



3



Co-funded by
the European Union



MANUAL PARA TREINADORES

Produção e comercialização de azeitonas e azeite biológicos:
EcoOlives nº 2021-1-DE02-KA220-VET-000030009



Co-funded by
the European Union

Financiado pela União Europeia. Os pontos de vista e as opiniões expressas são as do(s) autor(es) e não refletem necessariamente a posição da União Europeia ou da Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura (EACEA). Nem a União Europeia nem a EACEA podem ser tidos como responsáveis por essas opiniões.





Índice

Introdução - Como usar o manual.....	3
Objetivos.....	3
Módulos.....	3
Estrutura do Módulo.....	4
Navegando no Curso.....	5
Manuseio Iniciantes em treinamentos OO&OO.....	6
Módulo 1 - Introdução às Azeitonas Ecológicas.....	8
Unidade 1: Introdução às Azeitonas Ecológicas.....	8
Módulo 2 – Como produzir azeitonas biológicas.....	12
Unidade 1: Agricultura biológica: oportunidades e ameaças.....	13
Unidade 2: A planta antes da produção..	14
Unidade 3: Gestão da planta.....	15
Unidade 4: A planta e seu ambiente.....	18
Unidade 5: Colheita e armazenamento de azeitonas orgânicas.	19
Módulo 3 – Como produzir Azeite Eco	21
Unidade 3.1 – Introdução.....	22
Unidade 3.2 – Processo de Produção.....	23
Unidade 3.3 – Qualidade do óleo.....	28
Unidade 3.4 – Armazenamento, engarrafamento e transporte.....	31
Módulo 4 - Como comercializar e vender azeitonas e azeite biológicos.....	35
Unidade 4.1 – Princípios da agricultura biológica.....	36
4.1. 2. Mudança das preferências dos consumidores para o consumo orgânico.....	37
4.1. 3. Inovação e Transformação.....	39
4.1.4. Conceitos de marketing de marca.....	40
4.2.1. Como introduzir o novo produto no mercado.....	42
4.2.2. Como expandir a participação de mercado existente.....	44
4.3. Desenvolvimento da estratégia de marketing.....	49
4.4. Fundamentos sobre marketing digital.....	53
4.5. Técnicas de comunicação com - clientes e partes interessadas.....	56
4.6.1 O processo de pesquisa de marketing.....	60
4.6.2 Análise de casos de estudo.....	62
Módulo 5 - Sustentabilidade e Certificação.....	64
Unidade 5.1: Limpeza e saneamento da planta.....	65



5.1.2 Minimização do impacto ambiental.....	66	5.1.3 – Prevenção de incêndios e outras salvaguardas.....	67	
Unidade 5.2: Produtos Secundários.....				
69	5.2.1 Recuperação e reutilização de subprodutos derivados do azeite.....	69	Módulo 6 – O olival como património cultural nacional.....	76
Módulo 7 – Conclusão e avaliação.....			80	

Introdução - Como usar o manual

Trata-se de um manual para formadores, que funciona como guia para formadores que queiram utilizar o curso EcoOlives disponível, na plataforma do projeto, para formar e apoiar produtores de azeite e organizações de apoio. O resultado é baseado em resultados anteriores e na estrutura relevante.

O manual orienta os formadores através dos vários elementos do curso de formação de acordo com os módulos. O que significa que lhes permite navegar no guia como um todo ou escolher quais módulos precisam integrar numa abordagem de formação pré-existente para expandir a sua prática.

Este é um conjunto de sugestões e recomendações que os treinadores podem usar e adaptar ao seu próprio treinamento conforme acharem adequado. O objetivo deste plano é fornecer-lhes uma estrutura geral de como poderia ser a sua aula e dar sugestões de recursos e abordagens inovadoras que possam implementar durante a sua formação. O grupo-alvo são adultos que provêm principalmente de meios agrícolas e estão interessados em aprender



sobre azeitonas e azeites biológicos ou já estão avançados e pretendem expandir a sua prática.

O manual está disponível apenas em formato eletrónico em inglês, búlgaro, alemão, italiano, espanhol, grego e português.

Objetivos

- O objectivo deste resultado é fornecer aos formadores a teoria necessária para aplicar a orientação passo a passo para realizar as actividades dos cursos na prática.
- Fornecer instruções metodológicas sobre como conduzir o curso. • Sensibilizar os formadores e especialistas para as oportunidades que a produção de azeitona e azeite biológico oferece como opção para aumentar a quota de mercado.
- Responder à procura de mais produtos de Azeite e Azeite Biológicos no mercado local e internacional.

Módulos

Este Manual é complementar ao Curso EcoOlives e por isso segue estrutura e conteúdo semelhantes. É composto por orientações para os 7 módulos do curso e também por uma introdução em duas partes que também dá dicas de como lidar com iniciantes na produção orgânica de azeitona e azeite:

Introdução - Como usar o manual
Introdução 2.0 - Dicas para interagir com Produtores de Azeites e Azeites Ecológicos
Módulo 1 - Introdução ao EcoOlives
Módulo 2 - Como Produzir Azeitonas Ecológicas
Módulo 3 - Como produzir Azeite Eco
Módulo 4 - Como Comercializar e Vender Azeitonas e Azeites Biológicos
Módulo 5 - Sustentabilidade e Certificação
Módulo 6 - Olivais como Património Cultural
Módulo 7 - Conclusão e Avaliação



Estrutura do Módulo

Para conveniência dos formadores e para a abordagem intuitiva incorporada neste guia, todos os Módulos do Guia têm uma estrutura idêntica.

A parte principal do módulo consiste em:

- Tabela de informações úteis para o instrutor (Resumo do Módulo, Objetivos do Módulo – Objetivos, Resultados de Aprendizagem, Duração do Módulo, Materiais Necessários)
- Planos de aula separados em Unidades que incluem as seguintes informações:
 - o Objetivo
 - o Diretrizes para grupos iniciantes o Diretrizes para grupos avançados o Recursos e materiais o Duração estimada
- Diretrizes para os exercícios do módulo que incluem as seguintes informações: o Número e nome da atividade Descrição o Meta e objetivos o Diretrizes o Padrão de interação (SS-ST-TS) o Recursos e materiais que serão usados o Avaliação e resultados • Autoavaliação Perguntas para o instrutor • Como interpretar os resultados da autoavaliação

Navegando no Curso

Passo 1: Acessando a Plataforma Interativa

- Faça login na conta do treinador na plataforma interativa.
- Você acessará a página inicial do painel, fornecendo uma visão geral do curso.

Etapa 2: Revisão da Tabela de Informações Úteis

- Clique em “Tabela de Informações Úteis” para encontrar um resumo tabulado de cada módulo.
- Revise o resumo do módulo, metas - objetivos, resultados de aprendizagem, duração e materiais necessários.



Etapa 3: Explorando planos e unidades de aula

- Navegue até o módulo específico que deseja ministrar.
- Clique em "Planos de Aula" para acessar planos detalhados separados em unidades.
- Para cada unidade, revise o Objetivo, Diretrizes para Grupos Iniciantes e Avançados, Recursos e Duração Estimada.

Etapa 4: Envolvendo-se com os exercícios do módulo

- No mesmo módulo, clique em "Módulo de Exercícios".
- Explore a lista de atividades, cada uma contendo Número e Nome, Objetivo, Objetivos, Diretrizes, Padrão de Interação (SS-ST-TS), Recursos e detalhes de Avaliação.

Etapa 5: respondendo às perguntas de autoavaliação

- Navegue até "Perguntas de autoavaliação para o instrutor".
- Responder ao conjunto de questões relacionadas com o conteúdo do curso.
- A plataforma interpretará os resultados e fornecerá feedback e recomendações.

Etapa 6: Participando da Discussão

- Participe do fórum de discussão interativo para treinadores.
- Colabore, compartilhe experiências, tire dúvidas e receba suporte de colegas e administradores de cursos.

Etapa 7: Acompanhamento do Progresso

- Acompanhe seu progresso e status de conclusão.
- Identificar módulos concluídos e pendentes dentro do curso.

Etapa 8: Recebendo notificações e lembretes

- Mantenha-se atualizado com lembretes e notificações automatizados da plataforma.
- Certifique-se de permanecer no caminho certo e envolvido durante todo o curso.



Lidando com iniciantes em treinamentos OO&OO

Ao contratar um iniciante inexperiente na produção de azeite como formador, é fundamental criar uma atmosfera de aprendizagem útil e inclusiva. Aqui estão algumas sugestões para envolvê-los e orientá-los de forma eficaz:

1. Estabeleça um relacionamento positivo: comece o treinamento apresentando-se, demonstrar interesse genuíno nas histórias dos participantes e abordar quaisquer potenciais ansiedades ou reservas que possam ter sobre o programa.
2. Comece com os fundamentos: suponha que você não saiba nada sobre azeite Produção. Comece com uma introdução à indústria, à oliveira e aos princípios básicos da extração do azeite. Para tornar o tema mais acessível, use uma linguagem simples e familiar.
3. Conecte conceitos a experiências do mundo real: ajude os recém-chegados a conectar novos conceitos às suas experiências cotidianas. Use exemplos e analogias relacionáveis para descrever processos complexos para que possam ser compreendidos.
4. Use recursos visuais e atividades interativas: incorpore recursos visuais, gráficos e infográficos para melhorar a compreensão. Inclua atividades práticas ou demonstrações para aprimorar o aprendizado sempre que possível.
5. Incentive perguntas e discussões: crie um ambiente aberto e acolhedor ambiente em que os iniciantes podem fazer perguntas e compartilhar suas ideias. Responda pacientemente às perguntas e incentive trocas entre pares.
6. Seja paciente e compassivo: reconheça que adquirir uma nova habilidade requer tempo e prática. Seja paciente com os recém-chegados e forneça feedback construtivo e incentivo para ajudá-los a ganhar confiança.
7. Divida conceitos complicados: A produção de azeite pode incluir processos sofisticados. Divida conceitos complexos em partes menores e mais acessíveis e, em seguida, desenvolva a base à medida que o treinamento avança.



8. Dê exemplos específicos: compartilhe histórias de sucesso e estudos de caso de outros produtores iniciantes de azeite. Isto pode motivar os recém-chegados e mostrar-lhes que o sucesso é possível.
9. Forneça assistência de acompanhamento: Disponibilize recursos e materiais extras para auto-estudo. Forneça assistência pós-treinamento, como e-mails de acompanhamento ou reuniões de perguntas e respostas, para resolver quaisquer questões ou desafios pendentes.
10. Incentive o networking, proporcionando oportunidades para os recém-chegados interagirem com produtores de azeite estabelecidos. Eles podem aprender com especialistas do setor e criar uma rede de apoio.
11. Marcos: Reconheça e aprecie o progresso feito pelos iniciantes durante o treinamento. Reconhecer suas realizações pode aumentar a motivação e o entusiasmo.

Módulo 1 - Introdução às Eco Azeitonas

Módulo Resumo	O primeiro módulo analisa brevemente o projeto EcoOlives, a parceria do projeto, os principais resultados, as ferramentas produzidas e os benefícios do curso de formação EcoOlive.
Objetivos do Módulo - Objetivos	O principal objetivo do módulo é fornecer uma introdução, visão geral e instruções para o Curso de Formação EcoOlives
Aprendizado Resultados	Após a conclusão do módulo, os participantes irão: • estar familiarizados com o Projecto EcoOlives, a sua parceria, principais objectivos e resultados • ser capazes de navegar e utilizar com confiança as ferramentas fornecidas dentro do treinamento; • obter uma ideia mais ampla do seu nível de conhecimento sobre o tema antes de iniciar o curso Aprox. 140
Duração do Módulo	minutos
Materiais Necessário	Projetor, laptops, apostilas de resumo do curso, folheto EcoOlives, perguntas de autoavaliação impressas/digitais



Unidade 1: Introdução às Azeitonas Ecológicas

	1.1	1.2	1.3	1.4.1	1.4.2	1.5.
Tema	Sobre a Publicação n	Sobre a Projeto EcoOlives	Sobre os parceiros	Introdução ao treinamento.	Introdução ao treinamento sobre o Plataforma	Inicial Autoavaliações comentar
Mirar	Para apresentar aos alunos o EcoOlives curso	Para apresentar aos alunos o Projeto EcoOlives	Para apresentar aos alunos a parceria de EcoOlives	Para apresentar o treinamento aos alunos curso	Para apresentar aos alunos o EcoOlive é Plataforma	Para realizar a autoavaliação inicial para esclarecer o conhecimento básico e
Diretrizes para Princiante Grupos	O formador deve, em primeiro lugar, envolver os alunos com uma pergunta sobre o quanto sabem sobre o tema. Em seguida, o formador deve explicar a estrutura da formação curso usando as manchetes principais. Como isso é	O formador deve explicar brevemente sobre o projeto EcoOlives, seus objetivos, resultados esperados e financiamento.	O formador deve explicar a natureza do projeto parceria (cooperação internacional e seus benefícios e oportunidades, etc.), apresentar os países e sua contribuição para o projeto (como o maior produtor	O formador deverá explicar os benefícios da formação e os principais objetivos a atingir, bem como a estrutura do treinamento, atividades dentro e o prováveis resultados.	O formador deverá fornecer uma visão geral da plataforma, suas principais capacidades, ferramentas a serem utilizadas sobre o processo. o treinador também deve enfatizar sua disponibilidade para	O formador deve explicar o objectivo do avaliat (para avaliar o nível em que o aluno inicia o curso) e o procedimento bem como os registros do avaliat (perguntas abertas e questões de múltipla escolha). Dando



	Na introdução principal do curso, o formador deverá prestar atenção a todas as 8 secções principais do curso.		países e assim por diante)		facilitando o processo do aluno e dar uma chance para o usuário para explorar a plataforma	Após o tempo dos alunos, o treinador deve então repassar as questões com os alunos, avaliando o nível inicial.
Diretrizes para Avançado Grupos	Como isso é um parte introdutória, as mesmas regras devem ser aplicadas ao grupo iniciante.	O mesmo que para iniciantes (Veja as diretrizes acima)	Para avançado grupos, as oportunidades de financiamento poderiam ser explicadas (cooperação internacional em parcerias estratégicas KA2)	O formador deve explicar os benefícios da formação e os principais objectivos a atingir, bem como a estrutura da formação, as actividades no âmbito e as prováveis resultados. Para mais avançado grupos, o treinador deve fornecer introduções	O formador deve adaptar o nível de proficiência do aluno na plataforma.	Além das perguntas, o treinador também pode envolver os alunos em a discussão sobre suas expectativas e as lacunas de conhecimento que eles quer fechar.



				para adicional recursos e pesquisa caso seja necessário.		
Recursos e Material	Os visuais do <small>Ecológico</small> Azeitonas curso deve ser demonstrado na tela (projektor, laptops) ou através de apostilas do esboço.	Os visuais do <small>Ecológico</small> Azeitonas curso deve ser demonstrado na tela (projektor, laptops) ou através de folhetos (folheto, cartão, etc.) com	Os recursos visuais dos parceiros podem ser demonstrados em um tela (projektor, laptops)	Tela (projektor, laptops)	Tela (projektor, laptops)	Impresso/digital avaliar perguntas
Estimado Duração	30 minutos	visibilidade E+ clareza 10 minutos	10 minutos	30 minutos	40 minutos	20 minutos



Módulo 2 – Como produzir azeitonas orgânicas

Módulo Resumo	O presente módulo analisa brevemente todo o processo de cultivo e produção de azeitona biológica, começando pelas operações preparatórias para o cultivo da oliveira. Abrange também os principais aspectos do manejo das plantas – manejo do solo, irrigação, fertilização e poda – bem como operações para preservar a saúde das plantas e frutos – manejo de ervas daninhas, prevenção de doenças e pragas. O módulo termina com alguns conhecimentos sobre a colheita da azeitona, armazenamento adequado e transporte até ao lagar.
Objetivos do Módulo - Objetivos	O principal objetivo deste módulo é delinear e examinar as diferentes etapas e elementos da produção biológica de azeitona.
Aprendizado Resultados	Após a conclusão deste Módulo você irá: Conhecimento: <ul style="list-style-type: none">• estar ciente das oportunidades e ameaças associadas aos produtos orgânicos agricultura• conhecer os factores que antecipam a plantação de um olival



	<ul style="list-style-type: none"> • ter uma ideia clara das operações e elementos associados ao cultivo da oliveira • reconhecer os elementos que ameaçam as oliveiras e os seus frutos; • conhecer os métodos adequados de colheita, armazenamento e transporte da azeitona biológica <p>Competências e aptidões: • ser capaz de planejar a plantação de oliveiras biológicas • ser capaz de plantar ótimas oliveiras biológicas • competências no cultivo e gestão das oliveiras • capacidade de lidar com os elementos que ameaçam as oliveiras e a sua fruta</p> <ul style="list-style-type: none"> • aplicar as melhores práticas de colheita, armazenamento e transporte de azeitonas biológicas
Duração do Módulo	Aproximadamente 16 horas
Materiais Necessário	Quadro branco/flipchart, blocos de papel e blocos de notas para os participantes, marcadores, projetor, portátil/PC, ligação à Internet, pequenos recipientes de vidro com as diferentes variedades de azeitonas disponíveis localmente (nas épocas em que estão disponíveis), pequenas cópias dos equipamentos utilizados na as etapas da olivicultura - se disponíveis, materiais impressos dos estudos de caso contidos no currículo da plataforma EcoOlives.

