



CÂMARA MUNICIPAL DE FELGUEIRAS

**Ordem do dia**

Ponto n.º 33

**Ata n.º 21**

2024.09.05

**REVOGAÇÃO DA DELIBERAÇÃO DA REUNIÃO DE CÂMARA MUNICIPAL DE 06 DE JUNHO DE 2007, QUE DETERMINOU A APROVAÇÃO DA PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PARA O DESENVOLVIMENTO DA ESCOLA DAS ARTES E DAS CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS DE FELGUEIRAS** - Presente a proposta

do Senhor Vereador A. Fernando Fernandes, em anexo.-----

O Senhor Presidente exarou o seguinte despacho: "Concordo. À Reunião de Câmara."

Deliberação – A Câmara Municipal delibera aprovar a revogação da Deliberação tomada na reunião da Câmara Municipal de 06 de junho de 2007, que determinou a aprovação da Proposta de prestação de serviços para o desenvolvimento da Escola das Artes e das Ciências Gastronómicas de Felgueiras, nos termos no n.º 1 e 2 do artigo 169.º e n.º 1 do artigo 170.º, ambos do Código do Procedimento Administrativo. Esta deliberação foi tomada por unanimidade. -----

-----





Câmara Municipal de Felgueiras

## PROPOSTA

### **Revogação da Deliberação da reunião de Câmara Municipal de 06 de junho de 2007, que determinou a aprovação da Proposta de prestação de serviços para o desenvolvimento da Escola das Artes e das Ciências Gastronómicas de Felgueiras**

#### **Considerando que:**

- Através da deliberação de 06 de junho de 2007, a Câmara Municipal de Felgueiras aprovou a Proposta de prestação de serviços (**Anexo I**), apresentada pela Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão do Instituto Politécnico do Porto, para o desenvolvimento dos trabalhos inerentes à implementação da Escola das Artes e das Ciências Gastronómicas de Felgueiras;
- A Proposta tem associada a informação de cabimento n.º 2209/2007, no valor de 88.596,20 €, na classificação económica da despesa 020214 – Estudos, pareceres, projetos e consultadoria;
- No âmbito daquela Proposta de prestação de serviços, constituem obrigações do Município de Felgueiras, designadamente, pagar o preço pela realização da **FASE I – Diagnóstico e Plano Estratégico da Escola** - da implementação da Escola, de acordo com a projeção financeira, discriminada no ponto 3.2., corresponde ao montante de **88 596,20 €** (ou seja, 73.220,00 € + IVA a 21%);
- De acordo com a informação dos serviços, inexistem registos de pedidos de pagamento ou processos de despesa realizados à Professora Doutora Joana Neves, coordenadora e 1.ª subscritora da Proposta de prestação de serviços;





Câmara Municipal de Felgueiras

- Não é, ainda, do conhecimento dos serviços, o desenvolvimento posterior dos trabalhos relativos à FASE I – Diagnóstico e Plano Estratégico da Escola, após a deliberação da Câmara Municipal que aprovou a Proposta de prestação de serviços pelo órgão Executivo, pelo que aquela deliberação não terá produzido quaisquer efeitos, podendo ser proposta a sua revogação.

- Nos termos do disposto no n.º 1, do artigo 165.º do Código do Procedimento Administrativo, *“a revogação é o ato administrativo que determina a cessação dos efeitos de outro ato, por razões de mérito, conveniência ou oportunidade”*, sendo a competência para o efeito da iniciativa dos órgãos competentes para a sua prática, e revestindo o ato de revogação a mesma forma legalmente prescrita para o ato revogado, cfr. n.ºs 1 e 2 do artigo 169.º e n.º 1, do artigo 170.º, do mesmo código.

**Nesta conformidade, PROPÕE-SE:**

Que a Câmara Municipal delibere aprovar a revogação da Deliberação tomada na reunião da Câmara Municipal de 06 de junho de 2007, que determinou a aprovação da Proposta de prestação de serviços para o desenvolvimento da Escola das Artes e das Ciências Gastronómicas de Felgueiras, nos termos no n.º 1 e 2 do artigo 169.º e n.º 1 do artigo 170.º, ambos do Código do Procedimento Administrativo.

Paços do concelho de Felgueiras, 05 de agosto de 2024.

O Vereador

---

(A. Fernando Fernandes)





*Câmara Municipal de Felgueiras*

Concordo. À Reunião de Câmara

O Presidente da Câmara Municipal

---

(Nuno Fonseca)

**Anexo I** - Deliberação da reunião de Câmara Municipal de 06 de junho de 2007, que determinou a aprovação da Proposta de prestação de serviços para o desenvolvimento da Escola das Artes e das Ciências Gastronómicas de Felgueiras





010201  
020214

CÂMARA MUNICIPAL  
**Felgueiras**  
VEREACÃO

Handwritten signatures and initials

Acta n.º 11  
2007.06.06

Handwritten signatures and initials

P/L  
2209 - 88.596,20€

### PROPOSTA

2008/01/02  
2010/01/06

### " ESCOLA DAS ARTES E DAS CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS DE FELGUEIRAS "

2011/01/17  
2012/01/02  
2013/01/02

Na sequência de um desafio oportunamente lançado pela Senhora Directora da D.R.E.N. visando a constituição de uma Escola de Gastronomia na região norte do país, nomeadamente na zona do Vale do Sousa, que pudesse qualificar jovens e activos e se afirmasse como um espaço que ministrasse um ensino de particular qualidade, a Câmara Municipal de Felgueiras encetou contactos no sentido de se aferir a sua exequibilidade no nosso concelho. Na sequência dos referidos contactos, que não deixaram de lado os serviços apropriados do Ministério da Educação, entendeu-se que a Escola Profissional de Felgueiras reunia todas as condições para funcionar como estrutura de acolhimento desta Escola, que passaria a constituir um pólo seu, numa fase de arranque. Criou-se, igualmente, uma equipa multidisciplinar de trabalho, coordenada pela Professora Doutora Joana Neves, à qual foi pedida a formatação da Escola objectivando-se a sua implementação.

Foi, entretanto, submetido ao Ministério da Educação, um Projecto de Candidatura que encara o arranque da Escola no ano lectivo 2008-2009.

