

PERFIL PROFISSIONAL
OPERADOR/A AGRÍCOLA

ÁREA DE ACTIVIDADE	- AGRO-ALIMENTAR
OBJECTIVO GLOBAL	- Organizar e executar tarefas relativas à produção de produtos agrícolas, tendo em conta as condições edafoclimáticas e respeitando as normas de qualidade dos produtos, de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola e de protecção do ambiente.
SAÍDA(S) PROFISSIONAL(IS)	- Operador/a Agrícola em Fruticultura Operador/a Agrícola em Viticultura Operador/a Agrícola em Culturas Hortícolas Comestíveis e Hortícolas Ornamentais Operador/a Agrícola em Culturas Arvenses

ACTIVIDADES

- 1. Proceder à preparação do terreno para instalação de árvores de fruto e de outras culturas frutícolas:**
 11. Efectuar a mobilização do solo necessária ao correcto estabelecimento das árvores de fruto e de outras culturas frutícolas, de modo a proporcionar boas condições de enraizamento e desenvolvimento das mesmas;
 11. Marcar o local de plantação do pomar de acordo com o compasso e a orientação da cultura, utilizando processos manuais ou mecânicos e instrumentos de medida;
 11. Preparar e aplicar os produtos necessários à fertilização, correcção e desinfecção do solo e ao controlo de infestantes.

- 2. Proceder à preparação do terreno para instalação da vinha:**
 11. Efectuar a mobilização do solo necessária ao correcto estabelecimento da vinha, de modo a proporcionar boas condições de enraizamento e desenvolvimento das plantas;
 11. Marcar o local de plantação da vinha de acordo com o compasso e a orientação da cultura, utilizando processos manuais ou mecânicos e instrumentos de medida;
 11. Preparar e aplicar os produtos necessários à fertilização, correcção e desinfecção do solo e ao controlo de infestantes.

- 3. Proceder à preparação do terreno para instalação de culturas hortícolas comestíveis, hortícolas ornamentais ou arvenses:**

11. Efectuar a mobilização do solo necessária ao correcto estabelecimento da cultura, de modo a proporcionar boas condições de germinação, enraizamento e desenvolvimento das plantas;
 11. Preparar e aplicar os produtos necessários à fertilização, correcção e desinfecção do solo e ao controlo de infestantes.
- 4. Instalar as árvores de fruto e outras culturas frutícolas, de acordo com as operações culturais a realizar:**
- 4.1. Efectuar a sementeira e a plantação em local definitivo, tendo em conta o compasso determinado;
 - 4.2. Instalar sistemas de rega adequados, nomeadamente, rega localizada, por caldeiras e gota-a-gota;
 - 4.3. Efectuar a enxertia, utilizando os métodos adequados à espécie a enxertar e tendo em conta a compatibilidade entre o porta-enxerto e o enxerto.
- 5. Instalar a vinha, de acordo com as operações culturais a realizar:**
- 5.1. Efectuar a plantação no terreno de porta-enxertos ou videiras enxertadas;
 - 5.2. Instalar sistemas de rega localizada adequados;
 - 5.3. Efectuar a enxertia, utilizando o método adequado à espécie e tendo em conta a compatibilidade entre o porta-enxerto e o enxerto.
- 6. Instalar culturas hortícolas comestíveis e hortícolas ornamentais, de acordo com as operações culturais a realizar:**
- 6.1. Proceder à montagem de abrigos e colocação de coberturas, com vista à protecção e desenvolvimento das plantas;
 - 6.2. Propagar as plantas por semente e via vegetativa em viveiros, com vista à sua transplantação para o local definitivo;
 - 6.3. Seleccionar, recolher e preparar o material vegetal e preparar as sementes a instalar no terreno;
 - 6.4. Efectuar a sementeira e a plantação sob coberto e ao ar livre, tendo em conta a densidade e o compasso determinados;
 - 6.5. Instalar sistemas de rega adequados, nomeadamente por aspersão, por sulcos (regos) e gota-a-gota;
 - 6.6. Efectuar a enxertia, utilizando os métodos adequados à espécie e à variedade a enxertar e tendo em conta a compatibilidade entre o porta-enxerto e o enxerto.
- 7. Instalar culturas arvenses, de acordo com as operações culturais a realizar:**
- 7.1. Seleccionar, recolher e preparar o material vegetal e preparar as sementes a instalar no terreno, de acordo com a espécie e os objectivos da produção;
 - 7.2. Efectuar a sementeira e a plantação em local definitivo, tendo em conta a densidade e o compasso determinados;
 - 7.3. Instalar sistemas de rega adequados, nomeadamente por aspersão, por sulcos (regos) e gota-a-gota.

