



PRONATEC do SENAR | 2015

Bolsa Formação Trabalhador

Portfólio de Cursos FIC do SENAR

Guia Pronatec de Cursos FIC - 2015

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

ADMINISTRAÇÃO CENTRAL

Brasília, setembro 2015

1. Açaicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Fruticultura	
Perfil profissional de conclusão: Explora os açaizais em sistemas de produção sustentável. Maneja a área de extração do açaí. Prepara equipamentos de colheita, plantio e beneficiamento e comercialização.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6324-05 Trabalhador da exploração de açaí	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor Agroflorestal; Manejador de Florestas Nativas para Uso Múltiplo; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Máquinas e Implementos Agrícolas; Operador de Sistemas de Irrigação; Viveiricultor.	

2. Administrador de Empreendimentos Florestais de Base Comunitária (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo:	
Perfil profissional de conclusão: Aplica métodos, técnicas e ferramentas que garantam a sobrevivência e o desenvolvimento de um empreendimento florestal de base comunitária, de forma ambiental e economicamente sustentável. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Açaicultor; Agente de Assistência técnica e extensão rural; Agricultor Florestal; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Beneficiador de Produtos Extrativistas; Manejador de Florestas Nativas para Uso Múltiplo.	

3. Agente de Desenvolvimento Cooperativista (160 horas)

Eixo Tecnológico: Gestão e Negócios	
Itinerário Formativo: Cooperativismo	
Perfil profissional de conclusão: Auxilia no planejamento, na execução de processos, na prestação de assistência e serviços aos cooperados. Promove e atua na constituição de cooperativas em comunidades locais.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Almoxarife; Assistente de logística; Assistente Administrativo; Assistente Financeiro; Assistente de Marketing e Vendas.	

4. Agente de Desenvolvimento Socioambiental (180 horas)

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde	
Itinerário Formativo:	
Perfil profissional de conclusão: Auxilia a implantação de ações socioambientais coletivas para resolução de problemas em ambientes naturais, urbanos e rurais. Realiza a mediação entre os cidadãos e os diversos segmentos da sociedade no planejamento e na implementação de projetos socioambientais. Identifica situações-problema e propõe soluções. Estimula a reflexão sobre os riscos e vulnerabilidades socioambientais e fomenta a busca por soluções pertinentes ao contexto de atuação.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente Comunitário de Saúde	

5. Agente de Informações Turísticas (200 horas)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Itinerário Formativo: Informação e condução de visitantes e turistas	
Perfil profissional de conclusão: Informa e orienta sobre atrativos turísticos naturais e culturais e informações inerentes à localidade. Informa e orienta turistas sobre roteiros, programações, serviços e produtos. Presta informações históricas, culturais e artísticas locais.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Condutor de Turismo de Centros Históricos e Culturais; Condutor de Turismo De Aventura; Condutor de Turismo de Pesca; Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local.	

6. Agente de Projetos Sociais (160 horas)

Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social	
Itinerário Formativo:	
Perfil profissional de conclusão: Elabora e executa projetos sociais. Realiza levantamento de demandas, estabelecimento de metas, ações e estratégias, captação de recursos e prestação de contas.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos: 18 anos
Ocupações associadas (CBO): 5153-10 Agente de ação social	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Proteção Social Básica.	

7. Agricultor Agroflorestal (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Sistema de produção Integrada	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta e maneja sistemas agroflorestais para a produção consorciada. Maneja e recupera solos degradados. Emprega técnicas de produção de sementes e mudas. Produz alimentos com segurança e soberania alimentar. Realiza tratos culturais de acordo com as espécies utilizadas e em consonância com as características regionais. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6120-05 Produtor agrícola polivalente; 6220-20 Trabalhador volante agricultura.	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Assistência técnica e extensão rural; Cubador de Madeira; Identificador Florestal; Manejador de Florestas Nativas para Uso Múltiplo; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Máquinas Florestais; Operador de Motosserra; Viveiricultor.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
23	Irrigação por aspersão. Montagem e operação de sistemas
24	Irrigação Localizada, microaspersão e gotejamento.
93	Cultivo da Mandioca
103	Reflorestamento. Proteção de Nascentes
143	Frutas - Produção de mudas
144	Frutas - Formação do pomar
145	Frutas - Tratos Culturais
149	Hortaliças
150	Hortaliças
151	Hortaliças
156	Agrotóxicos
159	Cultivo de Palma Forrageira

