

Ensino Profissional Agrícola centenário



Prosseguindo com o legado do seu digníssimo patrono – Conde de S. Bento – a Escola Profissional Agrícola Conde de S. Bento orgulha-se da sua notável idade. Não lhe falta vontade nem capacidade para ministrar um ensino de qualidade, conjugando a componente curricular com os interesses dos alunos, das empresas e das famílias. Na sua já longa missão, mantém os mesmos elevados padrões de exigência e rigor não abdicando do seu modelo sólido na formação geral, científica e técnica nem do seu papel na formação cívica e social, em paralelo com a formação profissional, tendo sempre em vista a integração plena dos alunos numa sociedade em constante mudança. Os ingredientes do sucesso desta Escola prendem-se com a sua vasta experiência aliada a uma cuidada atenção aos fenómenos associados à evolução do ensino e da sociedade em geral, mantendo-se, desta forma, sempre viva, ativa e inovadora.

Oferta formativa

A EPACSB ministra formação na área agrícola, através do Curso Técnico de Produção Agropecuária (nova designação), na área do turismo com o Curso Profissional

Técnico de Turismo Ambiental e Rural, na área da restauração com os Cursos Profissionais Técnicos de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria e, na área da educação e formação com o Curso de Tratamento de Animais em Cativeiro.

Numa clara ligação à terra, esta Escola segue o lema: “Produz, Transforma e Serve”, que diz respeito ao ditado: “O ciclo da terra cumpre-se, explora a terra, confecciona e serve os comensais”, como nos explicou o nosso interlocutor, o Engenheiro Carlos Frutuosa.

A existência desta completa e diversificada oferta formativa deve-se, também, ao corpo docente da instituição, o qual é caracterizado por Carlos Frutuosa como “estável”, pois cerca de 40% dos seus docentes já lecionam, nesta escola, há mais de duas décadas. Trata-se de cinquenta e três Docentes e trinta e oito Assistentes Técnicos e Operacionais, sendo que vinte, possuem Contrato Individual de Trabalho Indeterminado em Regime Geral de Segurança Social e, dezoito, com Contrato Individual de Trabalho Indeterminado em Regime de Proteção Social Convergente.

Será no seguimento da solidez do corpo docente, juntamente com o espaço natural e arquitetónico envolvente, a dimensão, a existência de um internato e a sua posição geográfica que a existência de um ambiente acolhedor e de grande cumplicidade na própria Escola se verifica. A EPACSB é, nas palavras do nosso interlocutor: “uma escola de afetos”, onde as pessoas (docentes e discentes) se unem à natureza numa sinergia equilibrada e evolutiva.

Reabilitação da Quinta de Fora

A EPACSB nasceu no espaço físico do Mosteiro de S. Bento e, portanto, é impensável dissociar o percurso da Escola, do Mosteiro e do seu Patrono. As mais-valias desta localização são inúmeras, como nos revela Carlos Frutuosa: “É um privilégio poder usufruir do espaço e contribuir, largamente, para a conservação e manutenção do edificado e das terras. A imagem harmoniosa que se obtém do conjunto resulta, em grande medida, do trabalho incansável das terras e da preservação da sua geografia natural. O constrangimento, resultante das inibições próprias de um candidato a Património Mundial da Humanidade, é facilmente contornado e deveras suplantado, pelo entusiasmo e orgulho de perpetuar uma obra desenhada por um homem visionário”.

Desta forma e com o objetivo de inovar, crescer, melhorar e corresponder às exigências dos alunos e do setor, em Outubro de 2015 foram concluídas e inauguradas as obras de reabilitação da Quinta de Fora. Estas obras que mereceram o apoio das instituições locais e europeias proporcionaram o nascimento da Casa Rosae que alberga um hotel com 3 quartos e um restaurante pedagógico (que abrirá à comunidade, em breve, com uma agenda pré determinada) e a Casa do Sequeiro, que contempla um auditório (com capacidade para cem lugares sentados), duas salas para exposição ou pequenos eventos, uma sala de formação, um bar pedagógico e uma moradia com dois quartos e um centro de interpretação ambiental. Destina-

