

Manual do Voluntário do Cantinho das Aromáticas 2018

O Cantinho das Aromáticas foi a primeira empresa agrícola do país a aderir em 2009 à (entretanto extinta) bolsa nacional do voluntariado. Fizemo-lo como forma de dar resposta aos inúmeros pedidos de potenciais novos agricultores, que se vieram a instalar um pouco por todo o país.

Entretanto, o voluntariado estendeu-se a todo o tipo de pessoas, de diferentes realidades, com os mais diversos interesses, mas todas com um objetivo muito forte em comum:

Ser o voluntariado no Cantinho das Aromáticas um instrumento de valorização e potenciação da qualidade de vida dos seus praticantes, contribuindo de forma significativa para que as pessoas se sintam mais felizes e satisfeitas com a vida, alterando os seus hábitos e desenvolvendo as suas capacidades pessoais.

A empresa

O Cantinho das Aromáticas situa-se no litoral Norte de Portugal, entre Vila Nova de Gaia e Porto, muito próximo do local onde o Rio Douro e o Atlântico se fundem num só, numa bela Quinta onde D. Pedro I, 8º Rei de Portugal, viveu no século XIV. Iniciou a sua atividade em 2002, como o primeiro viveiro do país exclusivamente dedicado à produção de mais de 150 espécies de plantas aromáticas. Em 2007 começou a produzir e a exportar regularmente algumas toneladas de plantas aromáticas a granel, que se destinavam essencialmente às indústrias de cosmética e de farmacêutica BIO. A localização do jardim produtivo do Cantinho das Aromáticas é privilegiada em termos climáticos, já que a quinta se encontra próximo do mar, num clima de transição entre o Mediterrâneo e o Atlântico. Esta singularidade climática, juntamente com o enorme cuidado que temos na preparação do solo, conferem características únicas e inigualáveis às nossas ervas. Outro fator diferenciador é o facto de produzirmos com amor e dedicação desde a semente até ao produto final. Conhecemos de forma aprofundada todas as plantas que produzimos, a sua exposição favorita, as necessidades em água, a melhor forma de secar e até a melhor temperatura e tempo de infusão ideal para cada uma. Possuímos ainda uma casa de chá e loja onde os nossos produtos são diariamente degustados pelos visitantes. Aqui organizamos também muitas atividades ao longo do ano para ensinar tudo sobre plantas aromáticas. A produção é totalmente certificada em Modo de Produção Biológico sendo que as nossas plantas apresentam enormes índices de qualidade, mensuráveis

pela total isenção de resíduos de pesticidas, e pela maior quantidade de açúcares e de óleos essenciais. Estas razões impulsionaram-nos a apostar numa primeira fase na nossa marca de infusões e condimentos para o mercado interno e hoje em dia para a exportação. Com equipas de trabalho constituídas por diversos agrónomos, apostamos muito no conhecimento e investigação, testando recorrentemente novas técnicas agronómicas. Realizamos inúmeras experiências almejando sempre o aperfeiçoamento e o cultivo de novos ingredientes, com a finalidade de aperfeiçoar o nosso complexo e holístico ecossistema agrícola. O nosso jardim produtivo encontra-se rodeado de diversos animais de antigas raças portuguesas, algumas em vias de extinção de forma a estes nos possam auxiliar a atingir elevados padrões de qualidade de forma equilibrada. A presença destes animais, juntamente com a de inúmeras espécies de insetos, aves e répteis auxiliares, ouriços-cacheiros e morcegos e até o nosso cão, fomentam a enorme biodiversidade cultural do Cantinho das Aromáticas. Consideramos assim que o fomento da biodiversidade é uma condição crucial para a obtenção da qualidade ímpar das maravilhosas plantas que produzimos, que se refletem posteriormente no imenso prazer que estas vão provocar a quem as prova. Aberto ao público de Segunda a Sábado, tem uma loja de venda de produtos da Quinta a todos os que a visitam, contribuindo para o consumo sustentável de produtos produzidos localmente. Oferece um programa de workshops temáticos de forma regular e visitas guiadas à comunidade em geral, tendo já recebido milhares de pessoas nos últimos anos, sendo que toda a estrutura de produção é visitável. Contribui para o envolvimento da comunidade e de potenciais agricultores nos conhecimentos associados às plantas. Estabelece parcerias regulares com associações de integração a pessoas com dificuldades.