Unidade 1: Agricultura biológica: oportunidades e ameaças

Tema	Esta Unidade resume os princípios da agricultura biológica, apontando quais são as oportunidades e ameaças à agricultura biológica.
Mirar	Nesta Unidade, os alunos serão capazes de compreender os pontos-chave da agricultura biológica, estando conscientes das potenciais vantagens e desvantagens da conversão para a agricultura biológica.
Diretrizes para Principiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece com um breve resumo dos antecedentes e da importância da agricultura biológica 2. Descrever o conceito e os principais elementos da agricultura biológica 3. Descrever o processo de conversão da agricultura convencional para a agricultura biológica 4. Pedir aos SS para falarem sobre potenciais oportunidades e ameaças da agricultura biológica. <p>Agricultura orgânica</p>



	5. Apresentar as vantagens e desvantagens associadas à agricultura biológica
Diretrizes para Avançado Grupos	1. Pedir aos SS para partilharem os seus conhecimentos prévios sobre agricultura biológica 2. Reunir ideias sobre as ameaças e oportunidades da agricultura biológica e elaborar uma lista resumida comum 3. Aprofundar os detalhes do processo de conversão da agricultura convencional para agricultura biológica 4. Peça aos SS para compartilhem sua experiência no processo de conversão
Recursos e Material	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projektor • Apresentação em PowerPoint sobre produção de azeitonas orgânicas
Estimado Duração	Aproximadamente 1,5 horas

Unidade 2: A planta antes da produção

Tema	<p>Esta Unidade analisa os principais factores e aspectos a considerar antes de plantar um olival.</p> <p>Em particular: •</p> <ul style="list-style-type: none"> Fatores climáticos • Fatores pedológicos • Orografia e terreno • Exposição • Seleção de cultivares • Seleção de plantas • Seleção da forma de cultivo e sistema de espaçamento • Aspectos socioeconômicos
Mirar	Ao longo desta Unidade, os alunos deverão aprender noções básicas sobre os elementos a avaliar cuidadosamente antes de plantar um olival biológico, tais como: factores relacionados com as condições externas, ambiente e solo; factores estritamente relacionados às plantas; aspectos culturais e económicos.
Diretrizes para Principiante Grupos	1. Explique quais são e como os factores climáticos afetam a cultivo de azeitonas orgânicas



	<ol style="list-style-type: none"> 2. Definir o que são factores pedológicos e em que medida as características do solo e a sua profundidade afectam as decisões sobre o cultivo da azeitona 3. Analise a relação entre orografia e crescimento azeitonas 4. Destacar o impacto da exposição na olivicultura 5. Explicar quais os critérios que levam à seleção da cultivar que melhor se adapta às necessidades de cada caso específico 6. Apresente os três sistemas de propagação diferentes e os melhores características para seleção de plantas 7. Descrever espaçamentos e densidades de plantação e os três modelos de olivicultura: tradicional, intensivo, super alta densidade 8. Enfatizar o papel dos aspectos socioeconómicos na avaliação da adequação de um local de plantação para o cultivo da azeitona e depois apresentar alguns exemplos
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece pedindo ao SS para falar sobre a relação entre factores climáticos e produção biológica de azeitona e partilhar a sua experiência na aplicação de medidas de adaptação e contraste entre factores climáticos e alterações climáticas especificamente 2. Discutir a importância e as formas de realizar análises químicas e físicas para examinar o perfil do solo e assim avaliar o solo características para a plantação de oliveiras 3. Pedir aos SS que partilhem a sua experiência no cultivo de oliveiras em diferentes condições orográficas: terrenos planos, montanhosos ou em socacos 4. Discutir como a exposição da plantação de oliveiras afecta a eficiência da colheita e qualidade do produto 5. Ilustrar as ligações entre o objetivo desejado, o cultivo do olival métodos e seleção de cultivares 6. Peça aos SS que digam quais as características e prioridades que os orientaram na sua experiência na selecção de cultivares e plantas para transplantação. 7. Abra uma discussão e apresente uma enumeração das vantagens e desvantagens dos diferentes modelos de olivicultura: tradicional, intensiva, super alta densidade 8. Discutir a presença de infraestruturas e redes adequadas, bem como os gostos dos consumidores como principais elementos socioeconómicos na avaliação da adequação de um local de plantação para uma olivicultura biológica lucrativa e de alta qualidade
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC



	<ul style="list-style-type: none"> • projetor • Apresentação em PowerPoint sobre produção de azeitonas orgânicas
Estimado	Aproximadamente 4 horas
Duração	

Unidade 3: Gestão da planta

	2.3.1 Gestão dos solos Esta subsecção explica o significado da gestão dos solos antes do plantio das oliveiras e durante o seu cultivo	2.3.2 Irrigação Esta subsecção explica a relação entre a gestão da água e o cultivo da oliveira, delineando as diferentes técnicas de irrigação	2.3.3 fertilização Esta subsecção explica o que é a fertilização, para que serve e os diferentes tipos que podem ser aplicados, principalmente na agricultura biológica	2.3.4 Poda Esta subsecção explica qual é o propósito da poda, que tipos de técnicas podem ser aplicadas de acordo com fatores específicos e quais são os melhores momentos para a poda. Compreender as razões por trás das diferentes intervenções de poda de plantas e quais fatores e razões levam à escolha de certas técnicas em
Tema				
Mirar	Perceber quais as prioridades seguidas através da gestão do território e as diferentes técnicas que podem ser aplicadas para atingir esses objetivos	Sensibilizar os alunos para a importância do papel da água na olivicultura e ser capazes de aplicar diferentes técnicas de acordo com as condições apresentadas num contexto específico	Ao final desta subsecção, SS poderá distinguir os 3 tipos de fertilização que se referem às diferentes fases da oliveira, bem como as diferentes técnicas de fertilização orgânicas	para a poda. Compreender as razões por trás das diferentes intervenções de poda de plantas e quais fatores e razões levam à escolha de certas técnicas em
Diretrizes para Principiante Grupos	1. Faça o SS perceber quais objetivos principais você planeja alcançar	1. Ilustrar a ligação entre a água e o cultivo da oliveira	1. Explique o que é fertilização e quais elementos precisam ser avaliados	determinados momentos. vezes e não outras 1. Destaque os diferentes tipos de poda de acordo com os



	através da gestão de terras	2. Explique em que condições a irrigação é necessária e em que volumes	quando você deseja aumentar a qualidade e eficiência de um solo	você quer alcançar
	2. Definir quais são os principais aspectos do preparo do solo, cobertura morta e cobertura verde controlada para remoção de pragas e doenças	3. Descrever a irrigação deficitária e a irrigação por gotejamento como formas de gestão da água	2. Descrever os três tipos de fertilização: fertilização de plantio, fertilização agrícola, fertilização de produção	2. Explique quais são os diferentes tipos de intervenções de poda dependendo de dois fatores principais: a fase de vida da árvore e a época do ano em que a intervenção é realizada
Diretrizes para Avançado Grupos	1. Compare e contraste os prós e os contras das técnicas de preparo do solo, incluindo o impacto na qualidade organoléptica do solo	1. Abrir uma roda de palestras sobre três temas: I. período de irrigação; II. mudanças de irrigação; III. volumes de água a serem fornecidos. Em seguida, resume os resultados	1. Divida a SS em três grupos de discussão sobre três temas: adubação de plantio, adubação agrícola, adubação de produção. No final do período, peça a cada grupo que compartilhe suas descobertas uns com os outros	1. Peça aos SS que indiquem quais os objectivos que pretendem alcançar através da poda e que técnica aplicam em conformidade
	2. Discutir os benefícios da utilização de diferentes técnicas de cobertura morta na agricultura biológica	2. Explorar ainda mais o tema dos métodos de irrigação localizada, como subirrigação e gotejamento	2. Através do brainstorming, crie uma lista de possíveis vantagens e desvantagens	2. Peça aos SS que digam que época(s) do ano (e condições das plantas) utilizam para podar oliveiras e por que motivo
	3. Peça aos SS para compartilharem sua experiência			



	sobre a cobertura verde, mostrando assim as vantagens decorrentes desta técnica	irrigação, abrindo para Intervenções SS	relacionado à fertilização orgânica e não orgânica 3. Dividir a SS em três grupos de discussão sobre três temas: fertilização e pastoreio, prática da adubação verde e prática de criação de animais no olival. No final do período, peça a cada grupo para partilhar as suas conclusões uns com os outros	
Estimado Duração	Aproximadamente 1,5 horas	Aproximadamente 1,5 horas	Aproximadamente 1,5 horas	Aproximadamente 1,5 horas

Unidade 4: A planta e seu ambiente

	2.4.1 Gerir ervas	2.4.2 Prevenir doenças e pragas
Tema	daninhas Esta subsecção explica como prevenir e limitar a ocorrência de ervas daninhas e como tratar as consequências da sua presença através de métodos de agricultura biológica.	Esta subsecção explica o que é defesa biológica, quais são os fatores que afetam a escolha de uma defesa racional e possíveis práticas a serem aplicadas na prevenção de doenças e pragas.
Mirar	No final da lição, os alunos serão capazes de compreender a lógica e as diferentes estratégias por detrás da abordagem integrada para lidar com a questão das ervas daninhas	No final desta aula, os alunos serão capazes de compreender quais são os meios de defesa mais adequados a utilizar em função de fatores específicos e reconhecer quais são as adversidades que podem criar danos ou doenças nas oliveiras.



<p>Diretrizes para iniciantes Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece apresentando a filosofia da agricultura orgânica por trás do manejo de ervas daninhas 2. Descrever estratégias para prevenir o estabelecimento de ervas daninhas, que é a intervenção mais importante possível na agricultura biológica 3. Examinar a estratégia de melhoria da competitividade das culturas através da utilização de cultivares que sejam altamente competitivas contra ervas daninhas por habitus e vigor 4. Descrever técnicas de remoção de ervas daninhas através do uso de máquinas e intervenções 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Como primeiro passo, introduzir cuidadosamente o conceito de defesa biológica, que é a base para a escolha do meio de defesa mais adequado 2. Diferenciar as adversidades que podem causar danos ou doenças às oliveiras, classificando os agentes abióticos e bióticos 3. Discutir e apresentar alguns exemplos de práticas de manejo de pragas e doenças, com foco em medidas preventivas
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. manuais 1. Através de brainstorming, crie uma lista de possíveis vantagens e desvantagens em relação ao método integrado no manejo de ervas daninhas 2. Discutir mais detalhadamente as práticas agronômicas destinadas a limitar a reprodução e dispersão de ervas daninhas - estratégias preventivas 3. Fornecer exemplos de estratégias para melhorar a competitividade das culturas ao lidar com as ervas daninhas 4. Converse em seu grupo sobre técnicas diretas de contenção de ervas daninhas que contam com o uso de máquinas e intervenções manuais destinadas à remoção de ervas daninhas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peça à turma para partilhar quaisquer informações anteriores que tenham sobre doenças e pragas das oliveiras 2. Aprofundar a análise das doenças e pragas que podem atacar a oliveira, focando especialmente nas locais, mostrando imagens que ajudam a reconhecer cada uma delas 3. Explorar quais as consequências que a presença de doenças e pragas pode ter nas plantas, folhas, e azeitonas 4. Peça aos alunos que partilhem a sua experiência na gestão de pragas na agricultura biológica



Recursos e Material	laptop ou projetor para exibição, apostilas, flipchart ou quadro branco com marcadores. Estudos de	Laptop/PC, Projetor, Apostilas (cópias impressas para cada participante), Flipchart ou quadro branco com marcadores.
Estimado Duração	caso Aproximadamente 1,5 horas	Aproximadamente 1,5 horas

Unidade 5: Colheita e armazenamento de azeitonas orgânicas

	2.5.1 transporte e armazenamento de azeitonas biológicas
Tema	Esta Unidade explica os princípios básicos da colheita, armazenamento e transporte da azeitona, fornecendo informações básicas sobre embalagem, manutenção e transporte desde o local de produção até ao lagar.
Mirar	No final desta aula, os alunos estarão cientes dos métodos e prazos para a correta colheita, armazenamento e transporte da azeitona, para que a fruta não seja danificada e seja garantida a melhor qualidade para a posterior produção de azeite biológico.
Diretrizes para Principiante Grupos	<p>1. Começa por apresentar ao SS todos os possíveis efeitos que a apanha da azeitona pode ter na produção presente e futura 2. Apresenta à turma as noções sobre o momento da colheita da azeitona 3. Resuma os métodos de colheita da azeitona e as razões que estão por trás deles 4. Descreva os</p> <p>mais problemas frequentes que ocorrem durante a colheita 5. Introduzir o processo de</p> <p>desfolha 6. Pedir aos SS para apresentarem o</p> <p>que pensam que podem ser os riscos do transporte da azeitona. Em seguida, explique-lhes quais são realmente esses riscos 7. Esclareça os conceitos de embalagem e armazenamento adequados das azeitonas 8. Descreva como executar corretamente o processo de transporte das azeitonas para o lagar</p>
Diretrizes para Avançado Grupos	<p>1. Peça a opinião dos SS sobre o impacto das alterações climáticas na quantidade e qualidade da produção de azeitona. Discuta mais detalhadamente como esses eventos afetaram os métodos e o momento da colheita 2. Liste os métodos</p> <p>usados para colher azeitonas, descrevendo as vantagens e desvantagens associadas aos métodos tradicionais de colheita manual e mecânica mais moderna 3. Analise em profundidade o tecnologia</p> <p>mais recente para colheita de azeitona</p>



	<p>4. Pergunte aos SS que expedientes eles seguem ou seguiriam para evitar danos à planta e aos frutos durante o processo de colheita da azeitona 5. Peça à turma para partilhar a sua experiência sobre a desfolha (primária e secundária) da azeitona 6. Peça aos SS para descreverem o que são os melhores métodos e processos de armazenamento e transporte de azeitonas com especial enfoque no momento, depois discutir estas questões e elaborar orientações partilhadas 7. Rever com os alunos as etapas evolutivas do acondicionamento para a conservação da azeitona antes e durante o transporte para o lagar 8. Estudar em aprofundar os ditames da legislação relativa ao transporte de azeitonas biológicas portátil ou projetor</p>
Recursos e Material	para exposição, apostilas, recursos visuais, flipchart ou quadro branco com marcadores,
Estimado Duração	Aproximadamente 1,5 horas

Módulo 3 – Como produzir Eco Olive Óleo

Módulo Resumo	Este Módulo trata da produção, qualidade e armazenamento/transporte de Azeite Biológico. Explora as diferentes etapas envolvidas na produção de OO, desde o esmagamento das azeitonas até à separação do azeite e da água. Também distingue as características nos indicadores de aroma, sabor e qualidade que determinam a qualidade do OOO. E, por fim, determina as formas adequadas de armazenamento, engarrafamento e transporte do Azeite para manter a qualidade e o prazo de validade.
Objetivos do Módulo - Objetivos	O objetivo deste módulo é decompor e analisar as diferentes etapas e componentes da produção do Azeite Biológico.
Aprendizado Resultados	Após a conclusão deste Módulo, você irá:



	<p>Conhecimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Identificar as diferentes etapas e o que envolvem a produção do Azeite Biológico. •Reconhecer os diferentes factores de qualidade como sabor, aroma e níveis de contaminantes que determinam a qualidade do OOO. •Compreender as formas como o óleo OO deve ser armazenado para garantir qualidade e vida útil prolongada. <p>Competências e habilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Ser capaz de/Ser capaz de começar a pensar e planear a Produção de Azeite Biológico. •Ser capaz de aplicar os seus conhecimentos quer já possua uma linha de produção e pretenda melhorá-la, quer pretenda começar a criar a sua própria produção de OOO.
Duração do Módulo	Aproximadamente 20 horas
Materiais Necessário	Quadro branco/flipchart, marcadores, copinhos com uma colher de sopa de Azeite Virgem Extra, Projetor, Laptop/Pc, Pequenos Recipientes de Vidro Com Todos os 7 Tipos de Azeite, Materiais impressos de “Estudos de Caso” contidos no currículo da Plataforma EcoOlives, Blocos de Papel para participantes

Unidade 3.1 – Introdução

	3.1.1
Tema	Introdução à Produção de Azeite. Incluindo algumas palavras sobre a história do Azeite, o seu significado em todo o mundo, os vários usos do OO e a importância e significado do OO&OO mais especificamente.
Mirar	Educar os alunos sobre a produção de azeite, o seu significado histórico e cultural e o significado do azeite biológico.
Diretrizes para Principiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece com um breve resumo da história e do significado do azeite na dieta mediterrânica. 2. Descrever o conceito de produção de azeite biológico e os seus benefícios. 3. Discuta as diversas variedades de azeitonas utilizadas na produção de azeite, bem como as suas características distintas. 4. Dê uma visão geral das etapas envolvidas na produção de azeite orgânico.



