

PLANO INSTRUCIONAL – FORMAÇÃO PROFISSIONAL RURAL - FPR			
Título Da Ação de FPR: TRABALHADOR NA APICULTURA Linha de Ação: PECUÁRIA Área Ocupacional: PECUÁRIA DE PEQUENO PORTE (6234) Família Ocupacional: Título da Ocupação: TRABALHADOR NA CRIAÇÃO DE INSETOS E ANIMAIS ÚTEIS (6234-10)		Modalidade:	
		* Fi – Formação Inicial ()	
		* Fc – Formação Continuada (x)	
		Natureza Da Programação:	
		Qualificação Profissional Básica ()	
		Aprendizagem Rural ()	
		Aperfeiçoamento (x)	
		Atualização ()	
		Tipo Da Programação:	
		Treinamento (x) Curso ()	
INSTRUTOR			
Nome: Profissão: Entidade a que se vincula ou onde trabalha:			
PARTICIPANTES			
Nº de participantes: Participantes do sexo masculino: Participantes do sexo feminino: Com escolaridade: Ensino fundamental completo: Incompleto: Ensino médio completo: Incompleto: Ensino superior completo: Incompleto: Sem escolaridade: Participantes com necessidades especiais - (especificar as necessidades):		Produtores rurais: Trabalhadores assalariados: Trabalhadores autônomos: Idade: até 16 anos: de 16 a 18 anos: de 18 a 65 anos: acima de 65 anos: Etnia: branca: preta: parda: amarela: indígena:	
Data da Elaboração do Plano ____/____/____	Carga Horária Total: 32 horas	Período de Realização	Local de realização da atividade: Período de realização da atividade: Assinatura do Instrutor:

OBJETIVO GERAL: Capacitar trabalhadores rurais no manejo de abelhas <i>Apis mellifera</i> sp. (abelhas africanizadas) objetivando o aumento de produtividade.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCIONAIS	AVALIAÇÃO	RECURSOS INSTRUCIONAIS	CARGA HORÁRIA
1. Contextualizar o SENAR, verbalmente, identificando os aspectos legais e técnico-instrucionais.	<p>*Eixo Mobilizador</p> <p>1.1 Apresentação do instrutor e dos participantes; 1.2 O que é o SENAR 1.3 Contrato de Convivência 1.4 Avaliação 1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	- Projeto multimídia - Notebook, - Data show - Banner	EM: 55min T: 0 P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 60min
2. Contextualizar o histórico da apicultura, verbalmente, de acordo com sua importância no âmbito mundial e Brasileiro.	2.1 Origem das abelhas; 2.2 Espécies melíferas; 2.3 Exploração racional; 2.4 Introdução das abelhas com ferrão no Brasil;	Exposição dinamizada	Questionamento oral; Observação da participação;	-Notebook -Data-show; - Coleção do SENAR -Fita crepe; -Papel madeira; -Pincel atômico;	EM: 0 T: 55min P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 60min
3. Descrever a biologia das abelhas, verbalmente e visualmente, de acordo com suas características distintas;	3.1 Anatomia e biologia das abelhas: - Cabeça, tórax e abdômen; - Mecanismo de coleta; - Orientação de vôo; - Desenvolvimento das Glândulas e suas funções; - Castas e funções das abelhas; - Ciclo evolutivo; - Produtos das Abelhas	-Exposição dinamizada	-Questionamento oral; -Observação da participação;	-Notebook -Data-show; -Quadro de giz; -Fita crepe; -Papel madeira; -Pincel atômico; -Caneta esferográfica; -Papel;	EM: 0 T: 55min P(Q): 0 A: 3min I: 2min CH: 60min

