



gepro

**trabalhador
agrícola
na cultura
de cítricos**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Ernesto Geisel

MINISTRO DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Ney Braga

PRESIDENTE DO MOBRAL

Arlindo Lopes Corrêa

SECRETÁRIO EXECUTIVO

Sérgio Marinho Barbosa

SECRETÁRIO EXECUTIVO ADJUNTO

Maurício Alves dos Santos

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA - MEC
FUNDAÇÃO MOVIMENTO BRASILEIRO DE ALFABETIZAÇÃO - MOBRAL 548
GERÊNCIA DE PROFISSIONALIZAÇÃO - GEPRO
SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL - SETRO

ROTEIRO DO INSTRUTOR

CURSO

TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DE CÍTRICOS
(CITRICULTOR, PLANTADOR DE LARANJAS OU DE CITRAS)

DESCRIÇÃO SINTETIZADA DO CURSO

"Os agricultores que participarem deste curso poderão executar tarefas relativas ao preparo do solo, preparo de mudas, plantio, tratos culturais, colheita e embalagem de cítricos"

PROJETO

INICIATIVA LOCAL DE TREINAMENTO

FICHA CATALOGRÁFICA

(Preparada pela Fundação Movimento Brasileiro
de Alfabetização - CETEP/SEDOC).

F981 Fundação Movimento Brasileiro de Alfabe-
tização. GEPRO/SETRO

Curso trabalhador agrícola na cultura
de cítricos (citricultor, plantador de
laranjas ou de citras); roteiro do ins-
trutor. Rio de Janeiro, 1977.

210. 27 cm.

1. Laranja - Plantação. I. Título.

77-81

cdd:634.307

cdu:634.3(075.5)

APRESENTAÇÃO

Este roteiro de curso foi organizado para auxiliar o INSTRUTOR no momento da execução de cursos de treinamento profissional.

Sendo um roteiro, trata apenas de um programa que abrange os aspectos mais importantes que um trabalhador deveria conhecer, teórica e praticamente, para o desempenho da ocupação; portanto deverá sofrer as adequações necessárias considerando a realidade local, isto é, as exigências específicas que o mercado de trabalho local requer de um elemento qualificado.

O Curso está estruturado em unidades didáticas conforme se encontra detalhado no Plano de Curso: cada unidade didática correspondendo a uma tarefa de trabalho cuja duração será prevista pelo INSTRUTOR.

Para melhor compreensão do Curso vamos explicar a Unidade 1 - Tarefa: Preparo do Solo, tendo em vista que as demais seguem o mesmo esquema:

- No item 1.1 - Descrição da Tarefa - procuramos explicar, resumidamente, o que é feito no trabalho e com que é feito.
- No item 1.2 - Ordem de Operações - procuramos apresentar a seqüência de realização do trabalho ou como é feito.
- No item 1.3 - Informações Tecnológicas - apresentamos os principais temas que deverão ser abordados e desenvolvidos pelo Instrutor. Esta parte é o curso propriamente dito.
- No item 1.4 - Material Didático - encontram-se relacionados os instrumentos necessários para realização do trabalho em questão.

Em resumo, procuramos apresentar um modelo de Curso ajustável

a cada situação sendo que caberá ao Instrutor adaptá-lo em conformidade com a realidade de trabalho local e com o nível dos alunos; recomendamos, no entanto, que a carga horária não ultrapasse a 80hs nem seja inferior a 60h por Curso.

As informações de Segurança e Higiene no Trabalho, embora estejam em separado, constituindo uma unidade didática, deverão ser ministradas ao longo do curso conforme as oportunidades que se apresentarem.

PLANO DO CURSO

UNIDADE DIDÁTICA	ESPECIFICAÇÃO	CARGA HORÁRIA	TÉCNICAS DE ENSINO
1	Preparo do solo		
2	Preparo das mudas		
3	Plantio		
4	Tratos Culturais		
5	Colheita		
6	Embalagem		
7	Conservação de Implementos		
8	Noções de Segurança e Higiene no Trabalho		
	TOTAL		

UNIDADE 1: PREPARO DO SOLO

1.1 - Descrição da Tarefa: faz o preparo do solo, arando, abrindo covas, adubando e executando outros tratos semelhantes, com ajuda de ferramentas e implementos manuais e/ou mecânicos, a fim de deixá-lo nas condições requeridas para o plantio.

1.2 - Ordem de Operações

1.2.1 - Determinação do terreno adequado

1.2.2 - Aração do terreno com ajuda de tração mecânica e/ou animal

1.2.3 - Gradagem do terreno revolvido

1.2.4 - Encoivara da vegetação restante

1.2.5 - Marcação e alinhamento de covas

1.2.6 - Abertura das covas

1.2.7 - Adubação e/ou calagem das covas

1.2.8 - Construção de terraços, cordões de contorno, banquetas individuais, curvas de nível e outras obras antierosivas

1.3 - Informações Tecnológicas

1.3.1 - Fatores importantes para escolha do terreno

1.3.2 - Sistemas de aração do terreno

1.3.3 - Implementos utilizados na aração

1.3.4 - Regulagem dos implementos de aração

1.3.5 - Sistemas de gradagem do terreno

1.3.6 - Implementos utilizados para gradagem

1.3.7 - Regulagem de implementos para gradagem

1.3.8 - Sistemas de encoivara

1.3.9 - Formas de marcação e alinhamento de covas

1.3.10 - Implementos utilizados para marcação das covas

1.3.11 - Cuidados na abertura das covas

1.3.12 - Sistemas de calagem e adubação das covas

1.3.13 - Medidas antierosivas

1.4 - Material Didático

Ferramentas leves

Machado

Foice

Facão

Enxada

Pá

Implementos agrícolas

Arado com tração mecânica ou animal

Grade de disco

Cultivador

Outros implementos

Nível de borracha ou pé-de-galinha

UNIDADE 2: PREPARO DAS MUDAS

2.1 - Descrição da Tarefa: adquire e/ou prepara mudas, examinando a qualidade e características das mesmas, a fim de proceder ao plantio.

2.2 - Ordem de Operações

2.2.1 - Aquisição de mudas prontas

2.2.2 - Exame de qualidade das mudas

2.2.3 - Transporte das mudas para o local definitivo

2.3 - Informações Tecnológicas

2.3.1 - Identificação das mudas sadias

2.3.2 - Cuidados com o manuseio das mudas

2.3.3 - Meios de proteção no transporte das mudas

2.4 - Material Didático

Mudas de cítricos

UNIDADE 3: PLANTIO

3.1 - Descrição da Tarefa: planta mudas, observando o alinhamento, profundidade e outras normas referentes a seu plantio, a fim de desenvolver melhor a cultura desejada.

3.2 - Ordem de Operações

3.2.1 - Preparo das covas para o plantio imediato

3.2.2 - Plantio das mudas

3.2.3 - Rega das mudas e aplicação de outros tratos imediatos

3.3 - Informações Tecnológicas

3.3.1 - Abertura das covas para plantio

3.3.2 - Acondicionamento das mudas nas covas

3.4 - Material Didático

Mudas de cítricos

Enxada

Pá

UNIDADE 4: TRATOS CULTURAIS

4.1 - Descrição da Tarefa: efetua capinas, irrigação, adubação, tratamento fitossanitário e outros tratos assemelhados, utilizando instrumentos, ciclos e normas oportunas, a fim de assegurar e favorecer um melhor desenvolvimento e maior produtividades da cultura.

4.2 - Ordem de Operações

- 4.2.1 - Capina do terreno cultivado (período seco)
- 4.2.2 - Coroamento das fruteiras (período chuvoso)
- 4.2.3 - Limpa do mato, detritos e outros corpos estranhos
- 4.2.4 - Adubação do solo e das plantas cultivadas (adubação verde)
- 4.2.5 - Irrigação
- 4.2.6 - Cobertura morta
- 4.2.7 - Aplicação de defensivos e outros tratamentos fitossanitários
- 4.2.8 - Poda de frutificação (opcional)

4.3 - Informações Tecnológicas

- 4.3.1 - Sistemas de regas no plantio
- 4.3.2 - Proteção das mudas plantadas
- 4.3.3 - Adubação por cobertura
- 4.3.4 - Preparação de defensivos
- 4.3.5 - Preparação de materiais para aplicação de defensivos
- 4.3.6 - Identificação das pragas e doenças mais nocivas
- 4.3.7 - Aplicação dos defensivos
- 4.3.8 - Cuidados após a aplicação dos defensivos

4.4 - Material Didático

Adubos
Defensivos
Adubadeira
Pulverizador
Polvilhadeira

UNIDADE 5: COLHEITA

5.1 - Descrição da Tarefa: colhe os frutos na época da maturação, retirando-os manualmente e/ou com ajuda de instrumentos manuais e de recipientes, a fim de permitir seu melhor aproveitamento.

5.2 - Ordem de Operações

5.2.1 - Verificação do estado ou da época de maturação de frutos

5.2.2 - Colheita dos frutos maduros no pé e/ou no chão

5.2.3 - Refugação dos frutos estragados e/ou mal conformados

5.2.4 - Transporte dos frutos até o local de depósito

5.2.5 - Eliminação ou enterramento dos frutos refugados

5.3 - Informações Tecnológicas

5.3.1 - Identificação do estado de maturação dos frutos

5.3.2 - Preparação do material de colheita

5.3.3 - Sistemas de colheita (consumo "in natura", industrialização, exportação)

5.3.4 - Seleção dos frutos

5.4 - Material Didático

Tesoura comum

Canivete

Cestos

Balaies

Sacos de papel e pano

Escada

UNIDADE 6: EMBALAGEM

6.1 - Descrição da Tarefa: embala e/ou armazena frutos utilizando caixas, sacos ou depósitos apropriados, a fim de comercializá-los ou industrializá-los

6.2 - Ordem de Operações

6.2.1 - Classificação dos frutos colhidos

6.2.2 - Embalagem dos frutos para comercialização

6.2.3 - Despacho ou transporte dos frutos negociados

6.3 - Informações Tecnológicas

6.3.1 - Classificação dos frutos

6.3.2 - Embalagem dos frutos

6.3.3 - Cuidados no transporte

6.4 - Material Didático

Sacos de papel

Caixotes

UNIDADE 7: CONSERVAÇÃO DE IMPLEMENTOS

7.1 - Descrição da Tarefa: zela pelos implemntos e instrumentos empregados, procedendo à limpeza, reparo e guarda dos mesmos, a fim de garantir sua perfeita utilização e prolongamento da vida útil.

7.2 - Ordem de Operações

7.2.1 - Limpeza dos instrumentos, ferramentas e máquinas de trabalho

7.2.2 - Reparo dos instrumentos mais simples

7.2.3 - Guarda do material

7.3 - Informações Tecnológicas

7.3.1 - Conservação de implemntos

7.3.2 - Guarda de material

7.4 - Material Didático

Ferramental em exposição

UNIDADE 8: INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E HIGIENE NO TRABALHO

8.1 - Esta unidade, com caráter informático, objetiva, principalmente, chamar a atenção do aluno para os riscos e prevenção dos acidentes que são comuns no trabalho e que poderão ser evitados desde que observadas certas normas, ao mesmo tempo visa despertá-los para a importância dos hábitos higiênicos que contribuem diretamente no rendimento do trabalho.

