

PÓS-GRADUAÇÃO

FRUTICULTURA

Objetivo: Apresentar a fruticultura e sua importância para a pauta do agronegócio brasileiro e aprofundar os conhecimentos nas técnicas e práticas aplicadas adequadamente com o objetivo de explorar plantas que produzam frutas comestíveis, comercialmente.

Público-Alvo: profissionais da engenharia agrônômica e tecnólogos

Conheça a Estrutura do Curso:

INFORMAÇÕES SOBRE O CURSO

Tipo: Especialização – *Lato Sensu*

Modalidade: EaD

Duração: 300 horas de conteúdo e atividades + 60 horas para orientação e elaboração do Artigo Científico

Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA: Moodle

MÓDULOS E UNIDADES DE APRENDIZAGEM	CARGA HORÁRIA
MÓDULO I: INTRODUÇÃO <ul style="list-style-type: none">● Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA).● Planejamento e Projeto de Pesquisa.● Agricultura, sustentabilidade e meio ambiente● Introdução à fruticultura	● 30 horas
MÓDULO II: DEFINIÇÃO DE FRUTA <ul style="list-style-type: none">● Frutas: definição● Instalação de pomares● Nutrição e adubação de plantas frutíferas● Produção integrada de frutas	● 30 horas
MÓDULO III: FRUTICULTURA I <ul style="list-style-type: none">● Raleio em plantas frutíferas● Poda em plantas frutíferas● Amadurecimento, colheita e armazenamento das frutas● Propagação e produção de mudas na fruticultura	● 30 horas
MÓDULO IV: FRUTICULTURA II <ul style="list-style-type: none">● Frutificação e senescência● Manejo de plantas frutíferas em viveiros● Fisiologia pós-colheita● Amadurecimento, colheita e armazenamento das frutas	● 30 horas
MÓDULO V: DOENÇAS E MANEJO DE PRAGAS <ul style="list-style-type: none">● Doenças presentes em plantas frutíferas● Pragas encontradas em plantas frutíferas● Manejo integrado de pragas (MIP)● Manejo de defensivos agrícolas	● 30 horas
MÓDULO VI: FRUTICULTURA III <ul style="list-style-type: none">● Anatomia dos órgãos reprodutivos: fruto● Matéria orgânica e ciclagem de nutrientes● Dinâmica físico-estrutural do solo	● 30 horas

<ul style="list-style-type: none"> Organismos e ecologia do solo 	
MÓDULO VII: AGRONEGÓCIO <ul style="list-style-type: none"> Panorama do Agronegócio brasileiro e mundial nas cadeias produtivas laranja, café, cacau e soja Do plantio ao vinho Agricultura Familiar e Agroecologia Manejo orgânico e convencional de produção 	<ul style="list-style-type: none"> 30 horas
<ul style="list-style-type: none"> MÓDULO VIII: ASPECTOS LEGAIS DA EXPORTAÇÃO Exportação Aspectos legais do despacho aduaneiro de exportação Documentos administrativos, comerciais e financeiros na exportação Análise dos custos de exportação 	<ul style="list-style-type: none"> 30 horas
<ul style="list-style-type: none"> MÓDULO IX: GASTRONOMIA DE SUCOS E GELEIAS Geleias, pasta americana, fondant e glacê real Seleção, classificação e embalagem para as frutas Processamento de sucos: classificação Comestíveis das olerícolas: raízes e frutos 	<ul style="list-style-type: none"> 30 horas
<ul style="list-style-type: none"> MÓDULO X: TECNOLOGIA PARA FRUTAS Tecnologia para frutas Processamento de sucos: deterioração e métodos de conservação Seleção, classificação e embalagem para as frutas Técnica dietética de frutas 	<ul style="list-style-type: none"> 30 horas
MÓDULO XI: O Artigo Científico	60 horas
CARGA HORÁRIA TOTAL	360 HORAS

Trabalho de Conclusão de Curso

Além da aprovação nos módulos, o estudante deverá obter, no mínimo, 70 de um total de 100 pontos, em um Trabalho de Conclusão de Curso no formato de **Artigo Científico**.

Investimento: xx

Certificação:

Você receberá o certificado de especialista emitido pela FACCRI EAD. O certificado do curso a distância tem a mesma validade legal ao da educação presencial.

Metodologia:

O curso é composto por 11 módulos (10 módulos de 30 horas e 1 módulo de 60 horas), e é desenvolvido totalmente on-line, no AVA Moodle da FACCRI EAD. Cada Módulo contém textos, imagens, infográficos, vídeos e demais conteúdos pertinentes à sua apropriação de conhecimento. Para avaliar o seu aprendizado, cada módulo possui 4 Unidades de Aprendizagem, que possuem um desafio (estudo de caso) e exercícios de fixação de múltipla escolha com 5 alternativas (A, B, C, D, E).

Para a FACCRI EAD, este Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é compreendido como mais uma oportunidade que o estudante tem de colocar em prática, de forma inter e multidisciplinar, os conhecimentos adquiridos no decorrer da especialização.

Para a realização do TCC, o Módulo XI apresentará aos alunos uma proposta de formato, com problema e contexto específico. A partir das orientações apresentadas, os alunos deverão desenvolver o seu trabalho. A entrega do TCC é o resultado da execução e aplicação de técnicas e procedimentos de um projeto interdisciplinar.

O professor-tutor responsável pelo **Módulo TCC** acompanha a turma para o esclarecimento de eventuais dúvidas, nos fóruns de discussão. Todas as orientações de procedimento, que dizem respeito à execução do TCC, serão disponibilizadas no AVA. Os trabalhos aptos serão avaliados por uma banca formada por dois professores.

A apresentação para a banca ocorrerá via internet. O aluno deverá realizar o agendamento, observando as datas pré-estabelecidas pela FACCRI EAD, via AVA.

REQUISITOS ACADÊMICOS

- Possuir diploma de curso de graduação (reconhecido pelo Ministério da Educação);
- Preencher os requisitos básicos de formação de acordo com a necessidade de cada curso.

Reconhecimento do Curso

O curso de especialização cumpre as disposições da **Resolução CNE nº 1, de 6 de abril de 2018**, do Ministério da Educação.