De acordo com estes pressupostos, a referida equipa elaborou uma proposta de intervenção que assenta em 4 fases, cada uma das quais alicerçada, por sua vez, numa proposta específica, tendo já sido entregue a referente à FASE 1 – Diagnóstico e Plano Estratégico.



CÂMARA MUNICIPAL  
**Felgueiras**  
VEREACÃO

Acta n.º 11  
2007.06.06

Em conformidade, propõe-se que a Câmara delibere no sentido de se aprovar o conteúdo da referida proposta e que, no tocante a outro tipo de parcerias que visem o desenvolvimento da Escola, se encare o Instituto Politécnico do Porto, nomeadamente a sua Escola Superior de Estudos Industriais e de Gestão como o parceiro privilegiado, na sequência dos contactos entretanto já desenvolvidos neste sentido.

Felgueiras, 31 de Maio de 2007

O Vereador do Pelouro da Educação

(Dr. João Francisco Venâncio Garção)

Deliberação - Aprovada. Esta deliberação foi tomada por unanimidade.-----

*Atividade Felgueiras*  
*Atividade de*  
*Trabalho*  
*Figura*  
*Trabalho*

As: Drs. vereadores } Dr. João Carlos  
Dr. Helder Reis

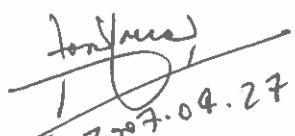
— Considero. Serão de preparação para in-  
cluir na próxima reunião de vereadores.  
Segundo seja aferida de previamente  
apresentada aos vereadores para ser  
a reunião de executivo seja apenas  
**ESCOLA DAS ARTES E DAS CIÊNCIAS de Trindade**  
**GASTRONÓMICAS de decisão.**

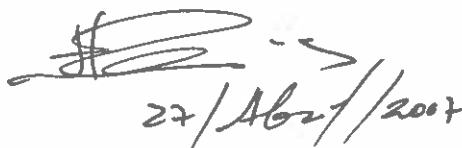
**DE**  
**FELGUEIRAS**

— Porque as verbas em causa não  
estão incluídas em orçamento, há  
(FASE 1 - Diagnóstico e Plano Estratégico)  
que verificar para, se necessário, se for  
acompanhada de necessária alteração

Em minha opinião, a presente  
proposta enquadra-se no âmbito  
dos trabalhos efectuados com a  
equipa e das alterações que foram  
sempre efectuadas.

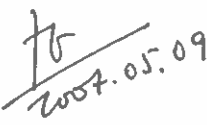
07.06.2007  
Julgo que a proposta  
apresentada corresponde  
ao solicitado nas  
demoras feitas com  
Dr. João Neves e restantes  
elementos.

  
2007.04.27

  
27/Abr/2007.

**Proposta para o desenvolvimento dos Trabalhos**  
**30 de Março de 2007**

Sr.º Chefe de DF: solicita que indique se as verbas aqui referidas estão  
incluídas em orçamento ou se será necessário fazer a alguma  
alteração orçamental.

  
2007.05.09

GAPP

A próxima

reunião de execut  
w.

07.05.15

#

Dr. João Veicady  
Dr. João Garcia

Vai ser elaborada alguma  
proposta ou deverá proceder-se  
apenas, à digitalização  
desta documentação?

nota - Entreguei copia a  
Dr. Teófilo para  
preparar a alteração  
documental.

16/05/2007  
Pedro Rosalhas

**Equipa proponente:**

Professora Doutora Joana Neves (coordenadora)

Dra. Maria Proença

Dra. Paula Ramalho

Dr. Tiago Carapau

na lona refonca

$$73220,00 + IVA =$$
$$= 88596,20$$

88596,20



As srs vereadores } Dr. Yood Omeo  
                                      } Dr. Haroldo Reis

- Concedo. Será de prepararmos para in-  
cluir na próxima reunião de vereadores.  
Será seja afeidade juntamente  
apresentado aos vereadores para que  
a reunião de executivo seja apenas

**ESCOLA DAS ARTES E DAS CIÊNCIAS de Trindade  
GASTRONÓMICAS de deciseo.  
DE  
FELGUEIRAS**

- Porque as verbas em causa nos  
estão incluídas em orçamento, há  
(FASE 1 - Diagnóstico e Plano Estratégico)  
que venha para, se necessário, se for  
acompanhada de necessária alteração

Em minha opinião, a presente  
proposta enquadra-se no âmbito  
dos trabalhos efectuados com a  
equipa e das apreciações que foram  
feitas efectuadas.

*[Assinatura]*  
2007.04.27

<sup>07.04.27</sup>  
Julgo que a proposta  
apresentada corresponde  
ao solicitado nas notas  
devidas tidas com  
Dr. Joana Neves e restantes  
alunos.

*[Assinatura]*  
27/Abr/2007.

**Proposta para o desenvolvimento dos Trabalhos**

**30 de Março de 2007**

Sr.º Chefe de Dt: solicito que indique se as verbas aqui referidas estão  
incluídas em orçamento ou se será necessário proceder a alguma  
alteração orçamental.

*[Assinatura]*  
2007.05.09

**Equipa proponente:**

Professora Doutora Joana Neves (coordenadora)

Dra. Maria Proença

Dra. Paula Ramalho

Dr. Tiago Carapau

## ÍNDICE

Nota Prévia	4
1. Visita de Prospecção realizada às instalações da Escola	5
2. FASE I – Diagnóstico e Plano Estratégico	6
2.1 Proposta operacional	7
2.1.1 Diagnóstico sobre instalações e equipamentos	8
2.1.2 Levantamento de informação ao nível formativo	8
2.1.3 Proposta de actuação ao nível dos cursos de formação oficiais	9
2.1.4 Levantamento do potencial produtivo do Vale do Sousa	10
2.1.4.1 Caracterização da produção agrícola	10
2.1.4.2 Caracterização da produção agro-industrial	10
2.1.5 Levantamento dos circuitos de comercialização e distribuição dos produtos agro-alimentares do Vale do Sousa	11
2.1.6 Sistematização do Estado-da-Arte da produção, transformação e comercialização de produtos agro-alimentares no Vale do Sousa	11
2.1.7 Plano Estratégico	12
3. Equipa Técnica	15
3.1 Cronograma dos trabalhos	15
3.2 Projecção financeira	16
3.3 Nota de compromisso mútuo	18
Anexos	19

## **Nota Prévia**

A Câmara Municipal de Felgueiras, adiante designada de CMF, solicitou à equipa atrás mencionada a apresentação de uma proposta de trabalho para a implementação da Escola das Artes e Ciências Gastronómicas de Felgueiras (EACGF). Tal solicitação decorre do seguimento de contactos anteriores e da visita de prospecção realizada pela equipa a Felgueiras, no dia 9 de Março p.p., visando a visita às instalações onde será instalada a escola, assim como a auscultação de algumas entidades do concelho no sentido da sensibilização para o seu envolvimento no projecto.