Missão

O Cantinho das Aromáticas é uma empresa agrícola que tem como principais finalidades produzir plantas aromáticas ao ar livre, em modo de produção biológico, que posteriormente seca, transforma, embala e comercializa com marca própria, sob a forma de infusões, tisanas e condimentos ou a granel. Como viveirista certificado, produz também plantas aromáticas, medicinais e condimentares de diversas espécies e variedades, que comercializa em tabuleiros alveolados, para agricultores, e em vaso, no local ou através da loja online.

Visão

A visão da empresa baseia-se na preservação da biodiversidade, no ensino e divulgação dos conhecimentos sobre as plantas e na valorização dos produtos nacionais. As PAM foram sempre utilizadas na cultura portuguesa e o conhecimento do seu uso é uma herança de responsabilidade histórica. O modo de produção biológico aproxima a agricultura à ecologia, por ter um maior respeito pelos equilíbrios naturais, permitindo um maior grau de proteção e melhoria do meio e da qualidade de vida das populações. Este tipo de agricultura recupera práticas e técnicas tradicionais, tendo sempre presente a tecnologia mais recente, bem como o conhecimento integral do ecossistema e a melhor forma dele tirar proveito.

Valores

A partilha de informação que envolve o processo produtivo com o público, agricultores e outros profissionais, utilizando todos os modernos meios de divulgação ao nosso alcance, faz de nós uma das poucas ecoempresas portuguesas. Acreditámos que esta é a atitude empresarial do século XXI, que potencia simbioses entre parceiros, contribuindo para a obtenção de produtos sustentáveis, adaptados às exigências cada vez maiores dos cidadãos.

Horário

Aberto de segunda a sexta, das 09,00 h às 18,00 h. Aos Sábados, das 09,30 h às 12,30 e das 14,30 h às 18,00 h. Encerrado aos Domingos.

Distinções Recentes / Prémios

- Em 2008 foi galardoado com o 1º Prémio "Agricultor sobressaliente en actividades innovadoras";
- Em 2011 conquistou o 1º Prémio de Inovação para a Sustentabilidade (EBAEpi) - European Business Awards for the Environment, na categoria Processo;
- Em 2013 conquistou o Prémio Vida Rural Empresa Agrícola do ano, categoria marketing agrícola;
- Em 2014 conquistou 2 prémios nos Great Taste Awards, em Londres, 3 estrelas com o lote reserva infusão de limonete e 1 estrela com o lote reserva infusão de erva-príncipe;
- Em 2014 conquistou 1 medalha de ouro e 2 de prata no 1º concurso nacional de sal, ervas aromáticas e condimentos;
- Em 2015 conquistou 1 medalha de ouro e 2 de prata no 1º concurso nacional de sal, ervas aromáticas e condimentos;
- Em 2015 conquistou 4 prémios nos Great Taste Awards, em Londres, 1 estrela com o lote reserva infusão de erva-príncipe; 1 estrela com o lote reserva infusão de hortelã-pimenta; 1 estrela com a tisana infusão Especialidade da Casa; 1 estrela com a tisana infusão Conspiração D'ouro;
- Em 2016 conquistou uma menção honrosa nos Green Project Awards 2015, na categoria Agricultura, Mar e Turismo, pelo desenvolvimento dos lotes reserva para infusão;
- Em 2016 conquistou uma menção honrosa no prémio Nacional de Agricultura 2015, na categoria empresas;
- Em 2016 conquista o prémio de Melhor Produto Artesanal do ano 2015, nos prémios da Revista Wine - A Essência do Vinho;
- Em 2016 conquistou diversas medalhas no Concurso Nacional de Sal, Ervas Aromáticas e Condimentos. As tisanas Amor Perpétuo e Conspiração D'ouro e a infusão de Erva-príncipe conquistaram ouro, a tisana de Doce Menta e a infusão de Hortelã-pimenta conquistaram prata. Na categoria infusões, tisanas

e condimentos, somos a empresa com mais prémios a nível nacional e internacional;

