



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
COLÉGIO TÉCNICO DE TERESINA
PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO
Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro Ininga, Teresina, Piauí, Brasil: CEP 64.049-550
Telefones: (86) 3237-1131 / 3215-5694 / E-mail: pronatec.cat@ufpi.edu.br

MATRIZ CURRICULAR FRUTICULTOR – 220 hrs

DISCIPLINA	EMENTA
Introdução ao Curso C.H= 36 hrs	Acolhimento 20 hrs Relações Interpessoais 8 hrs Empreendedorismo 8 hrs
Fundamentos de Agricultura C.H= 48 hrs	Solos e noções de conservação de solo; 16 hrs <i>Fertilidade e adubação; 16 hrs</i> <i>Cálculos e medidas de áreas e irrigação; 16 hrs</i>
Fruticultura Geral C.H= 16 hrs	Viveiro e produção de mudas 16 hrs
Fruticultura especial I C.H= 48 hrs	Cajueiro, bananeira, maracujazeiro, aceroleiro, (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).
Fruticultura especial II C.H= 32 hrs	Coqueiro, goaibeira, mangueira, (importância econômica e alimentar, descrição botânica, variedades, clima e solo, propagação e formação de mudas, tratos culturais, pragas e doenças, colheita, pós-colheita e comercialização).
Máquinas Agrícolas C.H= 16 hrs	Operação de máquinas e implementos agrícolas. 16 hrs
Gerenciamento da propriedade C.H= 16 hrs	<i>Noções de economia e administração rural 8 hrs</i> <i>Associativismo/cooperativismo 8 hrs.</i>
Segurança no trabalho C.H= 8 hrs	<i>Normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho.</i>

MATRIZ CURRICULAR AUXILIAR EM TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA-220 hrs

DISCIPLINA	EMENTA
Introdução ao Curso C.H= 32 hrs	Acolhimento 20 hrs Relações Interpessoais 6 hrs Empreendedorismo 6 hrs
Fundamentos de Agricultura I C.H= 32 hrs	Solos e noções de conservação de solo; <i>Cálculos e medidas de áreas e irrigação</i> ; 16 hrs <i>Fertilidade e adubação</i> 16 hrs <i>Cálculos e medidas de áreas e irrigação</i> 16 hrs
Zootecnia Geral C.H= 30 hrs	Suinocultura; 10 hrs Piscicultura; 10 hrs Caprinos e Ovinos. 10 hrs
Zootecnia Especial C.H= 28 hrs	Avicultura; 8 hrs Bovino; 10 hrs Apicultura. 10 hrs
Agricultura Tropical C.H= 30 hrs	Olericultura e agroindústria; 10 hrs Fruticultura e agroindústria; 10 hrs Culturas anuais e agroindústria. 10 hrs
Engenharia Agrícola C.H= 28 hrs	<i>Técnicas de convivência com o semi-árido</i> ; 8 hrs <i>Pequenas construções rurais</i> ; 10 hrs <i>Mecanização agrícola</i> . 10 hrs
Gerenciamento da propriedade C.H= 24 hrs	<i>Noções de economia e administração rural</i> ; 8 hrs <i>Associativismo/cooperativismo</i> . 8 hrs Agricultor Familiar e crédito Rural 8 hrs

MATRIZ CURRICULAR AGRICULTOR POLIVALENTE -220 hrs

DISCIPLINA	EMENTA
Introdução ao Curso C.H= 36 hrs	Acolhimento 20 hrs Relações Interpessoais 8 hrs Empreendedorismo 8 hrs
Fundamentos de Agricultura C.H= 48 hrs	Solos e noções de conservação de solo; 16 hrs <i>Fertilidade e adubação</i> 16 hrs <i>Cálculos e medidas de áreas e irrigação</i> 16 hrs
Horticultura Geral C.H= 32 hrs	<i>Planejamento e implantação de horta;</i> 16 hrs Instalação de viveiros e produção de mudas – olerícolas e frutíferas 16 hrs
Olericultura C.H= 16 hrs	<i>Produção de</i> alface, tomate, pimentão, melancia e cheiro-verde; 16 hrs
Fruticultura C.H= 16 hrs	<i>Produção de</i> caju, banana e maracujá; 16 hrs
Culturas anais C.H= 16 hrs	Produção de feijão, milho, cana-de-açúcar e mandioca 16 hrs
Silvicultura. C.H= 16 hrs	Arranjos florestais.
Máquinas Agrícolas C.H= 16 hrs	<i>Pequenas construções rurais;</i> 8 hrs <i>Operação e manutenção de equipamentos agrícolas.</i> 8 hrs
Gerenciamento da propriedade C.H= 16 hrs	<i>Noções de economia e administração rural;</i> 8 hrs <i>Associativismo/cooperativismo.</i> 8 hrs
Segurança no trabalho C.H= 8 hrs	<i>Normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho.</i> 8 hrs

