

PLANO INSTRUCIONAL – FORMAÇÃO PROFISSIONAL RURAL - FPR			
Título Da Ação de FPR: TRABALHADOR NA FRUTICULTURA BÁSICA Linha de Ação: AGRICULTURA Área Ocupacional: FRUTICULTURA Família Ocupacional: TRABALHADORES AGRÍCOLAS NA FRUTICULTURA Título da Ocupação: TRABALHADOR NO CULTIVO DE ÁRVORES FRUTÍFERAS		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: 24/horas	Período de Realização	Local de realização da atividade: Período de realização da atividade: Assinatura do Instrutor:

OBJETIVO GERAL: Capacitar os produtores e trabalhadores rurais, na cadeia produtiva da fruticultura.					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCCIONAIS	AVALIAÇÃO	RECURSOS INSTRUCCIONAIS	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: 60min T: 0 P(Q): 0 A: 0 I: 0 CH: 60min
2. Apresentar a importância econômica da fruticultura, de forma teórica, apresentando dados sobre as principais cadeias produtivas desenvolvidas no Estado do Ceará.	2.1 Importância da cadeia produtiva da fruticultura para o desenvolvimento da região; 2.2 Dados econômicos e quantitativos da fruticultura no Estado do Ceará.	- Exposição dinamizada	-Questionamento oral; - Observação da participação;	- data-show; - quadro de giz; - fita crepe; - papel madeira; - pincel atômico	EM: 0 T: 120min P(Q): 0 A: 10min I: 50min CH: 3h
3.					
2-Planejar a produção, verbalmente, de acordo com a fruteira escolhida	2.1- Escolha do local propício para plantio; 2.2- Conhecimento do material necessário para plantio; 2.3- Recurso hídricos disponíveis; 2.4-Custos de produção;	-Exposição dinamizada	-Questionamento oral; - Observação da participação;	-Enchada; -Pá; -Fita métrica; -Balde; -Enchadeco;	EM: 0 T: 60min P(Q): 0 A: 10min I: 50min CH: 2h
3- Apresentar os tipos de solo, visualmente, para a coleta de amostragem	3.1- Conceitos; 3.2-Composição; 3.4-Manejo e conservação do solo;	-Exposição dinamizada	-Questionamento oral; - Observação da	-Balde; -Sacos plásticos; -Enxada;	EM: 0 T: 60min P(Q): 0

	3.5-Coleta de material para análise;		participação;	-Fita métrica;	A: 10min I: 50min CH: 2h
4- Preparar área do plantio, manualmente,utilizando as técnicas recomendadas	4.1-Limpeza da área; 4.2-Calagem; 4.3-Abertura das covas;	- Demonstração;	- Observação da participação; - Observação do desempenho	- Enxada; - Foice; - Chibanca; - Facão	EM: 0 T: 0 P(Q): 5(20)= 100min A: 10min I: 20min CH: 2h
5- Preparar a compostagem, utilizando os restos das culturas, conforme orientação técnicas	5.1- Seleção e limpeza do local; 5.2-Equipamentos necessários; 5.3-Tipos de matérias utilizados; 5.4-Avaliação das propriedades dos materiais; 5.5-Materiais disponíveis no composto; 5.6-Montar e maneja a pilha; 5.7-Diagnósticos de possíveis problemas identificados; 5.8-Proporção para aplicação nas fruteiras;	Demonstração;	- Observação da participação; - Observação do desempenho	- Enxada; - Foice; - Chibanca; - Facão; -Estrume de gado; -Folhagem seca; -Folhagem verde	EM: 0 T: 0 P(Q): 5(20)= 100min A: 10min I: 20min CH: 2h
6- Plantar as mudas, manualmente, conforme as recomendações técnicas	6.1- Seleção de sementes; 6.2-Espaçamento de cada variedade; 6.3-Preparo de mudas em sementeiras; 6.4- Seleção de mudas vigorosas para local definitivo; 6.5-Plantio em covas; 6.6- Plantio direto;	- Demonstração;	- Observação da participação; - Observação do desempenho	- Sementes; - Enxada; - Foice; - Chibanca; - Facão	EM: 0 T: 0 P(Q): 5(20)= 100min A: 10min I: 20min CH: 2h

7- Fazer os tratos culturais, manualmente, seguindo as recomendações técnicas	7.1- Capinas; 7.2-Desbaste; 7.3-Controle de ervas daninhas; 7.4-Irrigação; 7.8-Rotação de culturas;	-Demonstração;	- Observação da participação; - Observação do desempenho	- Enxada; - Foice; - Chibanca; - Facão	EM: 0 T: 0 P(Q): 5(20)= 100min A: 10min I: 20min CH: 2h
8- Fazer o controle fitossanitário, manualmente, objetivando o controle de pragas e doenças	8.1- Identificar as principais pragas e doenças 8.2- Identificação ciclo biológico das pragas; 8.3-Plantas hospedeiras; 8.4-Métodos preventivos ao ataque;	-Demonstração;	- Observação da participação; - Observação do desempenho	- Enxada; - Foice; - Chibanca; - Facão	EM: 0 T: 0 P(Q): 5(20)= 100min A: 10min I: 20min CH: 2h
9- Aplicar os defensivos agrícolas, manualmente, de acordo com as técnicas recomendadas	9.1- Conhecimento do material; 9.2-Dosagens recomendadas; 9.3-Intervalo de aplicação	- Demonstração; - Exposição dinamização;	- Questionamento oral; - Observação da participação; - Observação do desempenho	-Pulverizador costal;	EM: 0 T: 20min P(Q): 4(20)= 80min A: 10min I: 10min CH: 2h
10- Realizar os procedimentos para a colheita e pós- colheita, visualmente, seguindo as recomendações técnicas	10.1-Época de colheita de cada fruteira; 10.2-Manejo na hora colheita; 11.Transporte mercadorias	- Exposição dinamização;	- Questionamento oral; - Observação da participação;	-transporte -Cestos de coleta -Luvas	EM: 0 T: 60min P(Q): 0 A: 10min I: 50min CH: 2h
11- Orientar a comercialização, verbalmente, observando os mercados internos e externos	11.1- Mercado de produto; 11.2- Principais canais de comercialização;	- Exposição dinamização;	- Questionamento oral;	- data-show; - quadro de giz; - fita crepe;	EM: 0 T: 60min P(Q): 0

Considerações finais			- Observação da participação;	-papel madeira; -pincel atômico	A: 10min I: 50min CH: 2h Total: 24hrs
-----------------------------	--	--	-------------------------------	------------------------------------	---