	5. Realize uma sessão de degustação de azeite e discuta os vários sabores e fragrâncias (faça-o brevemente, pois este exercício será repetido com maior atenção aos detalhes posteriormente no curso)
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peça aos SS para partilharem a sua experiência até agora na produção de Azeite. 2. Peça aos SS para partilharem uma palavra sobre o que as Azeitonas e o Azeite significam para eles e escrevam as palavras no quadro branco. 3. Pergunte aos SS quais são as etapas básicas envolvidas na produção de azeite 4. <p>Discuta as diferentes técnicas utilizadas para a produção de azeite biológico e os seus benefícios de acordo com a experiência dos SS</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Compare a produção de azeite orgânico com a convencional. 6. Examine o impacto das alterações climáticas na produção de azeite e os benefícios da agricultura biológica. • Apresentação em
Recursos e Material	<p>PowerPoint sobre produção de azeite • Amostras de azeite biológico</p> <p>• Quadro branco • Equipamentos e materiais para degustação de azeite Aproximadamente 60 minutos</p>
Estimado Duração	

Unidade 3.2 – Processo de Produção

	3.2.1 Esmagamento	3.2.2 Gramoling	3.2.3 Extracção	3.2.4 Separação
Tema	Esta subsecção explica o processo de lavagem e esmagamento das azeitonas como primeiro passo para a sua transformação em Azeite.	Esta subsecção explica o que é Gramoling e dá dicas de como executar corretamente este segundo passo.	Esta subsecção explica a terceira etapa da produção do Azeite, a Extracção. Fornece os tipos de extração, principalmente Extracção Centrífuga.	Esta subsecção explica a etapa final da produção de OO no processamento da azeitona que fornece o produto final à medida que o azeite e a água se separam.
Mirar	Ao final desta lição, os participantes serão capazes de compreender a britagem como um	Para reconhecer o significado do Processo de gramoling na produção de	Para compreender o processo de extração do azeite, os diversos processos de extração	Educar os alunos sobre a importância da separação na produção de azeite e como obter um azeite de alta qualidade



	<p>processo de produção de azeite e os prós e contras das diferentes técnicas de esmagamento.</p>	<p>azeite de alta qualidade e aprender processos alternativos de malaxagem todo o Mediterrâneo.</p>	<p>processos e o principal método de extração utilizado</p>	<p>sem sobras de gotas de água.</p>
<p>Diretrizes para Principiante Grupos</p>	<p>1. Explique por que é importante lavar as azeitonas antes de esmagá-las e demonstre o procedimento correto.</p> <p>2. Explique os 3 diferentes maneiras de esmagar azeitonas e os prós e contras de cada uma.</p> <p>3. Demonstrar como esmagar azeitonas com enormes paus de madeira ou marretas, enfatizando a importância de não esmagar as azeitonas</p>	<p>1. Rever as fases fundamentais da produção do azeite, com destaque para o processo de esmagamento e produção de pasta de azeitona.</p> <p>2. Explicar o Gramoling e a sua função na combinação de pequenas e grandes gotas de óleo para melhorar o sabor e aroma do azeite.</p> <p>3. Use tigelas e pás para imitar o processo Gramoling.</p> <p>4. Usando um termômetro e um cronômetro, tente</p>	<p>1. Introduzir o conceito de extração e o seu significado na produção de azeite.</p> <p>2. Discuta os três métodos de extração: pressão, percolação e filtração seletiva.</p> <p>3. Concentre-se na extração primária processo utilizado na região mediterrânea, extração centrífuga.</p> <p>4. Exibir filmes e fotografias da extração processo</p>	<p>1. Comece por discutir a separação e o seu significado na produção de azeite.</p> <p>2. Explique o processo de separação, incluindo o uso de uma centrífuga vertical, usando o folheto.</p> <p>3. Discuta o consequências da não separação adequada do óleo, como degradação da qualidade e do sabor ao longo do tempo.</p> <p>4. Mostre amostras de azeite com e sem separação adequada para ajudar os alunos a compreender a diferença de qualidade.</p>



<p>demais ou também pequeno.</p> <p>4. Discutir as vantagens e desvantagens do esmagamento manual de azeitonas, incluindo o efeito na qualidade do azeite e o aspecto de mão-de- obra intensiva da operação.</p> <p>5. Mostre como separar azeitonas amassadas do azeite e da polpa usando uma peneira ou saco de malha.</p> <p>6. Enfatize a necessidade de manter obter temperatura consistente durante o processo de britagem e verificar a</p>	<p>instruções para o temperatura e duração do procedimento de mistura.</p>	<p>usando equipamentos seguros para sala de aula, como peneiras e filtros.</p> <p>5. Explique as vantagens de empregar tecnologia de extração orgânica S.</p>	<p>5. Use o quadro branco para resumir os principais tópicos da lição e responder a quaisquer perguntas.</p>
--	--	---	--



	temperatura com um termômetro er.			
Diretrizes para Avançar d Grupos	<p>1. Discuta os benefícios do uso de diferentes técnicas de britagem, incluindo moagem de azeitona com caroço, moedores de dentes de metal e moinhos de madeira.</p> <p>2. Compare e contraste os prós e contras de cada técnica de britagem, incluindo o impacto na qualidade e quantidade do óleo, o nível de mão de obra necessária e o custo.</p> <p>3. Demonstre o uso de grandes plásticos ou aço inoxidável</p>	<p>1. Discuta as vantagens e desvantagens do uso de equipamentos de malaxagem no processo Gramoling.</p> <p>2. Introduza outros processos Gramoling, misturadores de alta velocidade, para obter resultados comparáveis.</p> <p>3. Comparar e contrastar as diversas técnicas em termos de eficiência, relação custo-eficácia e impacto na qualidade do azeite.</p> <p>4. Para alcançar o melhor resultados, incentive a experimentação de várias técnicas</p>	<p>1. Compare e contraste os três tipos de extração, bem como suas vantagens e desvantagens.</p> <p>2. Contrastar os métodos de extração industrial com os métodos manuais e tradicionais utilizados pelos pequenos produtores.</p> <p>3. Examine o efeito da extração na qualidade, aroma e sabor do produto final.</p> <p>4. Investigue outras extrações processos, como usar uma prensa ou almofariz e pilão.</p>	<p>1. Rever as ideias fundamentais da separação e o seu significado na produção de azeite.</p> <p>2. Discutir os diferentes processos de separação implementados na indústria, como a utilização de centrífugas verticais.</p> <p>3. Compare e contraste as vantagens e desvantagens dos vários procedimentos de separação.</p> <p>4. Examinar como a má separação afecta a qualidade geral do azeite e como afecta o armazenamento e o sabor ao longo do tempo.</p> <p>5. Faça uma discussão em grupo sobre possíveis melhorias ou inovações na tecnologia de separação para</p>



	<p>recipientes de enguia para armazenamento das azeitonas esmagadas e discutir as melhores práticas para manter a temperatura e prevenir a oxidação.</p> <p>4. Discutir a importância do controle de qualidade durante o processo de britagem, incluindo testes de acidez e outras propriedades químicas do óleo.</p>	<p>e parâmetros.</p>	<p>0. 5. Discuta a importância de selecionar o procedimento de extração adequado para obter azeite da mais alta qualidade.</p>	<p>melhorar a eficiência e a qualidade do azeite.</p> <p>6. Use o quadro branco para resumir os principais tópicos da lição e responder a quaisquer perguntas.</p>
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Azeitonas frescas • Baldes de plástico • Coador ou saco de rede • Grandes palitos ou marretas de madeira • Grandes pedaços de plástico ou 	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação em PowerPoint ou folhetos resumindo o processo de gramolagem e técnicas alternativas • Amostras de pasta de azeitona para demonstração 	<ul style="list-style-type: none"> • Imagens e vídeos da extração processo • Peneiras e filtros • Amostras de pasta de azeitona e azeite 	<ul style="list-style-type: none"> • Livro didático trecho • Quadro branco e marcadores • Apostila com imagens e descrições do processo de separação



	recipientes de aço inoxidável • Termómetro	continue e pratique • Tigelas e pás de mistura ou equipamento alternativo conforme necessário • Termómetro e cronómetro para monitorar a temperatura e a duração do processo de mistura.	• Almofariz e pilão, pressione	• Amostras de azeite com e sem separação adequada
Estimativa d Duração	Aproximadamente 2 horas	Aproximadamente 2 horas	Aproximadamente 2 horas	Aproximadamente 1 hora para grupos iniciantes e 1,5 horas para grupos avançados grupos.

Unidade 3.3 – Qualidade do petróleo

	3.3.1 Sabor e aroma	3.3.2 Contaminantes do azeite	3.3.3 Sistema e gestão da qualidade
Tema	Esta subsecção preocupa-se em reconhecer os diferentes sabores e aromas que o azeite pode ter e o que os afeta.	Esta subsecção trata dos vários elementos que degradam a qualidade ao contaminar o Azeite Orgânico.	Esta subsecção trata das diferentes formas como a qualidade do azeite e o manuseamento do azeite são degradados. A secção também fornece dicas sobre como gerir e definir um sistema de qualidade para a OOO. O objectivo desta parte
Mirar	O objectivo deste plano é dar a conhecer aos alunos o Sabor dos Azeites e Aromas, incluindo	Esta parte tem como objetivo informar quem produz, utiliza ou tem curiosidade geral pelo azeite sobre os vários tipos de azeite.	é compreender os elementos que afectam a qualidade do azeite e os passos necessários para manter essa qualidade através de métodos correctos.



	<p>seu perfil, tipo de aromas e gostos</p> <p>se pode encontrar, o que afecta o sabor e o aroma e os tipos de Azeites.</p>	<p>contaminantes que podem existir no óleo, como a sua presença pode impactar a qualidade do óleo e como evitá-los.</p>	<p>manuseio e gerenciamento.</p>
<p>Diretrizes para Princiante Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Descreva todos os diferentes tipos de azeite e suas qualidades de sabor. 2. Explique os sabores fundamentais do azeite, como frutado, amargo e picante. 3. Discutir técnicas corretas de degustação de azeite, como o uso de copos de degustação e lavagem do palato. 4. Forneça uma seleção de azeites para os participantes provarem e avaliar. 5. Incentive os participantes a tomarem notas sobre os atributos de sabor e fragrância de cada óleo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Explique o que é um contaminante alimentar e exemplos de como podem infiltrar-se na cadeia alimentar. 2. Descreva o numerosos tipos biológicos, químicos e físicos de poluentes. Dê exemplos para ilustrar como cada um pode impactar a qualidade do azeite. 3. Explique o que são os radicais livres e qual a importância da concentração de ácidos gordos livres para afectar a qualidade do azeite. 4. Descreva as diversas variedades de azeite e a quantidade de radicais livres em cada uma. 5. Descrever como a qualidade do azeite pode ser afetada por influências externas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Discuta com os alunos quais os elementos que, na sua opinião, podem afectar a qualidade do Azeite. <p>Fale sobre as circunstâncias durante o processamento, armazenamento e embalagem relacionadas com a qualidade do azeite.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Descreva a importância de proteger o azeite do ar, do calor e da luz. 4. Distribua os folhetos aos alunos e repasse as sugestões para garantir a higiene dos produtos. 5. Peça aos alunos para seleccionarem o recipiente que melhor protegeria o azeite dos seus inimigos depois de verem amostras de azeite em vários recipientes. 6. Dar aos alunos a oportunidade de comparar a qualidade do azeite guardado em vários recipientes. 7. Mantenha uma conversa em seu grupo



		<p>condições como luz, umidade, calor e ar.</p> <p>6. Para evitar a oxidação e manter a qualidade do azeite, fale sobre a embalagem adequada do azeite.</p>	<p>sobre a importância de gerir e tratar correctamente o azeite para manter a sua qualidade.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<p>1. Examinar vários tipos de azeite e suas características de sabor.</p> <p>2. Discuta como elementos como o tipo de azeitona, o ambiente e os métodos de fabrico podem afectar o sabor e o aroma do azeite.</p> <p>3. Investigue os componentes de sabor e aroma mais matizados do azeite, como ervas, nozes e florais conotações.</p> <p>4. Fornecer uma seleção de azeites premium de alta qualidade para os participantes provarem e avaliar.</p> <p>5. Incentive os participantes a</p>	<p>1. Devem ser fornecidos detalhes adicionais sobre as causas e consequências dos poluentes biológicos, químicos e físicos na produção de azeite.</p> <p>2. Discuta mais detalhadamente como os radicais livres e a quantidade de ácidos graxos livres afetam a qualidade do azeite.</p> <p>3. Discutir os efeitos na culinária e no consumo, comparando os vários tipos de azeite e as suas diferentes quantidades de concentração de radicais livres.</p> <p>4. Expandir os mecanismos de oxidação do azeite e o</p>	<p>1. Peça à turma para partilhar quaisquer informações anteriores que tenham sobre o azeite e a sua qualidade para iniciar a sessão.</p> <p>2. Descrever em profundidade os elementos que determinam a qualidade do azeite, tais como o tipo de azeitona, os métodos de processamento e as condições de armazenamento.</p> <p>3. Para manter a qualidade do azeite, enfatize a necessidade de protegê-lo da luz, do calor e do oxigênio.</p> <p>4. Discuta como um alimento a planta de produção pode adotar as diretrizes para garantir a limpeza do produto.</p> <p>5. Peça aos alunos para escolherem o recipiente que melhor protegeria o azeite dos inimigos, depois de lhes apresentar amostras de azeite em vários recipientes.</p> <p>6. Dê aos alunos a oportunidade de</p>



	<p>faça anotações específicas sobre as qualidades de sabor e aroma de cada óleo, incluindo a intensidade e duração de cada vantagem de cada componente.</p>	<p>importância dos antioxidantes.</p> <p>5. Dê amostras de vários estilos de embalagem de azeite e analise as vantagens e desvantagens de cada um.</p>	<p>compare a qualidade do azeite guardado em vários recipientes.</p> <p>7. Converse no seu grupo sobre como gerir e manusear adequadamente o azeite numa instalação que produz alimentos, de forma a manter a sua qualidade.</p>
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> Vários azeites virgens extra com qualidades de sabor distintas Copos pequenos de degustação Pão ou bolachas para limpar o paladar Notas e fichas de avaliação para degustação 	<ul style="list-style-type: none"> Apresentação em PowerPoint com imagens e diagramas para ilustrar os principais conceitos Prove garrafas de diferentes tipos de azeite para demonstrar diferenças de sabor e aroma Folhetos resumindo os pontos principais e incluindo recursos adicionais para leitura adicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Quadro branco e marcadores Folhetos sobre a importância do manuseio e armazenamento do Azeite Amostras de Azeite em diferentes recipientes Recipientes/garrafas escuros, frescos e herméticos Dispositivos de monitoramento de temperatura e oxigénio
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 2 horas</p>	<p>Aproximadamente 2 horas</p>	<p>Aproximadamente 2 horas</p>

Unidade 3.4 – Armazenamento, engarrafamento e transporte

	3.4.1 Armazenamento de óleo	3.3.2 Processo de engarrafamento e materiais	3.3.3 Transporte
Tema	Esta subseção trata do	Esta subseção trata do	Esta subseção trata do



	formas adequadas de armazenar o azeite antes de ser engarrafado e transportado, de forma a não degradar a qualidade do azeite.	processo de engarrafamento do Azeite Biológico e tudo o que se deve ter em conta na escolha dos materiais de engarrafamento e ao longo de todo o processo.	transporte de Azeite Orgânico e quais as ameaças que pode representar para a qualidade do azeite e como evitar a degradação ou a deterioração da qualidade do azeite.
Mirar	O objetivo desta unidade curricular é sensibilizar os alunos para a importância do manuseamento e armazenamento adequado do azeite para preservar a sua qualidade e impedir a oxidação.	O objetivo desta seção é educar os alunos sobre a importância dos ingredientes e do processo de engarrafamento na fabricação do azeite.	O objetivo desta lição é ensinar a importância de transportar cuidadosamente o azeite para preservar a sua qualidade e evitar que se estrague.
Diretrizes para Princiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresente a ideia de oxidação e como ela afeta a qualidade do azeite para iniciar a sessão. 2. Discuta os muitos elementos, incluindo a temperatura, a luz e a exposição ao oxigénio, que podem afetar a qualidade do azeite. 3. Descrever as vantagens do armazenamento em recipientes de aço inoxidável e a faixa de temperatura ideal para o azeite. 4. Para evitar a oxidação, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresente o tema dos procedimentos e ingredientes de engarrafamento da produção de azeite. 2. Descrever os benefícios de armazenar o azeite em recipientes escuros e frios e a necessidade de evitar calor e luz direta. 3. Descreva o qualidades dos diversos tipos de garrafas adequadas ao engarrafamento do azeite. 4. Descreva a finalidade das tampas herméticas e como elas impedem a oxidação. 5. A importância de manter o controle da temperatura durante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por discutir a ideia de levar azeite com a turma e o seu significado. 2. Explique os perigos de expor o azeite às intempéries durante o transporte utilizando o folheto. 3. Discuta as vantagens e desvantagens das várias formas como o azeite é transportado através de imagens ou vídeos. 4. Descrever os efeitos do coeficiente de expansão cúbica no transporte de azeite.



	<p>ênfatisam a necessidade de proteger o óleo do oxigênio e da luz solar e do uso de gases inertes.</p> <p>5. Para estabilizar o nível de fenol do EVOO, fale sobre o procedimento correto de filtração e a necessidade de eliminação de sedimentos.</p> <p>6. Revise a UE diretrizes para a manutenção higiênica de instalações de armazenamento.</p>	<p>engarrafamento e armazenamento devem ser discutidos.</p> <p>6. Ensine aos alunos como usar as máquinas de engarrafamento e como reduzir o espaço vazio da garrafa.</p> <p>7. De acordo com os requisitos de saúde e segurança, fale sobre a importância de manter a área de embalagem limpa.</p> <p>8. Dê algumas amostras de materiais de impressão de etiquetas e fale sobre como eles são importantes para a promoção do produto.</p>	<p>5. Fale sobre os perigos da contaminação por ferrugem, metais ferrosos ou água salgada durante o transporte.</p> <p>6. Durante a carga e descarga, enfatize a necessidade de manter a temperatura adequada e evitar a exposição à luz, ar ou oxigênio.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<p>1. Revise a ideia de oxidação e como ela afeta a qualidade do azeite para iniciar a sessão.</p> <p>2. Elabore os diversos elementos que podem impactar a qualidade do azeite e seus efeitos individuais no azeite.</p> <p>3. Descreva as vantagens e desvantagens da utilização de vários tipos de recipientes de armazenamento para</p>	<p>1. Rever os princípios fundamentais do fabrico dos componentes do azeite e do processo de engarrafamento.</p> <p>2. Discuta as características das muitas variedades de garrafas escuras e frias usadas no negócio.</p> <p>3. Descreva o processo para escolher o equipamento de engarrafamento correto com base no</p>	<p>1. Comece examinando os fundamentos do transporte de azeite.</p> <p>2. Fale sobre as dificuldades em manter o controle da temperatura durante o trânsito, principalmente no petróleo exportado.</p> <p>3. Examine as diversas técnicas de aquecimento de óleo que ficou sólido durante o transporte.</p> <p>4. Descreva a função da ventilação durante</p>



	<p>azeite, bem como a importância de manter um ambiente regulamentado.</p> <p>4. Descrever as diversas técnicas de filtragem e como elas afetam o nível de fenol do EVOO.</p> <p>5. Examinar como os antioxidantes naturais afetam a estabilidade do azeite e como a exposição ao oxigênio afecta os seus níveis.</p> <p>6. Descrever as regras únicas da UE para a higiene e limpeza dos locais de armazenamento e como elas afetam a qualidade do azeite.</p>	<p>capacidade de produção.</p> <p>4. Discuta as vantagens e desvantagens da utilização de vários materiais de embalagem.</p> <p>5. Especialmente para azeites virgens e extra virgens, discutir a importância dos sistemas de controle climático durante os processos de engarrafamento e armazenamento.</p> <p>6. Discutir métodos para reduzir a oxidação durante o engarrafamento e o seu impacto no processo.</p> <p>7. Que efeito têm os materiais e o design dos rótulos na promoção e marca dos produtos de azeite?</p> <p>8. Incentive os alunos a participarem de discussões em grupo sobre o mais novo desenvolvimentos na indústria de engarrafamento de</p>	<p>transporte e como isso pode afetar a qualidade do óleo.</p> <p>5. Discutir a viabilidade de soluções potenciais para os problemas associados ao transporte marítimo de azeite.</p>
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação em PowerPoint ou quadro branco com marcadores para recursos visuais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Garrafas de vidro escuro ou pode • Tampas herméticas • Sistema de controle climático 	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco e marcadores • Apostila do trecho do livro didático



	<ul style="list-style-type: none"> • Amostras de diferentes tipos de recipientes de armazenamento de azeite. • Folhetos com regulamentos da UE para armazenamento e higiene. • Amostras de azeite para degustação para comparar a qualidade dos diferentes azeites armazenados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento de engarrafamento • Materiais de impressão de etiquetas • Equipamento adequado para sala de aula, como projetor, quadro branco e marcadores 	<ul style="list-style-type: none"> • Fotos ou vídeos de diferentes métodos de transporte de azeite
Estimado Duração	Aproximadamente 2 horas	Aproximadamente 2 horas	Aproximadamente 1 hora

Módulo 4 - Como comercializar e vender azeitonas e azeite biológicos

Módulo Resumo	Abordamos brevemente os fundamentos da transição da agricultura industrial para a agricultura orgânica neste módulo, bem como a atual transformação social em termos de preferências de consumo.
Módulo Mira - Objetivos	O principal objetivo do módulo é criar um forte entendimento dos atores da área para ampliar a participação de mercado, networking com o envolvimento das partes interessadas, bem como participação em feiras e eventos para melhor reconhecimento da marca e desempenho perante os clientes.
Aprendizado Resultados	Após a conclusão deste Módulo, os formandos deverão ser capazes de abranger as seguintes Áreas de Conhecimento e o Formador ajudará no seu nível de melhoria. Os materiais, atividades e questões do teste do Módulo 4 devem ser revisados pelos formandos. Como formadores, espera-se que vocês garantam que as competências e habilidades do formando descritas abaixo foram abordadas e enriquecidas até certo ponto.