A equipa, caracterizada pela pluridisciplinaridade de domínios de conhecimento e por uma larga experiência profissional, **propõe que a implementação da Escola das Artes e Ciências Gastronómicas de Felgueiras seja feita por fases**. Tal proposta, tem como principal preocupação responder, de forma rigorosa e profissional, ao grau de complexidade que um projecto desta natureza acarreta. Assim, e na sequência da abordagem de planeamento estratégico referida no texto de enquadramento e de fundamentação do Projecto de Candidatura, oportunamente submetido à Direcção Regional da Educação (p. 6), propõe a equipa a realização das seguintes fases:

**FASE 1 – Diagnóstico e Plano Estratégico da Escola**

**FASE 2 – Estudo de Viabilidade Técnica e Financeira da Escola**

**FASE 3 – Definição da Estratégia de Marketing e de Comunicação da Escola**

**FASE 4 – Instalação da Escola**

Para cada uma das fases, será submetida à apreciação da CMF uma proposta específica, devidamente discriminada, calendarizada e orçamentada com vista a eventual adjudicação. Também a composição da equipa poderá vir a incluir novos elementos, em função das necessidades e áreas de conhecimento necessárias ao desenvolvimento das restantes fases.

A coordenação da equipa é da responsabilidade da Prof<sup>a</sup> Doutora Joana Neves, que detém a responsabilidade da interlocução junto da CMF, da coordenação integral dos trabalhos a desenvolver pela equipa, assim como da definição do Plano Estratégico para a EACGF.

Para cada uma das fases do projecto da EACGF, a equipa iniciará os seus trabalhos somente após formal notificação nesse sentido.

## 1. Visita de Prospeção realizada às instalações da Escola

Foi efectuada uma primeira visita às actuais instalações da futura EACGF, considerando-se de particular relevância a atenção que a CMF deverá dispensar às instalações e equipamentos, sobretudo numa perspectiva de visão de médio e longo prazo. Assim, as áreas consideradas técnicas devem ser espaçosas e polivalentes, de forma a se poder ministrar diferentes tipos de formação para públicos-alvos diferenciados, conforme objectivos definidos oportunamente pela CMF para esta EACGF. O resultado da visita às instalações da EACGF, em termos gerais, consta do Quadro 1:

**Quadro 1: Análise às instalações da Escola**

PONTOS FORTES	PONTOS FRACOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existência de instalações que devidamente adaptadas permitem ganhos consideráveis ao nível do investimento a realizar pela CMF.</li> <li>• Envolvente da EACGF num espaço natural com capacidade de interacção entre o cultivo de alguns produtos e a aprendizagem propriamente dita.</li> <li>• Proximidade da EACGF ao Centro de Investigação Agrícola da Direcção Regional de Agricultura, facilitando a partilha de conhecimento e de experiências ao nível da investigação a desenvolver.</li> <li>• Escola como veículo dinamizador do envolvimento da população em projectos de índole social, assim como da economia local e regional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espaço planeado para a EACGF insuficiente.</li> <li>• Espaço para cozinhas e pastelarias insuficiente.</li> <li>• Inexistência de um espaço específico para a existência de um <u>Anfiteatro de Demonstração</u>, de forma a permitir a dinamização de cursos inovadores, workshops, entre outros.</li> <li>• Espaço do restaurante deverá ser redesenhado.</li> <li>• Inexistência de cantina na EACGF.</li> <li>• Inexistência de espaço para laboratórios.</li> <li>• Sala de Enologia e de Provas deverá responder às necessidades da EACGF e não deverá ser planeada de forma independente e isolada da estratégia delincada para a mesma.</li> </ul>

De facto, se a futura EACGF ficar limitada ao tipo de acções a desenvolver num futuro próximo, ou seja, ficando confinada à formação básica de nível III com oferta de cursos apenas na área da Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, deitará por terra a estratégia da CMF sobre a implementação de uma unidade escolar de posicionamento verdadeiramente diferenciador e motora de desenvolvimento económico local e regional. *Assunto.*

Daí que, muito embora a DREN considere o espaço actualmente existente como respeitando os requisitos mínimos, é parecer da equipa que o espaço planeado se revela insuficiente para que os objectivos definidos para a EACGF possam vir a ser alcançados, devendo, para o efeito, a CMF fazer um esforço relativamente às áreas técnicas, com vista a uma maior adaptação do espaço existente às reais necessidades da futura EACGF.

Também relativamente à sala situada à entrada da EACGF, do lado esquerdo, já objecto de candidatura específica da CMF junta da Ader-Sousa para venda de produtos/provas, deverá a mesma ser considerada no âmbito do necessário redesenho físico da EACGF, considerando já a existência de uma loja/boutique de vendas no projecto daquela e a sua importância para o desenvolvimento de outras funcionalidades.

## **2. FASE 1 – Diagnóstico e Plano Estratégico**

Destacam-se os objectivos específicos da EACGF definidos oportunamente pela CMF:

- Criação de um novo perfil profissional, nomeadamente ao nível da formação de níveis III, nas áreas da hotelaria, pastelaria e restauração.
- Criação de cursos nas áreas “Herança Gastronómica” (tradições e saberes da região) e “Inovação Gastronómica” (Novas tecnologias e Desenvolvimento de Novos Produtos).
- Criação de uma área de investigação em torno dos produtos agro-alimentares de ímpar qualidade nutricional e organoléptica produzidos no Vale do Sousa, com vista a dar resposta a uma “cozinha” mais saudável e ao desenvolvimento económico e social da região.
- Mobilização da comunidade local para a realização de acções conjuntas relacionadas com a alimentação e gastronomia.

