do mundo. Antes de partirmos à descobertas das tradições e histórias de Lagoa, Vimeiro e de Beringel, deixamos algumas curiosidades sobre a história do mais antigo país da Europa.

Portugal foi o primeiro regime colonial a abolir a escravidão

Portugal aboliu a escravidão em 1761, meio século antes da Grã-Bretanha, França, Espanha ou os Estados Unidos. No entanto, Portugal também foi o primeiro país europeu a abrir um “Mercado de Escravos”, em Lagos.

A livraria mais antiga do mundo está na capital de Portugal

A Livraria Bertrand é a maior e mais antiga rede de livrarias de Portugal. Fundada em 1732 por Pedro Faure, a primeira Bertrand abriu portas na Rua Direita do Loreto. Em 1755, era o seu genro quem dirigia a livraria e foi, por causa do Grande Terramoto, obrigado a instalar-se junto da Capela de Nossa Senhora das Necessidades, regressando em 1773, à reconstruída baixa pombalina.

Portugal já se chamou Ofiússa

Os ofis viveriam, principalmente, nas montanhas do norte de Portugal, incluindo a Galiza. Outros dizem que estes viviam na foz do rio Douro. Este povo venerava as serpentes, daí Terra das Serpentes ou serpes. Existem alguns estudos arqueológicos que mencionam este povo e cultura. O dragão, muitas vezes representado como um grifo e originário de uma primitiva serpente, está relacionado com este povo.

Portugal teve 5 capitais durante a sua história

Ao longo dos seus 900 anos de histórias, Portugal já teve 5 cidades como capital: Guimarães, Coimbra, Lisboa, Rio de Janeiro e Angra do Heroísmo. Estas 2 últimas cidades foram capitais do país em situações históricas muito complicadas, a primeira durante as invasões francesas e a segunda durante a guerra entre liberais e absolutistas.

Rei D. Pedro V era sobredotado

D. Pedro V nasceu a 16 de setembro de 1837, batizado com o nome de Pedro de Alcântara Maria Fernando Miguel Rafael Gonzaga Xavier João António Leopoldo Vítor Francisco de Assis Júlio Amélio. Antes de completar 2 anos já falava português, alemão e francês. Aos 12 anos dedicava-se ao estudo de filosofia e muitas vezes escrevia artigos anónimos nos jornais nacionais sobre a importância das redes de caminhos de ferro para a modernização do país. Foi considerado um dos Reis portugueses mais inteligentes e toda a gente depositava grandes esperanças no seu reinado. No entanto, a sua morte prematura, aos 24 anos, veio entristecer toda a sociedade da época e arruinar as expectativas da modernização do país.

O primeiro alfabeto do mundo foi criado em Trás-os-Montes

Os historiadores aceitam o Fenício como o alfabeto mais primitivo e rudimentar que se conhece, com cerca de 5 mil anos de antiguidade. Começam, no entanto, a surgir outras hipóteses, levantadas sobretudo por achados arqueológicos ainda por decifrar, que apontam para um surgimento anterior aos Fenícios e, o Alfabeto do Alvão, com 6 mil anos, é o melhor candidato a ser considerado o Alfabeto mais antigo do mundo.

Nos finais do século XIX, no Alvão, Nordeste de Portugal, nas mágicas terras de Trás-os-Montes, encontraram-se, junto a um dólmen, uma série de pedras esculpidas e gravadas com signos idênticos aos de Glouzel (França) e com uma antiguidade de mais de 6.000 anos, no mínimo. Esta descoberta foi tão extraordinária que, no princípio, se duvidava dela. As pedras do Alvão têm formas de animais e de homens e estão gravadas, claramente, com signos alfabéticos que no início foram considerados ibéricos.

Garcia de Orta recebeu a cidade de Bombaim como presente pelos seus serviços a um Sultão

Foi um médico conceituado em Goa, praticando medicina no hospital e na prisão de Goa. Foi médico de figuras relevantes do meio político e social como o sultão de Ahmadnagar. Apesar de nunca ter visitado a região do Golfo Pérsico ou de ter viajado para o oriente de Ceilão, Orta contactou em Goa com comerciantes e viajantes de todas as nacionalidades e religiões.

Graças ao seu serviço e amizade com o vice-rei Pedro Mascarenhas, cerca de 1554 foi-lhe dado o foro da ilha de Bombaim, então sob domínio português. Em Bombaim mandou construir uma quinta ou solar no local onde depois os britânicos erigiram o Forte de Bombaim. 

PELOS CAMINHOS DA HISTÓRIA

Batalha do Vimeiro com Evento Simbólico Digital

Nos próximos dias 17, 18 e 19 de julho, o Município da Lourinhã, a Junta de Freguesia do Vimeiro e a Associação para a Memória da Batalha do Vimeiro reúnem-se para simbolicamente assinalar as datas em que, em anos anteriores, se realiza presencialmente no Vimeiro-Lourinhã, o evento: “Recriação Histórica da Batalha do Vimeiro & Mercado Oitocentista”, um evento que, neste ano de 2020, está nomeado para o concurso das 7 Maravilhas da Cultural Popular Portuguesa.

Através das páginas de Facebook e Instagram batalhadovimeiro1808, irão ser disponibilizados um conjunto de pequenos vídeos alusivos à batalha: pequenos sketches de animação e teatro de rua, momentos musicais, workshops, vídeos sobre a temática militar com recriadores fardados à época. Estes serão alguns dos momentos que poderá visualizar através destas redes sociais. Para além disso, irá decorrer um jogo sobre a Batalha do Vimeiro, ao longo dos três dias, com o grande sorteio agendado para o final da tarde de domingo, dia 19 de julho.

No decurso do evento, será apresentado oficialmente o Tour Virtual do Centro de Interpretação da Batalha do Vimeiro. Este equipamento cultural e turístico do Município da Lourinhã foi totalmente renovado de modo a cumprir os mais elevados padrões de acessibilidade e inclusão. Apresenta ao público uma exposição com três salas de visitação permanente e com um auditório onde é disponibilizado um pequeno documentário sobre a batalha, legendado e com integração de LGP. Audioguias com conteúdos em áudio-descrição em 4 idiomas, mapas, plantas, folhas de sala com integração de Braille, relevos, LGP e sinais internacionais são exemplos de recursos que poderá encontrar neste espaço.



Neste momento, foi desenvolvido um Tour Virtual que permite aos visitantes entrarem virtualmente dentro do espaço e tomarem contacto com este património histórico-cultural tão importante para a história e identidade de todos nós.

O programa do evento digital será divulgado atempadamente através do website batalhadovimeiro1808.pt. 



POUPE ATÉ
-60%

NAS SUAS PRESTAÇÕES MENSAS

ATINJA A SUA LIBERDADE FINANCEIRA

CRÉDITO CONSOLIDADO | CRÉDITO PESSOAL | CRÉDITO HABITAÇÃO

Políticas inovadoras são urgentes se queremos preparar os jovens de hoje para o mercado de trabalho de amanhã. Os contornos do novo mercado de trabalho que a 4ª Revolução Industrial trará consigo (fruto da automatização e robotização) já não são apenas uma mera especulação. Estão rapidamente a tornar-se uma realidade vivida por milhões de trabalhadores e empresas em todo o mundo. Para conseguirmos potenciar estes resultados positivos e um próspero e eficiente mercado de trabalho bem como uma economia sólida, necessitamos de metodologias ousadas e de um espírito empreendedor quer por parte do governo como por parte de todos os estabelecimentos de ensino. Hoje, exige-se uma mentalidade ágil de ensino, com metodologias que acompanham os tempos.

Um dos mais graves problemas do sistema de ensino português é, possivelmente desde sempre, a sua falta de ligação às exigências do mercado de trabalho. O Futuro constrói-se no presente. Portanto, se queremos construir uma economia sólida, e não apenas baseada num tecido volátil de turismo, há que fazer da revolução da educação das novas gerações e da requalificação do atual mercado de trabalho uma prioridade.

A adoção de novas tecnologias impulsiona o crescimento de novas áreas de negócios, a criação de novos empregos e o aumento de empregos existentes. Numa altura em que a pandemia provocada pelo novo coronavírus veio colocar o sistema de ensino de 'pernas para o ar', podem surgir novas oportunidades para o mesmo ser afinado em pequenos detalhes.

Apesar de todos os desafios que o sistema de educação enfrenta, há imensos exemplos da adaptabilidade aos tempos correntes e de ensinamentos que primam por metodologias inovadoras. Nas seguintes páginas conhecemos alguns desses exemplos, instituições que fazem questão de centrar o aluno e o seu futuro num modelo pedagógico que visa rentabilizar todo o seu potencial. Das artes, às ciências, da agricultura à informática, do litoral ao interior, conhece os atuais desafios do ensino e como as instituições ultrapassam as barreiras para sustentarem o futuro do país. 



ENSINO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Metodologias de ensino que acompanham os novos tempos

Cada vez mais os encarregados de educação procuram escolas com métodos pedagógicos diferenciados, que potenciem a aprendizagem dos mais novos e também o crescimento pessoal. O colégio privado St. Peter School International School, em Palmela, surge como resposta a esses encarregados de educação, não fosse a escola uma referência da educação privada em Portugal.

Acompanhar a vertigem do tempo e da mudança é por excelência o grande desafio que se impõe às sociedades pós-modernas e, obviamente, à escola. Atravessamos um período em que o conhecimento científico e tecnológico se desenvolve a um ritmo de tal forma intenso e complexo que a quantidade de informação disponível, que cresce exponencialmente todos os dias, obriga-nos a uma práxis distinta e refletida sobre o que é educar no século XXI. O St. Peter's enquanto instituição alinhada com o seu tempo, valoriza o perfil do aluno do século XXI e assume uma nova forma de pensar e agir numa escola que reclama outras formas de organização, seja nas metodologias e avaliação do currículo, seja no planeamento, seja na forma como organiza os seus espaços. Promove e incentiva a criatividade e a inovação, o espírito empreendedor e a cidadania em todos os níveis de ensino, assente em valores humanistas. "Cada aluno é visto como único", salienta a diretora pedagógica, Ana Rita Sousa. "Todos os alunos entram na faculdade, não temos alunos que reprovam ou que ficam a fazer melhorias. O que fazemos e perceber onde eles se adaptam melhor", completa.

Da creche até à faculdade

No St. Peter's International School a maioria dos alunos entra na creche e sai apenas no 12º ano. Com cerca de 1400 alunos a taxa de retenção é quase nula. "Praticamente não existe", sublinha a diretora pedagógica. Para isto, o segredo é "ter uma equipa de professores coesa, dinâmica e proativa". "Para se estar num ensino de topo é necessário ter um perfil criativo, é preciso um professor refletir para saber como atingir os melhores resultados e isto é muito difícil de encontrar".

A creche é uma das mais recentes apostas com o objetivo de colmatar uma procura "por parte das famílias que procuram cada vez mais um trajeto familiar, achamos que fazia sentido darmos a resposta desde os 6 meses até ao secundário", explica Diogo Salomão, assessor financeiro do St. Peter's.



Um plano Internacional

O programa pedagógico do St. Peter's faz jus ao "internacional" do seu nome. Os alunos começam com inglês diário aos três anos e no primeiro ciclo as disciplinas são desdobradas em português e em inglês. Por exemplo, o teste de matemática de uma criança do terceiro ano é realizado em português e em inglês. "Isso permite ao aluno, no final do primeiro ciclo, começar a sua certificação de Cambridge", refere Ana Rita Sousa.

A partir do 5º ano, os alunos começam a ter espanhol curricular e no 7º é a vez do alemão, para além disso os alunos podem ainda escolher por ter mandarim como unidade extracurricular. No terceiro ciclo os alunos têm, para além do plano curricular nacional, a disciplina de robótica.

Já no secundário os alunos têm "ao longo de todo o ano, a orientação escolar e profissional com uma psicóloga que produz um relatório final e que é analisado e discutido com a família no sentido da escolha do percurso do aluno". "Preparamos os alunos mediante os conteúdos do plano pedagógico nacional, mas não só. Os nossos alunos chegam muito bem preparados às universidades".

Durante todo este percurso os alunos têm ainda várias atividades extracurriculares como voluntariado e práticas desportivas e artísticas: esgrima, ténis, rugby, basquete, voleibol, futebol, natação, hipismo, violino, judo, piano, karaté, coro, guitarra clássica, canto, ballet 'and so on', como diriam os alunos do St. Peter's.

Novas Infraestruturas

Para o próximo ano letivo a St. Peter's irá abrir uma nova infraestrutura. O novo edifício irá iniciar as obras muito em breve e acrescentará novas valências e valores para a escola. "Vamos ser disruptivos porque na margem sul e norte do tejo e em Lisboa não há escolas que tenham essa oferta no ensino", acrescenta Diogo Salomão. "Com esta unidade teremos mais um refeitório com resposta a 1400 refeições por dia. Um piso com novas salas de aula dedicadas ao internacional e um terceiro piso destinado ao alojamento com 46 camas".

Para a diretora pedagógica as vantagens desta nova unidade são evidentes e trarão consigo um reforço ao ensino internacional. "Com novas salas e o boarding school, temos a oportunidade de irmos crescendo e isso dá margem para que entrem novos alunos, portanto a direção decidiu, a partir do 8º ano, oferecer, paralelamente ao currículo nacional, o currículo internacional, nomeadamente o de Cambridge. Esta oferta não é um complemento. As famílias optam entre o currículo nacional na continuidade direto ao 12º ano com exames nacionais para entrar na universidade ou pela via internacional, seguindo outro caminho, em que faz os exames do 9º e 10º anos e depois vai para International Baccalaureate (IB). Aqui começa a haver a separação de currículos".

O St. Peter's International School é a única escola no sul de Portugal com (IB), programa reconhecido pelas melhores universidades do mundo, o St. Peter's é uma das nove escolas IB no país. Ano após ano, destaca-se no ranking global das escolas secundárias. O colégio de Palmela está ciente das novas realidades e não se furta às suas responsabilidades: "estamos atentos ao futuro, seja na parte da formação e pedagogia bem como nas nossas infraestruturas. Queremos sedimentar a nossa posição, crescendo para novas áreas e na qualidade dos serviços que prestamos", conclui Diogo Salomão. 

Quinta dos Barreiros CCI 3952
Volta da Pedra • 2950-201 Palmela
Telefone +351 212 336 990
Email geral@stpeters.pt
www.st-peters-school.com





Centro Helen Keller, a escola para todas as crianças felizes

Estabelecimento de ensino integrado destina-se a todos, desde os quatro meses de vida até ao 9.º ano de escolaridade, com ou sem deficiência visual. Uma escola que fomenta a inclusão, atividade física, lado ambiental e parte académica num só espaço.



No Restelo, zona de Lisboa que ficou para a História, existe uma escola inclusiva com seis décadas de história. Ao contrário do velho do Restelo que ergueu a voz contra a ambição dos Descobrimientos, o Centro Helen Keller há muito que tem uma visão progressista no que ao ensino diz respeito. Não foi graças à Índia, mas sim ao Movimento de Escola Moderna, criado por um professor francês que desenvolveu um método natural de aprendizagem, pondo os alunos em contacto com a realidade.

Além do rigor nas práticas académicas e da promoção de competências sociais, a escola tem como missão especial promover a integração de alunos com problemas visuais. “Agora todas as escolas são inclusivas, até porque o próprio Estado impõe isso, mas sabemos que, na prática, muitas escolas não estão preparadas para ser inclusivas. Para uma mesma turma ter de fazer, por exemplo, seis testes diferentes. De facto, dá muito trabalho, mas nós já o fazíamos. Faz parte do que nós somos”, alertou a diretora pedagógica, Ana Lúcia Pelarigo.

