



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO FIC PRONATEC MULHERES MIL PRODUTOR DE OLERÍCOLAS

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: CANOINHAS

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Avenida Expedicionários, 2150 Bairro: Campo da Água Verde CEP: 89460-000
CNPJ 11.402.887/0001-60.
Telefone: (47) 3627-4500

3 Complemento:

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Cristina Duda de Oliveira e Jeane Aparecida Silveira

12 Contatos:

(47)3627-4500 ou (47)9170-8887 (47)8454-7500

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:

PRODUTOR DE OLERÍCOLAS

14 Eixo tecnológico:

Recursos Naturais

15 Forma de oferta:

PRONATEC

16 Modalidade:

Presencial

17 Carga horária total:

240 horas

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12.513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina. Este curso integra a modalidade exclusiva Mulheres Mil. O Programa Mulheres Mil foi instituído pela Portaria 1.015 de 21 de julho de 2011 e integra as ações do Plano Brasil sem Miséria, instituído pelo Decreto Nº 7.492, de 2 de julho de 2011. Atualmente, é implementado em todos os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) do Brasil. Em 2014 ocorreu a transição do Programa Mulheres Mil para o Pronatec Bolsa-Formação, passando a seguir a legislação e procedimentos desse programa, sem perder as características próprias, que tem como objetivo valorizar a mulher, o seu empoderamento, o acesso aos direitos e à cidadania, visando romper com um universo restrito do não reconhecimento da alteridade, do outro, da diferença, para caminhar em direção ao espaço de equidade, da emancipação e do pertencimento contribuindo com a redução da desigualdade social e econômica de populações marginalizadas e do compromisso do país com a defesa da igualdade de gênero (BRASIL, 2011). Nesse sentido, visa atender pessoas do gênero feminino, em situação de vulnerabilidade social, maiores de 16 anos. Os serviços do Programa estão voltados à formação educacional, profissional e tecnológica, que permita elevação da escolaridade, emancipação e acesso ao mundo do trabalho (BRASIL, 2011).

Para os cursos do PRONATEC vinculados ao Programa Mulheres Mil o demandante será o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), a seleção acontecerá pelo CRAS. Como forma de garantir a manutenção da metodologia do sistema de acesso, permanência e êxito do Programa Mulheres Mil, houve a inclusão, na matriz curricular de todos os cursos, do chamado módulo central, que inclui unidades curriculares específicas do Programa, que totalizam 68h de carga horária, visando a continuidade da essência do Programa, que é o resgate social, cidadania, inserção e acolhimento. Essa metodologia visa contribuir para inserção no mundo do trabalho, atuar na defesa e autonomia das mulheres, no combate a violência contra a mulher, práticas sustentáveis, dentre outros.

Os cursos do Pronatec Bolsa Formação vinculados ao Programa Mulheres Mil apresentam, além da aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã da mulher, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida. O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade sócio econômica da região e o histórico institucional de atuação no Programa Mulheres Mil. Este Programa também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui também para mudanças na vida dessas mulheres em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho, nas relações familiares, na melhoria do desempenho dos

seus filhos na escola, visto que elas passaram a auxiliá-los e incentivá-los nos estudos. Além disso, elas conquistaram respeito dos seus cônjuges, companheiros e familiares, reduzindo a violência doméstica, assim como assumiram o papel de multiplicadoras de conhecimentos nas suas comunidades, incentivando e mobilizando outras mulheres a seguir a mesma trajetória.

19 Objetivos do curso:

Oportunizar e capacitar mulheres da área urbana, periurbana e rural de Canoinhas e região, para atuarem como agentes de mudanças técnicas agropecuárias, sociais e culturais, através de conhecimentos básicos da educação e sólida formação no cultivo de hortaliças, baseada nos fundamentos da agroecologia, respeitando e valorizando os saberes do campo, proporcionando capacitação para a utilização consciente de práticas e manejos capazes de promover a independência e a sustentabilidade da produção de hortaliças, tendo como base a redução de custos de produção, a obtenção de produtos com qualidade e responsabilidade social, e a geração de renda digna, sendo previstas visitas técnicas no decorrer das unidades curriculares de Solo, nutrição e adubação para hortaliças; Propagação de hortaliças; Tratos culturais em hortaliças; Colheita, comercialização e armazenamento de hortaliças; e, Produção de sementes de hortaliças de polinização aberta, de modo a, no final do curso, melhor possibilitar a inserção das mulheres no mundo do trabalho como profissionais competitivas, e assim contribuir com transformação da realidade local e regional aonde as mesmas estão inseridas.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Ao concluir o curso de Produtor de Olerícolas, as mulheres deverão ser capaz orientar a implantação de áreas diversificadas para a produção de hortaliças desde a produção de sementes até a semeadura/plantio, condução, colheita, armazenamento e comercialização das hortaliças em diferentes épocas do ano, utilizando princípios da produção agroecológica, garantindo a segurança alimentar, a recuperação progressiva do solo e a geração de renda em áreas urbanas, periurbanas e rurais e, tornando-se empreendedoras.

21 Áreas de atuação do egresso:

O Produtor de Olerícolas poderá atuar em Sindicatos Rurais, Escolas Municipais de ensino fundamental e Estaduais de Ensino Médio, CRAS (Centros de Referência e Assistência Social), Prefeituras Municipais, Associações de Pais e Mestres, Escolas de Ensino Técnico; Empresas estatais (EPAGRI; EMBRAPA) e privadas (viveiros e de produção de mudas; propriedades rurais), cooperativas, associações, etc.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

PRODUTOR DE OLERÍCOLAS (168h)	
Unidade Curricular	Carga Horária
1 Introdução ao cultivo de hortaliças	20
2 Solo, nutrição e adubação para hortaliças	28
3 Propagação de hortaliças	30
4 Tratos culturais em hortaliças	30
5 Colheita, comercialização e armazenamento de hortaliças	24
6 Empreendedorismo no cultivo de hortaliças	20
7 Produção de sementes de hortaliças de polinização aberta	20
Total	172 h

UNIDADES CURRICULARES ESPECÍFICAS DO PROGRAMA MULHERES MIL (62 h)	
Unidade Curricular	Carga Horária
Ética e Cidadania – Mulheres Mil	24
Tecnologias Digitais – Mulheres Mil	24
Saúde e desenvolvimento sustentável - MM	20
Total	68 h

23 Componentes curriculares:

PRODUTOR DE OLERÍCOLAS (168 h)

1. Introdução ao cultivo de hortaliças – 20 h

Competência:

Compreender o universo da olericultura, a situação do cultivo de hortaliças a nível nacional, regional e local e os fatores agroclimáticos que influenciam na produção das hortaliças.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Entender Compreender	<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a olericultura; - Características do agronegócio da olericultura; - Tipos de exploração em olericultura; - Classificação popular, técnica e botânica das hortaliças; - Hortaliças não-convencionais; - Fatores agroclimáticos que interferem no cultivo de hortaliças; - Diferenças entre os tipos de cultivo convencional, hidropônico e orgânico de hortaliças; - Correntes agroecológicas (agricultura agroecológica; natural; biodinâmica; orgânica; permacultura, outras); - Fundamentos de ecologia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entender a cadeia produtiva de hortaliças, os fatores agroclimáticos que a influenciam e os diferentes tipos de exploração e de produção, de modo a saber definir espécies para cultivo em cada época, com base nas características edafoclimáticas locais; - Conhecer as diferenças entre as diferentes correntes agroecológicas e ter noções de ecologia e sustentabilidade;

Referências:

Básicas:

BRASIL. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – : Mapa/ACS, 2010. 92 p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura**: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.

FONTES, P. C. R. **Olericultura**: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2005. 486 p.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia**: processos ecológicos em agricultura sustentável. PortoAlegre: UFRGS, 2009, 654 p.

LOVATO, P. E.; SCHMIDT, W. **Agroecologia e sustentabilidade no meio rural**. Chapeco: Argos, 2006, 151 p.

ODUM, E. P., BARRETT, G. W. **Fundamentos de ecologia**. São Paulo: Cengage Learning, 2007.

PENTEADO, S. R. **Manual prático de agricultura orgânica**: fundamentos e técnicas. 2 ed. Campinas: Via Orgânica. 2010. 216 p.

SANTOS, R. H. S.; et al. **Produção orgânica de hortaliças-fruto**. Brasília: SENAR, 2005. 92 p. Disponível em: <http://www.organicaconsultoria.com.br/arquivos_download/cartilha_fruto.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

ZAMBERLAM, J. P. FRONCHETI, A. **Agricultura ecológica: preservação do pequeno agricultor e do meio ambiente**. Petrópolis: Vozes, 2001.

2. Solo, nutrição e adubação para hortaliças – 28 h

Competência:

Conhecer os principais nutrientes para o crescimento das plantas; saber calcular as quantidades necessárias de calcário e adubos a serem aplicadas ao solo e saber produzir compostagens e adubações verdes.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Saber preparar Saber produzir	<ul style="list-style-type: none">- Solo e fornecimento de nutrientes;- O papel dos diversos nutrientes;- Calagem e adubos orgânicos;- Conservação do solo: aspectos gerais, Matéria orgânica, microbiologia do solo, fauna edáfica e práticas conservacionistas do solo;- Sistemas de manejo do solo;- Produção de substratos para a produção de mudas no sistema orgânico de produção;	Conseguir preparar e conservar um solo de modo que o mesmo seja fértil para a produção de determinada hortaliça.

Referências:

Básicas:

AQUINO, A. M.; ASSIS, R. L. **Processos biológicos no sistema solo-planta: ferramentas para uma agricultura sustentável**. Brasília: EMBRAPA, 2005. 368p.

BERTONI, J.; LOMBARDI NETO, F. **Conservação do solo**. 7 ed. São Paulo: Ícone, 2010, 355 p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças**. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.

INÁCIO, C. T.; MILLER, P. R. M. **Compostagem: ciência e prática para a gestão de resíduos orgânicos**. Brasília: EMBRAPA, 2009.

LEPSCH, I. F. **Formação e conservação dos solos**. São Paulo: Oficina de textos, 2002. 178 p.

MOREIRA, F. M. S.; SIQUEIRA, J.O. **Microbiologia e bioquímica do solo**. 2 ed. Lavras: UFLA, 2006. 729 p.

PRIMAVESI, M. A. **Manejo ecológico do solo: agricultura em regiões tropicais**. São Paulo: Ed. Nobel, 2010.

SANTOS, R. H. S.; et al. **Produção orgânica de hortaliças-fruto**. Brasília: SENAR, 2005. 92 p. Disponível em: <http://www.organicaconsultoria.com.br/arquivos_download/cartilha_fruto.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

SOUZA, V. C. E. **Construção e manejo do minhocário, colheita do húmus e comercialização**. Brasília: LK, 2008, 88 p.

TROEH, F. R.; THONMPSOM, L. M. **Solos e fertilidade do solo**. São Paulo: Editora Andrei, 2007. 718p.

VARGAS, M. A. T.; HUNGRIA, M. **Biologia dos solos dos cerrados**. Planaltina: EMBRAPA Cerrados, 1997. 524 p.

3. Propagação de hortaliças – 30h

Competência:

Saber distinguir as diferentes formas de propagação de hortaliças, definindo a melhor para cada espécie a ser cultivada.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Saber produzir mudas de hortaliças	<ul style="list-style-type: none">- Substratos para semeadura;- Qualidade da semente e escolha de cultivares;- Semeadura direta;- Semeadura indireta;- Propagação vegetativa;- Tratos culturais em mudas;- Ponto ideal de transplante;	Saber fazer semeaduras e propagar vegetativamente as hortaliças

Referências:

Básicas:

BEZERRA, F. C. **Produção de mudas de hortaliças em ambiente protegido**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2003. 22 p. (Documentos, 72). Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPAT/7894/1/doc72.pdf>>. Acesso em 23 ago 2015.

BRASIL. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – : Mapa/ACS, 2010. 92 p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

BRUNE, S.; SILVA, J. B. C.; FREITAS, R. A. **Novas técnicas de multiplicação de ramos de batata-doce**. Brasília: CNPH/EMBRAPA. 2005. 8p. (Circular técnica, 39).

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura**: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.

FONTES, P. C. R. **Olericultura**: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2005. 486 p.

MINAMI, K. **Produção de mudas de alta qualidade em horticultura**. São Paulo: T. A. QUEIROZ, 1985, 135 p.

SANTOS, R. H. S.; et al. **Produção orgânica de hortaliças-fruto**. Brasília: SENAR, 2005. 92 p. Disponível em: <http://www.organicaconsultoria.com.br/arquivos_download/cartilha_fruto.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

SOUZA, J. L.; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 2 ed. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2006, 843 p.

VÍDEOS. **Programa em vídeos olerícolas**: Sul. Embrapa.

4. Tratos culturais em hortaliças – 30h

Competência: Saber aplicar tratos culturais requeridos para cada espécie de hortaliça, de modo a obter um produto com qualidade comercial.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
------------------	---------------------------------------	-------------

<p>Conseguir conduzir um cultivo de hortaliças, com obtenção de produtos de qualidade</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ambientes de cultivo para hortaliças; - Desbaste e repicagem de plantas; - Podas, tutoramento e raleio em hortaliças-fruto; - Tipos e manejo de irrigação; - Adubações de cobertura, utilizando produtos orgânicos; - Controle de pragas, doenças e plantas invasoras, alternativo aos produtos químicos; - Anomalias fisiológicas em hortaliças 	<p>Saber desbastar, repicar, podar, tutorar plantas e fazer raleio de fruto em diversas espécies;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseguir definir o melhor ambiente de cultivo e sistema de irrigação para cada espécie vegetal; - Conhecer diferentes formas de controle de pragas, doenças e plantas invasoras e métodos alternativos de controle; - Reconher anomalias fisiológicas em hortaliças, bem como suas causas e métodos de prevenção.
---	--	--

Referências:

Básicas:

BRASIL. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Brasília: **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo**. – : **Mapa/ACS, 2010. 92 p.** Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/Qualidade/Qualidade%20dos%20Alimentos/manual%20hortali%C3%A7as_WEB_F.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

DVD - MÉTODOS ALTERNATIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS EM HORTALIÇAS.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças**. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.

FONTES, P. C. R. **Olericultura: teoria e prática**. Viçosa: UFV, 2005. 486 p.

GOTO, R. ; SANTOS, H. S.; CAÑIZARES, K. A. L.; KOBORI, R. F.; VILLAS BOAS, R. L. ; STRIPARI, P. C.; LOPES, M. C.; FILHO, J. U. T. B.; Vida, J.B. **Exertia em Hortaliças**. 1. ed. São Paulo: Editora Unesp, 2003. v. 1000. 85 p.

LORENZI, H. **Plantas Daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas**. 4 ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda. 2008.

Marouelli, W. A.; SILVA, W. L. C. **Seleção de sistemas de irrigação para hortaliças**. Brasília: EMBRAPA HORTALIÇAS, 2011. (Circular Técnica, 98). Disponível em: <http://www.cnph.embrapa.br/paginas/bb_eletronica/2011/ct/ct_98.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

PENTEADO, S. R. **Defensivos alternativos e naturais**. Campinas: Via Orgânica, 2007, 174 p.

PRODUÇÃO EM AMBIENTE PROTEGIDO. Casa da agricultura. São Paulo, 2011. Disponível em: <<http://www.asbraer.org.br/arquivos/bibl/56-ca-producao.pdf>>. Acesso em 23 ago 2015.

ROMEIRO, R. da S. **Controle biológico de doenças de plantas: fundamentos**. Viçosa: UFV, 2007. 269p.

ROMEIRO, R. da S. **Controle biológico de doenças de plantas: procedimentos**. Viçosa: UFV, 2007, 172 p.

SANTOS, R. H. S.; et al. **Produção orgânica de hortaliças-fruto**. Brasília: SENAR, 2005. 92 p. Disponível em: <http://www.organicaconsultoria.com.br/arquivos_download/cartilha_fruto.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

SOUZA, J. L.; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 2 ed. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2006, 843 p.

TUBELIS, A. **Conhecimentos Práticos sobre Clima e Irrigação**. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 226 p.

VENZON, M.; PAULA JÚNIOR, T. J.; PALLINI, A. **Controle alternativo de pragas e doenças**. Belo Horizonte: EPAMIG, 2005.

VÍDEOS. Programa em vídeos olerícolas: Sul. Embrapa.

5. Colheita, comercialização e armazenamento de hortaliças – 23h

Competência: Conhecer o ponto de maturação e colheita de hortaliças e formas de beneficiamento e armazenamento de hortaliças para comercialização.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Saber colher, comercializar e armazenar as hortaliças	<ul style="list-style-type: none">- “Ponto” e modo de colheita de hortaliças;- Princípios de pós-colheita para aumentar a conservação de hortaliças;- Limites fisiológicos e genéticos para a conservação;- Tipos de embalagens e técnicas de armazenamento;- Pós-colheita das principais hortaliças de fruto, herbáceas e tuberosas;- Legislação e aplicação de normas e procedimentos para a produção e comercialização de produtos em sistema de cultivo orgânico;- Certificação do sistema de cultivo orgânico.	<ul style="list-style-type: none">- Colher as hortaliças no ponto ideal para comercialização;- Saber fazer o beneficiamento das hortaliças;- Saber escolher o melhor tipo de embalagem e forma de armazenamento das hortaliças;- Conhecer a legislação e o sistema de certificação do cultivo orgânico;

Referências:

Básicas:

Cenci, s. a.; SOARES, A. G.; FREIRE JÚNIOR, M. **Manual de perdas pós-colheita em frutos e hortaliças**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 29p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 27). Disponível em: <<http://ciorganicos.com.br/wp-content/uploads/2013/09/pos-colheita-hortalicas-Embrapa-manual.pdf>>. Acesso em 23 ago 2015.

CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2002, 428 p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura**: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças. Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.

Luengo, R. F. A.. **Pós-colheita de hortaliças**. Brasília: EMBRAPA INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA, 2007. 100 p. (Coleção Saber, 6). Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11930/2/00081040.pdf>>. Acesso em 23 ago 2015.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 46, DE 6 DE OUTUBRO DE 2011. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Desenvolvimento_Sustentavel/Organicos/Legislacao/Nacional/Instrucao_Normativa_n_0_046_de_06-10-2011_regulada_pela_IN_17.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 64, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2008. Disponível em: <http://ibd.com.br/Media/arquivo_digital/4c297318-e2cb-4784-aa22-f726260ce7e3.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

6. Empreendedorismo no cultivo de hortaliças – 20h

Competência: Planejar e desenvolver um plano de negócios na área de produção de hortaliças, tornando-se um empreendedor.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
Ser um empreendedor no cultivo de hortaliças	- Organização e administração de atividade rural;	- Conseguir administrar uma produção de hortaliças, gerando

	<ul style="list-style-type: none"> - Classificação das organizações; - Associativismo e cooperativismo.- Perfil empreendedor; - Plano de negócios e análise de mercado e investimento; - Planejamento, organização, direção e controle da produção (escalonamento de produção e das quantidades de sementes, mudas e de áreas necessárias para plantio; etc); - O produto; tecnologia; produção; -- Contabilidade financeira da produção de hortaliças: capital, custos, receitas e lucros; - Administração da produção (estoque), comercialização, marketing, pessoal, financeira; 	<p>lucratividade.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseguir organizar plano de desenvolvimento, produção e comercialização hortaliças;
--	--	--

Referências:

Básicas:

ABRANTES, J. **Associativismo e Cooperativismo**. Rio de Janeiro. Interciência, 2005.

DORNELAS, J. C. A.. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3. ed.. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Agricultura integrada**: inserindo pequenos produtores de maneira sustentável em modernas cadeias produtivas. São Paulo: Atlas, 2010, 149 p.

SANTOS, G. J. **Administração de custos na agropecuária**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SILVA. R. A. G.. **Administração rural**: teoria e prática. 2. ed.. Curitiba: Juruá, 2011.

7. Produção de sementes de hortaliças de polinização aberta– 20h

Competência: Saber produzir, beneficiar, conservar e armazenar sementes de hortaliças de polinização aberta.

Valores/Atitudes	Conhecimentos (Conteúdo Programático)	Habilidades
<p>Conseguir produzir, beneficiar, conservar e armazenar sementes de hortaliças</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos climáticos, fisiologia do desenvolvimento e biologia da reprodução de alface, cenoura, cebola, brássicas, cucúrbitas e solanáceas;localização, solo e adubação; - Origem, qualidade da semente e estabelecimento da cultura para produção de sementes; - Isolamento de plantas e tratos culturais; - Maturação e colheita das sementes; - Extração de sementes; - Limpeza, beneficiamento e secagem de sementes; - Tratamento, acondicionamento e armazenamento de sementes; - Rendimento de sementes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Definir a melhor época para produzir sementes de hortaliças; - Saber as técnicas aplicadas à produção, conservação e armazenamento de sementes de diversas espécies de hortaliças.

Referências:

Básicas:

LEITE, D. L. **Produção de sementes de cebola**. Pelotas: EMBRAPA CLIMA TEMPERADO, 2014. (Circular Técnica, 142). Disponível em: <<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/106271/1/circular142.pdf>>. Acesso em 23 ago 2015.

MAY, A. **A cultura da couve-flor**. Campinas: IAC, 2007. (Boletim Técnico IAC, 200). Disponível em: <http://www.iac.sp.gov.br/publicacoes/publicacoes_online/pdf/Tecnico200.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

MEIRELLES, L. R., et al. **Biodiversidade: passado, presente e futuro da humanidade**. Brasília: MDA e Centro Ecológico, 2006. Disponível em: <http://www.centroecologico.org.br/cartilhas/cartilha_agrobiodiversidade.pdf>. Acesso em 25 ago 2015.

MOREIRA, V. R. R. **Produção de sementes**. São Paulo: ORGÂNICOS DAS APAS - BORORÉ-COLÔNIA E CAPIVARI-MONOS. Disponível em: <<http://www.agrolink.com.br/downloads/PRODU%C3%87%C3%83O%20ORG%C3%82NICA%20DE%20SEMENTES.pdf>>. Acesso em 25 ago 2015.

NASCIMENTO, W. M. **Produção de sementes de hortaliças de polinização aberta**. Brasília: EMBRAPA HORTALIÇAS, 2005. (**Circular Técnica, 35**). Disponível em: <http://bbeletronica.cnph.embrapa.br/2005/ct/ct_35.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

NASCIMENTO, W. M.; VIEIRA, J. V.; MAROUELLI, W. A. **Produção de sementes de cenoura**. Brasília: EMBRAPA HORTALIÇAS. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/producao_semente_cenoura_000gnhglr4c02wx5ok0edacxlepxi6zx.pdf>. Acesso em 23 ago 2015.

UNIDADES CURRICULARES ESPECÍFICAS DO PROGRAMA MULHERES MIL (68 h)

Unidade curricular:	Ética e Cidadania – Mulheres Mil
Carga Horária:	24h
Competências	
<ul style="list-style-type: none">• Compreender contexto histórico-cultural e os princípios da ética e cidadania e sua relação com o contexto de vida e trabalho da sua realidade sócio cultural;• Analisar criticamente o conceito de gênero considerando os aspectos culturais;• Reconhecer a importância do trabalho feminino;• Desenvolver o trabalho coletivo de forma democrática e solidária;• Compreender e usar a linguagem como meio de expressão, comunicação e informação.	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none">• Compreender a importância dos sujeitos enquanto agentes histórico-culturais;• Refletir sobre o seu próprio trajeto como sujeito;• Estabelecer as relações existentes entre a ética e a cidadania; analisar a relação que a ética estabelece com a vida e o trabalho;• Aprimorar e adequar a comunicação verbal (oralidade e escrita) e corporal ao contexto em que está inserida;• Compreender textos verbais e não verbais, atribuindo-lhes significados culturais;• Identificar as formas de trabalho coletivo;• Promover, organizar, participar e fazer a gestão de feiras de economia solidária• Identificar e apropriar-se dos direitos das mulheres e trabalhistas;• Compreender e utilizar o conceito de gênero como prática cotidiana;• Discutir o cenário público e privado das mulheres;• Refletir sobre as funções ocupadas pelas mulheres no mundo do trabalho;• Estabelecer as relações existentes entre o trabalho feminino e a economia.	
Bases tecnológicas	

- Estado, nação e sociedade;
- direitos sociais e suas dimensões;
- Cultura;
- Identidade social (eu e o outro);
- Portfólio e Mapa da vida
- Princípios gerais da moral, ética e cidadania;
- Princípios de relacionamentos interpessoais;
- Ética no trabalho.
- As linguagens e suas particularidades e interpretações; comunicação e interação em sociedade; leitura; linguagem corporal.
- Conceito de gênero e mulher
- Mundo do trabalho e desenvolvimento local: Conceito e diretrizes de trabalho coletivo
- Conceito e diretrizes de economia solidária

Bibliografia Básica

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: 1989.

Ética e cidadania: Construindo valores na escola e na sociedade / Secretaria de Educação Básica, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2007.

MCLUHAN, Marshall. **Os meios de comunicação como extensões do homem**. São Paulo: Cultrix, 13a ed., 2003.

MOREIRA, Janineç FRITZEN, Celdon. (Orgs.). **Educação e arte: as linguagens artísticas na formação humana**. São Paulo: Papyrus, 2012.

BRASIL. Presidência da República. Secretaria de Políticas para as Mulheres. **Plano Nacional de Políticas para as Mulheres**. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres, 2013.

BRASIL. **Lei Maria da Penha**. lei n.º11.340, de 7 de agosto de 2006.

BRUSCHINI, C. **Fazendo as perguntas certas: como tornar visível a contribuição econômica das mulheres para a sociedade?** In: ABRAMO, L., ABREU, A. R. P. (orgs.). Gênero e trabalho na sociologia latino-americana. São Paulo; Rio de Janeiro: ALAST, 1998.

KERGOAT, D. **A Classe operária tem dois sexos**. Revista Estudos Feministas. Rio de Janeiro, v.2, n.3, 1994.

BALLARIO, C. (coord.) **A Mulher e o mercado de trabalho**. São Paulo: CREA/Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado de São Paulo, 1997.

Unidade curricular:	Tecnologias Digitais – Mulheres Mil
Carga Horária:	24h
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações; • Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais; • Utilizar os canais de comunicação para divulgar seus produtos; • Gerir o orçamento doméstico, levando em conta possibilidades de economia ao comprar produtos e ao fazer uso deles em casa; • Autogestão financeira. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificar diferentes alternativas de tecnologias digitais; • Utilizar mídias digitais para interação e comercialização dos seus produtos; • Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados; • Ler e produzir textos que circulem em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de 	

- mensagem instantanea, redes sociais);
- Buscar e identificar informações na internet;
- Organizar o orçamento doméstico;
- Visualizar maneiras de fazer economia ao comprar produtos e ao fazer uso desses mesmos produtos (reaproveitamento);
- Operar uma conta bancaria e/ou poupanca, compreendendo com operacoes bancarias simples.

Bases tecnológicas

- Ferramentas e programas básicos de informática (internet, redação de texto, planilhas e desenho, e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais, aplicativos, entre outros);
- Mecanismos de interação social por internet. (blog, facebook, instagram, whatsapp);
- Segurança da informação;
- Pesquisa na internet;
- Operações básicas de matemática;
- Orçamento doméstico.

Bibliografia Básica

CAPRA, Fritjof. **Vivendo Redes**. In: DUARTE, Fábio; QUANDT, Carlos; SOUZA, Queila (org.). O Tempo das redes. São Paulo: Perspectiva S/A, 2008.

CASTRO, Alberto; MENEZES, Crediné. **Aprendizagem colaborativa com suporte computacional**. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). **Sistemas colaborativos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

MEIRA, Silvio R.L. et al. **Redes sociais**. In: FUKS, Hugo e PIMENTEL, Mariano (org.). **Sistemas colaborativos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

EWALD, Luis Carlos. **Sobrou dinheiro!**: licoes de economia domestica 4.ed.Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.

BARBOSA FILHO, Andre; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. **Mídias Digitais: Convergencia Tecnologica e Inclusao Social**. Sao Paulo: Paulinas, 2005.

Unidade curricular:	Saúde e desenvolvimento sustentável
Carga Horária:	20h
Competências	
<ul style="list-style-type: none"> • Compreender e exercitar questões que dizem respeito ao bem-estar físico e psicológico da mulher e da família como um todo; • Analisar os riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde enquanto trabalhadora; • Comprometer-se com a preservação do meio ambiente e desenvolvimento local; • Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de sustentabilidade. 	
Habilidades	
<ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações que permitam entender que saúde não representa o oposto de doença e que é algo a ser cultivado diariamente no espaço doméstico; • Compreender a importância de se adotar rotinas de cuidado consigo mesmo e com a família; • Compreender a importância do acompanhamento médico e o perigo da automedicação • Refletir sobre hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; • Refletir sobre questões ergométricas que envolvem atividades laborais e sobre a adoção de medidas profiláticas, entre elas, a prática de atividades físicas; 	

- Atuar no aprimoramento das praticas domésticas e coletivas de reutilização, reciclagem e redução do lixo;
- Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão.

Bases tecnológicas

- Higiene mental e corporal; comorbidades associadas ao stress e à prática de atividades repetitivas;
- Saúde da mulher, criança e do idoso;
- Hábitos higiênicos na manipulação de alimentos; ergonomia, ginástica laboral;
- Relação do homem com a natureza;
- A questão do lixo (3Rs reutilizar, reciclar e reduzir) e sustentabilidade.

