

Ficha Descritiva

GLOBALG.A.P. - Produção Vegetal, Frutas e Legumes
(8horas)
E-learning



Rev. 00.13/08/2020



Objetivos Gerais:

- Compreender a estrutura modular
GLOBALG.A.P. enquadrando o Nível Sub-âmbito
Frutas e Legumes

Objetivos Específicos:

- Reconhecer os PCCC aplicáveis a explorações agrícolas de Frutas e Legumes
- Identificar e interpretar os PCCC (Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento) referentes a:
 - Nível Âmbito Produção Vegetal
 - Nível Sub-âmbito Frutas e Legumes
- Aplicar em exemplos práticos os requisitos do referencial Global GAP.

Conteúdo Programático / Carga Horário por módulo

Conteúdo Programático	Carga Horário por módulo
Módulo 1 • Introdução ao referencial GLOBALG.A.P. – âmbito e estrutura modular	1h
Módulo 2 • Os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento ○ Nível Âmbito Produção Vegetal ○ Nível Sub-âmbito Frutas e Legumes • Obrigações Maiores, Obrigações Menores e Recomendações	6h assíncronas e 1h assíncrona em videoconferência

Ficha Descritiva

**GLOBALG.A.P. - Produção Vegetal, Frutas e Legumes
(8horas)
E-learning**



Rev. 00.13/08/2020

Forma de Organização da Formação

Formação e-Learning, realizada através da componente assíncrona (autoestudo) e uma componente síncrona.

- A **formação assíncrona** – corresponde à interação dos e-formandos para com os materiais da formação a fim de desenvolver o seu autoestudo/autoaprendizagem. Serve igualmente para esclarecimento de dúvidas com o formador (fóruns); discussão de ideias; realização de trabalhos e atividades promovendo o desenvolvimento coletivo de competências. O e-formando tem um período temporal para aceder ao curso, nesse período tem acesso durante 24horas/dia.
- As **Sessões síncronas** decorrem em tempo real e encontram-se previamente calendarizadas. Promovem a interação entre o e-formando e formador, a comunicação em tempo real (através de chat escrito; videoconferência e audioconferência), quebrando desta forma a barreira da distância.

Cada módulo é composto por:

- Lições (slides intercalados com questões de resposta fechada);
- Manual e/ou outros documentos de apoio ao estudo
- Fóruns (esta formação integra um fórum de esclarecimento de dúvidas, através do qual o e-formando poderá solicitar apoio do formador)
- Trabalho ou teste final

Metodologias de Formação

A metodologia da formação é predominantemente participativa e assenta na realização de situações práticas, análise de situações concretas, assim como na troca de experiências entre participante e o formador.

Os métodos a utilizar serão o expositivo, interrogativo, demonstrativo e participativo/ativo.

222 456 974 | 210 868 855
Porto • Estarreja • Palmela • Sines • Castro Verde
www.cedros.pt - cedros@cedros.pt



Ficha Descritiva

**GLOBALG.A.P. - Produção Vegetal, Frutas e Legumes
(8horas)
E-learning**



Rev. 00.13/08/2020

Metodologias de Avaliação das Aprendizagens

O curso tem uma componente de avaliação final. A nota final das atividades corresponde à avaliação no curso.

Tipo de Avaliação	Caracterização	Ponderação na avaliação final do módulo
Avaliação Contínua	Corresponde à realização/participação nas lições e fóruns do elemento	40%
Avaliação Final	Corresponde à realização do trabalho final ou teste de cada módulo/curso	60%

Recursos pedagógicos/Espaços e equipamentos

Para a realização do curso os e-formandos deverão ter acesso a um computador e internet, devendo ter um browser atualizado.

Os e-formandos terão acesso a:

- Slides por módulo;
- Manual por módulo;
- Documentação complementar (por exemplo, guias e legislação complementar, quando aplicável).

Público-alvo

Gestores, Quadros Médios e Superiores, Técnicos e outros profissionais envolvidos no setor agroalimentar, nomeadamente explorações agrícolas, associações de produtores, grande distribuição, importadores / exportadores de frescos e frutas, que pretendam adquirir competências para a implementação do referencial Global GAP e para o processo de obtenção de uma certificação.

Duração Total do Curso: 08 horas

222 456 974 | 210 868 855
Porto • Estarreja • Palmela • Sines • Castro Verde
www.cedros.pt - cedros@cedros.pt