	<p>Competências e habilidades Os estagiários:</p> <ul style="list-style-type: none"> • são capazes de aplicar os princípios da produção biológica; • compreender os interesses do seu setor consumidor; • são capazes de conduzir um processo de segmentação e criar diferentes perfis de clientes para OO & OO e novos produtos; • compreender os diferentes padrões de consumo e perfis de consumo em todo o mundo; • aprimorar as habilidades de Vendas e Marketing; • seguir princípios fundamentais de marketing para superar barreiras; • são capazes de se comunicar e fazer networking em ambientes exigentes; • melhorar a colaboração através da participação em eventos e feiras; • exercer proatividade para participação e posicionamento sustentável no mercado.
<p>Duração do Módulo</p>	<p>Aproximadamente 20 horas</p>
<p>Materiais Necessário</p>	<p>Quadro Branco/Flipchart, Marcadores de diversas cores, Projetor, Laptop/Pc, Materiais impressos dos Exercícios, Exemplos de “Estudos de Caso” contidos no currículo da Plataforma EcoOlives, Blocos de papel para os participantes, quaisquer outros materiais para exercícios que você como Formador considere necessários.</p>

Unidade 4.1 – Princípios da agricultura biológica

Tema	Princípios fundamentais sobre a transformação agroalimentar na agricultura
<p>Mirar</p>	<p>biológica Os alunos devem compreender a importância de transformar o sistema alimentar global no sentido da sustentabilidade e de promover os princípios e valores da agricultura biológica.</p> <p>Devem também estar conscientes dos elementos essenciais para alcançar um sistema alimentar sustentável, que incluem a melhoria das condições para os pequenos agricultores, a mudança das práticas agrícolas industriais, a redução da perda e desperdício de alimentos e a mudança dos regimes alimentares e das mentes dos consumidores. Além disso, os alunos devem estar familiarizados com os princípios de saúde, ecologia, justiça e cuidado e como estes se relacionam com a agricultura biológica e a gestão de recursos naturais e</p>



	recursos ambientais para produção e consumo sustentáveis.
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por definir o que é a agricultura sustentável e a sua importância para o ambiente e a saúde humana. 2. Fornecer uma visão geral dos quatro elementos essenciais para alcançar um sistema alimentar sustentável: Impulsionar o pequeno, Transformar o grande, Perder menos, Comer melhor. 3. Discutir a importância dos pequenos agricultores e o seu papel na agricultura sustentável. 4. Explicar o conceito de agricultura biológica e os seus princípios de saúde, ecologia, justiça e cuidado. 5. Fornecer exemplos de práticas agrícolas sustentáveis, tais como rotação de culturas, culturas consorciadas e controlo natural de pragas. 6. Discutir o impacto das práticas agrícolas insustentáveis na ambiente e saúde humana. 7. Incentive os alunos a pensar criticamente sobre a sua alimentação escolhas e como podem fazer escolhas mais sustentáveis.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece discutindo o estado atual da situação alimentar global sistema e os desafios enfrentados pela agricultura sustentável. 2. Forneça uma visão detalhada dos quatro elementos essenciais para alcançar um sistema alimentar sustentável: Impulsionar o pequeno, Transformar o grande, Perder menos, Comer melhor. 3. Discutir as complexidades da produção industrializada e de grande escala produção agrícola e o potencial para mudanças transformadoras. 4. Analisar o papel da política e da governação na promoção da agricultura sustentável e na redução do impacto das práticas agrícolas insustentáveis. 5. Explorar práticas agrícolas sustentáveis inovadoras, tais como agrossilvicultura, agricultura regenerativa e agricultura de precisão. 6. Discutir a importância dos sistemas alimentares sustentáveis para alcançar os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas. 7. Incentive os alunos a pensar criticamente sobre os aspectos sociais, dimensões económicas e políticas da agricultura sustentável e o papel dos consumidores na promoção da mudança.
Recursos e Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Planilhas e questionários para reforçar conceitos e vocabulário chave. • Discussões e debates em grupo para explorar diferentes perspectivas sobre a agricultura sustentável e a agricultura biológica.



	<ul style="list-style-type: none"> • Atividades de role-playing para simular a tomada de decisões e a resolução de problemas relacionados com a agricultura sustentável e a agricultura biológica.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.1.2. Mudança nas preferências do consumidor em relação ao consumo orgânico

Tema	Mudança nas preferências dos consumidores em relação ao consumo biológico
Mirar	<p>Os alunos devem compreender a tendência crescente para o consumo de alimentos produzidos organicamente e os motores da mudança na agricultura biológica e nas preferências dos consumidores. Deverão ser capazes de identificar os três principais motivadores ou impulsionadores da mudança e também estar conscientes da importância da rotulagem ecológica ao indicar aos consumidores os métodos de produção e os valores por trás dos alimentos produzidos organicamente. No final da unidade, os alunos deverão compreender as razões do aumento do mercado de produtos biológicos e os benefícios da promoção de produtos alimentares biológicos para uma maior qualidade alimentar, saúde pessoal e impacto ambiental.</p> <p>preocupações.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por apresentar o conceito de agricultura biológica e porque é que está a tornar-se mais popular. 2. Explicar as diferenças entre a agricultura biológica e convencional, incluindo a utilização de produtos químicos e pesticidas na agricultura convencional. 3. Discutir os três principais motivadores ou impulsionadores da mudança para a agricultura biológica: orientada para o consumidor, orientada para os serviços e orientada para o agricultor. 4. Enfatizar a importância dos rótulos ecológicos e da certificação na indústria da agricultura biológica. 5. Fornecer exemplos de produtos orgânicos e seus benefícios, tais como melhor saúde, maior qualidade e sustentabilidade ambiental. 6. Incentivar discussões e debates nas aulas sobre as vantagens e desvantagens da agricultura biológica.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por apresentar o conceito de agricultura biológica e porque é que está a tornar-se mais popular. 2. Explicar as diferenças entre a agricultura biológica e convencional, incluindo a utilização de produtos químicos e pesticidas na agricultura convencional.



	<p>3. Discutir os três principais motivadores ou impulsionadores da mudança para a agricultura biológica: orientada para o consumidor, orientada para os serviços e orientada para o agricultor.</p> <p>4. Enfatizar a importância dos rótulos ecológicos e da certificação na indústria da agricultura biológica.</p> <p>5. Fornecer exemplos de produtos orgânicos e seus benefícios, tais como melhor saúde, maior qualidade e sustentabilidade ambiental.</p> <p>6. Incentivar discussões e debates nas aulas sobre as vantagens e desvantagens da agricultura biológica. • Vídeos e</p>
Recursos e Materiais	<p>documentários sobre agricultura orgânica e preferências dos consumidores, como "The Future of Food" ou "Food, Inc." • Estudos de caso e exemplos de empresas e práticas de agricultura orgânica bem-sucedidas. • Atividades e exercícios em sala de aula que envolvam os alunos na exploração dos benefícios e desafios da agricultura orgânica e das preferências dos consumidores, tais como discussões em grupo, debates e projetos de pesquisa.</p>
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.1. 3. Inovação e Transformação

Tema	Inovação e Transformação Os alunos
Mirar	<p>devem compreender o rápido crescimento da indústria agroalimentar biológica como uma resposta às preocupações de saúde associadas aos alimentos convencionais e ganhar consciência das várias mudanças e iniciativas que surgiram como parte deste movimento.</p> <p>Os alunos também devem estar conscientes da importância da inovação na indústria da agricultura biológica, incluindo a necessidade de uma abordagem sistêmica e o papel dos agricultores como inovadores. Além disso, os alunos devem ter em mente os riscos e despesas mais elevados envolvidos na agricultura biológica, bem como o potencial de transformação e benefícios a longo prazo.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<p>1. Comece por definir a agricultura biológica e os seus princípios, como evitar pesticidas e fertilizantes sintéticos e promover a saúde do solo.</p> <p>2. Discutir os benefícios da agricultura orgânica, como a promoção da biodiversidade e a redução do impacto no meio ambiente.</p> <p>3. Apresentar as diferentes iniciativas e movimentos relacionados à agricultura orgânica, como o comércio justo e o Slow Food movimento.</p>



	<p>4. Explicar o conceito de inovação e como esta pode ajudar a promover uma agricultura sustentável e regenerativa.</p> <p>5. Discutir os desafios e obstáculos enfrentados pelos agricultores biológicos e a importância da inovação para superar estes desafios.</p> <p>6. Destacar o papel da investigação agrícola na promoção da inovação e a contribuição dos agricultores como inovadores.</p> <p>7. Incentive os alunos a participarem em iniciativas locais relacionadas com a agricultura biológica, tais como hortas comunitárias e mercados de agricultores.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<p>1. Rever os princípios e práticas da agricultura biológica, incluindo os seus benefícios e limitações.</p> <p>2. Discutir o estado actual da agricultura biológica, incluindo a sua crescimento e os desafios que enfrenta.</p> <p>3. Analisar o papel da inovação na promoção da agricultura sustentável e regenerativa e o seu impacto no setor biológico.</p> <p>4. Examinar as diversas iniciativas e movimentos relacionados com a agricultura biológica, como o comércio justo e o movimento Slow Food, e o seu impacto no setor.</p> <p>5. Avaliar criticamente a eficácia da investigação actual na promoção da inovação e o papel dos agricultores como inovadores.</p> <p>6. Discutir o futuro potencial da agricultura orgânica e o papel da inovação na definição do seu desenvolvimento. 0.</p> <p>Incentive os alunos a realizar pesquisas independentes sobre temas relacionados à agricultura orgânica e à inovação e a apresentar suas descobertas à turma. • Recursos visuais, como</p>
<p>Recursos e Materiais</p>	<p>infográficos e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas da agricultura orgânica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudos de caso de iniciativas bem-sucedidas de agricultura orgânica • Pacotes de sementes e ferramentas de jardinagem para um aprendizado prático <p>experiência</p>
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 60 minutos</p>

4.1.4. Conceitos de marketing de marca

<p>Tema</p> <p>Mirar</p>	<p>Conceitos de marketing de marca</p> <p>Os alunos deverão compreender a importância do branding e do marketing, a diferença entre branding e marketing, bem como os três conceitos fundamentais do branding: Promessa, Atributos e Personalidade.</p> <p>Além disso, espera-se que os alunos adquiram conhecimentos sobre recomendações eficazes para a construção de uma marca forte. Esses</p>
--	---



	<p>as recomendações incluem criar uma experiência memorável para os clientes, manter a consistência e permanecer fiel aos valores da marca.</p> <p>Em última análise, o objetivo é ajudar os alunos a compreender a importância da marca no estabelecimento de uma reputação forte e na promoção de uma base de clientes fiéis para o seu negócio.</p>
<p>Diretrizes para iniciantes Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece com o básico: comece explicando a definição de branding e marketing e como eles diferem entre si. Ensine os alunos sobre os três elementos principais do marketing de produtos orgânicos. 2. Concentre-se nos conceitos fundamentais da marca: Enfatize a promessa, os atributos e a personalidade da marca. Ensine-lhes como estes três conceitos são importantes para criar uma simbiose harmoniosa. 3. Ensine a importância de criar uma experiência: Incentive os alunos a proporcionar aos seus clientes uma experiência memorável, sendo atenciosos e prestando um atendimento excepcional. 4. Destaque a importância da consistência: Explique aos alunos que a consistência é fundamental para manter uma imagem profissional e se destacar perante os clientes. 5. Incentive a autenticidade: Ensine os alunos a serem transparentes e fiéis aos seus valores, promovendo um forte sentimento de confiança entre a empresa e o público.
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprofunde-se em branding e marketing: ensine aos alunos as nuances mais sutis de branding e marketing, incluindo como transmitir com eficácia a identidade e os valores de uma marca de maneiras interessantes e atraentes. 2. Concentre-se na medição e no estudo: incentive os alunos a realizar pesquisas e medições completas para entender como seus concorrentes estão posicionados. Ensine-os a avaliar a força da sua marca usando oito perguntas-chave. 3. Ensine técnicas avançadas para mostrar características distintas: Explique como as empresas podem demonstrar confiabilidade por meio de produtos e atendimento ao cliente confiáveis, em vez de apenas afirmarem ser confiáveis. 4. Incentive abordagens inovadoras: Ensine os alunos a pensar fora da caixa
	<p>e a criar abordagens inovadoras para branding e marketing, incluindo a criação de experiências únicas que deixem uma impressão duradoura nos clientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Enfatizar a necessidade de crescimento contínuo: Ensine os alunos a investir



Recursos e Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/quadro negro e marcadores/giz para ilustrar os principais conceitos e ideias durante a aula. • Apostilas ou planilhas que resumem os pontos principais e oferecem oportunidades para os alunos praticarem suas habilidades de branding e marketing. • Apresentações em PowerPoint com imagens e vídeos para ajudar ilustrar conceitos e ideias-chave. • Estudos de caso de campanhas de branding e marketing bem-sucedidas que podem ajudar os alunos a compreender como aplicar essas estratégias em situações do mundo real. • Discussões em sala de aula e atividades em grupo que incentivam os alunos a colaborar e aplicar o que aprenderam.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.2.1. Como apresentar o novo produto no mercado

Tema	Como introduzir o novo produto no mercado Os alunos
Mirar	<p>devem compreender que a introdução de um novo produto no mercado só deve ocorrer após a implementação bem-sucedida de uma estratégia de segmentação de marketing e a combinação de várias abordagens e a conclusão de marcos.</p> <p>Além disso, os alunos devem reconhecer a importância do processo de segmentação, que envolve a divisão de um mercado heterogêneo em grupos mais pequenos e homogêneos de potenciais consumidores com base em fatores como dados demográficos, comportamento e outras características. Isso permite respostas personalizadas às ações comerciais.</p> <p>Os alunos são aconselhados a realizar uma análise abrangente dos fatores que impactam o consumo de óleos orgânicos e azeite (OO&OO) utilizando diferentes critérios de segmentação. Isso permite-lhes agrupar os consumidores em clusters que partilham características e expectativas específicas dos produtos. Ao fazer isso, programas de marketing diferenciados podem ser desenvolvidos e adaptados para atender às necessidades desses segmentos de clientes.</p> <p>Além disso, os alunos devem estar cientes de que têm a opção de escolher entre diferentes estratégias de segmentação, incluindo indiferenciada, diferenciada, concentrada e outras, a fim de competir eficazmente nos mercados-alvo durante a introdução de um novo produto.</p>



Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none">1. Comece explicando o que é um “novo produto” e os princípios de diversificação de produto/portfólio, como facilitadores para um melhor marketing e venda de OO e OO.2. Discutir os desafios e obstáculos enfrentados pelos produtos biológicos e a importância da diversificação dos produtos e do conhecimento dos produtores sobre as tendências do mercado do sector para superar estes desafios.3. Explicar o conceito de estratégia de segmentação de marketing e a importância da aplicação de um processo de segmentação.4. Introduzir os diferentes fatores como demografia, comportamento e diversas características como uma abordagem para agrupar clientes e suas preferências em clusters.5. Incentivar os formandos a executarem iniciativas locais relacionadas com a revisão completa dos factores, para que possam agrupar consumidores que partilham certas características e expectativas dos produtos OO & OO.6. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios7. Discutir com os trainees os benefícios da aplicação de tais critérios de segmentação e da realização de uma revisão completa dos fatores que afetam o consumo de OO e OO, com base em sua experiência, cenário próprio e mercado alvo.8. Explicar o conceito de estratégia de marketing e como esta pode ajudar a promover a produção sustentável.9. Destacar o papel da segmentação na promoção e na contribuição dos agricultores, para que possam ser aplicados programas de marketing diferenciados.10. Explique diferentes estratégias de segmentação – indiferenciada, diferenciada, concentrada, um para um.11. Discutir os desafios e obstáculos e qual a estratégia, na sua perspectiva, que pode ajudar a promover uma perturbação e realização sustentável e melhor do mercado de novos produtos.12. Facilitar o networking 13. <p>Incentivar os formandos a participar em iniciativas locais relacionadas com a agricultura biológica, inovações, novas tecnologias e aplicação de ferramentas, plataformas ou suporte e interface de IA que possam ser usados para personalizar e apresentar melhor o produto ou serviço.</p>
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none">1. Apresentar os conceitos e terminologia técnica do EcoOlives aos formandos com exemplos relevantes para facilitar o processo de aprendizagem sobre como introduzir novos produtos no mercado - estratégia de segmentação de marketing e processo de segmentação.



