

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO



EM VIGOR



Nível de Qualificação: **4**

Área de Educação e Formação

621 . Produção Agrícola e Animal

Código e Designação do Referencial de Formação

621313 - Técnico/a Vitivinícola

Modalidades de Educação e Formação

Cursos Profissionais

Total de pontos de crédito

**198,00
(inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)**

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2013 com entrada em vigor a 08 de maio de 2013.

1ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

2ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2016 com entrada em vigor a 08 de maio de 2016.

3ª Atualização em 01 de setembro de 2016.

4ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 18 de 15 de maio de 2017 com entrada em vigor a 15 de maio de 2017.

5ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

6ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 9 de 08 de março de 2019 com entrada em vigor a 08 de março de 2019.

7ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

8ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

Observações

- O Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural (MAFDR) é a autoridade competente para a certificação dos profissionais e homologação da respetiva formação, de acordo com o abaixo indicado:
 - • O conjunto das UFCD 2853, 2854, 2855, 2858, 6280, 7582 e 6281 permite a obtenção da Licença de Condução de Veículos Agrícolas de Categoria II ou III, e operar com máquinas agrícolas, no âmbito do Despacho n.º 18692/98 (2.ª Série), de 28/10.
 - • A UFCD 6281 habilita o utilizador profissional à obtenção do cartão de aplicador, permitindo a compra e aplicação de produtos fitofarmacêuticos, no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11/04 e do Despacho n.º 666/2015, de 16/01.
 - • A UFCD 6392 habilita o utilizador profissional à obtenção do cartão de operador de venda, permitindo a venda responsável de produtos fitofarmacêuticos, no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11/04 e do Despacho n.º 666/2015, de 16/01.
 - • A UFCD 9263 habilita o utilizador profissional à obtenção do cartão de aplicador manual, permitindo a compra e aplicação manual de produtos fitofarmacêuticos, no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11/04 e do Despacho n.º 666/2015, de 16/01.
 - • A UFCD 9261 atualiza e habilita o utilizador profissional à obtenção do cartão de aplicador, permitindo a compra e aplicação de produtos fitofarmacêuticos, no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11/04 e do Despacho n.º 666/2015, de 16/01.
 - • A UFCD 9262 atualiza e habilita o utilizador profissional à obtenção do cartão de operador de venda, permitindo a venda responsável de produtos fitofarmacêuticos, no âmbito da Lei n.º 26/2013, de 11/04 e do Despacho n.º 666/2015, de 16/01.
- As entidades formadoras do Sistema Nacional de Qualificações, que pretendam desenvolver esta formação deverão cumprir com os requisitos definido pela DGADR.

1. Referencial de Formação Global

Formação Sociocultural

Português e PLNM

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0010S20	Português	320	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP00A1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A1		<input type="checkbox"/>	
DACP00A2S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Iniciação/A2		<input type="checkbox"/>	
DACP00B1S00	Português Língua Não Materna (PLNM) - Nível Intermediário/B1		<input type="checkbox"/>	
DACP0PL1S00	Língua Gestual Portuguesa (PL1)			
DACP0PL2S00	Português Língua Segunda (PL2) para Alunos Surdos			

Língua Estrangeira I, II ou III

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0LE001S00	LE I - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE002S00	LE II - Inglês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE003S00	LE III - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE004S00	LE I - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE005S00	LE II - Francês - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE006S00	LE III - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE007S00	LE I - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE008S00	LE II - Alemão - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE009S00	LE III - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE010S00	LE I - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Formação Sociocultural

DACP0LE011S00	LE II - Espanhol - Nível de continuação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE012S00	LE III - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE013S00	LE II - Inglês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE014S00	LE II - Francês - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE015S00	LE II - Alemão - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0LE016S00	LE II - Espanhol - Nível de iniciação	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário. Nos programas de Iniciação adotam-se apenas os seis primeiros módulos do respetivo Programa.

Área de Integração

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0011S00	Área de Integração	220	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Notas:

Cada módulo deve ser constituído por três Temas-problema, um de cada Área

Educação Física

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0013S00	Educação Física	140	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TIC ou Oferta de Escola

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0012S00	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DACP0038000	Oferta de Escola	100		

Cidadania e Desenvolvimento

Cidadania e Desenvolvimento

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
--------	------------	-------	--------------------------	----------

Cidadania e Desenvolvimento

DACP0081000 Cidadania e Desenvolvimento

Formação Científica

Biologia

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0020C20	Biologia	150	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Física e Química

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0028C20	Física e Química	150	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Matemática

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0032C20	Matemática	200	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Educação Moral e Religiosa

Educação Moral e Religiosa

Código	Disciplina	Horas	Aprendizagens Essenciais	Programa
DACP0151000	Educação Moral e Religiosa	81		

Total de Pontos de Crédito das Componentes de Formação Sociocultural e de Formação Científica: 70

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
3035	1	Viticultura - enquadramento	25	2,25
8184	2	Morfologia, fisiologia e ciclo vegetativo da videira	25	2,25
4155	3	Solo e clima	25	2,25
8185	4	Fertilidade do solo, nutrição e fertilização da vinha	25	2,25
8186	5	Rega e drenagem da vinha	25	2,25
2853	6	Trator e máquinas agrícolas - constituição, funcionamento, manutenção e regulação	50	4,50
8187	7	Mecanização da vinha	50	4,50
8188	8	Poda e sistemas de condução da videira - intervenção em verde	50	4,50
8189	9	Instalação da vinha	50	4,50
8190	10	Doenças, pragas e organismos auxiliares na vinha	50	4,50
6281	11	Processos e métodos de proteção fitossanitária e de aplicação de produtos fitofarmacêuticos	50	4,50
7666	12	Cultura de Vinha em modo de produção integrado – programação, organização e orientação	50	4,50
7667	13	Cultura de Vinha em modo de produção biológico - programação, organização e orientação	50	4,50
8191	14	Controlo de maturação das uvas e vindima	50	4,50
8192	15	Operações tecnológicas em adega	50	4,50
8193	16	Microbiologia do vinho e fermentações	25	2,25
8194	17	Higiene e segurança alimentar em enologia	25	2,25
8195	18	Vinificações	50	4,50
8196	19	Controlo de qualidade de vinhos	50	4,50

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
8197	20	Clarificação de vinhos	50	4,50
8198	21	Estabilização e engarrafamento de vinhos	50	4,50
8199	22	Controlo de qualidade do processo de enchimento e de materiais secos do engarrafamento	25	2,25
8200	23	Maturação e envelhecimento de vinhos	25	2,25
8201	24	Equipamentos enológicos	25	2,25
8202	25	Doenças e desequilíbrios dos vinhos	25	2,25
8203	26	Análise sensorial básica de vinhos	50	4,50
8204	27	Marketing de vinhos	25	2,25

Total da carga horária e de pontos de crédito:

1050

94,50

Para obter a qualificação de Técnico/a Vitivinícola, para além das UFCD obrigatórias, **terão também de ser realizadas 150 horas das UFCD opcionais**

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
8205	1	Qualidade e tratamento da água na indústria agroalimentar	25	2,25
8206	2	Métodos químicos e instrumentais de análise de vinhos	50	4,50
8207	3	Análise sensorial de vinhos e aguardentes	25	2,25
0349	4	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25	2,25

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
4158	5	Agrimensura	25	2,25
8208	6	Propagação da videira	25	2,25
2854	7	Código da estrada	25	2,25
2855	8	Condução do trator com reboque e máquinas agrícolas	50	4,50
8209	9	Subprodutos e produtos de origem vinícola	25	2,25
8210	10	Vinificações especiais	50	4,50
6363	11	Contabilidade agrícola simplificada	50	4,50
2858	12	Processos e métodos de mobilização do solo	25	2,25
6280	13	Processos e métodos de sementeira e plantação	25	2,25
7582	14	Máquinas de distribuição de corretivos e fertilizantes	25	2,25
4478	15	Técnicas de socorrismo - princípios básicos	25	2,25
6365	16	Turismo em espaço rural	25	2,25
6366	17	Segurança e saúde no trabalho agrícola	50	4,50
6362	18	Empresa agrícola - economia e fiscalidade	25	2,25
6276	19	Política agrícola, ambiente e ordenamento do território	25	2,25
7598	20	Comercialização e marketing agroalimentar	25	2,25
7597	21	Gestão do parque de máquinas	25	2,25
5436	22	Liderança e motivação de equipas	50	4,50
6392	23	Distribuição e comercialização de produtos fitofarmacêuticos	25	2,25

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
9261	24	Produtos fitofarmacêuticos - uso sustentável – atualização	25	2,25
9262	25	Produtos fitofarmacêuticos - venda responsável – atualização	25	2,25
9263	26	Produtos fitofarmacêuticos – aplicação com equipamentos de pulverização manual	25	2,25
9596	27	Condução e operação com o trator em segurança	50	4,50
0420	28	Movimentação e operação de empilhadores	50	4,50
7852	29	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7853	30	Ideias e oportunidades de negócio	50	4,50
7854	31	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
7855	32	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50	4,50
8598	33	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	34	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	35	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
9820	36	Planeamento e gestão do orçamento familiar	25	2,25
9821	37	Produtos financeiros básicos	50	4,50
9822	38	Poupança – conceitos básicos	25	2,25
9823	39	Crédito e endividamento	50	4,50
9824	40	Funcionamento do sistema financeiro	25	2,25
9825	41	Poupança e suas aplicações	50	4,50

UFCD opcionais

Bolsa

Código	Nº	UFCD	Horas	Pontos de crédito
10746	42	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25	2,25
10759	43	Teletrabalho	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica:			1200	108,00

Formação em Contexto de Trabalho

Horas

Pontos de crédito

A formação em contexto de trabalho nos cursos profissionais constitui-se como uma componente autónoma. A formação em contexto de trabalho visa a aquisição e desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para a qualificação profissional a adquirir e é objeto de regulamentação própria.

600 /840

20

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

2. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

2.1. Formação Tecnológica

3035

Viticultura - enquadramento

25 horas

Objetivos

1. Identificar as principais variedades/castas vitícolas.
2. Reconhecer os sistemas culturais da vinha.
3. Identificar as práticas culturais utilizadas na viticultura, de acordo com o objetivo de produção.
4. Identificar as práticas agrícolas adequadas à proteção dos recursos e à manutenção da fertilidade, numa perspetiva de sustentabilidade, no cultivo de uma vinha.
5. Identificar a legislação aplicável á viticultura e as principais normas de qualidade e de segurança alimentar.

Conteúdos

1. Viticultura
 - 1.1. Importância económica ao nível regional e do país
 - 1.2. Principais produtores e consumidores
2. Principais castas de vinha
 - 2.1. Caracterização das principais castas por região (Minho, Trás-os-Montes, Beiras e Ribatejo, Alentejo e Algarve)
 - 2.2. Castas e variedades para produção de vinho e uva de mesa
 - 2.3. Caracterização das regiões vitícolas do país
 - 2.4. Regiões demarcadas, enquadramento histórico e situação actual
3. Épocas de cultivo e ciclo biológico das principais variedades/castas na vinha
4. Sistemas culturais praticados, atendendo às Boas Práticas Agrícolas
 - 4.1. Principais riscos ambientais inerentes à produção
 - 4.2. Contribuição para a manutenção da biodiversidade
 - 4.3. Conservação e melhoramento do solo
 - 4.4. Protecção da qualidade da água por agentes poluidores, fertilizantes e produtos fitofarmacêuticos
 - 4.5. Máquinas e equipamentos específicos da viticultura
 - 4.6. Sistemas culturais em Produção integrada
 - 4.7. Sistemas culturais em Modo de Produção Biológico
5. Fileira agro-industrial vitícola
 - 5.1. Factores que afetam a qualidade do vinho
 - 5.2. Classificação do vinho
 - 5.3. Vinhos de marca e vinhos regionais (VQPRD, DOC, etc.)
 - 5.4. Uva para consumo em natureza, para passa e para transformação
 - 5.5. Orientação da produção para mercados específicos (interno e externo), com identificação relativa ao modo de produção, certificação ou marca registada
 - 5.6. Conceito de segurança alimentar, desempenho ambiental e qualidade organoléptica
 - 5.7. Diversificação da oferta de produtos frescos e transformados
6. Legislação específica nacional e comunitária
7. Normas de qualidade e segurança alimentar

8184

Morfologia, fisiologia e ciclo vegetativo da videira

25 horas

Objetivos

1. Identificar e observar os órgãos da videira, na própria planta.
2. Descrever as funções de cada um dos órgãos da videira.
3. Assinalar, na vinha, os diferentes estados fenológicos da videira, ao longo do seu ciclo de desenvolvimento anual, vegetativo e reprodutor.
4. Diferenciar, na videira, os diversos tipos de varas e gomos.
5. Determinar índices de abrolhamento e de fertilidade.
6. Explicar os processos de absorção e perda de água pela videira, assim como os fatores condicionantes e a sua adaptação ao stress hídrico.

Conteúdos

1. Morfologia da videira

1.1. Estudo/Observação dos órgãos da videira

- 1.1.1. Raízes
- 1.1.2. Parte aérea da cepa (tronco e braços)
- 1.1.3. Varas (entrenós, nós) e gomos – hábitos de frutificação
- 1.1.4. Folha
- 1.1.5. Inflorescências
- 1.1.6. Flor
- 1.1.7. Cacho

2. Ciclo vegetativo e ciclo reprodutor da videira – observação da videira

2.1. Ciclo vegetativo

- 2.1.1. Estados fenológicos da videira
- 2.1.2. Fatores de crescimento
- 2.1.3. Queda da folha e repouso vegetativo
- 2.1.4. Dormência

2.2. Ciclo reprodutor

- 2.2.1. Diferenciação das inflorescências - fatores intervenientes
- 2.2.2. Diferenciação floral
- 2.2.3. Cálculo de índices de abrolhamento e fertilidade
- 2.2.4. Floração – situações que podem originar perturbações na floração
- 2.2.5. Polinização, fecundação e formação do bago
- 2.2.6. Desavinho e bagoinha

3. Fisiologia da videira

- 3.1. Absorção e transpiração
- 3.2. Transporte de água na videira
- 3.3. Disponibilidade hídrica e crescimento da videira
- 3.4. Stress hídrico – fatores condicionantes e adaptação da planta
- 3.5. Absorção e transporte de elementos minerais
- 3.6. Respiração
- 3.7. Fotossíntese
 - 3.7.1. Esquema geral da fotossíntese
 - 3.7.2. Fatores intervenientes
 - 3.7.3. Mecanismo de transporte de açúcares, ácidos, etc.

3.7.4. Interesse prático da fotossíntese

4155	Solo e clima	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relacionar os tipos de solo e as suas características físico-químicas com as propriedades dos seus principais constituintes orgânicos e inorgânicos e a sua influência no desenvolvimento das culturas. 2. Reconhecer a influência dos fatores do clima na dinâmica do solo, no desenvolvimento das plantas e nos processos erosivos, tendo em vista a especificidade das diferentes culturas. 3. Interpretar e aplicar a informação dada pelos instrumentos de medição dos elementos do clima e/ou avisos agrícolas. 	

Conteúdos

1. Origem e importância do solo
 - 1.1. Fatores de formação do solo
 - 1.2. O solo como suporte da planta
2. Constituição do solo
 - 2.1. Fração mineral
 - 2.1.1. Terra fina
 - 2.1.2. Areia
 - 2.1.3. Limo
 - 2.1.4. Argila
 - 2.1.5. Propriedades dos seus constituintes
 - 2.2. Vida do solo
 - 2.2.1. Principais espécies
 - 2.2.2. Importância de um solo com vida
 - 2.3. Matéria orgânica
 - 2.3.1. Propriedades
 - 2.3.2. Ciclo da matéria orgânica
 - 2.3.3. Húmus: significado, propriedades, importância e composição
 - 2.3.4. Complexo argilo-húmico
 - 2.4. Água do solo
 - 2.4.1. Formas de água no solo
 - 2.4.2. Estados de humidade do solo
 - 2.4.3. Constantes de humidade
 - 2.4.4. Capacidade de campo, coeficiente de emurchecimento, capacidade utilizável
 - 2.5. Atmosfera do solo
3. Caracterização do solo
 - 3.1. Perfil de um solo
 - 3.2. Propriedades físicas
 - 3.2.1. Textura
 - 3.2.2. Estrutura

- 3.2.3.** Porosidade
- 3.2.4.** Permeabilidade
- 3.2.5.** Coesão e tenacidade
- 3.2.6.** Cor
- 3.3.** Propriedades químicas
 - 3.3.1.** Solução do solo
 - 3.3.2.** Reacção do solo
- 4.** Erosão e conservação
 - 4.1.** Erosão
 - 4.1.1.** Origem
 - 4.1.2.** Descrição
 - 4.1.3.** Tipos de erosão: eólica e hídrica em ravinas e laminar
 - 4.1.4.** Prejuízos causados pela erosão
 - 4.2.** Conservação do solo
 - 4.2.1.** Importância
 - 4.2.2.** Métodos e técnicas
- 5.** Clima
 - 5.1.** Fatores e elementos do clima
 - 5.2.** Registo e medida
 - 5.2.1.** Aparelhos
 - 5.2.2.** Importância do registo de dados climáticos
 - 5.3.** Influência dos fatores e elementos do clima nas plantas
 - 5.3.1.** Relação solo-planta-meio
 - 5.3.2.** Valores críticos
 - 5.4.** Circulação geral da atmosfera
 - 5.4.1.** Distribuição da pressão atmosférica no globo
 - 5.4.2.** Vento
 - 5.4.3.** Movimento do ar nas superfícies frontais
 - 5.5.** Caracterização Climática Nacional e Regional
 - 5.5.1.** Clima de Portugal Continental
 - 5.5.2.** Caracterização do Clima da Região

8185

Fertilidade do solo, nutrição e fertilização da vinha

25 horas

Objetivos

1. Explicar a importância dos nutrientes no comportamento da videira, ao longo do seu ciclo de desenvolvimento e na qualidade da vindima.
2. Identificar desequilíbrios de nutrição da vinha em solos calcários e ácidos.
3. Explicar as leis da fertilidade.
4. Caracterizar os fertilizantes mais utilizados na vinha.
5. Explicar o modo de atuação dos fertilizantes na vinha e identificar a época adequada à sua aplicação.
6. Aplicar os procedimentos para avaliação da fertilidade de um solo.
7. Efetuar os cálculos necessários à correção e/ou fertilização da vinha, em função das suas necessidades nutritivas e de acordo com os resultados analíticos.
8. Orientar e aplicar os fertilizantes e/ou corretivos, respeitando as normas de segurança para o operador, consumidor e ambiente.

Conteúdos

1. Nutrição vegetal

1.1. Classificação dos nutrientes

1.1.1. Macro nutrientes

1.1.2. Micro nutrientes

1.2. Absorção e influência dos nutrientes na videira (azoto, fósforo, potássio, magnésio, cálcio, enxofre, ferro, boro, manganês, zinco, cobre, molibdénio, alumínio e cobalto)

2. Fertilidade do solo

2.1. Leis da fertilidade (Lei da restituição, do mínimo e dos acréscimos decrescentes)

2.2. Colheita de amostras para avaliar a fertilidade do solo

2.2.1. Análise visual da planta

2.2.2. Análise de terra - procedimento para colheita de amostras de terra

2.2.2.1. Época

2.2.2.2. Localização e dimensão

2.2.2.3. Profundidade

2.2.2.4. Colheita da terra

2.2.2.5. Embalamento e envio da amostra

2.2.2.6. Resultados e sua interpretação

2.2.3. Análise foliar - procedimento para colheita de amostras de plantas em vinhas

2.2.3.1. Época

2.2.3.2. Parte da planta a colher (limbo, pecíolo das folhas)

2.2.3.3. Número de plantas

2.2.3.4. Embalamento e envio da amostra

2.2.3.5. Resultados e sua interpretação

2.3. Princípios gerais da fertilização racional

2.3.1. Corretivos orgânicos e corretivos minerais

2.3.1.1. Cálculo das quantidades a aplicar, após leitura e interpretação do resultado de análises

2.3.2. Fertilizantes minerais (adubos)

2.3.2.1. Classificação (estado físico, composição química, reação fisiológica, solubilidade, higroscopicidade, salinidade)

2.3.2.2. Unidades fertilizantes

2.3.2.3. Equilíbrio de adubos

2.3.2.4. Propriedades (azotados, fosfatados, potássicos, compostos binários, compostos ternários, adubos da 3ª geração – simples, compostos binários, compostos ternários, adubos foliares)

2.3.2.5. Mistura de adubos – tabelas de compatibilidade

3. Fertilidade de solos vitícolas

3.1. Caracterização geral

3.1.1. Solos ácidos

3.1.2. Solos calcários

3.1.3. Solos salgados

3.1.4. Solos com carência de potássio e solos com carência de magnésio

3.1.5. Desequilíbrio entre o potássio, cálcio e magnésio

4. Fertilizantes e corretivos mais utilizados na cultura da vinha

4.1. Fertilizantes

4.1.1. Fertilizantes elementares (azotados - nitrato de cálcio, nitrato de magnésio, nitro-amoniacais, ureia; fosfatados; potássicos; quelatos líquidos; borato de sódio)

4.1.2. Compostos binários (fosfo-potássicos; nitrato de potássio; nitrato de magnésio; sulfato de magnésio)

4.1.3. Compostos ternários

4.1.4. Adubos para fertirrigação

4.2. Corretivos

4.2.1. Orgânicos

4.2.2. Calcários

5. Preparação e aplicação dos fertilizantes na cultura da vinha – épocas de aplicação

5.1. Adubação de cobertura

5.2. Adubação de fundo

5.3. Adubação foliar – aplicação de bioestimulantes

5.4. Fertirrigação

5.5. Leitura e interpretação do resultado de análises

5.6. Cálculo de adubações (fertilizantes e corretivos)

5.7. Integração das correções com a mobilização do solo

5.8. Cálculo de débitos. Realização de ensaios em branco (distribuidores de fertilizantes)

6. Normas de armazenamento de adubos

7. Fertilização e ambiente

7.1. Poluição do solo

7.1.1. Metais pesados

7.1.2. Salinização

7.1.3. Reação do solo – pH

7.1.4. Desequilíbrio de nutrientes

7.2. Poluição da água

7.2.1. Nitratos

7.3. Poluição do ar

8. Fertilização e qualidade alimentar

8.1. Nitratos nos alimentos

8.2. Nutrientes minerais

9. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8186

Rega e drenagem da vinha

25 horas

Objetivos

1. Avaliar as necessidades hídricas da videira, ao longo do seu ciclo de desenvolvimento.
2. Efetuar a colheita de amostras de água de rega para análise química.
3. Interpretar os resultados da análise da água de rega, de acordo com a legislação em vigor.
4. Descrever e operar com os sistemas e equipamentos de rega na cultura da vinha.
5. Caracterizar a técnica de rega "Partial Rootzone Drying" (PRD).
6. Efetuar o cálculo do débito e intervalos de rega, consoante o sistema de rega mecânico em utilização.
7. Explicar a importância da drenagem e avaliar o sistema mais adequado ao local de implantação da vinha.
8. Interpretar o projeto, orientar e executar a instalação de um sistema de rega e drenagem, na cultura da vinha.

Conteúdos

1. O interesse agrícola da água
 - 1.1. A água no solo – medição da água no solo
 - 1.2. A água na planta – medição da água na planta
 - 1.3. O impacto ambiental e o uso eficiente da água
2. Rega
 - 2.1. Finalidades da rega na cultura da vinha
 - 2.2. Fatores condicionantes da transpiração das plantas – a evapotranspiração
 - 2.3. Necessidades de rega ao longo do ciclo vegetativo da videira
 - 2.4. Sistemas de rega na vinha
 - 2.4.1. Rega por gravidade (sulcos ou alagamento, caldeiras)
 - 2.4.2. Rega por aspersão e micro-aspersão
 - 2.4.3. Rega gota a gota
 - 2.5. Fertirrigação
 - 2.6. Cálculo da rega – dotações de rega e sua distribuição
3. Técnica de rega por "Partial Rootzone Drying" (PRD)
4. Equipamentos de rega (motobombas, eletrobombas, filtros, manómetros, fertirrigadores, aspersores, mini aspersores, gotejadores, tubagens, máquinas de rega, tensiómetros, etc.)
 - 4.1. Constituição, funcionamento, utilização e manutenção dos equipamentos de rega em segurança
5. Origem e qualidade da água de rega
 - 5.1. Análise química
 - 5.1.1. Colheita, armazenamento e conservação das amostras de água
 - 5.1.2. Ficha de requisição de análise de águas para rega – parametros a analisar
 - 5.1.3. Apreciação da aptidão das águas para rega a partir da interpretação dos resultados da análise – legislação em vigor
6. Drenagem
 - 6.1. Importância e sistemas
 - 6.2. Técnicas de drenagem em vinhas
7. Projeto de instalação de um sistema de rega e drenagem na cultura da vinha
8. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

2853

Trator e máquinas agrícolas - constituição, funcionamento, manutenção e regulação

50 horas

Objetivos

1. Identificar a constituição e o funcionamento do trator.
2. Executar a manutenção, conservação e afinação dos tratores/motores e de outros veículos.
3. Relacionar máquinas agrícolas com as operações culturais a realizar.
4. Proceder à montagem/desmontagem e à atrelagem/desatrelagem de reboques e máquinas agrícolas.

Conteúdos

1. Tipos de tratores/motocultivadores
2. Embraiagem
 - 2.1. Pedal da transmissão
 - 2.2. Alavanca da T.D.F. (tomada de força)
3. Travões
 - 3.1. Pedal de serviço - travagem individual das rodas
 - 3.2. Alavanca de estacionamento
4. Acelerador
 - 4.1. Pedal de condução
 - 4.2. Alavanca de trabalho
5. Bloqueio do diferencial
6. Caixa de velocidades
 - 6.1. Inversor
 - 6.2. Caixa de gamas ou redutoras
7. Comandos do elevador hidráulico de 3 pontos
 - 7.1. Alavanca de subida/descida
 - 7.2. Alavanca de controlos
 - 7.3. Regulação de sensibilidade
 - 7.4. Regulação do fluxo
8. Comando dos cilindros hidráulicos externos
9. Comutador geral
 - 9.1. Comutador de arranque
10. Comutador de indicação de mudança de direcção
11. Comutador de luzes
12. Comutador do sinal acústico
13. Comutador de sinalização de emergência
14. Comutador de sinalização de marcha lenta
15. Caixa de ferramentas
16. Volante de direcção
17. Regulador do acento do tratorista

18. Tractómetro
 - 18.1. Conta rotações
 - 18.2. Conta horas
 - 18.3. Gráfico conversor para determinação da velocidade instantânea ou velocímetro
19. Indicador de pressão de lubrificante do motor
20. Indicador de descarga da bateria
21. Indicador da utilização do travão de estacionamento
22. Indicador de obstrução do filtro de ar
23. Indicador de utilização do farol de trabalho
24. Indicadores de sinalização
25. Indicadores do nível de combustível
26. Outros indicadores constantes do painel de instrumentos
27. Motor térmico *diesel*, a gasolina e a 2 tempos
 - 27.1. Constituição básica
 - 27.2. Sistemas
28. Sistema de alimentação de combustível - limpeza e mudança de filtros, purga e atesto
29. Sistema de alimentação de ar - limpeza e mudança de filtros, verificação de folgas
30. Sistema de refrigeração - verificação de níveis, limpeza, substituição do líquido de refrigeração, verificação e substituição de peças
31. Sistema de lubrificação - escolha do lubrificante, verificação do nível, substituição de lubrificantes e de filtros, substituição das juntas
32. Sistema elétrico - limpeza da bateria, verificação nível do eletrólito, substituição de bateria e de lâmpadas, verificação do alternador e motor de arranque, verificação e substituição de fusíveis
33. Sistema de transmissão - verificação de níveis de óleo, substituição de óleo e filtros, verificação de estado e pressão dos pneumáticos
34. Apertos e reapertos
35. Lubrificação dos pontos com copos de massa
36. Limpeza e lavagem do trator
37. Manutenção do atrelado
38. Tipos e características das alfaias e outros equipamentos agrícolas
 - 38.1. De mobilização do solo
 - 38.2. De sementeira/plantação/transplantação
 - 38.3. De tratamentos fitossanitários
 - 38.4. De colheita
 - 38.5. Outros
39. Processo e método de engate e regulação das alfaias ao trator
40. Engate de alfaias acopladas aos três pontos de hidráulico
41. Engate de alfaias semi-rebocadas e rebocadas
42. Boas práticas de segurança e saúde na manutenção e conservação do trator e no engate/desengate e na montagem/desmontagem de máquinas agrícolas ao trator

8187

Mecanização da vinha

50 horas

Objetivos

1. Explicar a importância de uma escolha criteriosa e utilização racional das máquinas e alfaías agrícolas na cultura da vinha.
2. Identificar a época oportuna para a realização das diferentes operações de mecanização da vinha.
3. Reconhecer a importância do nivelamento do terreno e das mobilizações do solo na preparação do terreno para a plantação da vinha.
4. Realizar ensaios em branco.
5. Orientar e operar com as máquinas e alfaías adequadas à mobilização, fertilização e correção do solo, plantação, poda da vinha, intervenções em verde e colheita das uvas.
6. Interpretar instruções escritas e orais relativas à operação a realizar na vinha.