- Potenciação da formação realizada através da consolidação de redes de formação ao nível da NUT II.

Com vista a dar resposta cabal aos objectivos entretanto referidos, a presente proposta, intitulada **FASE 1 – Diagnóstico e Plano Estratégico**, tem como finalidade fazer um levantamento exaustivo sobre:

- O concelho de Felgueiras e de toda a Região Norte no que respeita à existência de outras unidades escolares na área da hotelaria e restauração, tipo de oferta formativa e seu *modus operandi*;
- Visita a unidades escolares de referência, nacionais e internacionais, para um melhor conhecimento dos respectivos planos curriculares, conteúdos específicos e modelos de gestão e de *targeting*;
- Contactos com entidades regionais e nacionais para identificação de necessidades de formação e realização de eventuais parcerias;
- Identificação do património gastronómico concelhio e regional;
- Identificação de competências mobilizáveis da comunidade relacionadas com a alimentação e gastronomia;
- Análise SWOT das instalações actualmente existentes;
- Plano Estratégico da Escola.

## 2.1 Proposta Operacional

A realização do diagnóstico está dividida por grandes áreas de actuação: (i) Diagnóstico sobre instalações e equipamentos; (ii) Levantamento de informação ao nível formativo; (iii) Proposta de actuação ao nível dos cursos de formação oficiais, nomeadamente no que respeita aos conteúdos programáticos na área da alimentação e saúde; (iv) Levantamento do potencial produtivo do Vale do Sousa; (v) Levantamento dos circuitos de comercialização e distribuição dos produtos agro-alimentares do Vale do Sousa; (vi) Sistematização do estado-da-arte da produção, transformação e comercialização de produtos agro-alimentares no Vale do Sousa; e (vii) Plano Estratégico.

### 2.1.1 DIAGNÓSTICO SOBRE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Para além da visita de prospecção prévia realizada por todos os elementos da equipa, prevê-se:

- ◆ Realização de uma reunião com os engenheiros e os arquitectos da CMF de Felgueiras e uma visita técnica especializada, na qual estará presente um especialista em gestão equipamentos.
- ◆ Levantamento das instalações necessárias ao funcionamento da EACGF.
- ◆ Levantamento das necessidades da Escola em termos de equipamentos e utensílios.

### 2.1.2 LEVANTAMENTO DE INFORMAÇÃO AO NÍVEL FORMATIVO

- ◆ Levantamento da oferta formativa do concelho e dos respectivos planos curriculares junto das escolas secundárias e profissionais da região, assim como junto do Centro Emprego.
- ◆ Auscultação das necessidades de formação na região, através da realização de entrevistas a vários agentes regionais.
- ◆ Auscultação das necessidades de formação, via inquérito por questionário, a estabelecimentos hoteleiros, de restauração e de TER.
- ◆ Levantamento de experiências formativas e de modelos de gestão escolares de referência, através de visitas de prospecção a escolas estrangeiras de forte posicionamento estratégico.
- ◆ Levantamento de experiências de referência, na área da promoção da cultura alimentar, património gastronómico e produtos agro-alimentares.
- ◆ Levantamento de informação relacionada com a antropologia alimentar da região.
- ◆ Identificação dos patrimónios de tradição da região, nomeadamente gastronómico e etnográfico (festas e tradições) que tenham associadas práticas alimentares específicas.
- ◆ Identificação das patologias registadas na região e relação com hábitos e comportamentos alimentares, em parceria com os Centros de Saúde.



- ◆ Identificação e auscultação de entidades que possam vir a constituir-se como stakeholders do projecto, designadamente ao nível da saúde, da educação, da gastronomia e vinhos e da acção social.
- ◆ Identificação das necessidades específicas de formação, ao nível do potencial mercado de trabalho.

### 2.1.3 PROPOSTA DE ACTUAÇÃO AO NÍVEL DOS CURSOS DE FORMAÇÃO OFICIAIS

Para a apresentação de uma proposta concreta de actuação ao nível da inovação e da excelência para os actuais cursos de formação oficiais, serão realizados encontros e entrevistas, a nível nacional e internacional, no sentido de:

- ◆ Propor abordagens metodológicas que operacionalizem um ensino interdisciplinar e que criem as condições para o envolvimento directo dos formandos com a cultura e o desenvolvimento local, através da identificação de temas que devem ser abordados nos *curricula*, de acordo com os objectivos de formação que se pretendem atingir, tendo em consideração os produtos regionais (qualidades intrínsecas e extrínsecas; produtos funcionais, formas de preparação e como são servidos, etc.) e as pessoas (sujeito saudável – nutrição preventiva e segurança alimentar).
- ◆ Caracterizar tipologias de estágios e inventariar e propor situações para operacionalização dos mesmos.
- ◆ Estabelecer critérios preferenciais para o perfil do corpo docente especializado.
- ◆ Propor formação específica para alguns formadores.
- ◆ Propor actuação específica ao nível dos conteúdos programáticos, introduzindo noções relacionadas com matérias como Saúde, História da alimentação, Antropologia alimentar, Economia e produtos locais, Desenvolvimento sustentável, entre outros, sem desvirtuar os objectivos e *curricula* obrigatórios.
- ◆ Propor um alargamento do leque de estágios, quer em termos regionais quer no que respeita à tipologia de estabelecimentos onde se realizam, possibilitando ganhos de vivência e conhecimentos diferenciados.

- ◆ Criar condições para o envolvimento directo dos formandos nas actividades relacionadas com a envolvente social e económica local, garantindo a sua ligação às questões da cultura e da economia local.

#### **2.1.4 LEVANTAMENTO DO POTENCIAL PRODUTIVO DO VALE DO SOUSA**

Para a operacionalização deste ponto, será necessário proceder à:

- ◆ Caracterização da produção agrícola.
- ◆ Caracterização da produção agro-industrial.

##### **2.1.4.1 CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA**

- ◆ Identificação, qualificação e quantificação das categorias e gamas de produtos de origem vegetal (hortícolas, frutas, etc.) e animal (carnes, leite, etc.) provenientes da produção agrícola no Vale do Sousa.

