

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

Cursos Profissionais de Nível Secundário
(Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março)

Família Profissional 13

Actividades Agrícolas e Agro-Alimentares

1. QUALIFICAÇÕES / SAÍDAS PROFISSIONAIS

As qualificações de nível 3 a considerar na família profissional de **Actividades Agrícolas e Agro-Alimentares** devem corresponder às seguintes *saídas profissionais*:

- 13 01 Técnico de Produção Agrária *
- 13 02 Técnico de Viticultura e Enologia
- 13 03 Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar
- 13 04 Técnico de Jardinagem e Espaços Verdes
- 13 05 Técnico Florestal
- 13 06 Técnico de Gestão Cingética

* - Esta saída profissional apresenta 3 variantes: *Produção Animal, Produção Vegetal e Transformação.*

2. PERFIS DE DESEMPENHO

Os cursos a criar que visem qualificações associadas às saídas profissionais identificadas no ponto 1 devem ter como referente os perfis de desempenho apresentados na **parte I** dos **Anexos A**, que foram elaborados em conformidade com os perfis definidos no âmbito do SNCP, incluídos nos estudos sectoriais do INOFOR ou nos referenciais de formação do IEFP.

3. FORMAÇÃO CIENTÍFICA E TÉCNICA

- As *Áreas Científicas de Base* e as *Tecnologias e Técnicas Fundamentais* a considerar nos cursos a criar que visem qualificações desta família profissional são apresentadas na **parte II** dos **Anexo A**.
- Os *Conteúdos Transversais* a evidenciar na formação técnica dos cursos a criar devem reportar-se aos seguintes domínios temáticos e traduzir as especificidades do sector de actividade em que a respectiva saída profissional se insere:
 - **Caracterização do Sector de Actividade**
 - **Estrutura e Funcionamento das Organizações**
 - **Ambiente e Qualidade**
 - **Segurança e Saúde no Trabalho**
 - **Cultura Organizacional e Comunicação Interpessoal**
- A *Formação em Contexto de Trabalho* que integra a formação técnica, em conformidade com a matriz curricular dos cursos profissionais, deve corresponder a um conjunto de actividades profissionais que visem a aquisição ou desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para o perfil de desempenho à saída dos cursos a criar.

ANEXOS:

- ANEXO A.1 – Perfil de Desempenho e Formação Científica e Técnica da saída 13.01
- ANEXO A.2 – Perfil de Desempenho e Formação Científica e Técnica da saída 13.03
- ANEXO A.3 – Perfil de Desempenho e Formação Científica e Técnica da saída 13.04
- ANEXO A.4 – Perfil de Desempenho e Formação Científica e Técnica da saída 13.06

* - São apenas apresentados os Anexos A referentes a saídas profissionais associados a cursos a criar em 2004/05

ANEXO A.1

Saída Profissional 13.01

TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGRÁRIA

I – PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Produção Agrária** o profissional qualificado para constituir uma empresa agro-pecuária, coordenar, organizar e executar as actividades de uma exploração agrícola, assegurando a quantidade e qualidade da produção, a saúde e segurança no trabalho, a preservação do meio ambiente e a segurança alimentar dos consumidores.

As **actividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Planear e executar as operações das diversas actividades agrícolas;
- Orientar e participar nas tarefas de produção vegetal e animal;
- Realizar operações tecnológicas do sector agro-pecuário, no respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
- Organizar a comercialização dos diferentes produtos agrícolas, de acordo com as normas de qualidade em vigor;
- Utilizar os factores de produção, de modo a atingir os objectivos da empresa;
- Manusear correctamente máquinas e equipamentos agro-pecuários, respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- Utilizar racionalmente os recursos naturais, tendo em conta o equilíbrio bio-ecológico.

Variante de Produção Animal

- Programar e garantir a execução das tarefas inerentes à alimentação, higiene, sanidade e manejo reprodutivo das espécies pecuárias, assim como a obtenção de produtos de origem animal utilizando os meios técnicos, humanos e materiais necessários.

Variante de Produção Vegetal

- Programar e garantir a execução das tarefas inerentes à instalação, colheita e acondicionamento / conservação dos produtos agrícolas em culturas hortícolas, frutícolas e arvenses, utilizando os meios técnicos, humanos e materiais necessários.

