

Módulo: Culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares – enquadramento

Carga Horária: 50 horas

Objetivos

- Identificar as principais espécies e variedades de culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares;
- Reconhecer os sistemas culturais das culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares;
- Identificar as práticas culturais utilizadas nas culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares, de acordo com o objetivo de produção;
- Identificar as práticas agrícolas adequadas à proteção dos recursos e à manutenção da fertilidade, numa perspetiva de sustentabilidade;
- Identificar a legislação aplicável às culturas hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares e as principais normas de segurança alimentar.

Conteúdos

- Conteúdos;
- Hortícolas comestíveis e não comestíveis, aromáticas, medicinais e condimentares;
 - Importância económica ao nível regional e do país;
 - Principais produtores e consumidores.
- Classificação das principais espécies e variedades culturais;
- Especificidade de cada sector da produção, comercialização e consumo - horticultura; floricultura; plantas aromáticas, medicinais e condimentares
- Sistematização das culturas hortícolas em famílias – aliáceas, asparagáceas, cucurbitáceas, fabáceas, rosáceas, solanáceas, asteráceas, outras famílias;
- Épocas de cultivo e ciclo biológico das principais espécies;
- Sistemas culturais praticados, atendendo às boas práticas agrícolas;
 - Acidentes fisiológicos e meteorológicos;
 - Contribuição para a manutenção da biodiversidade;
 - Conservação e melhoramento do solo;
 - Proteção da qualidade da água por agentes poluidores, fertilizantes e produtos fitofarmacêuticos;
 - Horticultura em regime de exploração extensiva e intensiva
 - Técnica de produção ao ar livre;
 - Técnica de produção sob abrigo;
 - Máquinas e equipamentos específicos;
 - Sistemas culturais em Proteção Integrada e em Produção Integrada;
 - Sistemas culturais em Modo de Produção Biológico.

- Fileira agro-industrial hortícola;
 - Principais produções hortícolas, aromáticas, medicinais e condimentares;
 - Produção de produtos de qualidade e sua relação com o local de produção – Produtos com denominação de origem (DOP, IGP ou ETG);
 - Orientação da produção para mercados específicos (interno e externo), com identificação relativa ao modo de produção, certificação ou marca registada;
 - Conceito de segurança alimentar, desempenho ambiental e qualidade organoléptica;
 - Diversificação da oferta de produtos frescos e transformados.
- Legislação específica nacional e comunitária;
- Normas de qualidade e segurança alimentar.