

PLANO INSTRUCIONAL – FORMAÇÃO PROFISSIONAL RURAL - FPR			
Título Da Ação de FPR: TRABALHADOR NA OLERICULTURA BÁSICA Linha de Ação: CULTIVO DE PLANTAS INDUSTRIAIS Área Ocupacional: OLERICULTURA Família Ocupacional: TRABALHADORES AGRÍCOLAS NA OLERICULTURA Título da Ocupação: TRABALHADOR NA OLERICULTURA (RAÍZES, BULBOS E TUBÉRCULOS)	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:	Período de Realização	Local de realização da atividade:
____/____/____	24/horas		Período de realização da atividade: Assinatura do Instrutor:

OBJETIVO GERAL: Produzir olerícolas de forma básica, seguindo as normas de qualidade com viabilidade econômica.

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;</p> <p>1.2 O que é o SENAR</p> <p>1.3 Contrato de Convivência</p> <p>1.4 Avaliação</p> <p>1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	<p>Questionamento Oral</p> <p>Observação da participação</p>	<p>- Projeto multimídia</p> <p>- Notebook,</p> <p>- Data show</p> <p>- Banner</p>	<p>EM: 60min</p> <p>T: 0</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 0</p> <p>I: 0</p> <p>CH: 60min</p>
2 - Discutir sobre a importância da olericultura básica (convencional) verbalmente, contextualizando sua importância social, ambiental e econômica.	<p>2.1. Conceitos e princípios da agricultura básica, com foco no social, na viabilidade econômica e na sustentabilidade ambiental.</p> <p>2.2 Norma Regulamentadora na Segurança e Saúde no Trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura - NR31.</p> <p>2.3. A importância da atividade para o produtor possibilitando uma qualidade de vida e agregação de valor, com produção de alimentos mais consumidos na região;</p> <p>2.4. Segurança alimentar e nutricional das hortaliças produzidas de forma a promover a sustentabilidade e qualidade na alimentação humana (valores e vantagens);</p>	<p>- Exposição Dinamizada;</p> <p>- Tempestade de ideias;</p> <p>- Trabalho em grupo;</p>	<p>- Observação da participação;</p> <p>- Questionamento oral;</p>	<p>- Multimídia;</p> <p>- Flipchart;</p> <p>- Pinceis atômicos;</p> <p>- Cartolina;</p> <p>- Jornais e revistas;</p> <p>- Cola;</p> <p>- Tesoura sem ponta</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 180min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 20min</p> <p>I: 10min</p> <p>CH: 3h e 30min</p>

<p>3 – Conceituar dados agronômicos sobre o solo, com base na agricultura convencional, verbalmente, visando avaliar a viabilidade da área para implantação da horta.</p>	<p>3.1. Conceitos de solos: - Textura; - Perfis dos solos; - Classificação dos solos; - Fertilidade dos solos</p> <p>3.2. Coleta de solos para análise em laboratório; 3.3. Interpretação de análise do solo e métodos para correção do solo; 3.4. Métodos conservacionistas dos solos - Adubação verde: conceitos e importância; - Curvas de nível - Calagem - Verificar compactação do solo</p>	<p>- Exposição Dinamizada; - Trabalho em grupo;</p>	<p>- Observação da participação; - Questionamento oral;</p>	<p>- Multimídia; - Flipchart; - Pinceis atômicos; - Trado; - Enxadeco; - Balde plástico; - Sacos plásticos; - Papel A4; - Fita adesiva - Calcário agrícola (dolomítico); cartilha – col. 71</p>	<p>EM: 0 T: 60min P(Q): 0 A: 20min I: 10min CH: 1h e 30min</p>
<p>4 - Dimensionar os canteiros, com uso de equipamentos específicos, visando montar uma horta sustentável.</p>	<p>4.1. Seleção e preparação da área que será implantado o canteiro; - Topografia; - Proximidade das fontes de captação de água; - Isolamento da área do acesso de animais; - Implantação quebra ventos; 4.2. Marcação, formação, nivelamento e adubação de fundação dos canteiros;</p>	<p>- Exposição Dinamizada; - Demonstração</p>	<p>- Questionamento oral; - Observação da participação; - Observação do desempenho</p>	<p>Multimídia; - Papel Flip Chart; - Pinceis atômicos; - Facão; - Enxada; - Chibanca; - Pá; - Barbante; - Trena de 30 m; - Carro-de-mão; - Piquetes; - Calcário (250 g/m²); - Esterco (10 l/m²);</p>	<p>EM: 0 T: 60min P(Q): 9(20)= 180min A: 20min I: 10min CH: 4h e 30min</p>
<p>5. Demonstrar os métodos de plantio e propagação das hortaliças na área de</p>	<p>5.1. Tipos de cultivos olerícolas: - folhosas</p>	<p>- Exposição Dinamizada;</p>	<p>- Questionamento oral;</p>	<p>- Multimídia; - Papel Flip Chart;</p>	<p>EM: 0 T: 30min</p>