Para o efeito, será realizado um levantamento da situação actual, através de informação secundária (publicada e não publicada) e de informação primária (contacto com os agentes locais, através de reuniões de trabalho e entrevistas presenciais).

##### **2.1.4.2 CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGRO-INDUSTRIAL**

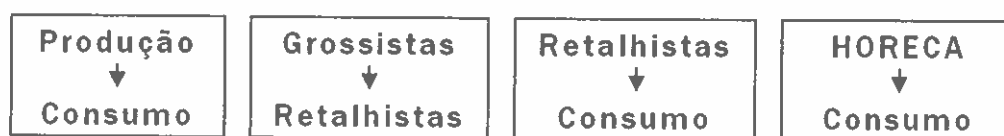
Identificação, qualificação e quantificação dos produtos de transformação agro-industrial (vinhos, queijos, compotas, enchidos, etc.) produzidos no Vale do Sousa.

Para o efeito, será realizado um levantamento da situação actual, através de informação secundária (publicada e não publicada) e de informação primária (contacto com os agentes locais, através de reuniões de trabalho e entrevistas presenciais).

### 2.1.5. LEVANTAMENTO DOS CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DO VALE DO SOUSA

Identificar e caracterizar os circuitos de comercialização e distribuição dos diferentes produtos assinalados na fase acima referida, por forma a, por um lado, avaliar as potencialidades e constrangimentos destes circuitos e, por outro, detectar o potencial de relacionamento entre a produção local e a EACGF.

Para o efeito, será realizado um levantamento de informação sobre os agentes e os circuitos – recolha, análise e sistematização de informação secundária sobre os agentes e circuitos de comercialização e distribuição dos produtos agro-alimentares (mercados-alvo, modelos comerciais praticados, modelos logísticos, formas de divulgação e promoção, entre outros).



### 2.1.6 SISTEMATIZAÇÃO DO ESTADO-DA-ARTE DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES NO VALE DO SOUSA

No seguimento das informações recolhidas nas fases anteriores, serão sistematizados os aspectos relevantes quanto à produção agrícola, à transformação agro-industrial e à comercialização agro-alimentar no Vale do Sousa. Para o efeito, proceder-se-á a:

- ◆ Realização de Análise SWOT: apresentar as oportunidades, ameaças, pontos fortes e pontos fracos relativos ao diagnóstico de situação efectuado sobre os produtos agro-alimentares no Vale do Sousa.
- ◆ Identificação dos Factores Críticos de Sucesso na Relação com o Desenvolvimento do Projecto EACGF: uma vez realizada a Análise SWOT, serão consequentemente evidenciados os factores-chave a considerar na elaboração do respectivo Plano Estratégico.

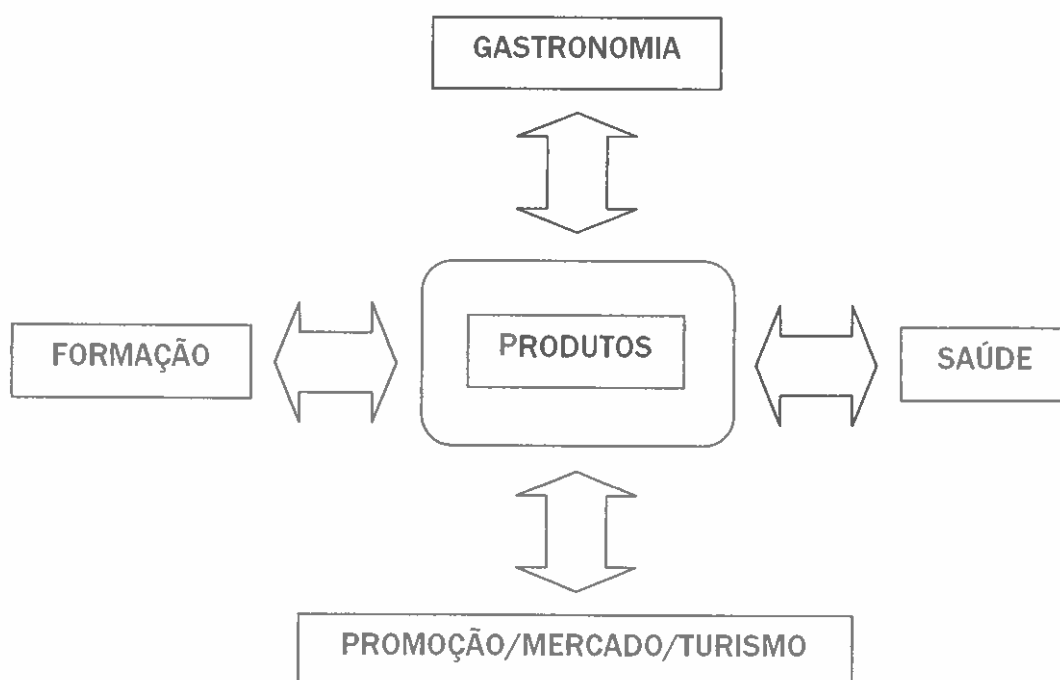
A proposta de operacionalização do diagnóstico que ora se apresenta, consta de forma resumida, em anexo, no sentido de permitir uma leitura rápida e clara do *modus operandi* da mesma.

### 2.1.7 Plano Estratégico

A proposta de Plano Estratégico assentará na análise do diagnóstico previamente efectuado e apontará um conjunto de orientações estratégicas para o funcionamento e dinamização da EACGF, com base em dois cenários alternativos, tendo em vista a necessidade da Câmara Municipal de Felgueiras fazer escolhas claras sobre o futuro da referida Escola.

Considerando que as componentes-chave da futura escola deverão assentar na inovação e numa interacção com os produtos agro-alimentares do concelho e da região, será tido em conta o potencial de relação entre a produção agrícola, a transformação agro-industrial, os agentes comerciais da região e a própria EACGF, nomeadamente nas vertentes de *gastronomia* (numa óptica interna e externa); da *saúde* (numa óptica de nutrição e boas práticas alimentares); da *promoção/mercado/turismo* (enquanto activo comercial da região); e da *formação* (principal objectivo da Escola).