Como isso sempre foi a realidade do Helen Keller, criou-se a falsa ideia de que “só trabalhávamos para pessoas com deficiência visual”. “Somos uma escola inclusiva, mas não é só para esses alunos. O que faz sentido aqui é o conjunto e o contacto entre eles. Somos uma escola, de facto, para todos e temos uma equipa extensa e multidisciplinar para dar apoio aos diferentes alunos e às diferentes necessidades que têm”, continuou.

O objetivo é mesmo tornar os alunos em cidadãos melhores, mais conscientes e mais informados, contribuindo para um mundo mais solidário e harmonioso. No fundo, crianças e jovens com carácter e felizes.

O ensino divide-se em berçário, creche, jardim de infância, 1.º, 2.º e 3.º ciclos. O berçário destina-se a bebés entre os quatro e os 12 meses (ou quando adquirida a marcha) e a creche acompanha-os até que tenham três anos.

“Temos lotação completa da creche, porque é uma valência muito procurada, e comunicamos todos os dias com os pais numa plataforma para saberem o que fazem as crianças, que higiene fizeram, o que comeram, se podem largar as fraldas, se houve alguma situação a registar, quanto tempo dormiu”, disse a diretora pedagógica, referindo-se à plataforma INOVAR+.

Como o foco, além das atividades normais, é as atividades extracurriculares, os mais novos têm “as de música e motricidade, incluídas no horário escolar”. Já quem está no jardim de infância tem incluído no horário o ensino de música, educação física e inglês. “No jardim de infância funcionamos com salas heterogéneas, dos três, quatro e cinco anos na mesma sala, o que é uma mais-valia porque permite que os mais crescidos se responsabilizem e ajudem os mais pequeninos e que os mais pequeninos aprendam com o exemplo dos mais velhos”, explicou Ana Lúcia Pelarigo. “Há momentos em que algumas atividades, nomeadamente de música, são em conjunto e outros em que é por idades. Trabalham muito ao nível de projetos, com um tema. Para os de cinco anos temos também filosofia para crianças e o projeto ABC, que é a articulação com o 1.º ciclo e a preparação para essa passagem”.

No 1.º ciclo os alunos têm professores especializados em educação física, música, inglês e informática. “E a partir do 3.º ano todos os alunos aprendem Braille. Isto tem a ver com a nossa escola, é uma oferta de escola e é para terem um conhecimento e levarem daqui alguma mais-valia. Todos eles aprendem a ler e escrever Braille”, salientou.

Como ‘prova’ de que o Centro Helen Keller tem uma visão progressista, a partir do 2.º ciclo existe uma disciplina de Projeto, “que já tínhamos, mas passou a ser obrigatório por lei e depois deixou de ser, e nós mantivemos sempre”. “Acreditamos que eles têm de ter, porque são as profissões do futuro e hoje fala-se muito nisto. Estamos a formar alunos para profissões que não sabemos quais vão ser e que nem existem. Estamos a investir na parte informática, com um pouco de programação”, disse.

A oferta extracurricular é “vasta” pois “vai ao encontro das áreas que mobilizamos: a desportiva, que para nós é muito importante combater o sedentarismo, com o judo, futebol, basquetebol; e a artística, que para nós também é muito importante, com dança, ballet, ginástica acrobática, guitarra, o ioga foi introduzido este ano e teve uma adesão muito simpática e para o próximo ano retomaremos o teatro, depois deste ano de interregno”. No próximo ano letivo “queremos iniciar natação nalguns anos de escolaridade e expressões plásticas”.

Num futuro próximo está também nos planos um ginásio. “Será para toda a gente”, anunciou o presidente da direção, o engenheiro Alberto Maia e Costa. Tanto servirá para praticar desporto como para a parte académica. “A essencialidade é que Lisboa tem uma escola que se chama Centro Helen Keller e que nós e os professores temos uma preocupação muito grande, não só em instruir, como também em educar”, prosseguiu.

Isto tudo aliado à área ambiental, ou não fossem eles uma Eco-Escola pelo 3.º ano consecutivo, tendo a bandeira verde graças também ao espaço exterior que têm, e já se estão a candidatar à bandeira azul. Para quem não sabe, Eco-Escolas é um programa internacional vocacionado para a educação ambiental, sustentabilidade e cidadania.

Sendo uma escola que “privilegia muito as atividades no geral”, não podemos deixar de destacar a parte cívica. “Temos valores, batemos por esses valores, trabalhamos para esses valores e é dentro desse contexto que o Centro Helen Keller gostaria de formar os seus alunos para que fossem verdadeiros cidadãos: com carácter, educação, respeito e orgulho de ser português, que foi uma coisa que já se esqueceu”, resumiu o presidente.

O futuro é pensado com recurso ao passado que resultou e à melhoria do presente, sempre com os pés muito assentes na terra, conforme descreveu Ana Lúcia Pelarigo. “O nosso compromisso é continuar a mesma linha, mantendo os nossos quatro pilares orientadores: inclusão, atividade física, parte ambiental e parte académica. Vamos continuar sempre a fazer pequenas inovações em todas as áreas”. Contra qualquer velho do Restelo. 

Avenida Dr. Mário Moutinho 1400-036 Belém
Lisboa, Portugal
T. 21 301 1932
www.centrohelenkeller.pt



A quebrar notas desde 2008

Com mais de uma década de atividade, a Quebra Notas pode hoje orgulhar-se de ser mais do que uma alternativa no panorama artístico de Almada. Hoje a Quebra Notas já se pode considerar numa casa de referência na educação musical em Lisboa e Vale do Tejo.

Alfredo Soares e Andreia Pereira são os dois fundadores e responsáveis da escola de música de Almada, que abriu portas em 2008, aproveitando a experiência que ambos os professores traziam além-fronteiras. Na altura o objetivo passava por terem um espaço onde tivessem a oportunidade de colocar em prática as suas ideias, criando uma alternativa ao que era na época o panorama em Almada, relativamente ao ensino artístico.

No espaço de um ano de atividade, a Quebra Notas tinha já 200 alunos inscritos e o segredo do sucesso era evidente, a escola apresentava um projeto educativo que ia da música clássica até ao rock e passando, também, pelo pop, algo pouco usual a sul do Tejo. Hoje a escola já ultrapassa os 300 alunos e a oferta formativa inclui um conjunto de cursos livres, que juntam a guitarra clássica e elétrica, o piano, o canto, a bateria, a flauta transversal, o saxofone, o violino, entre muitos outros instrumentos. A proximidade com os alunos, pais e toda a comunidade escolar é a principal aposta da Quebra Notas, postura que é transversal a toda ação pedagógica e nutriente essencial do seu projeto educativo. Nesta escola, respira-se arte, e faz-se da música o principal contributo no desenvolvimento de capacidades cognitivas, da sensibilidade, da criatividade e da capacidade de fantasiar – elementos imprescindíveis na música.

A aprendizagem por sua vez segue o ritmo de cada estudante, sem que ninguém seja deixado para trás. Outro facto que pode deixar a Quebra Notas orgulhoso é a certificação DGERT, para as ofertas de Cursos de Certificado Profissional, uma realidade ímpar na localidade. Nestes cursos, a escola destaca-se pelas formações de Técnica Vocal e Técnico de Som.

Vale a pena salientar um acontecimento anual importante para todos os que estão envolvidos com a escola de música. Todos os anos são realizadas audições que reúnem a maioria dos alunos, num evento em grande escala, com a duração de dois dias, organizado pela direção da escola, com a colaboração dos professores e alunos. Este evento chega, todos os anos, a mais de 500 pessoas em cada sessão. As audições são o espelho do trabalho executado ao longo do ano e uma forma dos alunos colocarem em prática as suas valências..



Quebra-Notas
escola de música · instrumentos musicais

Rua Luís de Queiroz, n.º 11 - C Almada
em frente à papelaria Fernandes (antiga Capas Negras)
Telefones: 916 102 724 / 210 867 093
Email: quebra.notas@gmail.com
www.quebranotas.pt



§

O futuro já começou

Por Miguel Cabrita, Secretário de Estado Adjunto, do Trabalho e da Formação Profissional



A pandemia mudou, literalmente de um dia para o outro, a situação económica e social e as nossas perspetivas para o futuro próximo. Portugal, interrompeu bruscamente o ciclo de maior crescimento económico desde o princípio do século. Foram anos de crescimento sólido do emprego, com o desemprego pouco acima dos seis por cento.

De repente, fomos confrontados com uma situação inteiramente nova que veio não só introduzir novos desafios, como acelerar e tornar mais proeminentes tendências que já vinham do passado.

Desde logo, a pandemia veio demonstrar a importância da digitalização, a centralidade da tecnologia e a crescente criticidade dos arranjos flexíveis e dos novos modelos de laboração, de que é exemplo incontornável o teletrabalho. Mas veio também tornar evidentes as pressões sobre as relações de trabalho e os riscos ligados à sua individualização.

De um modo geral, as possibilidades e promessas deste mundo novo, ou pelo menos revelado, são enormes. Mas não podemos subestimar os riscos, muitas vezes exatamente nas mesmas questões. O exemplo da conciliação entre trabalho e vida familiar é evidente: o potencial do trabalho à distância para este fim é tão grande como o risco das dificuldades que podem emergir neste plano. De igual modo, as vantagens da flexibilidade e o risco gêmeo de fragmentação e isolamento dos trabalhadores são indissociáveis.

Por outro lado, tornou-se esmagadora e ainda mais urgente a centralidade das competências e das qualificações, em particular nas áreas digital e tecnológica, mas também, de um modo geral, enquanto elementos decisivos para a resiliência e adaptação das empresas

e para as oportunidades individuais dos trabalhadores. Para um país como Portugal, esta variável é e será ainda mais decisiva, dado o nosso ponto de partida e as significativas e persistentes desigualdades geracionais.

Dito isto, Portugal tem estado entre os países que com maior rapidez e efetividade tem implementado mais medidas para se adaptar à situação criada pela COVID. Foi assim numa primeira fase, com um conjunto de respostas para enfrentar os efeitos mais imediatos e prementes da crise pandémica. E será assim na nova fase em que vivemos e que queremos impulsionar: uma fase de retoma sustentada da atividade económica.

O recente Programa de Estabilização Económica e Social é um passo nesse sentido. As medidas de apoio às empresas e à manutenção do emprego, mas também o reforço dos meios à disposição da formação profissional para garantir capacidade de resposta nas medidas de banda larga e ao mesmo tempo responder a objetivos concretos como uma forte expansão da formação na área digital. Exemplos desta aposta são a Garantia Digital, para as pessoas desempregadas, e o Programa Jovem+Digital.

Ao mesmo tempo, o Livro Verde do Futuro do Trabalho está a ser elaborado ao longo deste ano e vai ajudar o país dar os próximos passos na regulação equilibrada das novas realidades laborais emergentes.

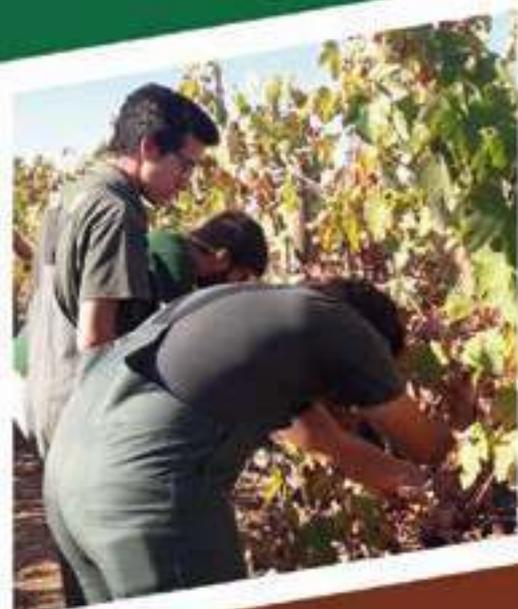
É na combinação das prioridades estratégicas que agora se tornaram ainda mais urgentes, e da resposta à nova realidade pós-COVID que poderemos percorrer, com êxito, o caminho para enfrentar os desafios de um futuro que, verdadeiramente, é já presente. 

OFERTA FORMATIVA

2020 | 2021

WWW.EPDRAC.PT

Escola Profissional
de Desenvolvimento Rural
de Alter Do Chão



FORMAÇÃO BASEADA NO

SABER

SER | ESTAR | FAZER

OFERTA FORMATIVA

CURSOS PROFISSIONAIS

Nível 4 - Ensino Secundário

- | Técnico de Gestão Equina
- | Técnico de Produção Agropecuária
- | Técnico de Acompanhante de Turismo Equestre
- | Técnico de Turismo Ambiental e Rural **NOVO**

SUBSÍDIOS

- | Alojamento
- | Transporte

CURSOS EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

Tipo-2 3º Ciclo

- | Tratador e Desbastador de Equinos
- | Operador Agrícola Horticultura / Fruticultura

- | Alimentação
- | Estágios Internacionais

Ao abrigo do programa Erasmus+

Cofinanciado por:



EDUCAÇÃO



Um ensino focado em desenvolver o potencial do aluno

Sendo o Colégio Guadalupe a continuação de um projeto educativo de forte raiz familiar, que conta já com mais de meio século de existência, podemos dizer que de antigo só mesmo o seu percurso, todo o resto é todos os anos reinventado, pois se é verdade que os tempos mudam o Colégio também muda, os projetos atualizam, as metodologias renovam-se, as instalações modernizam. A instituição distingue-se por modelos de ensino ativos. Favorece as dinâmicas individuais, a aprendizagem ativa, a autonomização do estudante para investigar ou para empreender, colocando-o no centro do processo educativo e do processo de investigação.

O Colégio Guadalupe abrange desde o pré-escolar até ao 12º ano, incluindo o currículo escolar e a correspondente certificação de Cambridge, dando oportunidade de os alunos entrarem nas melhores universidades do mundo. Desde os 5 anos que os alunos começam por ter inglês e ao longo do percurso escolar os conteúdos escolares são lecionados em português e em inglês. Esta certificação oferece uma peculiar estrutura de aprendizagem, perante o mesmo conteúdo, os alunos aprendem diferentes formas e metodologias de abordar os vários conteúdos.

O colégio está localizado no Seixal, em condições ambientais e arquitetónicas diferenciadoras, integrado numa paisagem natural criando uma envolvimento de tranquilidade e sossego, que favorece os alunos.



Com espaços bem definidos para o Pré-escolar, Ensino Básico e Ensino Secundário, todo o edifício foi pensado no incentivo de partilha entre grandes e pequenos. A confiança demonstrada ao longo de várias gerações de pais e encarregados de educação no projeto educativo desta instituição, tem guiado a constante inovação e modernização, sem esquecer os valores que são parte da génese do Colégio. O corpo docente está preparado para pensar o aluno como alguém que está em constante desenvolvimento, que necessita de estímulo e afeto, utilizando para tal estratégias sempre motivadoras, centrando a atenção na aprendizagem e acompanhando sempre o aluno na sua evolução académica.

