

Planificação Modular

CURSO: Técnico de Produção Agropecuária

ANO LETIVO: 2023/24

Disciplina: Formação Tecnológica (Produção Agrícola)

Ano: 3º

Turma: PTAP

Módulo: Culturas frutícolas

UFCD: 7587

Conteúdos	Objetivos	Atividades/Estratégias	Recursos	Tempos (50')	Instrumentos de avaliação
<ul style="list-style-type: none"> • Espécies e variedades frutícolas perenes <ul style="list-style-type: none"> ○ Importância económica ○ Identificação e classificação ○ Principais espécies e variedades – ciclos vegetativos ○ Exigências edafoclimáticas ○ Porta-enxertos • Sistemas culturais • Instalação das culturas <ul style="list-style-type: none"> ○ Escolha do local ○ Preparação do solo, correção e fertilização ○ Viveiros ○ Enxertia: tipos e técnicas ○ Plantação: época e técnicas de execução ○ Fertilização ○ Drenagem e erosão • Manutenção das culturas <ul style="list-style-type: none"> ○ Rega – necessidades hídricas, sistemas de rega e equipamentos ○ Fertilização ○ Manutenção do solo ○ Proteção integrada da cultura ○ Podas – transplantação, formação, frutificação e rejuvenescimento ○ Tutoragem 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar as espécies frutícolas perenes. 2. Classificar as espécies frutíferas perenes 3. Programar, organizar e orientar as operações de instalação, de culturas frutícolas perenes, segundo o destino do produto e modo de produção. 4. Programar, organizar e orientar as operações de manutenção de culturas frutícolas perenes, segundo o destino do produto e modo de produção. 5. Programar, organizar e orientar as operações de colheita de culturas frutícolas perenes, segundo o destino do produto e modo de 	<p>Método Expositivo: Exposição oral dos vários conceitos por parte do professor</p> <p>Método demonstrativo O professor demonstra a realização das várias atividades práticas relacionadas com os temas tratados, na escola/empresas protocoladas</p> <p>Método a activo: Os alunos, sob orientação da Professora, deverão realizar várias atividades na exploração/empresas observando o cumprimento das regras e das normas de Higiene, Segurança e Saúde no local de trabalho, tais como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - plantações - Instalação de viveiros de porta-eenxertos - realizar enxertias - realizar estacaria - realizar podas 	<ul style="list-style-type: none"> - Computador - Internet - Apontamentos - Manuais de utilizador - Terreno - Plantas - Solo - Livros - Legislação - Ferramentas - Fita métrica - Luvas - Vídeos de youtube - Empresas - Autocarro - Sementes 	60	<p>Avaliação oral</p> <p>Prática de sala/campo: realização de tarefas</p> <p>Fichas de trabalho</p> <p>Registos de observação</p> <p>Diária</p> <p>Teste de avaliação</p> <p>Trabalhos realizados</p>

<ul style="list-style-type: none"> ○ RetanCHA ○ Empa • Colheita, conservação, normalização e embalagem • Procedimentos inerentes à instalação, manutenção, colheita e conservação segundo o modo de produção integrado • Procedimentos inerentes à instalação, manutenção, colheita e conservação segundo o modo de produção biológico • Máquinas de preparação do solo, de aplicação de produtos fitofarmacêuticos, de fertilização/correção de sementeira, de rega e de colheita/acondicionamento • Programação, organização e orientação das operações de instalação, manutenção, colheita e conservação • Tratamento de resíduos e de efluentes • Legislação aplicável • Caderno de campo • Registos e consulta de informação • Boas práticas de segurança e saúde no trabalho 	<p>produção.</p> <p>6. Conhecer as normas de comercialização dos frutos das várias espécies fruteiras</p>	<ul style="list-style-type: none"> - realizar tratamentos fitossanitários - realizar desbaste de frutos - realizar a colheita de frutos - etc <p>Os alunos realização visitas de estudo a explorações</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas - Fita de enxertia 		
--	---	---	---	--	--