8. Proceder às operações culturais necessárias ao desenvolvimento das árvores de fruto e de outras culturas frutícolas, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafo-climáticas:

- 8.1. Efectuar a tutoragem das plantas, utilizando diferentes tutores de acordo com a espécie em causa;
- 8.2. Efectuar os diferentes tipos de poda de acordo com os sistemas de condução escolhidos, os hábitos de frutificação das espécies e variedades, o seu estado de desenvolvimento e de sanidade;
- 8.3. Proceder à rega das árvores de fruto e de outras culturas frutícolas de acordo com a espécie, a fase do ciclo vegetativo e as condições edafo-climáticas;
- 8.4. Efectuar as fertilizações e a protecção das culturas de acordo com a espécie, a sua fase de desenvolvimento, o seu estado nutritivo e sanitário e as condições edafo-climáticas;
- 8.5. Efectuar a monda de flores e frutos, tendo em vista o controlo da produção;
- 8.6. Efectuar o controlo de infestantes, física ou quimicamente, de modo a proporcionar boas condições vegetativas e sanitárias e a facilitar outras operações culturais;
- 8.7. Efectuar a colheita dos frutos, manual ou mecanicamente, tendo em conta as suas características e os fins a que se destinam.

9. Proceder às operações culturais necessárias ao desenvolvimento da vinha, tendo em conta os seus hábitos vegetativos e as condições edafo-climáticas:

- 9.1. Efectuar a condução das videiras, utilizando tutores e diferentes tipos de armações para suporte e encaminhamento das varas em crescimento;
- 9.2. Efectuar a poda das videiras de acordo com o seu estado de desenvolvimento e sanidade e com os sistemas de condução escolhidos;
- 9.3. Proceder à rega da vinha de acordo com a casta, a fase do ciclo vegetativo e as condições edafo-climáticas;
- 9.4. Efectuar as fertilizações e a protecção da vinha de acordo com a sua fase de desenvolvimento, o estado nutritivo e sanitário das videiras e as condições edafo-climáticas;
- 9.5. Efectuar o controlo de infestantes, física ou quimicamente, de modo a proporcionar boas condições vegetativas e sanitárias e a facilitar outras operações culturais;

10. Efectuar a colheita das uvas, tendo em conta os fins a que se destinam.

11. Proceder às operações culturais necessárias ao desenvolvimento das culturas hortícolas comestíveis e hortícolas ornamentais, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies, as condições edafo-climáticas e a forma de exploração ao ar livre ou sob coberto:

- 11.1. Efectuar a tutoragem das plantas, utilizando diferentes tutores de acordo com a espécie em causa e a forma de exploração;
- 11.2. Efectuar o desbaste e a poda das plantas de acordo com os hábitos vegetativos, de floração e de frutificação das espécies, as formas de

exploração escolhidas e o estado de desenvolvimento e sanitário das mesmas;

- 11.3. Proceder à rega das plantas de acordo com a espécie, a fase do ciclo vegetativo e as condições edafo-climáticas;
- 11.4. Efectuar as fertilizações e a protecção das plantas, de acordo com a espécie, a fase de desenvolvimento, o estado nutritivo e sanitário e as condições edafo-climáticas;
- 11.5. Efectuar o controlo de infestantes, física ou quimicamente, de modo a proporcionar boas condições vegetativas e sanitárias e a facilitar outras operações culturais;
- 11.6. Efectuar a colheita, manual ou mecanicamente, tendo em conta os diferentes produtos e os fins a que se destinam.

12. Proceder às operações culturais necessárias ao desenvolvimento das culturas arvenses, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafo-climáticas:

- 12.1. Proceder à rega das culturas de acordo com a espécie, a fase do ciclo vegetativo e as condições edafo-climáticas;
- 12.2. Efectuar as fertilizações e a protecção das culturas de acordo com a espécie, a sua fase de desenvolvimento, o seu estado nutritivo e sanitário e as condições edafo-climáticas;
- 12.3. Efectuar o controlo de infestantes, física ou quimicamente, de modo a proporcionar boas condições vegetativas e sanitárias e a facilitar outras operações culturais;
- 12.4. Efectuar a colheita, manual ou mecanicamente, tendo em conta os diferentes produtos.

13. Proceder a operações simples, ligadas às actividades pecuárias:

- 13.1. Efectuar o corte da forragem, utilizando as técnicas adequadas, a fim de garantir alimento em verde para os animais;
- 13.2. Proceder à distribuição dos alimentos, tendo em conta as necessidades das várias espécies e raças pecuárias;
- 13.3. Manter as condições de higiene dos animais e das instalações, utilizando os materiais e equipamentos adequados, tendo em atenção o bem estar animal.

14. Executar operações simples ligadas às actividades florestais:

- 14.1. Efectuar o controlo do mato e a manutenção de caminhos e aceiros, a fim de facilitar a penetração de pessoas e equipamento e reduzir o perigo de incêndios;
- 14.2. Proceder a esgalhas e podas de formação, utilizando as técnicas adequadas a cada espécie florestal.

