



No ano em que comemora 133 anos
de ensino, a ESAC abrirá as portas
com um dia pleno de atividades

Venha conhecer-nos!

-Dia Aberto-

25 Março 2020

Conteúdo

Apresentação	2
Público alvo	2
Cursos	3
Atividades.....	4
Informações práticas	14

Apresentação

A Escola Superior Agrária de Coimbra (ESAC – para mais informação ver [aqui](#)) abrirá mais uma vez as suas portas à comunidade no dia 25 de Março de 2020 com o objetivo de divulgar a sua oferta formativa para 2020/2021. As diferentes atividades que vos propomos refletem o trabalho pedagógico e científico que desenvolvemos e visam proporcionar um Dia Aberto repleto de atividades pedagógicas, informativas, experimentais e lúdicas.

Público alvo

A iniciativa é destinada aos alunos do 9º, 10º, 11º e 12º anos e aos seus professores.

Cursos

A ESAC ministra 3 tipos de formação superior:

Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTSP): cursos de 2 anos, que funcionam em regime laboral:

- * *Agrotecnologia*
- * *Análises Agroalimentares*
- * *Avicultura*
- * *Compostagem e Valorização de Resíduos Biodegradáveis*
- * *Defesa da Floresta*
- * *Interpretação da Natureza e dos Espaços Naturais*
- * *Maneio de Equinos, Equitação Terapêutica e de Lazer*
- * *Produção Agrícola Biológica*
- * *Produção de Bovinos de Leite*
- * *Qualidade Alimentar*
- * *Sistemas de Tratamento de Águas*

Licenciaturas, com a duração de 3 anos em regime laboral:

- *Agricultura Biológica*
- *Biodiversidade e Conservação da Natureza*
- *Biotechnologia*
- *Ciências Florestais e Recursos Naturais*
- *Engenharia Agro-pecuária*
- *Gastronomia*
- *Tecnologia Alimentar*
- *Tecnologia e Gestão Ambiental*
- *Turismo em Espaços Rurais e Naturais*

Mestrados, com a duração de 1,5 ou 2 anos, ministrados em regime pós-laboral (6^{as} feiras e sábados):

- *Agricultura Biológica*
- *Biotechnologia | Biotechnology*
- *Segurança Alimentar e Desenvolvimento Rural*
- *Ecoturismo*
- *Engenharia Agro-Pecuária*
- *Engenharia Alimentar*
- *Gestão Ambiental*
- *Gestão de Empresas Agrícolas*
- *Recursos Florestais*

Mais informação sobre os nossos [cursos](https://www.esac.pt/cursos) pode ser encontrada no nosso site: www.esac.pt

Atividades

Agricultura e Pecuária

1

Mecanização agrícola e condução de tratores em segurança

Responsável: Fernando Casau

Atividade experimental sobre mecanização agrícola: condução em segurança de tratores e trabalhos de mobilização do solo, sementeira e aplicação de pesticidas no campo. Atividade experimental com prática de condução (se não chover).

Local: Junto ao hangar de máquinas

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

10:00 - 11:00 h

11:15 - 12:15 h

14:00 - 15:00 h

15:15 - 16:15 h

2

Produtos Fitofarmacêuticos

Responsável: Fernando Casau

Aplicação de produtos fitofarmacêuticos com pulverizador de dorso – normas de segurança – cálculo das doses a aplicar.

Local: Hangar de máquinas

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

10:00 - 11:00 h

11:15 - 12:15 h

14:00 - 15:00 h

15:15 - 16:15 h

3

Plantas Aromáticas e medicinais

Responsável: Filipe Melo

Visita ao Mostuário Vivo da Coleção de Plantas Aromáticas, Condimentares e Medicinais da ESAC. Observação e contacto com as plantas, particularidades: usos, formas de utilização, formas de reprodução e manutenção.