	<ol style="list-style-type: none"> 2. Discutir o estado actual e os desafios enfrentados pelos produtos biológicos e a importância da diversificação dos produtos e do conhecimento dos produtores sobre as tendências do mercado do sector para superar estes desafios. 3. Adaptar os conteúdos (incluindo exemplos) aos formandos avançados e incentivá-los a executar iniciativas locais relacionadas com a revisão completa de factores como demografia, comportamento e características diversas como uma abordagem para agrupar clientes e as suas preferências em clusters. 4. Forneça materiais extras sobre diferentes estratégias de segmentação, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais) 5. Incentive os alunos a realizar pesquisas independentes sobre temas relacionados com o lançamento de novos produtos no mercado, aplicando simultaneamente diferentes estratégias de segmentação e programas de marketing - para apresentar as suas conclusões à turma. 6. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios. 7. Avaliar criticamente a eficácia das pesquisas e programas atuais. Discuta os desafios e obstáculos e qual estratégia, na sua perspectiva, pode ajudar a promover a ruptura e a realização sustentável e melhor do mercado de novos produtos. 8. Discutir o futuro potencial dos produtos OO e OO, nicho de mercado e seu papel na definição do seu desenvolvimento. 9. Facilitar o networking 10. <p>Motivar e envolver os formandos para aumentar a participação em iniciativas locais relacionadas com a agricultura biológica, inovações, novas tecnologias e aplicação de ferramentas, plataformas ou suporte e interface de IA que podem ser usados para personalizar e apresentar melhor o produto ou serviço. • Recursos visuais, como</p>
<p>Recursos e Materiais</p>	<p>infográficos e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas • Estudos de caso de iniciativas bem-sucedidas • Contação de histórias • Materiais EcoOlives para uma experiência de aprendizagem prática • Agrupe os participantes em equipas para trabalhar em exercícios (se aplicável) • Discussões moderadas, incl. uso de materiais tangíveis, questionários on-line/ laptop e preparação de outras tarefas e documentos. • Dê aos participantes tempo para networking.</p>
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 60 minutos</p>



4.2.2. Como expandir a participação de mercado existente

Tópico Como expandir a quota de mercado existente Objectivo	
	<p>Os alunos devem compreender a importância de adoptar novas abordagens para expandir a quota de mercado. No entanto, recomenda-se que primeiro analisem os seus clientes existentes e identifiquem as suas necessidades não satisfeitas.</p> <p>Além disso, os alunos devem estar cientes dos potenciais produtos, serviços e modificações em seu portfólio atual. Isto permite-lhes determinar quais novas ofertas adotar e como responder eficazmente às expectativas dos clientes existentes e potenciais.</p> <p>Ao fazer isso, eles podem potencializar a expansão de mercado da empresa. Além disso, os alunos devem ser informados de que existem várias estratégias eficazes disponíveis para aumentar a quota de mercado, seja para um produto actual ou para um produto recentemente oferecido. Eles podem consultar os exemplos fornecidos pelos membros do Conselho Empresarial da Forbes, incluídos no conteúdo do Módulo 4.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por definir os princípios da expansão da quota de mercado e do seu valor económico. 2. Discuta com os formandos os benefícios da expansão da quota de mercado existente e como ela alimenta o crescimento da empresa. 3. Apresentar as diferentes iniciativas e abordagens relacionadas à análise de clientes existentes, como condução de análise de necessidades, feedback instantâneo para satisfação do cliente, recomendação e formas de melhoria do portfólio existente. 4. Explicar o conceito de inovação e como esta pode ajudar a implementar novas modificações, produtos, serviços e pode promover a expansão sustentável do mercado da empresa. 5. Discutir os desafios e obstáculos que os implementadores podem enfrentar ao tentarem expandir a quota de mercado existente e a importância do conhecimento do mercado, da presença da marca, do marketing digital e da inovação para superar estes desafios. 6. Destacar o papel da investigação na promoção da estratégia mais aplicável ou de uma combinação de várias estratégias eficazes, para aumentar a quota de mercado. 7. Incentivar os formandos a participar em iniciativas locais relacionadas com fóruns económicos com foco no seu mercado-alvo, tendências e inovações, sustentabilidade e outras conferências empresariais.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rever com os formandos os princípios e práticas conhecidos para a expansão da quota de mercado existente, incluindo os seus benefícios e limitações.



	<ol style="list-style-type: none">2. Analisar o papel das inovações na promoção de produtos e serviços sustentáveis, modificados e melhorados e o seu impacto no setor em geral e no posicionamento de mercado do portfólio de (cada) empresa; oportunidades de crescimento e os desafios que podem enfrentar.3. Adaptar o conteúdo do Módulo 4.2.2 (incluindo outros exemplos) aos formandos avançados e incentivá-los a realizar localmente iniciativas relacionadas com a expansão efetiva da quota de mercado atual.4. Forneça materiais extras sobre diferentes estratégias eficazes, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais, pesquisadores)5. Incentive os alunos a conduzirem estratégias independentes sobre tópicos relacionados com a modificação de produtos atuais e o lançamento de novos produtos no mercado, aplicando diferentes estratégias e programas e como isso reflete a quota de mercado - para apresentar as suas conclusões à turma. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.6. Destacar o papel da investigação na promoção da estratégia mais aplicável ou de uma combinação de várias estratégias eficazes para aumentar a quota de mercado.7. Discutir o futuro potencial dos produtos OO e OO, nicho de mercado e seu papel na definição do seu desenvolvimento.8. Incentivar os formandos a participar em iniciativas locais relacionadas com fóruns económicos com foco no seu mercado-alvo, tendências e inovações, sustentabilidade e outras conferências empresariais. • Recursos visuais, como
Recursos e Materiais	<p>infográficos e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas da análise atual de portfólio e avaliação da satisfação do cliente.</p> <ul style="list-style-type: none">• Estudos de caso de adoção bem-sucedida de novos produtos, inovações, expansão e diversificação de portfólio. • Ferramentas e tarefas para uma experiência de aprendizagem prática na aplicação de diferentes estratégias para expansão da quota de mercado existente. • Contação de histórias •Materiais EcoOlives para uma experiência de aprendizagem prática •Agrupe os participantes em equipes para trabalhar em exercícios (se aplicável)<ul style="list-style-type: none">• Discussões <p>moderadas, incl. uso de materiais tangíveis, questionários on-line/laptop e preparação de outras tarefas e documentos. • Dê tempo aos participantes para interagirem</p>



Estimado	Aproximadamente 60 minutos
Duração	

4.2.3. Como criar um nicho de marketing para OO e OO

Tópico Como criar um nicho de marketing para OO&OO Objetivo Os	
	<p>alunos devem compreender o processo de criação de um nicho de marketing para OO & OO (óleos orgânicos e azeite).</p> <p>Em primeiro lugar, é crucial que os alunos reconheçam a importância da segmentação e a necessidade de dividir os consumidores em grupos específicos, com foco nos consumidores de alimentos biológicos.</p> <p>Os alunos devem ser aconselhados a analisar minuciosamente os motivos e comportamentos de compra dos clientes. É essencial compreender que o consumo de OO e OO não serve apenas para satisfazer uma necessidade psicológica, mas também faz parte do estilo de vida social dos consumidores e representa o seu desejo de agir de forma sustentável e amiga do ambiente.</p> <p>Além disso, os alunos devem estar cientes de que os produtos biológicos estão frequentemente associados a escolhas naturais e mais saudáveis, o que pode proporcionar vantagens competitivas significativas através da diferenciação. Os alunos devem aprofundar-se nas principais razões que impulsionam as preferências dos consumidores e a procura de produtos biológicos, incluindo factores como a sensibilidade ao preço.</p> <p>Além disso, os alunos devem adquirir conhecimento sobre questões importantes a serem feitas ao criar um nicho de marketing para OO e OO.</p> <p>Essas perguntas incluem: quem, o quê, quando, onde, por que e como.</p> <p>As respostas a estas perguntas ajudarão a identificar a combinação ideal para atingir um nicho de mercado, que inclui alta demanda por um produto ou serviço, alto potencial de renda e concorrência limitada.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece definindo o que é um nicho de marketing e seus princípios, como exatamente o oposto de marketing de massa e posicionamento de massa. 2. Discutir os benefícios do nicho de marketing, como focar em um elemento do mercado, um subconjunto, e colocar todos os esforços na melhor qualidade, com máximo impacto/lucro. 3. A introdução de diferentes iniciativas e movimentos relacionados com estratégias específicas para públicos de nicho oferece algumas vantagens importantes. 4. Explique o conceito de criação de um nicho de marketing para os produtos OO e OO ao mesmo tempo em que aborda as questões: Quem, O quê, Quando, Onde, Por que e Como, descritas no material EcoOlives.



	<ol style="list-style-type: none">5. Discutir os desafios e obstáculos enfrentados pelos agricultores e produtores/processadores biológicos e explicar a importância do conhecimento sobre tendências de mercado, preferências dos clientes, ferramentas de marketing, inovação e modificações de produtos na superação desses desafios e posicionamento num nicho de marketing e a contribuição de estagiários como inovadores.6. Destacar os efeitos da implementação do marketing de nicho usando: campanhas boca a boca, mala direta, mensagens sociais, eventos direcionados, marketing experiencial, marketing de vídeo, diferentes nichos de marketing no segmento de clientes, diferentes estilos de comunicação, alianças com outros produtos locais e serviços.7. Incentive os alunos a descreverem seu próprio “nicho ideal” relacionado a OO e OO, visando potencial alta demanda por um produto ou serviço, alto potencial de renda e leve concorrência.8. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none">1. Rever os princípios e práticas de criação de um nicho de marketing, incluindo os seus benefícios, como o foco num elemento do mercado, um subconjunto, e colocar todos os esforços na melhor qualidade, com máximo impacto/lucro, necessidades e obstáculos potenciais.2. Discutir o estado atual das iniciativas e movimentos relacionados com estratégias específicas para nichos de mercado e seu marketing.3. Analise a importância de abordar as perguntas certas ao público: perguntas sobre quem, o quê, quando, onde, porquê e como, descritas no material EcoOlives. Adaptar os conteúdos do Módulo 4.2.3 (incluindo outros exemplos) aos formandos avançados e incentivá-los a realizar localmente iniciativas relacionadas com a criação eficaz de nichos de marketing.4. Forneça materiais extras sobre maneiras de implementar marketing de nicho, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais, pesquisas, etc.)5. Incentive os alunos a conduzir estratégias independentes sobre tópicos relacionados à criação de nicho de marketing, aplicando diferentes formas e programas e como isso reflete sua posição no mercado e portfólio OO e OO - apresente suas descobertas para a turma.6. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.



	<p>7. Destacar o papel do “nicho ideal” relacionado a OO e OO, visando potencial alta demanda por um produto ou serviço, alto potencial de renda e leve concorrência.</p> <p>8. Discutir o futuro dos produtos OO e OO, o nicho de marketing e seu papel na definição do seu desenvolvimento. • Recursos visuais,</p>
Recursos e Materiais	<p>como infográficos e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas da análise atual de portfólio e avaliação da satisfação do cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudos de caso de novos nichos de mercado bem-sucedidos, inovações, expansão, diversificação de portfólio. • Ferramentas e tarefas para uma experiência de aprendizagem prática na aplicação de diferentes estratégias para expansão da quota de mercado existente. • <p>Materiais EcoOlives para uma experiência de aprendizagem prática • Agrupe os participantes em equipes para trabalhar em exercícios (se aplicável)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discussões moderadas, incl. uso de materiais tangíveis, questionários on-line/ laptop e preparação de outras tarefas e documentos. • Dê aos participantes tempo para networking.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.3. Desenvolvimento de estratégia de marketing

Tema Mirar	<p>Desenvolvimento de estratégia de marketing Os alunos devem compreender como comercializar e vender melhor azeitonas e azeite orgânicos, com foco no desenvolvimento bem-sucedido e na implementação de uma estratégia de marketing personalizada. Os alunos devem ser aconselhados a compreender e implementar ao longo do tempo uma combinação de diversas abordagens, ideias e estratégias de marketing diferentes.</p> <p>Os alunos devem também estar conscientes da importância da comercialização dos produtos OO e OO, que muitas vezes inclui estratégias de venda direta em combinação com exposições em museus, artesanato, visitas guiadas, gastronomia, organização de sessões de arte e/ou participação em festivais de música e dança, eventos temáticos eventos noturnos, etc.</p> <p>Além disso, os alunos devem saber que a estratégia de marketing bem-sucedida combina preferencialmente a experiência turística no domínio, apresentando a hospitalidade da região local, a apresentação de outros produtos locais e a venda cruzada, prometendo resultados únicos e estupendos graças à conclusão eficaz do plano de marketing, para que os implementadores podem responder de maneira diferente às ações comerciais.</p>
-------------------	--



	<p>Os alunos devem ser aconselhados a adaptar continuamente a estratégia de marketing de produtos OO e OO, aprendendo com boas práticas de trabalho, exemplos mundiais, dicas de vendas e marketing, material de pesquisa, inovações e estatísticas que podem apoiar as empresas na formulação de uma estratégia de marketing sustentável.</p> <p>Além disso, os alunos devem saber que podem optar por diferentes estratégias de marketing, tais como: estratégia que delinea o carácter orgânico dos produtos; estratégia e pesquisa para melhores vendas e networking; abordagens que impulsionam as campanhas de marketing.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none">1. Comece definindo o que é uma estratégia de marketing e seus objetivos, elementos, escopo, princípios, como a abordagem inexistente de tamanho único.2. Discutir os benefícios para os trainees estarem abertos a novos caminhos para pensar e experimentar estratégias de marketing e colocar esforços para obter a melhor visibilidade e reconhecimento, em produtos OO e OO da melhor qualidade e realização para máximo impacto/lucro.3. Apresentar aos formandos diferentes iniciativas e movimentos, relacionados com estratégias de marketing específicas - apresentar algumas vantagens principais de cada abordagem: estratégia de marketing sustentável e orgânica que enfatiza o carácter orgânico das azeitonas e azeites; estratégia de venda direta em combinação com exposições em museus, gastronomia, sessões de arte - festivais, organização e participação de eventos temáticos; estratégia que combina experiência turística no domínio, visitas guiadas apresentando a hospitalidade da região local, mescladas com outros produtos locais, apresentação e venda cruzada, etc.4. Adaptar o conteúdo do Módulo 4, Unidade 4.3 (incluindo outros exemplos) para que os formandos compreendam melhor as iniciativas relacionadas com a criação eficaz de estratégias de marketing para o público-alvo, incl. aposta na gestão do museu do azeite, venda cruzada de outros produtos biológicos, inovações no sector; ponte com experiência gastronómica local, etc.5. Explique o conceito de criação de uma estratégia de marketing para a Origem dos produtos OO e OO e o conceito e organização da exposição do Museu, descritos nos exemplos de materiais EcoOlives.6. Incentive os alunos a descreverem sua própria "estratégia de marketing" relacionada a OO e OO, visando delinear o carácter orgânico dos produtos, e apresentá-la à turma (se aplicável).7. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.



	<p>8. Explicar os efeitos do desenvolvimento da estratégia de marketing com enfoque no – marketing de guerrilha; diferentes técnicas para motivar os clientes a se tornarem defensores da marca e do rótulo, campanhas boca a boca; maneiras de monetizar a origem OO e OO e a história da marca por meio de marketing experiencial, marketing de vídeo, diferentes nichos de marketing no segmento de clientes, campanhas de marketing direcionadas; lançar programas de fidelização de clientes, etc.</p> <p>9. Explicar o conceito de estratégias diretas (como a oferta de garrafas/amostras gratuitas e degustação mesclada com a gastronomia) e como isso pode ajudar a promover a estratégia de venda direta sustentável e eficaz, pois permite aos clientes experimentar e experimentar a marca e os produtos.</p> <p>10. Discutir os desafios e obstáculos enfrentados pelos agricultores e produtores/processadores biológicos e explicar a importância de um maior conhecimento sobre as tendências do mercado, preferências dos clientes, ferramentas e técnicas de marketing inovadoras para superar estes desafios e a adaptação contínua da estratégia de marketing e o papel e o papel dos formandos. contribuição como inovadores.</p> <p>11. Incentivar os formandos a acompanhar e participar em iniciativas locais e internacionais relacionadas com o marketing de produtos OO e OO e a agricultura biológica, tais como mercados de agricultores, feiras, conferências agrícolas e comerciais, bem como a dirigir-se a agências de marketing e/ou organizações internas consultoria de marketing como atividades inevitáveis para seus negócios sustentáveis.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rever os princípios e práticas de criação de uma estratégia de marketing, incluindo os seus elementos, benefícios, requisitos e potenciais obstáculos. 2. Discutir o estado atual das iniciativas e movimentos relacionados a estratégias de marketing específicas já aplicadas pelos estagiários avançados em produtos/serviços OO e OO, e/ou qualquer conhecimento adquirido a partir de planos de marketing executados e adaptações de estratégias anteriores. 3. Analisar o papel das inovações no desenvolvimento e promoção de estratégias de marketing sustentáveis e seu impacto no mercado orgânico setor. 4. Examinar as diversas iniciativas e movimentos relacionados com estratégias de marketing específicas, tais como: estratégia de marketing sustentável e
	<p>orgânica que enfatiza o carácter orgânico das azeitonas e azeites; estratégia de venda direta em combinação com exposições em museus, gastronomia, sessões de arte – festivais, organização e participação de eventos temáticos; estratégia que</p>



