

DIVERSIDADE AGRÁRIA REGIONAL

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO:

812188 - Técnico/a de turismo Ambiental e Rural

NIVEL DE QUALIFICAÇÃO DO QNQ: 4

CÓDIGO: 4310

CARGA HORÁRIA: 50 Horas



DESTINATÁRIOS: Profissionais ativos, empregados e desempregados com idade igual ou superior a 18 anos, com habilitação mínima do 9º ano de escolaridade que pretendam adquirir conhecimentos técnicos para o exercício de funções em empresas ligadas ao turismo rural e ambiental.

OBJETIVOS GERAIS:

Dotar os formandos de capacidades que lhes permitam responder aos novos desafios que se colocam à agricultura e aos territórios rurais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

No final da formação os participantes deverão ser capazes de:

- Caracterizar a atividade agrária na região.
- Identificar as tecnologias agrárias utilizadas, sua fundamentação técnica e circunstâncias socioeconómicas que condicionam a atividade dos agricultores.
- Identificar os principais recursos endógenos.
- Realizar ações e desenvolver técnicas que valorizem e promovam os recursos endógenos.
- Verificar a importância do turismo no espaço rural para o desenvolvimento rural.

CONTEÚDOS:

- Atividade agrária
 - Caracterização edafoclimática da região (breve)
 - Principais produtos e o seu valor comercial
 - Técnicas de produção dos principais produtos da região (seleccionar os conteúdos de acordo com a região)
 - Agricultura convencional versus agricultura em modo biológico
 - Culturas arvenses

- Consumo humano
- Forrageiras
- Industriais
- Fruticultura
 - Frutos
 - Pequenos frutos
 - Frutos secos
 - Viticultura
 - Olivicultura
- Hortofloricultura
 - Horticultura ao ar livre e sob coberto
 - Floricultura ao ar livre e sob coberto
 - Plantas aromáticas e medicinais
 - Jardinagem e espaços verdes
- Silvicultura
 - Principais espécies da região
 - Manutenção e gestão de matas e florestas
 - Exploração de madeira e/ou outros produtos florestais
 - Silvo-pastorícia
- Produção animal
 - Produção e maneio das espécies mais representativas
- Recursos endógenos da região
 - Identificação dos principais recursos endógenos da região (seleccionar os conteúdos de acordo com a região)
 - Produtos para consumo em fresco
 - Produtos transformados
 - Consumo humano
- Conhecimentos técnicos dos processos de produção e transformação
 - Produtos da horta – exemplos:
 - Solanáceas: batata; pimento; tomate
 - Leguminosas: ervilha; faveira; feijão
 - Saladas: alface; agrião
 - Couves: brócolos; bruxelas; flor; lombarda; repolho
 - Bolbos: alho; cebola
 - Cucurbitáceas: melancia; melão; pepino
 - Raízes: cenoura, nabo
 - Culturas vivazes: espargos; morangos
 - Plantas aromáticas e medicinais
 - Cogumelos
 - Doces e compotas
 - Conservas
 - Mel
 - Pão tradicional
 - Azeite e azeitonas
 - Vinho e outras bebidas alcoólicas

- Queijos e outros lacticínios
- Enchidos
- Valorização e promoção dos produtos
 - Regiões Demarcadas
 - Certificação da qualidade
 - Denominação de origem
 - Identificação do produtor
- Técnicas e processos potencializadores do valor dos recursos endógenos da região
 - Gastronomia
 - Enoturismo
 - Folclore
 - Artesanato: linho; lã; arte floral; trabalhos com madeira, folhas, cascas de árvores, camisas de milho, escamas de peixe; sabões aromáticos
 - Cinegética
 - Pesca
 - “Rotas”: Vinho, azeite
 - Feiras e romarias
 - Museus temáticos
- A comercialização de produtos endógenos
 - O espaço de venda
 - A apresentação dos produtos

METODOLOGIAS DE FORMAÇÃO:

Os temas serão introduzidos através de uma explanação teórica por parte do formador, com base nos métodos expositivo e interrogativo. Complementarmente, os assuntos serão trabalhados pelos formandos, através da realização de exercícios práticos, discussão em grupo e que percorrem os temas abordados em cada sessão de formação. O desenvolvimento de atividades de natureza mais prática, suportadas em métodos ativos permitirão contribuir para potenciar e reforçar a capacidade de autonomia e de autoaprendizagem/pesquisa dos formandos. A avaliação da formação é constituída por testes e/ou trabalhos.

RECURSOS FÍSICOS, AUDIOVISUAIS E PEDAGÓGICOS:

Como recursos de suporte ao desenvolvimento do curso, a sala de formação estará mobilada com mesas e cadeiras adequadas à intervenção formativa e equipada com os seguintes recursos audiovisuais:

- Quadro branco, marcadores e apagador;
- Projetor de vídeo.

Na execução da ação de formação, será facultada aos formandos documentação de apoio com o desenvolvimento de todos os temas abordados durante a formação de forma a permitir-lhes um acompanhamento mais rigoroso sobre os assuntos abordados, bem assim a sua consulta posterior.

TAXA DE INSCRIÇÃO:

- Para a frequência desta ação de formação, os formandos estão sujeitos ao pagamento de uma taxa de inscrição, no valor de € 20,00;
- Os associados dos sindicatos afetos à UGT têm direito ao desconto de 50% no valor da taxa de inscrição;
- O formando que esteja na situação de ativo desempregado está isento de pagamento de taxa de inscrição.

CERTIFICAÇÃO:

No final do curso os participantes receberão um Certificado de Qualificações, com aproveitamento, no caso do alcance dos objetivos definidos e da participação em, pelo menos, 90% da duração da formação.