

RESULTADO FINAL

E CONVOCAÇÃO

PROCESSO SEI Nº 23243.004704/2024-80

DOCUMENTO SEI Nº 2284833

RESULTADO FINAL E CONVOCAÇÃO DE COLABORADORES DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL EM FRUTICULTOR NA MODALIDADE PRESENCIAL *CAMPUS JARU*

O Diretor-Geral Substituto do *Campus Jaru* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia (IFRO), em conjunto com o Departamento de Extensão - DEPEX, torna público o RESULTADO FINAL E A CONVOCAÇÃO DE COLABORADORES do Edital Nº 14/2024/JARU - CGAB/IFRO, de 01 de abril de 2024, referente a Seleção de Profissionais para atuarem como Bolsistas na Função de Colaboradores do Curso de Formação Inicial em Fruticultor na modalidade presencial referente aos cursos de FIC - Formação Inicial e Continuada financiados pelo Edital de Chamada Pública Nº 94/2022, a apresentarem comprovantes de documentações para a prestação dos serviços.

1. DA CONVOCAÇÃO

1.1. O tempo de prestação dos serviços pelos candidatos nesta convocatória poderá ser ampliado em até 100%, desde que haja disponibilidade financeira e conveniência para a administração do IFRO, quanto à aplicação adequada e suficiente de recursos públicos, inclusive proporcionalmente ao volume de vagas ocupadas.

1.2. Observe-se que não é permitida a acumulação de bolsas desta função com bolsas de pesquisa, extensão ou formação de mesmos programas ou programas similares da Capes ou FNDE, sob pena da obrigação de devolver o que for recebido em duplicidade.

1.3. O Quadro 1 e o Quadro 2, traz informações sobre a função, nome e carga horária que os prestadores de serviço deverão atuar nos referidos cursos.

Quadro 1 — Colaboradores convocados

FUNÇÃO	NOME	LIMITES MÁXIMOS		
		CH SEMANAL	CH MENSAL	TOTAL DE MESES
Agente de apoio técnico para gestão acadêmica	Kleyci Kelly da Silva Araujo	15	60	5
Agente de apoio técnico para gestão financeira	Brígida Helen Gomes de Oliveira Moura	15	60	5
PROFESSOR FORMADOR FRUTICULTOR- COMPONENTE CURRICULAR	NOME	CH DISCIPLINA	EMENTA DA DISCIPLINA	
Português instrumental	Hendy Barbosa Santos	12	(ANEXO II desta convocação)	
Matemática básica	Carlos Jose Ribeiro	12	(ANEXO II desta convocação)	
Empreendedorismo, associativismo e cooperativismo	Maria Mychellyne Cristina de Sousa Ayres	20	(ANEXO II desta convocação)	
Marketing e técnica de vendas	Maria Mychellyne Cristina de Sousa Ayres	20	(ANEXO II desta convocação)	
Bioeconomia da Amazônia legal	Ana Paula Alves Gonçalves	20	(ANEXO II desta convocação)	
Saúde e segurança do trabalho	Ana Paula Alves Gonçalves	12	(ANEXO II desta convocação)	
Higiene e controle de qualidade em alimentos	Lércia Martins Carneiro de Sousa	12	(ANEXO II desta convocação)	
Processamento de produtos a base de frutas	kamila Pereira Souza	68	(ANEXO II desta convocação)	
Manejo de fruteiras	Antonio Cauan de Moura Lopes	12	(ANEXO II desta convocação)	
Fitossanidade de fruteiras	Antonio Cauan de Moura Lopes	12	(ANEXO II desta convocação)	

2. DA DOCUMENTAÇÃO

2.1. Os candidatos convocados deverão enviar ao *Campus Jaru* pelo E-mail: depex.jaru@ifro.edu.br em um **único arquivo em PDF**, as seguintes documentações, para cadastros e realização de pagamentos:

- Termo de Compromisso e Responsabilidade, conforme o modelo disposto no Anexo I desta Convocação;
- cópia simples do comprovante de endereço;
- cópia simples legível do cartão bancário ou de extrato de conta (exceto poupança e conta conjunta) para identificação apenas da agência e número da conta, onde serão depositados os pagamentos pelos serviços prestados;
- cópia simples do comprovante de escolaridade;
- cópia simples do PIS/PASEP;

- f) cópia simples do RG ou documento oficial com foto (frente e verso) e CPF;
g) contracheque, no caso de servidores públicos, para comprovação de vínculo;
h) outras documentações porventura exigidas pela equipe de coordenação, para regularidade do serviço prestado.

2.2. A documentação enviada deverá ser em formato PDF em que o **nome do arquivo** deve ser o nome do(a) candidato(a).

2.3. Os servidores do IFRO estão dispensados de apresentação dos documentos acima relacionados, exceto o Termo de Compromisso e Responsabilidade, porque suas informações já constam nas bases de administração do *Campus*.

2.4. O envio da documentação requerida acima deverá ser encaminhada em até 04 (quatro) dias úteis após a data de assinatura e publicação deste termo de convocação (prazo máximo até o dia **15/05/2024**). A recusa ou ausência de manifestação por parte de um candidato convocado implicará na convocação imediata do próximo classificado e na realocação daquele no final da lista, para outras chamadas, a critério do *Campus*.

3. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

3.1. O cronograma para a prestação dos serviços será enviado aos convocados por e-mail, previamente, e pode conter os meses de maio a setembro de 2024. Os serviços a serem prestados são aqueles previstos no **Quadro 1** e no **ANEXO II** das atribuições do bolsista, do Edital 14/2024/JARU - CGAB/IFRO, de 01 de abril de 2024 (SEI nº 2253070), e geram direitos a remuneração a partir do dia em que forem iniciados.

3.2. Esta convocação poderá ser revogada a qualquer momento, parcial ou completamente, em virtude de cancelamento de cursos ou não disponibilidade de recursos para o cumprimento das despesas. Os limites de carga horária mensal e de período de atendimento também poderão ser alterados, conforme as necessidades dos cursos, as disponibilidades financeiras e a quantidade de alunos mantida nas vagas. Os critérios de remuneração e convocação constam no Quadro 1 do Edital.

3.3. A prestação de serviços por profissional convocado também poderá ser suspensa ou cancelada a qualquer tempo, por razões de descumprimento de regras do edital e/ou do Termo de Compromisso e Responsabilidade.

3.4. O *Campus* se coloca à disposição para esclarecimentos pelo e-mail: < depex.jaru@ifro.edu.br >.

MICHAEL MARÇAL DOS REIS

Diretor-Geral Substituto



Documento assinado eletronicamente por **Michael Marçal dos Reis, Diretor(a) Geral Substituto(a)**, em 08/05/2024, às 15:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2284833** e o código CRC **F0AB0EEF**.

ANEXOS AO RESULTADO FINAL E CONVOCAÇÃO - EDITAL 14/2024/JARU - CGAB/IFRO, DE 01 DE ABRIL DE 2024

ANEXO I

TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO				
Nome:				
CPF:		RG (órgão emissor e UF):		
Rua:		Bairro:	Cidade/UF:	
CEP:		E-mail:		
Telefone:				
Número PIS/PASEP:			Número e série CTPS:	
Dados Bancário	Banco:	Agência:	Conta corrente:	Chave Pix:
Função para a qual foi selecionado:				

Assumo o compromisso pelas obrigações como profissional colaborador na função acima especificada, em que fui classificado, conforme o estabelecido no EDITAL Nº 14/2024/JARU - CGAB/IFRO, DE 01 DE ABRIL DE 2024, de Seleção de Colaboradores para a oferta de Curso na modalidade Presencial de Formação Inicial em Fruticultor.

Estou ciente de que a minha inobservância aos requisitos dispostos no mesmo Edital, quanto às competências que me cabem, poderá implicar no meu desligamento nas funções assumidas e na minha obrigação de restituir integralmente os recursos porventura recebidos de forma irregular, conforme determinação legal e proporcionalmente ao descumprimento de minhas competências.

Declaro, conforme o edital de seleção e as legislações e normativas aplicáveis, que preencho plenamente os requisitos da função para a qual fui selecionado, incluindo-se que:

- não acumularei simultaneamente as bolsas desta função com bolsas de pesquisa, extensão ou formação de mesmos programas ou programas similares da Capes ou FNDE, sob pena de devolução do que receber em duplicidade;
- tenho disponibilidade de tempo e meios próprios complementares (notadamente por se tratar de atividade a distância) para o exercício da função;
- as horas de trabalho dedicadas a esta função não serão executadas durante período de jornada regular em outras funções, com ou sem vínculo empregatício, que eu exerça ou venha a exercer durante o período da convocação.