Figura 1: Pressupostos Estratégicos para a EACGF



Assim, serão ponderados os pressupostos estratégicos a considerar na criação de cenários, tendo por base a interligação entre as várias componentes analisadas no processo de diagnóstico, assim como os elementos recolhidos nas visitas de trabalho efectuadas a regiões/instituições que funcionam nas várias vertentes (Figura 1).

Ao nível do enquadramento estratégico/opções de base, serão, portanto, indicados, de entre o leque de produtos agro-alimentares, as Categorias/Gamas de Produto alvo de potencial incorporação no processo de desenvolvimento do projecto da EACGF, recorrendo, à partida, a uma matriz elaborada a partir dos seguintes itens:

- ◆ *Características de mercado*: características dos produtos agro-alimentares no que diz respeito à sua classificação agro-pecuária, classificação comercial, denominação legalmente protegida, entre outros;
- ◆ *Origem da produção*: origem dos produtos agro-alimentares em termos de quem são os produtores a envolver, quais os processos logísticos em causa e quem são os intervenientes na interface produtor-Escola;
- ◆ *Quantidade potencial a fornecer*: quantidade de produtos-alvo agro-alimentares que poderá ser fornecida à Escola, em termos da sua adequação à adopção de consumo interno pela EACGF e/ou exposição e venda no seu espaço físico; e,
- ◆ *Evolução da produção*: determinação das possibilidades de evolução da produção dirigida ao projecto EACGF e projecção do seu faseamento de fornecimento.

No que respeita às condições estratégicas de relacionamento Produção-Escola, serão apontados os vectores estratégicos a ter em consideração no estabelecimento de um modelo de relacionamento entre a Escola e aqueles que poderão vir a ser os seus parceiros neste contexto específico (produtores, agentes comerciais de distribuição, do ramo HORECA, entre outros), com base, à partida, nos seguintes itens:

- ◆ *Relações de fornecimento e venda*: aspectos relativos aos requisitos dos produtos a adquirir pela Escola e, eventualmente, àqueles que poderão vir a ser comercializados pela própria instituição;
- ◆ *Modelo de negociação*: aspectos relativos à forma de negociar a compra e venda dos produtos-alvo identificados, no âmbito da actividade corrente da EACGF; e,
- ◆ *Divulgação e promoção*: aspectos relativos à forma de divulgação dos produtos adoptados pela EACGF e sua promoção, no universo local e fora deste.

Quanto aos modelos operacionais de relacionamento, deverão ser tidos em conta os seguintes itens:

- ◆ *Calendarização/sazonalidade*: aspectos relativos ao calendário produtivo e aos factores associados à sazonalidade dos produtos-alvo identificados;
- ◆ *Logística de transporte e de acondicionamento dos produtos em fresco e/ou dos produtos transformados*: aspectos relativos aos processos de logística necessários, com vista a promover as condições de colocação e de acondicionamento dos produtos agro-alimentares na EACGF; e,
- ◆ *Requisitos de armazenamento, exposição e venda*: aspectos relativos às condições de armazenamento dos produtos a utilizar pela EACGF e/ou expostos para venda, no que diz respeito a aspectos como frio industrial, embalagem, transporte, meios e suportes de venda, *merchandising*, e outros.

### 3. Equipa Técnica

A equipa técnica foi constituída obedecendo a uma filosofia de agregação de saberes e de competências que procura congrega várias especializações inerentes às características deste trabalho. Esta equipa será liderada pela Prof<sup>a</sup> Doutora Joana Neves, coadjuvada pela Dra. Maria Proença, Dra. Paula Ramalho e Mestre Tiago Carapau. A necessidade de manter uma equipa coesa e operacional levou a que se privilegiasse um número relativamente restrito de elementos, detentores de uma experiência sólida em trabalhos similares e rotinas já estabelecidas de trabalho conjunto, permitindo, deste modo, alcançar um nível elevado de eficácia e eficiência na programação e realização dos vários tipos de tarefas operacionais a que um trabalho com estas características coloca. Esta equipa é detentora dos saberes particulares necessários à evolução dos trabalhos, com conhecimentos específicos nos domínios do Planeamento Estratégico, da Gestão e do Marketing, da Agronomia e dos Produtos Tradicionais, das Ciências da Saúde, da Antropologia, Sociologia e Gastronomia, assim como da Hotelaria, Restauração e Recursos Humanos.

#### 3.1 Cronograma dos trabalhos

Meses previstos																
	00	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
<b>Actividades a desenvolver</b>																
<b>Afectação cronológica das Visitas de Prospeccção propostas:</b>																
Reunião com os Engenheiros e Arquitectos da CM		☐														
Visita às instalações da Escola (gestão de equip.)		⋈														
Levantamento/identificação necessidades da Escola			⊕	⊕												
Visita a escolas do INFTUR				⋈	⋈											
Visita a escolas/instituições de referência internac.				⋈		⋈										
<b>Afectação cronológica do Levantamento de Informação</b>																
Levantamento da oferta formativa			⊕	⊕												
Levantamento dos perfis profissionais			⊕	⊕												
Auscultação de necessidades de formação			⊕	⊕												
Recolha e tratamento de dados (inquêritos)						☐	☐									
Recolha e tratamento informação (patologias)						☑	☑									
Levantamento do potencial produtivo, dos circuitos de comercialização e distribuição dos produtos agro-alimentares do Vale do Sousa e estado-da-arte da sua produção, transformação e comercialização.		⋈	⋈	⋈												
Realização do Plano Estratégico						⊕	⊕									
Entrega da Proposta									⊕							

Nota: algumas das acções de operacionalização apresentam coincidências temporais entre os vários Projectos propostos. O mês 00 é considerado o mês de análise e decisão da proposta a apresentar por parte da CMF. Significa isso que o mês 1 será o mês em que se iniciarão os trabalhos da equipa, após a formalização da respectiva adjudicação.

**De acordo com o cronograma apresentado, a equipa entregará a proposta final da FASE 1 no final do mês de Setembro, caso a CMF adjudique formalmente o trabalho até ao final do mês de Abril de 2007.**

### 3.2 Projecção financeira

O Quadro 3 apresenta a nota justificativa do preço inerente à realização da FASE 1 da implementação da Escola, fazendo alusão à afectação de tempos, honorários e despesas de deslocação por cada um dos especialistas que integram a equipa técnica.