No trajeto curricular dos alunos do Colégio do Guadalupe existem vários projetos complementares. Entre eles, o projeto de academia de música, em que desde os três anos os alunos aprendem esta arte, escolhendo o instrumento com que mais se identificam. Há ainda projetos de tecnologia e de robótica, de ERS-MUS e também de civismo e consciência coletiva e conhecimento pessoal. Há ainda um projeto para atletas internacionais, que está protocolado, entre outras instituições, com a academia do Benfica. Com um ensino centrado no aluno e na sua aprendizagem, o Colégio do Guadalupe continua a crescer e a revolucionar o ensino português com programas que fomentam a inovação, a criatividade e o pensamento. 

www.c-guadalupe.com





CONSERVATÓRIO
**D'ARTES
E LOURES**

Ano Letivo 2020 / 2021

Escola Básica
João Villaret

Escola Básica
do Catujal

Escola Básica
Gaspar Correia

Escola Básica
de
São João da Talha

Escola Básica
Maria Veleda

Escola Básica
de
Santa Iria de Azóia

Escola Básica
Integrada
da
Bobadela

Escola Básica
General
Humberto
Delgado

Escola Básica
Sittau Monteiro

Ensino Artístico Especializado
CURSO BÁSICO DE MÚSICA
Regime articulado

“A prioridade é a integração social através da arte”

A música é uma das nossas grandes paixões, mas poucos sabem explicar o porquê. Trata-se de algo intrínseco que parece que vem logo agarrado a nós desde que nascemos e que tende a aumentar de tamanho, incorporando novas formas à medida que os anos passam. Ninguém sabe como surge tal interesse que acaba por ser uma paixão que facilmente se torna num amor constante sem fim. Foi esta paixão inexplicável que levou um grupo de amigos a fundar o Conservatório D'Artes de Loures.

Situada na zona do Catujal, esta instituição insere-se num dos contextos com maiores fragilidades sociais e económicas do concelho de Loures. Elisabete Fernandes, Carlos Santos e Nanci, mentores deste projeto, cresceram aqui, fazendo parte da origem do Conservatório.

Explicando essa génese, remete-nos para a Banda Filarmónica local, da qual faziam parte e onde criaram raízes cruciais para o seu crescimento. A música transformava-se no alicerce principal para a construção das suas personalidades e inclusive dos seus percursos profissionais.

“A história do Conservatório é um pouco a história das nossas vidas”, referem. Em determinado momento começaram a entender que o ensino desta arte não estava apenas limitado a educar, era algo “mais elitista. Já não bastava ter um instrumento, tínhamos que ter um de determinada marca, não podíamos ter partituras em fotocópias, mas sempre as originais e isso fazia com que outros colegas ficassem logo em ir”, sublinham.

Ainda durante a fase da adolescência, este grupo junta-se para promover alguns projetos artísticos e educativos na comunidade. O sonho era que essa dinâmica se viesse a refletir no aparecimento de um Conservatório. “Queríamos ter uma escola onde qualquer um pudesse ter acesso a este tipo de ensino, uma escola de todos, que correspondesse às expectativas e possibilidades de cada um. Na altura tínhamos 11 ou 12 anos, mas aquele desejo de crianças, apesar de ingénuo, manteve-se” e assim, a 21 de outubro de 2008, esse sonho acabava por se concretizar.

Hoje, a ação educativa do CAL chega a mais de 8 mil crianças e jovens. A sua oferta de Ensino Artístico Especializado da Música inclui os cursos de Iniciação, do Ensino Básico e do Secundário, sendo lecionada em articulação com todos os agrupamentos do concelho de Loures e ainda com alguns de Lisboa. Paralelamente, tem vindo a ser reforçado o ensino de outras expressões artísticas como o Teatro, o Teatro Musical e a Dança.

Sempre inspirado pelo objetivo de chegar a todos, o CAL desenvolve diversos programas e projetos, onde através de diversas práticas artísticas com fins educativos, artísticos, culturais, terapêuticos e sociais, promove o desenvolvimento humano e social, contribuindo assim para a construção de um mundo melhor.

Mais do que um estabelecimento de ensino, assume uma relevante dimensão social e inclusivamente afetiva junto dos jovens desta comunidade, contando para isso com profissionais especializados neste domínio. Elisabete Fernandes salienta que existe, na filosofia do CAL, a preocupação em “ensinar” os alunos a sonhar, assim como o respeito pela peculiaridade de cada um”.

Também merecedor de evidência é o seu intenso trabalho de organização e participação em espetáculos e demais eventos. São aproximadamente 600 por ano letivo, desde a presença dos seus alunos em lares de idosos ou centros de acolhimento, até às performances em grandes salas como o Coliseu dos Recreios, o Centro Cultural de Belém, a Aula Magna ou a Casa da Música.

No Conservatório D'Artes de Loures o objetivo vai muito para lá do ensino da música. “A prioridade é a integração social através da arte, aqui queremos formar pessoas, indivíduos capazes”.

Quanto ao futuro, o grupo partilha que um dos desafios reside nas condições dos antigos alunos que prosseguem para o Ensino Superior: “Continuam a precisar da nossa ajuda e é nesse sentido que estamos a criar um Centro de Investigação, interno, mas com a colaboração de instituições do Ensino Superior, para que venha a funcionar como uma incubadora de start-ups ligadas às artes e que, assim, os consigamos auxiliar na gestão das suas carreiras”.

Outro grande desejo é a construção de um Centro Cultural, que preencha a lacuna existente no concelho no que toca a espaços para o acolhimento de espetáculos artísticos. 

Uma escola que ensina a essência da arte – acreditar e sonhar. O Conservatório D'Artes de Loures (CAL) tem percorrido o seu próprio caminho, ao longo da qual tem ajudado a elevar os sonhos de uma grande comunidade de jovens. Um projeto onde além de se lecionar música, se ensinam valores e integração social.

EPDRAC

Ensino de excelência em Alter do Chão

“Estamos a entrar nos 30 anos das escolas e do ensino profissional, incluindo as escolas profissionais rurais. Quando estas instituições foram criadas, o objetivo era que fossem viradas para a ruralidade e para a produção agrícola, que é a génese da EPDRAC”, introduz desta forma Vera Tita, diretora da instituição. Voltados para a ruralidade, a gestão equina rapidamente se tornou na vertente pela qual a escola se tornou mais conhecida com resultados extraordinários, sobretudo no que respeita a potencializar alunos em termos profissionais no futuro.

O ano passado, a EPDRAC, beneficiando do espaço privilegiado onde está inserida e aproveitando a construção do novo hotel rural de quatro estrelas que está a ser ultimado, dentro do campus da escola, foram abertos os cursos de turismo, sempre ligados ao ambiente e aos cavalos. Sobre a nova oferta formativa a diretora vinca que “vamos tentar seguir a linha que traçamos. Os nossos dois grandes cursos são os de Técnico de Gestão Equina e Técnico de Procriação Agro-pecuária. Os cursos que abrimos o ano passado, vamos manter, nomeadamente o tratador e desbastador de equinos, do nível II ao nível IV. Não deixamos de ter também os CEF, com o curso de Operador Agrícola, Técnico Desbastador e Tratador, que após formação, poderão dar o salto para os nossos cursos mais avançados ou seguir outro destino”. Manter as bases do que foram os 30 anos da EPDRAC é uma garantia, embora o turismo seja definitivamente parte do futuro da instituição. O sucesso desta introdução formativa é claro e olhando para o crescimento que Portugal teve nos últimos

anos neste segmento, criar bons profissionais com capacidade para desenvolver o turismo rural no nosso interior é uma missão cada vez mais importante.

Em 2019/2020 a EPDRAC conta com 156 alunos, com estudantes oriundos de todo o país, como é habitual nesta instituição. Esta ano existe a particularidade do número de alunos de Portalegre ser maior do que o habitual. “Os alunos de Equitação voam. Quem é realmente bom e está qualificado a lecionar, está garantidíssimo. Lá fora e nos vários continentes já lhes perdi a conta. Temos um antigo aluno desta casa que está inclusivamente a treinar cavalos para Hollywood”. O número de escolas agrícolas do norte leva que haja menos pessoas dessa região, no entanto a EPDRAC tem se tornado um polo de influência cada vez maior no norte alentejano, com um volume interessante de estudantes lisboetas, ribatejanos e do Alto Alentejo.

Um valor que Vera Tita faz questão de ressaltar e que faz a diferença na EPDRAC, é o valor humano, com a criação de um laço que supera qualquer formação profissional e que perdura no tempo uma vida. “Os nossos alunos continuam a guardar a nossa farda e continuam a fazer questão de mostrar. É uma ligação que fica e a as pessoas não se conseguem separar delas. Além da formação profissional que tentamos que recebam, há também o fator humano que é mais que preponderante. Temos alunos que estão sozinhos e precisam de uma figura materna e paterna. E as escolas devem trabalhar isso”, conclui. 



As escolas profissionais fazem este ano o seu 30º aniversário e ao longo destas três décadas, um estabelecimento de ensino que nunca deixou de surpreender foi a EPDRAC, Escola Profissional de Desenvolvimento Rural de Alter do Chão. Os cursos de gestão equina são a bandeira da instituição, mas com o objetivo de continuar a desafiar o futuro, o turismo surge agora como uma nova porta, que promete levar a EPDRAC a dar um passo em frente, naquilo a que podemos chamar de ensino inovador.





Usar o conhecimento para não se perder a Terra

Os tempos que atravessamos evidenciam um conjunto de fragilidades decorrentes, principalmente, do modelo de desenvolvimento adotado nos dois últimos séculos. Sendo certo que não faltaram vozes ao longo dos últimos anos, alertando para a falência desse modelo porquanto poderíamos atingir a situação em que nos encontramos, o certo é que outras prioridades se sobrepuseram e a conservação da natureza e a adoção de modelos de desenvolvimento integrados na mecânica dos sistemas naturais, ficou reservada a setores da sociedade sem capacidade de decisão.

Passados cerca de 41 anos sobre o aparecimento das primeiras ações organizadas e fundamentadas pela sociedade civil e suportadas pela comunidade científica, alertando para as consequências ambientais resultantes da implementação de um modelo de desenvolvimento baseado na queima de combustíveis fósseis, pouco ou nada se fez no sentido de se alterar o rumo então definido. Em consequência dessas opções, vivemos hoje num planeta cujas alterações climáticas estão a perturbar fortemente o equilíbrio dos biomas, conduzindo a uma contínua e silenciosa redução da biodiversidade, intensificada pela ação dos incêndios florestais que, em determinados biomas como o nosso, adquirem proporções apocalípticas. Por outro lado, diversos estudos indicam como muito provável, num futuro muito próximo, acentuadas perdas na produção agrícola mundial, que será, como foi ao longo da história, causa de conflitos e revoluções e, consequentemente, de queda de civilizações.

A fim de não se Perder a Terra nem de termos uma Terra Inabitável, urge uma imediata mudança de paradigma transversal a todos os setores da sociedade, e cuja ação concertada mitigue os efeitos já em curso resultantes dos erros do passado. Essa mudança tem que passar necessa-

riamente por uma nova revolução agrícola, cuja função ultrapassa em muito o simples, mas fundamental gesto de proporcionar alimento; será uma agricultura em harmonia com a natureza, parcimoniosa na utilização de recursos, promotora de saúde e construtora de paisagens. Apenas com estes requisitos, a nova agricultura conseguirá ser o sustento da próxima civilização.

É neste contexto que se insere a Escola Profissional Agrícola Quinta da Lageosa, direcionando todos os seus recursos para o desenvolvimento, nos seus alunos, de competências que lhes permitam enfrentar os desafios que o futuro lhes reserva, num território cada vez mais despovoado e desertificado. Uma escola ancorada no compromisso da inclusão e da diminuição das desigualdades, e na participação cívica também capaz de congrega esforços para a ação conjunta e colaborativa, onde radica a eficácia da sobrevivência e da evolução. Uma escola que, sendo também aprendente, seja indutora de sonhos que facilitem a germinação de gestos empreendedores, criadores de oportunidades.

A agricultura foi e será sempre o suporte de civilizações, pelo menos enquanto tivermos a presente configuração! No presente ganha outra importância: a de criar novos territórios que descongestionem o caos das grandes cidades, e proporcionem outros ambientes com o mesmo grau de conforto, proteção e cultura. Por isso, é fundamental se-
mear para depois colher! 

Co-Financiado por:





Muito mais que uma escola – um polo de formação e desenvolvimento da região

Integrada num dos mais emblemáticos mosteiros do país e herdeira de uma tradição secular de ensino agrário, esta é a mais antiga instituição de ensino agrícola do país. A Escola Profissional Agrícola Conde de S. Bento (EPACSB), em Santo Tirso, é uma instituição modelo no panorama nacional do ensino profissional.

É mais que uma escola. São jardins, são campos, é conhecimento, é história, é património. Inserida no interior do Mosteiro de São Bento, a EPACSB cumpre o legado do Conde de S. Bento em formar cidadãos responsáveis e possibilitar a aprendizagem de uma profissão a jovens de qualquer estrato social. A instituição, com 107 anos de história, participou no crescimento da região e continua a reinventar-se ano após ano, adaptando-se às novas metodologias/tecnologias e às constantes exigências do mercado de trabalho. “Estamos aqui há várias gerações, e temos tido a capacidade de nos adaptarmos às transformações que um mundo em constante evolução exige. Temos crescido muito, mas temos mantido a nossa cultura”, começa por explicar o diretor da escola, Carlos Frutuosa.

Com uma oferta ampla de cursos de nível II e IV/U.E. de dupla certificação, com equivalência ao 9º e 12º ano, respetivamente, a EPACSB orgulha-se de ter um corpo docente coeso e preocupado com o sucesso dos alunos. O objetivo, segundo

Carlos Frutuosa, é formar profissionais que conheçam o mundo laboral, que tenham capacidade, iniciativa e espírito de ambição. “O papel da escola é formar pessoas, preparadas para a vida e mercado de trabalho. Temos uma grande procura precisamente porque somos reconhecidos pela formação que transmitimos aos jovens”, destacou o diretor.

A formação para a vida ativa, qualificada, que dá resposta às crescentes necessidades das empresas da região, assume-se como uma das prioridades deste ensino através de uma oferta formativa abrangente que procura integrar os conhecimentos científicos com a sua aplicação nos sistemas produtivos. Aqui, os alunos não têm práticas simuladas, mas sim em contexto real, preparando-os para o seu percurso profissional futuro.

Com o apoio de cerca de 250 empresas, com as quais mantemos protocolos de colaboração, a escola procura adaptar-se às exigências do ramo empresarial da região, porém, Carlos Frutuosa sublinha que existe um desfasamento entre o que

alguns empresários exigem, relativamente ao que oferecerem: “Os empresários querem pessoas competentes, mas oferecem o ordenado mínimo, como se estivessem a contratar pessoas sem qualquer tipo qualificação. As empresas que querem progredir têm de apostar na mão de obra qualificada, em gente capaz, e para isso têm de pagar o justo valor. Este é um problema nacional, que desmotiva muitos jovens que mais tarde procuram trabalho no estrangeiro, onde são reconhecidos e onde não lhes falta emprego”.

Para os mais jovens

A EPACSB oferece, para os alunos que concluem o 8º ano de escolaridade e pretendam prosseguir por uma via diferente, dois cursos: O Tratador de Animais em Cativeiro e Operador de Máquinas Agrícolas. “Pela nossa experiência, a maior parte dos alunos que frequentam estes cursos, adquirem o gosto pela escola e pelos estudos, o que é demonstrado pelos 100 por cento de sucesso escolar”.

Para além da agropecuária e vitivinicultura, uma aposta no turismo e na restauração

Para além da presença da agricultura, parte da essência e da génese da EPACSB, a escola tem vindo a apostar também em cursos ligados ao turismo e à restauração. “Na região havia necessidade de formar pessoas nesta área. Criamos um espaço para esses cursos, em colaboração com a Câmara Municipal de Santo Tirso, com um restaurante pedagógico que abre duas vezes por semana ao público. Para além disso temos ainda alguns quartos para alugar, inseridos num formato de Alojamento Local, dando assim apoio à prática pedagógica dos alunos de turismo ambiental e rural”, refere Carlos Frutuosa.