MATRIZ CURRICULAR PRODUTOR FAMILIAR DE CANA-DE-AÇÚCAR

DISCIPLINA	EMENTA
Introdução ao Curso C.H= 36 hrs	Acolhimento 20 hrs Relações Interpessoais 8 hrs Empreendedorismo 8 hrs
Tecnologia da produção de cana-de-açúcar C.H= 144 hrs	Botânica, ecologia, cálculos e medidas de área Conservação e preparo de solo para cana-de-açúcar Nutrição, calagem e adubação para cana-de-açúcar Produção de mudas, planejamento de viveiro e plantio Tratos culturais Controle de pragas e doenças Colheita, transporte e armazenamento Processamento e utilização de subprodutos na agricultura e para produção de bioenergia
Engenharia agrícola C.H= 16 hrs	Operação de máquinas e implementos agrícolas 16 hrs
Gerenciamento da propriedade C.H= 16 hrs	<i>Gestão de qualidade ações de economia e administração rural</i> 8 hrs <i>Associativismo/cooperativismo</i> 8 hrs
Segurança no trabalho C.H= 8 hrs	<i>Normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho</i> 8 hrs

MATRIZ CURRICULAR PRODUTOR DE OLERÍCOLAS

DISCIPLINA	EMENTA
Introdução ao Curso C.H= 36 hrs	Acolhimento 20 hrs Relações Interpessoais 8 hrs Empreendedorismo 8 hrs
Fundamentos de Agricultura C.H= 16 hrs	Solos e noções de conservação de solo 8 hrs <i>Fertilidade e adubação 8 hrs</i>
Olericultura geral C.H= 32 hrs	Planejamento e implantação da horta e irrigação Viveiro e produção de mudas
Olericultura especial I C.H= 32 hrs	<i>Produção de hortaliças folhosas</i> – alface, couve, coentro e cebolinha (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratamentos culturais e colheita, pós-colheita, armazenamento, classificação e embalagem, comercialização). 16 hrs. <i>Produção de hortaliças de raiz</i> – cenoura, beterraba e batata doce (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratamentos culturais e colheita, pós-colheita, armazenamento, classificação e embalagem, comercialização). 16 hrs.
Olericultura especial II C.H= 64 hrs	<i>Produção de hortaliças fruto I</i> – melancia, melão, abóbora, maxixe e quiabo , (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas,

	<p>solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratos culturais e colheita, pós-colheita, armazenamento, classificação e embalagem, comercialização). 32 hrs</p> <p><i>Produção de hortaliças fruto II – tomate, pimentão e pimenta</i> (importância econômica e alimentar, descrição botânica, cultivares, exigências climáticas, solo e seu preparo, época de plantio, nutrição mineral, adubação, tratos culturais e colheita, pós-colheita, armazenamento, classificação e embalagem, comercialização). 32 hrs</p> <p>Manejo Fitossanitário 16 hrs</p>
<p>Engenharia agrícola C.H=16 hrs</p>	<p>Operação de máquinas e implementos agrícolas 16 hrs</p>
<p>Gerenciamento da propriedade C.H=16 hrs</p>	<p>Noções de economia e administração rural e associativismo/cooperativismo 16 hrs</p>
<p>Segurança no trabalho C.H= 8 hrs</p>	<p>Normas sanitárias e os procedimentos de segurança no trabalho 8 hrs</p>