- Em 2016 foi atribuída a medalha municipal de Mérito Profissional, Classe Ouro, à empresa Cantinho das Aromáticas, a qual pela relevância e qualidade da atividade desenvolvida, é digna do reconhecimento e apreço do Município de Vila Nova de Gaia;
- Em 2016 o Cantinho das Aromáticas foi homenageado com um diploma de agradecimento na cerimónia dos 40 anos da Cercigaia. Ao longo dos anos temos vindo a colaborar com esta e outras instituições locais que se dedicam ao cuidado dos deficientes intelectuais e cidadãos inadaptados;
- Em 2016 conquistou diversos prémios no prestigiado concurso internacional de produtos alimentares, os Great Taste Awards 2016, equivalente mundial aos Olímpicos da alimentação. Sete dos nossos produtos foram premiados com onze estrelas. As tisanas Conspiração D'ouro, Especialidade da Casa, Amor Perpétuo e Doce Menta arrecadaram todas 2 estrelas, os Lotes Reserva para infusão de Erva-príncipe e Hortelã-vulgar 1 estrela e a infusão de Manjeriçã-canela, 1 estrela. O lote Reserva de Erva-príncipe para infusão conquistou este prémio pelo terceiro ano consecutivo, sendo o mais premiado de todos os nossos produtos. Competimos com as melhores empresas de chás, infusões e tisanas do mundo. Nas distinções atribuídas na nossa categoria, ficámos em segundo lugar, apenas superados por uma empresa inglesa. À nossa escala, este é um feito verdadeiramente olímpico;
- Em 2016 conquistou o prémio empreendedorismo e inovação CA, na categoria Comercialização e Internacionalização, com os Lotes Reserva para Infusão, no valor de 5000 euros;
- Em 2017 conquistou diversas medalhas no Concurso Nacional de Ervas Aromáticas Tradicionais Portuguesas e Infusões. A tisana Doce Menta conquistou ouro, as tisanas Amor Perpétuo, as infusões de Erva-príncipe e Hortelã-pimenta conquistaram prata e a tisana Especialidade da Casa conquistou bronze. Na categoria infusões, tisanas e condimentos, somos a empresa com mais prémios a nível nacional e internacional.

Certificações – Boas Práticas Agrícolas

Certificação Biológica

Desde 2005, que o Cantinho das Aromáticas possui um certificado de modo de produção biológico, supervisionado pelo organismo de controlo ECOCERT PORTUGAL para a produção de plantas aromáticas, medicinais e condimentares frescas e secas, bem como para toda a produção de plantas de viveiro, envasadas e em alvéolos.

Certificação GLOBALG.A.P

O Cantinho das Aromáticas foi também a primeira empresa portuguesa, produtora de infusões e condimentos a obter a certificação GLOBALG.A.P. Este reconhecimento formal, implica o cumprimento de medidas a nível de gestão da exploração, saúde,

segurança e bem-estar dos trabalhadores, gestão de resíduos e poluentes, ambiente e conservação, gestão de reclamações, rastreabilidade e segregação e segurança e higiene alimentar.

Certificação Kosher

Os produtos do Cantinho das Aromáticas encontram-se também sobre a supervisão do Rabinato do Porto, estando certificados como **Kosher**, conferindo-lhe assim mais um selo de qualidade aos produtos que comercializa.

Investigação & Desenvolvimento

A empresa desenvolveu recentemente um trabalho no âmbito da licenciatura de uma aluna da Faculdade de Ciências do Porto, publicado em Fevereiro de 2015: “Horticultura Social e Terapêutica e os seus efeitos na qualidade de vida e coesão social: caso de estudo na empresa “Cantinho das Aromáticas”. O trabalho foi apresentado pelo Luís Alves no 1º Colóquio Nacional de Horticultura Social e Terapêutica, em Outubro de 2016.

Atualmente encontra-se a desenvolver com uma IPSS local, um inovador trabalho de voluntariado com uma população de idosos, pelo 2º ano consecutivo, que está a ser alvo de estudo por uma aluna de mestrado da Escola Superior Agrária de Ponte de Lima.

Doações

Nos últimos 5 anos fizemos regularmente uma generosa oferta ao Bazar Diplomático que se realiza todos os Natais, sob o alto patrocínio da Presidência da República. São reunidos milhares de euros, que revertem a favor de causas sociais em Portugal.

O que é ser Voluntário?

Enquadramento legal do Voluntariado

(art.º 2.º da Lei n.º 71/98, de 3 de Novembro)

É o conjunto de ações de interesse social e comunitário, realizadas de forma desinteressada por pessoas, no âmbito de projetos, programas e outras formas de intervenção ao serviço dos indivíduos, das famílias e da comunidade, desenvolvidos sem fins lucrativos por entidades públicas ou privadas.