Local de encontro: Aviário expositor

Local: Horta

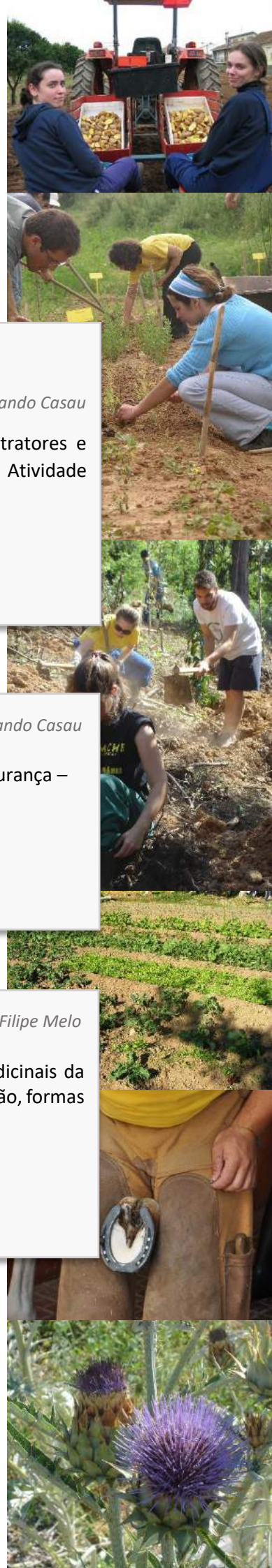
Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15 a 20

Horário das sessões:

09:45 - 10:45 h

11:15 - 12:15 h



4

Reprodução Animal

Responsável: Rosa Rebordão

Como e para quê avaliar um sémen?

Colheita de sémen de garanhão, com vagina artificial. Execução de espermograma sumário para avaliação da qualidade do sémen, através de parâmetros macroscópicos (aspeto, volume e concentração espermática) e microscópicos (vitalidade e morfologia dos espermatozoides). Preparação de doses de sémen refrigerado para inseminação artificial.

Local: Laboratório de Reprodução Dr. França Martins **Horário das sessões:** 10:00 - 11:00 h

Duração prevista: 60 minutos 14:00 - 15:00 h

Nº participantes/sessão: 15



5

Vermes?! Ficção ou realidade?

Responsáveis: Maria Antónia Conceição & Isabel Herder Costa

Necrópsia parasitária de peixe para observação de vermes com importância na saúde pública. Observação de algumas formas parasitárias detetadas em Portugal.

Local: Laboratório de Higiene e Sanidade

Horário das sessões: 11:15 - 12:00 h

Duração prevista: 45 minutos

15:15 - 16:00 h

Nº participantes/sessão: 15



6

Produção animal

Responsável: Rui Ferreira

Noções básicas da produção de suínos, coelhos (experimentação em produção Biológica) e ovinos.

Local: Exploração pecuária da ESAC

Horário das sessões: 09:45 - 10:45 h

Duração prevista: 60 minutos

11:15 - 12:15 h

Nº participantes/sessão: 15

14:00 - 15:00 h

15:15 - 16:15 h



7

O cavalo e a reabilitação da pessoa com deficiência

Responsável: Pedro Bravo

Os cavalos têm hoje uma utilização muito diferente da que tinham antigamente. A sua utilização na agricultura foi substituída pela mecanização deste sector e assim o cavalo passou a assumir um papel muito diferente no desporto. O desporto equestre nos últimos 30 anos apresentou um crescimento exponencial em todo o mundo. Paralelamente o cavalo passou a ser muito utilizado na reabilitação da pessoa com deficiência e no turismo, onde Portugal se assume como um dos destinos mais procurados.

Local: Picadeiro

Horário das sessões: 10:30 - 11:00 h

Duração prevista: 30 minutos

11:15 - 11:45 h

Nº participantes/sessão: 15

14:30 - 15:00 h

15:15 - 15:45 h



8

Qualidade dos Frutos

Responsável: Justina Franco

Os frutos (frutas!) na nossa mesa...

Como os escolhemos? O polegar e o indicador serão bons avaliadores da firmeza?...E as papilas gustativas será que são boas detetives?...

Vamos avaliar parâmetros para determinar a época de colheita e a qualidade dos frutos ao consumo através de métodos científicos.