Reconheço que os serviços prestados não geram vínculo empregatício e podem ser suspensos ou encerrados a qualquer tempo pelo IFRO, com garantia de pagamento pelas horas de atividades executadas e sem ônus relativos a direitos trabalhistas, por força de determinações legais, das necessidades do público-alvo ou da indisponibilidade de recursos.

Estou plenamente de acordo com todos os termos do Edital.

_____ - _____, _____ de maio de 2024

ASSINATURA DO CANDIDATO

ANEXO II
ELEMENTOS FUNDAMENTAIS PARA PLANOS DE ENSINO
CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL EM FRUTICULTOR

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Bioeconomia na Amazônia Legal	
Módulo: Comum	Carga Horária: 20h
Ementa: Bioeconomia. Cadeias de valor e produção sustentável na Amazônia Legal. Química verde. Sustentabilidade. Economia circular. Educação ambiental. Movimentos sociais na Amazônia Legal	
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os conceitos e aplicações da bioeconomia, química verde, sustentabilidade e economia circular com foco na Amazônia Legal.• Desenvolver o senso crítico quanto às questões ambientais e os movimentos sociais na Amazônia Legal.• Ter a capacidade de praticar educação ambiental.• Fomentar a bioeconomia e a produção sustentável na Amazônia Legal Conhecer as cadeias de valor na bioeconomia com foco na Amazônia Legal.	
Principais referências: <ul style="list-style-type: none">- BIOECONOMIA AMAZÔNICA: Panorama das publicações científicas mundiais. CGEE, MCTI Disponível em: https://www.cgee.org.br/documents/10195/12613795/CGEE_OBio_Boletim_Tematico_da_Bioeconomia_3.pdf.- Uma bioeconomia inovadora para a amazônia: conceitos, limites e tendências para uma definição apropriada ao bioma floresta tropical. WRI Brasil. Disponível em: https://www.wribrasil.org.br/sites/default/files/2022-07/NEA-BR_Bioeconomia_PT.pdf-Capítulo 7 - Panorama da cadeia de valor nos estados da Amazônia Legal. EMPBRAPA. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1155409/1/cpafro-18972.pdf- Cadeias produtivas & seus ambientes. Disponível em: https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/1/4713/1/cadeias_produtivas.pdf- Amazônia: fronteiras, grandes projetos e movimentos sociais. UEPA. Disponível em: https://paginas.uepa.br/eduepa/wp-content/uploads/2019/09/AMAZ%C3%94NIA-FRONTIERS-GRANDES-PROJETOS.pdf	

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Empreendedorismo, associativismo e cooperativismo	
Módulo: Comum	Carga Horária: 20h
Ementa:	

<p>Empreendedorismo: Características do espírito empreendedor. O que é um negócio. Oportunidades de negócios para pequenos produtores. O mercado de produtos da bioeconomia. Empreender e produzir de maneira inovadora e sustentável. Produtos de qualidade: como tornar-se um produtor de referência de mercado. Associativismo: As Associações e sua Importância no Cenário Brasileiro. Conceito e Características das Associações. Associações de Produtores Rurais. Cooperativismo: Organizações cooperativas e cooperativismo: aspectos conceituais. Princípios e valores da cooperação. Tipos de cooperativas. Vantagens de se criar uma cooperativa.</p>
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer as características de ser empreendedor. • Compreender como se constitui o mercado de produtos da bioeconomia e economia verde e como agregar valor ao produto. • Compreender conceitos e estruturas do Cooperativismo e Associativismo. • Compreender a importância das instituições cooperativas e associações no processo de organização comercial, produção e oferta de produtos agroflorestais.
<p>Principais referências:</p> <p>- Associativismo e Cooperativismo: uma estratégia de organização empreendedora e solidária. IFSC. Disponível em: https://conevejir.ufsc.br/files/2014/11/Oficina-8-Cartilha-Associativismo-e-Cooperativismo-Estevan.pdf</p> <p>- Cooperativismo e associativismo. UFSM. Disponível em: https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/570/2022/03/07.-COOPERATIVISMO-E-ASSOCIATIVISMO.pdf</p> <p>- Empreendedorismo e Inovação I: Projeto Amazonas Sustentável. Fundação Amazônia Sustentável (FAS). Disponível em: https://fas-amazonia.org/novosite/wp-content/uploads/2021/12/cartilha-empreendedorismo-inovacao.pdf</p>