Princípios do Voluntariado

- **Liberdade**, igualdade e pluralismo no exercício de uma cidadania ativa;
- **Responsabilidade** pelas atividades que desenvolve com os destinatários;
- **Participação** nas atividades a desenvolver pela organização promotora na aplicação do Programa de Voluntariado;
- **Gratuidade** no exercício da atividade, mas sem ser onerado com as despesas dele decorrente;
- **Complementaridade** com a atividade dos profissionais, sem os substituir;

- **Convergência e harmonização** com os interesses dos destinatários da ação e com a cultura e valores das organizações promotoras.

Ser Voluntário no Cantinho das Aromáticas

Direitos do Voluntário:

- Ser tratado com respeito e consideração;
- Ser reconhecido e valorizado no seu contributo;
- Ter acesso a programas de formação inicial e contínua, tendo em vista o aperfeiçoamento do seu trabalho voluntário;
- Desenvolver uma atividade, de acordo com os seus conhecimentos, experiências e motivações, dentro da sua disponibilidade;
- Dispor de um cartão de identificação de voluntário;
- Estar protegido em caso de acidente ou doença sofridos ou contraídos no exercício do trabalho voluntário (Seguro);
- Exercer o seu trabalho voluntário em condições de higiene e segurança;
- Estabelecer com a entidade que colabora um programa de voluntariado que regule as suas relações mútuas e o conteúdo, natureza e duração do trabalho voluntário que vai realizar;
- Ser ouvido na preparação das decisões da organização promotora que afetem o desenvolvimento do trabalho voluntário;
- Ser reconhecido pelo trabalho que desenvolve com certificação;
- Emissão de uma declaração de voluntariado, quando solicitada.

Deveres do Voluntário:

- Observar os princípios deontológicos e as normas que regulam o funcionamento da entidade a que presta colaboração e dos respetivos programas ou projetos;
- Atuar de forma diligente, isenta e solidária;
- Participar nos programas de formação destinados ao correto desenvolvimento do trabalho voluntário;
- Zelar pela boa utilização dos recursos materiais e dos bens, equipamentos e utensílios postos ao seu dispor;
- Colaborar com os profissionais da organização promotora, respeitando as suas opções e seguindo as suas orientações técnicas;
- Não assumir o papel de representante da organização promotora sem o conhecimento e prévia autorização desta;
- Garantir a regularidade do exercício do apoio voluntário de acordo com o programa acordado com a organização promotora (compromisso), desde logo comunicar, antecipadamente, aos responsáveis a impossibilidade de comparecer dentro do horário acordado ou total ausência;
- Estar sempre identificado durante as ações de voluntariado e utilizar devidamente a identificação como voluntário;

- **O voluntário deve respeitar o espaço do jardim produtivo. Não deve colher flores, plantas ou partes de plantas sem autorização, não deve utilizar os materiais colhidos com outros fins que não os estabelecidos pela empresa, não deve ausentar-se das tarefas propostas sem justificação.**

Cessação e Dispensa do Trabalho de Voluntariado

- O voluntário que pretenda interromper ou cessar o trabalho voluntário deverá informar a empresa, com a maior antecedência possível;
- A empresa pode determinar a suspensão ou a cessação da colaboração do voluntário, em todas ou algumas áreas de atuação, no caso de incumprimento grave e reiterado do programa de voluntariado.

Acesso e Identificação do Voluntário

O voluntário deverá exigir em cada ação de voluntariado que lhe seja fornecida a identificação. Deverá estar sempre identificado durante as ações de voluntariado e utilizar devidamente a identificação fornecida. Deverá zelar pelo bom estado da identificação e entregá-la no final de cada ação à pessoa responsável e assinar de seguida o registo de assiduidade.

Vestuário

O vestuário do voluntário deverá estar adequado às tarefas a desenvolver, de forma confortável e segura. Sempre que necessário deverá trazer chapéu e protetor solar, bem como água para se hidratar nas atividades de campo.

Formação

A importância da formação dos voluntários para a empresa Cantinho das Aromáticas:

- Os voluntários possuem informação precisa acerca do Cantinho das Aromáticas, do seu propósito, programa, necessidades e dos assuntos relacionados;
- Os voluntários representam a empresa na comunidade de uma forma adequada e positiva;
- Os voluntários são bem informados acerca das suas responsabilidades na organização e têm o conhecimento e as competências necessários para realizar os seus trabalhos corretamente e com eficácia;
- Os voluntários conhecem os recursos disponíveis e necessários para a realização do seu trabalho;
- Os voluntários aumentam os seus níveis de motivação, sendo leais à organização, socializados na sua cultura e empenhados na sua causa;
- Os voluntários são capazes de trabalhar com autonomia na organização e conseguem prestar apoio a outros voluntários;

- Os voluntários estão familiarizados com o modo de funcionamento da organização e possuem os conhecimentos e competências para preencher várias funções;
- Os voluntários têm um elevado nível de pertença à organização e à sua missão e conseguem inspirar outros voluntários com o seu entusiasmo e compromisso.

A importância da formação para os voluntários

- Aquisição de competências e conhecimentos relacionados com o trabalho que podem ser utilizados noutras funções;
- Crescimento pessoal, aumento de confiança e aquisição de competências;
- O reconhecimento como um membro ativo e valioso de uma organização, dada a capacidade de assumir determinadas responsabilidades;
- Reconhecimento do valor e mérito como indivíduos.

Áreas de Atuação do Voluntariado

O voluntariado decorre de segunda a sexta-feira (exceto feriados locais ou nacionais), dentro do horário de expediente da empresa. Excepcionalmente poderá ocorrer ao fim-de-semana, quando previamente comunicado. O voluntariado faz-se em contexto de trabalho, de acordo com as tarefas pré-estabelecidas pela empresa. Em caso de chuva ou mau tempo as atividades podem ser canceladas. Os voluntários devem estar acompanhados por um elemento da equipa de colaboradores da empresa.

Atividades regulares – envasamento de plantas, propagação (sementeiras, divisão e estacaria), podas, rega, plantações, colheitas, monda de infestantes, separação manual de plantas secas para embalamento.

Atividades sazonais – colheitas (perpétuas-roxas, calêndulas e outras plantas).

Benefícios do Voluntário

- No final de cada atividade, degustar infusões e biscoitos na casa das infusões;
- Oferta de uma planta por participação ou de um produto, em determinadas alturas do ano, de acordo com a sua disponibilidade;
- 10% desconto em todas as compras na loja do Cantinho das Aromáticas;
- Entregas de certificado e prémio-surpresa ao voluntário da estação;
- Seguro de responsabilidade civil da exploração (50.000,00 €);
- Participação no programa de presenças do voluntário 2017.

Programa de Presenças do Voluntário 2018

Condições gerais:

- A folha de presenças do voluntariado serve apenas para identificar os voluntários, conferindo-lhes o direito a usufruir do programa de presenças;
- O Cantinho das Aromáticas reserva o direito de decidir sobre quais as ofertas associadas ao programa de presenças e a estabelecer as suas regras de funcionamento;
- O Cantinho das Aromáticas reserva ainda o direito de cancelar, alterar ou

substituir o programa, devendo comunicar aos seus voluntários com a devida antecedência.

Regras de funcionamento:

- Para usufruir do Programa de Presenças do Voluntário 2017, o voluntário deverá cumprir um mínimo de 2 horas, por cada ação de voluntariado;
- No final de cada ação, o voluntário deve dirigir-se à loja, para obter o carimbo da sua presença;
- Assim que reunir 9 carimbos, pode solicitar a sua oferta;
- É o voluntário que tem a responsabilidade de pedir o seu carimbo de presença;
- A empresa não fará qualquer exigência para o cumprimento destes pressupostos, servindo este programa apenas de estímulo, para quem é mais regular;
- A oferta será um cabaz de produtos da marca Cantinho das Aromáticas (plantas, infusões, tisanas e condimentos);
- O voluntário nomeará uma Instituição local (da cidade de Vila Nova de Gaia) à sua escolha, que poderá ser uma Escola, IPSS, organização religiosa, clube ou agremiação cultural ou desportiva, para o qual reverterá o cabaz. A Instituição escolhida terá 60 dias para levantar este cabaz, na nossa loja, dentro do nosso horário de expediente;
- O cabaz só será entregue mediante emissão de recibo de oferta válido no valor do mesmo (PVP) a favor do voluntário que fez a oferta.

Todos os voluntários devem ler, aceitar, rubricar cada página e assinar conforme o BI/Cartão de Cidadão o Manual do Voluntariado 2018, ficando uma cópia para si e outra para o Cantinho.

Declaro ter tomado conhecimento das regras do Manual do Voluntário do Cantinho das Aromáticas 2018,

Assinatura: _____

Data: _____