15. Conduzir, operar e regular máquinas e equipamentos agrícolas adequados às actividades a realizar.

16. Executar a conservação e limpeza dos equipamentos e instalações da exploração.

- 17. Registrar dados relativos às operações efectuadas, para utilização técnica e contabilística, a fim de controlar a produtividade da exploração.**

COMPETÊNCIAS

SABERES

1. Noções de agrimensura.
2. Morfologia e fertilidade do solo.
3. Influência do clima na actividade agrícola.
4. Noções de morfologia e fisiologia da planta.
5. Exigências culturais, doenças e pragas de culturas hortícolas comestíveis.
6. Exigências culturais, doenças e pragas de culturas hortícolas ornamentais.
7. Exigências culturais, doenças e pragas de culturas frutícolas.
8. Exigências culturais, doenças e pragas da cultura da vinha.
9. Exigências culturais, doenças e pragas de culturas arvenses.
10. Processos de forçagem.
11. Multiplicação de hortícolas comestíveis.
12. Multiplicação de hortícolas ornamentais.
13. Multiplicação de frutícolas.
14. Multiplicação da vinha.
15. Multiplicação de culturas arvenses.
16. Poda e enxertia de hortícolas comestíveis.
17. Poda e enxertia de hortícolas ornamentais.
18. Poda e enxertia de frutícolas.
19. Poda e enxertia da vinha.
20. Sistemas de rega.
21. Colheita, selecção e acondicionamento de produtos.
22. Noções de pecuária e de manejo animal.
23. Limpeza e controlo de matos nos espaços florestais.
24. Condução e regulação de máquinas e equipamentos agrícolas não automotrizes.
25. Protecção e melhoria do ambiente: ciclo da água, do azoto e do carbono; fontes de poluição.
26. Segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola.

SABERES-FAZER

1. Utilizar técnicas de cálculo de áreas.
2. Utilizar técnicas de montagem de abrigos para culturas hortícolas comestíveis e ornamentais.

3. Utilizar técnicas de instalação e operação de sistemas de rega e/ou drenagem.
4. Utilizar técnicas de mobilização do solo.
5. Utilizar técnicas de sementeira e plantação de culturas hortícolas comestíveis e ornamentais.
6. Utilizar técnicas de plantação de culturas frutícolas.
7. Utilizar técnicas de plantação de culturas vitícolas.
8. Utilizar técnicas de sementeira de culturas arvenses.
9. Utilizar técnicas de protecção integrada de plantas.
10. Utilizar técnicas de aplicação de correctivos e fertilizantes.
11. Utilizar técnicas de poda e enxertia adequadas a culturas hortícolas comestíveis e ornamentais.
12. Utilizar técnicas de poda e enxertia adequadas a culturas frutícolas.
13. Utilizar técnicas de poda e enxertia adequadas à cultura da vinha.
14. Seleccionar os produtos aptos para colheita.
15. Utilizar técnicas de colheita de produtos frutícolas.
16. Utilizar técnicas de colheita de produtos vitícolas.
17. Utilizar técnicas de colheita de produtos hortícolas comestíveis e ornamentais.
18. Utilizar técnicas de colheita, corte e acondicionamento de culturas arvenses.
19. Utilizar técnicas de selecção e acondicionamento de produtos no local da colheita.
20. Utilizar técnicas de condução e regulação de máquinas e equipamentos agrícolas.
21. Utilizar técnicas de distribuição de alimentos a animais.
22. Utilizar técnicas de limpeza e controlo de matos nos espaços florestais.
23. Utilizar técnicas de manutenção e conservação de instalações e equipamentos agrícolas e pecuários.

SABERES-SER

1. Organizar as actividades de forma a responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa de trabalho.
2. Decidir sobre as soluções mais adequadas à resolução de problemas de menor complexidade decorrentes do exercício da actividade.
3. Integrar as normas de protecção e melhoria do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola, as boas práticas agrícolas e o bem estar animal, no exercício da actividade.

ACTIVIDADES E COMPETÊNCIAS CORRESPONDENTES ÀS SAÍDAS PROFISSIONAIS

Operador/a agrícola em fruticultura

- Actividades: 1, 4, 8, 12, 13, 14, 15 e 16
- Competências:
 - Saberes: 1, 2, 3, 4, 7, 13, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26
 - Saberes-fazer: 1, 3, 4, 6, 9, 10, 12, 14, 15, 19, 20, 21, 22 e 23
 - Saberes-ser: 1, 2 e 3

Operador/a agrícola em viticultura

- Actividades: 2, 5, 9, 12, 13, 14, 15 e 16
- Competências:
 - Saberes: 1, 2, 3, 4, 8, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26
 - Saberes-fazer: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 22 e 23
 - Saberes-ser: 1, 2 e 3