O desígnio das mais recentes apostas tem sido o mesmo a que a escola está habituada há 107 anos: um enorme sucesso. Confirmação disso mesmo foi a mais recente participação de alunas do curso de Técnico de Cozinha e Pastelaria, no Campeonato Nacional das Profissões – SkillsPortugal – 2020, tendo uma delas chegado à fase final realizada em Setúbal.

Carlos Frutuosa destacou ainda os cursos de vitivinícola e turismo, “têm uma procura enorme por parte das empresas da região, são cursos em que os alunos saem com um emprego praticamente garantido. Não entendo o facto destes cursos terem uma baixa procura, nos dois setores que mais têm crescido em Portugal”.

Em relação a objetivos de futuro, o nosso interlocutor prometeu que a EPACSB pretende manter-se em harmonia com as várias empresas da região. “Estamos sempre atentos ao mercado e às exigências. Se existir na região uma área que necessite de formação, não temos qualquer problema em implementar esse curso, mas sem nunca descurarmos a nossa identidade e mantendo a nossa relação com a agricultura”.

Subsídios e benefícios

Para além de um ensino distinto, a EPACSB oferece ainda mais vantagens para os seus alunos, entre elas, a oferta de subsídios de alimentação em género, transporte e alojamento. A somar a isso há mais benefícios: bolsa de material de estudo, bolsa de profissionalização (durante a FCT), visitas de estudo nacionais e internacionais, seguro escolar, equipamentos e uniformes, isenção de propinas, possibilidade de estágios internacionais e atribuição de prémios de mérito (nos termos estabelecidos no RI).

EPACSB
ESCOLA PROFISSIONAL AGRÍCOLA CONDE DE S. BENTO

CURSOS PROFISSIONAIS
 PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA
 COZINHA / PASTELARIA
 RESTAURANTE / BAR
 TURISMO AMBIENTAL E RURAL
 VITIVINÍCOLA

CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO
 OPERADOR(A) DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
 TRATADOR(A) DE ANIMAIS EM CATIVEIRO

www.epacsb.pt
 geral@epacsb.pt | T. 252 808 690/1/2/3/4/5/6/7/8
 Largo Abade de Pedrosa, n.º 1
 4780-368 Santo Tirso, Portugal

DOCH 2020

Uma formação de qualidade

Recentemente galardoada com o Selo de Conformidade EQAVET, a Escola Profissional de Vagos é um exemplo de sucesso no universo deste ensino. Conversamos com Paulo Alves, que encabeça a recente Direção desta escola do distrito de Aveiro.

Uma nova direção abraça este projeto educativo. O que está reservado para a escola pelas mãos desta nova equipa?

Esta nova equipa dedicar-se-á plenamente à EPADRV, como tem vindo a fazer até aqui, procurando dar resposta aos desafios constantes com os quais as escolas se deparam. Procuraremos sempre a excelência da formação, desenvolvendo as diferentes competências dos nossos alunos, dotando-os de todas as ferramentas necessárias para que possam ingressar, de forma competente e segura, no mercado de trabalho. Seremos geradores de consenso e procuraremos sempre envolver toda a comunidade educativa no processo de ensino e formação, em novos projetos e em todas as atividades desta escola que está sempre aberta à comunidade.

A questão é obrigatória e demasiado atual: como é que a Escola se tem adaptado a este período de pandemia?

A Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Vagos (EPADRV), respondeu prontamente ao desafio do ensino a distância, a que a pandemia da Covid 19 obrigou, criando um Plano de Educação à Distância. Os professores reinventaram-se na preparação das aulas e na produção de materiais pedagógicos digitais. Aos alunos, foram fornecidos vários tipos de possibilidade de trabalho através das plataformas de ensino digital, através de e-mail, ou mesmo com o envio, via correio, das tarefas a realizar, garantindo que nenhum aluno seria prejudicado, mesmo não tendo as condições tecnológicas necessárias. A EPADRV facultou computadores da escola aos alunos mais necessitados e estabeleceu parcerias com as entidades locais com vista a angariar mais meios tecnológicos para disponibilizar aos discentes. Os serviços de informática desdobraram-se em ações de informação/formação para professores, alunos e encarregados de educação. Foi criada a Equipa de Apoio às Famílias, a qual, em estreita articulação com os diretores de turma, com os professores de educação inclusiva, com os serviços de psicologia e orientação

e com a equipa multidisciplinar de apoio à educação inclusiva, contacta sistematicamente os encarregados de educação e alunos, com o objetivo de esclarecer e apoiar as famílias, e ouvir os constrangimentos sentidos nesta fase tão delicada. Esta inesperada situação veio de facto alterar a forma de ensino em todo o mundo. Esperamos no entanto que tudo volta à normalidade porque o ensino presencial será sempre o ideal. As unidades orgânicas são feitas de relação e proximidade e o processo ensino-aprendizagem presencial é mais profícuo.

Podemos afirmar que são uma escola diferente e multicultural..

Como possuímos residência escolar, os nossos alunos são provenientes não só de vários pontos do país, mas também de outros países. A nossa escola prima pela multiculturalidade baseando-se numa regra fundamental: - o respeito pelo outro. Como em todas as escolas, existem alguns casos mais sensíveis para os quais estamos bastantes preparados, fruto da nossa experiência enquanto instituição profissional e também fruto do trabalho dos Serviços de Psicologia e Orientação Inclusiva e da Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva que em constante articulação com todos os docentes, estabelecem uma relação de proximidade com os alunos, apoiando-os, orientando-os e garantindo a inclusão e a equidade. Os discentes têm diferentes perfis, sendo que maioritariamente demonstram uma grande apetência pelas atividades de cariz mais prático. Procuram na EPADRV a formação que lhes possa abrir as portas para o mercado de trabalho e assim começarem a construir o seu futuro.

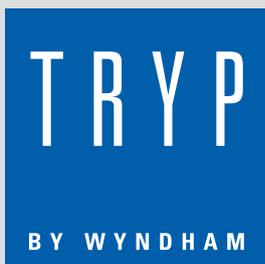
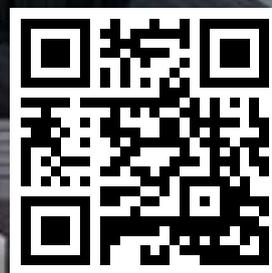
Como antevê o próximo ano letivo na Escola? E quais os vossos objetivos para o mesmo?

A escola obteve o selo de qualidade no âmbito da certificação EQAVET. Os nossos objetivos passarão sempre por querer fazer mais e melhor e assegurar um quadro de formação de excelência. Continuarmos a desenvolver projetos e parcerias em diferentes áreas, proporcionando aos alunos experiências enriquecedoras e contribuindo assim para a sua formação plena como indivíduos e como futuros profissionais. Vamos iniciar este ano letivo o Centro Qualifica, pelo teremos uma responsabilidade acrescida, o que muito nos motiva, uma vez que se abre a escola a um novo leque de formandos e podemos contribuir significativamente para a formação e escolarização de mais pessoas e, desta forma, estaremos a contribuir para termos uma sociedade melhor. 



Estrada Florestal - Gafanha da Boa-Hora
3840-254 Vagos
Telefone 234 799830
Email geral@epadr.edu.pt
www.epadr.edu.pt

NA SERRA DA ESTRELA TUDO DE NOVO...



OWN THE CITY

COVILHÃ
DONA MARIA

RESTAURANTE



BAR



GINÁSIO E PISCINA



SPA



informações e reservas:

T: 275 310 000

trypdonamaria.com

“O investimento na qualificação do capital humano é o fator chave para alavancar o progresso económico e social do país”



Em que consiste, concretamente, o Programa Operacional Capital Humano (POCH), há quanto tempo foi criado e que objetivos estiveram subjacentes à sua criação?

O POCH é um Programa do Portugal 2020 que foi criado em 2014, tendo por base o ambicioso objetivo de aumentar os níveis de qualificação da população e de melhorar a qualidade do sistema educativo e das ofertas que o compõem, nomeadamente aquelas que financiamos e que promovem a dupla certificação.

É um Programa que gere, nas três regiões menos desenvolvidas, os apoios financeiros do Fundo Social Europeu (FSE) para a educação e formação da população e trabalha com a finalidade de aumentar a sua qualificação, ajustando-a às necessidades do mercado de trabalho e de acordo com os padrões médios europeus.

Quem são os principais destinatários deste Programa e de que forma se podem candidatar às medidas por ele apresentadas? Há critérios específicos de acesso e elegibilidade? Quem os estabelece?

Na sua essência os principais destinatários do Programa são os jovens e os adultos com baixas qualificações que integram medidas de educação e formação conferentes de certificação escolar e/ou profissional, porque são aqueles que justificam, em primeira linha, o apoio de um fundo com as características do Fundo Social Europeu, que é de matriz solidária.

No entanto, importa referir que o POCH não apoia diretamente estes indivíduos, apoia, sim, os organismos/instituições que atuam a um nível mais próximo desse público-alvo, a que chamamos de entidades beneficiárias. Do vasto leque de entidades beneficiárias apoiadas pelo POCH, posso destacar: as escolas profissionais públicas e privadas, os Centros de Formação Profissional de Gestão Direta e Participada do IEF e os Centros Qualifica.

Para efeitos da obtenção de apoios do POCH qualquer entidade beneficiária tem de submeter uma candidatura a financiamento ao abrigo de um Aviso de Abertura de Candidatura.

O Programa Operacional Capital Humano (POCH), tem representado um forte impulso para o sucesso escolar registado nos últimos anos. Em entrevista, o presidente Joaquim Bernardo falou do passado, do presente e do futuro do programa.

Os Avisos são publicados no website do PO e do Portugal 2020 e divulgados nas respetivas redes sociais, procurando seguir o plano de avisos.

Importa salientar que os apoios do POCH se destinam a entidades beneficiárias/destinatários das regiões menos desenvolvidas de Portugal continental (Norte, Centro e Alentejo), embora também apoie ações com efeitos em todo o território.

Que tipo de apoios e de projetos são disponibilizadas ao abrigo do POCH?

O POCH apoia financeiramente projetos, que chamamos de operações, em cinco áreas de intervenção distintas. O PO financia, maioritariamente, operações de caráter educativo e formativo pelo que, em regra, o financiamento serve para cobrir os custos com os destinatários finais (alimentação, deslocação, bolsas, etc.), os salários dos intervenientes das operações (formadores, técnicos, dirigentes) e os encargos gerais.

No eixo 1 apoiamos operações ligadas à formação base de jovens, designadamente percursos educativos de nível básico e secundário,

Entre 2014 e 2018, o POCH apoiou no eixo 2 do ensino superior os Cursos Técnicos Superiores Profissionais (TeSP), as bolsas de estudo do ensino superior para alunos carenciados e os programas/bolsas de doutoramento e pós doutoramento.

No eixo 3 concentramos os apoios na (re)qualificação dos adultos que não têm o ensino secundário completo e/ou uma qualificação profissional ajustada. Para a população nestas condições o POCH financia duas ofertas formativas: cursos EFA e cursos de aprendizagem.

Por sua vez, no eixo 4 apoiamos medidas que sustentam a qualidade do sistema educativo, como por exemplo: formação contínua dos formadores e agentes educativos, ações de inovação social, o reforço da rede de serviços de psicologia nas escolas públicas e outras ações muito diferenciadas que permitem a um leque vasto de entidades públicas e privadas desenvolverem projetos de grande valor junto das comunidades educativas.

Por fim, o eixo 5 é exclusivamente destinado a suportar as atividades associadas à gestão, acompanhamento e controlo interno, avaliação e informação do POCH, suportando assim o funcionamento desta Autoridade de Gestão.

Face à atual situação de confinamento e de constrangimentos vários, que mudanças tiveram que operar por forma a manter o ‘normal’ desenrolar do Programa, bem como os seus níveis de execução? Houve necessidade de proceder a alterações ao nível de prazos de candidaturas e outras calendarizações?

O POCH está ON com praticamente a totalidade dos seus 61 trabalhadores atualmente ao serviço permanente do PO em teletrabalho. Isto feito num prazo muito reduzido, disponibilizando os computadores fixos que eram utilizados nas nossas instalações para os trabalhadores poderem trabalhar em casa e dando-lhes formação.

Quais têm sido as principais dúvidas e receios dos diferentes grupos de candidatos e beneficiários do Programa e que respostas/garantias têm vindo a ser dadas?

No início, os nossos beneficiários, na sua maioria entidades formadoras, revelaram grande preocupação sobre a possibilidade de haver impacto financeiro nas operações em curso, decorrente do fecho temporário das escolas. A verdade é que na grande maioria dos casos, formandos e alunos mantiveram as suas atividades letivas à distância. Desde que as entidades formadoras adotem medidas de substituição de aulas em sala, por formação à distância, durante o período de tempo que se revelar necessário e viável, os apoios sociais estão garantidos, bem como os restantes apoios para custos operacionais de funcionamento.

O encerramento dos estabelecimentos de ensino e de outras entidades formadoras condicionou, de alguma forma, o acesso destas aos benefícios e apoios inerentes à sua adesão ao POCH? Que medidas específicas foram, desde logo, acauteladas?

Sempre que existam impactos físicos e/ou financeiros decorrentes da situação que vivemos em Portugal, a entidade poderá apresentar um pedido de alteração da operação, que ficará sujeito à análise e correspondente aprovação da Autoridade de Gestão do POCH.

Muito importante para os alunos da formação profissional que estejam no último ano do seu ciclo formativo, será a possibilidade de realizar a formação em contexto de trabalho através de prática simulada à distância. Neste caso, os alunos continuarão a ter direito aos seus apoios.



O teletrabalho e o ensino à distância têm sido a forma mais comum de fazer face aos constrangimentos impostos por esta pandemia. Esta já era uma prática recorrente no contexto do POCH ou tiveram que adotar novos procedimentos?

O teletrabalho não era uma prática no POCH e, por isso, foram adotados novos procedimentos num curtíssimo prazo e tivemos de antecipar as medidas que vieram a ser estabelecidas, o que implicou um esforço conjunto e em tempo recorde das nossas equipas, especialmente a ligada ao sistema de informação e à gestão interna dos recursos humanos.

Isto implicou fazer um rápido levantamento das necessidades técnicas (computadores, telemóveis e outro equipamento necessário) e reunir os contactos das pessoas a fim de assegurar o ininterrupto serviço de apoio aos beneficiários e aos cidadãos através do call center. Por fim, dar apoio contínuo no esclarecimento de dúvidas legais relacionadas com o teletrabalho.

Relativamente às práticas de ensino à distância, as escolas adotaram as suas próprias metodologias, estabeleceram as suas regras, escolheram plataformas e conseguiram resultados encorajadores.

É um processo complexo e desafiante, que envolve toda a comunidade escolar e no qual haverá certamente alguns obstáculos a ultrapassar. O empenho das escolas é por demais evidente e a maior parte dos formandos está muito convicta das suas escolhas e pretende levar a sua formação a bom porto. Com um afincado tão generalizado só podemos vir a obter excelentes resultados.

Quais as principais metas estabelecidas pelo POCH nos diferentes eixos? Até que ponto, essas metas poderão ser postas em causa por força do impacto desta pandemia?