Local: Bloco F 3º piso Laboratório de Fitotecnia	Horário das sessões:	10:00 - 11:00 h
Duração prevista: 60 minutos		11:15 - 12:15 h
Nº participantes/sessão: 15		14:00 - 15:00 h
		15:15 - 16:15 h



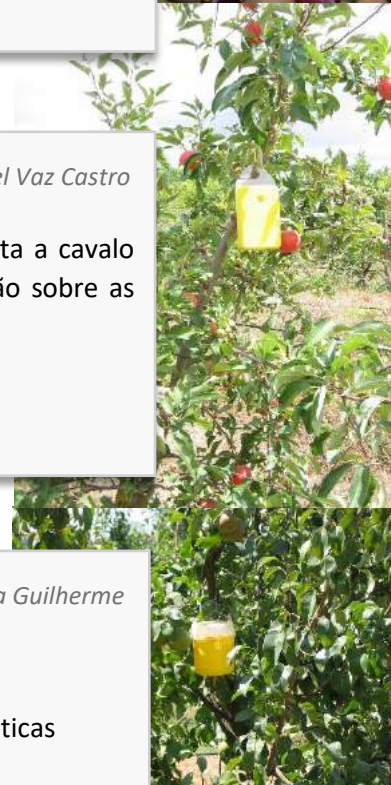
9

Batismo a cavalo

Responsável: Manuel Vaz Castro

Experiência equestre: enquanto metade do grupo faz o seu batismo a cavalo (volta a cavalo conduzido à mão por um monitor) a outra metade assiste a uma breve explicação sobre as utilizações do cavalo. Em seguida os grupos trocam.

Local: Picadeiro	Horário das sessões:	10:00 - 11:00 h
Duração prevista: 45 minutos		14:00 - 15:00 h
Nº participantes/sessão: 15		



10

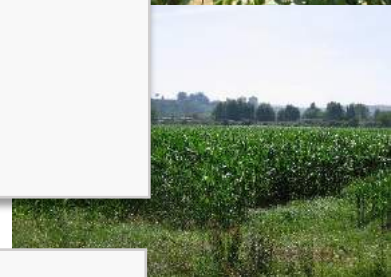
Agricultura Biológica

Responsável: Rosa Guilherme

Vamos conhecer a Agricultura Biológica?

Visita ao campo com explicações relativas aos princípios da Agricultura Biológica, práticas culturais e planeamento da instalação de culturas em Agricultura Biológica.

Local de encontro: Aviário expositor	Horário das sessões:	09:45 - 10:45 h
Local: Caldeirão		11:15 - 12:15 h
Duração prevista: 60 minutos		14:00 - 15:00 h
Nº participantes/sessão: 15 a 20		15:15 - 16:15 h



11

Melhoramento e gestão de variedades tradicionais de milho

Responsável: Pedro
Moreira

Guia prático de conversação com o milho

Ao longo de mais de cinco séculos os agricultores portugueses foram fazendo a adaptação, seleção e melhoramento das variedades que foram sendo trazidas do Continente Americano desde Colombo. Observar a diversidade das variedades tradicionais de milho. Definição das características e exercício de seleção das melhores espigas.

Local de encontro: Aviário expositor	Horário das sessões:	10:00 - 11:00 h
Local: Torreão		11:15 - 12:15 h
Duração prevista: 60 minutos		14:00 - 15:00 h
Nº participantes/sessão: 15		15:15 - 16:15 h



Floresta, Ambiente e Turismo de Natureza

12 Plantas Escondidas através do Verde da Floresta

Responsável: Hélia Marchante

Breve visita à mata da ESAC para observação de plantas autóctones e invasoras.

Local de encontro: Bar da ESAC

Local: Mata ESAC

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:00 - 11:00 h

11:15 - 12:15 h

14:00 - 15:00 h

15:15 - 16:15 h

13 A propagação das plantas

Responsável: Filomena Gomes

A propagação das plantas via seminal e via vegetativa.

A utilização das sementes vs a estacaria vs a micropropagação, a função de cada método e a sua relevância.

As plantas do tubo de ensaio ao substrato, uma longa aprendizagem para as jovens plantas e um grande desafio! Vem ver como é e vem ajudá-las a fazerem esse percurso!

Local: Bloco B 1º piso Lab. de Microbiologia

Duração prevista: 30 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:30 - 11:00 h

11:15 - 11:45 h

14:00 - 14:30 h

15:15 - 15:45 h

14 Os bichos dos rios:

Responsável: Manuela Abelho

O que não vemos quando olhamos para a água

As pequenas ribeiras são a casa de centenas de espécies de pequenos invertebrados, na sua maioria insetos aquáticos. Estes processam nutrientes e energia e constituem a alimentação de muitas espécies de peixes, para além de serem indicadores da saúde dos rios. Nesta atividade vamos amostrar e observar as espécies de invertebrados existentes na ribeira dos Covões, um pequeno afluente do rio Mondego.