<p>4. Reconhecer os equipamentos de trabalho e segurança, visualmente, descrevendo a importância de cada item, nas práticas apícolas.</p>	<p>4.1 Apresentação e uso dos utensílios apícolas: - Colméia Langstroth; - Telas; - Cavalete, carro de mão, formão, vassourinha, saca-quadro, carretilha, sargento, arame inox, etc; - Equipamentos de proteção individual (macacão, botas, máscara, luvas); - Fumigador e material de combustão; - Alimentadores artificiais; - Normas de Segurança e Saúde do Trabalho</p>	<p>-Demonstração -Exposição dinamizada</p>	<p>-Questionamento oral; -Observação da participação;</p>	<p>-Coleção do SENAR Nº 142 -Colméia Langstroth -Cavalete, carro de mão, formão, vassourinha, saca-quadro, carretilha, sargento, arame inox, etc...; -Equipamentos de proteção individual (macacão, botas, máscara, luvas); -Fumigador e material de combustão; -Alimentadores.</p>	<p>EM: 0 T: 55min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 120min</p>
<p>5. Instalar o apiário, manualmente, de acordo com recomendações técnicas.</p>	<p>5.1- Localização e demarcação da área do Apiário; - Recursos hídricos; - Acesso; - Relevo; - Sombreamento; - Floradas; 5.2- Limpeza do local e instalação de suportes para as colméias; 5.3 Aramar quadros</p>	<p>-Demonstração; -Exposição dinamizada</p>	<p>-Questionamento oral; -Observação da participação;</p>	<p>-Coleção do SENAR Nº 142 -GPS; -Enxada; -Foíce; -Chibanca; -Facão; -Cavalete; -Protetores para inimigos naturais; -Arame inox nº 24; -Sargento; -Pregos; -Martelo; -Alicate; -Suporte de apoio</p>	<p>EM: 0 T: 115min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 180min</p>
<p>6. Povoar as caixas, manualmente,</p>	<p>6.1- Incrustação de cera aureolada</p>	<p>-Exposição</p>	<p>-Questionamento</p>	<p>-Coleção do SENAR</p>	<p>EM: 0</p>

considerando a sanidade dos enxames.	nos quadros aramados para capturas ativa e passiva; 6.2- Preparo de atrativos; 6.3- Preparo da Caixa Isca; 6.4 Implantação da caixa isca 6.5 Distribuir as colméias no apiário 6.6 Calcular custos de implantação	dinamizada -Demonstração;	oral; -Observação da participação;	Nº141 -Carretilha; -Incrustador de cera elétrico; -Cera aureolada; -Tábua de apoio para incrustação de cera; -Transporte; -Colméia Langstroth; -Caixa isca; -Atrativo; -Faca; -Balde com tampa; -Liga amarela; -Material para combustão; -Machado, facão, foice; -Fumigador; -Fósforo; -EPI completo; -Carro de mão; -Redutor de alvado; -Alimentador; -Alimento;	T: 175min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 240min
7. Purificar cera de abelhas, manualmente, transformando em blocos.	7.1- Aproveitamento dos restos de cera oriundos da captura; 7.2- Aquecimento, liquefação e filtragem da cera; 7.3- Transformação em blocos;	-Demonstração;	-Questionamento oral; -Observação da participação;	- Coleção do SENAR Nº 142 -Vasilhames para a liquefação da cera; - Derretedor de Cera; -Telas para filtragem da cera; - Sacos; - Fósforo;	EM: 0 T: 55min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 120min
8. Fornecer alimentação artificial	8.1- Produção do alimento:	-Demonstração;	-Questionamento	- Coleção do SENAR Nº	EM: 0

manualmente, em período crítico, de acordo com as necessidades do enxame.	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentação protéica; - Alimentação energética; 8.2- Técnicas de fornecimento de alimento; - Alimentação de subsistência; - Alimentação de manutenção; - Alimentação estimulante; 		oral; -Observação da participação;	142 -Farinha ou extrato de soja; -Farelo de milho; -Água potável; -Açúcar; -Frutas naturais; -Mel de abelhas; -Essência de baunilha; -Vasilhames; -EPI; -Fumigador; -Alimentadores;	T: 55min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 120min
9. Desenvolver a produção de enxames, manualmente, de acordo com recomendações técnicas.	<p>9.1 Divisão de enxames:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparação de ninho vazio com cera aureolada; - Identificação de enxames fortes; <p>9.2 Métodos de divisão;</p> <p>9.3 Produção de rainhas pelo método de puxada natural;</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Demonstração; -Exposição dinamização; 	<ul style="list-style-type: none"> -Questionamento oral; -Observação da participação; 	<p>127</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coleção do SENAR Nº 127 - Carro de mão; - Colméia; - Cera aureolada; - Colméia povoada; - Formão; - EPI; - Fumigador; - Material de combustão; - Fósforo; - Redutor de alvado; - Suporte para colméia; - Alimentadores; - Alimento artificial; 	EM: 0 T: 175min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 240min
10. Identificar a ocorrência de pragas e doenças, visualmente, nos enxames infectados.	<p>10.1 Identificação das pragas e doenças mais comuns;</p> <p>10.2 Limpeza da colméia afetada;</p> <p>10.3 Medidas preventivas contra pragas e doenças.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Demonstração; -Exposição dinamização; 	<ul style="list-style-type: none"> -Questionamento oral; -Observação da participação; 	<ul style="list-style-type: none"> - Carro de mão; - Colméias povoadas; - EPI; - Formão; -Vassourinha; - Fumigador; 	EM: 0 T: 30min P(Q): 5(5)=25min A: 3min I: 2min

