



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA**  
**Campus Universitário Ministro Petrônio Portela**  
Teresina, Piauí, Brasil; CEP 64049-550 Telefone fax (86) 3215-5694.  
Internet: [www.ufpi.br/ctt](http://www.ufpi.br/ctt)



**CURSO DE FRUTICULTOR**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**TERESINA-PI/2014**

**Prof. Dr. José de Arimatéia Dantas Lopes**

Reitor

**Prof. Dr. Francisco de Assis Sinimbu Neto**

Coordenador de Educação Básica, Técnica e Tecnológica

**Prof. Msc. José Bento de Carvalho Reis**

Diretor:

**Prof<sup>a</sup>. MSc. Rita de Cássia Magalhães**

Assistente do Diretor

**Prof. Dr. Francisco Edinaldo Pinto Mousinho**

Coordenador Geral do Pronatec CTT/UFPI

**Psicóloga Hérica Maria Saraiva Melo**

Coordenadora Adjunta do Pronatec CTT/UFPI

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Isôlda Márcia Rocha Nascimento**

Supervisora Geral Cursos Técnicos Pronatec CTT/UFPI

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luzineide Fernandes de Carvalho**

Supervisora Geral Cursos FICs Pronatec CTT/UFPI

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rosilane de Lima Brito Magalhães**

Supervisora Cursos FICs Pronatec CTT/UFPI/Unidades Remotas

#### COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luzineide Fernandes de Carvalho**

Supervisora Geral Cursos FICs Pronatec CTT/UFPI

**Pedagoga Maria Rita Barbosa de Sousa**

Orientadora Pronatec CTT/UFPI

**1- Dados de Identificação****1.1- Denominação do curso:**

Curso de Fruticultor

**1.2- Vinculação**

Colégio Técnico de Teresina

Campus Universitário Petrônio Portela

Universidade Federal do Piauí

**1.3- Local de oferta:**

Unidades remotas- Brasileira

**1.4 - Modalidade:** Formação Inicial e Continuada – FIC/ Presencial

**1.5 - Turno(s) de oferta:** manhã e/ou tarde

**1.6 - Nº de vagas disponíveis:** 40

**1.7 - Nº de alunos por turma:** 40

**1.8 - Carga horária total:** 220 horas

**1.9- Escolaridade Mínima:** Ensino Fundamental I incompleto

**1.10 - Equipe Técnica do PRONATEC/CTT****Prof. Dr. Francisco Edinaldo Pinto Mousinho**

Coordenador Geral do PRONATEC/CTT

**Hérica Maria Saraiva Melo**

Coordenadora Adjunta do PRONATEC/CTT

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Rosilane de Lima Brito Magalhães**

Supervisora Cursos FICs Pronatec CTT/UFPI/Unidades Remotas

**Pedagoga Maria Rita Barbosa de Sousa**

Orientadora do PRONATEC/CTT

**Francisco de Assis Pereira Lima**

Assistente de Secretaria Acadêmica do PRONATEC/CTT

**Maria de Fátima Silva Barbosa Lima**

Assistente de Administração Escolar do PRONATEC/CTT

## 2 – Sumário

3.	Apresentação do curso.....	5
4.	Caracterização do curso.....	5
5.	Justificativa.....	6
6.	Objetivos.....	6
6.1.	Objetivos Gerais.....	6
6.2	Objetivos específicos.....	7
7	Base Legal.....	7
8	Perfil do curso.....	8
9	Perfil do profissional do egresso.....	8
10	Requisito para o ingresso.....	8
11	Periodicidade da oferta.....	9
12	Frequência mínima.....	9
13	Organização curricular.....	9
13.1	Matriz curricular.....	9
14	Metodologia de ensino.....	10
15	Material didático pedagógico.....	10
16	Avaliação e aprendizagem.....	10
16.1	Conhecimento prévio.....	10
16.2	Expressão de resultados.....	10
17.	Instalações, equipamentos e biblioteca.....	11
18.	Pessoal docente e técnico administrativo.....	11
18.1	Pessoal docente.....	11
18.2	Pessoal administrativo.....	11
19.	Certificados.....	12
20.	Casos omissos.....	12

### **3 - Apresentação do Curso**

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) ou qualificação em Fruticultor na modalidade presencial. A presente proposta está fundamentada nas bases legais da educação profissional e tecnológica do Brasil, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial e continuada ou qualificação profissional.

O curso Fruticultor faz parte do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) na modalidade Formação Inicial Continuada (FIC). O PRONATEC é um programa do Governo Federal, aprovado em 2011, com o objetivo de ampliar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica.

O curso será oferecido pelo Colégio Técnico de Teresina (CTT), escola vinculada à Universidade Federal do Piauí (UFPI) e é destinado a jovens e adultos que necessitam melhorar a sua qualificação profissional de forma a trazer novas expectativas de ingresso no mercado de trabalho e assim, despertar os alunos para o empreendedorismo no setor primário, disponibilizando informações técnicas para que estes possam estar preparados para investirem no seu próprio negócio e/ou se tornarem consultores em empreendimentos dessa natureza.