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Marketing e Técnicas de Venda	
Módulo: Comum	Carga Horária: 20h
<p>Ementa:</p> <p>Macroambiente do Marketing (demográfico, econômico, natural, tecnológico, político-legal e sociocultural). Os “4 Ps do Marketing” (Preço, Produto, Ponto e Promoção). Métodos e técnicas para definição do Preço (preço básico, descontos e prazos). Produto (características, <i>design</i>, qualidade, embalagem, ciclo de vida). Ponto (canais de distribuição, distribuição física, transportes, armazenagem, vendas <i>on-line</i>) e Promoção (publicidade e propaganda, promoção, relações públicas, merchandising). Comportamento do consumidor e noções do Código de Defesa do Consumidor (CDC). Plano de Marketing (planejamento, organização e estratégia comerciais, segmentação de mercados). Negociação de Vendas (conceitos, técnicas, características, passos, qualidades do negociador, postura de compradores e vendedores, gestão da equipe de vendas).</p>	
<p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar conhecimentos essenciais ao exercício da função de marketing nas organizações com base em seus ambientes interno e externo. • Habilitar o aluno para realização de negociações comerciais e gestão de equipes de venda com base em técnicas adequadas. 	
<p>Principais referências:</p> <p>- BARROS, Duarte (org.). Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação. São Paulo: Grupo GEN, 2006. E-book. ISBN 9788522474400. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522474400/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- CASAS, Alexandre Luzzi L. Administração de vendas. 8ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2005. E-book. ISBN 9788522483129. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522483129/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- COBRA, Marcos; URDAN, André T. Marketing Básico, 5ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788597010572. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597010572/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- LEWICKI, Roy J.; SAUNDERS, David M.; BARRY, Bruce. Fundamentos de negociação. Porto Alegre: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788580553864. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553864/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- LIMEIRA, Tânia Maria V. Comportamento do consumidor brasileiro. 2ª ed.. São Paulo: Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788547215118. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547215118/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- MARTINELLI, Dante P. Negociação e solução de conflitos: do impasse ao ganha-ganha com o melhor estilo. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020. E-book. ISBN 9788597025989. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025989/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p> <p>- YASUDA, Aurora; OLIVEIRA, Diva Maria Tamaro de. Pesquisa de Marketing: guia para a prática de pesquisa de mercado. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126248. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126248/. Acesso em: 11 mar. 2024.</p>	

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Português instrumental	
Módulo: Comum	Carga Horária: 12h

Ementa: Leitura, compreensão e interpretação de textos de modo a possibilitar a boa comunicação e a organização das ideias para a vida social. Gêneros de produção textual. Linguagem formal e coloquial. Ortografia.	
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Empregar a língua na modalidade oral e escrita adequada às diferentes situações de comunicação. ● Interpretar textos com o objetivo de melhorar a comunicação durante a realização das vendas. ● Aprender as diferenças da linguagem formal e coloquial. ● Conhecer os diferentes gêneros de produção textual. 	
Principais referências:	
<ul style="list-style-type: none"> - CAGLIARI, L. C. Alfabetização e linguística. São Paulo: Scipione, 1990. - COLL, C. Aprendizagem escolar e construção do conhecimento. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. - FARACO, C. A. Escrita e alfabetização. São Paulo: Contexto, 1994. - FERREIRO, E.; TEBEROSKY, A.; PALÁCIO, M. G. Os processos de leitura e escrita: novas perspectivas. Porto Alegre: Artes Médicas, 1987. - MACHADO, I. A. Literatura e redação: os gêneros literários e a tradição oral. São Paulo: Scipione, 1994. - SMOLKA, A. L.; GÓES, C. A linguagem e o outro no espaço escolar: Vygotsky e a construção do conhecimento. Campinas: Papirus, 1993. 	