8.2 - Conteúdo Básico

8.2.1 - Cuidados com ferramentas e máquinas

8.2.2 - Uso de roupas adequadas às condições ambientais

8.2.3 - Cuidados no uso de defensivos e corretivos

8.2.4 - Cuidados higiênicos após o uso de defensivos e corretivos

8.2.5 - Primeiros socorros em casos de intoxicações e ferimentos

8.2.6 - Contenção de hemorragias por ferimentos

8.2.7 - Prevenção de incêndios

8.2.8 - Informações de higiene em geral

COEFICIENTES TÉCNICOS DA CULTURA DE CÍTRICOS

1. ÉPOCAS DE PLANTIO E COLHEITA	PLANTIO: - Sementeira do Cavalo - Maio/Julho Transplante de Muda Enxertada Outubro/ Fevereiro -(Período das chuvas) COLHEITA:- Lima ou Piralima - Março/Junho - Baiana, Barão e Hamlin - Maio/Agosto - Natal - Setembro/Dezembro
2. ESPAÇAMENTO	7 X 7m ou 7 X 6m (em contorno)
3. MUDAS	200 por hectare
4. TRATOS CULTURAIS	- Capinas mecânicas - Tratos fitossanitários e coroação - Poda de frutificação (opcional)
5. ROTAÇÃO DE CULTURAS	- Cultura permanente
6. ÉPOCA DE ADUBAÇÃO	- No plantio - Até o 2º Ano - 1 mês após o plantio e de 4 em 4 meses 2º, 3º, 4º, 5º, Março/Abril 6º, 7º, 8º, 9º, Agosto e 10º anos em Novembro diante Fevereiro
7. SISTEMA DE APLICAÇÃO DE ADUBOS	- Na cova com matéria orgânica - Em cobertura, em círculo ao redor da planta (Meio metro fora da projeção da copa) seguida de leve incorporação com a enxada (deixa-se aproximadamente 25 cm ao redor do tronco sem adubar) - Após o 8º ano (pomar em produção) pode-se distribuir adubo a lanco sobre todo o terreno. - No início das chuvas aplicam-se adubos orgânicos junto com os minerais.

8. PRAGAS E MOLÉSTIAS MAIS FREQUENTES	- Verrugose, melanose, cochonilhas, ferrugem, leprose, mosca das frutas, pulgão preto
9. FAIXA DE PH MAIS ADEQUADA	- 5,6 a 6,6

OCUPAÇÕES SEMELHANTES

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DO ABACAXI

Sinônimos: Abaxicultor, plantador de abacaxi

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DA BANANA

- COLHEDOR DE BANANA

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DO CAJU

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DO MARACUJÁ

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DO ABACATE

- TRABALHADOR AGRÍCOLA NA CULTURA DA GOIABA

FONTES DE CONSULTA

- 1 - CNRH/IPEA/ISOP/FGV - Classificação da mão-de-obra do Setor Primário - Projeto Tipologia da Mão-de-Obra do Setor Primário Vls. I, II e IV - 1973
- 2 - MT- Secretaria de Emprego e Salário - Classificação Brasileira de Ocupações (Estrutura Agregada) - 1977
- 3 - MOBRAL/GEPRO/NUTRE - Mapa Profissional Brasileiro (Diversos) - 1977
- 4 - MOBRAL/GEPRO/SECOL - Relatórios de Balcão de Emprego (Diversos)
- 5 - MOBRAL/GEPRO/Subprograma de Testagem e Orientação Profissional - Projeto de Informação Profissional - 1976

Este material didático foi elaborado a partir de insumos fornecidos pela "Tipologia da mão-de-obra do Setor Primário".

GERENTE

MARCELO DE LIMA CASTELLO BRANCO

CHEFE DO SETOR DE TREINAMENTO PROFISSIONAL

JULIO LIZÁRRAGA RAMIREZ

ELABORAÇÃO

JULIO LIZÁRRAGA RAMIREZ

JOSÉ BATISTA TAVARES

REVISÃO:

CLARA GHIDALEVICH

COLABORAÇÃO (APOIO LOGÍSTICO)

MARTHA LÚCIA BASTOS SILVA

LUIZ FERNANDO SOUZA FILHO