**Quadro 3: Orçamento para a FASE 1 da ECAGF**

<b>Joana Neves</b>	<b>Euros/Hora</b>	<b>Horas/Dia</b>	<b>Dias</b>	<b>Horas/Homem</b>	<b>Total</b>
Honorários de coordenação (inclui um máximo de 4 viagens à região)	50,00€	2	98	196	9.800,00€
Despesas de deslocação a Felgueiras em 09/03/07 (combustível, portagens e alimentação)	0	0	1		325,00€
Despesas de deslocação à região (combustível, portagens e alimentação) – 325,00€/dia			4		1.300,00€
Despesas de deslocação ao estrangeiro (refeições e transportes locais)			5		500,00€
Realização do Plano Estratégico	50,00€	3	66	198	9.900,00€
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>21.825,00€</b>
<b>Tiago Carapau (Go to Market)</b>	<b>Euros/Hora</b>	<b>Horas/Dia</b>	<b>Dias</b>	<b>Horas/Homem</b>	<b>Total</b>
Honorários de consultoria	50,00€	5	58	290	14.500,00€
Despesas de deslocação à região (combustível, portagens e alimentação)			5		800,00€
Despesas de deslocação ao estrangeiro (refeições e transportes locais/dia – 100,00€)			5		500,00€
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>15.800,00€</b>
<b>Paula Ramalho</b>	<b>Euros/Hora</b>	<b>Horas/Dia</b>	<b>Dias</b>	<b>Horas/Homem</b>	<b>Total</b>
Honorários de consultoria	50,00€	3	110	330	16.500,00€
Despesas de deslocação à região (combustível, portagens e alimentação)			10		1.925,00€
Despesas de deslocação ao estrangeiro (refeições e transportes locais)			5		500,00€
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>18.925,00€</b>



<b>Maria Proença</b>	<b>Euros/Hora</b>	<b>Horas/Dia</b>	<b>Dias</b>	<b>Horas/Homem</b>	<b>Total</b>
Honorários de consultoria	50,00€	5	40	200	10.000,00€
Despesas de deslocação à região (combustível, portagens e alimentação)			6		2.670,00€
Despesas de deslocação ao estrangeiro (refeições e transportes locais)			5		500,00€
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>13.170,00€</b>
<b>Nutricionista ( a designar pela CMF)</b>	<b>Euros/Hora</b>	<b>Horas/Dia</b>	<b>Dias</b>	<b>Horas/Homem</b>	<b>Total</b>
Honorários de consultoria	50,00€	2	30	60	3.000,00€
Despesas de deslocação ao estrangeiro (refeições e transportes locais)			5		500,00€
<b>SUB-TOTAL</b>					<b>3.500,00€</b>
<b>TOTAL</b>					<b>73.220,00€</b>

Os honorários e despesas de deslocação foram calculados com base nos seguintes pressupostos:

- ◆ Honorários de deslocação à região: 50,00€/hora x 8 horas (exclusivo para 1 dia de trabalho).
- ◆ Honorários de deslocação à região e ao estrangeiro: 50,00€ / hora, para um máximo de 5 horas/dia (envolvendo mais do que 1 dia de trabalho)
- ◆ Despesas de deslocação ao Vale do Sousa, nomeadamente combustível, portagens e alimentação – 325,00€/viagem (inclui viagem de ida e volta e 30,00€ refeições/dia).
- ◆ Alimentação para os dias de trabalho efectivo na região do Vale do Sousa – 30€/dia.
- ◆ Refeições e despesas de transportes locais/dia no estrangeiro – 100,00€.
- ◆ Deslocações à região para realização do diagnóstico serão, sempre que possível, efectuadas por mais do que um elemento do grupo.
- ◆ Visitas ao estrangeiro:
  - Fondation Sciences et Cultures Alimentaires (Paris)
  - Institut des Hautes Études du Gôut, de la Gastronomie et des Arts de la Table (Paris)
  - COOPAGRI Bretagne Groupe (Lenderneau – Bretanha)
  - Università di Scienze Gastronomiche (Itália)

De referir que só se realizará uma viagem a França, potenciando-se, deste modo, numa só viagem, as visitas às três instituições atrás referidas.

As despesas inerentes ao alojamento (Portugal e Estrangeiro) e às passagens aéreas dos elementos da equipa para o estrangeiro ficarão directamente a cargo da Câmara Municipal de Felgueiras.

**O orçamento global proposto para a FASE 1 da EACGF é de 73.220,00€ (setenta e três mil duzentos e vinte euros), ao qual deverá ser acrescentada a taxa de I.V.A. em vigor.**

### **3.3. Condições de pagamento**

O Plano de Pagamentos deverá processar-se da seguinte forma:

- 50% do montante global da Proposta, com a adjudicação do trabalho.
- 30% após 90 dias da data da adjudicação da Proposta.
- Restantes 20% após entrega da Proposta Final.

O prazo de validade da presente proposta é de 60 dias a contar da data da entrega da mesma.

### **3.4 Nota de compromisso mútuo**

O conteúdo deste documento é propriedade da equipa técnica identificada no mesmo e não poderá ser utilizado para fins diferentes da avaliação da presente proposta por parte da Câmara Municipal de Felgueiras.