	<p>combinar experiência turística no domínio, visitas guiadas apresentando a hospitalidade da região local, mescladas com outros produtos locais apresentação e venda cruzada, etc.</p> <p>5. Avaliar criticamente a eficácia de cada técnica na promoção dessa estratégia de marketing e o papel dos implementadores como inovadores.</p> <p>6. Adaptar o conteúdo do Módulo 4, Unidade 4.3 (incluindo outros exemplos) para formandos avançados e fornecer materiais extras sobre formas de criar e implementar estratégias de marketing, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais, contadores de histórias, pesquisas, campanhas, causas, etc.)</p> <p>7. Incentive os alunos a criar estratégias independentes/adaptar a estratégia de marketing existente para produtos/serviços OO e OO, ao mesmo tempo que aplicam diferentes formas e programas e como isso reflete sua posição de mercado e portfólio - apresente suas descobertas para a turma. Oriente-os a focar em: marketing de guerrilha; diferentes técnicas para motivar os clientes a se tornarem defensores da marca e do rótulo, campanhas boca a boca; maneiras de monetizar a origem OO e OO e a história da marca por meio de marketing experiencial, marketing de vídeo, diferentes nichos de marketing no segmento de clientes, campanhas de marketing direcionadas; lançar programas de fidelização de clientes, amostras diretas e ponte com a gastronomia, etc. Fornecer feedback após a conclusão de atividades e exercícios.</p> <p>8. Discutir os desafios e obstáculos enfrentados pelos agricultores e produtores/transformadores biológicos e explicar a importância de um maior conhecimento sobre as tendências do mercado, preferências dos clientes, ferramentas e técnicas de marketing inovadoras para superar estes desafios e a adaptação contínua da estratégia de marketing e o papel e o papel dos formandos. contribuição como inovadores.</p> <p>9. Incentive os formandos a acompanhar e participar em iniciativas locais e internacionais relacionadas com o marketing de produtos OO e OO e a agricultura biológica, tais como mercados de agricultores, feiras, conferências agrícolas e comerciais, bem como a dirigir-se a agências de marketing e/ou consultoria de marketing como atividades inevitáveis para seus negócios sustentáveis. • Recursos visuais, como</p>
<p>Recursos e Materiais</p>	<p>infografias e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas das estratégias de marketing existentes, para apoiar a estratégia de marketing atual aplicada pelos formandos e a sua avaliação.</p> <p>• Estudos de caso de estratégias de marketing bem-sucedidas em todo o mundo, inovações, boas práticas de trabalho, mercado OO e OO</p>



	<p>tendências, diversificação de portfólio e promoção cruzada, programas de fidelização para satisfação do cliente, técnicas para motivar o consumo dos clientes e monetização da marca. • Ferramentas e tarefas para uma experiência de aprendizagem prática sobre a influência de diferentes estratégias de marketing e o desenvolvimento e aplicação de estratégias de marketing personalizadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contação de histórias, vontade de partilhar experiências • Utilize os materiais EcoOlives para uma aprendizagem prática experiência • Gerar, mas não dominar, discussões, incluir o uso de materiais tangíveis, testes em laptop/on-line e outras tarefas.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.4. Fundamentos sobre marketing digital

Tema	Fundamentos sobre marketing digital
Mirar	<p>Os alunos devem compreender os fundamentos do marketing digital e como buscar maneiras de aplicar tecnologias de comunicação digital para transformar seus negócios, a fim de espalhar a palavra por meio de métodos de marketing digital como podcasting, reels, histórias, otimização de pesquisa de voz/visual, e narrativa de marca que descreve as novas tendências de marketing.</p> <p>Os formandos deverão também estar conscientes da importância da transição para o negócio digital na rentabilidade – potencial de aumento de receitas, assente em clientes maiores e na sua retenção; redução de custos graças a processos de negócios eficientes e outros benefícios intangíveis – reconhecimento da marca; expansão da rede; melhor previsão e planejamento; marketing e atendimento ao cliente mais responsivos. etc.</p> <p>Os alunos devem ser aconselhados a aprender sobre os três principais tipos de canais de mídia para atingir um público digital: mídia paga; Media conquistada; mídia própria.</p> <p>Além disso, os formandos devem ser ensinados sobre as principais atividades de marketing relacionadas com as interações de marketing digital, os chamados Os 7D do marketing digital: objetivos e estratégia; público; dispositivos; plataformas; meios de comunicação; dados; tecnologia de marketing.</p> <p>Além disso, os alunos devem conhecer os objetivos 5S do marketing digital, tais como: vender; falar; servir, guardar, chiar - como o benefício é entregue e exemplos de objetivos típicos.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por definir o marketing digital e os seus princípios, como trazer novas oportunidades de marketing tecnológico baseadas na Internet e nas comunicações móveis.



2. Explicar os benefícios da aplicação de tecnologias de comunicação digital para transformar os negócios, como a promoção de métodos de marketing digital como podcasting, reels, histórias, otimização de pesquisa visual/voz, narrativa de marca e mais.
3. Introduzir os dois principais impactos da transição para os negócios digitais na rentabilidade – potencial para aumento de receitas devido ao maior alcance a grupos maiores de clientes, incl. venda cruzada; e redução de custos alcançada através da prestação de serviços eletronicamente, incl. processos de negócios mais eficientes, ciclos mais curtos, etc.
4. Discutir com os formandos os benefícios intangíveis do marketing digital e da digitalização em geral, tais como o efeito na notoriedade da marca; comunicações de marketing e atendimento ao cliente mais responsivos; previsão e planejamento; desenvolvimento mais rápido de produtos, etc.
5. Explicar os principais canais e como atingir um público digital e promover produtos OO e OO aos clientes através de mídia paga; mídia conquistada e mídia própria.
6. Introduzir o conceito de marketing digital, a sua finalidade e as diferentes atividades de marketing relacionadas com as interações de marketing digital, tais como Os 7Ds do marketing digital: objetivos e estratégia; público; dispositivos; plataformas; meios de comunicação; dados; tecnologia de marketing.
7. Adaptar o conteúdo do Módulo 4, Unidade 4.4 (incluindo outros exemplos) para que os formandos compreendam melhor as iniciativas relacionadas com atividades, dispositivos, tecnologia e estratégia eficazes de marketing digital para o público-alvo, incl. foco em diferentes canais, outras soluções digitais para vendas cruzadas, inovações na área de coleta e processamento de dados - incl. Suporte e integração de IA, etc.
8. Discutir os desafios e obstáculos que os formandos podem enfrentar na implementação de uma estratégia de marketing digital e a importância da inovação para superar esses desafios.
9. Destaque o papel e os benefícios da realização do marketing digital - explique os objetivos 5s do marketing digital (vender; falar; servir, economizar, chiar), como o benefício é entregue e forneça exemplos de objetivos típicos para atingir e medir o impacto .
10. Incentivar os formandos a acompanhar e participar em iniciativas locais e internacionais relacionadas com marketing de produtos OO e OO, digitalização da agricultura biológica, tais como conferências digitais e de marketing, webinars, feiras, agricultura e comércio



	<p>cimeiras, bem como abordar as agências de marketing e/ou consultoria interna de marketing como atividades inevitáveis para o seu negócio sustentável e a transição para a digitalização.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Rever os princípios e métodos do marketing digital, incluindo os seus benefícios, tendências; métodos como podcasting, reels, histórias, otimização de pesquisa por voz/visual, narrativa de marca e mencionam as limitações do marketing digital.2. Discutir com os formandos o estado atual e os benefícios da aplicação de tecnologias de comunicação digital para transformar empresas e produtos e serviços OO e OO, incluindo os principais impactos na rentabilidade - potencial para aumento de receitas e redução de custos, bem como impacto intangível na marca, em atendimento ao cliente e toda a organização e processos.3. Incentive os alunos a realizar pesquisas independentes sobre temas relacionados ao marketing digital e à inovação e a apresentar suas descobertas à turma.4. Avaliar criticamente a eficácia das iniciativas de marketing digital atualmente aplicadas pelos formandos e promover a inovação e a digitalização, sublinhando o papel dos formandos como inovadores.5. Examinar os vários canais e como os formandos devem atingir um público digital e promover produtos OO e OO aos clientes através de meios pagos; mídia conquistada e mídia própria.6. Analisar as diferentes atividades de marketing relacionadas com as interações de marketing digital, tais como Os 7Ds do marketing digital: objetivos e estratégia; público; dispositivos; plataformas; meios de comunicação; dados; tecnologia de marketing.7. Discuta o papel e os benefícios da realização do marketing digital - destaque os objetivos 5s do marketing digital (vender; falar; servir, economizar, chiar), como o benefício é entregue e forneça exemplos de objetivos típicos para atingir e medir o impacto .8. Adaptar o conteúdo do Módulo 4, Unidade 4.4 (incluindo outros exemplos) para estagiários avançados e fornecer materiais extras sobre iniciativas relacionadas a atividades, dispositivos, tecnologia e estratégia eficazes de marketing digital para o público-alvo, incl. foco em diferentes canais, outras soluções digitais para vendas cruzadas, inovações na área de coleta e processamento de dados - incl. Suporte e integração de IA, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais, contadores de histórias, pesquisas, campanhas, causas, etc.).



	<p>9. Discutir o futuro potencial do marketing digital para a agricultura biológica e o papel da inovação na definição do seu desenvolvimento.</p> <p>10. Incentivar os formandos a participar em iniciativas locais e internacionais relacionadas com o marketing de produtos OO e OO, digitalização da agricultura biológica, tais como conferências digitais e de marketing, webinars, feiras, cimeiras agrícolas e comerciais, bem como a dirigir-se a agências de marketing e/ou ou consultoria interna de marketing como atividades inevitáveis para o seu negócio sustentável e a transição para a digitalização.</p>
<p>Recursos e Materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos visuais, como infográficos e vídeos, para ilustrar os princípios e práticas • Estudos de caso de iniciativas e campanhas bem-sucedidas de marketing digital e branding que podem ajudar os alunos a entender como aplicar essas estratégias em situações do mundo real • Contação de histórias, boas práticas e exemplos • Materiais EcoOlives para uma experiência de aprendizagem prática • Agrupe os participantes em equipas para trabalhar em exercícios (se aplicável) <ul style="list-style-type: none"> • Gere, mas não domine, discussões, inclua o uso de materiais tangíveis, testes em laptop/on-line e outras atribuições de ambiente digital no quadro Miro, por exemplo. • Atividades de role-playing para simular a tomada de decisões e a resolução de problemas relacionados ao marketing digital de produtos OO e OO sustentáveis e à agricultura orgânica. • PowerPoint, Prezi, entrevistas em vídeo, tutoriais, apresentações com imagens para ajudar a ilustrar os principais conceitos e ideias. • Discussões em sala de aula e atividades em grupo que incentivam os alunos a colaborar e aplicar o que aprenderam. • Apostilas ou planilhas que resumem os pontos principais e oferecem oportunidades para os alunos praticarem suas habilidades digitais e de marketing.
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 60 minutos</p>

4.5. Técnicas de comunicação com - clientes e partes interessadas

<p>Tema</p>	<p>Técnicas de comunicação com - clientes e partes interessadas</p>
--------------------	--



Mirar	<p>Os alunos devem compreender como as técnicas de comunicação com clientes e partes interessadas podem melhorar a forma como comercializam e vendem azeitonas e azeite biológicos, a fim de lançar uma estratégia de comunicação e marketing bem-sucedida como uma combinação de várias abordagens fundamentais diferentes e conclusão de marcos.</p> <p>Os alunos também devem estar conscientes da importância da identidade da marca bem definida, em particular de uma estratégia de marca clara, sobre como comunicar estes produtos únicos e gerar bem-estar para toda a realização da produção.</p> <p>Os alunos devem ser orientados a realizar uma revisão completa dos estilos padrão do mercado, tais como: criação de um site na internet, posicionamento nas redes sociais, desenvolvimento de materiais impressos, utilização de meios audiovisuais, definição de ações nos pontos de venda, participação ativa em feiras comerciais, convites para eventos culinários e links para locais de produção.</p> <p>Além disso, os alunos devem saber que podem optar por diferentes técnicas para estruturar uma comunicação eficiente com clientes e partes interessadas, tais como: afectar as emoções dos clientes e criar “loop de fidelização”; foco em “Percepção - o 5º “P””; a técnica de Contação de Histórias; adicione WOM e influenciadores, mídia social e presença na web; participação em feiras e concursos; o poder das redes horizontais.</p>
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none">1. Comece explicando a definição de “estratégia de comunicação” e os princípios fundamentais de comunicação, canais, técnicas, ferramentas, principais atores e público-alvo como facilitadores para um melhor marketing e vendas de produtos e serviços OO e OO.2. Discutir os desafios e obstáculos que os produtos orgânicos enfrentam na comunicação com as partes interessadas e clientes e a importância e existência da chamada comunicação de estilo padrão de mercado, como: site na internet, posicionamento em mídias sociais, desenvolvimento de materiais impressos, uso de mídia audiovisual, definição de pontos de ações de vendas, participação ativa em feiras, eventos culinários e convites e links para locais de produção.3. Explicar o conceito de branding e a importância da aplicação de uma identidade de marca bem definida, em particular de uma estratégia clara, sobre como comunicar produtos OO & OO únicos e gerar bem-estar para toda a realização da produção.4. Introduzir e explicar as diferentes considerações e exemplos, ideias e técnicas como abordagem aos formandos para estruturar uma comunicação eficiente com clientes e partes interessadas, tais como: afectar as emoções dos clientes e criar



“ciclo de fidelidade”; focar na “Percepção - o 5º “P””; utilizar a Contação de Histórias; para adicionar WOM e influenciadores, mídia social e presença na web; participar de feiras e concursos; o poder das redes horizontais e realizar redes ativas.

5. Incentivar os formandos a realizarem, localmente, iniciativas relacionadas com a revisão completa das técnicas de comunicação atualmente utilizadas, para que possam delinear algumas lacunas e focar em novas abordagens aos consumidores que partilham determinadas características e melhor respondam às expectativas dos stakeholders.
6. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.
7. Explicar aos formandos os benefícios da aplicação de tais novas técnicas de comunicação e como elas afetam o consumo de OO e OO, com base na experiência específica, cenário e mercado-alvo.
8. Discutir os desafios e obstáculos e quais técnicas, em sua perspectiva, podem ajudar a promover a ruptura e a realização do mercado de produtos OO e OO sustentáveis e melhores.
9. Explicar o conceito de estratégia de comunicação, diferenciada para clientes e stakeholders, e como esta pode ajudar a promover a produção sustentável.
10. Destacar algumas recomendações úteis na promoção e comunicação como: adotar diferentes tipos de linguagem para mensagens de marketing eficazes, para que possam ser aplicados programas de marketing diferenciados, com base nas motivações/estímulos dos clientes analisados, percepção de riscos e qualidade da informação, retenção de clientes e preferências pelas formas de comunicação da azeitona e do azeite, que são inevitáveis para a escolha das técnicas e condução de uma estratégia de comunicação eficaz junto dos consumidores e estabelecimento de fundamentos e princípios de OO & OO.
11. Facilite o networking.
12. Incentivar os formandos a participarem em feiras e eventos locais e internacionais relacionados com a agricultura biológica, inovações e aplicação de ferramentas ou apoio à IA que possam ser adotados.
13. Incentivar os formandos a participarem em competições locais e internacionais relacionadas com OO & OO onde possam ser premiados, e causar efeitos positivos na: partilha de conhecimento; construir boa vontade e reconhecimento, integridade da marca e normas da indústria/ setor.



**Diretrizes
para Avançado
Grupos**

1. Apresentar os conceitos e a terminologia técnica do EcoOlives aos formandos avançados com exemplos relevantes para facilitar o processo de aprendizagem sobre como melhorar as técnicas de comunicação com as partes interessadas e clientes de produtos OO e OO.
2. Discutir o estado atual e os desafios que os produtos biológicos enfrentam e a importância da estratégia de comunicação implementada e do conhecimento dos produtores sobre as tendências do mercado, a percepção do consumidor, as preferências e a criação de ciclos de fidelização, as diferentes técnicas e abordagens de marketing digital para superar estes desafios.
3. Adaptar os conteúdos (incluindo exemplos) aos formandos avançados e incentivá-los a realizar, localmente, iniciativas relacionadas com a revisão completa das técnicas de comunicação em uso como: Storytelling, WOM & influenciadores, redes sociais e presença na web; participação em feiras e concursos; realizando redes ativas e expansão horizontal da rede.
4. Fornecer materiais extras sobre diferentes técnicas de comunicação, se necessário (referências adicionais, vídeos, estudos de caso locais, documentários).
5. Incentive os alunos a realizar pesquisas independentes sobre tópicos relacionados ao melhor posicionamento e realização de produtos OO e OO no mercado, aplicando diferentes técnicas de comunicação e programas de marketing - para apresentar suas descobertas à turma.
6. Fornecer feedback após a conclusão das atividades e exercícios.
7. Avaliar criticamente a eficácia das técnicas e programas de comunicação atualmente aplicados. Discutir os desafios e obstáculos e a estratégia em sua perspectiva pode ajudar a promover a ruptura e a realização do mercado de produtos OO e OO sustentáveis e melhores.
8. Discutir o futuro potencial dos produtos OO e OO, estratégia de comunicação diferenciada para clientes e stakeholders, marketing digital e aplicação de inovações na área, e seu papel na definição do seu desenvolvimento.
9. Analisar com os formandos o papel das inovações, do digital marketing, avaliação 360 graus da satisfação e promoção de estratégia de comunicação sustentável aos clientes e stakeholders e seu impacto no setor biológico.
10. Facilite o networking.



	<p>11. Motivar e envolver os formandos para aumentar a participação em iniciativas locais relacionadas com a agricultura biológica, inovações, novas tecnologias e aplicação de ferramentas, plataformas ou suporte e interface de IA que possam ser usados para personalizar e apresentar melhor os produtos e serviços OO e OO.</p> <p>12. Incentivar os formandos a participarem em competições locais e internacionais relacionadas com OO & OO onde possam ser premiados, e causar efeitos positivos na: partilha de conhecimento; construir boa vontade e reconhecimento, integridade da marca e normas da indústria/ setor.</p>
<p>Recursos e Materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos visuais, como infográficos e vídeos, para ilustrar o princípios e técnicas de comunicação. • PowerPoint, Prezi, entrevistas em vídeo, tutoriais, apresentações com imagens para ajudar a ilustrar os principais conceitos e ideias. • Estudos de caso de iniciativas, eventos, competições, campanhas e apresentações de sucesso que podem ajudar os alunos a compreender como aplicar estas técnicas em situações do mundo real. • Contação de histórias, documentários - exemplos de negócios e práticas de agricultura biológica bem sucedidas com clientes e outras partes interessadas; previsão das preferências do consumidor e tendências futuras de produtos e serviços OO e OO. • Materiais EcoOlives para uma experiência de aprendizagem prática. • Atividades de role-playing para simular a tomada de decisão e resolução de problemas relacionados com técnicas de comunicação com stakeholders e clientes de produtos OO & OO e agricultura biológica. • Agrupe os participantes em equipas para trabalhar nos exercícios (se aplicável). • Atividades e exercícios em grupo que envolvam os alunos na exploração das técnicas de comunicação - o “fazer” e o “não fazer” com as partes interessadas e as preferências dos consumidores, tais como discussões em grupo, debates e projetos de pesquisa. • Discussões em sala de aula e atividades em grupo que incentivam os alunos a colaborar e aplicar o que aprenderam (se aplicável). • Gerar, mas não dominar, discussões, incluir o uso de materiais tangíveis, testes em laptop/ on-line e preparação de outras tarefas e documentos. • Quadro branco/quadro negro e marcadores/giz para ilustrar os principais conceitos e ideias durante a aula.



