

Módulo: Operações Culturais de Implantação, Condução, Manutenção e Colheita da Vinha

Carga Horária: 50 horas

Objetivos

- Identificar as operações culturais de implantação, condução, manutenção e colheita da vinha.
- Executar as operações culturais inerentes à implantação, condução, manutenção e colheita da vinha.
- Operar com as máquinas específicas nas operações culturais a realizar.

Conteúdos

- Exigências ecológicas da vinha e factores edafoclimáticos, favoráveis ao seu desenvolvimento;
- Técnicas e operações de instalação;
- Preparação do terreno;
- Processos de mobilização do solo e máquinas utilizadas, de acordo com as necessidades de mobilização – surribas, ripagem, gradagem, escarificação, fresagem e outros;
- Tipos de fertilização;
- Exigências edafoclimáticas e necessidades em nutrientes;
- Desequilíbrios nutricionais;
- Principais carências;
- Cálculo de adubação em conformidade com a análise de terra;
- Incorporação de matéria orgânica;
- Fertilização de fundo/aplicação de corretivos;
- Formas e métodos de drenagem e conservação do solo;

- Disponibilidade e qualidade da água e instalação de sistemas de rega;
- Marcação de terreno, compasso de plantação de acordo com o sistema de piquetagem e abertura de covas;
- Plantação de bacelos – sistemas e épocas de plantação;
- Poda de transplantação;
- Tutoros, armação e aramação da vinha;
- Retancha;
- Sistemas de propagação da vinha;
- Operação de regulação/afinação e manutenção das máquinas de mobilização do solo, de distribuição de fertilizantes e de plantação;
- Preparação do terreno, fertilização e plantação, segundo o modo de Produção Integrada;
- Preparação do terreno, fertilização e plantação, segundo o Modo de Produção Biológico;
- Técnicas e operações de condução;
- Sistemas de condução;
- Tipos e épocas de poda;
- Poda de formação;
- Poda de frutificação;
- Podas sanitárias;
- Empa;
- Intervenções em verde - desladrimento, desponta, desfolha e monda de fruto;
- Enxertias, tipo e épocas;
- Máquinas, ferramentas e utensílios de poda e de enxertia;
- Condução da vinha em Produção Integrada;
- Condução da vinha em Modo de Produção Biológico;
- Técnicas e operações de manutenção;
- Manutenção do solo;
- Fertilização de produção;
- Rega/fertirrigação;

- Monda de frutos;
- Proteção Integrada da vinha (doenças pragas e infestantes; luta química; fitofármacos e procedimentos operativos e técnicas de aplicação);
- Acidentes fisiológicos e meteorológicos;
- Operação de regulação/afinação e manutenção das máquinas de mobilização do solo e de distribuição de adubos e de produtos fitossanitários;
- Manutenção da vinha em Produção Integrada;
- Manutenção da vinha em Modo de Produção Biológico (compostagem);
- Técnicas e operações de colheita;
- Determinação do momento da colheita, de acordo com os fins a que se destina a produção;
- Métodos para determinação da época de colheita;
- Procedimentos a observar na colheita;
- Medidas profiláticas na conservação da uva, antes, durante e após a colheita;
- Colheita manual e mecânica - máquinas e equipamentos para colheita da uva;
- Normalização;
- Operação de regulação/afinação e manutenção das máquinas e equipamentos utilizados na colheita;
- Procedimentos operativos e técnicas de aplicação;
- Técnicas e operações de armazenamento e conservação, de acordo com o destino da produção;
- Armazenamento e acondicionamento;
- Condições de armazenamento;
- Procedimentos operativos e técnicas de aplicação;
- Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho;