



Há quem se proponha dar a volta ao mundo em 80 dias, talvez inspirado na obra de Júlio Verne. Nós propomos-lhe outro desafio igualmente alternativo: dar a volta ao mundo das plantas aromáticas e medicinais num fim-de-semana, portanto em apenas dois dias. O suficiente para percorrer todas as etapas do ciclo das PAM, num ambiente informal e descontraído e através de um programa que se pretende o mais completo possível e à medida das suas necessidades: da produção à comercialização, passando pela colheita, secagem, processamento e embalagem, sem esquecer a viabilidade económica e financeira do eventual negócio a criar.

Uma viagem organizada pela ADCMoura e pela Terra Plena, Território e Turismo e guiada por duas das mais conceituadas empresas do sector: Monte do Menir e Canteiro da Luz. A primeira, pioneira e uma referência no Alentejo, instalada na Barrada, à sombra de Monsaraz; a segunda, recém-criada mas já com um percurso semeado de sucessos, sediada na aldeia da Luz, à beira do Grande Lago de Alqueva.

Além dos vastos conhecimentos dos empresários envolvidos, este curso beneficia do capital de experiência adquirido pela ADCMoura nos últimos anos através da participação em diferentes iniciativas, como promotora ou parceira, no contexto da criação e dinamização de uma fileira das Plantas Aromáticas e Medicinais no nosso país, de que são exemplo os projectos [Mediss](#) (programa MED/FEDER) e [Herbartis](#) (Erasmus +), de âmbito transnacional, [Empreender na Fileira das PAM em Portugal](#) e [Formar para a produção de Plantas Aromáticas e Medicinais](#) (Programa Rede Rural Nacional / FEADER), de âmbito nacional, e ainda as acções de formação organizadas no quadro do Programa Operacional Potencial Humano/FSE.

Como principais instrumentos criados a partir desta experiência destacamos a plataforma on-line www.epam.pt (o mais completo site sobre o sector das PAM em Portugal), o estudo *As Plantas Aromáticas, Medicinais e Condimentares* (2012), em colaboração com o Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura e do Mar, e o *Guia para a Produção de Plantas Aromáticas e Medicinais* (2014), que conta com a colaboração dos mais reputados especialistas nacionais nesta matéria.

Capitaliza também a experiência resultante da organização de sete edições do Curso Prático de Produção, Secagem, Destilação e Comercialização de Plantas Aromáticas e Medicinais, com uma avaliação muito positiva dos/formandos/as, alguns dos quais são hoje empresários/as neste sector.

São convidados a embarcar nesta viagem todos os/as interessados/as e potenciais produtores/as e promotores/as de projectos de investimento, com o objectivo de os/as capacitar e desafiar a tirarem partido das oportunidades identificadas neste sector emergente, ao nível de criação de emprego, geração de rendimento adicional e diversificação da base económica local/regional/nacional, respondendo assim aos novos desafios que enfrenta o espaço rural, no sentido da sua valorização, competitividade e sustentabilidade.

Finalmente, este Curso conjuga momentos de teoria e prática, em ambiente de exploração agrícola, proporcionando uma visão integrada, sistematizada e actualizada dos principais aspectos a considerar no desenho e concretização de um projecto agrícola de PAM, que será certamente muito útil para quem pretende lançar-se nesta actividade ou consolidar conhecimentos e práticas adquiridos noutros contextos.



1. ORGANIZAÇÃO E PARCERIAS

O Curso de Fim-de-Semana de Plantas Aromáticas e Medicinais é organizado pela ADCMoura - Associação para o Desenvolvimento do Concelho de Moura e pela Terra Plena, Território e Turismo Lda, em colaboração com o [Monte do Menir](#) e o [Canteiro da Luz](#), e compreende dois dias de formação (Sábado e Domingo), num total de 12 horas, a realizar nas aldeias da Barrada (Monsaraz) / GPS: 38°46'97.19"N 7°39'46.46"W e da Luz (Mourão) / GPS: 38°34'10.33"N 7°36'88.44"W.

2. CONTACTOS DA ORGANIZAÇÃO

Pç. Gago Coutinho, 3, 1º 7860-010 Moura | 285254931 / 967328824
adcmoura@adcmoura.pt | www.adcmoura.pt
Coordenador do Curso: Filipe Sousa | filipe.sousa@adcmoura.pt

3. FORMADORES

O programa do Curso (ver documento próprio) será ministrado pelos empresários Joaquim Cunha e António Cunha (Monte do Menir) e José Rui Lopes e Filipe Lopes (Canteiro da Luz).

4. PREÇO DA INSCRIÇÃO

O valor da inscrição do curso é de, respectivamente:
120 euros (+IVA 23%) = 147,60 euros, para associados/as da ADCMoura (entendendo-se por associados/as os/as que no momento da inscrição tiverem as suas quotas em dia);
150 euros (+IVA 23%) = 184,50 euros, para não associados/as.
Existem ainda descontos para formandos/as da mesma família (cônjuge e filhos/pais): 10% no/a segundo/a e seguintes inscritos/as.

5. BENEFÍCIOS

Estes valores incluem 12 horas de formação, documentação de apoio, seguro de acidentes pessoais, certificado de participação e uma visita ao Museu da Luz. Não incluem alojamento e restauração.

O Curso é ainda considerado Formação Complementar, «de interesse relevante para o exercício de actividades na exploração agrícola, que, não sendo obrigatória, é todavia aconselhável», para efeitos de candidatura às medidas de financiamento do PDR 2014-2020.

6. FORMALIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO

Confirmando-se o interesse em participar, a inscrição no Curso deve ser feita [aqui](#), seguida de pagamento através do IBAN PT50004562504023729338127 ou NIB 4562504023729338127.

Deve ser enviado comprovativo da transferência bancária, já que a admissão no Curso é estabelecida por ordem de chegada deste documento aos serviços da ADCMoura. Em resposta, será enviada factura/recibo do pagamento da inscrição.

A ADCMoura garante a estrita confidencialidade no tratamento dos dados dos/as inscritos/as. A informação disponibilizada não será partilhada com terceiros e será utilizada apenas e exclusivamente para os fins directamente relacionados com o 2º Curso de Fim-de-Semana de Plantas Aromáticas e Medicinais, de acordo com a lei 67/89, de 26 de Outubro, relativa à Protecção de Dados Pessoais.

7. PREPARAÇÃO

Após o pagamento, a ADCMoura voltará a contactar os/as inscritos/as no Curso para mais informações: comunicação da validação da inscrição; informações úteis sobre o programa do curso, incluindo propostas de alojamento e restauração; realização de balanço de competências e expectativas dos/as participantes.

8. Nº MÍNIMO DE PARTICIPANTES

O Curso só se realizará desde que garantido um número mínimo de 12 participantes. Não se verificando este requisito, o curso será cancelado, havendo neste caso lugar a reembolso do custo da inscrição paga.

9. DESISTÊNCIAS

Em caso de desistência com um aviso inferior a uma semana de antecedência em relação ao início do Curso ou em caso de não comparência, não haverá lugar a reembolso do custo da inscrição. Se a organização optar por adiar ou cancelar a realização do Curso, procederá à devolução na íntegra da verba recebida a título de inscrição.