PROGRAMA PEDAGÓGICO

INSTITUIÇÃO DE ENSINO	
RAZÃO SOCIAL:	CURSOS VIRTUAIS LTDA
NOME FANTASIA:	CURSOSVIRTUAIS.NET
CNPJ:	08.179.401/0001-62
REGISTRO ABED:	7734 - CATEGORIA INSTITUCIONAL

CURSO	
NOME:	PRODUÇÃO DE AÇAÍ
MODALIDADE:	CAPACITAÇÃO LIVRE OFERTA - EAD

Metodologia: O conteúdo do curso é disponibilizado ao aluno para estudo online em uma interface diagramada de fácil navegação AVA (Ambiente Virtual de Estudos). O acesso ao material é bastante intuitivo e proporciona uma experiência de interatividade no processo de aprendizagem a distância. O curso conta com a realização de atividade avaliativa ao término de cada aula/módulo e também realização da prova final.

Formato: O curso é ofertado de forma assíncrona e conta com atividades complementares síncronas, permitindo que o aluno organize seus estudos conforme sua disponibilidade. Os módulos de aprendizado são liberados de maneira assíncrona e progressiva, sendo necessário concluir cada etapa para avançar à seguinte. Complementarmente, o curso conta com atividade síncrona por meio do suporte em tempo real com o professor, disponível às terças e quintas-feiras, das 15h às 16h, na ferramenta de tira-dúvidas.

Tutoria e formas de interação: Os alunos recebem suporte de uma tutoria especificamente designada. A interação é realizada por meio do da Área do Aluno, no Ambiente Virtual de Estudos (AVA). A tutoria consiste na assistência didática, compartilhamento de informações, troca de experiências visando o melhor aproveitamento dos conteúdos estudados.

Prova final/Certificação: A prova final é quantitativa. A geração do certificado é condicionada à verificação de aproveitamento mínimo de 70% (setenta por cento) na prova final. O curso conta com ferramenta de avaliação de conteúdo (aprendizagem) correspondente à carga horária certificada.

Organização curricular: O curso apresenta organização curricular elaborada a partir de projetos pedagógicos específicos por uma equipe pedagógica multidisciplinar, que acompanha toda a concepção dos conteúdos.

Tecnologia de EAD/e-learning: Após a elaboração dos conteúdos é realizada a migração para o ambiente de estudos na área do aluno, que é um AVA otimizado para nossa plataforma de ensino.

Materiais didáticos: O conteúdo programático é desenvolvido com base em apostilas e outros materiais didáticos atualizados. Além do material de estudo, o aluno conta com diferentes ferramentas de aprendizagem, como grupo de estudos com tutor/professor, tira-dúvidas por inteligência artificial, atividades avaliativas ao longo das aulas e prova final para avaliação do aprendizado.

Interação e suporte administrativo: O curso conta – além do suporte de tutoria - com uma infraestrutura de apoio que prevê a interação entre alunos e professores/tutores; e alunos e equipe de apoio administrativo. Essa interação é garantida por meios eletrônicos e/ou por meio telefônico, conforme o caso. O Ambiente Virtual de Estudos (AVA) utilizado pela CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma

plataforma proprietária, desenvolvida e atualizada permanentemente.

Sobre a instituição de ensino: A CURSOS VIRTUAIS LTDA é uma escola de educação à distância. Iniciamos nossas atividades em 2006 e contamos com mais de 500 mil alunos matriculados em diversos cursos. Além disso, somos associados da ABED - Associação Brasileira de Educação a Distância. Legalmente constituída inscrita no CNPJ 08.179.401/0001-62, atua com a idoneidade e credibilidade auxiliando diversos órgãos públicos e empresas privadas, além de milhares de profissionais, servidores públicos, estudantes e professores de todo o país.

ESTRUTURA DO CURSO - COMPONENTES CURRICULARES

NOME DA CAPACITAÇÃO: Produção de Açaí

BASE LEGAL: CF/88, arts. 206, II, e 209; na LDB 9.394/96, arts. 39, § 2º, I, e 40; e no Decreto 5.154/2004, art. 3, em consonância com a Resolução CNE/CP 1/2021 (MEC), arts. 14 e 37, quanto à formação e aperfeiçoamento profissional.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Ao concluir o curso de Produção de Açaí, o aluno deverá ser capaz de compreender as características do açaizeiro, sua importância econômica e as condições de clima e solo adequadas ao cultivo, reconhecendo sistemas de produção em terra firme, várzea e açaizais nativos. Também deverá desenvolver conhecimentos sobre produção de mudas, plantio, adubação, irrigação, manejo de touceiras, controle de plantas invasoras, pragas e uso cuidadoso de agrotóxicos. Deverá ainda identificar procedimentos de colheita, pós-colheita, processamento, embalagem, conservação, armazenamento e transporte, além de compreender aspectos de mercado, custos e rentabilidade e aplicar a polpa em diferentes preparações alimentícias.

ATIVIDADES/AULAS:
1) Produção de Açaí
2) Receitas com Polpa de Açaí
3) Boas práticas na manipulação de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DETALHADO:
Introdução e importância econômica
Composição química do açaí
Clima
Solos
Solos de terra firme
Solos de várzea e igapó
Sistema de produção
Cultivar
Produção de mudas
Propagação assexuada
Propagação sexuada
Obtenção de sementes e preparo de mudas
Acondicionamento de sementes
Necessidade de sementes
Semeadura e germinação de sementes
Semeadura direta em saco de plástico com substrato
Semeadura em sementeira
Pré-germinação de sementes estratificadas
Viveiro

Cultivo de açaizeiro em terra firme
Abertura de covas e plantio
Cultivo solteiro
Cultivos associados e consorciados
Fatores que interferem nas associações e consorciações de plantas
Adubação
Adubação para cultivo solteiro
Adubação para cultivos associados e consorciados
Adubação compatível às necessidades da cultura
Calagem
Adubação
Controle de plantas invasoras
Controle preventivo
Controle manual
Controle mecânico
Controle físico
Controle químico
Irrigação
Desbaste e limpeza das touceiras
Cultivo de açaizeiro em várzea
Seleção e preparo da área
Plantio e tratos culturais
Manejo de açaizais nativos
Modelos de manejo
Operações necessárias ao manejo
Limpeza da área
Raleamento da vegetação
Desbaste das touceiras
Obtenção de mudas
Manutenção do açaizal
Estimativas dos impactos positivos do manejo
Impactos econômicos
Impactos sociais
Impactos ambientais
Alcance da tecnologia
Eficiência tecnológica
Pragas e métodos de controle
Principais pragas
Outras pragas
Noções básicas para o uso de agrotóxicos
Escolha do agrotóxico
Cuidados especiais no uso e manuseio de agrotóxicos
Técnica de aplicação
Formulação e modo de aplicação
Colheita e pós-colheita
Procedimentos de colheita
Procedimentos de pós-colheita
Debulha
Acondicionamento
Armazenamento
Transporte

Processamento, embalagem e conservação
Processamento industrial
Recepção dos frutos
Seleção
Pré-lavagem, amolecimento e lavagem
Despolpamento e refino
Processamento tradicional ou semi-industrial
Procedimentos de embalagem
Processos de conservação
Branqueamento
Pasteurização
Congelamento
Desidratação
Mercado e comercialização
Coeficientes técnicos, custos, rendimentos e rentabilidade
Cultivo em área de terra firme
Cultivo em área de várzea
Manejo de açaizais nativos
Glossário
Açaí com Frutas
Creme de Açaí
Mousse de Açaí
Milkshake de Açaí com Chocolate
Açaí com Frutas Vermelhas
Milkshake de Açaí Floresta Negra

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE

CURSOS VIRTUAIS LTDA - CNPJ 08.179.401/0001-62
Assinatura eletrônica qualificada com certificado digital ICP-Brasil

Código: **290**

ASSINATURA ELETRÔNICA
QUALIFICADA
ITI Instituto Nacional de Tecnologia da Informação
Conforme MP 2.200-2/01 e Lei 14.063/20
ICP Brasil