

# UTAD aposta na formação para salvaguardar Douro Património Mundial

## 6º Curso Formação de Professores para a Preservação e Valorização do Douro Património Mundial



É com a ciência da enogastronomia que **arranca, amanhã, o curso de formação de professores para a preservação e valorização do Douro Património Mundial**. “Vinho do Porto e sobremesas: o prazer de uma combinação saudável” é a primeira atividade de um programa formativo preparado pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).

“É sabido que o Vinho do Porto acompanha bem tanto as tradicionais sobremesas como um simples quadrado de chocolate,

mas a ciência da enogastronomia ensina que é importante saber escolher a sobremesa ou o chocolate certo para cada categoria de Vinho do Porto”, frisa Alice Vilela, uma das formadoras.

Este desafio de harmonização será feito no *Kitchen Lab* da UTAD, também com supervisão da formadora Carla Gonçalves. Os participantes, divididos por grupos, vão elaborar quatro sobremesas nutricionalmente equilibradas, com ingredientes-chave que combinem bem com Vinhos do Porto, nomeadamente com um *Tawny* 10 anos e um *Vintage* de 2015. No final, haverá uma prova de degustação.

“O *Porto Ruby* ou um *Vintage* harmonizam muito bem com chocolates mais doces ou sobremesas adornadas de frutos vermelhos. Já o *Porto Tawny*, por ser um vinho com notas de castanhas e nozes, combina muito bem com chocolates com *mix* de frutos secos ou sobremesas com amêndoa, noz e castanha”, revela Alice Vilela.

Contribuir para a educação patrimonial numa perspetiva multidisciplinar e para o desenvolvimento cultural, social, económico e cívico do Douro Património Mundial, de forma sustentável, são os principais objetivos deste curso. Por isso, até 15 de julho, 35 professores dos ensinos Pré-escolar, Básico e Secundário vão ter ainda oportunidade de frequentar módulos sobre a preservação dos atributos do Douro Património Mundial, os grandes marcos do Douro Vinhateiro e também a marca territorial deste Património da Humanidade. A saída de campo prevista para 14 de julho inclui uma visita ao Mosteiro de São João de Tarouca, à ponte de Ucanha e a uma quinta.

“Durante estes três dias, procuramos criar um espaço de formação e atualização que permita um melhor desempenho profissional dos professores das escolas da região do Alto Douro Vinhateiro. Por outro lado, consolidamos o papel da UTAD na região e no País enquanto motor de desenvolvimento”, sublinha a coordenadora do curso, Isilda Rodrigues.

Desde o primeiro momento que a Liga dos Amigos do Douro Património Mundial (LADPM) é parceira da UTAD na organização deste curso. “Como projeto pioneiro no nosso País, este curso tem sido renovado e acreditado anualmente, sentindo-se a necessidade de variar os temas. Ao longo dos últimos seis anos, foram vários os formadores da UTAD envolvidos e especialistas externos. Assim, ao respondermos às necessidades expressas pelo nosso público-alvo, **temos verificado que há professores que se inscrevem anualmente, ainda que não possam usufruir do crédito atribuído, porque o que lhes interessa é mesmo saber mais**”, relata Maria João Amaral, da LADPM.

Na última edição deste curso, participaram **mais de 60 professores dos ensinos básico e secundário, oriundos dos distritos de Vila Real, Viseu, Braga e Porto**. “Procuramos que os participantes terminem com projetos multidisciplinares exequíveis nas suas escolas (ainda que incipientes) para que as formadoras possam monitorizá-los na última sessão dedicada às “Estratégias para a preservação e valorização do Douro Património Mundial”, conclui Maria João Amaral.

### **Investir em atualização de competências**

Também de 13 a 16 de julho, a **UTAD promove a 15ª edição de Curso de Atualização de Professores de 1º Ciclo de Ensino Básico**. Inteligência emocional, Língua Portuguesa, Didática, História, Educação ambiental e do consumidor são algumas das temáticas que vão ser abordadas.

Durante 25 horas, 162 professores, provenientes de várias zonas do País, vão poder frequentar, em regime presencial e *online*, esta ação devidamente certificada pelo Conselho Científico-Pedagógico da Formação Contínua.

Texto: Patrícia Posse