Local de encontro: Bloco B, Secretaria

Local: Ribeira dos Covões, ESAC

Duração prevista: 2:30h

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:00 - 12:30 h

14:00 - 16:30 h

15 O mundo dos insetos:

Responsável: Cristina Galhano

Venha assistir à nossa exposição e conhecer a diversidade e importância dos insetos para os ecossistemas e para a sociedade em geral. Observe à lupa a estrutura de insetos em caixas do insétario e compare com espécimes “fora da caixa” no campus da ESAC.

Local de encontro: Bloco B, Secretaria

Local: Bloco F Sala 1. Microscopia e Campus da ESAC

Duração prevista: 2:30h

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

10:00 - 12:30 h

14:00 - 16:30 h

16

Borboletário

Responsáveis: Leila Rodrigues & Filipe Melo

Passeio pelo “Jardim de Borboletas” da ESAC para aprender sobre o ciclo de vida das borboletas, alimentação e a sua importância para o meio ambiente.

Local: Borboletário

Horário das sessões: 14:00 -15:00 h

Duração prevista: 60 minutos

15:15 -16:15 h

Nº participantes/sessão: 15



17

A biodiversidade dos bosques autóctones

Responsável: Pedro Bingre

Vem aprender a identificar as dezenas de espécies de plantas e animais autóctones que habitam um pequeno bosque de carvalhos-cerquinhos existente na Escola Superior Agrária. Bosques que outrora ocuparam várias centenas de milhares de hectares da paisagem portuguesa, tendo a sua esmagadora maioria sido abatida ao longo dos últimos três mil anos, restando hoje escassíssimos exemplos.

Local de encontro: Bar da ESAC

Horário das sessões: 10:00 - 10:45 h

Local: cercal da Quinta do Bispo

11:15 - 12:00 h

Duração prevista: 45 minutos

Nº participantes/sessão: 15



18

História da paisagem da Quinta do Bispo

Responsável: Pedro Bingre

Descobre connosco a evolução da paisagem da Quinta do Bispo desde a época geológica do Pleistoceno até aos nossos dias, ao longo de uma visita ao campo onde se verão as evidências geológicas, botânicas, agronómicas, silvícolas, arquitetónicas e arqueológicas do Passado. Vamos tentar reconstituir na imaginação a paisagem local durante a Pré-História, a Antiguidade, a Idade Média e a Idade Moderna.

Local de encontro: Bar da ESAC

Horário das sessões: 14:00 - 14:45 h

Local: cercal da Quinta do Bispo

15:15 - 16:00 h

Duração prevista: 45 minutos

Nº participantes/sessão: 15



19

Combate a incêndios — simulação -

Responsável: Verónica Catarino

Demonstração do equipamento utilizado no combate a incêndios/simulação do combate a um incêndio

Demonstração de técnicas de combate a incêndios rurais (agrícolas e florestais) incluindo técnicas de extinção com material de sapador e com veículo de combate VFCI. Abertura de faixas de contenção e prática de manobra com utilização de linhas de mangueira e agulheta. Simulacro de controlo de incêndio com fogo real.

Local de encontro: Bloco B, Secretaria

Horário das sessões: 09:30 - 10:30 h

Local: parque de merendas no bosque da ESAC

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 20



20

Ambiente para totós

Responsável: Marta Lopes

Sustentabilidade na Agrária de Coimbra

Em visita à Agrária de Coimbra, conversa-se sobre os desafios ambientais atuais, mostrando como, numa instituição como a Agrária de Coimbra, se têm implementado ações que promovem o desenvolvimento sustentável e mitigam as alterações climáticas. Durante o passeio os participantes farão um jogo/desafio sobre este tema.

Local de encontro: Bloco B, Secretaria

Local: Campus da ESAC

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 11:15 - 12:15 h

15:15 - 16:15 h



21

Insetos

Responsável: Nuno Ribeiro & Rui Costa

Unidade piloto de produção de proteína e tratamento de resíduos orgânicos a partir de *Hermetia Illucens* (BSF)

Descobrir uma fonte de proteína alternativa e as suas aplicações, numa perspetiva de sustentabilidade.