Variante de Transformação

- Aplicar conhecimentos fundamentais do processo produtivo (preparação e transformação de produtos agro-alimentares e respectivo embalamento) assim como de tecnologia específica do subsector agro-alimentar (princípios de funcionamento e de programação, conservação e manutenção, riscos e regras de segurança).

ANEXO A.1 – Continuação

Saída Profissional 13.01: TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGRÁRIA

II – FORMAÇÃO CIENTÍFICA E TÉCNICA

Áreas Científicas de Base:

- Matemática
- Biologia
- Química

Tecnologias e Técnicas Fundamentais:

- Botânica agrícola – taxonomia, morfologia e fisiologia
- Solos e clima
- Fertilidade
- Sistemas agrícolas
- Sanidade vegetal
- Rega e drenagem
- Instalação, colheita e conservação
- Fitossanidade
- Protecção e produção integrada
- Controlo de infestantes
- Anatomia e fisiologia
- Nutrição, reprodução e melhoramento
- Sanidade animal
- Maneio das espécies agrícolas
- Produção pecuária
- Condução de máquinas auto-motrizes com equipamento acoplado e/ou rebocado
- Regulação, manutenção e conservação de instalações e de máquinas e equipamentos
- Manutenção e conservação de instalações e de máquinas e equipamentos agrícolas

ANEXO A.2

Saída Profissional: 13.03

TÉCNICO DE PROCESSAMENTO E CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

I – PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar** é o profissional que coordena, organiza e executa as operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob os aspectos sensorial, higieno-sanitário, nutricional e legal.

As **actividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Planificar e executar os processos técnicos de fabrico, segundo as normas vigentes;
- Controlar a quantidade e qualidade das matérias-primas e produtos acabados;
- Inspeccionar produtos e controlar serviços ou processos de fabrico, de forma a verificar a sua conformidade com as normas de qualidade, de higiene e de segurança, assim como as disposições legais, profissionais e comerciais;
- Verificar a aplicação das normas definidas na recepção, produção, embalagem, acondicionamento, armazenamento, distribuição e transporte;
- Avaliar a frequência e a importância das deficiências, de forma a dar o encaminhamento adequado aos produtos e informar o departamento de produção;
- Elaborar relatórios referentes aos processos de transformação e conservação dos produtos alimentares.

ANEXO A.2 – Continuação

Saída Profissional 13.01: TÉCNICO DE PROCESSAMENTO E CONTROLO DE QUALIDADE ALIMENTAR

II – FORMAÇÃO CIENTÍFICA E TÉCNICA

Áreas Científicas de Base:

- Matemática
- Biologia
- Química

Tecnologias e Técnicas Fundamentais:

- Material e equipamento de laboratório
- Práticas de análise
- Anomalias no processo analítico
- Qualidade microbiológica, físico-química e nutritiva dos alimentos
- Métodos de conservação dos alimentos
- Transformação de produtos alimentares
- Equipamentos de transformação
- Normas e legislação aplicáveis ao sector agro-alimentar
- Controlo das matérias-primas do processamento e dos produtos acabados em diferentes tipos de alimentos
- Controlo estatístico da qualidade de produtos alimentares
- Cartas de controlo
- Riscos de exposição de factores de segurança a agentes físicos, químicos e biológicos existentes no local de trabalho
- Normas de segurança e higiene

ANEXO A.3

Saída Profissional 13.04

TÉCNICO DE JARDINAGEM E ESPAÇOS VERDES

I – PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Jardinagem e Espaços Verdes** é o profissional que coordena, organiza e executa tarefas relativas à instalação e manutenção de jardins e espaços verdes, de acordo com o projecto e respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho agrícola e de protecção do ambiente

As **actividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Analisar projectos e outras especificações técnicas, de forma a identificar os dados necessários ao trabalho a realizar;
- Proceder à preparação do terreno para instalação de jardins e espaços verdes;
- Proceder à instalação das espécies ornamentais de acordo com as especificações técnicas do projecto;
- Proceder à manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafo-climáticas;
- Organizar e registar dados referentes ao trabalho realizado, de forma a fornecer os elementos técnicos e contabilísticos necessários à gestão;
- Proceder à condução, operação e regulação de máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas;
- Elaborar orçamentos relativos às operações culturais a realizar, tendo em conta os custos, as áreas a utilizar e os tempos de trabalho;
- Executar a conservação e a limpeza dos equipamentos e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido

ANEXO A.3 – Continuação

Saida Profissional 13.04: TÉCNICO DE JARDINAGEM E ESPAÇOS VERDES

II – FORMAÇÃO CIENTÍFICA E TÉCNICA

Áreas Científicas de Base:

- Matemática
- Biologia
- Química

Tecnologias e Técnicas Fundamentais:

- Agrimensura
- Cartografia / Escalas
- Solo e fertilidade
- Botânica – taxonomias, morfologia, fisiologia e ciclo de vida das plantas
- História da Arte – estilos de jardim
- Influência do clima na agricultura
- Preparação do solo para instalação de culturas
- Preparação de viveiros
- Ecologia
- Propagação por via seminal e vegetativa
- Sementeira
- Plantação
- Rega e drenagem
- Retancho, poda e enxertia
- Exigências culturais
- Controlo de infestantes
- Protecção das plantas
- Tratamentos fitossanitários
- Orçamentação
- Condução de tractores agrícolas e motocultivadores com equipamento agrícola montado ou rebocado
- Constituição, funcionamento e regulação de máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas
- Manutenção e conservação de instalações e de máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas
- Protecção e melhoria do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola

ANEXO A.4

Saída Profissional 13.06

TÉCNICO DE GESTÃO CINEGÉTICA

I – PERFIL DE DESEMPENHO

O **Técnico de Gestão Cinegética** é o profissional que coordena, organiza e executa as actividades inerentes a um plano de ordenamento e exploração cinegética, zelando pela conservação do património cinegético e piscícola e dos ecossistemas naturais que o suportam, no respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho e preservação do meio ambiente.

As **actividades fundamentais** a desempenhar por este técnico são:

- Conceber e pôr em prática planos de ordenamento e exploração agrícola;
- Zelar pela conservação do património cinegético, piscícola e silvícola e pela conservação dos ecossistemas naturais que o suportam, fomentando a sua utilização racional e a sua exploração sustentada;
- Organizar programas comerciais de caça e respectivas componentes de animação turística e actividades lúdicas;
- Criar espécies cinegéticas e piscícolas em cativeiro;
- Implementar viveiros de espécies arbóreas e arbustivas autóctones;
- Colaborar em programas de recuperação de espécies protegidas;
- Controlar populações de predadores;
- Organizar repovoamentos;
- Realizar censos de populações selvagens;
- Aplicar técnicas de observação, contagem, captura, marcação e radio-pistagem;
- Avaliar troféus de caça maior;
- Interpretar quadros de caça;
- Fiscalizar e controlar a actividade cinegética;
- Zelar pela segurança do manuseamento e utilização de armas de fogo;
- Colaborar na gestão e vigilância de áreas protegidas;
- Participar na prevenção e combate a fogos florestais;
- Diagnosticar, prevenir e tratar as principais patologias que afectam as espécies cinegéticas.

ANEXO A.4 – Continuação

Saída Profissional 13.06: TÉCNICO DE GESTÃO CINEGÉTICA

II – FORMAÇÃO CIENTÍFICA E TÉCNICA

Áreas Científicas de Base:

- Matemática
- Biologia
- Química

Tecnologias e Técnicas Fundamentais:

- Solos e clima
- Dendrologia e recursos silvícolas nacionais
- Sementes, viveiros florestais e propagação
- Fertilização e preparação do terreno
- Fitossanidade
- Noções de cartografia e topografia
- Prevenção e combate de fogos florestais
- Equipamento de manutenção florestal
- Funcionamento de máquinas agrícolas
- Ecologia geral
- Ambiente e actividades humanas
- Taxonomia, morfologia, fisiologia e etologia das espécies cinegéticas e piscícolas
- Sanidade das populações animais
- Predação
- Legislação cinegética e piscícola
- Técnicas de gestão de habitat
- Técnicas de gestão das populações
- Técnicas de exploração
- Armas de caça
- Cães de caça
- Socorrismo
- Cetraria
- Observação e fotografia
- Meios auxiliares de vigilância
- Orientação e escalada
- Turismo / Animação
- Marketing e prestação de serviços