A redução do abandono escolar é, no eixo 1, a área da formação de jovens, um dos nossos maiores desafios. Por essa razão orgulhamo-nos de realçar que, neste momento em Portugal, essa taxa é a mais baixa de sempre. A percentagem de jovens entre os 18 e os 24 anos que não concluiu o 12.º ano, nem está a estudar, é no final de 2019 de 10,6 por cento (7 por cento nas mulheres e 13,1 por cento nos homens). Estamos mesmo muito perto da meta estabelecida para 2020 que é de 10 por cento.

Os apoios do Fundo Social Europeu têm sido fundamentais na implementação de medidas que alavanquem a redução do abandono escolar precoce, nomeadamente através do apoio aos percursos profissionalizantes de dupla certificação.

No eixo 2 o nosso grande objetivo é aumentar o número de diplomados no ensino superior ou equivalente.

Aumentar as qualificações da população adulta, requalificar as pessoas, permitindo-lhes um ingresso, ou reiningresso (caso dos desempregados), mais facilitado no mercado de trabalho face às novas competências adquiridas é o grande objetivo do eixo 3.

O Eixo 4 do POCH visa a melhoria da qualidade pedagógica é o mais diversificado eixo de apoio do POCH. Todas as medidas implementadas neste eixo, visam um objetivo comum: o incremento da qualidade e inovação do sistema de educação e formação.

As escolas, o POCH, o Portugal 2020 e o estado português estão concertados e em linha para continuarem a implementar soluções, de curto e médio prazo.

Que análise é possível fazer dos resultados alcançados pelo POCH até ao momento?

Em termos de resultados financeiros durante o período do Estado de Emergência as expectativas foram ultrapassadas, uma vez que a rápida adesão dos trabalhadores, parceiros do PO e beneficiários à nova realidade ajudou a superar os constrangimentos normais destas circunstâncias, para além dos excecionais que foram impostos e que ninguém poderia estar previamente preparado quer física quer psicologicamente.

Tendo em conta que a tendência estrutural para o desemprego jovem regista um nível muito superior ao desemprego para o conjunto da população em idade ativa, é muito importante manter este tipo de apoio no sentido de melhorar designadamente a relevância da formação ministrada para resposta a necessidades cada vez mais voláteis e mesmo imprevisíveis do mercado de trabalho.

Por outro lado, também existem várias evidências da maior valia dos apoios na formação de adultos. Por exemplo, os adultos que participaram nas Novas Oportunidades saíram mais competentes, face às competências chave predefinidas nos referenciais em vigor, quer para o ensino básico quer para o ensino secundário. Após a conclusão de um curso EFA (que mantém financiamento pelo POCH), os participantes passam a ter uma maior probabilidade de transição do desemprego para o emprego.

O Capital Humano é mesmo o principal ativo de uma empresa/organização? Que importância é, de uma forma geral, atribuída a este recurso no nosso país e pelos nossos decisores?

As pessoas são o principal ativo das organizações porque os processos só funcionam bem se houver profissionais dispostos a produzir algo que faça sentido para eles e para a organização.

São as pessoas que conduzem todos os processos e mobilizam os recursos disponíveis, sustentando as mudanças. São as mudanças que possibilitam o crescimento e, por isso, as pessoas são imprescindíveis para o desenvolvimento e prosperidade das organizações e das sociedades. Sobretudo quando estão devidamente qualificadas para o fazer.

O investimento na qualificação do capital humano é por isso o fator chave para avançar o progresso económico e social de um país.

POCH PROGRAMA OPERACIONAL CAPITAL HUMANO

www.poch.portugal2020.pt

Resultados do POCH a 31 de março de 2020

MAIS DE 620 000 PESSOAS APOIADAS!

FORMANDOS QUE SÃO HISTÓRIAS DE SUCESSO

Através do Fundo Social Europeu (FSE) o Programa Operacional Capital Humano (POCH) investe na qualificação dos jovens e adultos, dotando-os das competências de que as regiões Norte, Centro e Alentejo necessitam para um crescimento mais inteligente, sustentável e inclusivo.

O Rui, a Tatiana, a Ana, o Loic, o Alexandre, a Sandra, a Paula, o Meira, o Nuno, a Ângela, o Marco, são alguns dos protagonistas das histórias de sucesso que o POCH ajudou a concretizar. Também tu podes fazer da tua formação um sucesso!

Lista de Candidaturas Aprovadas em: www.poch.portugal2020.pt

Cofinanciado por:

Mais de um mês após a reabertura, os restaurantes ainda batalham para reconquistar a confiança dos clientes. O medo de contágio por covid-19 é o principal motivo que está a afastar os portugueses da restauração, mas as questões económicas, numa altura em que muitas famílias perderam rendimentos, também pesam na decisão.

Desde a abertura da restauração, encerrada ao público durante o estado de emergência, apenas 39 por cento dos portugueses optaram por fazer refeições fora de casa – 60 por cento ainda não voltaram a um restaurante uma única vez, revela um inquérito realizado pela Intercampus. Segundo esta sondagem, perto de metade (48 por cento) admite ter medo de contágio, enquanto 44 por cento apontam razões monetárias. O inquérito revela ainda que 41 por cento dos inquiridos não preveem retomar o hábito de ir comer fora com regularidade num futuro próximo. Em contrapartida, 48 por cento planeiam voltar aos restaurantes.

Sendo a gastronomia um dos principais motores da economia local, fomos conhecer a nova realidade destes negócios e os desafios que enfrentam com o intuito, de mostrar o que de melhor se faz no ramo e também de reconquistar a confiança dos nossos leitores a voltarem a locais de sabores únicos. A segurança está assegurada. 

GASTRONOMIA



Os famosos cachorrinhos estão de volta!

Depois do estado de emergência, a Cervejaria Gazela torna a abrir as suas portas. Mas, se preferir, os célebres cachorrinhos do Gazela podem ser levados para casa. A cervejaria portuense, que em 2017 deu especialmente nas vistas, ao receber a visita do mediático chef Anthony Bourdain, retomou a atividade incluindo regime de take-away. O serviço está em vigor no espaço mais recente, no número 8 da Rua de Entreparedes.



Os cachorros quentes são servidos num pão tostado e crocante, com salsicha fresca e linguiça envolvidas em queijo e num molho de receita especial. Estes petiscos, que deram fama à casa, em tempos foram para a mesa inteiros, mas agora são fatiados, porque os clientes assim preferem, diz o dono da casa, Américo Pinto.

No ano passado, os cachorrinhos do Gazela foram eleitos uma das cinco “especialidades da casa”, à escala mundial, nos prémios The World Restaurant Awards, ao lado de petiscos de Itália, Japão, Índia ou Hong Kong.

Já em 2017 aqueles cachorros quentes tinham adquirido especial protagonismo, aquando da visita do falecido chef Anthony Bourdain, durante as gravações do seu programa. No ano seguinte, o Gazela ganhou um segundo espaço, na Rua de Entreparedes, perto da casa-mãe. É lá que agora são levantados os cachorros quentes para levar para casa, entre outras propostas, como prego em pão, pica-pau ou francesinha. 

Tv. Cimo de Vila, 4 | 4000-434 Porto
Rua de Entreparedes, 8-10 | 4000-434 Porto





Bolos do Folheta

- since 2015 -

Bolos do Folheta Vila do Conde

Bairro dos Pescadores, nº. 53

4480-683 Vila do Conde

Tlf: 252 618 654

 [bolosdofolheta](https://www.facebook.com/bolosdofolheta)





Sabores com sotaque italiano

A viagem é longa. Do norte ao sul, de costa a costa, Roma, Nápoles, Milão, Génova, a gastronomia italiana à mesa do Mamma Nostra chega de todos os pontos. Massas, lasanhas, risotos, e claro, pizzas, feitas em forno de lenha, como deve ser, compõem a carta deste restaurante de alma italiana.



Se há alguma coisa com que todos concordamos é no prazer que se retira numa boa refeição. E para quem fica com os olhos a brilhar perante um prato de massa, pizza ou risoto, e está à procura de restaurantes italianos na região do Porto, avisamos que existe um pedaço de Itália bem perto do centro da Maia.

Tem nome de italiano. Tem pinta de italiano. Na Pizzeria Mamma Nostra encontrará um ambiente agradável, comida de qualidade e atendimento especial focalizado na satisfação do cliente. A sala, é como mandam as regras de apresentação italianas, bem elegante, simples, com pormenores extravagantes - um grande candeeiro no teto e um forno de lenha ao fundo da sala são os elementos que mais chamam à atenção. É um espaço com um charme particular e com uma equipa que

Aberto há mais de oito anos, esta casa dedica-se aos típicos sabores italianos, respeitando as técnicas de confeção artesanais, mas sem descuidar sabores portugueses (no cardápio está a presença da incontornável francesinha) e também do mundo. Apesar da ementa de sotaque italiano não deixam de haver opções para todos os gostos,

Quem gosta de comida italiana poderá ter dificuldade em escolher entre várias especialidades. Na carta, repleta de receitas tradicionais italianas, não há um grande protagonista, na verdade há vários. Os risotos, cremosos como se quer e de sabores intensos, são um dos que primeiramente saltam à vista, mas há muito mais. Pastas para todos os gostos, em versões mais populares, como o fettuccine, e outras que não sendo tão conhecidas, têm vindo a ganhar adeptos. Há ainda raviolis, filet mignon, e entre outros tantos pratos italianos, há as pizzas. Massa fina e estaladiça, recheadas de ingredientes frescos. O difícil é escolher, mas se ficar em dúvida entre tantos regalos, pode sempre pedir as recomendações da equipa, sempre pronta a ajudar e conhecedora dos sabores de todo o cardápio.

Já as sobremesas vão variando, mas há duas especialidades que quase sempre fazem as honras, caso do cheesecake e da surpreendente tarte de lima, leve e equilibrada, que facilmente se devora até à última colherada. 



Mamma Nostra



Aqui há polvo para todos os gostos

Situado em pleno centro de Santa Luzia, a autodenominada “Capital do Polvo”, o restaurante Polvo e Companhia distingue-se pelos genuínos sabores do polvo, criado e recriado, de várias formas e feitios. Ao comando está o chef Hagmitt Almeida o criativo por de trás destas surpreendentes ‘obras de arte’.

Não se pode falar em Santa Luzia sem mencionar o seu cabeça-de-cartaz. A capital nacional do polvo está cheia de vida e recomenda-se, com vários restaurantes alinhados na zona ribeirinha, todos dedicados a este molusco. Todos com vista para a ria e para os barcos ali atracados, que é a mesma imagem que os quadros do Polvo & Companhia tem a decorar nas paredes.

Este restaurante está aberto há cinco anos e tem quase toda a sua carta dedicada ao polvo. À frente dos tachos está o atencioso Hagmitt Almeida. Sorriso nos lábios, simplicidade no olhar. Nasceu na Guiné, tem ascendência libanesa, estudou no Porto e fez família em Tavira. Até aqui não tem parado no que diz respeito a formações, tudo isso para fazer do seu restaurante o mais autêntico possível.

Com 1001 formas de trabalhar o polvo, o chefe Almeida procura manter uma ementa variada, com alterações de carta de seis em seis meses, garantindo ao longo do ano a presença dos pratos mais apreciados. “Há pratos que não posso tirar, uma vez que tenho pessoas que vem de propósito de todo o Algarve para consumir determinados pratos da minha carta, nomeadamente o polvo grelhado com broa de milho, o risoto de polvo, o polvo agri-doce e o polvo à Gomes de Sá”, vinca.

Nesta casa há polvo para gregos e troianos: grelhado com broa de milho e batata à murro; com xerém, confitado com conhaque, azeite e licor escocês; em risoto ou à maneira camponesa, no forno com batata e grelos.

Quando o pedido chega à mesa, demarca-se a textura do polvo que quase se desfaz no palato. Com um sabor apurado e bem caracterizado, a frescura é iminente. O segredo, “é congelar o polvo fresco durante uma semana, para lhe dar mais fibra e torná-lo menos esponjoso”, diz. O polvo usado é capturado na ria e quase que salta da água para a mesa. No pico do verão, chegam a servir-se 120 quilos. Só num dia.

Concentrado no presente, mas sem esquecer o futuro, o Chef Almeida irá abrir um novo restaurante, mesmo ao lado do Polvo e Companhia, mas dedicado à cozinha italiana. 



Profissionais de saúde trabalharam oito milhões de horas a mais

Entre janeiro e junho de 2020 houve, no Serviço Nacional de Saúde, 8,112 milhões de horas a mais do que horário normal de trabalho, mais 1,163 milhões de horas do que em igual período do ano passado. Quase metade das horas desse trabalho suplementar (470 mil) foram realizadas só no mês de maio.

O custo das horas suplementares poderia ser investido na contratação de mais profissionais de saúde, defende o bastonário da Ordem dos Médicos, Miguel Guimarães. “Em 2019, foram mais de seis milhões de horas extraordinárias [apenas médicos]. O que se gastou [mais de 100 milhões] dava para contratar cerca de 5.500 médicos como assistentes hospitalares em regime de 40 horas semanais.”

A maior carga de trabalho devido à pandemia, que ainda poderá ser agravada quando se começarem a restabelecer os restantes serviços de saúde - só entre março e maio foram

canceladas quatro milhões de consultas - , está a provocar o esgotamento dos profissionais de saúde que se reflete depois num aumento dos dias de ausência ao trabalho: 2,744 milhões de dias no primeiro semestre, mais 30 por cento do que em período homólogo de 2019. Só em junho, os motivos de doença representavam 53 por cento dos casos.

“Tivemos sempre uma falta crónica de enfermeiros e a pandemia veio obrigar a um esforço complementar”, disse a bastonária da Ordem dos Enfermeiros, Ana Rita Cavaco.

A par dos bastonários, o presidente da Associação Portuguesa de Administradores Hospitalares, Alexandre Lourenço, referiu que é preciso “planeamento da resposta, com novos modelos de organização e interação entre as instituições do SNS”. Só assim se conseguirá dar resposta à pandemia e às restantes situações de saúde.



Ano do Enfermeiro “Os enfermeiros são a base de qualquer SNS”

A OMS elegeu 2020 como ano do Enfermeiro, homenageando o 2º centenário de Florence Nightingale, a Enfermeira inglesa, que se notabilizou, na modernização duma atividade, que se foi profissionalizando, até chegarmos à Enfermagem, enquanto Profissão.

Os Enfermeiros são o esqueleto, a estrutura, a base de qualquer SNS, em qualquer país do mundo organizado e responsável pelos gastos do erário público. Isto não acontece, em Portugal, país medicocentrico, manipulador da ingenuidade popular, como garantia de dar o melhor ao Povo, que fica com a ideia de Médico é que é bom e o resto é para encher.

Apesar da consagração do Ano do Enfermeiro, não se conhece, até ao momento, nenhum evento comemorativo, por iniciativa do Governo, pelo contrário, a palavra Enfermeiro, não faz parte do léxico habitual, pois, até para falarem de assuntos, exclusivamente, da esfera Enfermeira usam o termo Médico.

A pandemia permitiu a muita gente reconhecer e individualizar os serviços prestimosos do Enfermeiro, sobretudo, depois de o Primeiro-Ministro inglês elogiar o Enf.º Luís.

Desde 2005, ano em que Sócrates conquistou a maioria absoluta, que os Enfermeiros estagnaram, na sua carreira, o que gerou o fenómeno de o salário de um Enfermeiro de há 20 anos de serviço ser igual ao atual.

