

Cultura de plantas aromáticas, medicinais e condimentares

Criada em 2010-01-15

DESIGNAÇÃO DA UFCD: Cultura de plantas aromáticas, medicinais e condimentares

CÓDIGO DA UFCD: 6327

CARGA HORÁRIA: 25 horas

PONTOS DE CRÉDITO: 2.25

Objetivos

- Identificar as principais espécies de plantas aromáticas, medicinais e condimentares. Identificar as suas potencialidades farmacológicas e alimentares. Identificar as operações inerentes à instalação, manutenção, condução, colheita e conservação de culturas de plantas aromáticas, medicinais e condimentares.

Conteúdos

- Plantas aromáticas, medicinais e condimentares
 - Importância económica e regiões de maior produção
 - Principais países produtores e consumidores
- Botânica e fisiologia das plantas
- Ciclo vegetativo
- Exigências edafoclimáticas
 - Solo - textura/estrutura, drenagem, pH, salinidade
 - Clima - temperaturas, humidade relativa, luminosidade, dióxido de carbono
 - Água - água para rega, conservação da água, zonas sensíveis e vulneráveis
- Multiplicação das plantas
- Condições favoráveis à instalação e escolha das plantas
- Sistemas de cultivo – ar livre, forçagem e semi-forçagem
- Instalação da cultura
 - Preparação do terreno - mobilização e desinfeção do solo
 - Sementeira/Plantação – épocas de sementeira, esquemas e técnicas de plantação
 - Fertilização de fundo
 - Instalação e automatização do sistema de rega
- Manutenção e condução da cultura
 - Fertilização de cobertura

- Rega
- Princípios de proteção integrada
- Controle de infestantes - sachas/aplicação de herbicida
- Proteção fitossanitária
 - Pragas, doenças e acidentes fisiológicos
 - Estratégia de proteção
 - Estimativa do risco e nível económico de ataque (NEA)
 - Meios de luta - luta cultural, luta biológica, luta química, biotécnica e outros
 - Fauna auxiliar e outros organismos
 - Aplicação de produtos fitofarmacêuticos segundo a Boa Prática Agrícola
- Carências e excesso de nutrientes
- Modo de Produção Biológico
 - Operações de instalação
 - Tratamentos culturais
 - Tratamento fitossanitários
- Secagem e conservação das plantas
 - Tipos de secadores e rendimento de secagem
 - Conservação ao ar
 - Outros tipos de conservação
- Formas de utilização das plantas
 - Infusões e chás
 - Tinturas
 - Pomadas
 - Condimentos
- – Aproveitamento da flora natural
- Legislação, comercialização e mercados
 - Legislação e apoios
 - Mercados locais
 - Normas de comercialização
- Boas práticas de higiene e segurança no trabalho agrícola

Qualificações

- 621277 - Operador/a Agrícola

Ligações úteis

> ANQEP (<http://www.anqep.gov.pt/default.aspx?e=1>)

> IEFP (<https://www.iefp.pt/>)

> DGEstE (<https://www.dgeste.mec.pt/>)

> DGERT (<https://www.dgert.gov.pt/>)

> Portal Qualifica (<https://www.qualifica.gov.pt>)

> Portal da Oferta Formativa
(<https://www.ofertaformativa.gov.pt/>)

> Cedefop (<http://www.cedefop.europa.eu/pt>)

> Skills Panorama
(<https://skillspanorama.cedefop.europa.eu/en>)

> OIT
(<https://www.ilo.org/public/portugue/region/eurpro/lisbon/htm>)

> OCDE (<http://www.oecd.org/>)

> União Europeia (https://europa.eu/european-union/index_pt)

Contactos

📍 Av. 24 de Julho, nº138, 1399-026 Lisboa

☎ +351 213 943 700

✉ anqep@anqep.gov.pt (<mailto:anqep@anqep.gov.pt>)

📘 (<https://pt-pt.facebook.com/ANQEP/>) 🐦 (<https://twitter.com/anqep>)

📷 (<https://www.instagram.com/anqep.ip/>)

📺 (https://www.youtube.com/channel/UC7_z025LdbVnMefukPaD8eA)

AVISOS LEGAIS (/avisosLegais)

© Copyright 2008-2025 Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I.P.

 REPÚBLICA PORTUGUESA (<https://www.portugal.gov.pt>)

 ANQEP (<https://www.anqep.gov.pt/>)
AGÊNCIA NACIONAL PARA A QUALIFICAÇÃO E O ENSINO PROFISSIONAL, I.P.

Cofinanciado pela
União Europeia