8. Agricultor Familiar (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Sistema de produção Integrada	
Perfil profissional de conclusão: Atua em propriedades familiares de pequeno e médio porte. Realiza diagnóstico da propriedade familiar baseado nas ações integradas do sistema produtivo. Planeja e organiza ações de forma cooperativa. Colhe e beneficia produtos agropecuários. Correlaciona os sistemas de produção e o ecossistema. Maneja os recursos naturais de forma sustentável promovendo a integração lavoura pecuária. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6120-05 Produtor Agrícola Polivalente; 6130-05 Criador em Pecuária Polivalente; 6220-20 Trabalhador Polivalente da Agricultura.	
Cursos FIC associados dentro do itinerário formativo: Agente de Assistência técnica e extensão rural; Agricultor Orgânico; Apicultor; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Avicultor; Bovinocultor de leite; Caprinocultor; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Ovinocultor; Produtor Agrícola.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
23	Irrigação por aspersão. Montagem e operação de sistemas
24	Irrigação Localizada, microaspersão e gotejamento.
93	Cultivo da Mandioca
103	Reflorestamento. Proteção de Nascentes
113	Frutas Orgânicas - Manejo do pomar, colheita, pós-colheita e comercialização.
143	Frutas - Produção de mudas
144	Frutas - Formação do pomar
145	Frutas - Tratos culturais
149	Hortaliças - Cultivo de hortaliças raízes, tubérculos, rizomas e bulbos.
150	Hortaliças- Cultivo de hortaliças folhosas
151	Hortaliças - Cultivo de hortaliças frutos
156	Agrotóxicos
159	Cultivo de Palma Forrageira

9. Agricultor Orgânico (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Itinerário Formativo: Produção orgânica de alimentos
Perfil profissional de conclusão: Executa com base nas técnicas da produção orgânica, o manejo do solo e das culturas, a produção de sementes e mudas, o transplante, a colheita, comercialização e logística de produtos orgânicos. Cultiva e beneficia produtos orgânicos com base na legislação vigente e em consonância com as normas certificadoras. Utiliza manejo agroecológico integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Opera e regula maquinário e implementos agrícolas exclusivos para utilização em sistemas orgânicos de produção.

Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6120-05 Produtor agrícola polivalente; 6220-20 Trabalhador volante agricultura.	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Horticultor Orgânico; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Sistemas de Irrigação; Operador de Tratores, Máquinas e Implementos Agrícolas; Produtor de Plantas Aromáticas e Medicinais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
75	Erosão do Solo – Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do solo - Prevenção da erosão e seus efeitos
77	Erosão do solo - Práticas vegetativas de controle
89	Agricultura orgânica - Princípios, produção, comercialização e certificação.
106	Agricultura orgânica - Preparo e aplicação de caldas, espalhantes adesivos e defensivos alternativos
107	Agricultura orgânica - Preparo e aplicação de biofertilizantes e extratos de plantas
112	Frutas Orgânicas - Planejamento e implantação do pomar
113	Frutas Orgânicas - Manejo do pomar, colheita, pós-colheita e comercialização.
116	Agricultura orgânica - Guia de certificação de produtos orgânicos
117	Hortaliças orgânicas - Produção orgânica de hortaliças de raízes, tubérculos e rizomas
118	Hortaliças orgânicas - Produção orgânica de hortaliças folhosas
119	Hortaliças orgânicas - Produção orgânica de hortaliças-fruto

10. Apicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Produção e Beneficiamento de Produtos Apícolas	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, instala, maneja, beneficia e comercializa os produtos apícolas. Identifica os gêneros das abelhas e as castas. Utiliza ferramentas e equipamentos apícolas. Realiza a instalação do apiário. Identifica e implanta as pastagens apícolas. Maneja colmeias e utiliza as técnicas de controle. Emprega métodos de captura de enxames localizados, voadores e com caixa de isca. Faz apicultura migratória. Utiliza recursos para melhorar a produtividade das colmeias. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6134-05 Apicultor 6234-10 Trabalhador na apicultura	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Meliponicultor.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
126	Própolis - Produção de própolis
127	Abelhas Apis mellifera - Produção de rainhas pelo método da puxada natural
128	Geleia real - Produção de geleia real
141	Abelhas Apis mellifera - Instalação do apiário
142	Mel - Manejo de apiário para produção de mel

11. Aquicultor (180 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Aquicultura e Pesca	
Perfil profissional de conclusão: Calcula e fornece a alimentação necessária para o sustento de espécies aquáticas. Monitora e intervém na manutenção dos níveis ideais dos parâmetros do ambiente de produção nos diferentes cultivos. Realiza procedimentos de depuração e despesca das espécies cultivadas. Auxilia a implantação e condução de projetos aquícolas. Auxilia na operação de equipamentos e métodos qualitativos de análise de água utilizada em sistemas de cultivo. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6313-25 Criador de peixes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Algicultor; Criador de Peixes em Tanque Rede; Criador de Peixes em Viveiros Escavados; Marisqueiro; Pescador; Piscicultor; Preparador de Pescado.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
98	Camarão - Preparo de viveiro para povoamento
99	Camarão - Povoamento e manejo de viveiros

12. Artesão de Artigos Indígenas (160 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design	
Itinerário Formativo: Artesanato	
Perfil profissional de conclusão: Confecciona de adornos, colares, cestos, anéis, cerâmicas, entre outros utensílios da cultura indígena específica, na perspectiva da sustentabilidade das aldeias. Comercializa tais produtos. Organiza estoque e conserva insumos.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

13. Artesão de Biojoias (200 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design	
Itinerário Formativo: Acessórios	
Perfil profissional de conclusão: Realiza processos de transformação e construção de peças artesanais com sementes e outras matérias-primas da natureza. Utiliza vários tipos de matérias primas (fibras, madeira, pedras, sementes e cascas, tecidos, metais, couro e látex). Utiliza técnicas de tratamento, preparação e transformação das matérias primas. Retrata a cultura local.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos: 18 anos
Ocupações associadas (CBO): 7911-20 Artesão Confeccionador de Biojoias e Ecojoias	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Confeccionador de Bijuterias	

14. Artesão de Pintura em Tecido (180 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design	
Itinerário Formativo: Artesanato	
Perfil profissional de conclusão: Identifica, prepara e aplica tintas em tecidos para indumentárias, cenários e figurinos. Utilizam técnicas de pintura, práticas artesanais	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

15. Artesão em Bordado à mão (180 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design	
Itinerário Formativo: Artesanato	
Perfil profissional de conclusão: Utiliza de forma criativa técnicas de bordado para a elaboração de produtos artesanais de diversos materiais tendo como referência a cultura local, a origem, a estrutura dos pontos e a história do bordado. Cria e confecciona produtos artesanais. Utiliza várias técnicas de tratamento, preparação e transformação da matéria prima. Finaliza os produtos.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

