

Ano Letivo 2019-20

Unidade Curricular FUNDAMENTOS DE OLIVICULTURA

Cursos AGRONOMIA (1.º ciclo) (*)

(*) Curso onde a unidade curricular é opcional

Unidade Orgânica Faculdade de Ciências e Tecnologia

Código da Unidade Curricular 14591219

Área Científica CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Sigla

Línguas de Aprendizagem Português

Modalidade de ensino Presencial

Docente Responsável Maria Alcinda dos Ramos das Neves

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Maria Alcinda dos Ramos das Neves	T; TP	T1; TP1	15T; 15TP

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
3º	S1	15T; 15TP	84	3

* A-Anual; S-Semestral; Q-Quadrimestral; T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Noções básicas de agronomia e fruticultura

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

Conhecimento da atividade olivícola e oleícola nacional e mundial. Domínio das técnicas atuais de olivicultura em diferentes contextos produtivos e aspetos básicos da produção de azeite. Desta forma pretende-se capacitar os licenciados de Agronomia para gerir o olival orientado para aumento da produtividade, respeito pelo meio ambiente e produção de azeite de qualidade. Conhecimento do setor da azeitona de mesa.

Conteúdos programáticos

O cultivo da oliveira e a produção de azeite no Mundo e em Portugal. Características do azeite e o seu papel na nutrição. O setor de azeitona de mesa. Variedades portuguesas e internacionais de oliveira. Sistemas de produção de olival. Implantação do pomar, condução, poda, fertilização, rega e controlo de pragas e doenças. Colheita. Transporte dos frutos. Operações no lagar: moagem, batedura, centrifugação, filtração e embalamento do azeite. Tratamento de resíduos do lagar. Métodos de preparação de azeitonas de mesa.

Demonstração da coerência dos conteúdos programáticos com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

Os conteúdos programáticos abordam os diferentes aspetos do cultivo da oliveira e produção de azeitonas, para azeite ou para azeitona de mesa, assim como os principais aspetos tecnológicos da transformação da azeitona. Os alunos ficarão a conhecer a tecnologia atual e também as suas limitações e perspetivas de evolução. Com base nestes conhecimentos deverão poder trabalhar em olivicultura, no olival e nas unidades de processamento da azeitona, e ter capacidade de perspetivar a racionalização e evolução dessa atividade.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

Serão lecionadas aulas teóricas e teórico-práticas. Nas primeiras serão veiculados os conceitos fundamentais, nas segundas através de trabalhos práticos, visitas de estudo, palestras por especialistas (presencial/escrita/online) e discussão de temas apropriados procurar-se-á alargar o âmbito dos conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas.

Demonstração da coerência das metodologias de ensino com os objetivos de aprendizagem da unidade curricular

As aulas teóricas serão a forma de proporcionar a aprendizagem dos conceitos fundamentais de olivicultura. As aulas teórico-práticas pretendem familiarizar os alunos com as técnicas comuns do cultivo do olival no País, assim como com o funcionamento de um lagar moderno e de unidades agroindustriais de produção de azeitona de mesa. Com conhecimento dos princípios fundamentais e casos práticos os alunos terão a formação necessária para trabalhar ao nível de técnico superior em olivicultura.

Bibliografia principal

Barranco, D.; Fernandez-Escobar, R.; Rallo, L. ? El cultivo del olivo, 4^aEd., Madrid, Ed. Mundi-Prensa, 2001, 724 p.

El cultivo del olivo (2006) - National Agricultural Research Foundation, Institute of Technology of Agricultural Products). Enciclopedia del Olivo del TDC-OLIVE.

INIAV, I.P. 2014 - Boas Práticas no Olival e no Lagar. Pedro Jordão (Coord. Científico). Lisboa.

IOC (2007) - Production Techniques in Olive Growing, Madrid, Spain

Leitão, F. et al. 1986. Descrição de 22 Variedades de Oliveira Portuguesas, Lisboa, DGPA, 111 p.

Lopez ?Villalta, M.C. 1999. Control das Plagas y Enfermedades del Olivar. Consejo Oleícola Internacional, 207 p.

Produção Integrada do Olival (2010) - DGADR, Lisboa

Rallo, 2013 ? El olivo in ?Fruticultura del siglo XXI?. Ed. Cajamar

Academic Year 2019-20

Course unit FUNDAMENTALS OF OLIVE GROWING

Courses AGRONOMY (1st Cycle) (*)

(*) Optional course unit for this course

Faculty / School FACULTY OF SCIENCES AND TECHNOLOGY

Main Scientific Area CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Acronym

Language of instruction Portuguese

Teaching/Learning modality Presential

Coordinating teacher Maria Alcinda dos Ramos das Neves

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Maria Alcinda dos Ramos das Neves	T; TP	T1; TP1	15T; 15TP

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
15	15	0	0	0	0	0	0	84

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

General knowledge of agronomy

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

Information about national and world olive growing activity. Knowledge of modern techniques on olive growing in different agricultural systems. Basic aspects of olive oil production. The general aim is provide tools for manage olive groves in order to increase productivity with respect for the environment and olive oil quality. The table olive production sector.

Syllabus

The cultivation of the olive tree and production of olive oil in the world and in Portugal. Characteristics and quality of olive oil, and its role in human nutrition. Description of the table olive sector. Olive varieties. Olive production systems. Olive propagation. Orchard planting and design, training, pruning, fertilization, irrigation, and control of pests, weeds and diseases. Harvest and transport of fruits to the mill. Milling operations and warehouse storage and packaging. Treatment of mill waste. Methods of preparation of table olives.

Demonstration of the syllabus coherence with the curricular unit's learning objectives

The unit learning contents cover the different aspects of olive production technology, for oil or table olives, as well as olive oil and table olives production techniques. Students will get knowledge on current technological methods, as well on their limits. Thereafter, they should be able to work on olive growing production and industry and to be able to adopt new technology when available and necessary.

Teaching methodologies (including evaluation)

There will be theoretical and practical classes. In the first ones it will be explained the basic concepts of olive growing production and industry. In the second ones there are study visits, lectures by invited specialists (could be online) and seminars for discussion of main interest subjects.

Demonstration of the coherence between the teaching methodologies and the learning outcomes

Theoretical classes will provide the learning of fundamental concepts of olive growing techniques. The other classes aim to present and discuss the olive crop systems and growing techniques used in the country. Both, will provide students with the necessary knowledge to work on the olive growing industry.

Main Bibliography

Barranco, D.; Fernandez-Escobar, R.; Rallo, L. ? El cultivo del olivo, 4^aEd., Madrid, Ed. Mundi-Prensa, 2001, 724 p.

El cultivo del olivo (2006) - National Agricultural Research Foundation, Institute of Technology of Agricultural Products). Enciclopedia del Olivo del TDC-OLIVE.

INIAV, I.P. 2014 - Boas Práticas no Olival e no Lagar. Pedro Jordão (Coord. Científico). Lisboa.

IOC (2007) - Production Techniques in Olive Growing, Madrid, Spain

Leitão, F. et al. 1986. Descrição de 22 Variedades de Oliveira Portuguesas, Lisboa, DGPA, 111 p.

Lopez ?Villalta, M.C. 1999. Control das Plagas y Enfermedades del Olivar. Consejo Oleícola Internacional, 207 p.

Produção Integrada do Olival (2010) - DGADR, Lisboa

Rallo, 2013 ? El olivo in ?Fruticultura del siglo XXI?. Ed. Cajamar