				<ul style="list-style-type: none"> - Material de combustão - Cal; - Sal; - Armadilhas; - Garrafa PET 	CH: 60min
11. Fazer revisões periódicas, manualmente, conforme recomendações técnicas.	<p>11.1 Realizações de vistorias nas colméias;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postura da rainha; - Reserva alimentar; - Troca de cera; - Quadros velho; - Recuperação de colméias danificadas; - Ocorrência de moléstias; - Ataque de predadores; 	-Demonstração;	<ul style="list-style-type: none"> -Questionamento oral; -Observação da participação; 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleção do SENAR N° 142 - Transporte; - Carro de mão; - Colméias povoadas; - Quadros com cera aureolada; - EPI's; - Formão; - Vassourinha; - Fumigador; - Material de combustão; 	<p>EM: 0</p> <p>T: 115min</p> <p>P(Q): 5(12)=60min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 180min</p>
12. Coletar melgueiras no apiário, manualmente, de acordo com recomendações técnicas.	<p>12.1 Coletagem das melgueiras</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retirada de quadros operculados e acondicionamento em melgueira protegida; - Devolução das melgueiras. 	-Demonstração;	<ul style="list-style-type: none"> -Questionamento oral; -Observação da participação; 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleção do SENAR N° 142 - Lona; - Tela; - Cordas; - Carro de mão; - Melgueiras vazias; - Tampas; - Bandejas inox; - EPI; - Fósforo; - Formão; -Vassourinha; - Fumigador; - Material de combustão; - Balde com tampa; 	<p>EM: 0</p> <p>T: 55min</p> <p>P(Q): 5(12)=60min</p> <p>A: 3min</p> <p>I: 2min</p> <p>CH: 120min</p>

<p>13. Descrever a unidade de extração de mel (casa de mel), verbalmente, conforme legislação vigente/MAPA.</p>	<p>13.1 Apresentação do layout de uma Unidade de Extração de Mel (UEM);</p>	<p>-Exposição dinâmica;</p>	<p>-Questionamento oral; -Observação da participação;</p>	<p>-Planta da Casa de Mel; -Data show - Notebook</p>	<p>EM: 0 T: 55min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 120min</p>
<p>14. Processar o mel, manualmente e em local adequado, de acordo com as normas do MAPA.</p> <p>Considerações finais</p>	<p>14.1 Processamento do mel: - Recepção das melgueiras; - Desoperulação; - Centrifugação; - Peneiragem; - Decantação; - Filtragem; - Acondicionamento; - Armazenamento (estocagem); - Expedição; - Comercialização.</p>	<p>-Demonstração; -Exposição dinâmica;</p>	<p>-Questionamento oral; -Observação da participação;</p>	<p>- Bandejas inox; - Melgueiras vazias; - Avental; - Luvas; - Tocas; - Mascaras; - Botas; - Mesa desoperuladora; - Garfo desoperuladora ou Faca; - Centrifuga; - Baldes; - Peneiras; - Decantadores; - Vasilhames de armazenamento; - Estrado</p>	<p>EM: 0 T: 175min P(Q): 5(12)=60min A: 3min I: 2min CH: 240min Total: 32 horas</p>