Operador/a agrícola em culturas hortícolas comestíveis e hortícolas ornamentais

- Actividades: 3, 6, 10, 12, 13, 14, 15 e 16
- Competências:
 - Saberes: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26
 - Saberes-fazer: 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 14, 17, 19, 20, 21, 22 e 23
 - Saberes-ser: 1, 2 e 3

Operador/a agrícola em culturas arvenses

- Actividades: 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 e 16
- Competências:
 - Saberes: 1, 2, 3, 4, 9, 15, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26
 - Saberes-fazer: 1, 3, 4, 8, 9, 10, 18, 20, 21, 22 e 23
 - Saberes-ser: 1, 2 e 3

FORMAÇÃO PROFISSIONAL - ÁREAS TEMÁTICAS

DOMÍNIO SÓCIO-CULTURAL

- Desenvolvimento pessoal, profissional e social.
- Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
- Legislação laboral e da actividade profissional.
- Informática na óptica do utilizador.

DOMÍNIO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO

Tronco Comum

- Influência do clima na agricultura.
- Solo e fertilidade do solo.

- A planta e o meio.
- Morfologia e fisiologia das plantas.
- Agrimensura: técnicas de cálculo de áreas no terreno; alinhamentos; conceitos de declive, quota e curva de nível.
- Rega e drenagem.
- Normas legais de circulação rodoviária.
- Técnicas de condução de tractores e de motocultivadores com equipamento agrícola montado ou rebocado.
- Constituição, funcionamento e regulação de tractores agrícolas, motocultivadores e alfaias de mobilização de solos.
- Preparação do solo para instalação de culturas.
- Constituição, funcionamento e regulação de máquinas e alfaias de aplicação de tratamentos fitossanitários.
- Pecuária geral: espécies, raças e manejo animal.
- Silvicultura geral: espécies florestais e práticas de manutenção de espaços florestais.
- Manutenção e conservação das instalações e dos equipamentos agrícolas.
- Protecção e melhoria do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola.

Tronco Específico - Fruticultura

- Fruticultura geral: instalação do pomar; rega, drenagem, fertilização e mondas; propagação em fruticultura; ciclos vegetativos; colheita.
- Cultura das pomoideas: principais espécies; ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução das espécies; fitossanidade.
- Cultura das prunoideas: principais espécies, ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução das espécies; fitossanidade.
- Cultura dos citrinos: principais espécies; ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução das espécies; fitossanidade.
- Cultura da oliveira: principais variedades; ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução das espécies; fitossanidade.
- Cultura de frutos secos: principais espécies; ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução de espécies, fitossanidade.
- Cultura de outras fruteiras: principais espécies; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução das espécies; fitossanidade.
- Constituição, funcionamento e regulação de alfaias específicas da fruticultura.

Tronco Específico - Viticultura

- Viticultura geral: instalação da vinha; rega, drenagem, fertilização e mondas; propagação em viticultura; vindima e colheita do fruto.
- Cultura da vinha: principais castas; ciclo vegetativo; hábitos de frutificação; poda e enxertia; condução da vinha; fitossanidade.
- Preparação da adega e recepção da uva : pesagem e colheita de amostras.
- Constituição, funcionamento e regulação de alfaías específicas da viticultura.

Tronco Específico - Culturas Hortícolas Comestíveis e Hortícolas Ornamentais

- Sistemas de culturas ao ar livre e sob abrigo: principais tipos e características.
- Sistemas de protecção e forçagem.
- Culturas hortícolas comestíveis ao ar livre e sob abrigo: principais espécies e variedades utilizadas; desinfecção e armação do solo; fertilização e mondas; instalação de viveiros e de culturas; poda e tutoragem; fitossanidade; colheita, conservação, acondicionamento e transporte.
- Culturas hortícolas ornamentais ao ar livre e sob abrigo: principais espécies e variedades utilizadas; desinfecção e armação do solo; fertilização e mondas; instalação de viveiros e de culturas no solo e em vaso; poda e tutoragem; fitossanidade; corte, conservação, acondicionamento e transporte.
- Constituição, funcionamento e regulação de alfaías específicas da horticultura.

Tronco Específico - Culturas arvenses

- Culturas cerealíferas, leguminosas, tubérculos e raízes industriais, forrageiras e pratenses e solanáceas industriais: principais espécies e variedades.
- Instalação da cultura.
- Rega e drenagem.
- Fertilização do solo, fitossanidade e outras operações culturais.
- Colheita, conservação e transporte.
- Constituição, funcionamento e regulação de alfaías específicas das culturas arvenses.

Obs. Os cursos de formação profissional nesta área devem integrar uma componente teórica e uma componente prática, a desenvolver em contexto de formação.

NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO - 2