16. Assistente Administrativo (160 horas)

Eixo Tecnológico: Gestão e Negócios	
Itinerário Formativo: Administração	
Perfil profissional de conclusão: Executa processos administrativos e atividades de apoio em recursos humanos, finanças, produção, logística e vendas. Atende fornecedores e clientes. Fornece e recebe informações sobre produtos e serviços. Trata documentos variados	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 4110-10 Assistente administrativo	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Desenvolvimento Cooperativista; Auxiliar de Arquivo Assistente de Crédito e Cobrança; Assistente de Faturamento Assistente de Tesouraria; Assistente Financeiro; Assistente de Recursos Humanos; Assistente de Logística; Recepcionista.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
102	Empreendimentos Comunitários - Administração de empreendimentos comunitários
139	Administração da empresa rural - Ambiente externo
140	Administração da empresa rural - Ambiente interno

17. Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção (160 horas)

Eixo Tecnológico: Gestão e Negócios	
Itinerário Formativo: Produção	
Perfil profissional de conclusão: Auxilia atividades de planejamento, programação e controle da produção. Interpreta o plano de trabalho da produção e programa o seguimento de linha. Aloca recursos conforme planejado e identifica gargalos. Acompanha ficha crítica de equipamentos de produção e movimentação de mercadorias. Utilizam dados para propor melhorias. Identifica não conformidades e emite relatórios.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Almoxarife; Assistente de logística; Comprador; Agente de Assistência Técnica e Extensão Rural.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
949	Módulo Gerencial - Café
940	Módulo Gerencial - Integração lavoura Pecuária e Floresta
941	Módulo Gerencial – Agricultura Orgânica
942	Módulo Gerencial - Fruticultura
943	Módulo Gerencial - Horticultura
944	Módulo Gerencial - Bovinocultura de Corte
945	Módulo Gerencial - Bovinocultura de Leite
946	Módulo Gerencial - Caprino/Ovino
947	Módulo Gerencial - Metodologia

18. Auxiliar de Agroecologia (240 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Sistema de Produção Integrada	
Perfil profissional de conclusão: Auxilia no desenvolvimento de ações integradas em sistemas de produção agropecuária e extrativista. Auxilia na realização de ações de conservação e armazenamento de matéria-prima e de processamento e industrialização de produtos agroecológicos com base na legislação vigente e em consonância com as normas certificadoras. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:

Ocupações associadas (CBO):

Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Açaicultor; Agricultor Agroflorestal; Agricultor Familiar; Agricultor Orgânico; Apicultor; Aquicultor; Avicultor; Beneficiador de Produtos Extrativistas; Bovinocultor de Corte; Bovinocultor de Leite; Cafeicultor; Fruticultor; Horticultor Orgânico; Identificador florestal.

19. Auxiliar de Agropecuária (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais

Itinerário Formativo: Agropecuária

Perfil profissional de conclusão: Auxilia no planejamento, execução e acompanhamento da produção e de projetos agropecuários. Atende a legislação vigente.

Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo.

Outros pré-requisitos:

Ocupações associadas (CBO): 6110-05 Produtor agropecuário em geral;
6210-05 Trabalhador agropecuário em geral

Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Açaicultor; Agricultor Agroflorestal; Agricultor Familiar; Agricultor Orgânico; Apicultor; Aquicultor; Auxiliar de Agroecologia; Avicultor; Bovinocultor de Corte; Bovinocultor de Leite; Cafeicultor; Domador de cavalos; Fruticultor; Horticultor Orgânico;

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
6	Contenção de Bovinos
23	Irrigação por aspersão - Montagem e operação de sistemas
103	Reflorestamento. Proteção de Nascentes
115	Plantio direto
130	Tratores agrícolas
132	Inseminação artificial
135	Leite - Ordenha mecânica de bovinos
136	Sanidade animal
154	Silagem de milho e sorgo
157	Pastagens
159	Palma forrageira - Cultivo
160	Palma forrageira - Alimentação de Bovinos

20. Avicultor (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Gerencia o empreendimento. Maneja a criação extensiva e confinada de aves. Controla a condição sanitária dos animais. Controla a qualidade da alimentação e da produção. Controla a qualidade dos produtos derivados. Realiza a programação logística e de transporte. Aplica a legislação para a produção e bem-estar animal. Preserva o meio ambiente e observa a legislação sanitária e ambiental. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto.	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6133-05 Avicultor 6233-05 Trabalhador da avicultura de corte 6233-10 Trabalhador da avicultura de postura	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor familiar; Auxiliar de agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Produtor agrícola polivalente; produtor agropecuário; Forragicultor.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
102	Empreendimentos Comunitários - Administração de empreendimentos comunitários
147	Frangos e galinha poedeiras
153	Associações rurais

21. Bovinocultor de Corte (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta, monitora e gerencia unidade de produção de Bovinos de corte de forma sustentável. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Conhece aspectos relativos ao manejo reprodutivo animal e das técnicas de melhoramento e reprodução. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Maneja animais jovens, matrizes secas e em lactação. Zela pela conservação das instalações zootécnicas e equipamentos. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6131-10 Criador de bovinos (corte) 6231-10 Trabalhador da pecuária (bovinos corte)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
6	Contenção de bovinos - Métodos de contenção
21	Feno - Conservação de forragem pelo método da fenação
92	Bezerros - Criação de bezerros de rebanhos leiteiros para produção de carne
132	Inseminação artificial - Inseminação artificial em bovinos
136	Sanidade animal - Administração de medicamentos em bovinos
154	Silagem de milho e sorgo: produção, ensilagem e utilização
155	Cana-de-açúcar com ureia e sulfato: uso na alimentação de ruminantes
157	Manejo de pastagens tropicais

22. Bovinocultor de Leite (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta, monitora e gerencia unidade de produção de Bovinos de leite de forma sustentável. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Conhece aspectos relativos ao manejo reprodutivo animal e das técnicas de melhoramento e reprodução. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Maneja animais jovens, matrizes secas e em lactação. Zela pela conservação das instalações zootécnicas e equipamentos. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6131-15 Criador de bovinos (leite); 6231-15 Trabalhador da pecuária (bovinos leite)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
6	Contenção de bovinos - Métodos de contenção
21	Feno - Conservação de forragem pelo método da fenação
91	Bezerros e novilhas - Criação para produção de leite
92	Bezerros - Criação de bezerros de rebanhos leiteiros para produção de carne
132	Inseminação artificial - Inseminação artificial em bovinos

133	Leite - Produção de leite conforme Instrução Normativa Nº 62
134	Leite - Ordenha manual de bovinos
135	Leite - Ordenha mecânica de bovinos
136	Sanidade animal - Administração de medicamentos em bovinos
154	Silagem de milho e sorgo: produção, ensilagem e utilização
155	Cana-de-açúcar com ureia e sulfato: uso na alimentação de ruminantes
157	Manejo de pastagens tropicais

23. Bubalinocultor de Corte (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta, monitora e gerencia unidade de produção de Bubalinos de corte de forma sustentável. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Conhece aspectos relativos ao manejo reprodutivo animal e das técnicas de melhoramento e reprodução. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Maneja animais jovens, matrizes secas e em lactação. Zela pela conservação das instalações zootécnicas e equipamentos. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6131-20 Criador de bubalinos (corte); 6231-20 Trabalhador da pecuária (bubalinos)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
6	Contenção de bovinos - Métodos de contenção
21	Feno - Conservação de forragem pelo método da fenação
55	Cana-de-açúcar com ureia e sulfato: uso na alimentação de ruminantes
92	Bezerros - Criação de bezerros de rebanhos leiteiros para produção de carne
132	Inseminação artificial - Inseminação artificial em bovinos
136	Sanidade animal - Administração de medicamentos em bovinos
154	Silagem de milho e sorgo: produção, ensilagem e utilização
157	Manejo de pastagens tropicais

24. Bubalinocultor de Leite (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta, monitora e gerencia unidade de produção de Bubalinos de leite de forma sustentável. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Conhece aspectos relativos ao manejo reprodutivo animal e das técnicas de melhoramento e reprodução. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Maneja animais jovens, matrizes secas e em lactação. Zela pela conservação das instalações zootécnicas e equipamentos. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6231-20 Trabalhador da pecuária (bubalinos)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
6	Contenção de bovinos - Métodos de contenção
21	Feno - Conservação de forragem pelo método da fenação
91	Bezerras e novilhas - Criação para produção de leite
92	Bezerros - Criação de bezerros de rebanhos leiteiros para produção de carne
132	Inseminação artificial - Inseminação artificial em bovinos
133	Leite - Produção de leite conforme Instrução Normativa Nº 62
134	Leite - Ordenha manual de bovinos
135	Leite - Ordenha mecânica de bovinos
136	Sanidade animal - Administração de medicamentos em bovinos
154	Silagem de milho e sorgo: produção, ensilagem e utilização
155	Cana-de-açúcar com ureia e sulfato: uso na alimentação de ruminantes
157	Manejo de pastagens tropicais

25. Cacaucultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Itinerário Formativo: Plantas estimulantes
Perfil profissional de conclusão: Desenvolve o cultivo e o manejo sustentável da cultura do cacauieiro. Emprega técnica para produção de sementes e mudas do cacauieiro. Realiza o manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas. Realiza a colheita e pós-colheita

de cacau. Opera máquinas e equipamentos relacionados à produção de cacau. Conhece os parâmetros para obtenção de cacau de qualidade. Realiza a comercialização do cacau.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6226-05 Trabalhador da cultura de cacau	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor Agroflorestal; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Monitor em Manejo Integrado de Pragas e Doenças; Operador de Sistemas de Irrigação; Operador de Tratores, Máquinas e implementos Agrícolas.	

26. Cafeicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Plantas estimulantes	
Perfil profissional de conclusão: Emprega técnicas para produção de sementes, mudas, preparo do solo e implantação da lavoura cafeeira nas formas tradicional, orgânica ou agroecológica. Efetua tratamentos culturais em todos os estágios de desenvolvimento da cultura. Identifica e promove o Manejo Integrado de Pragas, doenças e plantas espontâneas. Realiza a colheita e a pós-colheita em via seca ou úmida. Conhece os procedimentos e os parâmetros para obtenção de cafés tradicionais e especiais. Opera máquina e implementos ligados à atividade produtiva.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6226-10 Trabalhador da cultura de café	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor Agroflorestal; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Monitor em Manejo Integrado de Pragas e Doenças; Operador de Sistemas de Irrigação; Operador de Tratores, Máquinas e implementos Agrícolas.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
42	Café - Produção de mudas e construção de viveiros
44	Café - Da escolha da área ao plantio
45	Café - Formação da lavoura
46	Café - Principais tratamentos culturais no cafezal em produção
47	Café - Colheita e preparo do café para o armazenamento
75	Erosão do Solo - Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do solo - Prevenção da erosão e seus efeitos
77	Erosão do solo - Práticas vegetativas de controle

27. Caprinocultor (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Maneja a criação de caprinos nos diferentes sistemas de produção. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Controla a reprodução natural e promove a inseminação artificial. Ordenha e prepara caprinos para exposição e venda. Controla a qualidade dos produtos derivados. Gerencia o empreendimento caprícola. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6232-05 Trabalhador da caprinocultura	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
102	Empreendimentos Comunitários - Administração de empreendimentos comunitários
152	Caprinos e ovinos

28. Condutor de Turismo De Aventura (240 horas)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Itinerário Formativo: Informação e condução de visitantes e turistas	
Perfil profissional de conclusão: Conduz visitantes e turistas em atividades de aventura em ambiente natural ou artificial, aplicando as normas técnicas da ABNT. Informa sobre as modalidades disponíveis no atrativo turístico, bem como os níveis de dificuldade. Interpreta aspectos ambientais e naturais do atrativo. Contribui com a proteção ambiental e auxilia no monitoramento dos impactos da visitação. Aplica e orienta sobre as técnicas e tecnologias para a prática das atividades esportivas. Zela pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas. Elabora, negocia e executa roteiros de visitação de forma articulada aos demais agentes envolvidos na atividade turística. Auxilia o Guia de Turismo.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Informações Turísticas Condutor de Turismo de Centros Históricos e Culturais Condutor de Turismo de Pesca Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local	