ANEXOS

## OPERACIONALIZAÇÃO DA FASE I DA EACGF (RESUMO)

1. DIAGNÓSTICO SOBRE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		ABORDAGEM
ACCÕES	OBJECTIVOS	
<p>Visita às instalações da ECAGF em conjunto com engenheiros e arquitectos da CMF.</p>	<p>Realização de visita técnica à ECAGF. Levantamento das instalações e necessidades da ECAGF em termos de espaço, equipamentos e utensílios.</p>	
II. LEVANTAMENTO DE INFORMAÇÃO AO NÍVEL FORMATIVO		
<p>Levantamento de experiências formativas de referência. Levantamento da oferta formativa do concelho e respectivos planos curriculares. Levantamento de experiências de referência, na área da promoção da cultura alimentar, património gastronómico e produtos agro-alimentares. Levantamento de dados relacionados com a antropologia alimentar da zona. Identificação do património gastronómico da região. Identificação das festas e tradições que tenham associadas práticas alimentares específicas. Auscultação das necessidades de formação na região. Identificação e auscultação a outras entidades que possam ser <i>stakeholders</i> do projecto. Identificação das necessidades específicas de formação, ao nível do potencial mercado de trabalho.</p>	<p>Estudar o posicionamento estratégico da Escola. Desenvolver economicamente o concelho e a região do Vale do Sousa.</p>	<p>Realização de visitas no país (Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra, Porto e Lisboa, Escolas Secundárias e Centros de Emprego). Realização de Visitas no estrangeiro (Università di Scienze Gastronomiche – Itália; Fondation Sciences et Cultures Alimentaires – Paris; Institut des Hautes Études du Gôut, de la Gastronomie et des Arts de la Table (Paris). Análise de estudos, de monografias, da literatura e entrevistas). Realização de entrevistas a vários agentes. Análise de documentação. Administração de um inquérito por questionário aos estabelecimentos hoteleiros, TER e restauração. Realização de relatórios de prospeção por cada um dos elementos da equipa, cujos resultados serão analisados e incluídos no Plano Estratégico.</p>

<b>III. ACTUAÇÃO AO NÍVEL DOS CURSOS DE FORMAÇÃO OFICIAIS</b>	
<p>Indicação de aspectos específicos a considerar, no âmbito dos conteúdos programáticos, tendo em conta as condicionantes legais estabelecidas.</p>	<p>Propor abordagens metodológicas que operacionalizem um ensino interdisciplinar e que criem as condições para o envolvimento directo dos formandos com a cultura e o desenvolvimento local.</p> <p>Caracterizar tipologias de estágios e inventariar e propor situações para operacionalização dos mesmos.</p> <p>Colaborar no estabelecimento dos critérios preferenciais para o perfil do corpo docente especializado.</p> <p>Colaborar na proposta de formação específica para os formadores.</p>
<p>Encontros e entrevistas.</p>	<p>Inventariação.</p>
<b>IV. LEVANTAMENTO DO POTENCIAL PRODUTIVO DO VALE DO SOUSA</b>	
<p>Caracterização da Produção Agrícola</p>	<p>Identificação, qualificação e quantificação das categorias e gamas de produtos de origem vegetal (hortícolas, frutas, etc.) e animal (carnes, leite, etc.) provenientes da produção agrícola no Vale do Sousa.</p>
<p>Levantamento da situação actual, através de informação secundária (publicada e não publicada) e de informação primária (contacto com os agentes locais, através de reuniões de trabalho e entrevistas presenciais).</p>	<p>Levantamento da situação actual, através de informação secundária (publicada e não publicada) e de informação primária (contacto com os agentes locais, através de reuniões de trabalho e entrevistas presenciais).</p>
<b>V. LEVANTAMENTO DOS CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES DO VALE DO SOUSA</b>	
<p>Identificar e caracterizar os circuitos de comercialização e distribuição dos diferentes produtos assinalados na fase acima referida, de forma a, por um lado, avaliar as potencialidades e constrangimentos destes circuitos e, por outro, detectar o potencial de relacionamento entre a produção local e a EACGF.</p>	<p>Levantamento de informação sobre os agentes e os circuitos - recolha, análise e sistematização de informação secundária sobre os agentes e circuitos de comercialização e distribuição dos produtos agro-alimentares (mercados-alvo, modelos comerciais praticados, modelos logísticos, formas de divulgação e promoção, entre outros).</p>
<p>Identificar e caracterizar os circuitos de comercialização e distribuição dos diferentes produtos assinalados na fase acima referida, de forma a, por um lado, avaliar as potencialidades e constrangimentos destes circuitos e, por outro, detectar o potencial de relacionamento entre a produção local e a EACGF.</p>	<p>Identificar e caracterizar os circuitos de comercialização e distribuição dos diferentes produtos assinalados na fase acima referida, de forma a, por um lado, avaliar as potencialidades e constrangimentos destes circuitos e, por outro, detectar o potencial de relacionamento entre a produção local e a EACGF.</p>

**VI. SISTEMATIZAÇÃO DO “ESTADO DA ARTE” AO NÍVEL DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-ALIMENTARES NO VALE DO SOUSA**

De acordo com as informações recolhidas nas fases anteriores, sistematizar os aspectos relevantes quanto à produção agrícola, à transformação agro-industrial e à comercialização agro-alimentar no Vale do Sousa.

Realização da Análise SWOT: apresentar as oportunidades, ameaças, pontos fortes e pontos fracos relativos ao diagnóstico de situação efectuado sobre os produtos agro-alimentares no Vale do Sousa.  
Identificação dos Factores Críticos de Sucesso na Relação com o Desenvolvimento do Projecto EACGF: uma vez realizada a Análise SWOT, serão consequentemente destacados os factores chave a considerar na elaboração do Plano Estratégico da Escola.  
Visita à COOPAGRI BRETAGNE GROUPE (uma organização-âncora muito interessante que reúne um vasto grupo de produtores da região, promovendo assistência técnica, comercialização e acções de marketing conjuntas (Landerneau).

De acordo com as informações recolhidas nas fases anteriores, sistematizar os aspectos relevantes quanto à produção agrícola, à transformação agro-industrial e à comercialização agro-alimentar no Vale do Sousa.

**VII. PLANO ESTRATÉGICO**

Realização do Plano Estratégico

Caracterizar a região do Vale do Sousa nas suas vertentes económica e social.  
Analisar a Escola do ponto de vista relacional com a comunidade escolar, produtiva, social e turística.  
Posicionar a Escola em função dos objectivos estratégicos e das suas condições/installações físicas, ou seja, apontar caminhos para o posicionamento estratégico e funcional da Escola.  
Proceder à elaboração de cenários alternativos.  
Caracterizar os vários produtos agro-alimentares da região e interrelacioná-los com

Análise e reflexão estratégica entre os membros da equipa, com base no diagnóstico previamente realizado.  
Fundamentação dos cenários propostos.

--	--	--