Conhecer o processo de produção de Black Soldier Fly (*Hermetia Illucens*) através da visita às instalações da unidade piloto da ESAC

Local de encontro: Oficina tecnológica de lacticínios

Local: Antiga Coelheira (perto campo de Rugby)

Duração prevista: 30 minutos

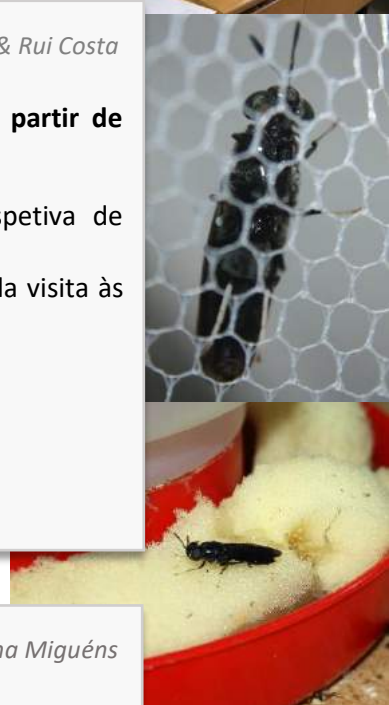
Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 09:45 - 10:15 h

11:15 - 11:45 h

14:00 - 14:30 h

15:15 - 15:45 h



22

Solos

Responsáveis: Daniela Santos & Maria Filomena Miguéns

Ponha os pés na (T)erra e experimente um (M)mundo fascinante

Observar a matéria de que é feito o solo e de que modo os diferentes constituintes se podem organizar. Descobrir o incrível mundo vivo e diverso que ele alberga e os variados solos do nosso país. Perceber o tempo necessário para se ganhar e perder solo.

Local: Laboratório de Solos e Campus da ESAC

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:00 - 11:00 h

11:15 - 12:15 h

14:00 - 15:00 h

15:15 - 16:15 h



Tecnologia Alimentar

23 Queijo fresco para todos: traz o pão!

Responsável: David Gomes

Aprenda a transformar leite de vaca em queijo fresco.

Esta atividade pretende mostrar procedimentos simples na produção de queijos frescos quer por adição de uma enzima quer pela adição de um ácido (como por exemplo o sumo de limão). Já agora porque não incorporar alguns temperos que mais aprecia (ervas aromáticas, azeitonas picadas, pimenta, e outros temperos que desejar) reduzindo a quantidade de sal?

Local: Oficina tecnológica de lacticínios

Horário das sessões: 10:00 - 10:45 h

Duração prevista: 45 minutos

12:00 - 12:45 h

Nº participantes/sessão: 15

15:15 - 16:00 h



24 Gelados de iogurte natural

Responsável: David Gomes

Produto delicioso juntando os 3 estados físicos da matéria (sólido, líquido e gasoso).

Esta atividade pretende mostrar um processo de fabrico de gelado que inclui uma base de leite e seus derivados.

Base saudável que poderá ser rematada com as coberturas ou complementos (*toppings*) que mais lhe agrada.

Local: Oficina tecnológica de lacticínios

Horário das sessões: 11:15 - 12:00 h

Duração prevista: 45 minutos

14:00 - 14:45 h

Nº participantes/sessão: 15



25 Sweet moments

Responsável: Ivo Rodrigues

Sessões de produção de doces de fruta como exemplo de um produto alimentar conservado pelo seu elevado teor de solutos, em particular, açúcares, em que a estabilidade microbiológica do produto é assegurada pela redução da atividade da água. A importância das boas práticas de condução e controlo do processo tecnológico de forma a garantir que os atributos da qualidade como a cor, o sabor e o aroma característicos da fruta assim como a textura gelificada no produto final sejam plenamente alcançados e apreciados pelo consumidor.

Local: Oficina tecnológica de hortofrutícolas

Horário das sessões: 10:00 - 10:45 h

Duração prevista: 45 minutos

11:15 - 12:00 h

Nº participantes/sessão: 15

14:00 - 14:45 h

15:15 - 16:00 h



26 Observar os microrganismos dos e nos alimentos!

Responsável: Susana Dias

Observação de colónias microbianas em meios de cultura e ao microscópio e associar as células observadas com os alimentos obtidos: iogurte, cerveja, pão.

Local: Bloco F 1º piso Lab. microbiologia Manipulação II

Horário das sessões:

Duração prevista: 45 minutos

10:00 - 10:45 h

Nº participantes/sessão: 15

11:15 - 12:00 h

14:00 - 14:45 h

15:15 - 16:00 h



Nutrição e Gastronomia



27 Nutrição na ponta da língua!

Responsável: Goreti Botelho

Jogo pedagógico no âmbito da Educação Alimentar. Envolve a participação dos alunos divididos em equipas que competem entre si. O moderador da atividade faz perguntas e indica múltiplas respostas, sobre a temática da alimentação saudável e da nutrição. Ganha a equipa que conseguir acertar o maior número de questões.

Local: Bloco D 3º piso Sala D3.13

Duração prevista: 30 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

14:00 - 14:30 h

14:45 - 15:15 h

15:30 - 16:00 h

16:15 - 16:45 h



28 Análise sensorial

Responsáveis: Maria João Barroca & Ana Ramalho

Vem colocar à prova os teus sentidos na degustação de alimentos

Esta atividade realiza-se na sala de análise sensorial e pretende analisar alimentos produzidos na ESAC através dos sentidos.

Local: Sala de análise sensorial

Duração prevista: 30 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

09:45 - 10:15 h

10:30 - 11:00 h

11:15 - 11:45 h

12:00 - 12:30 h



29 Extração de compostos bioativos

Responsáveis: Sandra Santos & Sandrine Ressurreição

Extração de óleos essenciais e obtenção de outros extratos bioativos.

Local: Bloco B 2º piso Laboratório de Química

Duração prevista: 30 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões:

10:30 - 11:00 h

11:15 - 11:45 h

12:00 - 12:30 h

14:00 - 14:30 h

14:45 - 15:15 h

15:30 - 16:00 h



30 Gastronomia molecular

Responsável: Aida Moreira da Silva

Atividade de demonstração de gastronomia molecular.

Local: Auditório

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 90

Horário das sessões:

10:00-11:00 h



Biotecnologia

31 ADN da fruta

Responsável: Kiril Bahcevandziev

Atividade experimental de extração do ADN de frutas.

Local: Bloco C 1º piso – Lab. C1

Duração prevista: 45 minutos

Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:00 - 10:45 h

11:15 - 12:00 h

14:00 - 14:45 h

15:15 - 16:00 h

32 Cultura de células animais

Responsável: Roberto Costa

Conhecer os equipamentos e materiais necessários para o crescimento de células animais em laboratório. Observação do processo de passagem das células e a avaliação do seu crescimento utilizando o microscópio invertido. Para além da demonstração do processo feito por alunos de Biotecnologia da ESAC é possível visualizar o processo com a ajuda de um pequeno filme (vídeo).

Local: Bloco F 2º piso - Valoren -Lab Cultura Células Animais, **Horário das sessões:** 10:30 - 10:50 h

Duração prevista: 20 minutos

Nº participantes/sessão: 15

11:15 - 11:35 h

14:00 - 14:20 h

14:45 - 15:05 h

33 Como detetar bactérias resistentes a antibióticos?

Responsáveis: Paula Amador & Isabel Duarte

Execução de antibiogramas para pesquisar resistências a antibióticos em bactérias ambientais e de alimentos.

Local: Bloco F 1º piso – Sala Manipulação I ou II **Horário das sessões:** 10:00 - 11:00 h

Duração prevista: 60 minutos

Nº participantes/sessão: 15

14:00 - 15:00 h

34 CSI Agrária: A ciência sob investigação

Responsáveis: Isabel Herder Costa & Rosinda

Leonor Pato

Breve visita ao laboratório da ESAC. Atividades de investigação e inovação no ValoREN/SISus. Contacto com algumas realidades/atividades em curso.

Local: Bloco F 2º andar Laboratório Valoren

Duração prevista: 45 minutos

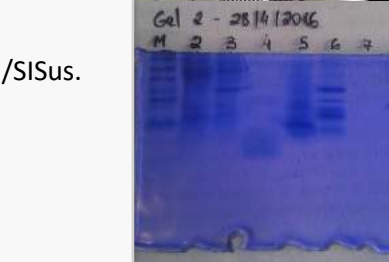
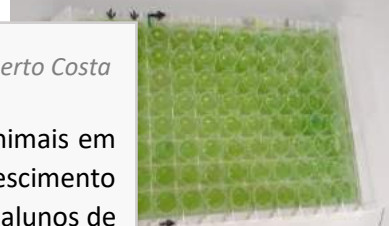
Nº participantes/sessão: 15

Horário das sessões: 10:00 - 10:45 h

11:15 - 12:00 h

14:00 - 14:45 h

15:15 - 16:00 h



Rugby Agrária: Queres experimentar?

Responsáveis: Núcleo de Rugby da AEESAC

Sessão de experimentação de rugby. Os alunos deverão trazer sapatilhas e roupa prática.

Local: Campo de Rugby da ESAC

Horário das sessões: 16:30 - 17:00 h

Duração prevista: 30 minutos

Nº participantes/sessão: 30

Nº	Atividade	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00	16:15	16:30	16:45
1	Mecanização Agrícola e condução tratores																														
2	Produtos Fitofarmacêuticos																														
3	Plantas Aromáticas e medicinais																														
4	Reprodução Animal. Como e para quê avaliar um sêmen?																														
5	Vermes. Ficção ou realidade																														
6	Produção animal																														
7	O cavalo e a reabilitação da pessoa com deficiência																														
8	Qualidade dos Frutos : Os frutos (frutas!) na nossa																														
9	Batismo a cavalo																														
10	Agricultura Biológica																														
11	Melhoramento e gestão de variedades tradicionais milho																														
12	Plantas Escondidas através do Verde da Floresta																														
13	A propagação das plantas																														
14	Os bichos dos rios: O que não vemos quando olhamos																														
15	O mundo dos insetos																														
16	Borboletário																														
17	A biodiversidade dos bosques autóctones																														
18	Historia da paisagem da quinta do bispo																														
19	Combate a incêndios: simulação																														
20	Ambiente para totós																														
21	Insetos																														
22	Solos																														
23	Queijo fresco para todos: traz o pão!																														
24	Gelados de iogurte natural																														
25	Sweet moments																														
26	Observar os microrganismos dos e nos alimentos!																														
27	Nutrição na ponta da língua!																														
28	Análise sensorial																														
29	Extracção Compostos Bioactivos																														
30	Gastronomia molecular																														
31	ADN da fruta: Atividade experimental extração ADN																														
32	Cultura de células animais																														
33	Como detectar bactérias resistentes a antibióticos?																														
34	CSI Agraria: A ciência sob investigação																														
35	Rugby Agrária: Queres experimentar?																														
	horas	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00	16:15	16:30	16:45

Informações práticas



Inscrições diaberto@esac.pt

- A escolha e **pré-inscrição** nas atividades é **obrigatória** e feita via e-mail.
- As escolas devem organizar os seus estudantes em grupos (aproximados) de 15 alunos + 1 professor. Cada grupo fará o seu programa/percurso de atividades acompanhado de um aluno da ESAC que os receberá e guiará.
- É necessário indicar as atividades selecionadas para cada grupo. A pré-inscrição apenas será definitiva mediante nossa confirmação e far-se-á por ordem de chegada. Se as atividades escolhidas estiverem esgotadas sugeriremos outras disponíveis.
- Sugerimos que indiquem hora de chegada e partida da ESAC. Com esta informação talvez seja possível ajustar algumas atividades ao horário da vossa estadia.
- Recomendamos aos visitantes que venham pela autoestrada A1, a saída Coimbra Sul.
- Aconselhamos calçado e vestuário adaptado a caminhadas pelo campo.

Contactos

Isabel Marques e/ou Isabel Silva e/ou Ana Frias diaberto@esac.pt
Telefones: 239 802 949; 239 802 940; Fax: 239 802 979; www.esac.pt

Endereço: Escola Superior Agrária de Coimbra
Bencanta, 3045-601 Coimbra

Coordenadas: 40.211072 -8.452468

Almoço

O preço da refeição na cantina é de 2,65 € para estudantes e 4,10 € para os professores e acompanhantes. Se pretenderem almoçar na cantina (horário de almoço 12:00-14:15 h) solicitamos indicação na inscrição. **Asseguramos almoço gratuito para todos os estudantes inscritos nas atividades.**