Bibliografia Básica

CAVALCANTI, Clovis. Desenvolvimento e Natureza: estudos para uma sociedade sustentável. Sao Paulo: Cortez, 2003.

CANEPA, Carla. Cidades Sustentáveis: o município como locus da sustentabilidade. Sao Paulo: Editora RCS, 2007.

COELHO, S.; PORTO, Y.F. **Saúde da Mulher**. Belo Horizonte: NESCOM, UFMG, Coopmed, 2009

FUNDACENTRO. **Introdução à higiene ocupacional**. São Paulo: Fundacentro, 2004.

GRANDJEAN, Etienne. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 1998.

SALIBA, T. M. **Higiene do Trabalho e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais**. SÃO PAULO: EDITORA LTR, 1998.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

É na concepção de negociação que a avaliação da aprendizagem está inserida, revestindo esse processo avaliativo numa perspectiva de aprendizagem e não somente de mera atividade de testar ou medir elementos.

A avaliação por competência encontra-se num contexto holístico, sendo sistemática e contínua na interação em que professor e aluno buscam essa concepção de negociação.

Os aspectos analisados na avaliação durante o desenvolvimento do Curso serão os seguintes:

-Competências Comportamentais

-Competências Técnicas

Ao longo do desenvolvimento do curso, o professor deverá realizar registros de avaliações. Além destas, deverá avaliar as seguintes competências comportamentais: autonomia, responsabilidade e relacionamento.

Os registros das avaliações são em notas de 0 a 10.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final do curso, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências. Para tanto, a média para aprovação final é 06.

A recuperação de estudos deverá compreender a realização de novas atividades pedagógicas no decorrer do período do próprio curso, que possam promover a aprendizagem, tendo em vista o desenvolvimento das competências. Ao final dos estudos de recuperação o aluno será submetido à avaliação, cujo resultado será registrado pelo professor. Para fins de aprovação é considerado AROVADO o aluno que atingir, no mínimo, nota 06 em todas as competências, bem como frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) das aulas.

25 Metodologia:

Nas competências e habilidades estabelecidas para o curso, observam-se as que são de caráter específico e as que são de caráter generalista, e desta forma, a metodologia deve contemplar maneiras de construção

de ambas. A metodologia a ser empregada para a construção das competências será orientada pelo conteúdo do curso, agregando as bases tecnológicas estabelecidas. As estratégias pedagógicas desenvolvidas serão realizadas em ambiente de laboratório e de sala de aula, em diferentes situações de aprendizagem, buscando a mobilização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades motoras, cognitivas e afetivas, envolvendo estudos de caso, oficinas, palestras, problematização, seminários, visitas técnicas, entre outros, visando assim a inovação, a criatividade a busca da qualidade para facilitar a aprendizagem, apropriando as metodologias apresentadas numa perspectiva contextualizada e intertemáticas.

Assim no procedimento educativo não se admite a exclusão, mas sim a integração de alunos e professores tanto no relacionamento quanto na aquisição de conhecimentos, pois se não houver troca, não há como investigar, criar, questionar e crescer. É através da troca que se tem a dinâmica da produção de uma relação com o conhecimento que se dá através da invenção e da inovação. As competências e habilidades de caráter específico deverão ser desenvolvidas no decorrer do desenvolvimento do curso. A metodologia deverá estimular a constante busca de informações pelos alunos e os meios de acesso a essas informações deverão ser viabilizados pela Instituição.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Uma sala de aula com capacidade para 20 pessoas, munida de quadro branco; um laboratório de informática com 20 computadores conectados à internet (uso esporádico), um notebook, um projetor e recursos para xerografia do material básico.

Disponibilidade de local no campo para as aulas práticas.

Disponibilização de transporte para visita técnica.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso de Produtor de Olerícolas está inserido no eixo tecnológico recursos naturais e vem de encontro aos eixos formativos dos cursos regulares dos campus como: Cursos Técnico em Agroecologia, Técnico em Agroindústria e Tecnólogo em Alimentos.

28 Frequência da oferta:

Semestral ou conforme a demanda

29 Periodicidade das aulas:

Duas ou três vezes por semana, das 08 as 12 horas e das 13:30 as 17:30 horas, conforme a demanda.

30 Local das aulas:

IFSC – Câmpus Canoinhas

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2015/2	Matutino ou Vespertino	01	20	20

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental I Incompleto

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que irá atuar no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.