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Matemática básica	
Módulo: Comum	Carga Horária: 12h
Ementa: Exercícios com exemplos práticos aplicados à área. Finanças e operações básicas: adição, subtração, multiplicação e divisão; Porcentagem; juros. Utilizar diferentes estratégias de resolução de problemas envolvendo conceitos básicos da matemática. Identificação das diferentes representações e significados de números e operações no contexto social.	
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Revisar e aprofundar os conceitos básicos de matemática do ensino fundamental, com vista ao desenvolvimento das habilidades lógico- matemáticas. ● Conhecer as operações básicas na matemática. ● Identificar diferentes representações e significados de números e operações no contexto social. 	
Principais referências:	
<ul style="list-style-type: none"> - DANTE, Luis Roberto. Matemática: contexto e aplicações. 2.ed. São Paulo: Ática, 2004. - BUCCHI, Paulo. Curso Prático de Matemática. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1998. - GENTIL, N. et al. Matemática para o Segundo Grau. São Paulo: Ática, 1998. - IEZZI, Gelson. et al. Fundamentos da Matemática Elementar. São Paulo: Atual, 2003. - _____. Matemática ciências e aplicações. 2.ed. São Paulo: Atual, 2001. - PAIVA, Manoel. Matemática. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2004. - PACCOLA, H. e BIANCHINI, E. Curso de Matemática. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2003. 	

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Saúde e segurança no trabalho	
Módulo: Comum	Carga Horária: 12h
Ementa: Normas de Saúde e Segurança do Trabalho. Riscos e doenças do trabalho no meio rural. Equipamento de proteção individual e coletiva.	
Objetivos:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Proporcionar uma visão global do mundo do trabalho, com ênfase nos aspectos que dizem respeito à saúde do ambiente do trabalho. ● Conhecer os principais EPIs e EPCs que devem ser usados no ambiente de trabalho. 	
Principais referências:	
<ul style="list-style-type: none"> - AYRES, D.O.; CORRÊA, J.A.P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho: aspectos técnicos e legais. São Paulo: Atlas, 2001. 243 p. - BARBOSA FILHO, A.N. Segurança do trabalho na Construção Civil. São Paulo. Atlas. 2015. - BRASIL. Norma Regulamentadora 6 Equipamentos de proteção individual - EPI. 1978. - BRASIL. Norma Regulamentadora 31 Segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária silvicultura, exploração florestal e aquicultura. 2005. - CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 2011. 2012. - FILHO, Barbosa, Antonio Nunes. Segurança do trabalho e gestão ambiental. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 	

Curso: Fruticultor	
Componente curricular: Processamento de produtos a base de frutas	
Módulo: Tecnológico	Carga Horária: 68h
Ementa: Informações gerais sobre produção de geleias, doces e compotas de frutas. Técnicas para o preparo de doces em massa, em calda, compotas, geleias e cristalização de frutas. Elaboração de polpas e néctares. Obtenção da polpa. Formulação. Concentração. Determinação do ponto final de cozimento. Técnicas principais. Passos e procedimentos para produção. Acidez e uso do sal. Preparação da matéria-prima: lavagem, seleção, pelagem, corte, inativação enzimática. Princípios de Conservação. Secagem: Métodos de secagem, tecnologia, e tipos de	

Secadores. Qualidade da matéria-prima. Cuidados durante as etapas de manipulação, desde o preparo até o acondicionamento do produto pronto na embalagem. Legislação doce de fruta cremosa e tipo corte (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978). Legislação de geleia (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978). Legislação de compota e doce de fruta em calda (Resolução - CNNPA nº 12, de 1978).

Objetivos:

- Conhecer as principais técnicas para o preparo de doces.
- Aprender a preparar e conservar a matéria-prima.
- Conhecer os métodos de secagem de frutas.
- Conhecer a legislação específica aplicada à indústria de doces.