Conteúdos

1. A importância da mecanização da vinha
2. Operações a realizar na vinha - máquinas, alfaías agrícolas e outros equipamentos
 - 2.1. Desmatagem e regularização do terreno - objetivos e época oportuna de realização
 - 2.1.1. Máquinas e alfaías agrícolas - constituição e funcionamento
 - 2.1.1.1. Tratores de rastos com rippers e lâmina frontal
 - 2.1.1.2. Trator de rodas com escarificador ou grade de discos acoplado
 - 2.1.1.3. Roçadoras de mato manuais
 - 2.1.1.4. Motosserra
 - 2.2. Ripagem e/ou Surriba - definição, objetivos e época oportuna de realização
 - 2.2.1. Máquinas e alfaías agrícolas - constituição e funcionamento
 - 2.2.1.1. Tratores de rastos de grande potência equipados com lâmina frontal tipo bulldozer e rippers posteriores
 - 2.2.1.2. Retroescavadoras com balde frontal
 - 2.2.1.3. Charrua de surriba
 - 2.3. Despedrega - definição, objetivos e época oportuna de realização
 - 2.3.1. Máquinas e alfaías agrícolas - constituição e funcionamento
 - 2.3.1.1. Trator de rastos equipado com lâmina frontal tipo bulldozer
 - 2.3.1.2. Remoção manual para reboque
 - 2.3.1.3. Trator equipado com lâmina frontal tipo "rake" e ripper
 - 2.3.1.4. Máquina trituradora acoplada ao trator e acionada pela tomada de força
 - 2.4. Armação do terreno - definição e objetivos
 - 2.4.1. O declive do terreno
 - 2.4.2. A vinha de encosta
 - 2.5. Plantação da vinha
 - 2.5.1. Máquinas e equipamentos - constituição, funcionamento e manutenção
 - 2.5.1.1. Hidroinjector
 - 2.5.1.2. Máquinas com equipamento a laser ou mira óptica
 - 2.6. Fertilização e correção do solo
 - 2.6.1. Alfaías específicas - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.6.1.1. Distribuidor localizador de adubos e corretivos (incorporação em profundidade de fósforo, potássio e magnésio)
 - 2.6.1.2. Abre - valas (no meio da entrelinha)

- 2.6.1.3.** Charrua vinhateira (incorporação superficial)
- 2.6.1.4.** Distribuição a lança com ligeira mobilização superficial através de escarificadores ou grades (adubação de cobertura com azoto ou aplicação de boro)
- 2.6.1.5.** Distribuidor de estrume e distribuidor de chorume
- 2.6.2.** Cálculo de débitos – ensaio em branco
- 2.7.** Mobilização do solo - definição, objetivos e época oportuna para a sua realização
 - 2.7.1.** Conceitos de mobilização mínima e não mobilização - fatores condicionantes
 - 2.7.2.** Lavoura
 - 2.7.2.1.** Alfaias específicas - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.7.2.1.1.** Cavadeira mecânica e charrua vinhateira
 - 2.7.3.** Subsolagem
 - 2.7.3.1.** Alfaias específicas - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.7.3.1.1.** Subsolador
 - 2.7.4.** Gradagem
 - 2.7.4.1.** Alfaias específicas - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.7.4.1.1.** Grade intercepas / Intercepas de discos (controlo de infestantes) e grade de discos
 - 2.7.5.** Escarificação
 - 2.7.5.1.** Alfaias específicas - tipos, constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.7.5.1.1.** Escarificador
 - 2.7.6.** Fresagem
 - 2.7.6.1.** Alfaias específicas - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
 - 2.7.6.1.1.** Fresa e fresa inter-cepas
 - 2.7.7.** Rolagem
 - 2.7.7.1.** Alfaias específicas - constituição, funcionamento e manutenção
 - 2.7.7.1.1.** Rolo para compactação do terreno (instalação do enrelvamento)
- 2.8.** Poda
 - 2.8.1.** Máquinas e equipamento específico - constituição, funcionamento e manutenção
 - 2.8.1.1.** Tesoura de poda (manual, pneumática e elétrica)
 - 2.8.1.2.** Máquina de poda (poda integral e pré – poda)
 - 2.8.1.3.** Recolha da lenha de poda - grade de dentes, apanhador de lenha, triturador descentrável com ou sem recolha automática, capinadeira
- 2.9.** Intervenções em verde
 - 2.9.1.** Máquinas específicas - constituição, funcionamento e manutenção
 - 2.9.1.1.** Máquina de desponta (manual com catana, máquina de dorso, máquina acoplada ao tractor)
 - 2.9.1.2.** Máquina de desfolha (pneumática, mecânica)
 - 2.9.1.3.** Máquina para desladramento (ação mecânico ou de ação térmica)
 - 2.9.1.4.** Máquina para elevação da vegetação
- 2.10.** Vindima
 - 2.10.1.** Reboque
 - 2.10.2.** Máquina de vindimar (com sacudidores e auto motrizes; rebocadas) - constituição, funcionamento, regulação e manutenção
- 3.** Mecanização das vinhas de encosta
 - 3.1.** Sistema mecânico para lavrar e tratar as vinhas tradicionais na região demarcada do Douro
- 4.** Manuais de instruções das máquinas, alfaias agrícolas e outro equipamento
- 5.** Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8188	Poda e sistemas de condução da videira - intervenção em verde	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diferenciar os tipos de poda. 2. Identificar e descrever os vários sistemas de condução da videira. 3. Orientar e executar os diferentes tipos de poda (formação, frutificação, correção, renovação). 4. Aplicar as técnicas de poda da videira em diferentes formas de condução da vinha. 5. Analisar, na vinha, a "resposta" da videira à poda efetuada. 6. Aplicar processos de recolha/destruição da lenha de poda. 7. Caracterizar a técnica da poda mínima MPCT - Minimal Pruning of Cordon Trained Vines. 8. Realizar as técnicas de intervenção em verde na cultura da vinha e explicar a importância da sua prática. 	

Conteúdos

1. Podas e empas
 - 1.1. Definição
 - 1.2. Objetivos e princípios da poda
 - 1.3. Época adequada à realização da poda
 - 1.4. Cuidados sanitários (proteção de feridas e cicatrização, técnicas de corte, etc.)
 - 1.5. Da carga à poda, como fator de qualidade – registos da distribuição da carga à poda, na vinha
 - 1.6. Empa e respetiva técnica
2. Tipos de poda
 - 2.1. Poda de educação
 - 2.2. Poda de transplantação
 - 2.3. Poda de formação
 - 2.4. Poda de produção ou frutificação
 - 2.5. Poda de correção
 - 2.6. Poda de rejuvenescimento e/ou renovação
3. Sistemas de poda da videira - técnicas utilizadas
 - 3.1. Poda curta
 - 3.2. Poda longa
 - 3.3. Poda de vara e talão (mista)
 - 3.4. Poda Silvoz
 - 3.5. Poda Guyot
 - 3.6. Poda Casenave
 - 3.7. Poda Royat
 - 3.8. Outros
4. Poda mínima (MPCT – Minimal pruning of cordon trained vines)
 - 4.1. Princípio
 - 4.2. Desenvolvimento da técnica
5. Sistemas de condução da videira – critérios de escolha
 - 5.1. Definição

- 5.2. Compasso e densidade de plantação
- 5.3. Orientação das linhas
- 5.4. Formas de condução da videira
 - 5.4.1. Definição
 - 5.4.2. Classificação (vaso; Guyot simples; Guyot duplo; cruzeta; GDC; cordão Cazenave; cordão Sylvoz; cordão Royat; LYS; Lira; cordão simples retombante (CSR); cordão duplo retombante (CDR); cordão simples ascendente e retombante; cordão simples sobreposto; cordão simples ascendente; enforcado ou uveira; ramada; pérgola)
- 6. Intervenções em verde na cultura da vinha – técnicas utilizadas
 - 6.1. Definições, objetivos e época de realização
 - 6.1.1. Desladioamento
 - 6.1.1.1. Manual
 - 6.1.1.2. Aplicação de herbicidas de contacto
 - 6.1.1.3. Máquinas para desladioamento
 - 6.1.2. Orientação dos pâmpanos e arranjo da vegetação
 - 6.1.3. Desponta
 - 6.1.4. Desfolha
 - 6.1.5. Monda dos cachos
 - 6.1.5.1. Monda manual
 - 6.1.5.2. Monda química
 - 6.1.5.3. Monda sequencial
- 7. Reações da videira à poda
 - 7.1. Influência sobre o vigor, a produtividade e qualidade da vindima
- 8. Poda da videira de acordo com o estado vegetativo e sistema de condução escolhido
- 9. Destinos para a lenha da poda da videira – processos de recolha ou destruição
 - 9.1. Combustível para uso doméstico
 - 9.2. Trituração da lenha – efeito sobre a videira, solo e fauna
 - 9.3. Obtenção de estrume por compostagem
 - 9.4. Queima da lenha
- 10. Intervenções em verde na época própria
- 11. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8189	Instalação da vinha	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar o projeto de instalação de uma vinha, atendendo às melhores soluções técnico-económicas e sem comprometer a qualidade e a quantidade da futura produção. 2. Realizar os cálculos numéricos necessários à instalação da vinha. 3. Orientar e executar as várias operações de instalação da vinha, desde a escolha do terreno com aptidão vitícola até à plantação, utilizando as técnicas e práticas adequadas. 4. Selecionar e efetuar as principais técnicas de enxertia na videira. 5. Explicar a importância da densidade, orientação e disposição das videiras na produtividade e qualidade das uvas. 6. Orientar e operar com as máquinas, alfaias e outro equipamento específico. 7. Identificar castas de uva para vinho e descrever algumas das suas características culturais e enológicas. 	

Conteúdos

- 1. Projeto de instalação da vinha**
 - 1.1.** Análise do projeto de instalação da vinha em determinada região vitivinícola
 - 1.2.** Fatores ecológicos e edafo-climáticos favoráveis à instalação da vinha na região definida
 - 1.2.1.** Noção de ecossistema vitícola – “Terroir”
 - 1.2.2.** Características físicas e químicas dos solos da região – influência no comportamento da videira e na qualidade do mosto e vinho
 - 1.2.3.** Exigências bioclimáticas da vinha na região definida
 - 1.3.** Adaptação da vinha à mecanização e avaliação dos custos de instalação
- 2. Técnicas e operações de instalação da vinha**
 - 2.1.** Escolha do terreno com aptidão vitícola (capacidade de uso do solo)
 - 2.2.** Procedimentos inerentes à preparação do terreno (limpeza, regularização do terreno, mobilização do solo em profundidade (surriba ou ripagem), despedrega, nivelamento, armação do terreno consoante o declive, drenagem, acessos e definição da rede de caminhos no interior e perímetro das parcelas, transitáveis de forma a permitir um trabalho eficiente e rentável das máquinas utilizadas, etc.).
 - 2.3.** Análise de terra (estado de fertilidade do solo, necessidade de nutrientes)
 - 2.4.** Fertilização e correção de fundo
 - 2.4.1.** Incorporação de cálcio, magnésio, fósforo e potássio
 - 2.4.2.** Fertilização azotada
 - 2.4.3.** Incorporação/correção de matéria orgânica
 - 2.4.4.** Correção do pH
 - 2.4.5.** Cálculo de adubação/correção, em conformidade com os resultados analíticos
 - 2.5.** Escolha dos sistemas de drenagem e conservação do solo
 - 2.6.** Análise da disponibilidade e qualidade da água para rega
 - 2.7.** Escolha do sistema de rega a instalar
 - 2.8.** Definição do compasso, densidade de plantação e disposição das plantas em função da otimização da produtividade e qualidade das uvas
 - 2.9.** Marcação e piquetagem do terreno – técnicas utilizadas
 - 2.9.1.** Piquetagem manual
 - 2.9.2.** Equipamento topográfico
 - 2.9.3.** Raios laser adaptados a uma máquina de plantação
 - 2.10.** Sistemas de suporte da videira, de acordo com as formas de condução (tutores, armação e arramação da vinha)
 - 2.11.** Plantação
 - 2.11.1.** Encepamentos recomendados
 - 2.11.2.** Tipos de plantas com certificação - bachelos e enxertos prontos
 - 2.11.2.1.** Preparação do bacelo para plantação à cova ou covacho
 - 2.11.2.2.** Preparação do bacelo para plantação com hidroinjector
 - 2.11.2.3.** Preparação do enxerto-pronto
 - 2.11.3.** Épocas de plantação
 - 2.11.4.** Modos de plantação – técnicas utilizadas
 - 2.11.4.1.** Retancha
 - 2.11.4.2.** Ao covacho
 - 2.11.4.3.** Ao ferro
 - 2.11.4.4.** Com broca

- 2.11.4.5. À vala
- 2.11.4.6. Com hidroinjector
- 2.11.4.7. Equipamentos específicos para a plantação
- 2.11.5. Cuidados à plantação
- 2.11.6. A utilização de tubos de crescimento
- 2.11.7. A aplicação de filme plástico negro de 120µ
- 2.11.8. Operações culturais após a plantação (regas, fertilizações, tutoragem, enxertia (plantação com bacelo), controlo de infestantes, proteção fitossanitária, retanchas, poda de formação, desladramento, orientação da vegetação, despontas)
- 2.12. Enxertia da videira
 - 2.12.1. Conceitos básicos de enxertia
 - 2.12.2. Objetivos da enxertia
 - 2.12.3. Épocas adequadas para a realização da enxertia
 - 2.12.4. Utensílios e material de enxertia
 - 2.12.5. Seleção dos porta-enxertos (bacelos)
 - 2.12.6. Colheita e conservação do material vegetativo
 - 2.12.7. Tipos de enxertia (borbulha, fenda inglesa, fenda simples, enxertia de mesa, etc)
 - 2.12.8. Seleção do tipo de enxertia
 - 2.12.9. Execução dos diferentes tipos de enxertia
 - 2.12.10. Programação, organização e orientação das operações e tarefas para a enxertia
- 3. Castas de Vitis vinífera recomendadas para a região vitivinícola
 - 3.1. Tipos e principais características culturais e enológicas
- 4. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8190	Doenças, pragas e organismos auxiliares na vinha	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar a importância da existência de um ecossistema agrícola equilibrado. 2. Caracterizar o ciclo biológico dos agentes causadores das principais doenças e pragas da videira e explicar a sua relação com o ciclo vegetativo da videira e outros fatores do meio. 3. Identificar o período de atividade dos insetos auxiliares e estabelecer a relação praga da videira e insetos auxiliares. 4. Observar e identificar, na vinha, a sintomatologia das várias doenças e pragas e a fauna auxiliar. 5. Identificar a sintomatologia das carências nutricionais e toxicidade na vinha, assim como os métodos a adotar para a sua prevenção. 6. Relacionar a ocorrência de incidentes durante a floração e fecundação na videira com possíveis acidentes climáticos. 7. Identificar efeitos das doenças, pragas e infestantes sobre a vinha e a qualidade do vinho. 8. Explicar o interesse da existência de um serviço de avisos agrícolas. 	

Conteúdos

- 1. Meio ambiente e atividade humana
 - 1.1. Noção de ecossistema e ecossistema agrícola

- 1.2.** Rutura do equilíbrio ambiental - consequências
- 2.** Principais causas do aumento de pragas e doenças
 - 2.1.** Resistência aos pesticidas
 - 2.2.** Destruição da fauna auxiliar
 - 2.3.** Utilização de material de propagação doente
 - 2.4.** Fertilização desequilibrada ou em excesso
 - 2.5.** Outras práticas culturais incorretas
 - 2.6.** Entrada no país de novos inimigos das culturas
- 3.** Avisos Agrícolas
- 4.** Doenças, pragas e flora infestante
 - 4.1.** Noção de doença
 - 4.1.1.** Microorganismos causadores de doenças (fungos, bactérias, vírus)
 - 4.1.2.** Agentes de disseminação das doenças (água, vento, insetos, homem)
 - 4.2.** Noção de praga
 - 4.2.1.** Insetos
 - 4.2.2.** Aracnídeos, Nemátodos, Moluscos
 - 4.2.3.** Outras pragas (aves e mamíferos)
 - 4.3.** Noção de Infestante
 - 4.3.1.** Fatores condicionantes da flora infestante
 - 4.3.1.1.** Prejuízo/competição causados pelas plantas infestantes
 - 4.3.1.2.** Redução da qualidade dos produtos
 - 4.3.1.3.** Hospedagem de pragas e doenças
 - 4.3.1.4.** Toxicidade para o homem e animais
 - 4.3.1.5.** Perturbações das operações culturais
 - 4.3.2.** Influência das doenças e pragas na produtividade, perenidade da vinha e qualidade das uvas/vinhos
- 5.** Principais doenças criptogâmicas da videira
 - 5.1.** Biologia; sintomatologia; estragos e prejuízos; estimativa de risco; luta cultural, luta biológica, luta química e tomada de decisão em relação as seguintes doenças criptogâmicas:
 - 5.1.1.** Míldio
 - 5.1.2.** Oídio
 - 5.1.3.** Podridão cinzenta
 - 5.1.4.** Podridão ácida (acética) e outras
 - 5.1.5.** Complexo de Esca
 - 5.1.6.** Escoriose
 - 5.1.7.** Eutipiose
 - 5.1.8.** Podridão radicular
 - 5.1.9.** Víroses
 - 5.1.9.1.** Urticado ou Nó curto
 - 5.1.9.2.** Enrolamento foliar
- 6.** Principais pragas da videira
 - 6.1.** Biologia; sintomatologia; estragos e prejuízos; estimativa do risco e nível económico de ataque; luta biológica, luta química e tomada de decisão em relação às seguintes pragas:
 - 6.1.1.** Traça da uva
 - 6.1.2.** Ácaros Eriofídeos (Acariose e Erinose)
 - 6.1.3.** Ácaros Tetraniquídeos (aranhão vermelho e aranhão amarelo)
 - 6.1.4.** Áltica ou pulgão da vinha

- 6.1.5. Cigarrinha verde ou cigarrinha
- 7. Pragas secundárias
 - 7.1. Cochonilha algodão
 - 7.2. Cigarreiro ou Charuteiro
 - 7.3. Pirale
- 8. Insetos auxiliares
 - 8.1. Importância e eficácia dos insetos auxiliares
 - 8.2. Tipo de insetos auxiliares
 - 8.2.1. Parasitóides e Predadores
 - 8.3. Principais insetos auxiliares da videira - morfologia, biologia e período de actividade
 - 8.3.1. Ácaros fitoseídeos
 - 8.3.2. Crisopídeos e hemeróbídeos (neurópteros)
 - 8.3.3. Coccinelídeos (joaninhas)
 - 8.3.4. Carabídeos (coleópteros)
 - 8.3.5. Antocorídeos (heterópteros)
 - 8.3.6. Mirídeos (heterópteros)
 - 8.3.7. Cecidomídeos (dípteros predadores)
 - 8.3.8. Dípteros taquinídeos (parasitóides)
 - 8.3.9. Tripes (tisanópteros)
 - 8.3.10. Himenópteros parasitóides
- 9. Identificação das principais doenças, pragas e insetos auxiliares da vinha
 - 9.1. Observação visual na vinha e utilização de chaves de identificação
 - 9.2. Normas de colheita de amostras de videira para análise laboratorial (sintomatologia de doenças)
 - 9.3. Características identificativas dos insetos auxiliares
- 10. Introdução de insetos auxiliares
- 11. Outros auxiliares
 - 11.1. Vertebrados; aves; mamíferos; répteis e anfíbios
- 12. Acidentes fisiológicos – prejuízos e métodos de prevenção
 - 12.1. Desavinho e bagoinha
 - 12.2. Secura do engaço
- 13. Acidentes climáticos – prejuízos e métodos de prevenção
 - 13.1. Geadas, neve, frio, granizo, raios, vento
 - 13.2. Escaldão das folhas e cachos; baixa luminosidade
 - 13.3. Gases e metais pesados
- 14. Carências nutricionais na vinha
 - 14.1. Sintomatologia, prejuízos e métodos de prevenção das seguintes carências nutricionais:
 - 14.1.1. Azoto, fósforo, potássio, boro, ferro, magnésio, manganês e zinco
- 15. Toxicidade na vinha
 - 15.1. Sintomatologia, prejuízos e métodos de prevenção em relação à toxicidade de:
 - 15.1.1. Boro, manganês, alumínio, cobre e cloreto de sódio
- 16. Plantas anuais ou vivazes, de interesse, na limitação natural de pragas

Objetivos

1. Identificar os principais meios e métodos de proteção das plantas.
2. Estimar o risco e o nível económico de ataque de uma dada cultura em relação a um inimigo.
3. Identificar o modo de ação das diferentes classes de produtos fitofarmacêuticos.
4. Interpretar as componentes de um rótulo de uma embalagem de produto fitofarmacêutico.
5. Determinar o intervalo de segurança de um produto fitofarmacêutico.
6. Efetuar o cálculo de doses, concentrações e volumes de calda.
7. Efetuar a proteção fitossanitária das culturas, conduzindo, operando e regulando as máquinas de aplicação, tendo em atenção os princípios de proteção integrada.
8. Aplicar os procedimentos para minimizar o risco na utilização de produtos fitofarmacêuticos para o aplicador, para o ambiente, para as espécies e organismos não visados e para o consumidor.
9. Regular, calibrar e proceder à manutenção das máquinas de tratamento e proteção das plantas.
10. Enumerar os procedimentos para armazenar e transportar em segurança pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos.

Conteúdos

1. Meios de proteção das culturas – controlo de doenças, pragas e infestantes
 - 1.1. Luta biológica, cultural, genética, biotécnica e química
2. Proteção integrada
 - 2.1. Evolução da proteção das plantas
 - 2.2. Legislação específica
 - 2.3. Princípios gerais de proteção integrada
 - 2.4. Estimativa de risco e modelos de previsão
 - 2.5. Nível económico de ataque (NEA)
 - 2.6. Tomada de decisão
 - 2.7. Luta química – seleção de produtos
 - 2.8. Registo dos tratamentos realizados (caderno de campo)
3. Produção integrada
 - 3.1. Princípios da PRODI
 - 3.2. Estratégia de produção
 - 3.3. Principais técnicas de produção
 - 3.4. Regulamentação e registos
4. Agricultura biológica
 - 4.1. Princípios gerais
 - 4.2. Regulamento comunitário relativo à Agricultura Biológica
5. Produtos fitofarmacêuticos (PF)
 - 5.1. Definição de produto fitofarmacêutico
 - 5.2. Classificação química
 - 5.3. Modos de ação
 - 5.4. Formulação
6. Sistemas regulamentares dos produtos fitofarmacêuticos
 - 6.1. Homologação dos PF

- 6.2.** Produtos ilegais – sua identificação
- 6.3.** Distribuição, venda e aplicação
- 6.4.** Gestão de resíduos de embalagens e excedentes
- 6.5.** Outra legislação aplicável ou complementar
- 7.** Segurança na utilização de produtos fitofarmacêuticos
 - 7.1.** Aspectos toxicológicos inerentes à manipulação e aplicação dos produtos fitofarmacêuticos
 - 7.2.** Símbolos toxicológicos e ecotoxicológicos
 - 7.3.** Informação e leitura do rótulo
 - 7.4.** Equipamento de proteção individual (EPI)
 - 7.5.** Relação entre o EPI e as diferentes características dos produtos fitofarmacêuticos
 - 7.6.** Sintomas de intoxicação com produtos fitofarmacêuticos
- 8.** Redução do risco no manuseamento e aplicação de produtos fitofarmacêuticos
 - 8.1.** Verificação das condições de trabalho, condições atmosféricas, material de aplicação a utilizar, leitura do rótulo
 - 8.2.** Cuidados com a preparação da calda
 - 8.3.** Noção de dose e concentração da calda
 - 8.4.** Utilização do EPI
- 9.** Redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados
 - 9.1.** Impacte no ambiente do uso de PF
 - 9.2.** Riscos para as espécies e organismos não visados resultantes da aplicação dos PF
 - 9.3.** Preparação da calda
 - 9.4.** Eliminação de excedente da calda
 - 9.5.** Lavagem do equipamento de aplicação
 - 9.6.** Gestão de embalagens de produtos obsoletos
- 10.** Redução do risco para o consumidor
 - 10.1.** Noção de resíduo
 - 10.2.** Limite máximo de resíduo
 - 10.3.** Intervalo de segurança
 - 10.4.** Exposição do consumidor e cumprimento das indicações do rótulo
 - 10.5.** Controlo de resíduos
- 11.** Máquinas de aplicação – pulverizadores, atomizadores e polvilhadores
 - 11.1.** Tipos, constituição e funcionamento
 - 11.2.** Equipamentos combinados de mobilização, sementeira e tratamento fitossanitário
 - 11.3.** Critério para a seleção das máquinas
 - 11.4.** Engate das máquinas ao trator e regulações comuns
 - 11.5.** Inspeção dos equipamentos e verificação do estado de funcionamento
 - 11.6.** Técnicas de calibração e regulação das máquinas de aplicação
 - 11.7.** Limpeza, conservação e manutenção do material de aplicação
- 12.** Preparação da calda e técnicas de aplicação
 - 12.1.** Cálculo de doses, concentrações e volumes de calda com herbicidas, inseticidas, fungicidas e outros PF
 - 12.2.** Preparação da calda
 - 12.3.** Técnicas de aplicação
 - 12.4.** Arrastamento da calda
 - 12.5.** Cuidados com o equipamento após a aplicação
 - 12.6.** Eliminação de excedentes e de embalagens

- 13. Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de PF
 - 13.1. Condições e características dos locais de armazenamento de PF
 - 13.2. Perigos e segurança durante o armazenamento e sinalização
- 14. Acidentes com PF
 - 14.1. Perigos e segurança no transporte de pequenas quantidades de PF
 - 14.2. Prevenção de acidentes
 - 14.3. Acidentes de trabalho
 - 14.4. Medidas de primeiros socorros
- 15. Boas práticas de segurança e saúde na aplicação de produtos fitofarmacêuticos

7666

Cultura de Vinha em modo de produção integrado – programação, organização e orientação

50 horas

Objetivos

1. Programar e organizar as técnicas e as operações culturais da vinha, em modo de produção integrado.
2. Orientar a execução das operações culturais da vinha, em modo de produção integrado.
3. Aplicar as normas de qualidade, controlo e certificação dos produtos.
4. Preencher o caderno de campo.