Ainda antes de sair do Governo, Sócrates aprovou a destruição da carreira de Enfermeiro, em 2009, e em 2010 aprovou e publicou, no dia dos magustos, uma tabela salarial miserável para os Enfermeiros, qual castanha podre, pois convém não perder de vista a inalterabilidade do salário dos Enfermeiros em mais de 20 anos de serviço.

Há anos, desde 16/08/2017, que andamos a ser enganados pela Ministra da Saúde, na consecução de um ACT, que por exemplo o dos Médicos é paradigmático, pois que, 70 dias depois de publicada a sua carreira, em 2009, celebraram o primeiro ACT. Os Enfermeiros, nem em 2020 o conseguiram, ainda. (Todos os animais são = mas alguns são mais =, 7º mandamento do “Triunfo dos Porcos” de George Orwell), onde podemos inserir o Socialismo Lusitano.

Quando a Ministra diz: “Outros que passaram o tempo a rebaixar salários ao pessoal da saúde, estando agora a exigir aumentos de mérito” está a mentir descaradamente, imitando o seu Chefe D’Costa, tentando empurrar para outros as responsabilidades do PS, na destruição e desvalorização do trabalho enfermeiro, que, como administradora (gestora), devia conhecer melhor, ou fingir menos de que o desconhece. 

**José Azevedo, presidente do Sindicato dos Enfermeiros*



Rua de D. João IV, 199
4000-301 Porto
225 194 040
geral@senfermeiros.pt

§

É urgente dar voz à Enfermagem

Por **Luis Filipe Barreira**, Vice-Presidente do Conselho Directivo da Ordem dos Enfermeiros



Nunca assistimos a tantos movimentos de reconhecimento e de agradecimento aos profissionais de saúde e em particular aos enfermeiros. Muitos reconhecem hoje, a excelência e a essencialidade dos enfermeiros como pilares dos sistemas de saúde. Coincidentemente, este reconhecimento social acontece quando nos confrontamos com a disseminação da pandemia da COVID-19 e quando a Organização Mundial de Saúde nomeou 2020 como o Ano Internacional do Enfermeiro. Importa agora que este reconhecimento social tenha expressão entre os decisores políticos globais e nacionais.

É na adversidade que se vê a nossa perseverança e a resiliência. E é isso a que temos assistido diariamente em cada unidade de saúde, o papel, dedicação, competência e profissionalismo de todos os enfermeiros.

Ainda que sendo o maior grupo profissional do sector da saúde, em Portugal, não é dada a devida importância e reconhecimento aos enfermeiros. Hoje, mais do que nunca, isso tem de mudar. A liderança em Enfermagem é cada vez mais importante e incontornável.

Em vez de esquecidos e não mencionados, se há algo que esta crise veio lembrar a todos é a consciencialização da importância daqueles que, diariamente, trabalham em prol da saúde de todos, seja em funções hospitalares, de cuidados de saúde primários, de cuidados continuados, cuidados domiciliários, em lares, em funções de gestão, de docência ou de investigação.

A pandemia revelou claramente a fragilidade das vidas que conduzimos até este ponto e a ligação íntima entre a nossa saúde e a nossa riqueza e bem-estar. Demonstrou igualmente a fraqueza de muitos sistemas de saúde em todo o mundo, produto do desfasamento entre a realidade das necessidades em saúde e as políticas de recursos adotadas nas ultimas décadas. É urgente que os governos tomem medidas fundamentais para fazer face ao actual de contratação de enfermeiros. É indispensável acautelar investimentos sustentados em Enfermagem, como pedra basilar da prestação de cuidados de saúde às populações.

2020 é um ano marcante para a Enfermagem no seu todo. É fundamental que governos e decisores políticos ouçam a experiência adquirida pela Enfermagem, não só na prática profissional, mas também na academia e a integrem na definição das políticas de saúde que queremos e necessitamos para um século XXI que se perspetiva de maior exigência e rapidez nas respostas por parte dos serviços de saúde.

É por isso que devemos todos, não só enquanto profissionais de saúde, mas enquanto membros da comunidade no seu todo, encorajar os governos a investir nesta nobre profissão, dando o devido reconhecimento pela missão desempenhada pelos enfermeiros. 

A photograph of two hikers on a rocky trail. The hiker in the foreground is wearing a white shirt, dark shorts, and colorful sneakers, using a trekking pole. The hiker in the background is wearing a white and red shirt and dark pants, also using a trekking pole. The trail is rocky and surrounded by dense green forest.

Praticar exercício físico e reduzir comportamentos sedentários traz benefícios para a saúde física e mental. A prática de desporto é uma recomendação vinculada pela Organização Mundial de Saúde. Realizar exercício físico e reduzir comportamentos sedentários traz benefícios para a saúde física e mental. Mas o setor do desporto pode estar mais fragilizado que nunca. Um inquérito realizado pela Associação de Ginásios e Academias de Portugal (AGAP) revela que em 20 por cento de cadeias franchisadas e 80 por cento de negócios individuais, as quebras de faturação total ultrapassam os 88 por cento no segundo trimestre de 2020, quando comparadas com período homólogo em 2019.

Quanto ao regresso à normalidade financeira, o inquérito mostra que um terço dos inquiridos apenas prevê alcançar a normalidade em termos de faturação no primeiro trimestre de 2021, enquanto 25 por cento afirma que só em 2022 tal será possível. Outro número que evidencia o ‘divórcio’ dos portugueses com os ginásios em resultado da pandemia é o aumento no número de cancelamentos e suspensões que, segundo o inquérito, aumentou quase 6 por cento no primeiro semestre de 2020, enquanto as suspensões superaram os 17 por cento, quando comparadas com igual semestre do ano anterior.

Para fazer face a este período, a AGAP revela ainda que o investimento dos clubes para se adaptarem às normas da DGS contabilizam quase um milhão de euros, e que o reforço de investimento destinado a serviços online já chega aos 179 mil euros. Alarmada com estes valores, a AGAP alerta que a falência deste setor tem um peso relevante na economia nacional, sublinhando que representa 1100 clubes espalhados por Portugal Continental e ilhas, dos quais cerca de 80 por cento correspondem a micro e pequenas empresas, muitas vezes geridas por vários membros da mesma família, e que se materializam em 17 mil empregos diretos e 50 mil indiretos, numa faturação anual que ascende aos 300 milhões de euros. 

DESPORTO

Freedom Outdoor

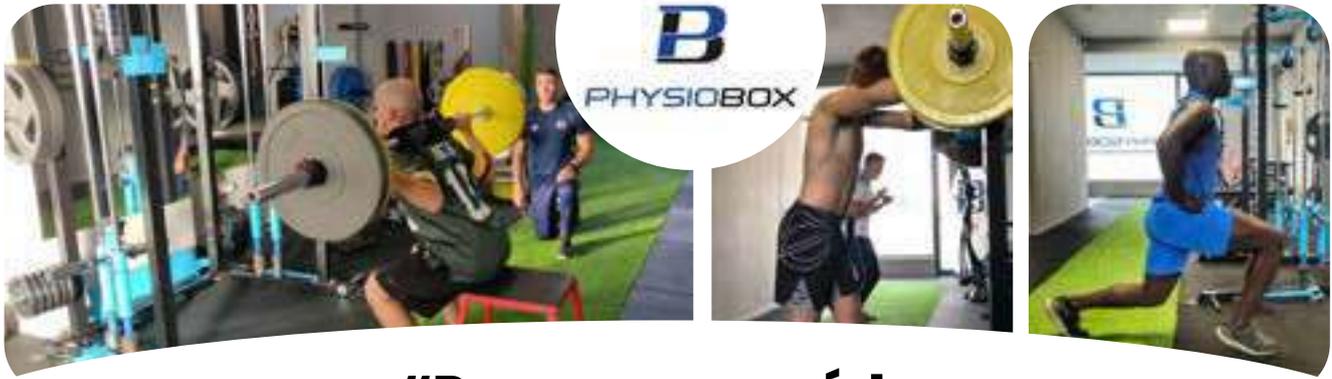
Em Espinho há uma loja especializada em desportos de montanha

Running, trail, camping, ou até um estilo casual desportivo, as lojas Freedom Outdoor em Espinho, disponibilizam o melhor equipamento técnico que este mercado tem para oferecer. Com um conceito raro em Portugal, a Freedom Outdoor alia não só o melhor equipamento, como também o conhecimento técnico e especializado de uma equipa de trabalho, que garante uma ajuda ímpar na hora de selecionar o melhor produto.

Foi há cerca de um ano que o projeto de Américo Ribeiro ganhou vida, quando na rua 14, em Espinho, a Freedom Outdoor abriu as suas portas, para apresentar ao público em geral, uma vasta gama de soluções em termos de equipamento desportivo de montanha. Um ano depois, a Freedom Outdoor abriu um segundo espaço, dedicado mais especificamente a roupa casual, também em Espinho, mais concretamente na rua 19, a avenida mais movimentada da cidade. Numa conversa com a IN Corporate Magazine, Américo Ribeiro fez questão de explicar que o conceito das suas lojas apresenta um registo praticamente inovador em Portugal. “Existe uma característica na nossa casa, que nos difere das lojas de desporto generalistas e que no nosso país só pode ser equipada a outros três estabelecimentos. Nós somos especializados em desportos de montanha, onde juntamos a parte técnica à casual, de tudo o que envolva atividade ao ar livre. Ao contrário das lojas generalistas, que trabalham com as gamas mais baixas dos produtos técnicos, nós trabalhamos com as gamas premium das principais marcas do mercado”.

A Freedom Outdoor é verdadeiramente o projeto de uma vida, de alguém que sempre praticou desporto, mas cuja vida profissional foi passada de fato e gravata, em ambiente executivo. A paixão pelo trail, pela montanha, levou a que o sonho ganhasse vida e hoje a Freedom Outdoor é uma bandeira no seu nicho de mercado e uma entidade com conhecimento técnico e especializado, capaz de apresentar soluções, a todos os que praticam estas modalidades. Como na zona centro e nas beiras ainda não existem lojas desta especialidade, o estabelecimento de Américo Ribeiro funciona como um oásis no deserto, num raio geográfico entre Lisboa e Porto. 





“Promover a saúde e potenciar a performance”

“Não se trata apenas de uma clínica de fisioterapia. Localizada em Vila Nova de Gaia, a Physiobox é uma unidade privada de saúde, que dá primazia ao treino das capacidades físicas, com métodos de treino e fisioterapia suportados em evidência científica.”

Em janeiro celebraram o primeiro aniversário da Physiobox. Começo por vos perguntar que balanço fazem?

Sim, a Physiobox celebrou recentemente um ano. O balanço é muito positivo, 2019 foi essencialmente um ano de aprendizagem. O mais importante neste período foi aprimorar a nossa metodologia de trabalho e criar rotinas com as quais nos identificamos.

Em que circunstância é que o Daniel e o Mário decidiram avançar com este projeto?

A Physiobox é fruto de uma boa amizade com interesses convergentes. Depois de adquirirmos competências e experiência profissional, consideramos reunir as condições para oferecer um serviço ajustado e diferenciado às necessidades da população. Somos uma equipa jovem, mas informada e qualificada com dois grandes interesses: promover a saúde e potenciar a performance. Era importante estar no Grande Porto, pois tínhamos uma carteira de clientes que assim o exigia.

O que consideram ser diferenciador na Physiobox?

Diferenciamo-nos pela transparência. Fazemos aquilo que a evidência científica suporta. Atualmente existem centenas de terapias, convencionais ou alternativas. Grande parte delas não apresentam evidências que suportem o seu uso, mas cada vez mais vemos a população a procurar atalhos para a resolução dos seus problemas. Uma terapia passiva e isolada dificilmente irá resolver um problema, especialmente se este for crónico. Aqui não há nenhum atalho que possa ajudar. A mensagem que transmitimos aos nossos clientes é a necessidade de serem fisicamente ativos, manifestando níveis de força e de mobilidade adequados. Este é o caminho que a ciência suporta no que à redução de lesões diz respeito.

Na Physiobox privilegiamos o atendimento personalizado, por hora trabalhamos com um utente-atleta. Durante esse período, procuramos educar o atleta e potenciar o seu rendimento. Providenciamos um apoio verdadeiramente individual e à medida das necessidades de cada um.

Não são apenas uma clínica de fisioterapia... o que pode encontrar quem recorre aos vossos serviços?

Quem nos visitar vai encontrar dois profissionais qualificados altamente motivados para reabilitar e otimizar a sua performance, seja um atleta de topo ou alguém que não pratica desporto e procura tratar uma lesão da melhor forma ou viver com mais saúde.

Vão encontrar uma unidade privada de saúde, que dá primazia ao treino das capacidades físicas, com métodos de treino e fisioterapia suportados em evidência científica. E, igualmente importante para nós, vão encontrar um excelente ambiente de trabalho, muito familiar e descontraído.

São vários os atletas de alta competição que já escolheram a Physiobox como o local ideal para a sua preparação física. Isso diz muito da vossa equipa e dedicação da mesma....

Sim, temos o privilégio de trabalhar com atletas incríveis, que dão sempre o seu melhor. Contatamos maioritariamente com atletas de Futebol e Jiu-Jitsu, mas também de outras modalidades. O nosso objetivo é torná-los mais resilientes, reduzindo o risco de lesão. O desporto de alta competição não é saudável e lesões há sempre. Assumimos diariamente uma grande responsabilidade e a confiança que depositam em nós exige que estejamos à altura. Procuramos identificar as necessidades de cada um e adotar estratégias para as desenvolver. Ser atleta de alta competição requer muito trabalho, empenho e dedicação. E no fim, nada como o sucesso e o reconhecimento para os premiar! E o sucesso deles é uma excelente recompensa para o nosso trabalho. 

Novos apoios europeus podem chegar às empresas já este ano

Valdis Dombrovskis, vice-presidente executivo da Comissão Europeia, prometeu ao presidente da Confederação Empresarial de Portugal, António Saraiva, que os novos apoios europeus podem chegar já este ano às empresas portuguesas.

As empresas portuguesas podem beneficiar de novos fundos comunitários ainda durante este ano de 2020, caso os líderes dos 27 Estados-membros aprovem rapidamente o novo pacote europeu para a recuperação económica, composto pelo orçamento europeu para os próximos sete anos – o Quadro Financeiro Plurianual 2021-2027 – e o novo instrumento de recuperação europeu, o chamado “Next Generation EU”.

Este pacote é composto pelo orçamento europeu para os próximos sete anos – o Quadro Financeiro Plurianual 2021-2027 – e o novo instrumento de recuperação europeu, o chamado “Next Generation EU”.

A promessa é do vice-presidente executivo da Comissão Europeia, Valdis Dombrovskis, em resposta à carta que a Confederação Empresarial de Portugal (CIP) enviou a Bruxelas, na qual sublinha a urgência com que as empresas portuguesas precisam dos apoios europeus.

“Portugal e as empresas portuguesas beneficiarão de um montante substancial de subsídios adicionais, em particular da política de coesão, do Fundo para a Transição Justa e dos subsídios do Mecanismo de Recuperação e Resiliência. Desde que o pacote seja aprovado rapidamente, vários instrumentos podem garantir apoio imediato já em 2020, incluindo o Instrumento de Apoio à Solvência para aumentar o capital de empresas viáveis e o REACT-EU para fornecer suporte adicional e reagir aos desafios desencadeados pela crise através dos programas de coesão já existentes”, lê-se na resposta de Dombrovskis.

Ainda durante o mês de julho os líderes europeus vão reunir em Bruxelas para discutir o plano de recuperação face à pandemia de covid-19 e o novo orçamento europeu. Em cima da mesa, poderão estar subsídios europeus, no valor superior a 35 mil milhões de euros para Portugal, incluindo os tradicionais fundos da política de coesão e os subsídios oriundos do novo instrumento de recuperação “Next Generation EU”.



ECONOMIA

Com a celebração dos 70 anos dos SMAS Almada a acontecer em 2021, conversamos com o vereador Miguel Salgado sobre as principais dificuldades em servir os Almadenses, mas também sobre a crise ambiental que o mundo atravessa.

SMAS Almada

Empenhados no futuro



Como podemos classificar hoje o SMAS Almada?

Os SMAS de Almada são hoje em dia considerados como um serviço público municipal de excelência no setor das águas sendo considerado por diferentes setores especializados, como uma referência ao nível nacional. A taxa de satisfação dos SMAS de Almada é bastante elevada junto dos seus clientes sendo este facto consequência da dedicação e empenho dos nossos trabalhadores.

Quais as grandes preocupações no trabalho diário do SMAS?

Em primeiro lugar, prestar um serviço de qualidade à população Almadense e corresponder às suas expectativas. Em segundo, exercer uma gestão competente, com eficácia, eficiência e qualidade, assegurando a sustentabilidade económica e financeira, através da melhoria contínua dos processos, valorização dos trabalhadores e uso das melhores práticas de referência neste setor. Por último, promover e estimular a introdução de novas ideias e práticas que se traduzem num melhor desempenho dos serviços.

A população de Almada reconhece o esforço diário do vosso trabalho?

Os Almadenses consomem uma água de elevada qualidade, tendo sido atingido um nível de conformidade muito satisfatório - 99,74%. É a nossa convicção que os Almadenses reconhecem a qualidade do serviço que prestamos e o empenho que temos diariamente para os servir com qualidade e segurança.

Gerir água e saneamento é cada vez mais uma responsabilidade de todos. Nesse sentido, apostam em campanhas de sensibilização da população?

A crise ambiental que hoje enfrentamos deve ser enfrentada através também da educação e da sensibilização e é por isso que destacamos as diversas iniciativas de junto da Comunidade Almadense para as questões ambientais e consciencialização para as boas práticas no uso da água e do saneamento. Durante todo o ano temos diversas iniciativas que envolvem a comunidade escolar, os serviços, e a população em geral.

Reconhecida com o Prémio e Selo Nacional de “Qualidade exemplar para consumo humano”, como podemos classificar a água fornecida pelo vosso serviço? A população reconhece e bebe cada vez mais água da torneira?

Como já referido a água de Almada tem uma qualidade exemplar e prova disso é o facto do ano de 2019 ter encerrado com um total de 107 443 contratos de fornecimento de água e de águas residuais, o que representa um acréscimo de 589 contratos face a 2018.

O SMAS Almada dispõe de tarifários sociais especiais para famílias carenciadas?

Os SMAS de Almada prosseguem a sua política de responsabilidade social sendo que temos um elevado número utentes beneficiários do tarifário social, mantendo ainda uma política de apoio com planos de pagamento de dívida em prestações.

Um dos projetos de desenvolvimento dos SMAS Almada é o Iperdas. Em que consiste esta iniciativa? É cada vez mais importante controlar essas perdas?

Os SMAS de Almada estão envolvidos em diversos projetos, juntamente com a comunidade científica e académica sendo o Iperdas um projeto bastante importante no controlo das perdas na rede de fornecimento de água pois permite-nos ter acesso a dados essenciais para a deteção dos locais com maior perda de água. Embora tenhamos perdas dentro dos parâmetros aceitáveis queremos cada vez mais reduzir o desperdício.

Dificuldade do abastecimento da água em Almada. Quais os grandes desafios do SMAS Almada?

Temos uma rede bastante consolidada por todo o Concelho, com dezenas de reservatórios que nos permitem ter uma elevada capacidade de armazenamento complementar e diversificado pelo território. No entanto, devido ao elevado crescimento de algumas zonas de Almada necessitamos de acautelar não só o abastecimento, como uma pressão adequada em todo o Concelho. Na área da distribuição de água e pelo facto de termos mais de 30 furos, estamos constantemente num trabalho intenso e minucioso de manutenção, não deixando de investir na criação de novas captações de água de forma a aumentar e diversificar a nossa capacidade de captação e tratamento de água no Concelho de Almada.

De que forma deslumbram o futuro e quais os grandes objetivos a médio prazo?

Os SMAS de Almada estão empenhados em preparar o futuro e melhorar a sua eficiência face aos novos desafios. Temos planos ambiciosos de investimento de médio e longo prazo, como por exemplo a modernização e otimização tanto nas redes de água (adução e distribuição), bem como na melhoria e ampliação na rede de saneamento e pluviais. Destacamos também os investimentos na melhoria constante das nossas quatro ETARs com vista ao aperfeiçoamento diário dos processos de tratamento primário, secundário e terciário de forma a garantir a qualidade do tratamento das águas residuais que são devolvidas ao meio aquático. No ano de 2021 os SMAS de Almada comemoram 70 anos ao serviço dos Almadenses e focados no futuro. 

10 anos de uma equipa de sucesso

Aos comandos da sua equipa, Fernando Santos é um nome incontornável do mercado imobiliário no Algarve. A celebrar 10 anos de carreira na REMAX, não tem dúvidas de que a forma como a equipa consegue trabalhar em sintonia e sempre na mesma direção é determinante para os sucessos que têm alcançado.

O percurso de Fernando Santos no imobiliário é longo. Antes de se juntar à marca REMAX, Fernando trabalhou em duas agências tradicionais. Mais tarde, em 2009, foi convidado pelo Grupo Praia da REMAX a juntar-se à equipa. “Recebi o convite e demorei cerca de cinco meses a tomar decisão. Em janeiro de 2010 comecei a trabalhar nesta loja. Fez este ano dez anos”.

Fernando reconhece que “não foi fácil tomar essa decisão, porque há sempre situações a que estamos acomodados”. No entanto, teve muito apoio de toda a estrutura e esteve “sempre em crescendo, todos os anos com os negócios a aumentarem”.

Foi há cerca de dois anos que começou “a sentir dificuldades em acompanhar o volume de clientes” e, como tal, contratou uma pessoa para trabalhar consigo. Desde então, mais duas pessoas se juntaram e hoje a equipa tem quatro membros. “Trabalhamos mesmo em equipa, temos um método de trabalho concreto e definido”. Começar a trabalhar em equipa foi para Fernando um grande desafio. “Tive de conseguir uma mudança de atitude em termos pessoais. Eu sou muito exigente, metucioso e organizado e teve de haver um esforço para que compreendessem a minha forma de trabalhar e eu conseguisse delegar tarefas”.

Com consciência de que a forma de vender e comprar casa mudou muito nos últimos dez anos, a equipa tem uma forte aposta nas redes sociais. “Usamos as ferramentas que a REMAX coloca à nossa disposição e, também, o Facebook, Instagram e canal do YouTube e Meo Canal, onde divulgamos os vídeos dos nossos imóveis”. Parte do segredo passa também pela “partilha e a capacidade de trabalhar em equipa”, mesmo com outras lojas e colegas.

Para continuar a traçar um caminho de sucesso, Fernando e a sua equipa apostam na formação. “Todos os membros da equipa têm as formações obrigatórias pela REMAX Portugal e também têm outras não obrigatórias feitas fora”. Num mercado que está a mudar, e que deixou de ser essencialmente estrangeiro para ser maioritariamente português, “o domínio de uma boa cultura geral” é também essencial.

Face ao momento que atravessamos, Fernando Santos conclui que “o mercado imobiliário é difícil de perceber”. “Antes da COVID-19, eu achava que ia haver baixa de preços e, agora, a tendência seria essa, mas ainda não se nota nada por enquanto e a procura tem-se mantido estável”.



Sente-se e prepare-se para conhecer os Açores



AzorBus é o nome que tem de ter em mente sempre que quiser ver os pontos obrigatórios da ilha Terceira. Trata-se do primeiro – e para já único – autocarro turístico da Ilha Terceira a fazer circuito sightseeing na cidade de Angra do Heroísmo, com audioguia, destacando-se bem na paisagem.

Para quem costuma viajar pelas principais cidades do mundo é usual optar pelos circuitos turísticos dos autocarros panorâmicos (de dois andares, sendo que o superior é quase todo descapotável), já que assim se tem uma ideia da localização dos pontos a visitar, enquanto se ouve as explicações nos audioguias. Tudo enquanto se está confortavelmente sentado.

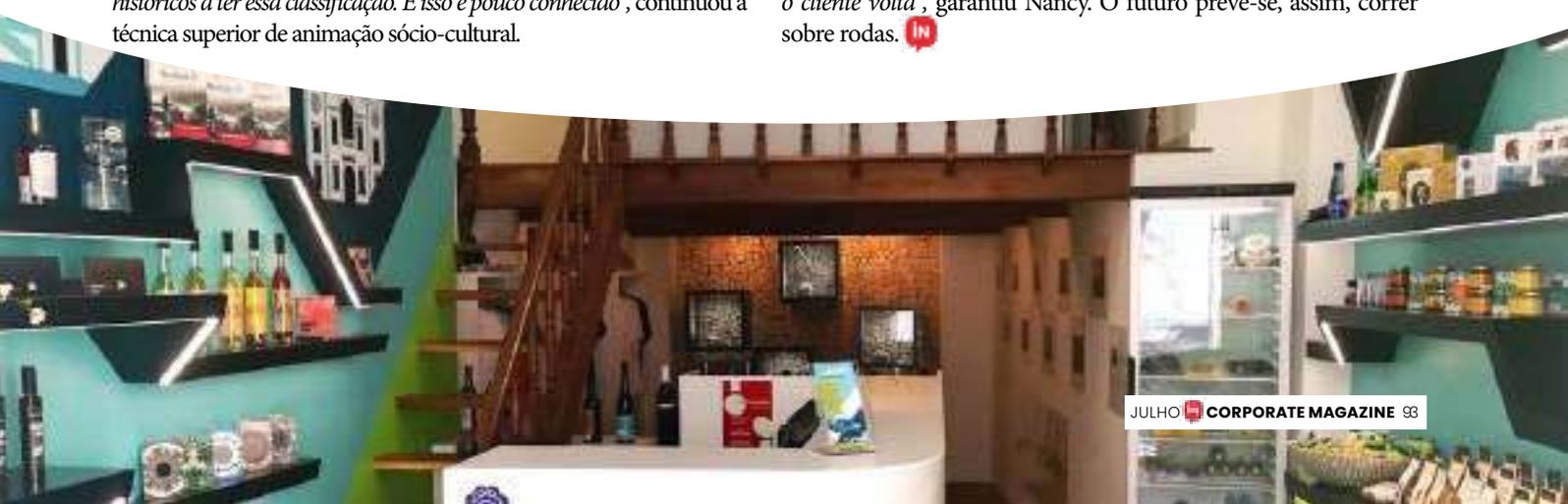
Foi a pensar nisso que dois casais, amantes de viagens, decidiram arrancar com o primeiro autocarro turístico panorâmico da ilha Terceira. Foi em 2018 que a AzorBus City Tours começou a circular nas ruas de Angra. Filipe Ávila é, para já, o único elemento da empresa a tempo inteiro, já que também é o condutor do mini-autocarro. A mulher Filipa Silva, o irmão e a cunhada desta, António Silva e Nancy Pinheiro, são os restantes sócios-gerentes desta empresa familiar.

“A grande diferença para os outros autocarros turísticos é que neste não se faz Hop-On Hop-Off [entrar e sair em várias paragens]. É um circuito fechado, que efetua pequenas paragens em locais de referência. A ideia inicial era fazer o circuito citadino na cidade de Angra do Heroísmo, no entanto já desenvolvemos outros circuitos para a restante ilha”, explicou Filipa. Para já há audioguias “nas cinco línguas mais procuradas nos Açores: português, inglês, espanhol, francês e alemão”. O objetivo é aumentar esse número. “Somos a primeira cidade portuguesa a ser classificada Património Mundial e dos poucos núcleos históricos a ter essa classificação. E isso é pouco conhecido”, continuou a técnica superior de animação sócio-cultural.

Outra diferença é que têm cobertura de vidro retrátil e panorâmica que permite estar descapotável ou totalmente fechada em menos de um minuto, dada a imprevisibilidade do clima no arquipélago. Mas o veículo, que tem 22 lugares sentados, foi especialmente criado para a empresa e as medidas específicas, de forma a não bater, por exemplo, “no arco do Monte Brasil”. Até o design foi pensado ao pormenor. “O nosso autocarro dá muito nas vistas. Usamos o verde e o azul de base por estarem associados à natureza e aos Açores. E pusemos imagens dos edifícios de Angra de um lado e da Praia da Vitória do outro, porque toda a ilha tem edifícios históricos de relevo”, acrescentou Nancy Pinheiro.

A AzorBus tem um mar de possibilidades. Além da variedade de circuitos pela ilha, é possível personalizar o serviço, indo sempre ao encontro da satisfação do cliente. “Muitas vezes vêm sem planos e temos de criar o circuito ao cliente. Se gostam de passeios a cavalo, whale watching ou outras atividades das nossas parcerias”, exemplificou Nancy. Através de parcerias, a AzorBus já operou em outras ilhas do arquipélago, organizando toda a logística a quem quer visitar os Açores.

A sede da AzorBus é na principal artéria de Angra, na rua da Sé. Trata-se de uma loja com diversos produtos regionais, onde o cliente pode fazer uma degustação, e com uma área dedicada a artistas açorianos. “Somos a única loja da ilha com certificado Marca Açores”, frisou Filipa. “Como é um produto de excelência, o cliente volta”, garantiu Nancy. O futuro prevê-se, assim, correr sobre rodas. 



AGENDA CULTURAL

Há uma luz ao fundo do túnel para os artistas portugueses contratados para festivais nos próximos meses. Apesar de, num primeiro momento, o Governo ter anunciado a “proibição” liminar de todos os eventos que estivessem marcados até 30 de setembro, a redação final da proposta de lei vem abrir uma porta para que os artistas possam não dar o verão por perdido. Além disso há cada vez mais eventos a realizarem-se em salas virtuais, para ver em sua casa.

21 de julho Os Azeitonas, Hardclub, Porto

Em parceria com o site www.cultureliveonline.com o Hardclub apresenta os azeitonas. Numa sala com uma lotação limitada, com mesas que permitem o distanciamento necessário dos tempos que vivemos, o evento propõe o espectador a “ver os aviões” com Os Azeitonas. O espetáculo será transmitido também em stream e o bilhete pode ser adquirido em Bol.pt.

22 de julho Fernando Tordo, Hardclub, Porto

Desta feita um ícone que dispensa apresentações: Fernando Tordo. A lotação física é limitada a 110 pessoas pelo que os que conseguirem bilhete irão testemunhar um momento único. Pode ainda assistir ao evento no site cultureliveonline.com.

22 de julho Que Jazz é Este?, Viseu

Novas circunstâncias requerem um novo formato e novas datas. Em 2020 celebramos mais uma vez este encontro de música, cultura e pessoas, mas espalhamo-nos por três meses e vários espaços de Viseu. O evento conta com a presença de Miguel Rodrigues “Empa, Bica Santos Mortágua, Rádio Rossio, Combo Gira Sol Azul e Jazz na Rua.

22 a 25 de julho Live Fado, Igreja da Misericórdia de Tavira

Fado com História é um espetáculo de Fado único em Tavira - Uma forma de ver e ouvir Fado ao vivo, num local histórico. O Fado é Português, mas é também ‘Património Imaterial da Humanidade’ da UNESCO, refletindo a vivência de um povo e de uma história.