Principais referências:

- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução de Diretoria Colegiada nº12, de 24 de Julho de 1978. Normas Técnicas Relativas a Alimentos e Bebidas. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1978.
- JACKIX, M. H. Doces, geleias e frutas em calda. Campinas: Editora da Unicamp, São Paulo: Ícone Editora, 1988. 172 p.
- MONKS, M.S.; HASEGAWA, C.F.S. Preparo caseiro de geleias, compotas e doces em massa. Pelotas: Embrapa-CNPFT, 1990. 22 p. (Embrapa CNPFT. Documentos, 37).
- SENAI. Fabricação de geléias e geleias. Porto Alegre, 1987. 61 p
- TORREZAN, R. (Coord). Curso de processamento de frutas. Rio de Janeiro: Embrapa-CTAA; Brasília: SEBRAE, 1997. 135 p.

Curso: Fruticultor

Componente curricular: Higiene e Controle de Qualidade em Alimentos

Módulo: Tecnológico

Carga Horária: 12h

Ementa:

Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos. Princípios gerais. Atributos de qualidade em alimentos. Sistemas de qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade. Fundamentos de Higiene, limpeza e sanitização na Agroindústria. Aspecto de Higiene Pessoal e Ambiental. Tratamento da Água.

Objetivos:

- Aplicar as principais medidas higiênico-sanitárias necessárias à produção de alimentos de acordo com as legislações vigentes.
- Participar do processo de implantação e manutenção de sistemas de qualidade de acordo com as normas vigentes.
- Executar os procedimentos de autocontrole no processamento de frutas.
- Conhecer o sistema de qualidade para alimentos.

Principais referências:

- BRASIL. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21.
- BRASIL. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 fev. 1998. Seção I.
- PALADINI, E.Pa. Gestão da Qualidade: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 339 p. OLIVEIRA, O.J. (Org.). Gestão da qualidade: tópicos avançados. São Paulo, SP: 61 Cengage Learning, 2004. 243 p.

Curso: Fruticultor

Componente curricular: Manejo de fruteiras

Módulo: Tecnológico

Carga Horária: 12h

Ementa:

Importância e distribuição da fruticultura comercial no mundo. Sistemas de plantio. Zoneamento agroecológico. Sistemas de poda e condução de frutíferas. Nutrição e adubação de frutíferas.

Objetivos:

- Identificar os sistemas de plantio de fruteiras
- Conhecer os tipos de zoneamento ecológico.
- Especificar os sistemas de poda e condução de fruteiras

Principais referências:

- ANDERSEN, O; & ANDERSEN, V.U. As frutas silvestres brasileiras. São Paulo: Globo, 1988, 203 p.;
- BANZATTO, D.A & KRONKA, S. N. Experimentação agrícola, 4a ed., FUNEP, 2006, 237 p.;
- GOMES, P.F. Fruticultura Brasileira. São Paulo: Nobel, 1973, 446p.
- SIMÃO, S. Manual de fruticultura. São Paulo: Ceres, 1971, 107 p.;
- SOUSA, J.S.I de. Poda das plantas frutíferas. Nobel, 2005, 191 p.;

Curso: Fruticultor

Componente curricular: Fitossanidade de fruteiras

Módulo: Tecnológico

Carga Horária: 12h

Ementa: Controle químico de doenças de fruteiras. Fungicidas: classificação, modo de ação, toxicologia, resistência, técnicas de aplicação e controle das principais doenças. Métodos de controle.
Objetivos: <ul style="list-style-type: none">● Diferenciar os métodos de controle de pragas/doenças.● Empregar o Manejo Integrado de Pragas (MIP).● Manejar de forma adequada as plantas daninhas.
Principais referências: <ul style="list-style-type: none">- BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. Manual de Fitopatologia: princípios e conceitos. 4ªed. São Paulo: Agronômica Ceres, 2011. v.1, 919p.- GALLO, D. et al. Entomologia agrícola. Piracicaba: FEALQ, 2002. 920p.- KIMATI H., et al. Manual de Fitopatologia - Doenças das Plantas Cultivadas. 4a ed. São Paulo: Editora Agronômica Ceres, 2005, v.2. 663p.- MATUO, T. Técnicas de aplicação de defensivos agrícolas. Jaboticabal: FUNEP, 1990.139p RIBEIRO DO VALE, F. X. ; ZAMBOLIM, L. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa/MG, MG: UFV, Departamento de Fitopatologia; Brasília, DF. Ministério da Agricultura e do Abastecimento, v.2, 1997