Conteúdos

1. Vinha em modo de produção integrado (MPI)
 - 1.1. Importância económica
 - 1.2. Produtores e consumidores
 - 1.3. Organização comum dos mercados
 - 1.4. Agroecossistema e biodiversidade associada
 - 1.5. Traceabilidade
 - 1.6. Controlo e certificação
 - 1.7. Principais espécies, variedades/castas. Catálogo Nacional de Variedades de Videira.
 - 1.8. Ciclo vegetativo e reprodutivos da videira
 - 1.9. Porta-enxertos
 - 1.10. Exigências edafoclimáticas e fatores topográficos
2. Plano de exploração
 - 2.1. Estratégia de produção – localização da cultura, objetivo, meios
3. Conservação do solo
 - 3.1. Plano de conservação
 - 3.2. Drenagem e erosão
 - 3.3. Máquinas e operações de conservação, mobilização e preparação do solo
4. Instalação/plantação
 - 4.1. Escolha do local, preparação e armação do solo
 - 4.2. Compasso/densidade
 - 4.3. Marcação e piquetagem
 - 4.4. Plantação – escolha, preparação das plantas e formas de plantação

- 4.4.1.** Tutoragem e retanchar
- 4.4.2.** Propagação, tipos e métodos
- 4.4.3.** Condução e podas
- 4.4.4.** Empa
- 4.4.5.** Máquinas e operações de instalação/plantação
- 5.** Fertilização
 - 5.1.** Necessidades nutritivas
 - 5.2.** Características do solo, avaliação do estado de fertilidade e da atividade biológica
 - 5.3.** Análises de terra, de água, foliares, estrumes e outros corretivos orgânicos e de lamas de depuração.
 - 5.3.1.** Determinações analíticas obrigatórias e recomendadas
 - 5.4.** Fertilização da vinha e métodos de aplicação
 - 5.4.1.** Corretivos
 - 5.4.2.** Nutrientes
 - 5.5.** Plano de fertilização
 - 5.6.** Máquinas e operações de colheita de amostras, cálculo de fertilização racional e aplicação de corretivos e nutrientes
- 6.** Rega
 - 6.1.** Necessidades hídricas, disponibilidade quantidade e qualidade da água
 - 6.2.** Técnicas de rega aplicáveis à cultura
 - 6.3.** Fertirrigação
 - 6.4.** Rega racional
 - 6.5.** Plano de rega
 - 6.6.** Máquinas e operações de instalação do sistema de rega e de rega
- 7.** Proteção integrada da cultura da vinha
 - 7.1.** Inimigos da cultura da vinha – pragas doenças e infestantes
 - 7.2.** Estimativa de risco e níveis económicos de ataque (NEA)
 - 7.3.** Meios de luta a utilizar
 - 7.3.1.** Meios diretos
 - 7.3.2.** Meios indiretos
 - 7.4.** Luta química: Produtos fitofarmacêuticos (PF) permitidos em proteção integrada da vinha
 - 7.4.1.** Enquadramento legislativo
 - 7.4.2.** Critérios adotados na seleção de PF
 - 7.4.3.** Substancias ativas e respetivos produtos comerciais permitidos
 - 7.5.** Auxiliares e efeitos secundários dos PF
 - 7.5.1.** Grupos de artrópodes auxiliares mais importantes da vinha
 - 7.5.2.** Efeitos secundários das substancias ativas e dos respetivos PF
 - 7.6.** Guia de proteção integrada da cultura
 - 7.7.** Redução do risco no armazenamento, manuseamento e na aplicação de PF para o consumidor, para o ambiente, as espécies e os organismos não visados e o aplicador
 - 7.8.** Máquinas de aplicação de produtos fitofarmacêuticos e equipamento de proteção individual
 - 7.9.** Inspeção e calibração de máquinas de aplicação
 - 7.10.** Operações de proteção da cultura – culturais, biológicas, biotécnicas e químicas
- 8.** Colheita armazenamento e conservação
 - 8.1.** Determinação da época e do momento da colheita
 - 8.2.** Colheita e controlo de qualidade
 - 8.3.** Máquinas e operações de colheita, de armazenamento e de conservação

9. Controlo e certificação de produtos – normas e procedimentos
10. Caderno de campo
 - 10.1. Acompanhamento das práticas culturais e registo no caderno de campo
 - 10.2. Análise dos registos e tomada de decisão
11. Programação, organização e orientação das operações e tarefas nas diferentes fases culturais
12. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

7667	Cultura de Vinha em modo de produção biológico - programação, organização e orientação	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Programar e organizar as técnicas e operações culturais da Vinha em Modo de Produção Biológico. 2. Orientar a execução das operações culturais das culturas da Vinha em Modo de Produção Biológico. 3. Aplicar as normas de qualidade, controlo e certificação dos produtos. 	

Conteúdos

1. Modo de produção biológico (MPB) da Vinha
2. Instalação da Vinha
3. Porta-enxertos, castas e seleção. Catálogo Nacional de Variedades de Videira.
4. Técnicas de preparação do solo aplicando os princípios de Modo de Produção Biológico
5. Formas e métodos de drenagem e conservação do solo
6. Disponibilidade, quantidade e qualidade da água
7. Instalação do sistema de rega
8. Fertilidade e fertilização do solo
 - 8.1. Colheita de amostras – Água, terra e plantas
 - 8.2. Avaliação do estado de fertilidade do solo, atividade biológica e importância da matéria orgânica
 - 8.3. Preparação e aplicação dos produtos necessários para a fertilização e correção do solo, autorizados e homologados para MPB
 - 8.4. Utilização de produtos de compostagem
 - 8.5. Cobertura do solo
 - 8.6. Adubações de fundo e cobertura
 - 8.7. Sideração e adubos verdes
9. Rega e fertirrigação
10. Sistema de condução da Vinha
11. - Forma de condução
12. - Tutoragem
13. - Poda – tipos de poda e relação com os hábitos de frutificação e forma de condução
14. Proteção da Vinha
 - 14.1. Principais pragas e doenças (ciclos, inimigos naturais, biologia, métodos de previsão, estratégias e meios de proteção)
 - 14.2. Fauna auxiliar – Métodos de identificação, quantificação e preservação
 - 14.3. Meios de controlo de pragas doenças, perturbações fisiológicas e de infestantes
 - 14.4. Medidas culturais preventivas

- 14.5. Gestão das adventícias (infestantes)
- 14.6. Meios de luta permitidos – Luta cultural, biológica, biotécnica, química e outros
- 14.7. Produtos fitofarmacêuticos (PF) autorizados
- 14.8. Finalidade, eficácia e efeitos secundários dos PF
- 14.9. Cálculo de quantidades e débitos
- 15. Amanhos culturais
- 16. Técnicas e operações de colheita
 - 16.1. Determinação da época e do momento da colheita, de acordo com os fins a que se destina a produção
 - 16.2. Procedimentos a observar na colheita
 - 16.3. Medidas profiláticas na conservação da uva/cachos antes, durante e após a colheita
 - 16.4. Colheita manual e mecânica – Máquinas e equipamentos para colheita de uva
- 17. Técnicas e operações de armazenamento e conservação de acordo com o destino da produção
- 18. Compostagem dos resíduos da cultura
- 19. Comercialização dos produtos
 - 19.1. Formas e condições de comercialização
 - 19.2. Normas de comercialização
 - 19.3. Canais de distribuição
- 20. Controlo e certificação
 - 20.1. Controlo do modo de produção biológico
 - 20.2. Registos e documentos a manter pelos operadores
 - 20.3. Certificação dos produtos
- 21. Conversão para MPB
- 22. Operações com máquinas e equipamentos nas diferentes fases
- 23. Programação, organização e orientação das operações e tarefas das diferentes fases culturais
- 24. Registos e consulta de informação
- 25. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8191	Controlo de maturação das uvas e vindima	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descrever a composição química da uva e identificar a sua relação com a qualidade do vinho. 2. Caracterizar os diferentes tipos de maturação das uvas. 3. Explicar a variação dos principais compostos da uva no decorrer da maturação. 4. Determinar índices de maturação. 5. Determinar as datas da floração média da vinha e do pintor e referir o seu interesse prático. 6. Realizar o controlo analítico de mostos. 7. Aplicar métodos de controlo de maturação e proceder à marcação da data da vindima no estado de maturação ótima e adequado aos vinhos a produzir. 8. Identificar os critérios de valorização da matéria-prima à receção na adega. 9. Orientar e realizar a vindima numa exploração vitivinícola, utilizando os critérios de qualidade adequados. 	

Conteúdos

1. Composição da uva
 - 1.1. Componentes do cacho e sua proporção
 - 1.2. Constituição do bago
 - 1.3. Composição química do bago (película, polpa e grainha)
 - 1.4. Composição química do engaço
2. Maturação da uva
 - 2.1. A maturação e a sua importância enológica
 - 2.1.1. Tipos/conceitos de maturação (fisiológica, vitícola, aromática, fenólica, industrial, enológica /tecnológica)
 - 2.2. Fases da evolução do bago de uva
 - 2.3. Variação dos principais compostos da uva ao longo da maturação (açúcares, ácidos orgânicos, substâncias
 - 2.3.1. azotadas, substâncias aromáticas, aromas no bago, compostos fenólicos, atividade enzimática, vitaminas)
 - 2.4. Migração das matérias minerais
 - 2.5. Modificação das paredes celulares
 - 2.6. Determinação das datas da floração e do pintor
 - 2.7. A importância da superfície foliar na maturação
3. Alguns índices de maturação utilizados
 - 3.1. Açúcar/Acidez
 - 3.2. Glucose/Frutose
 - 3.3. Índice de Suizere: (Densidade do mosto/ acidez total) x 10
 - 3.4. Índice de Baragiola: Ácido tartárico x 100 / acidez total
4. Controlo da maturação
 - 4.1. Métodos vulgarmente utilizados (empíricos e científicos) e sua aplicação na vinha
 - 4.2. Amostragem e preparação da amostra de bagos
 - 4.2.1. Metodologia a seguir para a colheita de bagos na vinha
 - 4.2.2. Pesagem dos bagos e extração do mosto
 - 4.3. Análises físico químicas de uvas e mostos
 - 4.3.1. Massa volúmica a 20°C /grau "Brix" (areometria e refractometria)
 - 4.3.2. Álcool provável
 - 4.3.3. Acidez total (titulação)
 - 4.3.4. pH (potenciometria)
 - 4.3.5. Outros parametros
 - 4.4. Ácidos orgânicos
 - 4.5. Ácido málico (método enzimático)
 - 4.6. Ácido tartárico (colorimetria)
 - 4.6.1. Glucose e Frutose
 - 4.6.2. Azoto assimilável (método enzimático)
 - 4.6.3. Potássio (fotometria de chama)
 - 4.6.4. Resistência mecânica da película e dureza do bago
 - 4.6.5. Coloração da película
 - 4.6.6. Antocianas (colorimetria)
 - 4.6.7. Índice de Polifenóis totais (colorimetria)
 - 4.6.8. Atividade Lacase (método enzimático /colorimetria)

- 4.7. Construção dos gráficos de evolução dos principais compostos da uva ao longo da maturação
- 4.8. Estado de maturação ótima e adequado aos vinhos a produzir - marcação da data da vindima
- 5. A vindima – organização e boas práticas para assegurar a qualidade do produto final
 - 5.1. Principais fatores intervenientes no rendimento do trabalho na vindima
 - 5.2. Colheita manual e mecânica das uvas - procedimentos
 - 5.3. Meios de transporte das uvas ao centro de vinificação – influência da temperatura
 - 5.4. Receção e descarga das uvas no centro de vinificação/adega
 - 5.4.1. Amostragem do mosto - procedimento
 - 5.4.2. Critérios de valorização das uvas à receção
 - 5.4.3. Tegões de receção e descarga das uvas
 - 5.4.4. Higienização dos equipamentos e outros utensílios utilizados
 - 5.5. Sistemas de escolha das uvas – critérios de qualidade
- 6. Vindima numa exploração vitivinícola
 - 6.1. Procedimentos inerentes à orientação e execução da vindima
- 7. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

8192	Operações tecnológicas em adega	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orientar e executar as operações tecnológicas em adega, durante uma campanha de 2. vindima, aplicando as boas práticas de produção vitivinícola. 3. Orientar e operar com equipamento enológico diverso. 4. Interpretar instruções orais e procedimentos escritos relativos aos trabalhos de elaboração de vinhos. 5. Efetuar a análise físico-química dos mostos. 6. Redigir um relatório das atividades desenvolvidas durante a campanha de vindima. 	

Conteúdos

1. Planificação, acompanhamento e execução de trabalhos de elaboração de vinhos brancos e/ou rosados e tintos num vitiviniculor/engarrafador - campanha de vindima
 - 1.1. Planificação e organização do trabalho na adega durante a campanha de vindima
 - 1.2. Cumprimento de normas de trabalho – principais riscos e sua prevenção
 - 1.3. Verificação do equipamento enológico e instruções de funcionamento
 - 1.4. Lavagem e desinfeção de instalações e equipamentos – fichas de informação e fichas de segurança
 - 1.5. Receção das uvas
 - 1.6. Procedimentos inerentes à preparação e correção dos mostos/massas vínicas (esmagamento/desengace, arrefecimento inicial, desinfeção, decantação e prensagem)
 - 1.6.1. Maceração pelicular/Curtimenta
 - 1.6.2. Fermentação alcoólica;
 - 1.6.3. Prensagem/Esgotamento;
 - 1.6.4. Desencuba;
 - 1.6.5. Trásfegas
2. Controlo da fermentação alcoólica
 - 2.1. Leitura da densidade do mosto/vinho e da temperatura de fermentação

- 2.2. Construção e interpretação do gráfico de fermentação
3. Preparação e adição de levedura seca ativa (LSA) e produtos enológicos
4. Trabalho com equipamento diverso
5. Análise físico-química do mosto à receção das uvas e durante o processo de elaboração dos vinhos
6. Gestão dos resíduos da matéria-prima, vinhos e outros materiais
7. Relatório das atividades desenvolvidas em adega/centro de vinificação
8. Manual de Boas Práticas de Produção Vitivinícola (higiene e fabrico)

8193	Microbiologia do vinho e fermentações	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a influência da microflora das uvas na qualidade dos vinhos. 2. Correlacionar a ação dos micro-organismos de interesse enológico com os respetivos processos fermentativos e a sua aplicação nos mostos/vinhos. 3. Interpretar a curva de crescimento dos micro-organismos. 4. Identificar micro-organismos, recorrendo à observação microscópica. 	

Conteúdos

1. Microbiologia
 - 1.1. Definição
 - 1.2. Sua importância em enologia – microflora das uvas
2. Fatores de desenvolvimento dos micro-organismos
 - 2.1. Fatores intrínsecos
 - 2.1.1. Atividade da água
 - 2.1.2. pH
 - 2.1.3. Potencial de óxido-redução
 - 2.1.4. Tipo de alimento
 - 2.1.5. Substâncias que impedem ou retardam a multiplicação microbiana
 - 2.2. Fatores extrínsecos
 - 2.2.1. Humidade
 - 2.2.2. Temperatura
 - 2.2.3. Composição química da atmosfera
3. Micro-organismos de interesse enológico
 - 3.1. Fungos (leveduras e bolores)
 - 3.1.1. Morfologia e reprodução
 - 3.1.2. As espécies de leveduras úteis e nocivas – diversidade das leveduras da vinificação
 - 3.2. Bactérias lácticas e bactérias acéticas
 - 3.2.1. -Morfologia e reprodução
4. Metabolismo microbiano
 - 4.1. Nutrição
 - 4.2. Fermentação alcoólica, maloláctica, acética e láctica
 - 4.2.1. Descrição bioquímica das fermentações alcoólica e maloláctica – micro-organismos intervenientes
5. Observação microscópica de micro-organismos

- 5.1. Preparação a fresco
 - 5.1.1. Micro-organismos com crescimento em meio sólido e em meio líquido
- 5.2. Preparação corada
 - 5.2.1. Coloração simples
 - 5.2.2. Coloração de Gram
- 6. Crescimento bacteriano
 - 6.1. Curva de crescimento dos micro-organismos, em meio não renovado - interpretação
- 7. Regras básicas de segurança no laboratório de microbiologia

8194	Higiene e segurança alimentar em enologia	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diferenciar os conceitos de higiene, desinfeção e esterilização. 2. Explicar a importância da adoção de procedimentos higiénicos desde a colheita da uva até ao acondicionamento do vinho em garrafa. 3. Reconhecer a importância da higiene pessoal como atributo profissional. 4. Relacionar a curva de crescimento dos micro-organismos com os princípios da desinfeção. 5. Caracterizar os detergentes, desinfetantes e outros agentes de limpeza mais usuais e proceder à sua preparação para aplicação, de acordo com procedimentos escritos. 6. Interpretar planos de higienização e fichas de informação e segurança relativas aos produtos a aplicar. 7. Aplicar os métodos e as técnicas de controlo da higienização operando com os equipamentos específicos e outros materiais. 8. Reconhecer a importância da qualidade da água utilizada na higienização. 9. Explicar o conceito de segurança alimentar em enologia e a importância do controlo de perigos e riscos potenciais ao longo do processo produtivo. 10. Reconhecer os principais fatores de qualidade na indústria enológica. 11. Descrever e participar na implementação do sistema HACCP (APCPC). 12. Identificar pontos críticos de controlo ao longo do processo produtivo e aplicar check list. 13. Efectuar a rastreabilidade ao longo do processo produtivo. 	

Conteúdos

1. Conceito de higiene e segurança alimentar em enologia - Regulamentação
2. Higiene na adega/armazém
 - 2.1. Higiene do pessoal
 - 2.1.1. A higiene como atributo profissional
 - 2.1.2. Acolhimento e formação profissional
 - 2.1.3. Regras básicas de higiene pessoal – atitudes e procedimentos
 - 2.2. Higiene das instalações
 - 2.2.1. Áreas envolventes
 - 2.2.2. Áreas de carga e descarga
 - 2.2.3. Áreas de lixo – plano de recolha e eliminação de lixos
 - 2.2.4. Áreas comuns ao pessoal

2.2.5. Área de produção

2.3. Higiene dos equipamentos e utensílios (vindima e receção das uvas, vinificação, armazenamento, linhas de enchimento)

3. A água na indústria alimentar - importância da sua qualidade

4. Os materiais em contacto com o vinho (aço inoxidável, cimento/cimento revestido a resina epoxy, madeira, polietileno revestido a fibra de vidro, borracha)

5. Tipo de sujidades (orgânica e inorgânica) – características

6. Conceito de lavagem

6.1. Detergentes e agentes de limpeza mais usuais - características

6.1.1. Alcalinos e ácidos

6.1.2. Agentes sequestrantes e agentes tensoactivos

7. Conceito de desinfeção e esterilização

7.1. Princípios da desinfeção/esterilização – relação com a curva de crescimento dos micro-organismos

7.2. Desinfetantes mais usuais - características

7.2.1. Desinfetantes químicos (à base de cloro ou de iodo, quaternários de amónio, ácido peracético)

7.2.2. Agentes físicos (água quente, vapor de água, ozono, espumas)

8. Etapas de higienização e fatores determinantes para a sua eficácia (temperatura, tempo de atuação, concentração do produto, ação mecânica)

8.1. Critérios de escolha de produtos de lavagem e desinfeção

9. Métodos de higienização (aspersão, circulação, imersão)

9.1. Controlo da higienização

9.1.1. Na água de enxaguamento (resíduo do detergente/desinfetante, pH, etc.)

9.1.2. Microbiológico (contagem total de micro-organismos viáveis - leveduras e bactérias)

9.1.3. Bio luminescência

10. Equipamentos para lavagem e desinfeção (máquinas de pressão, pinhas, torniquetes de lavagem, lavadoras de pavimentos, aspiradores de pó e líquidos, utilização de espumas, etc.)

11. Planos de higienização - procedimentos

12. Eliminação de insetos, roedores e outros – plano de controlo de pragas

13. Sistema HACCP (APCPC – Análise de perigos e controlo dos pontos críticos)

13.1. Princípios

13.2. Pré-requisitos

13.3. Etapas preliminares

13.4. Implementação dos princípios

14. Perigos potenciais, riscos e importância do seu controlo

14.1. Contaminação biológica (Ocratoxina A, Aminoácidos biogénicos)

14.2. Contaminação química (Metais Pesados, Carbamato de etilo)

14.3. Contaminação com pesticidas

14.4. Outros

15. Principais fatores de qualidade na indústria enológica

15.1. Qualidade

15.1.1. Definições

15.1.2. Atitude atual face à qualidade

15.2. Principais entidades comprometidas no processo produtivo

15.3. Quatro passos para a qualidade

15.3.1. Definição da visão da empresa

15.3.2. Definição do padrão dos produtos a oferecer no mercado

15.3.3. Definição dos métodos de trabalho

- 15.3.4.** Execução e controlo dos diferentes trabalhos de acordo com os métodos pré-definidos
- 15.4.** Fatores de qualidade que apresentam maior dificuldade de implementação
- 15.5.** Fatores de qualidade de implementação mais fácil
- 16.** Controlo da Qualidade na indústria enológica
 - 16.1.** Definição
 - 16.2.** Objetivos
 - 16.3.** Como se implementa um sistema de controlo de qualidade
 - 16.4.** Quem faz o controlo de qualidade
 - 16.5.** Número de "lote" / rastreabilidade
 - 16.6.** Custos da não qualidade
- 17.** Pontos críticos de controlo ao longo do processo produtivo
- 18.** Normas portuguesas - sistemas de gestão da qualidade e sistemas de gestão da segurança alimentar International F
- 19.** International Food Standard (IFS), Global Food Standard (BRC) e Norma Good Manufacturing Practice (GMP)

8195	Vinificações	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os espaços referentes às diferentes operações a realizar numa adega. 2. Explicar as diferenças entre a vinificação de brancos e tintos. 3. Descrever o fundamento das diferentes operações de preparação de mostos brancos e tintos. 4. Descrever a composição dos mostos. 5. Explicar a importância do anidrido sulfuroso na vinificação e identificar alternativas à sua utilização. 6. Referir os objetivos tecnológicos da utilização de enzimas pectolíticas e do recurso a leveduras selecionadas nos diferentes processos de vinificação. 7. Preparar um "pé de cuba". 8. Orientar e aplicar as técnicas de vinificação de brancos, rosados e tintos, operando com o equipamento específico, de acordo com as boas práticas de produção vitivinícola. 9. Explicar a importância da maceração na tecnologia dos vinhos tintos. 10. Identificar pontos críticos de controlo. 11. Orientar, preparar e aplicar produtos enológicos no decorrer das vinificações. 12. Efetuar os cálculos numéricos. 13. Efetuar o controlo da fermentação alcoólica, construir e interpretar o gráfico de fermentação. 14. Explicar o processo de condução da fermentação maloláctica. 15. Descrever a composição do vinho. 16. Enumerar alternativas aos atestos. 17. Registrar dados em sistemas informatizados de gestão do controlo de produção em adegas. 	

Conteúdos

- 1.** Centro de vinificação – projeto de instalações
 - 1.1.** Localização e construção da adega – aspetos condicionantes e condições a respeitar

- 1.2.** Layout
- 2.** Vinificação de brancos e rosados e vinificação em tinto
 - 2.1.** Preparação e correção dos mostos
 - 2.1.1.** -Diagramas de produção de vinhos brancos, rosados e tintos
 - 2.1.1.1.** Objetivos da vinificação de brancos e rosados
 - 2.1.1.2.** Objetivos da vinificação em tinto
 - 2.1.2.** -Composição do mosto
 - 2.1.3.** -Arrefecimento dos mostos em linha
 - 2.1.3.1.** Dióxido de carbono e gelo seco/neve carbónica
 - 2.1.4.** -Desengace/Esmagamento
 - 2.1.4.1.** Objetivos e importância das operações
 - 2.1.5.** Maceração pelicular (brancos e rosados)
 - 2.1.5.1.** Objetivos
 - 2.1.5.2.** Prática da operação
 - 2.1.6.** -Prensagem (brancos e rosados)
 - 2.1.6.1.** Objetivos
 - 2.1.7.** Oxigenação dos mostos (brancos)
 - 2.1.8.** Proteção antioxidante do mosto
 - 2.1.8.1.** Utilização do anidrido sulfuroso
 - 2.1.8.2.** Propriedades do anidrido sulfuroso
 - 2.1.8.3.** Aspetos toxicológicos e limites legais
 - 2.1.8.4.** Estado do anidrido sulfuroso nos mostos e nos vinhos
 - 2.1.8.5.** Formas de emprego do anidrido sulfuroso
 - 2.1.8.6.** Gestão racional do anidrido sulfuroso (doses a utilizar/cálculos numéricos)
 - 2.1.8.7.** Técnicas de aplicação
 - 2.1.8.8.** Alternativas ao anidrido sulfuroso e seus limites legais (ácido sórbico, ácido ascórbico, dicarbonato de dimetilo)
 - 2.1.9.** Correção dos mostos
 - 2.1.9.1.** Acidificação, desacidificação, adição de mosto concentrado retificado – limites legais
 - 2.1.9.2.** Cálculos numéricos
- 3.** Clarificação dos mostos (brancos e rosados)
 - 3.1.** Objetivos
 - 3.2.** Processos de clarificação
 - 3.3.** Decantação/Defecação
 - 3.4.** Filtração
 - 3.5.** Centrifugação
 - 3.6.** Flutuação
 - 3.7.** Análise comparativa dos diferentes processos de clarificação
 - 3.8.** Emprego de enzimas pectolíticas. Fichas técnicas informativas
 - 3.9.** Principais efeitos da sua aplicação aos mostos
 - 3.10.** Aplicação de produto clarificante
 - 3.11.** Objectivos tecnológicos
 - 3.12.** Escolha do produto. Fichas técnicas informativas
 - 3.13.** Procedimentos para aplicação do produto
 - 3.13.1.** Preparação e momento da aplicação

- 3.13.2.** Procedimento operativo
- 3.13.3.** Controlo da turbidez
- 4.** Maceração (vinificação em tinto)
 - 4.1.** Princípios gerais
 - 4.2.** Prática da operação
 - 4.2.1.** Estado de maturação das uvas, tempo e temperatura de maceração
 - 4.2.2.** Acção mecânica durante a maceração
 - 4.2.3.** Técnicas de maceração
- 5.** Fermentação alcoólica (brancos, rosados e vinificação em tinto)
 - 5.1.** Leveduras e fermentação alcoólica
 - 5.2.** Fatores condicionantes da fermentação alcoólica (pH, temperatura, azoto assimilável, oxigénio, anidrido carbónico, ativadores de fermentação, fatores de sobrevivência)
 - 5.3.** Fermentação espontânea e fermentação condicionada
 - 5.4.** Levedura seca ativa (LSA) - fichas técnicas informativas
 - 5.4.1.** Objetivos tecnológicos - principais vantagens
 - 5.4.2.** Rehidratação – procedimento a seguir
 - 5.4.3.** Momento da aplicação direta ao mosto
 - 5.5.** Preparação do tradicional “pé de cuba”- cálculos numéricos
 - 5.6.** Condução da fermentação alcoólica
 - 5.6.1.** Cuidados a ter no decorrer da fermentação alcoólica
 - 5.6.2.** Determinação da densidade do mosto
 - 5.6.3.** Determinação da temperatura durante a fermentação alcoólica
 - 5.6.4.** Regulação da temperatura
 - 5.6.5.** Atuação em caso de amuo da fermentação.
 - 5.6.6.** Prova organoléptica do mosto/vinho
 - 5.6.7.** Registo das observações efetuadas, elaboração e interpretação do gráfico de fermentação
 - 5.6.8.** Final da fermentação
 - 5.6.9.** Cuidados a ter após a fermentação alcoólica
- 6.** Trásfega e prensagem do bagaço (vinificação em tinto)
 - 6.1.** Objetivos
 - 6.2.** Prática das operações – vinho de lágrima e vinho de prensa
- 7.** Fermentação maloláctica – FML (vinificação em tinto)
 - 7.1.** Objetivos tecnológicos
 - 7.2.** Fatores condicionantes da FML
 - 7.3.** Inoculação do vinho com bactérias lácticas
 - 7.3.1.** Prática da operação
 - 7.3.2.** Momento e condições de aplicação
 - 7.3.3.** Controlo a efetuar
 - 7.3.4.** Correção de anidrido sulfuroso
 - 7.3.5.** Trásfega após a FML
- 8.** Trásfegas e Atestos
 - 8.1.** Borrás de fermentação
 - 8.2.** Trásfegas
 - 8.2.1.** Definição
 - 8.2.2.** Momentos para a sua realização

- 8.2.3. Trasfegas com arejamento e sem arejamento
- 8.2.4. Prática da operação
- 8.3. Atestos
 - 8.3.1. Características do vinho para atestos
 - 8.3.2. Alternativas aos atestos (utilização de gases inertes, batoques assépticos, depósitos sempre cheios, pastilhas de parafina impregnadas com um esterilizante)
- 9. Composição dos vinhos
- 10. Definição de vinho
- 11. Substâncias de gosto açucarado, de gosto ácido e de gosto salgado
- 12. Substâncias de gosto amargo e adstringente.
- 13. Outras substâncias
- 14. Registo de dados
- 15. Controlo do processo de vinificação – preenchimento de fichas de produção
- 16. Gestão do controlo de produção em adegas – sistemas informatizados
- 17. Pontos críticos de controlo – segurança para o consumidor
- 18. Gestão dos resíduos das matérias-primas, vinhos e outros materiais
- 19. Norma portuguesa – sistema de Gestão Ambiental
- 20. Boas Práticas de Produção Vitivinícola

8196	Controlo de qualidade de vinhos	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Executar as medições inerentes às operações laboratoriais básicas. 2. Identificar e manusear o equipamento laboratorial, materiais e reagentes utilizados em análise sumária de vinhos. 3. Realizar a análise sumária de vinhos seguindo o procedimento analítico dos métodos utilizados 4. e explicar o seu interesse enológico. 5. Interpretar os resultados analíticos obtidos em conformidade com a legislação específica. 6. Efetuar correções ao vinho. 7. Redigir um relatório de análise físico-química de vinhos. 	

Conteúdos

1. Segurança no laboratório de química
 - 1.1. Regras de proteção pessoal
 - 1.1.1. Uso de equipamento de proteção individual
 - 1.1.2. Primeiros socorros em caso de emergência
 - 1.1.3. Plano de evacuação do laboratório
 - 1.2. Considerações sobre a necessidade de regras específicas de segurança
 - 1.2.1. Origens de incêndios ou explosões – medidas de prevenção
 - 1.2.2. Produtos químicos/Reagentes
 - 1.2.2.1. Rotulagem - interpretação
 - 1.2.2.2. Acondicionamento

- 1.2.2.3.** Tratamento de derrames
- 1.2.2.4.** Eliminação de resíduos tóxicos ou inflamáveis
- 1.2.2.5.** Fichas de informação e fichas de segurança
- 2.** Material e equipamento de uso corrente no laboratório de química
 - 2.1.** Tipos e formas de manuseamento
 - 2.2.** Fichas de informação e fichas de segurança
 - 2.3.** Lavagem de material de laboratório
- 3.** Conceitos e operações laboratoriais básicas
 - 3.1.** Medição de massa
 - 3.1.1.** Tipos de balanças
 - 3.1.2.** Cuidados a observar nas pesagens
 - 3.2.** Medição de volumes
 - 3.2.1.** Provetas, pipetas, buretas, balões volumétricos
 - 3.3.** Algarismos significativos – apresentação dos resultados de uma medição
 - 3.4.** Conceito de mole
 - 3.5.** Fórmula química e seu significado
 - 3.6.** Soluções
 - 3.6.1.** Distinção entre misturas e substâncias puras
 - 3.6.2.** Tipos de misturas (dispersões coloidais, soluções verdadeiras e misturas heterogéneas)
 - 3.6.3.** Classificação dos colóides
 - 3.6.4.** Solubilidade, saturação e sobresaturação
 - 3.7.** Concentração de soluções
 - 3.8.** Preparação de soluções
 - 3.8.1.** Cuidados a ter na preparação de soluções
 - 3.8.2.** Unidades de concentração mais utilizadas
 - 3.8.3.** Cálculos necessários à preparação e determinação da concentração de uma espécie em solução
 - 3.8.4.** Rigor nas medições a efetuar
 - 3.8.5.** Noção de solução padrão – sua preparação a partir de substâncias primárias
 - 3.9.** Propriedades das soluções ácidas, básicas e neutras
 - 3.9.1.** Aplicação do conceito de pH e influência da temperatura
 - 3.9.2.** pH no ponto de equivalência
 - 3.10.** Noção de solução tampão
 - 3.10.1.** Soluções tampão na calibração do aparelho de medição do pH
 - 3.11.** Indicadores ácido -base
 - 3.11.1.** Funcionamento e importância na deteção do ponto de equivalência de uma titulação
 - 3.11.2.** Critérios de seleção do indicador mais adequado para uma cada titulação
 - 3.12.** Aspectos gerais sobre oxidação-redução
 - 3.12.1.** Iodometria - importância para o doseamento de algumas espécies
 - 3.13.** Destilação
- 4.** Determinações analíticas correntes em vinhos (análise sumária)
 - 4.1.** Análise físico-química: importância enológica, princípio do método, material e reagentes, modo operativo, cálculos e expressão dos resultados analíticos
 - 4.1.1.** Massa volúmica e densidade relativa
 - 4.1.2.** Acidez total, acidez volátil e acidez fixa
 - 4.1.3.** pH

- 4.1.4. Dióxido de enxofre livre e total
- 4.1.5. Teor alcoólico volumétrico adquirido
- 4.1.6. Extrato seco total e extrato seco não redutor
- 4.1.7. Açúcares redutores
- 4.1.8. Prova de estabilidade (alteração oxidásica)
- 4.2. Outras análises
 - 4.2.1. Cinzas
 - 4.2.2. Cloretos
 - 4.2.3. Sulfatos
 - 4.2.4. Teor de cobre
 - 4.2.5. Sobrepressão
 - 4.2.6. Acompanhamento da FML (cromatografia em papel)
 - 4.2.7. Cor e fenóis
- 5. Interpretação de um boletim de análise físico-química de vinhos
 - 5.1. Interpretação dos resultados analíticos
 - 5.2. Conformidade dos resultados obtidos com a legislação específica
- 6. Relatório de análise físico-química de vinhos
- 7. Regras básicas de segurança no laboratório de química

8197	Clarificação de vinhos	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar o interesse da lotação de vinhos e preparar um lote de vinho de acordo com uma ordem de serviço. 2. Diferenciar os conceitos de limpidez e estabilidade. 3. Classificar as partículas em suspensão nos vinhos. 4. Definir colagem de um vinho e enumerar os seus objetivos. 5. Identificar as "colas" mais usadas em vinhos e descrever o seu mecanismo de atuação. 6. Preparar e aplicar "colas" utilizando diferentes técnicas, de acordo com as boas práticas 7. Enunciar os princípios da filtração de vinhos. 8. Definir permeabilidade, porosidade e débito de um filtro. 9. Identificar os coadjuvantes de filtração mais usados. 10. Determinar o índice de colmatagem. 11. Orientar e operar com os diferentes tipos de filtros. 12. Explicar a influência da filtração nas características organoléticas dos vinhos. 13. Interpretar os procedimentos operativos relativos às operações de clarificação de vinhos. 14. Registrar dados relativos às operações de colagem e filtração dos vinhos. 15. Identificar os pontos críticos da colagem e da filtração de vinhos. 16. Efetuar a gestão dos resíduos de vinhos e outros materiais. 	

Conteúdos

- 1. Projeto de instalações**
 - 1.1. Armazém de formação de lotes e clarificação**
- 2. Preparação de lotes a engarrafar – aplicação de normas em função dos mercados**
- 3. Limpeza e estabilidade dos vinhos**
 - 3.1. Conceitos**
 - 3.2. Observação da limpeza**
 - 3.3. Partículas em suspensão nos vinhos**
 - 3.4. Clarificação espontânea**
- 4. Clarificação por colagem**
 - 4.1. Objetivos**
 - 4.2. Produtos clarificantes mais vulgares no mercado – processo de actuação**
 - 4.3. Gelatinas, cola de peixe, albumina de ovo, caseína, bentonite, sílica, goma-arábica, taninos enológicos, polivinil polipirrolidona (PVPP)**
 - 4.4. Sobrecolagem**
 - 4.5. Ensaio de colagem – demonstração prática**
- 5. Prática da colagem**
 - 5.1. Preparação das colas**
 - 5.2. Técnicas de execução - principais riscos e sua prevenção**
 - 5.3. Sedimentação das borras de colagem**
 - 5.4. Colagem de vinhos – trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento, seguindo os procedimentos operativos**
 - 5.5. Organização do controlo técnico - administrativo**
- 6. Clarificação por Filtração**
 - 6.1. Importância da filtração**
 - 6.2. Poder colmatante das partículas existentes nos vinhos**
 - 6.3. Princípios da filtração (tamisagem, absorção e adsorção)**
 - 6.4. Definição de porosidade, permeabilidade e débito ou caudal de um filtro**
 - 6.5. Equação de filtração**
 - 6.6. Tipos de filtração (desbaste, clarificante e esterilizante)**
- 7. Prática da filtração**
 - 7.1. Filtração com terras**
 - 7.1.1. Princípio de funcionamento**
 - 7.1.2. Principais coadjuvantes de filtração**
 - 7.1.3. Escolha do adjuvante e dosagem das terras (pré-camada, aluvionagem ou fase de filtração)**
 - 7.1.4. Filtração com terras – trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento, seguindo os procedimentos operativos**
 - 7.2. Filtração com placas**
 - 7.2.1. Placas de desbaste, clarificantes e esterilizantes**
 - 7.2.2. Conservação das placas**
 - 7.2.3. Princípio e mecanismos da filtração por placas**
 - 7.2.4. Normas a respeitar na filtração por placas (débito por unidade de superfície, volume filtrado, diferença de pressão)**
 - 7.2.5. Filtração com placas - trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento, seguindo os procedimentos operativos**
 - 7.3. Filtração por membrana**
 - 7.3.1. Princípio da filtração por membrana**
 - 7.3.2. Operação com filtros de membrana - teste de integridade, regeneração dos cartuchos**

- 7.3.3.** Determinação do índice de colmatagem
- 7.3.4.** Filtração por membrana - trabalho prático em centro de vinificação/engarrafamento seguindo os procedimentos operativos
- 7.4.** Filtração tangencial
 - 7.4.1.** Princípio de funcionamento
- 8.** Efeitos da filtração nas características organolépticas dos vinhos
- 9.** Organização do controlo técnico - administrativo
- 10.** Pontos críticos de controlo - segurança para o consumidor
- 11.** Boas Práticas de Produção Vitivinícola
- 12.** Gestão dos resíduos de vinhos e outros materiais
- 13.** Prática da filtração
 - 13.1.** Filtração com terras
 - 13.1.1.** Princípio de funcionamento
 - 13.1.2.** Principais coadjuvantes de filtração
 - 13.1.3.** Escolha do adjuvante e dosagem das terras (pré-camada, aluvionagem ou fase de filtração)
 - 13.1.4.** Filtração com terras – trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento, seguindo os procedimentos operativos
 - 13.2.** Filtração com placas
 - 13.2.1.** Placas de desbaste, clarificantes e esterilizantes
 - 13.2.2.** Conservação das placas
 - 13.2.3.** Princípio e mecanismos da filtração por placas
 - 13.2.4.** Normas a respeitar na filtração por placas (débito por unidade de superfície, volume filtrado, diferença de pressão)
 - 13.2.5.** Filtração com placas - trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento, seguindo os procedimentos operativos
 - 13.3.** Filtração por membrana
 - 13.3.1.** Princípio da filtração por membrana
 - 13.3.2.** Operação com filtros de membrana - teste de integridade, regeneração dos cartuchos
 - 13.3.3.** Determinação do índice de colmatagem
 - 13.3.4.** Filtração por membrana - trabalho prático em centro de vinificação/engarrafamento seguindo os procedimentos operativos
 - 13.4.** Filtração tangencial
 - 13.4.1.** Princípio de funcionamento
- 14.** Efeitos da filtração nas características organolépticas dos vinhos
- 15.** Organização do controlo técnico - administrativo
- 16.** Pontos críticos de controlo - segurança para o consumidor
- 17.** Boas Práticas de Produção Vitivinícola
- 18.** Gestão dos resíduos de vinhos e outros materiais

8198

Estabilização e engarrafamento de vinhos

50 horas

Objetivos

1. Explicar o fundamento da estabilização de vinhos.
2. Enumerar os objetivos da estabilização de vinhos pelo frio.
3. Descrever os diferentes métodos de estabilização de vinhos pelo frio.
4. Interpretar os procedimentos operativos relativos às operações de estabilização e ao engarrafamento de vinhos.
5. Orientar e operar com máquinas/equipamentos de estabilização de vinhos pelo frio e identificar riscos devidos a procedimentos operativos incorretos.
6. Efetuar testes de avaliação do grau de estabilidade de um vinho.
7. Orientar e operar com as diferentes máquinas que integram uma linha de engarrafamento, com respeito pelas boas práticas relativas ao operador e ao controlo da operação.
8. Orientar a rastreabilidade do produto acabado.
9. Efetuar a gestão dos resíduos de vinhos e materiais utilizados na estabilização e no engarrafamento.

Conteúdos

1. Projeto de instalações
 - 1.1. Estabilização de vinhos e engarrafamento
2. Estabilidade da limpidez dos vinhos
 - 2.1. Tratamentos físicos
 - 2.1.1. Estabilização de vinhos pelo frio (estabilização tartárica)
 - 2.1.1.1. Objetivos
 - 2.1.1.2. Formação de cristais de bitartrato de potássio
 - 2.1.1.3. Métodos mais vulgares para provocar a cristalização a baixas temperaturas (método natural, método clássico, método de contacto, método contínuo)
 - 2.1.1.4. Riscos devidos a procedimentos operativos incorrectos
 - 2.1.1.5. Influência da estabilização tartárica nas características organolépticas dos vinhos
 - 2.1.1.6. Estabilização de vinhos pelo frio – trabalho prático em centro de vinificação /engarrafamento seguindo os procedimentos operativos
 - 2.1.2. Estabilização de vinhos pelo calor
 - 2.1.2.1. Sobrevivência dos microorganismos
 - 2.1.2.2. Estabilidade coloidal e enzimática
 - 2.1.2.3. Método mais vulgar - pasteurização
 - 2.2. Outros métodos de estabilização de vinhos
 - 2.2.1. Métodos de inibição da cristalização - adição de ácido metatartárico, tratamento enzimático
 - 2.2.2. Electrodialise
3. Engarrafamento de vinhos
 - 3.1. Boas práticas relativas ao projeto e à manutenção da linha de engarrafamento
 - 3.2. Pontos críticos de controlo – segurança para o consumidor
4. Riscos e prevenção no engarrafamento
 - 4.1. Boas práticas relativas aos operadores do engarrafamento e ao controlo da operação
5. A linha de engarrafamento
 - 5.1. O circuito das garrafas
 - 5.1.1. As garrafas de vidro – critérios de escolha

- 5.1.2.** Armazenagem das garrafas vazias
- 5.1.3.** Preparação das garrafas - despaletização, lavagem, enxaguamento
- 5.1.4.** Boas práticas relativas à despaletização
- 5.1.5.** Boas práticas relativas à operação de enxaguamento
- 5.2.** O circuito do vinho
 - 5.2.1.** Preparação do vinho antes do engarrafamento
 - 5.2.2.** Armazenamento de vinhos para abastecimento à enchedora
 - 5.2.3.** Cubas de tiragem
 - 5.2.4.** Sistema de transferência do vinho
 - 5.2.5.** Enchimento das garrafas
 - 5.2.6.** Boas práticas relativas à operação de enchimento
 - 5.2.7.** Rolhamento
 - 5.2.7.1.** A rolha de cortiça – critérios de selecção
 - 5.2.7.2.** O rolhamento mecânico
 - 5.2.7.3.** Defeitos de vedação
 - 5.2.7.4.** O gosto a rolha
 - 5.2.7.5.** Boas práticas relativas à operação de rolhamento
 - 5.2.7.6.** Outros tipos de vedantes – Nomacorc, Neocork, Altec, Betacork, Cellucork, Screwcap (cápsula de rosca), Cápsula Zork, Vino seal / Vino-Lok - necessidade de equipamento específico
 - 5.2.7.7.** Capsulagem - tipos de cápsulas (estanho, alumínio, policloreto de vinilo (PVC), complexo, polietileno de tereftalato (PET))
 - 5.2.7.8.** Rotulagem
 - 5.2.7.9.** Colocação em caixas
 - 5.2.7.10.** Paletização
- 5.3.** Engarrafamento de vinhos – trabalho prático em centro de engarrafamento seguindo os procedimentos operativos
- 6.** Higienização da linha de engarrafamento
- 7.** Sistema de rastreabilidade
- 8.** Conservação do vinho engarrafado
 - 8.1.** Armazém de envelhecimento
 - 8.2.** Armazém de produto acabado
 - 8.3.** Boas práticas relativas ao armazenamento do produto acabado
- 9.** Transporte do vinho engarrafado
 - 9.1.** Sistemas de estiva
 - 9.2.** Ambiente no interior do meio de transporte
- 10.** Outros modos de acondicionamento de vinho
 - 10.1.** Tetrapak ou Tetrabrik
 - 10.2.** Bag - in -Box
 - 10.3.** Lata
- 11.** Unidades móveis de estabilização, engarrafamento e rotulagem de vinhos
- 12.** Gestão dos resíduos de vinhos e outros materiais
- 13.** Boas Práticas de Produção Vitivinícola

8199

Controlo de qualidade do processo de enchimento e de materiais secos do engarrafamento

25 horas

Objetivos

1. Interpretar os procedimentos operativos relativos ao controlo de qualidade do processo de enchimento e de materiais secos do engarrafamento.
2. Efetuar o controlo de qualidade na linha de enchimento e utilizar os procedimentos de registo adequados.
3. Efetuar o preenchimento de fichas de procedimento de controlo dos materiais secos (rastreamento de todos os componentes do produto final).
4. Efetuar o preenchimento do mapa de controlo de produto acabado.

Conteúdos

1. Controlo de qualidade de materiais secos do engarrafamento à receção na empresa
 - 1.1. Amostragem
 - 1.2. Fichas de procedimentos de controlo e registo dos parâmetros de avaliação
 - 1.3. Garrafas de vidro
 - 1.3.1. Especificações exigidas
 - 1.3.2. Controlo visual/defeitos, controlo dimensional, controlo da capacidade
 - 1.4. Rolhas
 - 1.4.1. Especificações exigidas
 - 1.4.2. Controlo visual/defeitos; análises físicas e mecânicas; análises química, microbiológica e sensorial
 - 1.5. Etiquetas (rótulos, contra-rótulos, gargantilha e selo de garantia)
 - 1.5.1. Especificações exigidas
 - 1.5.2. Controlo visual da embalagem exterior, controlo visual da bobine, controlo visual dos rótulos, defeitos, controlo dimensional, relevo, código de barras e sentido das fibras
 - 1.6. Cápsulas (polietileno de vinilo, alumínio, complexo, estanho e cápsulas de rosca)
 - 1.6.1. Especificações exigidas
 - 1.6.2. Controlo visual/defeitos, controlo dimensional, controlo de peso, relevo, teste de compressão
 - 1.7. Cartão
 - 1.7.1. Especificações exigidas
 - 1.7.2. Controlo visual, controlo dimensional, espessura
 - 1.8. Caixas
 - 1.8.1. Especificações exigidas
 - 1.8.2. Controlo visual, controlo dimensional, espessura, peso, encurvamento, gramagem do cartão, tratamento de superfície, impressão, código de barras
 - 1.9. Paletes
 - 1.10. Relatório de reclamação ou rejeição de materiais
 - 1.11. Controlo de qualidade de materiais secos do engarrafamento – trabalho prático em centro de engarrafamento seguindo os procedimentos de controlo
2. Controlo de qualidade nas linhas de enchimento
 - 2.1. Amostragem
 - 2.2. Fichas de procedimentos de controlo e registo dos parâmetros de avaliação
 - 2.3. Controlo volumétrico de enchimento
 - 2.4. Nível de enchimento
 - 2.5. Cor
 - 2.6. Turbidez
 - 2.7. Filtração

- 2.8. Temperatura de enchimento
- 2.9. Defeitos na "toilette" da garrafa
- 2.10. Controlo analítico e microbiológico no engarrafamento - não conformidades e ações de correcção
- 2.11. Controlo de qualidade nas linhas de enchimento - trabalho prático em centro de engarrafamento seguindo os procedimentos de controlo
- 3. Controlo de qualidade do produto acabado
 - 3.1. Mapas de controlo de produto acabado
 - 3.1.1. Critérios de aceitação, duvidoso e rejeição
 - 3.1.2. Registo dos parâmetros avaliados

8200	Maturação e envelhecimento de vinhos	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguir os conceitos de maturação e envelhecimento de vinhos. 2. Descrever os vários processos de envelhecimento dos vinhos. 3. Orientar e executar trasfegas/passagens a limpo, operando com o equipamento específico e seguindo as boas práticas. 4. Orientar e efetuar a rastreabilidade e utilizar os procedimentos de registo de elementos técnicos referentes à gestão do stock de vinhos em armazém de envelhecimento. 	

Conteúdos

1. Maturação/estágio de vinhos
 - 1.1. Conceitos
 - 1.2. Reações entre os polifenóis
 - 1.3. Maturação em madeira
 - 1.4. Referência à técnica da microoxigenação
 - 1.5. Emprego de "aparas" de madeira de carvalho – enquadramento legal
2. Envelhecimento de vinhos
 - 2.1. Conceito
 - 2.2. A sensibilidade dos vinhos (aspetos físico-químicos e microbiológicos)
 - 2.3. Armazém de envelhecimento de vinhos
3. Evolução dos vinhos por oxidação em vasilhas de madeira
 - 3.1. O vinho e o oxigénio atmosférico
 - 3.2. Compostos químicos cedidos pela madeira
 - 3.3. Evolução da cor do vinho
4. Evolução dos vinhos em garrafa
 - 4.1. Formação do bouquet
 - 4.2. Defeitos adquiridos na garrafa
 - 4.3. O cheiro na garrafa
 - 4.4. O cheiro na rolha
5. Trásfegas/Passagens a limpo
 - 5.1. As borras
 - 5.1.1. Composição das borras

- 5.1.2. Compostos cedidos ao vinho pelas leveduras
- 5.1.3. Evolução dos vinhos sobre as borras (cor e prova)
- 5.1.4. Risco microbiológico
- 5.2. Trasegas
 - 5.2.1. Grau de arejamento nas trasegas/passagens a limpo
 - 5.2.2. Planificação das trasegas /passagens a limpo
 - 5.2.3. Prática da operação em armazém seguindo os procedimentos operativos
- 5.3. O anidrido sulfuroso na conservação dos vinhos
- 6. Gestão do stock de vinhos
 - 6.1. Documentação a preencher (registo da composição dos lotes de vinho, ficha de lote, ordem de serviço, inventário de vinhos)
 - 6.2. Rastreabilidade (dos lotes de vinho em armazém, de produtos enológicos, de equipamentos e de operadores)
 - 6.3. Controlo de qualidade
 - 6.4. Correção organolética
 - 6.5. Preparação de lotes comerciais
- 7. Gestão dos resíduos de vinhos e outros materiais
- 8. Boas Práticas de Produção Vitivinícola

8201	Equipamentos enológicos	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Relacionar a função dos vários tipos de equipamentos com as operações enológicas a realizar. 2. Interpretar as instruções fornecidas pelo fabricante e aplicar as normas de segurança para o operador. 3. Orientar e operar com diferentes equipamentos e explicar o seu funcionamento e influência na qualidade do mosto/vinho. 4. Identificar os pontos de manutenção de vários equipamentos. 	

Conteúdos

1. Equipamentos enológicos mais vulgares – características, funcionamento e manutenção
 - 1.1. Equipamentos no centro de vinificação
 - 1.2. Equipamentos para clarificação de mostos
 - 1.2.1. Centrifuga de pratos e descarga automática
 - 1.2.2. Filtro – prensa
 - 1.2.3. Filtro de vácuo
 - 1.3. Equipamentos para clarificação de vinhos
 - 1.3.1. Dispositivo para incorporação dos produtos de colagem
 - 1.3.2. Filtro de Placas
 - 1.3.2.1. Montagem das placas
 - 1.3.2.2. Passagem com água
 - 1.3.2.3. Filtração do vinho
 - 1.3.3. Filtro de Terras (filtro de discos horizontais, filtro de quadros verticais, filtro de velas)

- 1.3.4. Filtro de Membranas**
 - 1.3.4.1. Regras de trabalho**
 - 1.3.4.2. Teste de integridade**
 - 1.3.4.3. Regeneração dos cartuchos**
 - 1.3.4.4. Filtro Tangencial**
- 1.4. Breve estudo da máquina frigorífica**
 - 1.4.1. Constituição e funcionamento**
 - 1.4.2. Cálculo da potência frigorífica**
- 1.5. Equipamentos de estabilização de vinhos pelo frio**
 - 1.5.1. Depósitos isotérmicos com agitador**
 - 1.5.2. Hidrociclones cerâmicos**
 - 1.5.3. Permutador de placas, refrigerador, cristalizador, filtro, bombas, etc.**
 - 1.5.4. Dispositivo de trasfega de vinho das barricas, com sobrepressão de um gás**
- 1.6. Linhas de engarrafamento**
 - 1.6.1. Despaletizador**
 - 1.6.2. Enxaguadora (rotativas, de alvéolos)**
 - 1.6.3. Enchedora (nível constante, sifão, pressão diferencial, isobarométricas, contra-pressão, com ligeira depressão)**
 - 1.6.4. Rolhadora**
 - 1.6.5. Seladora**
 - 1.6.6. Distribuidor de cápsulas**
 - 1.6.7. Alisador de cápsulas /Queimador**
 - 1.6.8. Outro equipamento de acondicionamento de vinhos**
 - 1.6.9. Rotuladora**
 - 1.6.10. Encaixotadora/Formadora de caixas**
 - 1.6.11. Rotuladora de caixas ou marcador**
 - 1.6.12. Paletizador**
 - 1.6.13. Envolvedor de paletes**
- 1.7. Equipamento do armazém de envelhecimento**
 - 1.7.1. Listagem dos equipamentos mais usados**
 - 1.7.2. Vasilhas de madeira**
 - 1.7.2.1. Tipo de vasilha**
 - 1.7.2.2. Tipo de madeira e suas características**
 - 1.7.2.3. Avinhação**
 - 1.7.2.4. Estancamento**
- 1.8. Demonstração prática em centros de vinificação e engarrafamento**
- 2. Instruções de segurança para o operador e fichas de manutenção do equipamento**

8202

Doenças e desequilíbrios dos vinhos

25 horas

Objetivos

1. Explicar as consequências para os vinhos, da existência de condições favoráveis ao aparecimento de doenças durante a sua preparação e conservação.
2. Caracterizar as principais doenças que afetam os vinhos e identificar os micro-organismos que as provocam.
3. Identificar causas de instabilidade dos vinhos.
4. Distinguir diferentes casses através das modificações profundas de cor e limpidez dos vinhos.
5. Aplicar técnicas de tratamento de vinhos.

Conteúdos

1. Condições favoráveis ao aparecimento de doenças nos vinhos
 - 1.1. Aspectos relacionados com a higiene, açúcares residuais, teor alcoólico, pH, acidez volátil, oxigénio, temperatura, resíduos de adubos, etc.
2. Alterações do vinho
 - 2.1. Turvações de origem microbiológica
 - 2.2. Doenças provocadas por bactérias lácticas; pico láctico; manite; gordura; volta; amargo; degradação do ácido cítrico
 - 2.3. Doenças provocadas por bactérias acéticas - azedia
 - 2.3.1. Teste de estabilidade
 - 2.4. Doenças provocadas por leveduras - flor, excesso de fenóis voláteis, contaminação por *Sacharomycodes ludwigii*
 - 2.5. Cuidados preventivos, identificação e técnicas de tratamento
 - 2.6. Turvações de origem química
 - 2.7. Casse oxidásica
 - 2.8. Casse proteica
 - 2.9. Casse férrica
 - 2.10. Casse cúprica
 - 2.11. Precipitações tartáricas
 - 2.11.1. Solubilidade dos sais de ácido tartárico
 - 2.11.2. Teste de estabilidade
 - 2.12. Precipitações de matéria corante
3. Cuidados preventivos, identificação e técnicas de tratamento

8203

Análise sensorial básica de vinhos

50 horas

Objetivos

1. Identificar as principais regiões vitivinícolas a nível mundial.
2. Caracterizar as regiões vitivinícolas europeias.
3. Explicar as diferentes categorias oficiais de qualidade dos vinhos portugueses.
4. Definir e explicar o interesse da prova de vinhos.
5. Identificar as condições exigidas numa sala de prova de vinhos.
6. Reconhecer e aplicar as condições inerentes ao provador de vinhos.
7. Identificar os sabores elementares e os maus sabores.
8. Identificar aromas primários, secundários e terciários nos vinhos.
9. Descrever e aplicar a técnica da prova de vinhos, utilizando terminologia própria.
10. Preencher diferentes tipos de fichas de prova.
11. Provar e descrever vinhos de regiões vitivinícolas portuguesas.
12. Identificar algumas doenças e defeitos nos vinhos através da sua prova.
13. Relacionar as características organoléticas de um vinho com a sua análise físico-química e microbiológica.

Conteúdos

1. Prática da prova de vinhos portugueses - treino pormenorizado para memorização de aromas e sabores específicos e sua tentativa de localização em vinhos
 - 1.1. Prova de vinhos novos e velhos, brancos, rosados e tintos, adamados e doces das principais regiões vitivinícolas portuguesas
 - 1.2. Determinação das suas características organoléticas com utilização de padrões de cor, de aromas e de sensações gustativas
 - 1.3. Apreciação global – classificação da qualidade
 - 1.4. Utilização de fichas de prova
 - 1.5. Utilidade e tipos de fichas de prova
 - 1.6. Preenchimento correto das fichas de prova
 - 1.7. Identificação de defeitos e doenças nos vinhos
 - 1.8. Treino pormenorizado e exercícios de degustação com produtos defeituosos e utilização de padrões de defeitos e vinhos alterados
 - 1.9. Relação entre composição dos vinhos e suas características organoléticas
2. Descritores sensoriais e referências químicas
3. As regiões vitivinícolas
 - 3.1. Localização das regiões vitivinícolas a nível mundial
 - 3.2. Caracterização e importância económica das regiões vitivinícolas dos principais países produtores europeus
 - 3.3. As regiões vitivinícolas portuguesas – legislação específica
 - 3.3.1. Categorias oficiais de qualidade dos vinhos portugueses : vinhos de qualidade produzidos em região determinada (V.Q.P.R.D.) : denominação de origem controlada (DOC) e indicação de proveniência regulamentada (IPR); Vinho regional e Vinho de mesa
 - 3.4. Outros países europeus
 - 3.5. Fatores que influenciam a qualidade dos vinhos
 - 3.6. "Terroir"; castas; processos de vinificação e envelhecimento
4. Definição e interesse da análise sensorial
5. A sala de prova de vinhos – norma legislativa aplicável
6. O copo de prova de vinhos – norma legislativa aplicável

7. Características e condições inerentes ao provador
8. Os sentidos utilizados na prova de vinhos
9. Fases da prova de vinhos
 - 9.1. Apreciação visual (limpidez, cor e espuma)
 - 9.2. Apreciação olfativa
 - 9.3. Os aromas do vinho – primários, secundários e terciários
 - 9.4. A roda dos aromas
 - 9.5. Os defeitos de aroma
 - 9.6. O sabor do vinho
 - 9.7. Sabores elementares e estrutura do vinho
 - 9.8. Prova de identificação de sabores elementares (açucarados, ácidos e amargos) – demonstração prática
 - 9.9. Equilíbrio dos sabores - demonstração prática
 - 9.10. Os maus sabores
10. Terminologia da prova

8204	Marketing de vinhos	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar a evolução do conceito de marketing. 2. Identificar comportamentos que caracterizam a atitude de marketing. 3. Descrever as fases do ciclo de vida básico de um produto. 4. Explicar o conceito de marketing – mix. 5. Identificar e analisar as principais questões ligadas ao marketing de vinhos, em particular ao nível das políticas de comunicação e das estratégias de animação dos canais de comunicação. 6. Analisar o comportamento do consumidor de vinhos e explicar o ciclo de consumo do vinho. 	

Conteúdos

1. Conceito e funções de Marketing
 - 1.1. Produtividade
 - 1.2. Ótica de produto vs ótica de consumo
 - 1.3. Evolução da filosofia de marketing
 - 1.4. Funções primárias e secundárias de marketing
 - 1.5. Atividades de marketing
 - 1.6. Profissões de marketing
 - 1.7. Marketing agro-alimentar
2. Conceitos básicos
 - 2.1. Ciclo de vida do produto
 - 2.2. Os quatro P's
 - 2.3. O Marketing - Mix
 - 2.4. Segmentação de mercado
 - 2.5. Diferenciação do produto
3. Estudo do comportamento do consumidor

- 3.1. Objeto de estudo
- 3.2. Fatores influenciadores
- 3.3. Necessidades de Maslow
- 3.4. Intervenientes na decisão de compra
- 3.5. Fases e tipos de decisão de compra
- 3.6. Estudo de caso - compra de automóvel vs compra de vinho
- 3.7. Atitude perante a inovação
- 4. O plano de marketing
- 5. Particularidades do marketing de vinhos
 - 5.1. Particularidades do consumo – ciclo de consumo de vinho
 - 5.2. Política do produto
 - 5.3. Estrutura da oferta e da procura
 - 5.4. Política da distribuição
 - 5.5. Política da comunicação – questões ao nível da publicidade e promoção
 - 5.6. Questões ao nível da política de preço / plano de vendas
- 6. Perspetivas futuras dos mercados de vinho

8205	Qualidade e tratamento da água na indústria agroalimentar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as propriedades singulares/anómalas da água. 2. Analisar o ciclo hidrológico da Terra. 3. Distinguir água quimicamente pura de água natural. 4. Identificar os constituintes inorgânicos presentes em águas naturais. 5. Reconhecer a existência de matéria orgânica em solução ou em suspensão, nas águas naturais. 6. Distinguir os conceitos de contaminação e poluição. 7. Descrever, de forma genérica, os efeitos da poluição das águas nos diversos reservatórios naturais. 8. Aplicar as condições de assépsia na recolha da amostra de água para análise. 9. Analisar os resultados analíticos da água, relativamente ao fim a que se destina. 10. Identificar indicadores de qualidade das águas. 11. Distinguir tratamentos primários, secundários e terciários de águas. 	

Conteúdos

1. Água - propriedades
 - 1.1. Água natural e água pura
 - 1.2. Propriedades físicas e químicas da água
 - 1.3. Ciclo hidrológico da Terra
2. Análises, critérios e normas de qualidade da água
 - 2.1. Legislação aplicável
3. Indicadores de qualidade da água

- 3.1. Parametros físicos, químicos, microbiológicos e orgânico – biológicos
- 3.2. Métodos de determinação de alguns parametros e sua importância
- 3.3. Avaliação de alguns parametros em diferentes tipos de águas
- 4. Métodos de amostragem
 - 4.1. Critérios, recolha, armazenamento e conservação de amostras de água para as diferentes análises
- 5. Tipo de poluentes e fontes de poluição
 - 5.1. Poluição de origem urbana, agrícola e agro – alimentar
- 6. Tratamento de águas - tipos de tratamento
 - 6.1. Água para consumo
 - 6.2. Água para fins industriais
 - 6.3. Águas residuais, esgotos e efluentes
 - 6.4. Estações de tratamento de águas residuais

8206	Métodos químicos e instrumentais de análise de vinhos	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar e distinguir os métodos químicos dos instrumentais, reconhecendo a importância atual dos métodos instrumentais. 2. Explicar a importância da cromatografia e identificar os principais tipos, assim como o seu campo de aplicação. 3. Explicar a importância atual dos métodos óticos, assim como o seu campo de aplicação. 4. Executar métodos instrumentais de análise de vinhos. 5. Interpretar e analisar os resultados analíticos. 	

Conteúdos

1. Evolução dos métodos de análise ao longo do tempo
2. Métodos químicos (clássicos) e métodos instrumentais de análise – sua complementaridade
 - 2.1. Fundamento e processos na Química Analítica
 - 2.2. Métodos químicos
 - 2.3. Métodos instrumentais
3. Métodos instrumentais
 - 3.1. Métodos cromatográficos - fundamento
 - 3.1.1. Tipos de cromatografia (em papel, em camada fina, em coluna, em fase gasosa, HPLC)
 - 3.1.2. Principais técnicas e material utilizado
 - 3.2. Métodos óticos - fundamento
 - 3.2.1. Espectrofotometria de UV / VIS (ultravioleta / visível)
 - 3.2.2. Espectrofotometria de absorção atómica. Fundamentos
 - 3.2.3. Fotometria de chama ou espectrofotometria de emissão
 - 3.3. Métodos condutivimétricos
 - 3.3.1. Métodos eletroquímicos (Potenciometria)
4. Aplicação de métodos químicos e instrumentais de análise de vinhos com recurso aos meios disponíveis em laboratório

- 4.1. Separação dos ácidos orgânicos do vinho através da aplicação da cromatografia em camada fina
- 4.2. Detecção da FML num vinho, através da aplicação da cromatografia em papel
- 4.3. Determinação da cor dos vinhos, por espectrofotometria de UV / VIS e influência da diluição na cor do vinho
- 4.4. Utilização do potenciómetro para determinação do pH dos vinhos

8207	Análise sensorial de vinhos e aguardentes	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Identificar categorias oficiais de qualidade dos vinhos dos países produtores europeus com maior importância económica sob o ponto de vista vitivinícola. 2. Provar vinhos de regiões vitivinícolas europeias e identificar algumas das suas diferenças. 3. Provar e apresentar um vinho. 4. Identificar e aplicar a nomenclatura comunitária. 5. Utilizar e preencher vários tipos de fichas de prova de vinhos e aguardentes. 6. Provar e caracterizar, sob o ponto de vista organoléptico, aguardentes de diferentes tipos. 	

Conteúdos

- 1. Regiões vitivinícolas europeias
 - 1.1. Categorias oficiais de qualidade dos vinhos de países produtores europeus, à exceção de Portugal
 - 1.1.1. Vinhos brancos – Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Sauvignon, Muscat, Palomino, etc.
 - 1.1.2. Vinhos tintos – Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Touriga, etc
 - 1.2. Categorias oficiais de qualidade de aguardentes dos principais países produtores europeus
- 2. Nomenclatura comunitária
- 3. Prática da prova de vinhos e aguardentes - treino pomenorizado segundo as metodologias da análise sensorial, para memorização de aromas e sabores específicos e sua localização em vinhos e aguardentes dos principais países produtores da Europa
 - 3.1. Prova de vinhos e aguardentes de diferentes regiões vitivinícolas europeias, estagiados e novos
 - 3.2. Prova de vinhos monovarietais
 - 3.3. Preenchimento de diferentes tipos de fichas de prova
 - 3.4. Apreciação global – classificação da qualidade
- 4. Testes e exercícios de prova
 - 4.1. Teste Duo - Trio
 - 4.2. Teste triangular
 - 4.3. Teste 2 em 5
 - 4.4. Teste de comparação por pares

0349	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho - conceitos básicos	25 horas
------	---	----------

Objetivos

1. Identificar os principais problemas ambientais.
2. Promover a aplicação de boas práticas para o meio ambiente.
3. Explicar os conceitos relacionados com a segurança, higiene e saúde no trabalho.
4. Reconhecer a importância da segurança, higiene e saúde no trabalho.
5. Identificar as obrigações do empregador e do trabalhador de acordo com a legislação em vigor.
6. Identificar os principais riscos presentes no local de trabalho e na atividade profissional e aplicar as medidas de prevenção e proteção adequadas.
7. Reconhecer a sinalização de segurança e saúde
8. Explicar a importância dos equipamentos de proteção coletiva e de proteção individual.

Conteúdos

1. AMBIENTE

1.1. Principais problemas ambientais da atualidade

1.2. Resíduos

1.2.1. Definição

1.2.2. Produção de resíduos

1.3. Gestão de resíduos

1.3.1. Entidades gestoras de fluxos específicos de resíduos

1.3.2. Estratégias de atuação

1.3.3. Boas práticas para o meio ambiente

2. SEGURANÇA, HIGIENE E SAÚDE NO TRABALHO

2.1. CONCEITOS BÁSICOS RELACIONADOS COM A SHST

2.1.1. Trabalho, saúde, segurança no trabalho, higiene no trabalho, saúde no trabalho, medicina no trabalho, ergonomia, psicossociologia do trabalho, acidente de trabalho, doença profissional, perigo, risco profissional, avaliação de riscos e prevenção

2.2. ENQUADRAMENTO LEGISLATIVO NACIONAL DA SHST

2.2.1. Obrigações gerais do empregador e do trabalhador

2.3. ACIDENTES DE TRABALHO

2.3.1. Conceito de acidente de trabalho

2.3.2. Causas dos acidentes de trabalho

2.3.3. Consequências dos acidentes de trabalho

2.3.4. Custos diretos e indiretos dos acidentes de trabalho

2.4. DOENÇAS PROFISSIONAIS

2.4.1. Conceito

2.4.2. Principais doenças profissionais

2.5. PRINCIPAIS RISCOS PROFISSIONAIS

2.5.1. Riscos biológicos

2.5.2. Agentes biológicos

2.5.3. Vias de entrada no organismo

2.5.4. Medidas de prevenção e proteção

2.5.5. Riscos Físicos (conceito, efeitos sobre a saúde, medidas de prevenção e proteção)

2.5.6. Ambiente térmico

2.5.7. Iluminação

- 2.5.8.** Radiações (ionizantes e não ionizantes)
- 2.5.9.** Ruído
- 2.5.10.** Vibrações
- 2.5.11.** Riscos químicos
 - 2.5.11.1.** Produtos químicos perigosos
 - 2.5.11.2.** Classificação dos agentes químicos quanto à sua forma
 - 2.5.11.3.** Vias de exposição
 - 2.5.11.4.** Efeitos na saúde
 - 2.5.11.5.** Classificação, rotulagem e armazenagem
 - 2.5.11.6.** Medidas de prevenção e proteção
- 2.5.12.** Riscos de incêndio ou explosão
 - 2.5.12.1.** O fogo como reação química
 - 2.5.12.1.1.** Fenomenologia da combustão
 - 2.5.12.1.2.** Principais fontes de energia de ativação
 - 2.5.12.1.3.** Classes de Fogos
 - 2.5.12.1.4.** Métodos de extinção
 - 2.5.12.2.** Meios de primeira intervenção - extintores
 - 2.5.12.2.1.** Classificação dos Extintores
 - 2.5.12.2.2.** Escolha do agente extintor
- 2.5.13.** Riscos elétricos
 - 2.5.13.1.** Riscos de contacto com a corrente elétrica: contatos diretos e indiretos
 - 2.5.13.2.** Efeitos da corrente elétrica sobre o corpo humano
 - 2.5.13.3.** Medidas de prevenção e proteção
- 2.5.14.** Riscos mecânicos
 - 2.5.14.1.** Trabalho com máquinas e equipamentos
 - 2.5.14.2.** Movimentação mecânica de cargas
- 2.5.15.** Riscos ergonómicos
 - 2.5.15.1.** Movimentação manual de cargas
- 2.5.16.** Riscos psicossociais
- 2.6.** SINALIZAÇÃO DE SEGURANÇA E SAÚDE
 - 2.6.1.** Conceito
 - 2.6.2.** Tipos de sinalização
- 2.7.** EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO COLETIVA E DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL
 - 2.7.1.** Principais tipos de proteção coletiva e de proteção individual

4158	Agrimensura	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calcular distâncias, áreas e declives de terrenos, recorrendo a cartas topográficas aéreas e outros instrumentos utilizados em agrimensura, nomeadamente a aplicação de SIG. 	

Conteúdos

1. Cartas e fotografia aérea
2. Áreas e superfícies na carta
 - 2.1. O planímetro
 - 2.2. O papel quadriculado transparente
 - 2.3. O método da decomposição para determinação de áreas na carta
3. Áreas e superfícies de terrenos
 - 3.1. Decomposição da superfície do terreno em triângulos, trapézios e rectângulos
 - 3.2. Levantamento expedito de superfícies agrícolas
 - 3.3. Cálculo de áreas de superfícies agrícolas
4. Os parcelários
5. Medição de declives
6. Alinhamentos
 - 6.1. Instrumentos usados
 - 6.2. Alinhamento entre dois pontos
 - 6.3. Prolongamento de um alinhamento para lá de um obstáculo
 - 6.4. Alinhamento entre dois pontos que não são visíveis entre si
 - 6.5. Determinação do ponto de interseção de dois alinhamentos
 - 6.6. Estabelecimento de perpendiculares a um alinhamento
7. Introdução aos sistemas de informação geográfica
 - 7.1. Os SIGS
 - 7.2. Aplicações de SIGS à Agricultura

8208	Propagação da videira	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar os métodos de propagação da videira. 2. Descrever e executar técnicas de enraizamento de estacas. 3. Identificar as características gerais dos híbridos porta-enxertos mais usuais e apresentar a sua escolha de acordo com a afinidade casta X porta-enxerto. 4. Executar técnicas de enxertia no local definitivo. 5. Descrever as diferentes fases de obtenção de enxertos prontos e comparar a sua utilização em alternativa à enxertia no local definitivo. 6. Executar a enxertia na mesa (fenda em ómega). 7. Explicar a importância da utilização na vinha a instalar, de materiais de viveiro vitícolas em boas condições de sanidade. 	

Conteúdos

1. Propagação da videira por via sexuada
 - 1.1. Finalidades
 - 1.2. Técnica de polinização cruzada
2. Propagação da videira por via vegetativa
 - 2.1. Enraizamento de estacas
 - 2.1.1. Vinhas de pés mães
 - 2.1.2. Viveiros de enraizamento de estacas

- 2.1.3.** Multiplicação por estacas herbáceas
- 2.1.4.** Mergulhia
- 2.1.5.** Propagação "in vitro"
- 2.2.** Enxertia
 - 2.2.1.** Características gerais dos híbridos porta-enxertos – identificação: V. Berlandieri X V. Rupestris (1103 P; 99R; 110R; 140Ru); V. Berlandieri X V. Riparia (420A; 161-49 C; SO4; 5BB; 5C; 125AA); V. Riparia X V. Rupestris (3309C); (V.Vinífera X V. Rupestris) X V. Riparia (196-17CL); V.Vinífera X V. Berlandieri (41B)
 - 2.2.2.** Afinidade casta X porta-enxerto
 - 2.2.3.** Escolha dos porta – enxertos - caraterísticas botânicas e culturais; adaptação ecológica; resistência sanitária
 - 2.2.4.** Escolha de videiras para fornecer material vegetativo para a enxertia
 - 2.2.5.** Escolha de varas para fornecer garfos
 - 2.2.6.** Colheita de varas
 - 2.2.7.** Conservação das varas
 - 2.2.8.** Material para a enxertia
- 3.** Técnica de execução de enxertia no local
 - 3.1.** Enxertia de garfo atempado – fenda cheia
 - 3.1.1.** Condições ambientais e condições inerentes à planta
 - 3.1.2.** Época da enxertia
 - 3.1.3.** Local de execução
 - 3.1.4.** Preparação dos garfos
 - 3.1.5.** Atadura dos enxertos
 - 3.1.6.** Cuidados pós enxertia
 - 3.2.** Enxertia com dois garfos
 - 3.2.1.** Estratégias possíveis
 - 3.2.2.** "Amarramento" dos enxertos em causa
- 4.** Técnica de obtenção de enxertos - prontos
 - 4.1.** Colheita de material vegetativo (porta - enxertos) no campo de pés - mães
 - 4.2.** Escolha de estacas para enxertar
 - 4.3.** Colheita de material vegetativo (garfos) para a enxertia
 - 4.4.** Preparação dos garfos
 - 4.5.** Hidratação dos porta - enxertos e dos garfos
 - 4.6.** Desinfecção dos porta-enxertos e dos garfos
 - 4.7.** Enxertia na mesa (fenda em ómega) – equipamento manual ou pneumático
 - 4.8.** Parafinagem
 - 4.9.** Estratificação
 - 4.10.** Câmara de estratificação
 - 4.11.** Triagem dos enxertos e nova parafinagem
 - 4.12.** Destino para os enxertos - prontos
 - 4.12.1.** Plantação no campo
 - 4.12.2.** Cuidados pós plantação
 - 4.12.3.** Enraizamento em estufa
- 5.** Produção, certificação e comercialização de materiais de viveiro vitícolas
 - 5.1.** Enquadramento legal aplicável

2854

Código da estrada

25 horas

Objetivos

1. Identificar e interpretar os princípios de segurança rodoviária, a sinalética e as regras do Código da Estrada.
2. Reconhecer as responsabilidades do condutor de veículos na via pública.

Conteúdos

1. Princípios gerais de trânsito e de segurança rodoviária
 - 1.1. Sistema de circulação rodoviário
 - 1.2. Função da condução
 - 1.3. Sinalização
 - 1.4. Regras de trânsito e manobras
2. Estado físico e psicológico do condutor
 - 2.1. Fadiga
 - 2.2. Medicamentos e substâncias psicotrópicas
 - 2.3. Álcool
3. Condutor e veículo
 - 3.1. Veículos agrícolas
 - 3.2. Constituintes dos veículos
 - 3.3. Pesos e dimensões
 - 3.4. Condições de acondicionamento da carga
 - 3.5. Circulação com máquina agrícola montada ou rebocada
 - 3.6. Protecção do ambiente
4. Condutor e outros utentes da via
 - 4.1. Comportamento a adotar pelo condutor face a: peões, veículos de duas rodas, veículos pesados, ultrapassagem, ângulos mortos, distância de segurança
 - 4.2. Comportamento cívico
 - 4.3. Condução defensiva
 - 4.4. Comportamento em caso de acidente
5. Condutor, via e outros fatores externos
 - 5.1. Trânsito dentro das localidades
 - 5.2. Condução nocturna
6. Disposições gerais
 - 6.1. Habilitação legal para conduzir
 - 6.2. Responsabilidade

2855

Condução do trator com reboque e máquinas agrícolas

50 horas

Objetivos

1. Conduzir e operar tratores agrícolas com e sem máquinas agrícolas, montadas ou rebocadas, de acordo com as regras do código da estrada, a sinalética, as normas de segurança rodoviária, as instruções de trabalho e as condições climatéricas e da via de circulação.

Conteúdos

1. Técnicas de condução do trator agrícola
 - 1.1. Ponto morto e embraiagem
 - 1.2. Estabilização de velocidade
 - 1.3. Condução em linha reta - marcha para a frente e para trás, lenta e rápida
 - 1.4. Condução em curva - marcha para a frente, para trás e aproximação a alfaias
 - 1.5. Condução lenta, em patamar, em subida e em descida
 - 1.6. Condução em rotundas, cruzamentos e entroncamentos
 - 1.7. Contorno de obstáculos
 - 1.8. Travagem para parar com precisão
 - 1.9. Travagem de emergência
 - 1.10. Mudança de direcção
 - 1.11. Inversão de marcha
 - 1.12. Estacionamento
2. Técnicas de condução do conjunto trator/reboque e semi-reboque/máquina agrícola montada
 - 2.1. Condução em linha reta - marcha para a frente e marcha para trás
 - 2.2. Condução em curva - marcha para a frente e marcha para trás
 - 2.3. Condução lenta, em patamar, em subida e em descida
 - 2.4. Condução em rotundas, cruzamentos e entroncamentos
 - 2.5. Atrelagem ou desatrelagem do reboque ou semi-reboque ao veículo
 - 2.6. Contorno de obstáculos
 - 2.7. Travagem para parar com precisão
 - 2.8. Travagem de emergência
 - 2.9. Mudança de direcção
 - 2.10. Inversão de marcha
 - 2.11. Estacionamento
3. Boas práticas de segurança e saúde na condução, operação e engate/desengate de reboques e semi-reboques e outras máquinas agrícolas

8209	Subprodutos e produtos de origem vinícola	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar como se pode obter e valorizar cada um dos subprodutos de origem vínica. 2. Descrever a composição físico-química dos subprodutos. 3. Explicar o fundamento do processo de destilação. 4. Enumerar e identificar os equipamentos de destilação. 5. Operar com o equipamento específico para obtenção de aguardentes de origem vinícola. 6. Executar as principais análises em aguardentes. 7. Descrever e conduzir as principais operações tecnológicas inerentes ao fabrico de vinagre de vinho. 8. Interpretar os resultados da análise físico-química e organolética de aguardentes e vinagres em conformidade com os parâmetros definidos na legislação aplicável. 	

Conteúdos

- 1. Valorização dos subprodutos de origem vinícola**
 - 1.1.** Apresentação dos subprodutos de origem vinícola
 - 1.2.** Sua importância sob o ponto de vista económico e ambiental
- 2. Aguardentes**
 - 2.1.** Constituição e composição química dos bagaços
 - 2.2.** Aguardente bagaceira
 - 2.2.1.** Definição – legislação aplicável
 - 2.2.2.** Conservação do bagaço – ensilagem e flora microbiana
 - 2.2.3.** Processo de destilação - fundamento do processo; boas práticas tecnológicas e equipamentos utilizados; produtos obtidos (sua classificação)
 - 2.2.4.** Aguardentes bagaceiras velhas e preparadas
 - 2.3.** Aguardente vínica
 - 2.3.1.** Definição – legislação aplicável
 - 2.3.2.** Referência genérica à vinificação, com o objetivo de produção de aguardente vínica
 - 2.3.3.** Processo de destilação - fundamento do processo; boas práticas tecnológicas e equipamentos utilizados; produtos obtidos (sua classificação)
 - 2.3.4.** Aguardentes vínicas velhas e preparadas
 - 2.4.** Análise físico-química de aguardentes (densidade, teor alcoólico em volume, extrato seco, acidez total, açúcares redutores, cor, impurezas) – parâmetros de conformidade com a legislação aplicável
- 3. Outros subprodutos**
 - 3.1.** Engaços, grainhas e folhelho – composição físico-química e aproveitamento
 - 3.2.** Borrás sólidas e borras líquidas
 - 3.2.1.** Definição – legislação aplicável
 - 3.2.2.** Conservação de borras líquidas para obtenção de álcool vínico – outras utilizações
 - 3.3.** Sarros
 - 3.3.1.** Definição – legislação aplicável
 - 3.3.2.** Recuperação do ácido tartárico
 - 3.4.** Vinhos sem valor para engarrafar
- 4. Vinagre de vinho**
 - 4.1.** Definição – legislação aplicável
 - 4.2.** Processo de fabrico – técnica e equipamentos específicos
 - 4.2.1.** Matérias-primas
 - 4.2.2.** Ingredientes facultativos e aditivos
 - 4.2.3.** Operações tecnológicas
 - 4.2.4.** Acondicionamento
 - 4.3.** A importância do vinagre como condimento alimentar
 - 4.4.** Conformidade do produto com a legislação aplicável – características dos vinagres
- 5. Outras bebidas**
 - 5.1.** Vinhos aromatizados, bebidas aromatizadas à base de vinho e cocktails aromatizados de produtos vitivinícolas
 - 5.2.** Legislação aplicável

8210	Vinificações especiais	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar os fundamentos do processo de maceração carbónica. 2. Descrever as etapas de condução da vinificação em tinto, com maceração carbónica. 3. Enumerar e descrever as diferentes categorias de vinhos licorosos e espumantes. 4. Diferenciar a tecnologia dos vinhos do Porto, Madeira e Xerês. 5. Executar as operações tecnológicas inerentes à elaboração de vinhos do Porto e de espumantes. 6. Operar com equipamento enológico específico. 7. Reconhecer a importância da viticultura biológica na qualidade do mosto e vinhos. 8. Identificar práticas interditas na elaboração de vinhos provenientes de uvas em modo de produção biológico. 	

Conteúdos

1. Vinhos de maceração carbónica
 - 1.1. Definição – legislação aplicável
 - 1.2. Importância no mundo vitícola
 - 1.3. Esquema de vinificação
 - 1.4. Fundamentos teóricos
 - 1.4.1. A vida sem oxigénio
 - 1.4.2. Metabolismo anaeróbico da uva
 - 1.4.3. Maceração carbónica da uva
 - 1.5. Condução da vinificação em tinto, com maceração carbónica
 - 1.6. Equipamento enológico utilizado
 - 1.7. Tipos de vinhos de maceração carbónica e sua caracterização organoléptica
2. Elaboração de vinhos licorosos (Vinho do Porto, Vinho da Madeira e Xerês)
 - 2.1. Países e regiões produtoras – importância económica
 - 2.2. Legislação aplicável
 - 2.3. As castas
 - 2.4. Definições
 - 2.5. Diagramas de produção
 - 2.6. Particularidades da vindima
 - 2.7. Operações tecnológicas de vinificação, conservação e envelhecimento, inerentes a cada tipo de vinho
 - 2.8. Equipamento enológico utilizado
 - 2.9. Tipos e categorias de vinhos do Porto, Madeira e Xerês e sua caracterização organoléptica
 - 2.10. Elaboração de vinho do Porto – trabalho prático em centro de vinificação / engarrafamento
3. Elaboração de espumantes e espumosos gaseificados
 - 3.1. Países e principais regiões produtoras – importância económica
 - 3.2. As castas
 - 3.3. Definições – legislação aplicável
 - 3.4. Métodos de produção
 - 3.5. Particularidades da vindima e da vinificação
 - 3.6. Vinho base

- 3.7.** Clarificação e estabilização do vinho base – operações tecnológicas
- 3.8.** Licor de tiragem (de fermentação)
- 3.9.** Processo de enchimento – trabalho prático em centro de engarrafamento seguindo os procedimentos operativos
- 3.10.** Utilização de leveduras imobilizadas
- 3.11.** Estágio: segunda fermentação (garrafa / cuba fechada)
- 3.12.** Remuage (manual / automático em “gyropalette”)
- 3.13.** Pointage
- 3.14.** Dégorgement
- 3.15.** Licor de expedição
- 3.16.** Rolhamento e museletagem
- 3.17.** Poignetage
- 3.18.** A espuma
- 3.19.** Capsulagem, rotulagem
- 3.20.** Colocação em caixas e paletização
- 3.21.** Armazenamento e expedição
- 3.22.** Equipamento enológico utilizado
- 3.23.** Grau de doçura e designativos de qualidade
- 3.24.** Caracterização organolética
- 4.** Vinhos provenientes de vinhas em modo de produção biológico
 - 4.1.** A importância da viticultura biológica na qualidade do vinho
 - 4.2.** Produção em Portugal e na Europa – dados estatísticos
 - 4.3.** Elaboração de vinhos provenientes de uvas de produção biológica
- 5.** Práticas obrigatórias
- 6.** Práticas interditas
- 7.** Tratamentos e práticas enológicas autorizados – enquadramento legal
- 8.** Rotulagem
 - 8.1.** O mercado dos vinhos biológicos
 - 8.1.1.** Comercialização
 - 8.1.2.** Consumo
 - 8.1.3.** Preço
 - 8.1.4.** Perspetivas de evolução
 - 8.2.** Caracterização organolética
- 9.** Técnicas de elaboração de vinhos com baixo teor alcoólico
 - 9.1.** Legislação em vigor
 - 9.2.** Destilação
 - 9.3.** Desalcoholização do vinho
 - 9.4.** Osmose inversa
 - 9.5.** Redução da concentração de açúcar no mosto
 - 9.6.** Intervenções a nível da fermentação alcoólica

6363

Contabilidade agrícola simplificada

50 horas

Objetivos

1. Realizar a contabilidade de uma empresa agrícola através do preenchimento dos cadernos da RICA (Rede de Informação de Contabilidade Agrícola).

Conteúdos

1. Contabilidade Agrícola
 - 1.1. Noções básicas de contabilidade – conceito de balanço, inventário, avaliação dos bens, depreciação e investimentos
 - 1.2. Conta de exploração
 - 1.3. Custos variáveis e custos fixos
 - 1.4. Despesas e receitas eventuais/extraordinárias
 - 1.5. Margem bruta e margem líquida
2. Tipos de contabilidade agrícola
3. Cadernos de contabilidade agrícola simplificada (RICA – Rede de Informação de Contabilidade Agrícola)
 - 3.1. Modelo I (Inventário de bens imobilizados e empréstimos)
 - 3.2. Modelo II (Registos diários e apuramento de resultados)
4. Utilização da contabilidade para a gestão da empresa
 - 4.1. Tratamento e análise de informação
 - 4.2. Indicadores de gestão
 - 4.3. Gestão da estrutura produtiva

2858

Processos e métodos de mobilização do solo

25 horas

Objetivos

1. Proceder à mobilização do solo para a instalação das culturas, conduzindo, operando, regulando e afinando as máquinas e equipamentos agrícolas adequados às atividades a realizar.
2. Efectuar a manutenção das máquinas de mobilização do solo.

Conteúdos

1. Mobilização manual e mecânica do solo
2. Processos de mobilização - lavouras, gradagens, escarificações e fresagens
3. Alfaias de mobilização dos solos - charruas, grades, escarificadores, fresas, outros
 - 3.1. Tipos, constituição e funcionamento
 - 3.2. Regulações/afinações
 - 3.3. Manutenção/conservação e pequenas reparações
4. Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho

6280

Processos e métodos de sementeira e plantação

25 horas

Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceder à sementeira, plantação e instalação de culturas, conduzindo, operando, regulando e afinando as máquinas e os equipamentos agrícolas adequados às atividades a realizar. 2. Efectuar a manutenção das máquinas de sementeira e de plantação.
------------------	---

Conteúdos

1. Tipos de sementeira – a lanço e em linhas
2. Densidade de sementeira e de plantação
3. Semeadores/distribuidores –tipos,constituição e funcionamento
4. Plantadores –tipos, constituição e funcionamento
5. Rolos –tipos,constituição e funcionamento
6. Regulação e afinação
7. Cálculos de sementeira e de débitos
8. Manutenção, conservação e pequenas reparações
9. Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho

7582	Máquinas de distribuição de corretivos e fertilizantes	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proceder à correção e fertilização do solo, conduzindo, operando, regulando e afinando máquinas e equipamentos agrícolas e alimentando-os com os produtos necessários, de acordo com o trabalho pretendido. 2. Efectuar a manutenção das máquinas de distribuição de corretivos e de fertilizantes orgânicos e minerais. 	

Conteúdos

1. Condições de mobilização do solo para a distribuição de corretivos e de adubos
2. Máquinas de distribuição de estrume, de chorume, de calcário e de adubos
 - 2.1. Tipos, constituição e funcionamento de materiais sólidos e líquidos
 - 2.2. Doseadores de fertilizantes em sistemas de rega
 - 2.3. Regulações/afinações
 - 2.4. Reparação de pequenas avarias
 - 2.5. Manutenção/conservação
3. Normas e técnicas de aplicação
 - 3.1. Cálculo de adubações
 - 3.2. Cálculo de débitos e ensaios
 - 3.3. Técnicas de distribuição
4. Integração das correções com a mobilização do solo
5. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho

4478

Técnicas de socorrismo - princípios básicos

25 horas

Objetivos

1. Aplicar técnicas básicas de socorrismo.

Conteúdos

1. Socorrismo, técnicas de socorrismo
2. Exame geral da vítima (sintomatologia)
3. Plano de ação do socorrista
4. Choque
5. Asfixia, respiração artificial
6. Intoxicações
7. Traumatismos
8. Lesões (articulares, musculares e ósseas)
9. Queimaduras
10. Feridas
11. Hemorragias (pulsação, garrote)

6365

Turismo em espaço rural

25 horas

Objetivos

1. Identificar produtos de turismo rural no âmbito da exploração agrícola.
2. Integrar atividades turísticas rurais na exploração agrícola.
3. Aplicar técnicas de atendimento e acolhimento personalizado a clientes de turismo de habitação, turismo rural ou de agro-turismo.

Conteúdos

1. Turismo
 - 1.1. Conceitos Gerais
 - 1.2. Turismo e cultura
 - 1.3. O lazer e a sociedade contemporânea
2. Turismo em Portugal
 - 2.1. Sector Público
 - 2.2. Sector Privado
 - 2.3. Organizações ligadas ao sector
3. Tipos de turismo (conceitos, enquadramento legal, estruturas turísticas gerais e específicas)
 - 3.1. Turismo de habitação
 - 3.2. Turismo rural
 - 3.3. Agro-turismo
4. Turismo e produto turístico

- 4.1. Região e património
- 4.2. Principais locais e monumentos com interesse histórico
- 4.3. Principais ofertas a nível paisagístico, arqueológico, artístico
- 4.4. Especificidades regionais, especialidades culinárias, outros focos de atração turística
- 5. Turismo e mercado
 - 5.1. *Marketing* e publicidade
 - 5.2. Agentes e meios de comunicação
 - 5.3. O cliente
- 6. Turismo e comunicação
 - 6.1. Identificação das necessidades em recursos humanos
 - 6.2. Recepção e atendimento - linguagens de atendimento
 - 6.3. Papel do atendedor - tarefas e níveis de responsabilidade
- 7. Produto "alojamento"
 - 7.1. Acolhimento
 - 7.2. Quartos, casas de banho e outros espaços
 - 7.3. Refeições
- 8. Produto "animação turística"
 - 8.1. Actividades complementares ao alojamento
 - 8.2. Actividades de animação como produto principal
- 9. Deontologia
 - 9.1. Normas deontológicas
 - 9.2. Deveres e direitos
 - 9.3. Clientes e atendimento
- 10. Conservação e manutenção das instalações
 - 10.1. Princípios gerais
 - 10.2. Habitação, arquitetura e estilo rural
- 11. Turismo, higiene e segurança no trabalho
 - 11.1. Especificidades da indústria hoteleira
 - 11.2. Interações (Homem - ambiente, Homem - máquina, Homem - espaço)
 - 11.3. Primeiros socorros
 - 11.4. Prevenção de acidentes
- 12. Formulação e apresentação de projectos

6366	Segurança e saúde no trabalho agrícola	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais riscos no trabalho agrícola. 2. Reconhecer a legislação relativa à segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola. 3. Utilizar os equipamentos de proteção individual nas diferentes operações e atividades agrícolas. 4. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde na execução dos trabalhos agrícolas. 	

Conteúdos

- 1. Segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola**
 - 1.1.** Problemática da prevenção e segurança no trabalho agrícola
 - 1.2.** Caracterização do número de acidentes, suas consequências e causas
 - 1.3.** Doenças profissionais
- 2. Legislação em vigor**
 - 2.1.** Directivas Europeias
 - 2.2.** Legislação nacional
- 3. Princípios gerais de prevenção**
- 4. Fatores de risco no trabalho**
 - 4.1.** Agentes químicos, físicos e biológicos
- 5. Principais fatores de risco no trabalho agrícola, pecuário e florestal**
 - 5.1.** Movimentação manual de cargas
 - 5.2.** Instalações agrícolas
 - 5.3.** Ruídos e vibrações
 - 5.4.** Exposição e manipulação de substâncias químicas, corrosivas e alergénicas
 - 5.5.** Incêndios em instalações
 - 5.6.** Incêndios florestais
 - 5.7.** Utilização dos produtos fitofarmacêuticos
 - 5.8.** Condução, operação e utilização de máquinas agrícolas e florestais
 - 5.9.** Exposição ao sol
 - 5.10.** Exposição a temperaturas elevadas
 - 5.11.** Trabalho pecuário
 - 5.12.** Trabalho florestal
- 6. Equipamentos de Proteção Individual (EPI)**
 - 6.1.** EPI para aplicação de Produtos Fitofarmacêuticos
 - 6.2.** EPI para trabalho florestal
 - 6.3.** EPI para trabalhos agrícolas
 - 6.4.** EPI para trabalhos pecuários
- 7. Sinalização de segurança**
- 8. Doenças profissionais**
 - 8.1.** Actividades com maior incidência de doenças profissionais
 - 8.2.** Prevenção de doenças profissionais
- 9. Higiene no trabalho**
 - 9.1.** Normas de higiene no posto/local de trabalho
 - 9.2.** Normas de higiene pessoal
- 10. Prevenção de acidentes e doenças**
 - 10.1.** Estudo das características e riscos de cada posto de trabalho
 - 10.2.** Identificação de EPI necessário
 - 10.3.** Obrigatoriedade de cumprir as regras de segurança
 - 10.4.** Sinalização dos riscos
 - 10.5.** Plano de prevenção e de emergência

6362	Empresa agrícola - economia e fiscalidade	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar economicamente a empresa agrícola. 2. Identificar economicamente a estrutura, o funcionamento e os resultados de uma empresa. 3. Reconhecer as obrigações fiscais de uma empresa agrícola. 4. Proceder à recolha e organização documental da empresa para efeitos de declarações fiscais obrigatórias. 	

Conteúdos

1. Empresa agrícola
 - 1.1. Definição
 - 1.2. Tipos
 - 1.3. Formas de exploração
 - 1.4. Modalidades de empresa
 - 1.5. Conceito de contabilidade
2. Princípios básicos de economia agrícola
 - 2.1. Recursos – escassez e optimização
 - 2.2. Factores de produção
 - 2.3. Estrutura, funcionamento e resultados da empresa
 - 2.4. Relações económicas e institucionais da empresa e documentação técnica e comercial
 - 2.5. Contabilidade da empresa agrícola
3. Fiscalidade agrícola
 - 3.1. Imposto sobre o valor acrescentado (IVA)
 - 3.2. Imposto sobre o rendimento de pessoas singulares e coletivas (IRS e IRC)
 - 3.3. Imposto municipal sobre imóveis (IMI)

6276	Política agrícola, ambiente e ordenamento do território	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar os elementos essenciais da Política Agrícola Comum (PAC). 2. Identificar os principais instrumentos de apoio à agricultura e ao desenvolvimento rural. 3. Reconhecer as tendências de evolução da Política Agrícola Comum (PAC). 4. Identificar as Boas Práticas Agrícolas e as medidas de condicionalidade. 5. Identificar os principais instrumentos de ordenamento do território e as suas condicionantes à atividade agrícola. 	

Conteúdos

1. Política Agrícola Comum (PAC) - Evolução da agricultura portuguesa nos últimos 20 anos

- 1.1.** Efeitos na agricultura da adesão à União Europeia
- 1.2.** Alterações verificadas com as medidas de preços, de ajudas ao rendimento, ao investimento e ao ambiente
- 1.3.** Reforma de 2003 e processo de desligamento das ajudas - aplicação dos princípios da condicionalidade
- 2.** Política Agrícola Comum (PAC) - instrumentos de apoio
 - 2.1.** Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural (FEADER) e regimes de apoio aos agricultores no âmbito do desenvolvimento rural
 - 2.1.1.** Rendimento
 - 2.1.2.** Investimento
 - 2.1.3.** Diversificação da economia rural
 - 2.1.4.** Ambiente
 - 2.1.5.** Abordagem LEADER
- 3.** Desafios futuros no espaço rural, sua valorização e tendências na União Europeia
 - 3.1.** Processo da globalização
 - 3.2.** Alargamento da União Europeia
 - 3.3.** Multi-funcionalidade, inovação e diversificação (turismo, artesanato, gastronomia, agro-indústrias, serviços diversos, outros)
 - 3.4.** Perspectivas de evolução dos sistemas de agricultura (sistemas agro-florestais)
 - 3.5.** Novas funções da floresta no espaço rural - Processo de credenciação dos créditos de carbono
 - 3.6.** Rede Natura – Funções, oportunidades e restrições
- 4.** Valorização do ambiente - Alterações da PAC e Regime de Pagamento Único
 - 4.1.** Conceito de Boas Práticas Agrícolas e de Boas Condições Agrícolas e Ambientais e a aplicação dos princípios de condicionalidade
 - 4.2.** Boas Práticas Agrícolas nas Medidas Agro-Ambientais e nas Indemnizações Compensatórias
- 5.** Protecção do solo e da água na valorização do ambiente
 - 5.1.** Técnicas compatíveis com a protecção dos recursos ambientais
 - 5.1.1.** Método de protecção integrada
 - 5.1.2.** Modo de produção integrada
 - 5.1.3.** Modo de produção biológico
 - 5.1.4.** Sementeira directa
 - 5.1.5.** Técnicas de mobilização mínima
 - 5.1.6.** Técnicas de revestimento do solo
 - 5.2.** Gestão dos efluentes da pecuária - Condições de reutilização no processo de produção
 - 5.3.** Gestão dos resíduos resultantes da produção agrícola e florestal - Processos de reutilização
 - 5.4.** Gestão da água em agricultura e controlo dos nitratos
- 6.** Instrumentos de ordenamento e de zonagem
 - 6.1.** Reserva Agrícola Nacional e Reserva Ecológica Nacional
 - 6.2.** Áreas Protegidas - Lista Nacional de Sítios e Zonas de Protecção especial e Sítios de Rede Natura
 - 6.3.** Zonas Vulneráveis
 - 6.4.** Planos Regionais e Ordenamento Florestal
 - 6.5.** Planos Diretores Municipais
 - 6.6.** Projectos Hidro-agrícolas
 - 6.7.** Planos de ordenamento de orlas costeiras
 - 6.8.** Oportunidades e condicionantes dos instrumentos de ordenamento na valorização do território
- 7.** Estrutura Fundiária
 - 7.1.** Factor terra na competitividade das empresas agrícolas

7.1.1. Fraccionamento dos prédios

7.1.2. Arrendamento

7.1.3. Aquisição de terras

7.1.4. Emparcelamento

7.1.5. Associativismo

8. Parcelário Agrícola

7598

Comercialização e marketing agroalimentar

25 horas

Objetivos

- 1.** Caracterizar e identificar os diferentes mercados de produtos agroalimentares e respetivos circuitos comerciais.
- 2.** Identificar as formas associativas para a comercialização e marketing de produtos agroalimentares.
- 3.** Identificar estratégias de comercialização em função do produto e do mercado.
- 4.** Preparar a informação para a elaboração de um plano de marketing.

Conteúdos

1. Comercialização de produtos agroalimentares

- 1.1.** Conceitos de comercialização, mercado, fileira, concorrência
- 1.2.** Tipos de mercados e de produtos agroalimentares
- 1.3.** Circuitos de comercialização, tipos de agentes e de métodos de compra e venda
- 1.4.** Características da produção agroalimentar
- 1.5.** Formas associativas para a comercialização
- 1.6.** Custos de comercialização e margem de comercialização
- 1.7.** Sistema de informação de mercados: indicadores de preços e fontes de informação e disseminação; SIMA
- 1.8.** Etapas da comercialização
- 1.9.** Segmentação de mercados
- 1.10.** Ciclo de vida de um mercado
- 1.11.** Técnicas de venda por canal de distribuição
- 1.12.** Escolha de parcerias comerciais
- 1.13.** Armazenamento de produtos, qualidade e controlo de stock
- 1.14.** Acondicionamento e rotulagem
- 1.15.** Condições de expedição e fornecimento a clientes

2. Marketing de produtos agroalimentares

- 2.1.** Conceitos de marketing
- 2.2.** Consumidor
- 2.3.** Opções estratégicas - segmentação e diferenciação
- 2.4.** Políticas de marketing - produto, preço, comunicação, distribuição
- 2.5.** Plano de marketing - necessidades
 - 2.5.1.** Avaliação da situação do mercado e do meio
 - 2.5.2.** Avaliação da competitividade da empresa e seus princípios
 - 2.5.3.** Planificação de objetivos, meios e adaptação das ações de desenvolvimento e corretivas

2.6. Operacionalização do plano de marketing

2.6.1. Etapas de operacionalização do plano

2.6.2. Avaliação da situação atual, interna e externa - situação do negócio, atuação da empresa, análise da concorrência

2.6.3. Análise SWOT

2.6.4. Missão e objetivos da empresa

2.6.5. Estratégias de marketing

2.6.6. Planos de ação

3. Comunicação, distribuição e promoção de vendas

4. Atuação coletiva em marketing

5. Produtos de qualidade - denominação de origem e normas comunitárias

7597

Gestão do parque de máquinas

25 horas

Objetivos

1. Programar e organizar a utilização racional do parque de máquinas.
2. Programar e organizar a reparação, manutenção e conservação das máquinas e equipamentos.
3. Organizar e orientar o trabalho do operador de máquinas agrícolas.
4. Controlar os custos de utilização e os consumos.
5. Promover as condições de segurança no trabalho e de proteção ambiental.

Conteúdos

1. Importância da mecanização e da eletrónica na empresa agrícola e na sua competitividade
2. Fatores condicionantes do nível e da sofisticação da mecanização na empresa
3. Identificação das atividades, operações e tarefas mecanizáveis
4. Parque de máquinas da empresa
 - 4.1. Constituição – tratores, máquinas e equipamentos
 - 4.2. Condicionantes – necessidade de potência a instalar; combinação trator/máquinas agrícolas; forma e dimensão da folhas de cultura
 - 4.3. Critérios de seleção do trator
 - 4.4. Critérios de seleção das máquinas agrícolas
 - 4.5. Estrutura e organização espacial do parque de máquinas
5. Programação e organização da utilização do parque de máquinas
 - 5.1. Determinação dos períodos culturais e dos dias disponíveis para a realização das operações
 - 5.2. Análise dos registos de tempos de trabalho e utilização de tempos-padrão
 - 5.3. Programação das operações culturais e da utilização do trator e das máquinas
 - 5.4. Utilização de programas informáticos de gestão de máquinas agrícolas
 - 5.5. Necessidade de adquirir serviços no exterior
6. Organização do trabalho
 - 6.1. Disponibilidades de trabalho do operador de máquinas
 - 6.2. Qualificação do operador
 - 6.3. Tarefas a atribuir ao operador
 - 6.4. Programação, organização e orientação das operações

7. Avarias e reparações
 - 7.1. Na empresa – equipamento de oficina, reparações possíveis
 - 7.2. Em oficinas de mecânica – aspetos a assegurar na aquisição de serviços
 - 7.3. Substituição de máquinas
8. Programação, organização e orientação das tarefas de manutenção e de conservação do trator e das máquinas
9. Encargos e custos de utilização
 - 9.1. Sistema de custeio e cálculo dos encargos fixos, variáveis e totais
 - 9.2. Encargos indiretos – perdas de tempo, desperdício de fatores, perdas de colheita
 - 9.3. Cálculo de custos unitários
 - 9.4. Imputação de custos às atividades
10. Utilização comum de tratores e máquinas agrícolas – formas associativas, objetivos, funcionamento, vantagens/desvantagens
11. Segurança, higiene e saúde no trabalho
 - 11.1. Principais riscos associados
 - 11.2. Normas de segurança e de higiene
 - 11.3. Equipamento de proteção individual
12. Proteção do ambiente
 - 12.1. Conservação do solo, dos recursos aquíferos e da biodiversidade
 - 12.2. Recolha de resíduos das operações de reparação, de manutenção e de conservação
13. Registos e consulta de informação

5436	Liderança e motivação de equipas	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar diferentes teorias de motivação. 2. Distinguir estilos de liderança. 3. Organizar o trabalho de equipa. 4. Avaliar a equipa e os resultados do seu trabalho. 	

Conteúdos

1. Motivação
 - 1.1. Principais teorias da motivação
 - 1.2. Inteligência emocional e criatividade
 - 1.3. Motivação e as diferentes formas de organização do trabalho
 - 1.4. Motivação e liderança
2. Liderança e a comunicação
 - 2.1. Funções e atitudes de comunicação
 - 2.2. Liderança versus poder
 - 2.3. Funções de liderança
 - 2.4. Parte afetiva e a parte de tarefa de liderança
 - 2.5. Teorias de liderança
 - 2.6. Características desejadas num líder
 - 2.7. Delegação

3. Grupos e liderança
 - 3.1. Equipas de trabalho
 - 3.2. Estruturação e desenvolvimento das equipas
 - 3.3. Coordenação e complementaridade das práticas de cada equipa
 - 3.4. Aparecimento do líder e o seu relacionamento com o grupo
 - 3.5. Perfis de liderança
4. Comunicação nas equipas de trabalho
 - 4.1. Estilos comunicacionais
 - 4.2. Comunicação como objeto de dinamização de uma equipa de trabalho
 - 4.3. Comunicação assertiva na resolução de conflitos na equipa.
 - 4.4. Comunicação com assertividade na liderança
 - 4.5. Organização do trabalho de equipa
 - 4.6. Avaliação da equipa

6392	Distribuição e comercialização de produtos fitofarmacêuticos	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretar o rótulo de uma embalagem de um produto fitofarmacêutico. 2. Identificar os procedimentos a efetuar perante um acidente fitofarmacêutico. 3. Reconhecer e localizar a sinalização de segurança do armazém. 4. Efetuar os procedimentos para transportar e armazenar em segurança produtos fitofarmacêuticos. 5. Aplicar os procedimentos de minimização do risco para o aplicador, para o ambiente e para o consumidor. 6. Proceder à venda responsável de produtos fitofarmacêuticos. 	

Conteúdos

1. Produtos fitofarmacêuticos
 - 1.1. Definição de produto fitofarmacêutico
 - 1.2. Composição/formulação dos produtos fitofarmacêuticos
 - 1.3. Principais grupos de produtos fitofarmacêuticos
2. Regulamentação aplicável aos produtos fitofarmacêuticos
 - 2.1. Homologação dos produtos fitofarmacêuticos
 - 2.2. Distribuição, venda e aplicação
 - 2.3. Consequências da aplicação da legislação
3. Segurança na utilização de produtos fitofarmacêuticos
 - 3.1. Aspectos toxicológicos
 - 3.1.1. Toxicidade aguda
 - 3.1.2. Toxicidade sub-crónica
 - 3.1.3. Toxicidade crónica
 - 3.2. Classificação toxicológica dos produtos fitofarmacêuticos
 - 3.3. Informação dos rótulos das embalagens de produtos fitofarmacêuticos
 - 3.4. Caracterização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

4. Minimização do risco para o aplicador, para o ambiente e para os consumidores dos produtos agrícolas tratados
 - 4.1. Minimização do risco para o aplicador
 - 4.1.1. Cuidados durante a preparação e aplicação da calda
 - 4.2. Minimização do risco para o ambiente
 - 4.2.1. Consequências de uma aplicação incorrecta
 - 4.2.2. Gestão dos resíduos das embalagens vazias
 - 4.3. Minimização do risco para o consumidor
 - 4.3.1. Noção de resíduo
 - 4.3.2. Intervalo de segurança
 - 4.3.3. Limite Máximo de Resíduo
 - 4.3.4. Controlo dos resíduos
5. Acidentes com produtos fitofarmacêuticos
 - 5.1. Acidentes de trabalho com produtos fitofarmacêuticos
 - 5.2. Medidas de primeiros socorros
6. Armazenamento seguro de produtos fitofarmacêuticos
 - 6.1. Requisitos gerais dos armazéns de produtos fitofarmacêuticos
 - 6.1.1. Sinalização
 - 6.1.2. Derrames acidentais
 - 6.1.3. Limpeza
 - 6.2. Gestão do armazém
 - 6.2.1. Organização e arrumação dos produtos no armazém
 - 6.2.2. Gestão das existências
 - 6.2.3. Produtos obsoletos
7. Venda responsável de produtos fitofarmacêuticos
 - 7.1. Acto responsável de venda
 - 7.2. Alerta do comprador para o uso correto dos produtos

9261	Produtos fitofarmacêuticos - uso sustentável - atualização	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os diversos meios de proteção das plantas. 2. Interpretar as componentes do rótulo das embalagens de produtos fitofarmacêuticos. 3. Escolher e preparar o material de aplicação dos produtos fitofarmacêuticos, utilizando os procedimentos de calibração e regulação das máquinas e calculando as doses, concentrações e volumes de cada aplicação. 4. Aplicar produtos fitofarmacêuticos, respeitando as regras e procedimentos de segurança e de redução dos riscos associados à prática, de acordo com a legislação em vigor. 5. Armazenar e transportar em segurança pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos. 6. Enumerar os procedimentos de atuação em caso de acidente com produtos fitofarmacêuticos. 	

Conteúdos

1. Sistemas regulamentares

- 1.1.** Autorização de produtos fitofarmacêuticos
- 1.2.** Classificação, embalagem e rotulagem
- 1.3.** Venda, aquisição e uso responsável
- 2.** Proteção Integrada (PI)
 - 2.1.** Legislação específica e registos
 - 2.2.** Prática da PI e tomada de decisão
 - 2.3.** Aconselhamento agrícola
 - 2.4.** Avaliação comparativa de produtos fitofarmacêuticos e segurança
- 3.** Produção Integrada (PRODI)
 - 3.1.** Princípios da PRODI
 - 3.2.** Regulamentação e registos
 - 3.3.** Caderno de campo
- 4.** Modo de Produção Biológico
 - 4.1.** Princípios gerais
 - 4.2.** Regulamento comunitário relativo ao modo de produção biológico
 - 4.3.** Utilização de produtos fitofarmacêuticos em modo de produção biológico
- 5.** Segurança na utilização de produtos fitofarmacêuticos
 - 5.1.** Aspectos toxicológicos inerentes à sua manipulação e aplicação
 - 5.2.** Noção de dose, concentração e volume de calda
 - 5.3.** Informação e leitura do rótulo
 - 5.4.** Produtos ilegais
 - 5.5.** Equipamentos de proteção individual (EPI) segundo as características do produto fitofarmacêutico
- 6.** Redução do risco na aplicação dos produtos fitofarmacêuticos
 - 6.1.** Inspeção periódica de equipamentos
 - 6.2.** Características do equipamento de aplicação
 - 6.3.** Critérios para a escolha do material de aplicação
 - 6.4.** Técnicas de aplicação, calibração, regulação do material de aplicação e inspeção
 - 6.5.** Arrastamento da calda e dispositivos anti deriva
- 7.** Redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados
 - 7.1.** Impacte no ambiente do uso de produtos fitofarmacêuticos
 - 7.2.** Risco para as espécies não visadas e medidas de mitigação do risco
 - 7.3.** Segurança na manipulação e preparação de caldas e limpeza de equipamentos de aplicação
 - 7.4.** Gestão de resíduos de embalagens e resíduos de excedentes de produtos fitofarmacêuticos (obsoletos)
- 8.** Segurança alimentar
 - 8.1.** Limite máximo de resíduos
 - 8.2.** Intervalo de segurança
 - 8.3.** Exposição do consumidor e cumprimento das indicações do rótulo
- 9.** Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos
 - 9.1.** Condições e características dos locais de armazenamento
 - 9.2.** Sinalização, perigos e segurança durante o armazenamento
 - 9.3.** Perigos e segurança no transporte
- 10.** Acidentes com produtos fitofarmacêuticos
 - 10.1.** Prevenção de acidentes
 - 10.2.** Acidentes de trabalho
 - 10.3.** Sintomas de intoxicação e medidas de primeiros socorros

9262

Produtos fitofarmacêuticos - venda responsável - atualização

25 horas

Objetivos

1. Caracterizar os produtos fitofarmacêuticos.
2. Reconhecer os princípios inerentes à comercialização e distribuição de produtos fitofarmacêuticos.
3. Efetuar a venda responsável de produtos fitofarmacêuticos.
4. Identificar os princípios gerais de segurança no manuseamento e utilização de produtos fitofarmacêuticos e de redução dos riscos.
5. Armazenar e transportar em segurança pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos.
6. Enumerar os procedimentos de atuação em caso de acidente com produtos fitofarmacêuticos.

Conteúdos

1. Características dos produtos fitofarmacêuticos
 - 1.1. Composição/formulação
 - 1.2. Modos de ação
 - 1.3. Classificação, embalagem e rotulagem
2. Autorização de produtos fitofarmacêuticos
 - 2.1. Tipificação das autorizações de venda e acesso a informação sobre autorizações
3. Comercialização e distribuição de produtos fitofarmacêuticos
 - 3.1. Autorização de exercício de atividade de distribuição e venda
 - 3.2. Manual de procedimentos operativos
 - 3.3. Atribuições e obrigações do operador de venda e do técnico responsável no armazém e no estabelecimento de venda
 - 3.4. Comercialização de produtos fitofarmacêuticos de uso não profissional
4. Venda e armazenamento responsável de produtos fitofarmacêuticos
 - 4.1. Segurança das instalações de venda
 - 4.2. Registos na distribuição e/ou venda
 - 4.3. Eliminação de resíduos de embalagens vazias e obsoletos
 - 4.4. Aconselhamento para a utilização segura de produtos fitofarmacêuticos
5. Modos de produção e uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos
 - 5.1. Regulamentação para a proteção integrada, produção integrada e modo de produção biológico
 - 5.2. Princípios de proteção integrada, aconselhamento responsável e registos
 - 5.3. Comercialização e utilização de produtos fitofarmacêuticos em modo de produção biológico
6. Princípios gerais de segurança no manuseamento e utilização de produtos fitofarmacêuticos
 - 6.1. Aspectos toxicológicos inerentes à sua manipulação
 - 6.2. Noção de dose, concentração e volume de calda
 - 6.3. Informação e leitura do rótulo
 - 6.4. Produtos ilegais
7. Princípios gerais de redução do risco no manuseamento e aplicação dos produtos fitofarmacêuticos
 - 7.1. Cuidados com a preparação da calda

- 7.2. Equipamentos de Proteção Individual segundo as características do produto fitofarmacêutico
- 7.3. Boas práticas de segurança e saúde no trabalho
- 8. Princípios gerais de redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados
 - 8.1. Inspeção, calibração e conservação de equipamentos de aplicação de produtos fitofarmacêuticos
 - 8.2. Impacte no ambiente do uso de produtos fitofarmacêuticos
 - 8.3. Risco para as espécies não visadas resultantes da aplicação dos produtos fitofarmacêuticos
- 9. Redução do risco para o consumidor
 - 9.1. Boa prática agrícola e intervalo de segurança
 - 9.2. Limite máximo de resíduos
 - 9.3. Exposição do consumidor e cumprimento das indicações do rótulo
- 10. Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos
 - 10.1. Condições e características dos locais de armazenamento
 - 10.2. Sinalização, perigos e segurança durante o armazenamento
 - 10.3. Perigos e segurança no transporte
- 11. Acidentes com produtos fitofarmacêuticos
 - 11.1. Prevenção de acidentes
 - 11.2. Acidentes de trabalho
 - 11.3. Medidas de primeiros socorros

9263	Produtos fitofarmacêuticos – aplicação com equipamentos de pulverização manual	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os diversos meios de proteção das plantas. 2. Interpretar as componentes do rótulo das embalagens de produtos fitofarmacêuticos. 3. Preparar o material de aplicação manual dos produtos fitofarmacêuticos, utilizando os procedimentos de calibração e regulação dos equipamentos de pulverização manual e calculando as doses, concentrações e volumes de cada aplicação. 4. Aplicar produtos fitofarmacêuticos com equipamentos de pulverização manual, respeitando as regras e procedimentos de segurança e de redução dos riscos associados à prática, de acordo com a legislação em vigor. 5. Armazenar e transportar em segurança pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos. 6. Enumerar os procedimentos de atuação em caso de acidente com produtos fitofarmacêuticos. 	

Conteúdos

1. Sistemas regulamentares
 - 1.1. Autorização de produtos fitofarmacêuticos
 - 1.2. Classificação, embalagem e rotulagem
 - 1.3. Venda, aquisição e uso responsável
2. Proteção Integrada (PI)
 - 2.1. Legislação específica e registos
 - 2.2. Prática da PI e tomada de decisão
 - 2.3. Aconselhamento agrícola
 - 2.4. Avaliação comparativa de produtos fitofarmacêuticos e segurança

- 3. Produção Integrada (PRODI)**
 - 3.1.** Princípios da PRODI
 - 3.2.** Regulamentação e registos
 - 3.3.** Caderno de campo
- 4. Modo de Produção Biológico**
 - 4.1.** Princípios gerais
 - 4.2.** Regulamento comunitário relativo ao modo de produção biológico
 - 4.3.** Utilização de produtos fitofarmacêuticos em modo de produção biológico
- 5. Segurança na utilização de produtos fitofarmacêuticos**
 - 5.1.** Aspectos toxicológicos inerentes à sua manipulação e aplicação
 - 5.2.** Noção de dose, concentração e volume de calda
 - 5.3.** Informação e leitura do rótulo
 - 5.4.** Segurança para o operador na aplicação manual
 - 5.5.** Equipamentos de proteção individual (EPI) segundo as características do produto fitofarmacêutico
- 6. Redução do risco na aplicação dos produtos fitofarmacêuticos com equipamentos de pulverização manual**
 - 6.1.** Tipos e características do material de aplicação manual
 - 6.2.** Critérios para a escolha do material de aplicação
 - 6.3.** Técnicas de aplicação, calibração, regulação do equipamento de aplicação manual
 - 6.4.** Arrastamento da calda e práticas de redução do arrastamento da calda de pulverização
 - 6.5.** Conservação e manutenção do material de aplicação manual
- 7. Redução do risco para o ambiente, espécies e organismos não visados**
 - 7.1.** Impacte no ambiente do uso de produtos fitofarmacêuticos
 - 7.2.** Risco para as espécies não visadas e medidas de mitigação do risco
 - 7.3.** Segurança na manipulação e preparação de caldas e limpeza de equipamentos de aplicação
 - 7.4.** Gestão de resíduos de embalagens e resíduos de excedentes de produtos fitofarmacêuticos (obsoletos)
- 8. Segurança alimentar**
 - 8.1.** Limite máximo de resíduos
 - 8.2.** Intervalo de segurança
 - 8.3.** Exposição do consumidor e cumprimento das indicações do rótulo
- 9. Armazenamento e transporte de pequenas quantidades de produtos fitofarmacêuticos**
 - 9.1.** Condições e características dos locais de armazenamento
 - 9.2.** Sinalização, perigos e segurança durante o armazenamento
 - 9.3.** Perigos e segurança no transporte
- 10. Acidentes com produtos fitofarmacêuticos**
 - 10.1.** Prevenção de acidentes
 - 10.2.** Acidentes de trabalho
 - 10.3.** Sintomas de intoxicação e medidas de primeiros socorros

9596

Condução e operação com o trator em segurança

50 horas

Objetivos

1. Identificar as principais causas dos acidentes com tratores em Portugal.
2. Identificar as principais disposições do código da estrada para a condução segura de veículos agrícolas na via pública e para operar na exploração, bem como disposições do código do trabalho.
3. Identificar os princípios a ter em conta para realizar uma condução segura na via pública e operar na exploração, bem como do cumprimento do código do trabalho.
4. Identificar as aptidões e o comportamento que o condutor de trator deve ter quando conduz na via pública e na exploração.
5. Identificar os cuidados de segurança a ter na preparação e condução do trator.
6. Identificar o equipamento de segurança e de proteção que o trator deve ter.
7. Identificar o equipamento de proteção individual de um operador de trator.
8. Conduzir o trator com segurança na via pública e na exploração.
9. Conduzir o trator com uma máquina montada/rebocada em segurança na exploração agrícola.
10. Operar em segurança com a TDF (tomada de força) e um veio telescópico de cardans.

Conteúdos

1. Acidentes com tratores em Portugal
 - 1.1. Caracterização geral - dados estatísticos
 - 1.2. Acidentes e mortalidade na via pública - incidência, tipo de acidentes e principais causas
 - 1.3. Acidentes e mortalidade na exploração - incidência, tipo de acidentes e principais causas
2. Condução e prevenção rodoviária com veículos agrícolas - Código da Estrada, Código do trabalho e Normas aplicáveis
 - 2.1. Habilitação para a condução de tratores agrícolas
 - 2.2. Princípios gerais de trânsito e de segurança rodoviária
 - 2.3. Condutor e o seu estado físico e psicológico
 - 2.4. Condutor e o veículo
 - 2.5. Condutor e os outros utentes da via
 - 2.6. Condutor, a via e os outros fatores externos
 - 2.7. Condutor e o conhecimento do veículo, aptidões e comportamentos
 - 2.8. Legislação aplicável
3. Veículo seguro - equipamento de segurança e proteção do trator
 - 3.1. Homologação - Declaração CE de Conformidade. Marcação CE. Manual de instruções
 - 3.2. Manual de instruções – consulta, verificações e manutenções periódicas do veículo
 - 3.3. Estruturas de proteção - cabine, quadro, arco de S. António
 - 3.4. Sistema de retenção e cinto de segurança
 - 3.5. Protetores de órgãos ativos e quentes
 - 3.6. Extintor
 - 3.7. Sinalização luminosa rotativa
 - 3.8. Espelhos retrovisores
 - 3.9. Caixa de primeiros socorros
4. Equipamento de proteção individual
 - 4.1. Descrição, características e função de cada elemento de proteção
 - 4.2. Cuidados particulares com o vestuário a usar em função das máquinas a operar

5. Condução e operação com o trator em segurança
 - 5.1. Principais mandamentos de segurança com o trator
 - 5.2. Cuidados a ter antes de acionar e começar a trabalhar e no acesso ao trator
 - 5.3. Posição do operador para conduzir o trator ou operar comandos periféricos
 - 5.4. Cuidados a ter com o trator acionado
 - 5.5. Cuidados a ter na condução do trator, adequada às do tráfego, do piso e das condições climatéricas
 - 5.6. Cuidados a ter com outras pessoas
 - 5.7. Cuidados a ter no engate de máquinas e alfaías aos três pontos do hidráulico
 - 5.8. Cuidados a ter no engate do reboque e dispositivos de segurança
 - 5.9. Condução do trator na via pública – sem e com reboque, sem e com máquinas montadas, semi-montadas ou rebocadas
 - 5.10. Cuidados a ter para evitar o reviramento ou o capotamento do trator
6. Condução do trator em condições perigosas e operar com órgãos ativos
 - 6.1. Condução e operação em terreno acidentado
 - 6.2. Condução e operação do trator com carregador frontal
 - 6.3. Condução e operação do trator com reboque carregado e descarregado
 - 6.4. Cuidados a ter com o uso da báscula do reboque
 - 6.5. Operação com a TDF (tomada de força) – sistemas mecânicos de segurança para o veio e, de proteção para o operador
 - 6.6. Operação com o sistema hidráulico
 - 6.7. Velocidade no trator adequada às condições do piso e das condições climatéricas
 - 6.8. Travagem do trator; utilização do sistema de travagem; combinação da travagem com a utilização da caixa de velocidades
 - 6.9. Respeito pelas distâncias de segurança relativamente a cômoros, valas e precipícios
7. Boas práticas de segurança na condução, operação e engate/desengate de reboques e semi-reboques e outras máquinas agrícolas e saúde no trabalho agrícola

0420	Movimentação e operação de empilhadores	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar os diferentes tipos de máquinas de movimentação e elevação de mercadorias e seus componentes. 2. Executar operações de movimentação e operação de empilhadores 3. Caracterizar as normas de segurança estabelecidas na condução de máquinas de movimentação e elevação de cargas. 4. Executar as operações de manutenção de empilhadores. 	

Conteúdos

1. Tipos de empilhadores
 - 1.1. Empilhadores elevadores
 - 1.1.1. Empilhadores convencionais térmicos
 - 1.1.2. Empilhadores convencionais elétricos
 - 1.1.3. Empilhadores retrácteis
 - 1.1.4. Empilhadores bilaterais e trilaterais
 - 1.1.5. Empilhadores telescópicos

- 1.1.6. Porta contentores e grandes cargas
- 1.2. Veículos guiados automaticamente
- 1.3. Stackers
- 1.4. Porta Paletes
- 1.5. Caracterização das máquinas
 - 1.5.1. Principais órgãos e comandos
 - 1.5.2. Estabilidade do equipamento/carga
 - 1.5.3. Capacidade nominal de carga
- 2. Normas de condução em segurança
 - 2.1. Atribuição e responsabilidades ao operador
 - 2.2. Riscos específicos de circulação
 - 2.3. Regras gerais de movimentação de cargas
 - 2.3.1. Transportes, elevação e colocação de cargas
 - 2.4. Recomendações de segurança
 - 2.5. Ergonomia e posição de segurança
 - 2.6. Estacionamento do empilhador (em segurança)
- 3. Princípios de manutenção de empilhadores
 - 3.1. Tipos de manutenção
 - 3.2. Limpeza e manutenção periódica
 - 3.3. Cargas e manutenção das baterias
 - 3.4. Normas de ordem e limpeza relevantes para a operação com empilhadores

7852	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25 horas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras. 4. Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor. 5. Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor. 	

Conteúdos

- 1. Empreendedorismo
 - 1.1. Conceito de empreendedorismo
 - 1.2. Vantagens de ser empreendedor
 - 1.3. Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- 2. Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - 2.1. Diagnóstico da experiência de vida
 - 2.2. Diagnóstico de conhecimento das "realidades profissionais"
 - 2.3. Determinação do "perfil próprio" e autoconhecimento
 - 2.4. Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor

3. Caraterísticas e competências-chave do perfil empreendedor

3.1. Pessoais

- 3.1.1. Autoconfiança e automotivação
- 3.1.2. Capacidade de decisão e de assumir riscos
- 3.1.3. Persistência e resiliência
- 3.1.4. Persuasão
- 3.1.5. Concretização

3.2. Técnicas

- 3.2.1. Área de negócio e de orientação para o cliente
- 3.2.2. Planeamento, organização e domínio das TIC
- 3.2.3. Liderança e trabalho em equipa

4. Fatores que inibem o empreendedorismo

5. Diagnóstico de necessidades do empreendedor

- 5.1. Necessidades de caráter pessoal
- 5.2. Necessidades de caráter técnico

6. Empreendedor - autoavaliação

- 6.1. Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7853	Ideias e oportunidades de negócio	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os desafios e problemas como oportunidades. 2. Identificar ideias de criação de pequenos negócios, reconhecendo as necessidades do público-alvo e do mercado. 3. Descrever, analisar e avaliar uma ideia de negócio capaz de satisfazer necessidades. 4. Identificar e aplicar as diferentes formas de recolha de informação necessária à criação e orientação de um negócio. 5. Reconhecer a viabilidade de uma proposta de negócio, identificando os diferentes fatores de sucesso e insucesso. 6. Reconhecer as características de um negócio e as atividades inerentes à sua prossecução. 7. Identificar os financiamentos, apoios e incentivos ao desenvolvimento de um negócio, em função da sua natureza e plano operacional. 	

Conteúdos

1. Criação e desenvolvimento de ideias/oportunidades de negócio

- 1.1. Noção de negócio sustentável
- 1.2. Identificação e satisfação das necessidades
 - 1.2.1. Formas de identificação de necessidades de produtos/serviços para potenciais clientes/consumidores
 - 1.2.2. Formas de satisfação de necessidades de potenciais clientes/consumidores, tendo presente as normas de qualidade, ambiente e inovação

2. Sistematização, análise e avaliação de ideias de negócio

- 2.1. Conceito básico de negócio
 - 2.1.1. Como resposta às necessidades da sociedade

- 2.2.** Das oportunidades às ideias de negócio
 - 2.2.1.** Estudo e análise de bancos/bolsas de ideias
 - 2.2.2.** Análise de uma ideia de negócio - potenciais clientes e mercado (target)
 - 2.2.3.** Descrição de uma ideia de negócio
- 2.3.** Noção de oportunidade relacionada com o serviço a clientes
- 3.** Recolha de informação sobre ideias e oportunidades de negócio/mercado
 - 3.1.** Formas de recolha de informação
 - 3.1.1.** Direta – junto de clientes, da concorrência, de eventuais parceiros ou promotores
 - 3.1.2.** Indireta – através de associações ou serviços especializados - públicos ou privados, com recurso a estudos de mercado/viabilidade e informação disponível on-line ou noutros suportes
 - 3.2.** Tipo de informação a recolher
 - 3.2.1.** O negócio, o mercado (nacional, europeu e internacional) e a concorrência
 - 3.2.2.** Os produtos ou serviços
 - 3.2.3.** O local, as instalações e os equipamentos
 - 3.2.4.** A logística – transporte, armazenamento e gestão de stocks
 - 3.2.5.** Os meios de promoção e os clientes
 - 3.2.6.** O financiamento, os custos, as vendas, os lucros e os impostos
- 4.** Análise de experiências de criação de negócios
 - 4.1.** Contacto com diferentes experiências de empreendedorismo
 - 4.1.1.** Por setor de atividade/mercado
 - 4.1.2.** Por negócio
 - 4.2.** Modelos de negócio
 - 4.2.1.** Benchmarking
 - 4.2.2.** Criação/diferenciação de produto/serviço, conceito, marca e segmentação de clientes
 - 4.2.3.** Parceria de outsourcing
 - 4.2.4.** Franchising
 - 4.2.5.** Estruturação de raiz
 - 4.2.6.** Outras modalidades
- 5.** Definição do negócio e do target
 - 5.1.** Definição sumária do negócio
 - 5.2.** Descrição sumária das atividades
 - 5.3.** Target a atingir
- 6.** Financiamento, apoios e incentivos à criação de negócios
 - 6.1.** Meios e recursos de apoio à criação de negócios
 - 6.2.** Serviços e apoios públicos – programas e medidas
 - 6.3.** Banca, apoios privados e capitais próprios
 - 6.4.** Parcerias
- 7.** Desenvolvimento e validação da ideia de negócio
 - 7.1.** Análise do negócio a criar e sua validação prévia
 - 7.2.** Análise crítica do mercado
 - 7.2.1.** Estudos de mercado
 - 7.2.2.** Segmentação de mercado
 - 7.3.** Análise crítica do negócio e/ou produto
 - 7.3.1.** Vantagens e desvantagens
 - 7.3.2.** Mercado e concorrência

- 7.3.3. Potencial de desenvolvimento
- 7.3.4. Instalação de arranque
- 7.4. Economia de mercado e economia social – empreendedorismo comercial e empreendedorismo social
- 8. Tipos de negócio
 - 8.1. Natureza e constituição jurídica do negócio
 - 8.1.1. Atividade liberal
 - 8.1.2. Empresário em nome individual
 - 8.1.3. Sociedade por quotas
- 9. Contacto com entidades e recolha de informação no terreno
 - 9.1. Contactos com diferentes tipologias de entidades (municípios, entidades financiadoras, assessorias técnicas, parceiros, ...)
 - 9.2. Documentos a recolher (faturas pró-forma; plantas de localização e de instalações, catálogos técnicos, material de promoção de empresas ou de negócios, etc...)

7854	Plano de negócio – criação de micronegócios	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

1. Planeamento e organização do trabalho
 - 1.1. Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - 1.2. Atitude, trabalho e orientação para os resultados
2. Conceito de plano de ação e de negócio
 - 2.1. Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - 2.2. Análise de experiências de negócio
 - 2.2.1. Negócios de sucesso
 - 2.2.2. Insucesso nos negócios
 - 2.3. Análise SWOT do negócio
 - 2.3.1. Pontos fortes e fracos
 - 2.3.2. Oportunidades e ameaças ou riscos
 - 2.4. Segmentação do mercado
 - 2.4.1. Abordagem e estudo do mercado
 - 2.4.2. Mercado concorrencial
 - 2.4.3. Estratégias de penetração no mercado
 - 2.4.4. Perspetivas futuras de mercado
3. Plano de ação
 - 3.1. Elaboração do plano individual de ação
 - 3.1.1. Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio

3.1.2. Processo de angariação de clientes e negociação contratual

4. Estratégia empresarial

- 4.1. Análise, formulação e posicionamento estratégico
- 4.2. Formulação estratégica
- 4.3. Planeamento, implementação e controlo de estratégias
- 4.4. Negócios de base tecnológica | Start-up
- 4.5. Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
- 4.6. Estratégias de internacionalização
- 4.7. Qualidade e inovação na empresa

5. Plano de negócio

- 5.1. Principais características de um plano de negócio
 - 5.1.1. Objetivos
 - 5.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
 - 5.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - 5.1.4. Etapas e atividades
 - 5.1.5. Recursos humanos
 - 5.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
- 5.2. Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - 5.2.1. Elaboração do plano de ação
 - 5.2.2. Elaboração do plano de marketing
 - 5.2.3. Desvios ao plano
- 5.3. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
- 5.4. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
- 5.5. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
- 5.6. Acompanhamento do plano de negócio

6. Negociação com os financiadores

7855	Plano de negócio – criação de pequenos e médios negócios	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho. 2. Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio. 3. Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver. 4. Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. 5. Reconhecer a estratégia geral e comercial de uma empresa. 6. Reconhecer a estratégia de I&D de uma empresa. 7. Reconhecer os tipos de financiamento e os produtos financeiros. 8. Elaborar um plano de marketing, de acordo com a estratégia definida. 9. Elaborar um plano de negócio. 	

Conteúdos

- 1. Planeamento e organização do trabalho**
 - 1.1. Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo**
 - 1.2. Atitude, trabalho e orientação para os resultados**
- 2. Conceito de plano de ação e de negócio**
 - 2.1. Principais fatores de êxito e de risco nos negócios**
 - 2.2. Análise de experiências de negócio**
 - 2.2.1. Negócios de sucesso**
 - 2.2.2. Insucesso nos negócios**
 - 2.3. Análise SWOT do negócio**
 - 2.3.1. Pontos fortes e fracos**
 - 2.3.2. Oportunidades e ameaças ou riscos**
 - 2.4. Segmentação do mercado**
 - 2.4.1. Abordagem e estudo do mercado**
 - 2.4.2. Mercado concorrencial**
 - 2.4.3. Estratégias de penetração no mercado**
 - 2.4.4. Perspetivas futuras de mercado**
- 3. Plano de ação**
 - 3.1. Elaboração do plano individual de ação**
 - 3.1.1. Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio**
 - 3.1.2. Processo de angariação de clientes e negociação contratual**
- 4. Estratégia empresarial**
 - 4.1. Análise, formulação e posicionamento estratégico**
 - 4.2. Formulação estratégica**
 - 4.3. Planeamento, implementação e controlo de estratégias**
 - 4.4. Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures**
 - 4.5. Estratégias de internacionalização**
 - 4.6. Qualidade e inovação na empresa**
- 5. Estratégia comercial e planeamento de marketing**
 - 5.1. Planeamento estratégico de marketing**
 - 5.2. Planeamento operacional de marketing (marketing mix)**
 - 5.3. Meios tradicionais e meios de base tecnológica (e-marketing)**
 - 5.4. Marketing internacional | Plataformas multiculturais de negócio (da organização ao consumidor)**
 - 5.5. Contacto com os clientes | Hábitos de consumo**
 - 5.6. Elaboração do plano de marketing**
 - 5.6.1. Projeto de promoção e publicidade**
 - 5.6.2. Execução de materiais de promoção e divulgação**
- 6. Estratégia de I&D**
 - 6.1. Incubação de empresas**
 - 6.1.1. Estrutura de incubação**
 - 6.1.2. Tipologias de serviço**
 - 6.2. Negócios de base tecnológica | Start-up**
 - 6.3. Patentes internacionais**
 - 6.4. Transferência de tecnologia**
- 7. Financiamento**
 - 7.1. Tipos de abordagem ao financiador**

- 7.2. Tipos de financiamento (capital próprio, capital de risco, crédito, incentivos nacionais e internacionais)
- 7.3. Produtos financeiros mais específicos (leasing, renting, factoring, ...)
- 8. Plano de negócio
 - 8.1. Principais características de um plano de negócio
 - 8.1.1. Objetivos
 - 8.1.2. Mercado, interno e externo, e política comercial
 - 8.1.3. Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - 8.1.4. Etapas e atividades
 - 8.1.5. Recursos humanos
 - 8.1.6. Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - 8.2. Desenvolvimento do conceito de negócio
 - 8.3. Proposta de valor
 - 8.4. Processo de tomada de decisão
 - 8.5. Reformulação do produto/serviço
 - 8.6. Orientação estratégica (plano de médio e longo prazo)
 - 8.6.1. Desenvolvimento estratégico de comercialização
 - 8.7. Estratégia de controlo de negócio
 - 8.8. Planeamento financeiro
 - 8.8.1. Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - 8.8.2. Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - 8.8.3. Estimativa dos juros e amortizações
 - 8.8.4. Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - 8.9. Acompanhamento da consecução do plano de negócio

8598	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem. 2. Identificar competências adquiridas ao longo da vida. 3. Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade. 4. Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores. 5. Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 8. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 9. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 10. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências

adquiridas

2. Atitude empreendedora/proactiva
3. Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - 3.1. Competências relacionais
 - 3.2. Competências criativas
 - 3.3. Competências de gestão do tempo
 - 3.4. Competências de gestão da informação
 - 3.5. Competências de tomada de decisão
 - 3.6. Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
4. Modalidades de trabalho
5. Mercado de trabalho visível e encoberto
6. Pesquisa de informação para procura de emprego
7. Medidas ativas de emprego e formação
8. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
9. Rede de contactos (sociais ou relacionais)
10. Curriculum vitae
11. Anúncios de emprego
12. Candidatura espontânea
13. Entrevista de emprego

8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explicar o conceito de assertividade. 2. Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo. 3. Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional. 4. Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal. 5. Definir o conceito de inteligência emocional. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Comunicação assertiva
2. Assertividade no relacionamento interpessoal
3. Assertividade no contexto socioprofissional
4. Técnicas de assertividade em contexto profissional
5. Origens e fontes de conflito na empresa

6. Impacto da comunicação no relacionamento humano
7. Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
8. Atitude tranquila numa situação de conflito
9. Inteligência emocional e gestão de comportamentos
10. Modalidades de trabalho
11. Mercado de trabalho visível e encoberto
12. Pesquisa de informação para procura de emprego
13. Medidas ativas de emprego e formação
14. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
15. Rede de contactos
16. Curriculum vitae
17. Anúncios de emprego
18. Candidatura espontânea
19. Entrevista de emprego

8600	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de empreendedorismo. 2. Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor. 3. Identificar o perfil do empreendedor. 4. Reconhecer a ideia de negócio. 5. Definir as fases de um projeto. 6. Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. 7. Aplicar as principais estratégias de procura de emprego. 8. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. 9. Identificar e selecionar anúncios de emprego. 10. Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas. 11. Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego. 	

Conteúdos

1. Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
2. Perfil do empreendedor
3. Fatores que inibem o empreendedorismo
4. Ideia de negócio e projet
5. Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
6. Fases da definição do projeto
7. Modalidades de trabalho
8. Mercado de trabalho visível e encoberto
9. Pesquisa de informação para procura de emprego
10. Medidas ativas de emprego e formação

11. Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
12. Rede de contactos
13. Curriculum vitae
14. Anúncios de emprego
15. Candidatura espontânea
16. Entrevista de emprego

9820	Planeamento e gestão do orçamento familiar	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar um orçamento familiar, identificando rendimentos e despesas e apurando o respetivo saldo. 2. Avaliar os riscos e a incerteza no plano financeiro ou identificar fatores de incerteza no rendimento e na despesa. 3. Distinguir entre objetivos de curto prazo e objetivos de longo prazo. 4. Utilizar a conta de depósito à ordem e os meios de pagamento. 5. Distinguir entre despesas fixas e variáveis e entre despesas necessárias e supérfluas. 	

Conteúdos

1. Orçamento familiar
 - 1.1. Fontes de rendimento: salário, pensão, subsídios, juros e dividendos, rendas
 - 1.1.1. Deduções ao rendimento: impostos e contribuições para a segurança social
 - 1.1.2. Distinção entre rendimento bruto e rendimento líquido
 - 1.2. Tipos de despesas
 - 1.2.1. Despesas fixas (e.g. renda de casa, escola dos filhos, pagamento de empréstimos)
 - 1.2.2. Despesas variáveis prioritárias (e.g.: alimentação)
 - 1.2.3. Despesas variáveis não prioritárias
 - 1.3. A noção de saldo como relação entre os rendimentos e as despesas
2. Planeamento do orçamento
 - 2.1. Distinção entre objetivos de curto e de longo prazo
 - 2.2. Cálculo das necessidades de poupança para a satisfação de objetivos no longo prazo
 - 2.3. A poupança
3. Fatores de incerteza
 - 3.1. No rendimento (e.g. desemprego, divórcio, redução salarial, promoção)
 - 3.2. Nas despesas (e.g. doença, acidente)
4. Precaução
 - 4.1. Constituição de um 'fundo de emergência' para fazer face a imprevistos
 - 4.2. Importância dos seguros (e.g. acidentes, saúde)
5. Conta de depósitos à ordem
 - 5.1. Abertura da conta à ordem: elementos de identificação
 - 5.2. Tipo de conta: individual, solidária e conjunta
 - 5.3. Movimentação e saldo da conta: saldo disponível, saldo contabilístico e saldo autorizado
 - 5.4. Formas de controlar os movimentos e o saldo da conta à ordem

- 5.5. Custos de manutenção da conta de depósitos à ordem
- 5.6. Descobertos autorizados em conta à ordem: vantagens e custos
- 6. Meios de pagamento
 - 6.1. Notas e moedas
 - 6.2. Cheques: tipos de cheques (e.g. cruzados, não à ordem), endosso
 - 6.3. Débitos diretos: domiciliação de pagamentos, cancelamento
 - 6.4. Transferências interbancárias
 - 6.5. Cartões de débito
 - 6.6. Cartões de crédito

9821	Produtos financeiros básicos	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguir entre depósitos à ordem e depósitos a prazo. 2. Caracterizar a diferença entre cartões de débito e de crédito. 3. Caracterizar os principais tipos de empréstimos comercializados pelas instituições de crédito para clientes particulares. 4. Caracterizar os principais tipos de seguros. 5. Identificar os direitos e deveres do consumidor financeiro. 6. Caracterizar diversos tipos de fraude. 	

Conteúdos

1. Depósitos à ordem vs. depósito a prazo
 - 1.1. Remuneração e liquidez
 - 1.2. Características dos depósitos a prazo: remuneração (conceitos de TANB, TANL, TANB média), reforços e mobilização
 - 1.3. O fundo de garantia de depósito
2. Cartões bancários: cartões de débito, cartões de crédito, cartões de débito diferido, cartões mistos
3. Tipos de crédito bancário: crédito à habitação, crédito pessoal, crédito automóvel (clássico vs *leasing*), cartões de crédito, descobertos bancários
 - 3.1. Principais características: regime de prestações, regime de taxa, crédito *revolving*
 - 3.2. Conceitos: montante do crédito, prestação, taxa de juro (TAN), TAE e TAEG
 - 3.3. Custos do crédito: juros, comissões, despesas, seguros e impostos
4. Tipos de seguros: automóvel (responsabilidade civil vs. danos próprios), acidentes de trabalho, incêndio, vida, saúde
 - 4.1. Principais características: seguros obrigatórios vs seguros facultativos, coberturas, prémio, declaração do risco, participação do sinistro, regularização do sinistro (seguro automóvel), cessação do contrato
 - 4.2. Conceitos: apólice, prémio, capital seguro, multiriscos, tomador do seguro vs segurado, franquias, período de carência, princípio indemnizatório, resgate, estorno; e no âmbito do seguro automóvel: carta verde, declaração amigável, certificado de tarificação, indemnização direta ao segurado
5. Tipos de produtos de investimento: ações, obrigações, fundos de investimento e fundos de pensões
 - 5.1. Receção e execução de ordens
 - 5.2. Registo e depósito de Valores Mobiliários
 - 5.3. Consultoria para investimento
6. Contratação de serviços financeiros à distância: internet, telefone

7. Direitos e deveres do consumidor financeiro
 - 7.1. Entidades reguladoras das instituições financeiras
 - 7.2. Legislação de proteção dos consumidores de produtos e serviços financeiros
 - 7.3. Direito a reclamar e formas de o fazer
 - 7.4. Direito à informação pré-contratual, contratual e durante a vigência do contrato (e.g. Preçários, Fichas de Informação Normalizadas, minutas de contratos, cópias do contrato e extratos)
 - 7.5. Dever de prestação de informação verdadeira e completa
8. A aquisição de produtos financeiros como um contrato entre a instituição financeira e o consumidor
9. Precaução contra a fraude
 - 9.1. Instituições autorizadas a exercer a atividade
 - 9.2. Fraudes mais comuns com produtos financeiros (e.g. phishing, notas falsas, utilização indevida de cheques e cartões) e sinais a que deve estar atento
 - 9.4. Proteção de dados pessoais e códigos
 - 9.5. Entidades a que deve recorrer em caso de fraude ou de suspeita de fraude

9822	Poupança – conceitos básicos	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a importância da poupança relacionando-a com os objetivos da vida. 2. Utilizar um conjunto de noções básicas de matemática financeira que apoiam a tomada de decisões financeiras. 3. Relacionar remuneração e risco utilizando essa relação como ferramenta de auxílio nas decisões de aplicações de poupança. 4. Identificar as características de alguns produtos financeiros onde a poupança pode ser aplicada. 5. Identificar elementos de comparação dos produtos financeiros. 	

Conteúdos

1. Poupança
 - 1.1. A importância da poupança no ciclo de vida: maio para acomodar oscilações de rendimento e de despesas, para fazer face a imprevistos, para concretizar objetivos de longo prazo e para acumular património
 - 1.2. Comportamentos básicos de poupança (e.g. fazer um orçamento, racionar despesas não prioritárias, envolver a família, avaliar e aproveitar descontos, etc.)
2. Noções básicas sobre juros
 - 2.1. Regime de juros simples e de juros compostos
 - 2.2. Taxa de juro nominal vs. taxa de juro real
 - 2.3. Taxa de juro nominal vs. taxa de juro efetiva
3. Relação entre remuneração e o risco
 - 3.1. A rentabilidade esperada, o risco e a liquidez
4. Características de alguns produtos financeiros
 - 4.1. Depósitos a prazo (e.g. tipo de remuneração, taxa de juro, prazo, mobilização antecipada)
 - 4.2. Certificados de aforro (e.g. remuneração, mobilização)
 - 4.3. Obrigações do tesouro (e.g. taxa de cupão, maturidade, valor de reembolso, valor nominal)
 - 4.4. Obrigações de empresas (e.g. taxa de cupão, maturidade, valor de reembolso, valor nominal)

- 4.5. Ações
 - 4.5.1. O valor de uma ação e o valor de uma empresa
 - 4.5.2. Custos associados ao investimento em ações (comissões de guarda de títulos, de depósito ou de custódia, taxas de bolsa)
 - 4.5.3. Aspetos a ter em conta no investimento em ações
- 5. Fundos de Investimento: conceito e noções básicas
- 6. Seguros de vida (âmbito da garantia, custo real, redução e resgate, rendimento mínimo garantido, participação nos resultados, noções de regime fiscal)
- 7. Fundos de pensões
 - 7.1. Fundos de pensões vs. - Planos de pensões
 - 7.2. Espécies mais relevantes: fundos de pensões PPR/E
- 8. Outros ativos: moeda, ouro, etc.

9823	Crédito e endividamento	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definir o conceito de dívida e de taxa de esforço. 2. Avaliar os custos do crédito. 3. Comparar propostas alternativas de crédito. 4. Caracterizar os direitos e deveres associados ao recurso ao crédito. 	

Conteúdos

1. Recurso ao crédito: vantagens e desvantagens do endividamento
2. Necessidades financeiras e finalidade do crédito (e.g. casa, carro, saúde, educação)
3. Encargos com os empréstimos: juros, comissões, despesas, seguros e impostos
 - 3.1. Conceito de taxa de juro anual nominal (TAN), TAE e TAEG
 - 3.2. Principais tipos de comissões: iniciais, mensais, amortização antecipada, incumprimento
 - 3.3. Seguros de vida e de proteção do crédito
4. Reembolso do empréstimo
 - 4.1. O prazo do empréstimo: fixo, revolving, curto prazo, longo prazo
 - 4.2. Modalidades de reembolso e conceito de prestação mensal
 - 4.3. Carência e diferimento de capital
5. Empréstimos em regime de taxa fixa e em regime de taxa variável
 - 5.1. Vantagens e desvantagens e relação entre o regime e o valor da taxa de juro
 - 5.2. O indexante (taxa de juro de referência) e o spread
 - 5.3. Fatores que influenciam o comportamento das taxas de juro de referência e a fixação do spread
6. Elementos do empréstimo
 - 6.1. Relação entre o valor da prestação, a taxa de juro e o prazo
 - 6.2. Relação entre o montante do crédito, o prazo e total de juros a pagar
 - 6.3. Relação entre variação da taxa de juro e a variação da prestação mensal
7. Crédito à habitação e crédito aos consumidores (crédito pessoal, crédito automóvel, cartões de crédito, linhas de crédito e descobertos bancários)
 - 7.1. Principais características
 - 7.2. Informação pré-contratual, contratual e durante a vigência do contrato

- 7.3. Amortização antecipada dos empréstimos
- 7.4. Livre revogação no crédito aos consumidores
- 8. Crédito automóvel clássico vs. em leasing: regime de propriedade e seguros obrigatórios
- 9. Crédito *revolving*: cartões de crédito, linhas de crédito e descobertos bancários
 - 9.1. Formas de utilização, modalidades de pagamento e custos associados
- 10. Critérios relevantes para a comparação de diferentes propostas de crédito
 - 10.1. Avaliação da solvabilidade: conceito de risco de crédito
 - 10.2. Rendimento disponível, despesas fixas e taxa de esforço dos compromissos financeiros
 - 10.3. Valor e tipo de garantias (e.g. hipoteca e penhor, fiança e aval, seguros)
 - 10.4. Mapa de responsabilidades de crédito
- 11. Tipos de instituições que concedem crédito e intermediários de crédito (e.g. o crédito no ponto de venda)
- 12. O papel do fiador e as responsabilidades assumidas
- 13. Regime de responsabilidade no pagamento de empréstimos conjuntos
- 14. Consequências do incumprimento: juros de mora, histórico de crédito, penhora de bens, execução de hipotecas e insolvência
- 15. O sobre-endividamento: como evitar e onde procurar ajuda

9824	Funcionamento do sistema financeiro	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar o papel dos bancos na intermediação financeira. 2. Identificar as funções de um banco central. 3. Identificar as funções do mercado de capitais. 4. Identificar as funções dos seguros. 5. Explicar o funcionamento do sistema financeiro. 	

Conteúdos

1. O papel dos bancos na intermediação financeira (i.e. enquanto recetores de depósitos e financiadores da economia)
2. O papel dos Bancos Centrais
 - 2.1. O papel do Banco Central Europeu e a sua missão de estabilidade de preços: taxa de juro e taxa de inflação
 - 2.2. As funções da moeda
 - 2.3. Taxas de juro de referência (e.g. Euribor, taxa de juro de referência do Banco Central Europeu)
 - 2.4. Moedas estrangeiras e taxa de câmbio
3. As funções do mercado de capitais
 - 3.1. O mercado de capitais enquanto alternativa ao financiamento bancário
 - 3.2. O mercado de capitais na oferta de produtos de investimento (ações, obrigações e fundos de investimento)
 - 3.3. Tipos de serviços financeiros: receção e execução de ordens; registo e depósito de Valores Mobiliários; consultoria para investimento; plataformas de negociação
 - 3.4. Noções de gestão de carteira
4. As funções dos seguros
 - 4.1. Indemnização de perdas

- 4.2. Prevenção de riscos
- 4.3. Formação de poupança
- 4.4. Garantia
- 5. Tipo de instituições financeiras autorizadas (e.g. bancos, instituições financeiras de crédito, empresas de seguros, mediadores de seguros, sociedades gestoras de fundos de pensões, sociedades gestoras de fundos de investimento, sociedades financeiras de corretagem e sociedades corretoras)
- 6. O papel do sistema financeiro no progresso tecnológico e no financiamento do investimento

9825	Poupança e suas aplicações	50 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a importância de planear a poupança 2. Distinguir critérios de avaliação de produtos financeiros. 3. Comparar produtos financeiros em função de objetivos. 4. Selecionar aplicações de poupança em função de objetivos. 	

Conteúdos

1. Poupança
 - 1.1. A importância da poupança no ciclo de vida: meio para acomodar oscilações de rendimento e de despesas, para fazer face a imprevistos, para concretizar objetivos de longo prazo e para acumular património
 - 1.2. Comportamentos básicos de poupança (e.g. fazer um orçamento, racionar despesas não prioritárias, envolver a família, avaliar e aproveitar descontos, etc.)
2. Noções básicas de matemática financeira
 - 2.1. Regime de juros simples e de juros compostos
 - 2.2. Taxa de juro nominal vs. taxa de juro real
 - 2.3. Taxas de juro nominais, efetivas e equivalentes
 - 2.4. Rendimentos financeiros
3. Relação entre remuneração e o risco
 - 3.1. A rentabilidade esperada, o risco e a liquidez
 - 3.2. As tipologias de risco e a sua gestão
4. Características de alguns produtos financeiros
 - 4.1. Depósitos a prazo (e.g. tipo de remuneração, taxa de juro, prazo, mobilização antecipada)
 - 4.2. Certificados de aforro (e.g. remuneração, mobilização)
 - 4.3. Obrigações do tesouro (e.g. taxa de cupão, maturidade, valor de reembolso, valor nominal)
 - 4.4. Obrigações de empresas (e.g. taxa de cupão, maturidade, valor de reembolso, valor nominal)
 - 4.5. Ações
 - 4.5.1. O valor de uma ação e o valor de uma empresa
 - 4.5.2. Custos associados ao investimento em ações (comissões de guarda de títulos, de depósito ou de custódia, taxas de bolsa)
 - 4.5.3. Aspectos a ter em conta no investimento em ações
 - 4.5.4. Fundos de Investimento
 - 4.5.5. Fundos harmonizados vs. fundos não harmonizados; fundos fechados vs fundos abertos
 - 4.5.6. Tipologias dos fundos de investimento: fundos especiais de investimento; fundos poupança reforma; fundos de fundos; fundos de obrigações; fundos poupança ações; fundos de tesouraria; fundos do mercado monetário; fundos mistos; fundos flexíveis

- 4.5.7. Outros organismos de investimento coletivo: fundos de investimento imobiliário; fundos de titularização de créditos; fundos de capital de risco
- 4.5.8. Encargos na subscrição de fundos de investimento (comissões de subscrição, comissões de resgate, comissões de gestão)
- 4.6. Seguros de vida (âmbito da garantia, custo real, redução e resgate, rendimento mínimo garantido, participação nos resultados, noções de regime fiscal)
- 4.7. Fundos de pensões
 - 4.7.1. Fundos de pensões vs. Planos de pensões
 - 4.7.2. Classificações dos fundos de pensões/planos de pensões: fechados vs. abertos; adesões coletivas (contributivas vs. não contributivas) vs. adesões individuais; de contribuição definida vs de benefício definido
 - 4.7.3. Espécies mais relevantes: fundos de pensões PPR/E.
 - 4.7.4. Benefícios: pensão vs. capital, diferimento, transferibilidade, previsão de direitos adquiridos
 - 4.7.5. Outros ativos: moeda, ouro, etc.
 - 4.7.6. Produtos financeiros
 - 4.7.7. Poupar de acordo com objetivos
 - 4.7.8. Liquidez, rendibilidade e risco
 - 4.7.9. Remuneração bruta vs. remuneração líquida
 - 4.7.10. Medidas de avaliação de performance
 - 4.7.11. O papel do *research*

10746	Segurança e Saúde no Trabalho – situações epidémicas/pandémicas	25 horas
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar o papel e funções do responsável na empresa/organização pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em situações de epidemias/pandemias no local de trabalho. 2. Reconhecer a importância das diretrizes internacionais, nacionais e regionais no quadro da prevenção e mitigação de epidemias/pandemias no local de trabalho e a necessidade do seu cumprimento legal. 3. Apoiar os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na implementação do Plano de Contingência da organização/empresa, em articulação com as entidades e estruturas envolvidas e de acordo com o respetivo protocolo interno, assegurando a sua atualização e implementação. 4. Apoiar na gestão das medidas de prevenção e proteção dos trabalhadores, clientes e/ou fornecedores, garantindo o seu cumprimento em todas as fases de implementação do Plano de Contingência, designadamente na reabertura das atividades económicas. 	

Conteúdos

1. Papel do responsável pelo apoio aos Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho na gestão de riscos profissionais em cenários de exceção
 - 1.1. Deveres e direitos dos empregadores e trabalhadores na prevenção da epidemia/pandemia
 - 1.2. Funções e competências – planeamento, organização, execução, avaliação
 - 1.3. Cooperação interna e externa – diferentes atores e equipas
 - 1.4. Medidas de intervenção e prevenção para trabalhadores e clientes e/ou fornecedores – Plano de Contingência da empresa/organização (procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em articulação com os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho da empresa, trabalhadores e respetivas estruturas representativas, quando aplicável)
 - 1.5. Comunicação e Informação (diversos canais) – participação dos trabalhadores e seus representantes

- 1.6. Auditorias periódicas às atividades económicas, incluindo a componente comportamental (manutenção do comportamento seguro dos trabalhadores)
- 1.7. Recolha de dados, reporte e melhoria contínua
- 2. Plano de Contingência
 - 2.1. Legislação e diretrizes internacionais, nacionais e regionais
 - 2.2. Articulação com diferentes estruturas – do sistema de saúde, do trabalho e da economia e Autoridades Competentes
 - 2.3. Comunicação interna, diálogo social e participação na tomada de decisões
 - 2.4. Responsabilidade e aprovação do Plano
 - 2.5. Disponibilização, divulgação e atualização do Plano (diversos canais)
 - 2.6. Política, planeamento e organização
 - 2.7. Procedimentos a adotar para casos suspeitos e confirmados de doença infecciosa (isolamento, contacto com assistência médica, limpeza e desinfeção, descontaminação e armazenamento de resíduos, vigilância de saúde de pessoas que estiveram em estreito contacto com trabalhadores/as infetados/as)
 - 2.8. Avaliação de riscos
 - 2.9. Controlo de riscos – medidas de prevenção e proteção
 - 2.9.1. Higiene, ventilação e limpeza do local de trabalho
 - 2.9.2. Higiene das mãos e etiqueta respiratória no local de trabalho ou outra, em função da tipologia da doença e via(s) de transmissão
 - 2.9.3. Viagens de carácter profissional, utilização de veículos da empresa, deslocações de/e para o trabalho
 - 2.9.4. Realização de reuniões de trabalho, visitas e outros eventos
 - 2.9.5. Detecção de temperatura corporal e auto monitorização dos sintomas
 - 2.9.6. Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Coletivo (EPC) – utilização, conservação, higienização e descarte
 - 2.9.7. Distanciamento físico entre pessoas, reorganização dos locais e horários de trabalho
 - 2.9.8. Formação e informação
 - 2.9.9. Trabalho presencial e teletrabalho
 - 2.10. Proteção dos trabalhadores mais vulneráveis e grupos de risco – adequação da vigilância
- 3. Revisão do Plano de Contingência, adaptação das medidas e verificação das ações de melhoria
- 4. Manual de Reabertura das atividades económicas
 - 4.1. Diretrizes organizacionais – modelo informativo, fases de intervenção, formação e comunicação
 - 4.2. Indicações operacionais – precauções básicas de prevenção e controlo de infeção, condições de proteção antes do regresso ao trabalho presencial e requisitos de segurança e saúde no local de trabalho
 - 4.3. Gestão de riscos profissionais – fatores de risco psicossocial, riscos biomecânicos, riscos profissionais associados à utilização prolongada de EPI, riscos biológicos, químicos, físicos e ergonómicos
 - 4.4. Condições de proteção e segurança para os consumidores/clientes
 - 4.5. Qualidade e segurança na prestação do serviço e/ou entrega do produto – operação segura, disponibilização de EPI, material de limpeza de uso único, entre outros, descontaminação
 - 4.6. Qualidade e segurança no manuseamento, dispensa e pagamento de produtos e serviços
 - 4.7. Sensibilização e promoção da saúde – capacitação e combate à desinformação, saúde pública e SST
 - 4.8. Transformação digital – novas formas de trabalho e de consumo

10759

Teletrabalho

25 horas

Objetivos

1. Reconhecer o enquadramento legal, as modalidades de teletrabalho e o seu impacto para a organização e trabalhadores/as.
2. Identificar o perfil e papel do/a teletrabalhador/a no contexto dos novos desafios laborais e ocupacionais e das políticas organizacionais.
3. Identificar e selecionar ferramentas e plataformas tecnológicas de apoio ao trabalho remoto.
4. Adaptar o ambiente de trabalho remoto ao regime de trabalho à distância e implementar estratégias de comunicação, produtividade, motivação e de confiança em ambiente colaborativo.
5. Aplicar as normas de segurança, confidencialidade e proteção de dados organizacionais nos processos de comunicação e informação em regime de teletrabalho.
6. Planear e organizar o dia de trabalho em regime de teletrabalho, assegurando a conciliação da vida profissional com a vida pessoal e familiar.

Conteúdos

1. Teletrabalho

- 1.1. Conceito e caracterização em contexto tradicional e em cenários de exceção
- 1.2. Enquadramento legal, regime, modalidades e negociação
- 1.3. Deveres e direitos dos/as empregadores/as e teletrabalhadores
- 1.4. Vantagens e desafios para os/as teletrabalhadores e para a sociedade

2. Competências do/a teletrabalhador/a

- 2.1. Competências comportamentais e atitudinais – capacidade de adaptação à mudança e ao novo ambiente de trabalho, automotivação, autodisciplina, capacidade de inter-relacionamento e socialização a distância, valorização do compromisso e adesão ao regime de teletrabalho
- 2.2. Competências técnicas – utilização de tecnologias e ferramentas digitais, gestão do tempo, gestão por objetivos, ferramentas colaborativas, capacitação e literacia digital

3. Pessoas, produtividade e bem-estar em contexto de teletrabalho

3.1. Gestão da confiança

- 3.1.1. Promoção dos valores organizacionais e valorização de uma missão coletiva
- 3.1.2. Acompanhamento permanente e reforço de canais de comunicação (abertos e transparentes)
- 3.1.3. Partilha de planos organizacionais de ajustamento e distribuição do trabalho e disseminação de boas práticas
- 3.1.4. Identificação de sinais de alerta e gestão dos riscos psicossociais

3.2. Gestão da distância

- 3.2.1. Sensibilização, capacitação e promoção da segurança e saúde no trabalho
- 3.2.2. Reorganização dos locais e horários de trabalho
- 3.2.3. Equipamentos, ferramentas, programas e aplicações informáticas e ambientes virtuais (trabalho colaborativo)
- 3.2.4. Motivação e feedback
- 3.2.5. Cumprimento dos tempos de trabalho (disponibilidade contratualizada)
- 3.2.6. Reconhecimento das exigências e dificuldades associadas ao trabalho remoto
- 3.2.7. Gestão da eventual sobreposição do trabalho à vida pessoal
- 3.2.8. Controlo e proteção de dados pessoais
- 3.2.9. Confidencialidade e segurança da informação e da comunicação
- 3.2.10. Assistência técnica remota

3.3. Gestão da informação, reuniões e eventos (à distância e/ou presenciais)

- 3.4.** Formação e desenvolvimento de novas competências
- 3.5.** Transformação digital – novas formas de trabalho
- 4.** Desempenho profissional em regime de teletrabalho
 - 4.1.** Organização do trabalho
 - 4.2.** Ambiente de trabalho – iluminação, temperatura, ruído
 - 4.3.** Espaço de e para o teletrabalho
 - 4.4.** Mobiliário e equipamentos informáticos – condições ergonómicas adaptadas ao novo contexto de trabalho
 - 4.5.** Pausas programadas
 - 4.6.** Riscos profissionais e psicossociais
 - 4.6.1.** Salubridade laboral, ocupacional, individual, psíquica e social
 - 4.6.2.** Avaliação e controlo de riscos
 - 4.6.3.** Acidentes de trabalho
 - 4.7.** Gestão do isolamento