



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N.º 340/CONSELHO SUPERIOR, de 9 de fevereiro de 2018.

**APROVA O PLANO DO CURSO
DE FORMAÇÃO INICIAL E
CONTINUADA DE
FRUTICULTOR, DO
PROGRAMA NACIONAL DE
ACESSO AO ENSINO TÉCNICO
E EMPREGO-PRONATEC.**

A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, no uso de suas atribuições legais, e

Considerando o Parecer do Conselheiro Relator, constante no Processo n.º 23230.000012.2016-00 e a decisão do colegiado tomada na 47.ª sessão plenária realizada em 16 de dezembro de 2016,

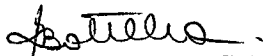
RESOLVE:

Art. 1.º Aprovar o Plano do Curso de Formação Inicial e Continuada de Fruticultor, do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego-PRONATEC, anexo a esta resolução, com carga horária total de 200 (duzentas) horas, distribuídas conforme especificado abaixo:

Introdução a fruticultura – 48 horas
Aspectos Técnicos da produção da banana – 32 horas
Aspectos técnicos da produção dos *citrus* – 30 horas
Aspectos técnicos da produção da melancia – 20 horas
Aspectos técnicos da produção do açaí – 20 horas
Aspectos técnicos da produção do cacau – 20 horas
Projeto Integrador – 20 horas
Cidadania, ética e orientação profissional – 10 horas

Art. 2.º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima, em Boa Vista – RR, 9 de fevereiro de 2018.


SANDRA MARA DE PAULA DIAS BOTELHO
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO

PLANO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA FRUTICULTOR

IFRR
2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

I. Dados da Instituição

Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima
Esfera Administrativa	Federal
Site de Instituição	www.ifrr.edu.br

II. Apresentação do Curso

Nome do Curso	FRUTICULTOR
Código do curso	221109
Eixo Tecnológico	Recursos Naturais
Idade: outros pré-requisitos	Ensino Fundamental I (1º a 5º) -Incompleto
Ocupações Associadas (CBO): 6125-05	Produtor de árvore frutíferas; 6125-10 – Produtor de espécies frutíferas rasteiras; 6125-15 – Produtor de espécies frutíferas trepadeiras; 6225-05 – Trabalhador no cultivo de árvores frutíferas; 6225-10 – Trabalhador no cultivo de trepadeiras frutíferas
Resolução de aprovação	Resolução n.º 340/CONSUP/2018
Características do Curso	Formação Inicial e Continuada
Carga Horária Total	200
Número de Vagas por Turma	20



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

III. Comissão responsável pela elaboração

- **FERNANDO LUIZ FIGUEIRÊDO**
- **HIPOLITO RIBAS PEREIRA**
- **VONIN DA SILVA E SILVA**
- **ROBERTO FERREIRA DA SILVA**
- **NATÃ RIBEIRO GUIMARÃES**
- **MARIA APARECIDA XAVIER SILVA**
- **HELLEN CRIS DE ALMEIDA RODRIGUES**
- **MAGNO DOS SANTOS**
- **ARIANE DE PAULA**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA.....	6
2. OBJETIVOS.....	7
3. REQUISITO DE ACESSO.....	7
4. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	7
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	8
5.1. MATRIZ CURRICULAR.....	8
5.2. EMENTAS.....	8
5.3. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS.....	12
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	12
7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	12
8. PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE.....	13
9. CERTIFICADOS	13



1 - JUSTIFICATIVA

O Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, criado pela Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, tem como finalidade ampliar a oferta de educação profissional e tecnológica, por meio de programas, projetos e ações de assistência técnica e financeira.

No âmbito do Programa são apresentados como objetivos:

- expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio presencial e à distância e de cursos e programas de formação inicial e continuada ou qualificação profissional;
- fomentar e apoiar a expansão da rede física de atendimento da educação profissional e tecnológica;
- contribuir para a melhoria da qualidade do ensino médio público, por meio da articulação com a educação profissional;
- ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional; e
- estimular a difusão de recursos pedagógicos para apoiar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

Diante disso, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima – IFRR objetivando cumprir com seus objetivos e finalidades institucionais, bem como, contribuir com a formação e qualificação profissional dos cidadãos e desenvolvimento do país propõe a criação do Curso de Formação Inicial e Continuada de fruticultor a ser desenvolvido no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec (Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, Resolução CNE nº 72 de 20 de novembro de 2011 e Resolução CD/FNDE 04, de 16 de março de 2012).

A partir de experiência acumulada na formação profissional e análise do mercado de trabalho, o IFRR constatou a importância de ofertar o Curso de fruticultor com o objetivo de qualificar profissionais, com capacidade de compreender e aplicar os diversos procedimentos na produção agrícola em específico a exploração de fruticultura, de forma a melhorar o seu sistema produtivo incrementando sua renda da sua exploração.

Este curso visa atender à demanda de qualificação e formação básica dos cidadãos, alavancando o comércio e gerando mão-de-obra qualificada, novas frentes de trabalho, novos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

empregos, melhoria na qualidade da produção agrícola, sistematização na resolução dos problemas locais, com a possibilidade de manter as pessoas em suas cidades, diminuindo a migração para outros lugares com melhor infraestrutura, gerando possibilidades para o emprego e a empregabilidade.

2 – OBJETIVOS

2.1 - Objetivo Geral:

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Fruticultor objetiva a formação/capacitação de profissionais que sejam capazes de preparar o local adequado para plantio, gessagem e adubação, efetuar tratos culturais, controlar as principais pragas, realizar a colheita e a pós-colheita do produto final.

2.2 - Objetivos Específicos:

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Fruticultura tem como objetivos específicos: capacitar trabalhadores para: corrigir o preparar o solo; realizar o plantio de fruteiras; efetuar tratôs culturais como: capina, poda, raleio, pulverizações, enxertia, etc o efetuar a identificação e controle das principais pragas frutícolas; o realizar a colheita de frutas; o realizar trabalhos de pós-colheita de frutas como classificação, embalagem, rotulagem, armazenagem, etc.

3 - REQUISITOS DE ACESSO

Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Incompleto

4 - PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Conhecer aspectos relativos a produção de mudas, solos e nutrição vegetal. Selecionar e demarca área para plantio. Implantar pomares. Realizar tratos culturais e manejo. Executar atividades relacionadas a irrigação. Executar atividades de colheita. Atender a legislação vigente.



5 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Fruticultor a ser ofertado pelo IFRR/*Campus* Novo Paraíso, tem organização curricular baseada na estruturação do currículo por disciplinas que totalizam 200 horas de atividades de qualificação profissional, conforme descrito no quadro abaixo:

5.1 - MATRIZ CURRICULAR

A Matriz Curricular, a carga horária do presente curso apresenta-se sob a seguinte distribuição apresentada no quadro abaixo:

Quadro 1 – Disciplinas e carga horária do Curso PRONATEC/FIC de Fruticultor

Disciplinas	Carga horária
Introdução a fruticultura	48
Aspectos Técnicos da produção da banana	32
Aspectos técnicos da produção dos citrus	30
Aspectos técnicos da produção da melancia	20
Aspectos técnicos da produção do açaí	20
Aspectos técnicos da produção do cacau	20
Projeto Integrador	20
Cidadania, ética e orientação profissional	10
Carga horária total do curso.....	200

5.2 - EMENTAS:

Componente: Introdução a fruticultura	48
Objetivos: Apresentar a importância da fruticultura a nível mundial, nacional e regional, mostrando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização das frutíferas.	
Conteúdos: Amostragem de solo/Folha; Formas de Propagação das Frutíferas; Práticas de manejo e conservação do solo	
Avaliação: as avaliações serão realizadas levando-se em consideração a assiduidade, a participação tanto nas aulas teóricas como práticas e na confecção de relatórios ao final de cada disciplina	
Bibliografia: FACHINELO, J. C. HOFFMANN, A. NACHTIGAL, J. C. Propagação de plantas frutíferas.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221p. FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; KERSTEN, E. Fruticultura: fundamentos e práticas. Pelotas, Rs. Editora UFPEL, 1996. 311 p. PASQUAL, M.; CHALFUN, N. N. J.; RAMOS, J. D.; VALE, M. R. do; SILVA, C. R. de. Fruticultura comercial: propagação de plantas frutíferas. Lavras: UFLA/FAEPE, 2001. AWAD, M. Fisiologia pós colheita de *frutos*. São Paulo, Nobel, 1993. 114p.

Componente: Aspectos Técnicos da produção da banana	32
Objetivos: Apresentar a importância da bananicultura a nível mundial, nacional e regional, mostando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização.	
Conteúdos: Introdução; Aspectos gerais; Clima e solo; Variedades; propagação; infraestrutura da área de plantio; Instalação do bananal; Consórcio e condução do bananal; Principais pragas e doenças; Manejo na colheita; Manejo pós-colheita; Comercialização e rendimento.	
avaliação: as avaliações serão realizadas levando-se em consideração a assiduidade, a participação tanto nas aulas teóricas como práticas e na confecção de relatórios ao final de cada disciplina	
Bibliografia: ALVES, E. J., org. A cultura da banana: Aspectos técnicos sócioeconômicos e agroindustriais. Brasília: Embrapa – SPI/Cruz das Almas: Embrapa – CNPMF, 1997. 585p. BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. (Editores) Manual de fitopatologia. 3. ed. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 1995. Vol. 1. Princípios e Conceitos. PRIMAVESI, A. Manejo ecológico de pragas e doenças. 1 ed. São Paulo: Nobel. 1988. 137p. SOUZA, J.L. de & RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil. 2003. 564p.	

Componente: Aspectos Técnicos da produção dos citrus	30
Objetivos: Apresentar a importância da citricultura a nível mundial, nacional e regional, mostando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização.	
Conteúdos: Introdução; Aspectos gerais; Clima e solo; Variedades; propagação; infraestrutura da área de plantio; Instalação do pomar; Consórcio e condução do pomar; Principais pragas e doenças; Manejo na colheita; Manejo pós-colheita; Comercialização e rendimento.	
avaliação: as avaliações serão realizadas levando-se em consideração a assiduidade, a participação tanto nas aulas teóricas como práticas e na confecção de relatórios ao final de cada disciplina	
Bibliografia: BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. (Editores) Manual de fitopatologia. 3. ed. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 1995. Vol. 1. Princípios e Conceitos. PRIMAVESI, A. Manejo ecológico de pragas e doenças. 1 ed. São Paulo: Nobel. 1988. 137p. SOUZA, J.L. de & RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil. 2003. 564p. CATI (S. Paulo). Recomendações para o controle das principais pragas e doenças em pomares do Estado de São Paulo. S. ed. Campinas, 1997. 58 p. (Boletim Técnico, 165).	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

CARVALHO, J. E. B. 2000. Manejo do sole em pomares. In: 6º SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE CITROS. Ed. Donadio, L. C. & Stuchi, E. S. Fundação Cargil, Bebedouro-SP. 2000. 107-138.

NASCIMENTO, A.S., CALDAS, R. C., SILVA, L.M.S. 1984. Infestação e dano causado pelo ácaro da ferrugem *Phyllocoptruta oleivora* (Ashmead, 1879). Anais da Soc. Entomol. Brasil, Itabuna, v.13. n2, p 273-247, 1984.

NASCIMENTO, A. S. ; MAGALHÃES, A. F. DE J. & SANCHES, N. F. 1993. O caracol rajado traz benefícios para o pomar cítrico.. **Citros em Foco**. EMBRAPA-CNPMPF, Cruz das Almas-BA, 1993.

Componente: Aspectos Técnicos da produção da Melancia	20
Objetivos: Apresentar a importância da cultura da melancia a nível, nacional e regional, mostrando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização.	
Conteúdos: Aspectos gerais; Clima e solo; Variedades; propagação; infraestrutura da área de plantio; Instalação do melancia; Consórcio e condução do bananal; Principais pragas e doenças; Manejo na colheita; Manejo pós-colheita; Comercialização e rendimento.	
Avaliação: as avaliações serão realizadas levando-se em consideração a assiduidade, a participação tanto nas aulas teóricas como práticas e na confecção de relatórios ao final de cada disciplina	
Bibliografia: FILGUEIRA, F. A. dos R. Manual de Olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. DUSI, A. N. Melão para exportação: aspectos técnicos da produção. Série publicações Técnicas nº 001/92. Brasília, DENACOOP, 1992. 38p BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. (Editores) Manual de fitopatologia. 3. ed. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 1995. Vol. 1. Princípios e Conceitos. PRIMAVESI, A. Manejo ecológico de pragas e doenças. 1 ed. São Paulo: Nobel. 1988. 137p. SOUZA, J.L. de & RESENDE, P. Manual de horticultura orgânica. Viçosa: Aprenda Fácil. 2003. 564p.	

Componente: Aspectos Técnicos da produção do Açaí	20
Objetivos: Apresentar a importância cultura do açaí a nível, nacional e regional, mostrando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização.	
Conteúdos: Aspectos gerais; Clima e solo; Variedades; propagação; infraestrutura da área de plantio; Instalação do açazal; Consórcio e condução do bananal; Principais pragas e doenças; Manejo na colheita; Manejo pós-colheita; Comercialização e rendimento.	
Avaliação: as avaliações serão realizadas levando-se em consideração a assiduidade, a participação tanto nas aulas teóricas como práticas e na confecção de relatórios ao final de cada disciplina	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

Bibliografia:

ALTMAN, R.F.A. O caroço do açaí (Euterpe oleracea, Mart.). Boletim Técnico do Instituto Agrônômico do Norte, Belém (PA), Brasil, v.31, p.109-111, 1956.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de fruta. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília 10 jan. 2000

FELLOWS, P. Tecnologia del procesado de los alimentos: principios y practicas, Zaragoza (España): Acribia, p.209-220, 1994

SILVA, J.A. Tópicos da tecnologia de alimentos, São Paulo: Varela, 2000. 227p

Componente: Aspectos Técnicos da produção do cacau	20
Objetivos: Apresentar a importância cultura do cacau a nível mundial, nacional e seu potencial regional, mostrando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização.	
Conteúdos: Aspectos gerais; Clima e solo; Variedades; propagação; infraestrutura da área de plantio; Instalação do pomar; Consórcio e condução do bananal; Principais pragas e doenças; Manejo na colheita; Manejo pós-colheita; Comercialização e rendimento.	
Bibliografia: ABREU, J. M. de et al. Manejo de pragas do cacauero. Ilhéus: CEPLAC/CEPEC, 1989. 32p. ALDEN, D. O significado da produção de cacau na Região Amazônica no fim do período colonial: um ensaio de História Econômica Comparada. NAEA/FIPAN. Belém: UFPA/NAEA/FIPAM, 1974. 90p. ALMEIDA, C.M.V.C. de et al. Sistemas Agroflorestais como alternativa auto-sustentável para o Estado de Rondônia. I. Histórico, aspectos agrônômicos e perspectivas de mercado. Porto Velho: PLANAFLORO/PNUD, 1995. 59p.	

Componente: Projeto Integrador	20
Objetivos: Aplicar conhecimentos adquiridos no curso à prática.	

Componente: Cidadania, ética e orientação profissional	10
Objetivos: Apresentar a importância da fruticultura a nível mundial, nacional e regional, mostrando ao aluno todos os aspectos técnicos ligados ao sistema de produção e comercialização das frutíferas.	
Conteúdos: Concepção de Ética; Concepção de cidadania; Relações entre cidadania e ética; cidadania e ética no cotidiano; formação e mercado de trabalho; formação e perspectivas do	



mercado de trabalho.

Bibliografia: BERKENBROCK, Volney J. Brincadeiras e Dinâmicas para Grupos: diversões para dentro e fora da sala de aula, encontros de grupos, festas de família, reuniões de trabalho e muitas outras ocasiões. Petrópolis: Vozes, 2007.

PICHON-RIVIÈRE, E. Teoria do Vínculo. 2ed. São Paulo: Martins Fontes, 1986. TOURAINÉ, Alain & KHOSROKHAVAR, Farhad. A busca de Si: diálogo sobre o sujeito. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

5.3 - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O desenvolvimento do currículo dar-se-á por meio de aulas presenciais teóricas e práticas atividades dinâmicas e motivacionais (aulas expositivas, sócio-individualizada, demonstrativas, dialogadas) visando a participação e empenho dos alunos durante o processo de ensino e aprendizagem.

6 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua, priorizando aspectos qualitativos relacionados ao processo de aprendizagem e ao desenvolvimento do aluno observado durante a realização das atividades propostas individualmente e/ou em grupo.

Será considerado apto aquele aluno que obtiver, ao final do curso, a frequência mínima de 75% e um aproveitamento mínimo de 70% nos componentes curriculares.

A autoavaliação será estimulada e desenvolvida por meio de procedimentos que permitam o acompanhamento, pelo aluno, do seu progresso, assim como a identificação de pontos a serem aprimorados, tendo em vista tratar-se esta de uma prática imprescindível à aprendizagem com autonomia.

7 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- Sala de aula climatizada
- Biblioteca
- Data Show
- Televisão LCD
- Vídeo/DVD



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA
CONSELHO SUPERIOR

- Auditório
- Salas de Teleconferência

8 - PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Os docentes e técnicos que atuarão no curso serão selecionados por meio de Edital específico conforme as orientações estabelecidas pela lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011; Resolução CD/FNDE nº 72, de 20 de dezembro de 2011 e Resolução nº 4, de 16 de março de 2012.

9 - CERTIFICADOS

O aluno receberá o certificado de **FRITICULTOR**, desde que tenha obtido um aproveitamento mínimo de 70%, e 75% de frequência no curso.