



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 de FRUTICULTOR

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus: São Miguel do Oeste

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua 22 de Abril, S/ nº, Bairro São Luiz, São Miguel do Oeste. Cep: 89.900-000

CNPJ: 81.531.428/0001-62

Telefone: 3631-0400

3 Complemento:

Área de Recursos Naturais

4 Departamento:

Ensino, Pesquisa e Extensão / Área de Recursos Naturais

5 Há parceria com outra Instituição?

(PRONATEC)

6 Razão social:

(PRONATEC)

7 Esfera administrativa:

(PRONATEC)

8 Estado / Município:

(PRONATEC)

9 Endereço / Telefone / Site:

(PRONATEC)

10 Responsável:

(PRONATEC)

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Adinor José Capellesso

12 Contatos:

Telefone: (49) 3631-0405

Celular: (49) 9906-3338

E-mail: adinor.capellesso@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso:
FRUTICULTOR

14 Eixo tecnológico:
RECURSOS NATURAIS

15 Forma de oferta:
PRONATEC

16 Modalidade:
Presencial

17 Carga horária total:
200 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.

19 Objetivos do curso:

Formar profissionais com capacidade de: gerenciar a atividade produtiva de frutas; manejar a fertilidade do solo; selecionar e/ou produzir insumos (mudas, fertilizantes, defensivos, etc.); implantar e manejar pomares com qualidade; operar máquinas e implementos agrícolas; seguir a legislação para produção e comercialização das frutas, as normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho; realizar a colheita e pós-colheita da produção.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

1. Utilizar o computador e seus periféricos.
2. Utilizar planilhas eletrônicas, editores de texto e acessar a internet.
3. Aprimorar a capacidade de adotar estratégias de cooperação e desenvolvimento de empreendimentos coletivos.
4. Aplicar técnicas de gerenciamento da propriedade rural.
5. Saber implantar e manejar um pomar de frutíferas.
6. Conhecer técnicas de conservação e processamento de frutas.
7. Ter postura adequada em ambientes de processamento de alimentos.

21 Áreas de atuação do egresso:

Agricultura familiar: produção de frutas em pequenas propriedades;

Empresas de produção e beneficiamento pós-colheita de frutas;

Prestação de serviços para empresas e propriedades que trabalham com frutíferas.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade curricular		Carga horária
I.	Informática básica	32h
II.	Gestão de propriedades e economia solidária	56h
III.	Implantação e manejo de pomares	72h
IV.	Colheita, pós-colheita e processamento de frutas	40h
Total		200h

23 Componentes curriculares:

UNIDADE CURRICULAR: INFORMÁTICA BÁSICA	CARGA HORÁRIA: 32H
COMPETÊNCIAS:	
<ul style="list-style-type: none">– Utilizar o computador e seus periféricos.– Utilizar planilhas eletrônicas, editores de texto e acessar a internet.	
HABILIDADES:	
<ul style="list-style-type: none">– Utilizar ferramentas eletrônicas de escritório;– Realizar operações básicas de aplicativos em computador;– Navegar na internet.	
BASES TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS E INSTRUMENTAIS:	
<ul style="list-style-type: none">– Noções gerais de utilização do computador;– Planilhas eletrônicas e editores de texto;– Navegação na internet;– Noções gerais de instalação de programas.	
SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi; Midias digitais: convergência tecnológica e inclusão social . São Paulo: Paulinas, 2005.	
UNIDADE CURRICULAR: GESTÃO DE PROPRIEDADES E ECONOMIA SOLIDÁRIA	CARGA HORÁRIA: 56H
COMPETÊNCIAS:	
<ul style="list-style-type: none">– Aprimorar a capacidade de adotar estratégias de cooperação e desenvolvimento de empreendimentos coletivos.– Aplicar técnicas de gerenciamento da propriedade rural.	
HABILIDADES:	
<ul style="list-style-type: none">– Utilizar mecanismos de cooperação e organização coletiva;– Utilizar adequadamente a comunicação como instrumento de transmissão de informações e implementação de ideias inovadoras;– Organizar e gerir a propriedade utilizando técnicas de gestão econômico/financeiras;	
BASES TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS E INSTRUMENTAIS:	
<ul style="list-style-type: none">– Bases e experiências de economia solidária.– Gestão e administração da propriedade.– Aplicação de técnicas de gestão econômico/financeiras.	
SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	
<ul style="list-style-type: none">– CATANI, Antonio D. (org). A outra economia. Porto Alegre: Veraz, 2003.– SANTOS, Gilberto José dos et al. Administração de custos na agropecuária. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.– SILVA, R. A. G. da. Administração rural: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009	

COMPETÊNCIAS:

- Saber implantar e manejar pomares de espécies frutíferas de interesse regional.

HABILIDADES:

- Implantar pomares dentro das recomendações técnicas;
- Realizar manejo de solo e produtivo das frutíferas;
- Proceder a colheita adequadamente.
- Avaliar as condições de risco na atividade.

BASES TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS E INSTRUMENTAIS:

- Noções de clima e solo da região;
- Espécies e cultivares frutíferas de interesse regional;
- Escolha de local, cultivares, mudas e implantar um pomar;
- Manejo e fertilidade do solo;
- Principais técnicas de manejo em pomares (poda, ambientação, manejo de vegetação; raleio; quebra de dormência; propagação);
- Manejo sanitário das principais pragas e doenças das culturas frutíferas;
- Regulagem e operação de implementos para o manejo de frutíferas;
- Técnicas de manejo de frutíferas;
- Cuidados necessários no uso agrotóxicos, uso de EPI e segurança no trabalho;
- Cuidados ambientais;

SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EPAGRI/GMC. **Pragas das frutíferas de clima temperado no Brasil**. Florianópolis: EPAGRI/GMC.

FACHINELLO, F.C.; NACHTIGAL, J.C.; KERSTEN, E. **Fruticultura Fundamentos e Práticas**. Editora e gráfica universitária - UFPel, 1996. 311p.
www.cpact.embrapa.br/publicacoes/download/livro/fruticultura_fundamentos_pratica/

SIMÃO, S. **Manual de fruticultura**. São Paulo: Ceres, 1971. 530p.

SOUZA, J. L. de; RESENDE, P. **Manual de Horticultura Orgânica**. 2ªed. Viçosa – MG. Aprenda Fácil Editora, 2006.

SOUZA, J.S.I. **Poda das Plantas Frutíferas**. São Paulo: Nobel

COMPETÊNCIAS:

- Conhecer técnicas de conservação e processamento de frutas.
- Ter postura adequada em ambientes de processamento de alimentos.

HABILIDADES:

- Beneficiar e processar frutas.
- Produzir alimentos conforme as normas de segurança sanitária.
- Asseio pessoal e ética na produção.

BASES TECNOLÓGICAS, CIENTÍFICAS E INSTRUMENTAIS:

- Cuidados pós-colheita de frutas;
- Técnicas de elaboração de fermentados e conservas vegetais de frutas;
- Tratamento de resíduos agroindustriais;
- Noções de segurança alimentar e normas de segurança sanitária.

SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças (fisiologia e manejo)**. Lavras: ESAL/FAEPE, 1990, 320p.

AQUARONE, Eugênio. **Biotechnologia Industrial** - Biotechnologia na produção de alimentos Volume 4, São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2008.

AQUARONE, Eugênio. **Biotecnologia Industrial** - Processos fermentativos e enzimáticos Volume 3, São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2001.

GAVA, Altanir Jaime. **Tecnologia de Alimentos** - Princípios e aplicações. Ed. Nobel, 2008

LOBLITZ, Maria G. B. **Bioquímica de Alimentos** - Teoria e aplicações práticas. Ed. Gen, 2010

RIBEIRO, Eliana; SERAVALLI, Elisena. **Química de Alimentos**. 2ª Ed., Ed. Blucher, 2004

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Serão considerados os seguintes critérios de avaliação: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas, avaliação escrita individual, trabalhos em equipes, colaboração e cooperação com colegas e professores. Os registros das avaliações serão feitos de acordo com a nomenclatura que segue:

E - Excelente; P - Proficiente; S - Suficiente; I - Insuficiente.

O registro, para fins de documentos acadêmicos, será efetivado ao final de cada módulo/semestre, apontando a situação do aluno no que se refere à constituição de competências e utilizando-se a seguinte nomenclatura.

A - (Apto): quando o aluno tiver obtido as competências, ou seja, um dos três conceitos E, P, ou S;

NA - (Não Apto): quando o aluno não tiver obtido as competências, ou seja, o conceito I.

25 Metodologia:

A proposta do curso busca contemplar calendário agrícola, priorizando o trabalho das temáticas nas épocas de realização das práticas. Essa condição permite abordar as diferentes temáticas relacionadas a cada conhecimento abordado. A interdisciplinariedade é favorecida na abordagem de uma temática no sentido amplo, tendo o pomar como o elemento integrador do manejo produtivo, gestão da propriedade, processamento, administração e comercialização. O curso contemplará atividades práticas na medida em que essas permitiam favorecer a aplicação e aprendizagem de conhecimentos científicos.

Em síntese será utilizado:

- Aulas expositivas dialogadas com os estudantes.
- Exibição de filmes e discussão de seu conteúdo.
- Aulas práticas.
- Visitas guiadas a propriedades agrícolas que representem as características produtivas regionais;

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

O curso exigirá: a estrutura de uma sala de aula com trinta carteiras; acesso a internet wi-fi e 30 computadores; biblioteca com os livros citados na bibliografia das unidades curriculares; recursos para locação de ônibus para deslocamento às propriedades; insumos para realização de práticas (sulfato de cobre, cal, enxofre, esterco, uva; metabisulfito de potássio, levedura para vinho, açúcar); laboratórios de alimentos de processamento vegetal.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

A oferta do curso de fruticultor está de acordo com o funcionamento das áreas de Recursos Naturais do Campus São Miguel d'Oeste. A temática é abordada durante o curso técnico de nível médio em Agroecologia e Agroindústria, sendo possível utilizar os laboratórios de fruticultura e processamento de vegetais nas atividades formativas.

28 Frequência da oferta:

O curso será oferecido conforme a demanda, a qualquer tempo e segundo a disponibilidade de profissionais para execução do curso.

29 Periodicidade das aulas:

As aulas serão ministradas durante o período de um ano agrícola, sendo proposto um encontro semanal de quatro horas. Em caso de aulas práticas ou solicitação dos demandantes, poderá ser adequado o calendário para evitar períodos de maior trabalho e permitir a formação sobre o tema antes da execução nas propriedades.

30 Local das aulas:

A definição do local dependerá da possibilidade da instituição demandante viabilizar uma estrutura mais próxima às residências dos estudantes. As aulas também serão ministradas nas propriedades dos estudantes com vistas a adequar a abordagem das temáticas segundo realidade em que se encontram. Algumas aulas também serão ministradas na estrutura do IFSC Campus São Miguel d'Oeste, principalmente no que se refere ao uso dos laboratórios.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2013/2	diurno/noturno	uma	35	35

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:

Ensino fundamental completo.

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:

O curso exigirá professores da área de: informática (32h); recursos naturais (72h); administração rural (56h); e alimentos (40h). Os profissionais serão selecionados através de edital público.