Situada nas Quintas do Mosteiro de S. Bento, em Santo Tirso, a Escola Profissional Agrícola Conde de S. Bento (EPACSB) celebra 103 anos de existência. Como forma de celebração e reconhecimento procuramos, junto do seu Diretor, Carlos Frutuosa, perceber o funcionamento desta instituição bem como o seu desenvolvimento e evolução existentes ao longo dos anos.

das à formação ministrada ao Curso de Restaurante/Bar, ao Curso Cozinha/Pastelaria e ao Curso Turismo Ambiental e Rural, estas instalações possibilitaram adquirir ferramentas e instrumentos práticos que em muito valorizam a aprendizagem. Resta criar uma equipa residente nestes novos espaços, que possibilite o seu normal e pleno funcionamento, no entanto, esta resolução será concretizada a curto prazo: “estamos confiantes que, em articulação com o Ministério da Educação e Ciência, a formação desta equipa ocorra em breve”, reiterou o Diretor da Escola.

Exploração Agrícola

A EPACSB possui uma área aproximada de 18ha, ocupados e distribuídos conforme os objetivos e as características naturais. Para o efeito, possui: Zona Social, Casa das Vendas, Cafeteria, Biblioteca Rosae, Reprografia, Internato, Serviços de Administração Escolar, Cozinha (serve quatro refeições/dia), Sanitários e balneário (masculino e feminino), três Laborató-

rios, seis Oficinas Tecnológicas, três Áreas Polivalentes e a Quinta de Fora (Casa Rosae e Sequeiro). Perante esta descrição, o nosso interlocutor apontou que a escassez de pessoal não docente (face às obrigações inerentes ao bom funcionamento de espaços e equipamentos), indexada à percentagem de funcionários com idade superior a 50 anos que está na ordem dos 62%, estão, atualmente, a ser alvo de análise: “Estamos conscientes da urgência de olhar para estes dados com determinação e sentido prático”, esclareceu Carlos Frutuosa.

No entanto, numa área ampla e extremamente produtiva, a Exploração Agrícola torna-se essencial. Destacam-se quatro grandes setores: o setor Vitivinícola, o setor Hortofrutícola, o setor da Pecuária e o setor da Transformação. Em criação de géneros, a EPACSB produz vinho verde branco (Conde de S. Bento Loureiro e Conde de S. Bento), produtos hortícolas diversos, frutas dos mais variados tipos, com particular destaque para a cultura do kiwi e a produção de leite de vaca; Opera diversas transfor-





mações em produtos autóctones como o queijo fresco/ curado, as bolachas e as compotas. De salientar que as operações de transformação são resultantes de um trabalho coletivo em que são envolvidos todos os agentes educativos, ou seja, professores alunos e funcionários. Todos os produtos são vendidos na Casa das Vendas e acresce-se ainda a componente solidária (é oferecido apoio a famílias e instituições de solidariedade social).

Sinergias com o tecido empresarial

Para garantir aos alunos uma sólida formação prática, a EPACSB, estabeleceu Protocolos de Cooperação com cerca de trezentas empresas (nas diversas áreas de formação que ministra). É em circunstâncias reais (empresas), que os alunos realizam a Formação em Contexto de Trabalho e, em alguns casos, o seu projeto de PAP (Prova de Aptidão Profissional). Estas parcerias asseguram uma primeira experiência no mercado de trabalho e, para as empresas, a criação de uma bolsa de jovens, para futuros empregos. As vantagens são visíveis e verificáveis para ambas as partes envolvidas (alunos e empresas) e, nas palavras do nosso entrevistado, estas relações constituem “uma mais-valia do Ensino Profissional”. Carlos Frutuosa acrescentou: “Sem desprimor para nenhum dos nossos pares, destaco a parceria com uma empresa do ramo das sementes e pesticidas. A já longa

parceria entre a EPACSB e a Syngenta tem vindo a demonstrar o quão importante é o estabelecimento de pontes entre o setor do ensino e o setor económico. Há ganhos efetivos para ambas as partes (os ensaios de produção de milho para silagem são exemplos desses ganhos)”.