	<ul style="list-style-type: none"> • Apostilas ou planilhas que resumem pontos-chave e oferecem oportunidades para os alunos praticarem suas habilidades de marketing, vendas e comunicação. • Banco de dados, fonte de informações sobre diferentes produtos OO e OO, futuros eventos e competições - datas, estrutura, requisitos e prêmios, etc. • Deixe tempo para os participantes fazerem networking.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

4.6.1 O processo de pesquisa de marketing

Tema	O processo de pesquisa de marketing
Mirar	Os alunos devem compreender o processo de pesquisa de mercado e sua importância no desenvolvimento de estratégias de marketing eficazes para uma empresa. Ao final da unidade, os alunos deverão ser capazes de identificar as etapas envolvidas no processo de pesquisa de marketing, como identificar o problema, desenvolver um plano de pesquisa, coletar e analisar dados e apresentar os resultados. Além disso, os alunos devem ser capazes de distinguir entre métodos de pesquisa primários e secundários e compreender os tipos de análise que podem ser usados para avaliar os dados. Em última análise, os alunos devem ser capazes de usar o conhecimento adquirido com este conteúdo para criar um relatório de pesquisa que resuma suas descobertas e ofereça recomendações para melhorar as estratégias de marketing.
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece explicando os fundamentos da pesquisa de marketing e seus importância na tomada de decisões empresariais. 2. Enfatize a importância de identificar o problema ou questão que precisa ser abordada na pesquisa de marketing. 3. Apresentar os diferentes métodos de coleta de dados, tais como inquéritos, entrevistas e grupos focais. 4. Explique a diferença entre dados qualitativos e quantitativos e como eles são utilizados na pesquisa de marketing. 5. Ensinar os diferentes tipos de análise, como exploratória, pesquisa descritiva e causal. 6. Utilize exemplos e estudos de caso para ajudar os alunos a compreender como a pesquisa de marketing é utilizada em cenários do mundo real. 7. Incentive os alunos a fazer perguntas e a participar nas discussões em aula. 8. Atribua projetos individuais ou em grupo para ajudar os alunos a praticar conduzindo pesquisas de marketing. 9. Forneça feedback e suporte para ajudar os alunos a melhorar habilidades de pesquisa.



<p>Diretrizes para Avançado</p> <p>Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece revisando os fundamentos da pesquisa de marketing e seus importância na tomada de decisões empresariais. 2. Apresente tópicos avançados, como análise de big data e modelagem preditiva, e explique como eles são usados em pesquisas de marketing. 3. Discutir as vantagens e desvantagens dos diferentes métodos de investigação, incluindo a investigação primária e secundária. 4. Ensine técnicas avançadas de análise de dados, como cluster análise e análise de regressão. 5. Discuta como a pesquisa de marketing pode ser usada para melhorar experiência do cliente, percepção da marca e desempenho geral do negócio. 6. Utilize estudos de caso reais para ajudar os alunos a compreender como a pesquisa de marketing pode ser aplicada em cenários de negócios complexos. 7. Incentive os alunos a envolverem-se no pensamento crítico e na resolução de problemas, apresentando-lhes questões de investigação desafiantes. 8. Atribua projetos de grupo que exijam que os alunos desenvolvam um plano abrangente de pesquisa de marketing. 9. Forneça feedback e suporte para ajudar os alunos a desenvolver habilidades avançadas de
<p>Recursos e Materiais</p>	<p>pesquisa. • Quadros brancos ou flip charts para recursos visuais durante palestras ou sessões de brainstorming.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Software de apresentação como PowerPoint ou Google Slides para criação de relatórios e apresentações de pesquisa. • Ferramentas on-line para criação de pesquisas e análise de dados, como SurveyMonkey ou Qualtrics • Simulações ou jogos de pesquisa de marketing para reforçar aprendendo de forma divertida e interativa. Discussões em sala de aula e atividades em grupo que incentivam os alunos a colaborar e aplicar o que aprenderam.
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 60 minutos</p>

4.6.2 Análise de casos de estudo

<p>Tema</p>	<p>Análise de casos de estudo</p>
--------------------	--



<p>Mirar</p>	<p>A unidade espera que os alunos compreendam a importância de estratégias de marketing eficazes na promoção e venda de produtos num mercado competitivo. Enfatiza a necessidade de comunicar o valor de um produto ao consumidor, não apenas a sua qualidade intrínseca, mas também a qualidade percebida pelo mercado. A unidade também sugere diversas formas de diferenciar e divulgar um produto, como embalagens personalizadas, etiquetas informativas na garrafa e fornecimento de conteúdo relevante e de valor ao consumidor. Em última análise, o texto tem como objetivo orientar os alunos no desenvolvimento de suas estratégias de marketing, agregando valor aos seus produtos e diferenciando-se dos concorrentes.</p>
<p>Diretrizes para iniciantes Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece por apresentar o conceito de marketing e a sua importância na promoção dos produtos. 2. Definir o público-alvo e a necessidade de diferenciação dos concorrentes. 3. Explique a importância de comunicar a qualidade do produto ao cliente e como isso afeta suas decisões de compra. 4. Discuta as diversas estratégias de marketing que podem ser utilizadas para destacar um produto no mercado. 5. Use exemplos de campanhas de marketing bem-sucedidas para ilustrar os conceitos. 6. Incentive os alunos a debater ideias para comercializar os seus próprios produtos hipotéticos.
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comece com uma revisão dos princípios básicos de marketing e identificação do público-alvo. 2. Discuta as diversas estratégias que as empresas utilizam para se diferenciarem dos seus concorrentes. 3. Concentre-se na importância da comunicação eficaz da qualidade do produto e no papel que ela desempenha nas decisões de compra dos clientes. 4. Analisar campanhas de marketing bem-sucedidas e discutir os principais fatores que contribuíram para o seu sucesso. 5. Incentive os alunos a aplicarem os seus conhecimentos para desenvolverem as suas próprias estratégias de marketing para produtos existentes ou hipotéticos. 6. Conduza estudos de caso de sucesso e fracasso campanhas de marketing e incentivar a análise crítica e avaliação das estratégias empregadas. • Quadros brancos e
<p>Recursos e Materiais</p>	<p>marcadores: Os quadros brancos são ótimos para sessões de brainstorming em grupo, onde as ideias podem ser anotadas e discutidas.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • Flipcharts: Semelhante aos quadros brancos, os flipcharts podem ser usados para exibir ideias e acompanhar o progresso feito durante o trabalho em grupo. • Post-its: esses pequenos post-its podem ser usados para escrever anotar ideias e colá-las em uma parede ou quadro para que todos possam ver e discutir. • Cartões de índice: Os cartões de índice são uma ótima ferramenta para organizar informações e podem ser usados para diversas atividades em grupo, como classificar e classificar ideias. • Cenários e estudos de caso: Cenários e estudos de caso podem ser usados para incentivar a discussão em grupo e a resolução de problemas. Esses materiais podem ser na forma de cenários escritos, vídeos ou atividades de dramatização.
Estimado Duração	Aproximadamente 60 minutos

Módulo 5 - Sustentabilidade e Certificação

Módulo Resumo	<p>O Módulo 5 aprofunda o impacto dos diferentes processos da agricultura biológica no ambiente, bem como a forma de aproveitamento dos resíduos culturais e, por último, os processos de certificação da azeitona e do azeite biológicos.</p> <p>Durante o módulo serão revistos alguns aspectos como saneamento, prevenção de segurança, produtos secundários e directivas e regulamentos da UE.</p>
Objetivos do Módulo - Objetivos	Entenda como aproveitar ao máximo suas culturas respeitando ao máximo o meio ambiente. Conheça as certificações e regulamentações sobre produção orgânica e rotulagem de produtos orgânicos



Aprendizado Resultados	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer/compreender/identificar/reconhecer os diferentes certificações e regulamentações sobre produção orgânica e rotulagem de produtos orgânicos. • Ser capaz de manter a exploração biológica de uma forma amiga do ambiente. • Ser capaz de identificar os produtos secundários e compreender como reutilizá-los.
Duração do Módulo	Aproximadamente 2 horas
Materiais Necessário	Quadro branco/flipchart, blocos de papel e blocos de notas para os participantes, marcadores, projetor, portátil/PC, ligação à Internet, pequenos recipientes de vidro com as diferentes variedades de azeitonas disponíveis localmente (nas épocas em que estão disponíveis), pequenas cópias dos equipamentos utilizados na as etapas da olivicultura - se disponíveis, materiais impressos dos estudos de caso contidos no currículo da plataforma EcoOlives.

Unidade 5.1: Limpeza e saneamento de instalações

Tema	Aprenda sobre a importância da limpeza, manutenção e impacto ambiental na produção de alimentos, com foco em práticas adequadas
Mirar	Aprenda sobre limpeza, manutenção e impacto ambiental em relação à produção de alimentos, especificamente no contexto da segurança alimentar e da qualidade dos produtos agrícolas.
Diretrizes para Principiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introduzir o conceito de limpeza e higienização na produção alimentar e destacar a sua importância para garantir a qualidade e segurança dos produtos. 2. Explicar os riscos associados à má gestão da limpeza e saneamento no processo de produção alimentar. 3. Apresentar práticas adequadas de limpeza e saneamento em todas as fases, desde o campo até ao mercado, enfatizando pontos críticos onde a contaminação e propagação de microrganismos nocivos podem ocorrer.



	<ol style="list-style-type: none"> 4. Descrever o papel dos desinfetantes e a sua incorporação nas práticas de limpeza e lavagem para prevenir a transferência de agentes patogénicos de origem alimentar. 5. Explicar as recomendações e regulamentos específicos para a produção biológica relativamente à utilização de desinfetantes e produtos químicos, enfatizando a limitação da sua utilização e as condições estabelecidas pelo regulamento. 6. Discutir preocupações relacionadas aos efeitos ambientais e toxicidade dos desinfetantes e promover a utilização de métodos alternativos sempre que possível.
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar uma revisão abrangente dos actuais princípios e práticas de limpeza e saneamento na produção alimentar. 2. Analisar os desafios específicos enfrentados pelos profissionais da área da limpeza e higienização em relação à qualidade e segurança alimentar. 3. Explorar detalhadamente os desinfetantes e outros produtos químicos utilizados na indústria alimentar, incluindo a sua classificação, toxicidade e efeitos nos organismos e no ambiente. 4. Examinar as diretrizes e regulamentos actuais, tanto a nível nacional como internacional, para a utilização de desinfetantes e produtos químicos na produção alimentar. 5. Apresentar estudos de caso e exemplos de boas práticas de limpeza e saneamento em diferentes contextos de produção alimentar. 6. Analisar tecnologias emergentes e abordagens inovadoras em limpeza e saneamento, tais como desinfecção por luz ultravioleta, ozonização e nanotecnologia. 7. Incentivar a discussão e a troca de experiências entre profissionais e promover a colaboração na melhoria das práticas de limpeza e saneamento na indústria alimentar.
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projektor • apresentação em PowerPoint
<p>Estimado Duração</p>	<p>Aproximadamente 15 minutos</p>



5.1.2 Minimizando o impacto ambiental

Tema	Minimização do impacto ambiental na agricultura biológica.
Mirar	Conheça as medidas e ações que devem ser tomadas na agricultura orgânica para minimizar o impacto ambiental. Os formandos aprenderão sobre a proibição de certos produtos sintéticos, a utilização limitada de factores de produção externos e os efeitos positivos que a agricultura biológica tem no ambiente.
Diretrizes para Principiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à agricultura biológica e seus princípios. 2. Explicação das regras e regulamentos relativos à produção biológica e à rotulagem dos produtos biológicos. 3. Discussão sobre a proibição de produtos sintéticos e o uso limitado de insumos externos. 4. Exploração de práticas sustentáveis para manter a saúde dos solos, os ecossistemas e as pessoas. 5. Exposição dos efeitos positivos da agricultura biológica no ambiente, no clima, na biodiversidade, no bem-estar animal, no rendimento dos agricultores e no desenvolvimento rural.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisão dos fundamentos da agricultura biológica e da sua importância na minimização do impacto ambiental. 2. Análise detalhada das normas e regulamentos vigentes relacionados com a produção biológica e rotulagem de produtos biológicos. 3. Estudo de caso e exemplos de boas práticas na agricultura biológica para redução do impacto ambiental. 4. Exploração de técnicas avançadas de gestão do solo, controlo de pragas e fertilização na agricultura biológica. 5. Investigação de tecnologias e metodologias inovadoras que promovam a sustentabilidade na agricultura biológica. 6. Discussão sobre os aspectos económicos, sociais e ambientais benéficos da agricultura orgânica e seu papel no desenvolvimento sustentável Peça aos SS que digam quais características e prioridades os orientaram em sua experiência na seleção de cultivares e plantas para transplante
Recursos e Material	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC



	<ul style="list-style-type: none"> • projetor • apresentação em PowerPoint
Estimado	Aproximadamente 10 minutos
Duração	

5.1.3 – Prevenção de incêndios e outras salvaguardas

Tema	Tema principal do texto: Prevenção de incêndios e outras medidas de segurança medidas
Mirar	Conheça as orientações e recomendações para prevenir incêndios e garantir a segurança em construções para agricultura. Os capacitados aprenderão sobre medidas de proteção estrutural, equipamentos de combate a incêndio, sistemas de alarme, evacuação, abastecimento de água e treinamento necessário para proteção contra incêndio na área agrícola.
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à importância da prevenção de incêndios em edifícios agrícolas. 2. Explicação da Confederação de Proteção contra Incêndios Associações na Europa (CFPA E) e o seu papel na facilitação e apoio às atividades de proteção contra incêndios. 3. Identificação de riscos comuns de incêndio na agricultura edifícios e sua relação com materiais inflamáveis, equipamentos e armazenamento. 4. Apresentação das orientações para a proteção estrutural, tais como o planeamento de zonas de segurança entre edifícios e a utilização de equipamentos adequados para combate a incêndios. 5. Discussão sobre sistemas de alarme, evacuação segura e prevenção medidas para evitar o início de incêndios. 6. Informações sobre as causas mais comuns de incêndios nas explorações agrícolas, como falhas em sistemas elétricos, equipamentos mecânicos, aquecimento e trabalhos com fogo. 7. Introdução à importância da formação em protecção contra incêndios para os agricultores e seus empregados.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisão detalhada das diretrizes e recomendações da Confederação das Associações de Proteção contra Incêndios na Europa (CFPA E) no contexto de edifícios agrícolas. 2. Análise de casos de estudo e exemplos de boas práticas de prevenção e segurança contra incêndios em edifícios agrícolas.



	<ol style="list-style-type: none"> 3. Exploração de regulamentações nacionais relacionadas com a protecção contra incêndios no domínio agrícola e sua aplicação. 4. Estudo de técnicas avançadas de protecção estrutural, tais como divisórias, zonas de segurança e sistemas de ventilação adequados. 5. Análise de sistemas de alarme, métodos de detecção precoce e tecnologias inovadoras na protecção contra incêndios agrícolas. 6. Considerações específicas sobre o abastecimento de água para combate a incêndios em ambientes agrícolas e coordenação com serviços de salvamento. 7. Desenvolvimento de programas de formação e sensibilização em protecção contra incêndios adaptados às necessidades e condições das explorações agrícolas.
Recursos e Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projektor • apresentação em PowerPoint
Estimado Duração	Aproximadamente 15 minutos

Unidade 5.2: Produtos Secundários.