<p>cultivo, manualmente, visando diferenciar suas formas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - raízes e tubérculos - bulbos - frutos - flores <p>5.2. Plantio direto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - época e distribuição das culturas ao longo dos canteiros - avaliação do ciclo dos cultivos; - espaçamento; <p>5.3. Plantio indireto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cultivos que necessitam de sementeira - métodos convencionais e alternativos para formação de sementeira - substratos: conceitos e materiais empregados - preparo de sementeira <p>5.4- Métodos de propagação;</p> <ul style="list-style-type: none"> -sementes; -bulbos; -rizomas; -ramas; -manivas; -tubérculos, brotos -fios; -frutos 	<p>-Demonstração;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Observação da participação; - Observação do desempenho 	<ul style="list-style-type: none"> - Pinceis atômicos; - bandejas para formação de mudas; - sementes (alface, pimentão, cenoura, berinjela, beterraba, cebolinha, tomate, coentro, couve, abobrinha); - materiais disponíveis na propriedade que possam ser utilizados na produção de mudas (jornais, copos descartáveis e garrafas pet); - Kit jardinagem (ancinho, colher de transplante, escarificador pequenos e regador); - Plaquetas para identificação das mudas; - Bota de cano longo Luvas de neoprene; Cartilhas – col. 149; 150; 151. 	<p>P(Q): 6(20)= 120min A: 20min I: 10min CH: 3h</p>
---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>6. Preparar a compostagem, utilizando restos culturais disponíveis na área, de forma prática, visando produzir adubo orgânico.</p>	<p>6.1. Compostagem: conceitos e importância ecológica;</p> <p>6.2. Seleção do local para preparação do composto</p> <p>6.3. Materiais utilizados na compostagem;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cama de frango, • Esterco de gado, • Esterco caprino, • Esterco ovinos • Restos vegetais <p>6.5. Seleção e cálculos para quantidades de materiais utilizados na compostagem;</p> <p>6.6. Ponto de uso da compostagem</p>	<p>- Exposição Dinamizada;</p> <p>-Demonstração;</p> <p>-Trabalho em grupo;</p>	<p>- Questionamento oral;</p> <p>- Observação da participação;</p> <p>- Observação do desempenho</p>	<p>- Multimídia;</p> <p>- Flip Chart;</p> <p>- Pinceis atômicos;</p> <p>- Enxada;</p> <p>- Ancinho;</p> <p>- Mangueira</p> <p>- Barra de ferro;</p> <p>- Pá;</p> <p>- Piquetes;</p> <p>- Trena de 30 m;</p> <p>- Carro de mão;</p> <p>-Esterco de gado,</p> <p>-Folhas verdes e secas</p> <p>-Esterco de ovinos e caprinos</p> <p>Cartilha – col. 70</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 30min</p> <p>P(Q): 4(20)= 80min</p> <p>A: 5min</p> <p>I: 5min</p> <p>CH: 2h</p>
<p>7. Apresentar os tratos culturais no cultivo das hortícolas, verbalmente, enfatizando seus objetivos.</p>	<p>7.1. Adubação;</p> <p>- Adubação em cobertura;</p> <p>- Adubação foliar;</p> <p>7.2 Irrigação</p> <p>7.3 Capinas;</p> <p>7.4 Escarificação; amontoa;</p> <p>7.5 Uso da cobertura morta;</p> <p>7. 6 Tutoramento; amarrio;</p> <p>7.7 Desbrota;</p> <p>7.8 Desbaste; raleamento;</p> <p>7.9 Adubação verde;</p>	<p>- Exposição Dinamizada;</p> <p>-Demonstração;</p> <p>-Trabalho em grupo;</p>	<p>- Questionamento oral;</p> <p>- Observação da participação;</p> <p>- Observação do desempenho</p>	<p>- Multimídia;</p> <p>- Flip Chart;</p> <p>- Pinceis atômicos;</p> <p>- Enxada;</p> <p>- Enxadeco;</p> <p>- Ancinho;</p> <p>- Varas de madeira;</p> <p>- Tesoura de poda pequena;</p> <p>- Facão;</p> <p>- Carro de mão;</p> <p>- Pá;</p>	<p>EM: 0</p> <p>T: 20min</p> <p>P(Q): 3(20)= 60min</p> <p>A: 5min</p> <p>I: 5min</p> <p>CH: 1h e 30min</p>

				- Kit jardinagem pequeno (ancinho, colher de transplante, escarificador e regador);	
8. Apresentar os conceitos sobre fitossanidade, verbalmente, reconhecimento o controle de pragas e doenças das culturas abordadas.	8.1. Principais pragas e doenças na horticultura; 8.2. Principais métodos de controle de pragas e doenças na horticultura; 8.3. Promover o controle de pragas e doenças por meio de produtos alternativos ou com baixo grau de fitotoxicidade.	- Exposição Dinamizada;	- Observação da participação; - Questionamento oral;	- Multimídia; - Flip Chart; - Pinceis atômicos; - Cal virgem (1 kg); - Sulfato de cobre (1 kg); - Balde plástico; - Pulverizador costal 5l);	EM: 0 T: 120min P(Q): 0 A: 10min I: 20min CH: 2h e 30min
9. Analisar a viabilidade econômica da atividade, verbalmente, através de elaboração de planilhas dos custos de produção.	9.1. Análise de mercado para a horticultura. - Consumidores; - Canais de comercialização - Mercados institucionais PAA e PNAE 9.2. Conceitos sobre receitas e despesas; 9.3. Custos da produção hortícola; 9.4. Análise da viabilidade da atividade;	- Exposição Dinamizada; -Tempestade de ideias;	- Observação da participação; - Questionamento oral;	- Multimídia; - Flip Chart; - Pinceis atômicos; - Calculadoras	EM: 0 T: 90min P(Q): 0 A: 10min I: 20min CH: 2h
10. Conceituar sobre segurança alimentar e nutricional – SAN das hortaliças,	10.1 Bases nutricionais das hortaliças;	- Exposição Dinamizada;	- Observação da participação;	- Multimídia; - Flip Chart;	EM: 0 T: 120min

verbalmente, conforme orientação técnica	-raízes, -folhas, -frutos 10.2 Controle de determinadas doenças com consumo diário das hortaliças na alimentação, 10.3 Restrições de determinadas hortaliças	-Tempestade de ideias;	- Questionamento oral;	- Pinceis atômicos; - Calculadoras	P(Q): 0 A: 10min I: 20min CH: 2h e 30min
Considerações finais					Total: 24hrs