

Módulo: Fruticultura - Enquadramento

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Identificar as principais espécies e variedades de culturas frutícolas.
- Reconhecer os sistemas culturais das culturas frutícolas e segundo os diferentes modos de produção.
- Identificar as práticas culturais utilizadas na fruticultura, 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.
- Identificar a legislação aplicável às culturas frutícolas e as principais normas de qualidade e segurança alimentar.

Conteúdos

- Fruticultura;
- Importância económica da fruticultura ao nível regional e do país;
- Principais produtores e consumidores;
- Classificação das principais espécies e variedades;
- Pomóideas (macieiras, pereiras etc.);
- Prunóideas (pessegueiros, ameixieiras, cerejeiras etc.);
- Citrinos (laranjeiras, limoeiros etc.);
- Frutos secos (nogueiras, castanheiros etc.);
- Outras espécies e variedades;
- Definição da orientação produtiva segundo o destino da produção;
- Épocas de cultivo e ciclo biológico das principais espécies frutícolas;
- 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;
- Sistemas de plantação e de condução;
- Fruticultura em sistema extensivo, semi-intensivo e intensivo;
- Proteção da qualidade da água por agentes poluidores, fertilizantes e produtos fitofarmacêuticos;
- Máquinas e equipamentos específicos;
- Sistemas culturais em Proteção Integrada e em Produção Integrada;
- Sistemas culturais em Modo de Produção Biológico;
- Fileira agro-industrial frutícola;
- 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, 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 transformado;
- Legislação específica nacional e comunitária;
- Normas de qualidade e segurança alimentar;