

Atualizado a	2023/03/28										
Ano Lectivo / Período	2022/23 / S1										
Curso	Curso Técnico Superior Profissional - Produção Agropecuária										
Unidade Curricular	Técnicas de Produção Agrícola II										
Língua de ensino	Português										
ECTS/tempo de trabalho (horas)	ECTS		Total		Horas de contacto semestral						
	3	80	T	TP	PL	S	TC	E	O	OT	EC
T - Teóricas; TP - Teórico-práticas; PL - Prática-laboratorial; S - Seminário; OT - Orientação tutorial; TC - Trabalho de campo; E - Estágio; EC - Ensino Clínico; O* - Outras horas caraterizadas como Ensino Clínico ao abrigo da Diretiva nº 77/453/CEE de 27 Junho adaptada pela Diretiva 2005/36/CE;											
Docente Responsável/Carga letiva (consentido RGPD)	Ana Isabel Rodrigues Cordeiro / ana_cordeiro@ipportalegre.pt										
[Nome completo, contacto de email]											
Pré-requisitos	Não aplicável										
[unidades curriculares que lhe devem preceder ou competências à entrada]											
Objetivos de aprendizagem	Dar a conhecer a biologia e ecofisiologia das fruteiras, da videira e da oliveira, para que o aluno entenda a resposta das plantas aos fatores bióticos e abióticos. Ensinar como se programa e executa a instalação de um pomar, uma vinha ou um olival. Mostrar a importância da escolha adequada do material vegetal e do sistema de condução, bem como a sua adequação às condicionantes da exploração. Conferir capacidade para atuar, de forma autónoma, na gestão e manutenção de uma cultura permanente, conseguindo gerir os meios e recursos disponíveis para realizar as diferentes operações culturais do itinerário técnico, conseguindo planear a sua realização no momento mais oportuno.										
[Descrição dos objetivos gerais e/ou específicos] [Conhecimentos, aptidões e competências a desenvolver pelos estudantes]											
Conteúdos Programáticos	1 - Importância e distribuição das principais culturas permanentes no mundo e em Portugal. 2 - Botânica e ecofisiologia das principais fruteiras, da vinha e do olival. 3 - Ciclo biológico e cultural. Crescimento e ciclo biológico. Estados fenológicos. Ciclo cultural. 4 - Instalação do pomar, da vinha ou do olival. Preparação do terreno. Escolha do compasso e da densidade. Fertilização à plantação. Plantação. Operações complementares à plantação. 5 - Variedades e propagação. Principais variedades e porta-enxertos. Formas de propagação. 6 - Sistemas de condução. 7 - Manutenção e conservação do solo. 8 Fertilização. Avaliação das necessidades nutritivas. Aplicação de fertilizantes e corretivos. 9 Rega. Necessidades hídricas. Gestão da rega. 10 Proteção fitossanitária. Principais inimigos das culturas permanentes em Portugal. Proteção Integrada. 11 Maturação e colheita. Acompanhamento da maturação da fruta/uva/azeitona. Determinação da data de colheita. Colheita manual/mecânica. 12 Poda. Época de poda. Tipologias de poda. Maneio dos resíduos da poda. 13 Regiões com denominação de origem. 14 Conta de cultura.										
[estrutura de conteúdos a desenvolver para o total de horas previsto]											
Metodologias de ensino (avaliação incluída)	1 - Metodologias de ensino Aulas teóricas e teórico-práticas em sala, com exposição teórica e realização de exercícios práticos de aplicação. Visitas de estudo para ver os diferentes tipos de culturas permanentes (olival, vinha e fruteiras) apresentadas em sala e observar no terreno algumas técnicas culturais. Realização de trabalho de grupo na cultura da oliveira (programação e execução da colheita da azeitona) ou poda da videira. Realização de trabalho de grupo sobre uma fruteira com apresentação oral. 2 - Avaliação por frequência Os diferentes elementos de avaliação têm o seguinte peso:										
[indicar os produtos, critérios e pesos de avaliação] (máx1000 caracteres)											

	Avaliação contínua - Relatório/prática de campo e/ou Trabalho de grupo sobre fruteira - (30% +30%=60% da nota final); Avaliação escrita - Duas avaliações escritas (20%+20% da nota final). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (>9,5 valores) nas duas avaliações escritas. 3 - Avaliação por Exame Os diferentes elementos de avaliação têm o seguinte peso: Avaliação contínua - Relatório/prática de campo e/ou Trabalho de grupo sobre fruteira - (30% +30%=60% da nota final); Avaliação escrita - Exame final (Parte I 20%+ Parte II 20% da nota final). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (>9,5 valores) nas duas partes do Exame Final.
Bibliografia	1 - Bibliografia Principal BARRANCO, D.; FERNANDEZ-ESCOBAR, R. e RALLO, L. (Ed.)(2008). El cultivo del olivo. Ed. Mundi-Prensa, Madrid. BÖHM, J. (2013). O grande livro da Oliveira e do Azeite. Dinalivro. Lisboa. CASTRO, R., CRUZ, A. & BOTELHO, M. (2006). Tecnologia Vitícola. MADRP, CRV Bairrada; GIL-ALBERT VELARDE, F. (1989). Tratado de arboricultura frutal: morfología y fisiología del árbol frutal. Vol. I. Ed. MP. GIL-ALBERT VELARDE, F. (1989). Tratado de arboricultura frutal: Técnicas de plantación. Vol. III. Ed. Ed. MP. GIL-ALBERT VELARDE, F. (2003). Tratado de arboricultura frutal: Poda de frutales Vol. V. Ed. Mundi-Prensa, Madrid. HIDALGO, L. (1999) Tratado de Viticultura General, Edições Mundi-Prensa, Madrid. HIDALGO, L. (2001) Ingeniería y Mecanización Vitícola. Ediciones MUNDI PRENSA. Madrid MAGALHÃES, N. (2008). Tratado de Viticultura. A Videira, A Vinha e o Terroir , Ed. Chaves Ferreira Publicações. Lisboa. MANUAL DE FERTILIZAÇÃO DAS CULTURAS (2000). INIA-LQRS, Lisboa. PASTOR, M.; HUMANES, J.; VEJA, V. e CASTRO, J. (1998). Diseño y manejo de plantaciones de olivar. Monografía 22/98. Junta de Andalucía. SAAVEDRA, M. e PASTOR, M. (2002). Sistemas de cultivo en olivar. Editora Agrícola Española. Madrid. TORRES, L. (2007). Manual de protecção integrada do olival. João Azevedo Editor. 2 - Bibliografia Complementar Documentação fornecida pelos docentes.
Situações especiais [estudantes com estatuto especial]	1 - Avaliação por frequência - Estudantes com Estatuto Especial Os diferentes elementos de avaliação têm o seguinte peso: Avaliação contínua - Relatório/prática de campo e/ou Trabalho de grupo sobre fruteira - (30% +30%=60% da nota final); Avaliação escrita - Duas avaliações escritas (20%+20% da nota final). Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (>9,5 valores) nas duas avaliações escritas. 2 - Avaliação por exame - Estudantes com Estatuto Especial Os diferentes elementos de avaliação têm o seguinte peso: Avaliação contínua - Relatório/prática de campo e/ou Trabalho de grupo sobre fruteira - (30% +30%=60% da nota final);

Avaliação escrita - Exame final (Parte I 20%+ Parte II 20% da nota final).

Só se aplica a fórmula para obtenção da classificação final quando o aluno tem nota positiva (>9,5 valores) nas duas partes do Exame Final.