### **4 - Caracterização do Colégio Técnico de Teresina/CTT**

O Colégio localiza-se próximo ao Centro de Ciências Agrárias – CCA, da Universidade Federal do Piauí- UFPI, zona leste da Cidade de Teresina. Além de apresentar uma localização privilegiada, a escola apresenta uma relevância significativa para a comunidade teresinense, uma vez que após a inclusão de novos eixos de ensino formando Técnicos em Enfermagem e Técnicos em Informática passou atender sempre na perspectiva de expansão, o quantitativo de jovens e adultos que concluíram o Ensino Médio, a obterem um diploma de Curso Técnico.

A escola mantém a tradição do ensino profissional, formando Técnicos em Agropecuária ao longo de 60 anos desde sua fundação em 1954. Atualmente apresenta-se como quantitativo considerável de atendimento, os estudantes vindos das diversas zonas da cidade de Teresina e da zona rural, embora permaneça a tradição do atendimento em alojamento destinado aos estudantes do Curso Técnico em Agropecuária, vindos das diversas cidades de Estados vizinhos ao Piauí.

## **5 - Justificativa**

O Brasil apresenta-se, no cenário atual, como a 10ª economia mundial, tendo no setor agropecuário um forte aliado, pois cerca de um terço do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro provém do agronegócio. Conforme contagem populacional realizada em 2010 pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Piauí totaliza 3.118.360 habitantes, sendo que 48% da população estão concentrados no meio rural, o que justifica as medidas de caráter tecnológico e social que favorecerão substancialmente o aumento de renda dessa população, em função do aumento de seu padrão de vida. Entre as diversas medidas para garantir o aumento de renda sustentável está à qualificação da mão-de-obra, de modo que esse profissional especializado estará apto a planejar, executar e gerenciar as atividades da Fruticultura.

## **6 - Objetivos**

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Fruticultura 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.

## **7- Base legal**

A Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 que Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC); altera as Leis nº 7998, 11 de janeiro de 1990, que regula o programa do Seguro-

Desemprego, o Abona Salarial e institui o Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT), nº 10.260, de 12 de julho de 2001, que dispõe sobre o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior, e nº 11.129, de 30 de junho de 2005, que institui o Programa Nacional de Inclusão de Jovens (Pró-Jovem); e dá outras providências

### **8- Perfil do Profissional Egresso**

Ao final do curso seus participantes terão capacidade de efetuar os principais trabalhos dentro da área de fruticultura podendo melhorar a produtividade de sua propriedade, trabalhar como parceiro com produtores de frutas ou prestador de serviço, ou trabalhar em empresas da área. Além dos pressupostos técnicos, o aluno terá a compreensão da importância e da necessidade de aplicação de princípios e valores éticos e morais nas ações desenvolvidas no trabalho de fruticultor.

### **9- Perfil do curso**

De acordo com o Guia de Cursos FIC do Pronatec, o egresso do Curso FIC – Fruticultor deverá apresentar as seguintes competências:

- 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;
- Gerencia a atividade produtiva de frutas. Maneja a fertilidade do solo; Seleciona e/ou produz insumos (mudas, fertilizantes, defensivos, etc.);
- Implanta e maneja pomares com qualidade;
- Opera máquinas e implementos agrícolas. Segue a legislação para produção e comercialização das frutas, as normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho.

### **9 - Requisitos para o Ingresso**

O aluno deverá ter escolaridade mínima de ensino fundamental incompleto; ser estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos; trabalhadores; beneficiários dos Programas de



Transferência de Renda do Governo Federal e estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral, nos termos do regulamento.

#### **10 - Periodicidades da Oferta**

É oferecido de acordo com a demanda do curso. Atualmente está sendo oferecido um curso com 40 vagas no primeiro semestre de 2014 sendo realizado nos finais de semana, turnos da manhã e tarde, perfazendo uma C.H. de 220 horas de duração.

#### **11 - Frequência Mínima Obrigatória**

O aluno poderá ter uma frequência mínima de 75% da carga horária do período letivo do curso.

#### **12- Organização Curricular**

A proposta de organização curricular do Curso foi desenvolvida considerando-se o contexto da Fruticultura na região, de forma que possa contribuir para o seu desenvolvimento socioeconômico sustentável, principalmente na agricultura familiar.