5.2.1 Valorização e reutilização de subprodutos derivados do azeite

Tema	Recuperação e reaproveitamento de subprodutos derivados do azeite.
Mirar	<p>Conheça a recuperação e valorização dos subprodutos gerados na produção de azeite, com foco na obtenção de compostos de alto valor agregado, como tirosol, hidroxitirosol, oleocantal, oleuropeína, ligustrosídeo, esqualeno, ácidos graxos, entre outros. Os capacitados conhecerão as tecnologias de extração e caracterização desses subprodutos, bem como sua aplicação nas indústrias alimentícia e farmacêutica.</p>



Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à importância da recuperação e reutilização de subprodutos derivados do azeite. 2. Apresentação das oportunidades de valorização destes subprodutos e obtenção de compostos de alto valor agregado. 3. Descrição das tecnologias de extração verde (PLE, SFE, etc.) utilizadas para recuperar os compostos biologicamente ativos presentes nos subprodutos. 4. Discussão sobre a importância da caracterização dos compostos recuperados e do conhecimento das suas propriedades biológicas e mecanismos de ação.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisão detalhada da extração e caracterização tecnologias utilizadas para a recuperação de compostos valiosos de subprodutos do azeite. 2. Análise dos avanços em pesquisa e desenvolvimento relacionados à recuperação desses subprodutos e à obtenção de compostos de alto valor agregado. 3. Estudo das propriedades biológicas e mecanismos de ação dos compostos recuperados, e sua aplicação na indústria alimentar e farmacêutica. 4. Análise das políticas e abordagens da economia circular aplicadas à reutilização de subprodutos do azeite. 5. Discussão sobre tendências e oportunidades futuras na recuperação e reutilização de subprodutos derivados do azeite.
Recursos e Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projeto • apresentação em PowerPoint
Estimado Duração	Aproximadamente 10 minutos

5.2.2 Águas Residuais

Tema	Águas residuais geradas durante a extração do azeite.
-------------	--



<p>Mirar</p>	<p>Conheça o tratamento e gestão das águas residuais geradas no processo de extração do azeite, com foco no caso específico das águas residuais conhecidas como “Águas Residuais da Lagar de Azeite” (OMWW).</p> <p>Os formandos conhecerão a composição das águas residuais dos lagares de azeite, as suas propriedades fertilizantes e os desafios associados à sua eliminação devido à presença de substâncias fitotóxicas e biotóxicas.</p>
<p>Diretrizes para iniciantes Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução às águas residuais geradas durante a extração do azeite e a sua importância em termos de quantidade e composição. 2. Descrição da composição básica das águas residuais dos lagares de azeite, incluindo o seu teor de água, compostos orgânicos e inorgânicos. 3. Explicação das propriedades fertilizantes do lagar de azeite águas residuais 4. Apresentação dos desafios associados à eliminação das águas residuais dos lagares de azeite devido à presença de substâncias fitotóxicas e biotóxicas. 5. Discussão sobre a biodegradabilidade das águas residuais dos lagares de azeite e a sua adequação como fertilizante ou água de irrigação.
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análise detalhada da composição das águas residuais dos lagares de azeite e da sua variabilidade em função de vários parâmetros. 2. Estudo das propriedades fertilizantes das águas residuais dos lagares de azeite e da sua potencial utilização como fertilizante de baixo custo e abundantemente disponível. 3. Análise das substâncias fitotóxicas e biotóxicas presentes nas águas residuais dos lagares de azeite e seus efeitos na eliminação e reutilização de águas residuais. 4. Revisão das técnicas de tratamento e purificação utilizadas para eliminar substâncias fitotóxicas e biotóxicas das águas residuais dos lagares de azeite. 5. Exploração de alternativas sustentáveis para a gestão das águas residuais dos lagares de azeite, como a utilização de processos de tratamento biológico ou a aplicação de técnicas de valorização energética.
<p>Recursos e Materiais</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projektor • apresentação em PowerPoint



Estimado	10 minutos
Duração	

5.3 Certificação

5.3.1 – Certificações orgânicas, bio e ecológicas: semelhanças e diferenças

Tema	Águas residuais geradas durante a extração do azeite.
Mirar	Explique as semelhanças e diferenças entre as certificações orgânicas, bio e ecológicas e forneça uma compreensão clara dos requisitos e padrões associados a cada uma. Os leitores aprenderão a distinguir entre estes termos e a compreender como são regulamentados e aplicados na União Europeia.
Diretrizes para iniciantes Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução às certificações orgânicas, bio e ecológicas e sua importância no mercado de produtos sustentáveis. 2. Explicação do termo “eco” e da sua falta de regulamentação legal explícita. 3. Descrição das certificações orgânicas e seu foco na produção sem uso de agrotóxicos sintéticos, fertilizantes químicos, organismos geneticamente modificados (OGM) e aditivos artificiais. 4. Apresentação da certificação biológica emitida por organismo de inspeção acreditado e utilização do logótipo ou rótulo biológico da UE nos produtos. 5. Explicação do termo “bio”.
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análise detalhada dos requisitos e padrões associados às certificações orgânicas, bio e ecológicas na União Europeia. 2. Exploração dos processos de certificação e acreditação de certificações orgânicas e bio, incluindo a participação de organismos de inspeção credenciados e legislação da UE. 3. Comparação dos critérios utilizados nas certificações orgânicas e bio, enfatizando as diferenças no uso de pesticidas, fertilizantes químicos, organismos geneticamente modificados e outros aditivos artificiais.



	<p>4. Discussão sobre os benefícios e limitações das certificações orgânicas, bio e ecológicas, tanto para produtores como para consumidores.</p> <p>5. Análise das tendências atuais do mercado de produtos orgânicos, bio e ecológicos, e seu impacto na escolha do consumidor e nas estratégias de negócio das empresas.</p>
Recursos e Materiais	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projeto • apresentação em PowerPoint
Estimado Duração	15 minutos

5.3.2 Diretivas da Comissão Europeia

Tema	Regulamentos e normas para o azeite e a produção biológica.
Mirar	<p>Explicar os regulamentos e normas associados ao comércio de azeite e à produção biológica, centrando-se nos regulamentos da União Europeia e na importância da certificação biológica.</p> <p>Obterão informações sobre os requisitos e controlos necessários para o comércio de azeite e a produção biológica, bem como sobre medidas para garantir a qualidade e integridade dos produtos.</p>
Diretrizes para Principiante Grupos	1. Introdução aos regulamentos e normas aplicáveis ao comércio de azeite, incluindo a União Europeia, o Conselho Oleícola Internacional e o Codex Alimentarius.



	<p>2. Explicação da regulamentação da União Europeia para o azeite, abrangendo as características físicas, químicas e organolépticas, bem como os métodos de análise.</p> <p>3. Descrição do regulamento biológico da União Europeia (Regulamento 2018/848) e seu âmbito na produção e rotulagem de produtos biológicos.</p> <p>4. Apresentação do sistema oficial de certificação para operadores (produtores, processadores e distribuidores) que desejam obter certificação orgânica.</p> <p>5. Explicação dos princípios da produção biológica, que incluem o respeito pelos sistemas naturais, a manutenção da saúde do solo, da água e do ar, a exclusão de organismos geneticamente modificados e a utilização responsável dos recursos naturais.</p> <p>6. Informação sobre as necessidades da agricultura biológica em termos de fertilidade do solo, diversidade genética, seleção de variedades vegetais e criação de animais.</p>
<p>Diretrizes para Avançado Grupos</p>	<p>1. Análise detalhada dos regulamentos e normas estabelecidas pela União Europeia para o comércio de azeite e produção biológica.</p> <p>2. Exploração das diferenças entre os regulamentos da União Europeia e as normas do Conselho Oleícola Internacional no que diz respeito ao comércio de azeite.</p> <p>3. Discussão sobre o Regulamento 2018/848 da União Europeia e o seu impacto na produção biológica e na rotulagem dos produtos biológicos.</p> <p>4. Análise dos controles oficiais e medidas de conformidade estabelecidas para garantir a integridade dos produtos orgânicos e prevenir fraudes.</p> <p>5. Avaliação dos requisitos e procedimentos para importação de produtos orgânicos de países fora da União Europeia.</p> <p>6. Exploração das implicações e benefícios da certificação biológica para produtores, processadores e consumidores, bem como o impacto na confiança dos consumidores e na promoção do logótipo biológico da União Europeia.</p>
<p>Recursos e Material</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores



	<ul style="list-style-type: none"> • laptop/PC • projektor • apresentação em PowerPoint
Estimado Duração	30 minutos

5.3.3 Rotulagem

Tema	A utilização do logótipo biológico da União Europeia na rotulagem de produtos biológicos.
Mirar	Explicar os regulamentos e requisitos associados à utilização do logótipo biológico da União Europeia na rotulagem de produtos biológicos. O leitor conhecerá as condições que os produtos devem atender para ostentar o logotipo, como ele deve ser exibido na rotulagem e quando seu uso é proibido.
Diretrizes para Princiante Grupos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao logótipo biológico da União Europeia e a sua importância na identificação dos produtos biológicos. 2. Explicação das condições que os produtos devem cumprir para ostentar o logotipo, incluindo certificação por órgão ou entidade de controle autorizada. 3. Descrição dos requisitos relativos ao teor de ingredientes biológicos nos produtos (pelo menos 95%) e condições adicionais para os restantes 5%. 4. Informações sobre a exibição do logotipo. 5. Explicação da obrigatoriedade do logótipo na maioria dos produtos biológicos pré-embalados e da possibilidade facultativa de utilização noutros casos. 6. Descrição das restrições de utilização do
Diretrizes para Avançado Grupos	<ol style="list-style-type: none"> logótipo, 1. Análise detalhada dos regulamentos e requisitos para a utilização do logótipo biológico da União Europeia na rotulagem de produtos biológicos. 2. Exploração dos critérios e processos de certificação necessários para que os produtos possam ostentar o logotipo. 3. Discussão sobre as condições rigorosas para o teor de ingredientes orgânicos nos produtos (pelo menos 95%) e as medidas adicionais para os restantes 5%. 4. Informações sobre requisitos de exibição do logotipo, incluindo tamanho mínimo e esquema de cores padrão.



	<p>5. Análise dos casos em que o uso da logomarca é permitido e não permitido, como produtos importados, produtos não pré-embalados e produtos em período de conversão.</p> <p>6. Avaliação das implicações e benefícios do logótipo biológico da União Europeia para produtores, transformadores e consumidores, incluindo a confiança dos consumidores e a promoção de produtos biológicos autênticos.</p>
Recursos e Material	<ul style="list-style-type: none"> • Quadro branco/flipchart • blocos de papel/blocos de notas para os participantes • marcadores • laptop/PC • projetor • apresentação em PowerPoint
Estimado Duração	15 minutos

Módulo 6 – O olival como património cultural nacional

Título do Módulo	Módulo 6.
Módulo Resumo	<p>O Módulo 6 investiga a história, cultura, preferências e especificidades do país na produção de azeite. Durante o módulo serão revistas as principais tendências ao longo da história do azeite e identificadas as principais áreas de produção. Além disso, o aspecto cultural será brevemente revisto e as preferências delineadas a nível geral, bem como a nível específico do país parceiro.</p> <p>Finalmente, serão apresentados breves estudos de caso de agroturismo dos países parceiros de Espanha, Itália, Portugal, Chipre, Bulgária e Alemanha.</p>
Objetivos do Módulo - Objetivos	<p>O principal objetivo da unidade é compreender o valor histórico do azeite para a nossa sociedade e a forma como a sua utilização se propagou ao longo dos tempos, as mudanças sociais e a formação da cultura do azeite dos tempos atuais; Após a</p>
Aprendizado Resultados	<p>conclusão deste Módulo você irá: Conhecimento:</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a vasta história da produção de azeite ao longo dos séculos • Reconhecer os períodos-chave da história do azeite • Compreender como o azeite se liga ao património cultural • Identificar como as preferências do azeite mudaram ao longo do tempo • Compreender as realidades internacionais da azeitona óleo <p>Competências e aptidões:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ser capaz de compreender as tendências gerais da história do azeite desde a Idade do Bronze até aos tempos modernos; • Ser capaz de compreender e distinguir as diferenças culturais da produção e consumo de azeite nas diferentes regiões; • Ser capaz de diferenciar os hábitos do azeite produção e consumo;
Duração do Módulo	240 minutos

Unidade 1: Introdução

	6.1.1	6.1.2
Tema	Azeites ao longo dos séculos	Preferências culturais e petrolíferas (hábitos)
Mirar	Para apresentar aos alunos o história do azeite	Apresentar aos alunos os usos do azeite e as mudanças nas preferências quanto ao uso do azeite. O
Diretrizes para iniciantes Grupos	O formador deverá apresentar o tema iniciando uma discussão com os alunos sobre o que sabem sobre a história do azeite.	formador deve apresentar o tópico iniciando uma discussão com os alunos sobre a utilização do azeite.
Diretrizes para Avançado Grupos	Nenhum	Após a apresentação, os alunos puderam discutir as possibilidades do azeite no âmbito do seu projetor de perspectiva.
Projetor de recursos e materiais	vídeo (breve história do azeite no youtube, por exemplo) 30 minutos	
duração estimada		30 minutos



Unidade 6.2. Cultura de Azeite Orgânico Específico do País

	6.2.1.	6.2.2.	6.2.3.	6.2.4.	6.2.5	6.2.6
Tema	Espanha	Itália	Bulgária	Chipre	Portugal	Alemão sim
Mirar	Para apresentar ao aluno o Espanhol Indústria e estatísticas do azeite	Para apresentar ao aluno o italiano Indústria e estatísticas do azeite	Para apresentar ao aluno o Bulgário Indústria e estatísticas do azeite	Para apresentar ao aluno o Cipriota Indústria e estatísticas do azeite	Para apresentar ao aluno o Português Indústria e estatísticas do azeite	Para apresentar ao aluno o Alemão Indústria petrolífera e estatística é
Diretrizes para iniciantes Grupos	O treinador deverá apresentar o tema na tela e iniciar uma discussão sobre por que e como o país é um dos principais produtores de azeite do mundo	O treinador deverá apresentar o tema na tela e iniciar uma discussão sobre por que e como o país é um dos principais produtores de azeite do mundo	O treinador deverá apresentar o tema como um caso de estudo de um produto de azeite menos conhecido	O treinador deverá apresentar o tema na tela e iniciar uma discussão sobre por que e como o país é um dos principais produtores de azeite do mundo	O formador deverá apresentar o tema no ecrã e iniciar uma discussão sobre porquê e como o país é um dos principais produtores de azeite do mundo.	O treinador deverá apresentar o tema a partir de uma perspectiva não-oliva eu país em crescimento, mas como um dos principais consumidores



Diretrizes para Avançado Grupos	O formador deve iniciar uma discussão sobre quais são os benefícios e as deficiências do mercado em comparação com outros países	O formador deve iniciar uma discussão sobre quais são os benefícios e as deficiências do mercado em comparação com outros países	o treinador deve iniciar a discutir ligado como o país poderia melhorar seu número de produção é	O formador deve iniciar uma discussão sobre quais são os benefícios e as deficiências do mercado em comparação com outros países	O formador deve iniciar uma discussão sobre quais são os benefícios e as deficiências do mercado em comparação com outros países	O treinador deve iniciar a discutir ligado por que o país é importante não player no mercado de azeite
Recursos e Materiais	Projeto	Projeto	Projeto	Projeto	Projeto	Projeto
Estimado Duração	10 minutos	10 minutos	10 minutos	10 minutos	10 minutos	10 minutos

Unidade 6.3. Agroturismo

	6.2.1.	6.2.2.	6.2.3.	6.2.4.	6.2.5	6.2.6 Portugal
Tema Mirar	Espanha	Itália	Bulgária	Chipre	Para Para	Alemanha
Diretrizes para Principiante Grupos	O formador deverá apresentar o tema na tela	O formador deverá apresentar o tema na tela	O formador deverá apresentar o tema na tela	O formador deverá apresentar o tema na tela	O formador deverá apresentar o tema na tela	O formador deverá apresentar o tema na tela



	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são os caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são os caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são os caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são os caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são os caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)	e iniciar uma discussão não quais são os prós e os contras do estudo (quais são as caso estudo traz para o produtor, para o visitante etc.)
Diretrizes para Avançado Grupos	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.	O formador deve iniciar uma discussão sobre como este exemplo de caso poderia (ou se deveria) ser replicado para o ambiente do aluno.
Recursos e Materiais	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor	Projektor
Estimado Duração	20 minutos	20 minutos	20 minutos	20 minutos	20 minutos	20 minutos



Módulo 7 – Conclusão e avaliação

Módulo Resumo	O módulo final tem como objetivo orientar os alunos no processo de criação de um plano de negócios e no processo de avaliação após a conclusão do curso.
Objetivos do Módulo - Objetivos	Os dois principais objetivos do módulo são criar um plano de negócios e avaliar o progresso após a conclusão das EcoOlives. Curso
Aprendizado Resultados	Após a conclusão deste Módulo você irá: Conhecimento: <ul style="list-style-type: none"> • estar ciente dos benefícios da criação de um plano de negócios • conhecer os fatores que podem influenciar o planejamento de negócios • reconhecer o progresso alcançado durante o curso EcoOlives Competências e aptidões: <ul style="list-style-type: none"> • ser capaz de preparar e executar um plano de negócios • ser capaz de autoavaliar o seu progresso nas EcoOlives Curso
Duração do Módulo	210 minutos

Unidade 7.1: Elabore um plano de negócios

	7.1.1	7.1.2	Anexos
Tema	Introdução ao plano de	Os Sete Subplanos	Anexos
Mirar	negócios O objetivo desta lição é apresentar aos alunos a atividade do plano de negócios	O objetivo desta lição é aprofundar os 7 subtópicos do plano de negócios	Para colocar em prática o plano de negócios
Diretrizes para Grupos para iniciantes	Apresentar os fundamentos do conceito ao aluno usando apresentação	O formador deve apresentar os 7 subplanos como um passo a passo abrangente para o	Os formadores deverão apresentar os anexos/ modelos e percorrer o



	<p>ferramentas.</p> <p>O iniciante deve ser apresentado ao tópico e ter tempo para discutir por que ele é necessário e por que deveria considerá-lo.</p>	<p>alunos e esteja pronto para responder às perguntas</p>	<p>participantes através do que eles são e do que eles destinam-se a</p>
<p>Diretrizes para Grupos Avançados</p>	<p>Para grupos mais avançados, as definições básicas poderiam ser omitidas, em vez de aprofundar o tema dos benefícios do plano de negócios, incluindo leituras adicionais.</p>	<p>O formador deverá apresentar as linhas gerais dos 7 subplanos e iniciar uma discussão sobre as vantagens e desvantagens dos subplanos e se deverão ser feitos quaisquer acréscimos específicos.</p>	<p>Para os utilizadores mais avançados, o formador deve orientar os alunos através do processo de conclusão de um plano de negócios, discutir os aspectos mais específicos e planear um cronograma de conclusão. No final da sessão, os alunos deverão ter uma ideia mais ou menos abstrata do seu próprio plano de negócios.</p>
<p>Projetor de recursos e materiais</p>		<p>Projetor</p>	<p>Projetor, apostilas do anexos</p>
<p>duração estimada</p>	<p>30 minutos</p>	<p>60 minutos</p>	<p>60 minutos</p>

Unidade 7.2 – Avaliação e avaliação

	<p>7.2.1</p>	<p>7.2.2</p>
<p>Tema</p>	<p>Perguntas de autoavaliação/ abertas</p>	<p>Questões de autoavaliação/ múltipla escolha</p>



Mirar	O objectivo deste exercício é que os alunos avaliem o seu próprio progresso em termos de como vêm os benefícios e as deficiências da formação. O formador deve	O objectivo deste exercício é verificar a absorção da informação do Curso de Formação EcoOlives e obter a certificação de conclusão.
Diretrizes para iniciantes Grupos	apresentar as questões e iniciar uma discussão aberta com os formandos sobre as questões.	O treinador deve distribuir as perguntas do teste. O processo deverá ser concluído pela plataforma, mas é possível imprimir as questões para análise individual. No caso de questões impressas, a certificação não será obtida. n / D
Diretrizes para Avançado Grupos	n / D	
Recursos e Materiais	projektor e/ou apostilas das questões 30 minutos	Acesso à plataforma EcoOlives e/ou apostilas
duração estimada		30 minutos

Anexos

Anexo 1: Exercícios do Módulo

Anexo 2: Autoavaliação para Instrutores