



CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SUINICULTURA

Introdução

O pessoal das nossas empresas e explorações é, sem dúvida, um pilar básico dentro do sistema produtivo. Os custos com o pessoal representam entre 6 e 9% do custo de produção total de um porco, dependendo do país. Contudo, há referências que indicam que o pessoal pode influenciar até 70% nos resultados produtivos, sendo o restante da responsabilidade do alimento, instalações e genética.

Neste sentido, sem dúvida, a formação e a capacitação dos actores, presentes e futuros, do sector é uma etapa destacar. Na 333 Corporate temos como certo este ponto e trabalhamos desde há muito tempo na criação de conteúdos e ferramentas que ajudem o nosso pessoal a estar mais preparado e capacitado. Por isso, a 3tres3 quer arrancar com este programa formativo no ano 2019, desenvolvido através da Pig Academy by 333 com a colaboração e certificação da UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Objectivo

Fortalecer, através da UTAD e dos melhores peritos em Suinicultura, a capacitação técnica dos participantes para que possam aprender, actualizar-se e melhorar os seus processos de forma a serem mais eficientes nas explorações suinícolas.

Além disso, também se pretende ajudar os estudantes recém formados ou os que ainda estão na Universidade, a melhorar os seus conhecimentos na produção suína através dos melhores peritos a nível nacional e internacional.

Uma vez terminada esta formação, os participantes deverão, posteriormente, converter-se nos pioneiros da aplicação destes processos e do manejo em todas as suas explorações.

Modelo de trabalho

Programa de educação denominado “**Curso de Especialização em Suinicultura**” terá 108 horas teórico-práticas presenciais organizadas em 7 módulos com dois dias de trabalho onde, em cada módulo, se trabalhará uma matéria específica da produção suína actual.

Todos os módulos serão realizados no Hotel VIP Executive Santa Iria com excepção do Módulo 7 que se realizará na UTAD, em Vila Real.



A quem é dirigido

Orientado principalmente para profissionais do sector interessados em ampliar e melhorar os seus conhecimentos, para empresários e também para estudantes que desejem especializar-se na produção suinícola e converter-se em futuros técnicos e trabalhadores desta especialidade.

Certificação e créditos ECTS

O curso de especialização em Suinicultura será certificado pela UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, que também participa no desenvolvimento do programa técnico-científico e que concederá 5 créditos ECTS a todos os que concluírem o curso.

Custo do programa

O valor de inscrição no **programa completo** será de € 2800 por pessoa.

A inscrição na totalidade dos módulos inclui:

- Documentação do curso
- Todos os coffee breaks e almoços de todos os módulos
- 1 noite no Hotel Miracorgo (Vila Real) em quarto individual
- 1 jantar final a realizar em Vila Real

O valor de inscrição de cada **módulo independente** será de € 500 por pessoa

Registo e método de pagamento

O número máximo de participantes em cada módulo será de 25 pessoas.

As inscrições podem ser feitas directamente no seguinte endereço de e-mail:
luís.dias@3tres3.com.pt

Ou para o número de telefone: [+351 963 080 905](tel:+351963080905)

As informações necessárias para poder concluir a inscrição serão:

- Nomes e sobrenomes
- Endereço completo
- Número de telefone
- Correio eletrónico
- Profissão



Caso a emissão seja feita em nome diferente do inscrito, agradecemos que nos indiquem os dados para a emissão da mesma:

- Nome
- Morada
- NIF

Para as inscrições na totalidade do curso, o pagamento poderá ser efectuado em duas vezes, 50% no acto da inscrição e os restantes 50% antes do arranque do módulo 4.

As inscrições em módulos independentes terá que ser efectuada antes da data de realização do respectivo módulo.

A inscrição só será considerada válida após o respectivo pagamento.

Os pagamentos deverão ser efectuados através de transferencia bancária para a seguinte conta:

IBAN

SWIFT

Avaliação final

A atribuição dos 5 ECTS ficará sujeita a uma avaliação final online, compsta de perguntas de escolha múltipla e para as quais o candidato ficará a saber o resultado da sua prova imediatamente após a conclusão da mesma.