##### **12. 1- Matriz Curricular do curso FIC Fruticultor**

<b>DISCIPLINAS</b>	<b>C.H/DIS CIPLINA</b>
<b>Unidade I - Introdução ao curso Acolhimento</b>	<b>(12)</b>
<b>Unidade II - Orientação profissional e cidadania</b>	<b>(20)</b>
• Empreendedorismo	12
• Relações interpessoais	8
<b>Unidade III- Fundamentos de Agricultura</b>	<b>(52)</b>
• Solos e noções de conservação de solo	16
• <i>Cálculos e medidas de áreas e irrigação</i>	20
• <i>Fertilidade e adubação</i>	16
<b>Unidade IV - Fruticultura geral</b>	<b>(12)</b>
• Viveiro e produção de mudas	12
<b>Unidade V- Fruticultura especial</b>	<b>(84)</b>
<b>Cajueiro</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Bananeira</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Maracujazeiro</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Coqueiro</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Aceroleira</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Goiabeira</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Mangueira</b> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratamentos culturais, controle de pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).	12
<b>Unidade V - Engenharia agrícola</b>	<b>(12)</b>
• Operação de máquinas e implementos agrícolas	12
<b>Unidade VI - Gerenciamento da propriedade</b>	<b>(24)</b>
• <i>Noções de economia e administração rural</i>	12
• <i>Associativismo/cooperativismo</i>	10
<b>Unidade XI- Segurança no trabalho</b>	<b>(4)</b>
• <i>Normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho</i>	4
<b>TOTAL</b>	<b>220</b>

### **13 - Metodologia de Ensino**

As aulas serão ministradas utilizando metodologia participativa e discursiva, visando instigar o aluno cada vez mais à busca de novos conhecimentos.

As aulas expositivas utilizarão recursos de projeção em tela, quadro de acrílico e grupos de discussões.

Utilização de recursos audiovisuais, disponibilização de bibliografia básica para consulta, atendimento individual ou em grupo.

As aulas práticas serão ministradas em campo com demonstrações práticas de procedimentos técnicos no manejo de plantas frutíferas, visitas técnicas em propriedades rurais.

### **14 - Materiais didático/pedagógico**

Os materiais didáticos disponíveis para as aulas teóricas serão projetores de multimídia (datas-shows), exposição no quadro de acrílico e apostilas impressas para cada disciplina conforme elaboração e/ou adoção do professor; vídeo técnico-científico.

### **15 - Avaliação da Aprendizagem**

Para avaliação da aprendizagem utilizará instrumentos qualitativos. Cada aluno será avaliado pela sua nota individual obtida em função de sua presença em sala de aula, assiduidade e participação nas aulas teóricas e nas aulas práticas.

#### **15.1 – Conhecimento Prévio**

Durante o curso será aproveitado o conhecimento prévio do aluno, considerando sua vivência em campo. O aproveitamento será através de metodologia investigativa, dinâmicas de grupo, troca de experiência, dando oportunidade aos alunos para expressarem suas experiências vivenciadas na prática agrícola.

#### **15.2- Expressão dos Resultados**

##### **Processo de Avaliação nos Cursos FICs**

A sistemática de avaliação do Ensino nos Cursos FICs terá uma única média para cada disciplina. Cada média deverá ser obtida após a realização de avaliações, conforme a carga-horária da disciplina. Disciplina de até 15 horas – uma avaliação; entre 15 a 30 horas – 2 avaliações; entre 30 a 45 horas – três avaliações; acima de 45 horas – 4 avaliações. O valor da média então será o somatório das notas das avaliações dividido pelo número delas. A nota mínima da média para aprovação é 6,0. O aluno que não atingir média maior ou igual a 6,0 ficará reprovado.

Obs.: entende-se por avaliação os mais diversos instrumentos utilizados pelo Professor, conforme a necessidade e planejamento didático.

$M = NA / QA$

M= média

NA: nota (s) da (s) avaliação (s)

QA: quantidade de avaliações (s)

**ATENÇÃO:**

1. Será considerado aprovado o aluno que obtiver, em todas as disciplinas cursadas por módulo média maior ou igual a 6,0 e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas ministradas em cada disciplina.

2. Será reprovado o aluno que obtiver frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas ministradas em cada disciplina.

## 16 - Instalações, Equipamentos e Biblioteca

Item	Descrição
1.0	<b>Instalações</b>
	Salas de aula climatizadas, com recursos audiovisuais.
	Biblioteca equipada com sala de vídeo e mesas para estudo coletivo e individual
	<b>Setor vegetal:</b> Horta didática, estufa para produção de mudas, módulos didáticos de plantas frutíferas, culturas anuais etc.
1.2	<b>Equipamentos:</b>
	Computadores
	Projetores de multimídias (Datas-show)
	Scanners
	Impressoras
	Trator
	Implementos agrícolas: Enxadas, pás, enxadecos, ancinhos, baldes, pulverizadores, regadores, bandejas, trenas, arado, grade etc.
	GPS
	Teodolitos

	Estação meteorológica
	Balança de precisão

## **17- Pessoal docente e Técnico Administrativo**

### **17.1. Pessoal docente**

A serem selecionados por edital público de seleção simplificada

### **17.2- Pessoal Administrativo**

A serem selecionados por edital público de seleção simplificada

## **18 - Certificados**

Fará jus ao certificado o aluno que adquirir todas as competências do currículo.

## **20 - Casos Omissos**

Os casos omissos serão resolvidos pelo Diretor do Colégio, pelo Coordenador-Geral e Adjunto da Bolsa-Formação do PRONATEC e pelo Supervisor do Curso.