23 de julho Camané e Mário Laginha, Museu do Fado, Lisboa

No dia em que Amália Rodrigues cumpriria 100 anos de idade, Camané e Mário Laginha juntam-se de novo para um tributo singular ao legado da nossa artista mais universal. Uma apresentação única, onde aproveitam para visitar alguns dos temas mais emblemáticos de Amália Rodrigues e Alain Oulman.

23 de julho Dumbowax, Concerto Online

Concerto transmitido na página de Youtube Barracuda Clube de Roque.

24 de julho Tiago Nacarato, Devesa Sunset, Famalicão

Os ingressos são gratuitos e podem ser levantados, no local do evento, no período das 3 horas que antecedem o espetáculo.

24 de julho Eduardo Madeira e a Pipoca Mais Doce no Recreio, Estádio do Jamor

Todos temos aquele amigo que trazia a guitarra até para o Recreio, e aqui não podia ser exceção. O consagrado Eduardo Madeira regressa aos tempos de trás do pavilhão e junta as suas seis cordas (esperemos que o resto do instrumento também) às observações jocosas sobre os portugueses, o futebol e tudo que os une.

No que toca ao humor, Ana Garcia Martins é a verdadeira Chefe de Turma. Começou como jornalista, tornou-se influenciadora digital, e descobriu no stand-up uma forma de lidar com vernizes rasca, poses de Instagram e os programas de domingo à noite. Hoje em dia, A Pipoca Mais Doce é das comediantes mais bem-sucedidas no nosso país, com uma digressão esgotada em poucos dias e que mostrou que “Agora Deu-Me Para Isto” é só o pontapé de saída numa carreira que se adivinha imparável.

25 de julho Samuel Úria com Catarina Salinas, Centro de Artes de Águeda

Com uma proveniência marcada pelo punk, pelo rock’n’roll e pela estética low-fi, Samuel Úria tem ganho notoriedade desde 2008, altura em que, entre edições caseiras e concertos em que apenas se acompanhava pela guitarra acústica, se nos deu a conhecer.

25 de julho

Tó Trips, ACERT Tondela

Co-fundador de marcos da recente música nacional, como é o caso dos Lulu Blind ou Dead Combo, e membro da fase final dos Santa Maria Gasolina em Teu Ventre, Tó Trips lançou em 2009 o seu primeiro álbum a solo, Guitarra 66, pela Mbari, efusivamente recebido pela crítica. Lindo registo de música crua, aberta, generosa, de espírito nómada, encaixa as pistas e materializações que Trips dava já nos Dead Combo. O meta-fado de Paredes, a música de fantasmínhas da boémia lisboeta, a tradição cubana como vista por Marc Ribot, o lado mais lírico do western spaghetti de Ennio Morricone ou o encontro ibero-árabe do flamenco, deixando-nos com uma linguagem que entretece todos estes vocabulários e os torna numa língua sua, real, como só os verdadeiramente bons e honestos conseguem ser. Guitarista do melancólico e do luminoso, transforma em som um homem que é profundamente português, fascinado pelas viagens – reais, internas, imaginárias e impossíveis.

25 de julho

Carlos Coutinho Vilhena no Recreio, Estádio do Jamor

Alguém chamou o príncipe do Recreio? Aos 27 anos, Carlos Coutinho Vilhena tornou-se um verdadeiro fenómeno ímpar do humor nacional, depois de lançar uma série que marcou o resto das nossas vidas. Em cima dos palcos, no YouTube ou a jogar ao peixinho, este Bom Vivant tem a mesma determinação, granjeando milhões de visualizações e dezenas de milhares de espetadores nas suas digressões. Já fizeram o aquecimento? É que para ver o Vilhena convém correr, ou não esgotassem os bilhetes todos ao primeiro toque.

24, 25 e 26 julho

Música à tua Volta, Eurocircuito de Lousada

O projeto “Música À Tua Volta Drive-In Show”, é um novo conceito de concerto, abrangente a todas as idades (desde música ao vivo, dj’s, comédia, fogo de artifício...) assistindo-o dentro ou ao lado da própria viatura, ou em camarote.

24, 25 e 25 de julho

Festival dos Canais 2020

A edição do presente ano mantém as principais características do evento, continuando a ser um de rua, totalmente gratuito, que envolve a população e procura surpreender o quotidiano dos aveirenses através de música, performance, novo circo, vídeo e instalações, entre outras áreas artísticas, podendo-se contar com várias estreias.

Dia 25, Praça do Marquês, 21h30

- Saxofonista Henk Van Twillert com Hélder Moutinho; Dia 25, Castro da Misericórdia, 18h30 - Orquestra Filarmonia das Beiras; Dias 24, 25 e 26, Teatro o Aveirense, 16h00 e 21h30 - Red Cloud Teatro de Marionetas “Isto aconteceu de repente - distorção”.

26 de julho

Velhos são os Trapos, sala virtual

Velhos são os Trapos é uma comédia musical que fala de exclusão social na melhor idade e dos problemas da velhice e das suas consequências, mas sempre com muito humor e música... desde que a enfermeira não volte!

26 de julho

Salvador Sobral, Jazz na Caixa, Vila Nova de Famalicão

Entrada Livre, com levantamento de bilhetes a partir das 16h do dia do espetáculo.

28 de julho

Filipe Pinto, sala virtual

A sua música pop-rock e a singularidade em palco são reconhecidas, colocando as suas emoções à flor da pele com o público. Esta partilha das suas histórias desde o percurso no programa Ídolos, na formação musical em Londres até ao caminho que tem desenvolvido durante os 8 anos de trabalho com 2 álbuns discográficos (Cerne – 2012) e (E Tudo Gira – 2016) e um projeto ambiental infantil “O Planeta Limpo do Filipe Pinto”. Os bilhetes podem ser adquiridos em live.bol.pt.

30 de julho

Birds Are Indie, Teatro de Vila Real

Os Birds Are Indie nasceram em Coimbra, em 2010, entre Ricardo Jerónimo e Joana Corker, que se apaixonaram em 1998, aos quais se juntou Henrique Toscano, um amigo de longa data. Banda independente, tem-se afirmado junto do público e da crítica, e tocado por todo o país e por Espanha, onde apresentam a sua forma peculiar de estar em palco. Depois de vários EPs e 4 álbuns, 2020 trouxe consigo a celebração de 10 anos de carreira e a edição de ‘Migrations’, gravado na Blue House e editado na conimbricense Lux Records.

30 de julho

Plano Municipal de Leitura com Pedro Mexia, Matosinhos

No próximo dia 30 de junho, pelas 18:30 no facebook da Câmara Municipal de Matosinhos, irá decorrer mais um encontro com autores, desta feita, o convidado é Pedro Mexia e contará com moderação de Sérgio Almeida, no âmbito do Plano Municipal de Leitura de Matosinhos.

31 de julho

Sucessos D’Amália pela Guitarra Portuguesa, Lisboa

Após o sucesso dos concertos anteriores, voltamos a ter a sonoridade única da nossa Guitarra Portuguesa no Jardim de Amália, num perfeito solo onde serão recordados grandes sucessos da rainha do fado, Amália Rodrigues.

31 de julho

Tim, Drive In, Ansião

As oportunidades são raras nestes tempos tão diferentes, Tim irá aproveitar para tocar novidades do 20-20-20, o seu próximo trabalho, entre outras músicas que toda a gente conhece.

6 de agosto

Fernando Daniel, Hardclub, Porto

E se pudessem ouvir o Presente ao vivo numa experiência nova? O concerto de apresentação de Fernando Daniel será no dia 6 de agosto e podem estar presentes a partir das vossas casas. Mas também podem estar fisicamente PRESENTE! Os bilhetes digitais já estão à venda, e os do Hard Club (com lotação limitada, seguindo todas as regras da DGS).

7 de agosto

Ana Moura, Noite de Verão de Gaia

O Município de Vila Nova de Gaia assinala nos próximos meses de Julho e a Agosto o “ponto de viragem” desta nova fase que todos vivemos de desconfinamento e traz à cidade a cultura através da música e dos melhores artistas do panorama nacional, tais como: Mariza, Xutos e Pontapés, Pedro Abrunhosa, Miguel Araújo, Carolina Deslandes, Ana Moura, José Cid, Herman José.

8 de agosto

Pedro Abrunhosa, Noites de Verão de Gaia

Vila Nova de Gaia torna-se pioneiro a realizar o primeiro evento de música ao Ar Livre neste verão “NOITES DE VERÃO EM GAIA” O regresso aos palcos em julho e agosto!

8 de agosto

Cuca Roseta, Figueira da Foz

As Caves de Coimbra têm o privilégio de apresentar neste verão um momento especial com a artista Cuca Roseta no Coliseu Figueirense. Entre julho e agosto estão previstos vários concertos musicais no Coliseu Figueirense. No ano que assinala 125 anos, o recinto acolhe vários espetáculos com nomes como Cuca Roseta, entre outros.

Cão Serra da Estrela: o sonho de uma vida, o prestígio da região

Em Manteigas, numa paisagem coroada por verde e frescura, Suzette da Mota Veiga dedica-se há mais de trinta anos à seleção e criação do Cão Serra da Estrela, uma raça reconhecida pela sua elegância, porte e simpatia.

Entrar na Quinta de São Fernando é mergulhar num amplo espaço onde impera a tranquilidade e a paixão pelos animais. Em criança, a proprietária desta quinta e canil sonhava ter um Jardim Zoológico. Esse sonho não se concretizou. Em vez disso, quando se mudou da Suíça para o nosso país, ainda nos anos 70, o amor aos animais tornou-se numa missão e, assim, cativada pelas características naturais do Cão Serra da Estrela, Suzette da Mota Veiga tornou-se entre as primeiras criadoras desta raça nesta região – um trabalho frequentemente premiado ao longo dos anos em algumas das mais prestigiadas competições internacionais.

Mas, afinal, o que há de tão especial nesta raça? O pelo denso, o porte robusto e o instinto protetor granjearam há muito a confiança dos pastores serranos, que encontraram nestes cães a atitude dissuasora ideal para guardar rebanhos ou vigiar propriedades. De facto, foi esta estreita ligação entre cão e homem que encantou a nossa interlocutora quando se fixou na região. Mas, além de um excelente cão de guarda, este é também um extraordinário companheiro para quem procura um amigo de quatro patas, dado o seu temperamento dócil e o carácter afetuoso.

É neste equilíbrio entre respeito e sociabilização que reside a essência do trabalho de Suzette da Mota Veiga. Para a criadora, manter a tipicidade da raça é tão importante quanto ver as ninhadas crescerem no seu habitat natural, onde podem brincar e receber a atenção dos visitantes. Muito do dia-a-dia da criadora passa por cuidar destes animais e, ao mesmo tempo, divulgar as suas potencialidades e características. Suzette da Mota Veiga já publicou dois livros sobre a raça, mas o Canil da Quinta de São Fernando é também um espaço onde os visitantes podem, mediante marcação, conhecer e conviver de perto com o Cão Serra da Estrela.

Da França aos Estados Unidos e da Suíça ao Brasil, muitos são os países onde esta raça tem conquistado entusiastas. Todavia, para a nossa interlocutora, esta notoriedade também tem crescido graças à cooperação dos vários criadores e, em particular, ao trabalho de associações como a LICRASE e a APCSE, das quais é fundadora, associações dedicadas à divulgação e preservação desta espécie autóctone.

Hoje, Suzette da Mota Veiga já não se imagina a viver sem o Cão Serra da Estrela. É aqui, na sua quinta, que se sente feliz, a contribuir para o bem-estar dos animais e para o prestígio da região. 



Canil da Quinta de S. Fernando
6260-055 Manteigas
www.estrela-dog.com



EU QUERO. POLITÉCNICO DA GUARDA.

CTeSP | LICENCIATURAS | MESTRADOS

mais em www.ipg.pt



CTeSP

Acompanhamento de Crianças e Jovens
 Bioanálises e Controlo
 Cadastro Predial
 Cibersegurança
 Comunicação Digital
 Comunicação, Protocolo e Organização de Eventos
 Construção Civil e Obras Públicas **NOVO**
 Contabilidade e Fiscalidade
 Cozinha e Produção Alimentar
 Desenvolvimento de Aplicações Informáticas
 Design e Fabrico Digital
 Desportos de Montanha
 Educação e Tecnologias da Informação e Comunicação
 Energias Renováveis e Eficiência Energética
 Gerontologia
 Gestão Clínica Administrativa
 Gestão de Alojamentos Turísticos
 Gestão e Comércio Internacional
 Gestão e Inovação de Produtos Endógenos
 Indústria Automóvel
 Manutenção e Reparação Automóvel **NOVO**
 Manutenção Industrial Eletromecatrónica **NOVO**
 Metalomecânica e Fabrico Computorizado
 Relações Interculturais e Intervenção Social
 Repórter de Som e Imagem
 Riscos e Proteção Civil **NOVO**
 Treino Desportivo **NOVO**
 Turismo de Saúde e Bem-Estar

LICENCIATURAS

Animação Sociocultural
 Biotecnologia Medicinal **NOVO** *
 Comunicação e Relações Públicas
 Comunicação Multimédia
 Contabilidade
 Design de Equipamento
 Desporto
 Educação Básica
 Energia e Ambiente
 Enfermagem
 Engenharia Civil
 Engenharia Informática
 Engenharia Topográfica
 Farmácia
 Gestão
 Gestão de Recursos Humanos
 Gestão Hoteleira
 Mecânica e Informática Industrial **NOVO**
 Marketing
 Restauração e Catering
 Turismo e Lazer

* Parecer preliminar de acreditação por 6 anos da CIEI da ARES.

MESTRADOS

Ciências Aplicadas à Saúde
 Ciências do Desporto
 Computação Móvel
 Construções Cívicas
 Educação Pré-Escolar e Ensino do 1.º Ciclo do Ensino Básico
 Enfermagem Comunitária
 Enfermagem de Saúde Infantil e Pediatria
 Ensino de Inglês no 1.º Ciclo do Ensino Básico
 Gestão
 Gestão e Sustentabilidade no Turismo
 Marketing e Comunicação
 Sistemas Integrados de Gestão (Ambiente, Qualidade, Segurança, Responsabilidade Social)

PÓS-GRADUAÇÕES

Educação e Organização de Bibliotecas Escolares
 Gestão de Projetos*

* Uma percenta da IPMA, APOGEP, Bright Academy e IPG.

PÓS-LICENCIATURAS

Especialização em Enfermagem Médico-Cirúrgica
 Especialização em Enfermagem de Saúde Mental e Psiquiatria



Conjunto Elite
4 Bancos
1 Mesa Alta

245,00€
+IVA




Cadeira Venus

21,00€
+IVA por unid.




Cadeira Oxy Com Braços

32,00€
+IVA por unid.




Mesa Mare
70x70cm

70,00€
+IVA por unid.

Cadeira Luna
Pernas Alumínio

14,95€
+IVA por unid.




159,00€
+IVA
por unid.
Depósito 6L



Dispensador Alcool Automático Inox

138,00€
+IVA

ref. 145119078879



GelMed
Gel Mãos
70% Alcool
5L

20,60€
+IVA

ref. MULTICLEAN58



Desinfetante Alcool Gel
500ml

4,71€
+IVA

ref. Q-0470130



VirusMed
Desinfeta Superfície

9,70€
+IVA

ref. MULTICLEAN110



ProTek
Desinfetante Superfícies Profissional
5L

13,90€
+IVA

ref. MULTICLEAN91