Os dados relativos à taxa de empregabilidade são sempre relevantes, no entanto, nem sempre é fácil aferir o grau de empregabilidade também por razões de ordem territorial (muitos alunos ingressam na escola vindos de regiões longínquas), o que não facilita o seu acompanhamento. Todavia, para o Diretor da Escola: “É possível afirmar com um elevado grau de certeza, que aproximadamente 50% dos alunos prosseguem os estudos. Entre 20% a 25% ingressam no mercado de trabalho. Os restantes procuram nos projetos familiares o nicho ideal para iniciarem a sua carreira profissional e, alguns, em menor número, arrojam na criação do seu próprio emprego, criando

pequenas unidades. O balanço é francamente positivo, assim o afirmam os ex-alunos, atuais empresários e pais de família (alguns deles com residência fixa por terras de S. Bento)”, concluiu.

Retoma no setor agrícola

O sector agrícola, após uns anos de profunda crise, tem vindo a dar sinais de retoma. Esta é a análise do nosso interlocutor que se prontificou a justificar este crescimento: “O surgimento de novos nichos de mercado tem potenciado esse crescimento (pequenos frutos, plantas aromáticas e medicinais, produção em escala de vinhos de qualidade e frutas, como é o exemplo do kiwi e pera rocha, azeite e outras culturas)”. Mas, “continuam a faltar incentivos e, sobretudo, apoio técnico aos agricultores”, acrescentou.

A APEPA (Associação Portuguesa das Escolas Profissionais Agrícolas) é constituída por catorze escolas públicas e uma privada e é convicção da direção desta associação, que o número existente de escolas seja suficiente para ministrar o ensino agrícola em Portugal. Segundo Carlos Frutuosa estas escolas “estão distribuídas praticamente por todo o território português, possuem estruturas físicas e capital humano de elevado valor, possuem uma larga experiência e uma visão atual do setor. São credíveis, assentam os seus méritos em provas dadas e a longevidade de algumas obriga a uma revisão dos seus quadros de pessoal não docente e à

modernização de equipamentos”. Tecendo um comentário sobre o aumento do número de escolas de ensino regular a lecionar cursos de ensino profissional, o nosso entrevistado assegurou: “É fundamental que a formação agrícola seja da exclusiva responsabilidade destas instituições (referindo-se às instituições de ensino profissional), garantindo as necessárias condições técnicas e financeiras para o efeito”, rematou.

Consolidação e reconhecimento

Do alto dos seus 103 anos de existência, a Escola Profissional Agrícola Conde de S. Bento está bem viva, jovem e com vontade de viver mais cem anos. “Recomenda-se!”, reiterou o seu Diretor. A recente inauguração das obras de reabilitação da Quinta de Fora são uma clara demonstração da sua vitalidade. O apoio da Câmara Municipal de Santo Tirso, responsável pela candidatura e acompanhamento das obras, e parceira também em outros projetos, evidencia o prestígio e a notoriedade que esta Escola possui. Mas, nem só dentro

de portas é feito este reconhecimento e o futuro desta Escola passa, também pela internacionalização. É exemplo, o caso do Instituto Médio Agrário do Chokwé, em Moçambique, que funciona, agora, em parceria com a EPACSB devido à assinatura de um protocolo de geminação em 2012. Este protocolo teve como consequência, para já, a formação e apoio pedagógico a diversos professores Moçambicanos. Em final de conversa, foi abordada, pelo nosso interlocutor, a Festa das Rosas, que constitui uma iniciativa com tradição nesta Escola. Esta celebração, que se realizará nos dias 4 e 5 de Junho em honra de uma flor cultivada e muito apreciada na região, assegura e perpetua a filosofia de uma escola aberta e acolhedora. Os Tirsenses reconhecem e premeiam a escola e a sua comunidade escolar, com uma maciça presença nos dois dias de festa. “Todos os visitantes são bem-vindos. O programa reúne vários interesses: a mostra das rosas e um programa social animado – música, gastronomia, convívio e um voltar a casa de muitos ex-alunos”, finalizou Carlos Frutuosa.



Oferta Formativa

Cursos de Educação e Formação:
Tratador de Animais em Cativeiro

Cursos Profissionais Técnicos Nível IV: Agropecuária • Cozinha/Pastelaria • Restaurante/Bar • Técnico de Turismo Ambiental e Rural

Curso Técnico Superior Profissional (CTeSP):
Técnico Superior em Cuidados Veterinários

Largo Abade Pedrosa, nº1 Santo Tirso

Tel.: 252 808 690/1/2/3/4/5/6/7/8 • <http://epacsb.pt/>

Cofinanciado por:

