

ESCOLA da Uva & do Vinho:
2008 FD-08.00050



9944-1



Ministério do
Desenvolvimento
Agrário

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



FD00050

CNPUV

2008

FD-08.00050

Escola da Uva & do Vinho

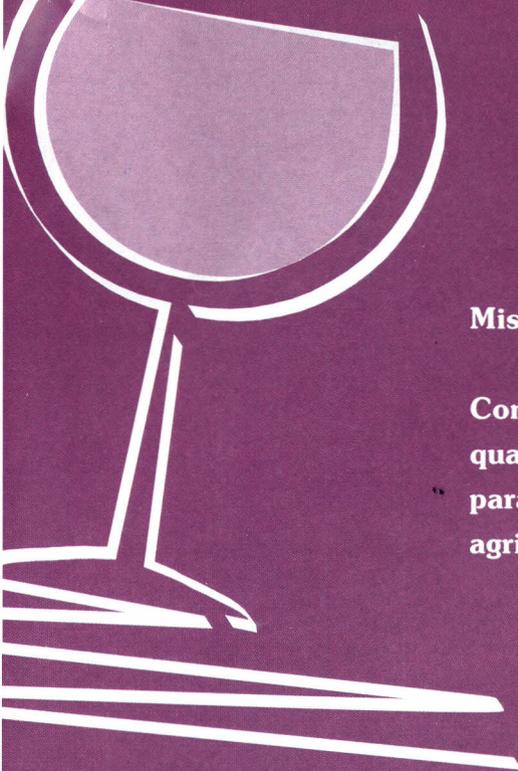


EMBRAPA UVA E VINHO
SETOR DE INFORMAÇÃO
BIBLIOTECA
RUA LIVRAMENTO, 515
CAIXA POSTAL 130
BENTO GONÇALVES - RS
95700-000 - BRASIL

Criação e arte-final: Luciane C. Jaques (Embrapa Florestas) / Fotos: colheita de uva (Tâmiris Koch/MDA), uvas (Embrapa Uva e Vinho), instalações (Luciane C. Jaques) / Tiragem: 2000 exemplares (Abril-2008)

Fortalecimento da vitivinicultura do Paraná



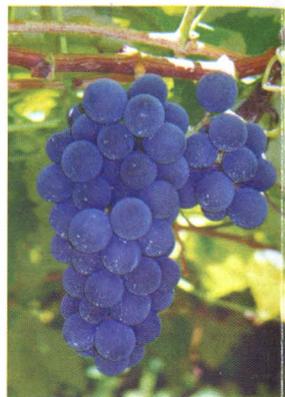
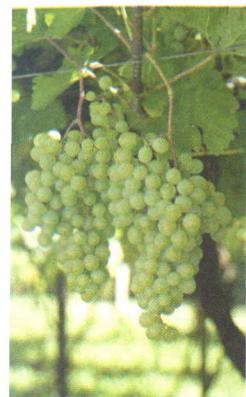


Missão:

Contribuir para a elevação da qualidade dos produtos da uva e para o fortalecimento da agricultura familiar paranaense.

A sinergia institucional entre SEAB/Emater-PR, Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Florestas, Prefeituras e Fundação Terra, com o patrocínio do MDA e MAPA, possibilitou a criação da Escola da Uva e do Vinho, uma inovação para o fortalecimento da vitivinicultura paranaense.

A agricultura familiar paranaense conta agora com mais esta ferramenta para conquistar novos espaços no cenário nacional.



Localização

De fácil acesso, a Escola da Uva e do Vinho está localizada no km 111 da Estrada da Ribeira, em Colombo, região metropolitana de Curitiba/PR, na *Embrapa Florestas*.

Cursos de capacitação em produção de:

vinhos

geléias

sucos

vinagre

graspa

Fortalecimento das atividades do Programa de Agroindústria Familiar do Paraná

Estrutura

- Cantina/laboratório para elaboração de produtos derivados da uva: sucos, vinhos, vinagres, geléias e graspa
- 03 salas de aula com capacidade para 30 alunos cada, sendo duas reversíveis para capacidade de 60 alunos
- computadores conectados a internet de alta velocidade
- alojamento para 32 pessoas, com cozinha e instalações adaptadas para portadores de necessidades especiais





Atividades previstas para 2008/2009

- | | |
|-----------------------|---|
| abril a novembro/2008 | ♦ Concurso regional metropolitano |
| maio/2008 | ♦ Manejo da cultura de uva – poda e tratamento de inverno |
| junho/2008 | ♦ Manejo integrado de pragas e doenças na cultura da uva |
| agosto/2008 | ♦ Processo de vinificação (para cantineiros) |
| setembro/2008 | ♦ Processo de vinificação e subprodutos da uva (para técnicos) |
| setembro/2008 | ♦ Processo de vinificação (para cantineiros) |
| outubro/2008 | ♦ Processo de vinificação e subprodutos da uva (para técnicos) |
| novembro/2008 | ♦ Processo de vinificação e subprodutos da uva (para técnicos) |
| dezembro/2008 | ♦ Processo de vinificação (para cantineiros) |
| dezembro/2008 | ♦ Degustação de suco/vinho elaborado no 1º curso em agosto/2008 |
| janeiro/2009 | ♦ Processo de vinificação (para cantineiros) |
| junho e julho/2009 | ♦ Curso de embalagem / rotulagem / degustação |