

Módulo: Olivicultura - Enquadramento

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Identificar as principais variedades olivícolas.
- Reconhecer os sistemas culturais do olival.
- Identificar as práticas culturais utilizadas na olivicultura, de acordo com o objectivo de produção.
- Identificar as práticas agrícolas adequadas à proteção dos recursos e à manutenção da fertilidade, numa perspectiva de sustentabilidade, no cultivo de um olival.
- Identificar a legislação aplicável à olivicultura e as principais normas de qualidade e de segurança alimentar.

Conteúdos

- Olivicultura;
- Importância económica ao nível regional e do país;
- Principais produtores e consumidores;
- Principais variedades de oliveira;
- Caracterização das principais cultivares/variedades por região (Trás-os-Montes, Beiras e Ribatejo, Alentejo e Algarve);
- Cultivares para azeite e conserva;
- Épocas de cultivo e ciclo biológico das principais cultivares no olival;
- Sistemas culturais praticados, atendendo às Boas Práticas Agrícolas;
- Principais riscos ambientais inerentes à produção;
- Contribuição para a manutenção da biodiversidade;
- Conservação e melhoramento do solo;
- Proteção da qualidade da água por agentes poluidores, fertilizantes e produtos fitofarmacêuticos;
- Máquinas e equipamentos específicos da olivicultura;
- Sistemas culturais em Produção Integrada;
- Sistemas culturais em Modo de Produção Biológico;
- Olivicultura em regime de exploração extensiva, semi-intensiva e intensiva;
- Fileira agro-industrial olivícola;
- Fatores que afectam a qualidade do azeite;
- Classificação do azeite;
- Azeites de marca e azeites de produção (DOP, biológicos, etc.);

- Azeitona em fresco e em conserva;
- Legislação específica nacional e comunitária;
- Normas de qualidade e segurança alimentar;
-