Relação de Cartilhas:

	Título
58	Turismo Rural - Oportunidade de negócios
61	Turismo Rural - A acolhida no meio rural
62	Turismo Rural - Recursos naturais no meio rural

29. Condutor de Turismo de Pesca (160 horas)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Itinerário Formativo: Informação e condução de visitantes e turistas	
Perfil profissional de conclusão: Conduz visitantes e turistas para locais de prática da pesca amadora e esportiva. Informa e interpreta aspectos ambientais e hídricos do atrativo. Contribui com a proteção ambiental e auxilia no monitoramento dos impactos da visitação. Aplica e orienta sobre as técnicas e tecnologias para a prática pesqueira, de acordo com a legislação pertinente. Zela pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas. Elabora, negocia e executa roteiros de pesca de forma articulada aos demais agentes envolvidos na atividade turística. Auxilia o Guia de Turismo.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Informações Turísticas; Condutor de Turismo de Centros Históricos e Culturais; Condutor de Turismo De Aventura; Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local.	

30. Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local (200 horas)

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer	
Itinerário Formativo: Informação e condução de visitantes e turistas	
Perfil profissional de conclusão: Conduz visitantes e turistas em Unidades de Conservação legalmente protegidas. Informa e interpreta aspectos ambientais e socioculturais do atrativo. Contribui com a proteção ambiental e auxilia no monitoramento dos impactos da visitação. Aplica e orienta sobre as técnicas e tecnologias para o manejo sustentável das unidades de conservação. Zela pela integridade física e psicológica dos visitantes e turistas. Elabora, negocia e executa roteiros de visitação em ambientes naturais de forma articulada aos demais agentes envolvidos na atividade turística. Auxilia o Guia de Turismo.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agente de Informações Turísticas; Condutor de Turismo de Centros Históricos e Culturais; Condutor de Turismo de Aventura; Condutor de Turismo de Pesca.	

31. Costureiro de máquina reta e overloque (160 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Industrial	
Itinerário Formativo: Vestuário	
Perfil profissional de conclusão: Executa operações básicas de costura em tecidos planos e de malha, em máquinas reta e overloque, de acordo com especificações da ficha técnica, controlando a qualidade do trabalho realizado, organizando o posto do trabalho segundo prescrições do setor; de tempos e métodos, seguindo normas ambientais, de segurança e procedimentos da empresa	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Confeccionador de Lingerie e Moda Praia Confeccionador de Vestuário de Couro Cortador de confecção industrial Costureiro Industrial do Vestuário Modelista de Roupas.	

32. Criador de Peixes em Tanque Rede (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Criação de animais aquáticos	
Perfil profissional de conclusão: Cria peixes em tanque rede. Realiza manejo, classificação e despesca dos peixes. Confecciona tanques rede. Calcula e fornece alimentação de acordo com a fase de cultivo. Auxilia na captura dos peixes. Monitora os parâmetros físico-químicos da água. Opera e auxilia na manutenção dos equipamentos no manejo do cultivo de peixes em tanque rede, como barcos e balsas. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6313-25 Criador de peixes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Aquicultor; Criador de Peixes em Viveiros Escavados; Preparador de Pescado; Piscicultor; Pescador; Redeiro de pesca.	

Relação de Cartilhas:

Nº.	Título
123	Peixes - Construção e instalação de tanques-rede
124	Peixes-Criação de peixes em tanques-rede

33. Criador de Peixes em Viveiros Escavados (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Criação de animais aquáticos	
Perfil profissional de conclusão: Cria peixes em viveiros escavados. Identifica as espécies cultivadas, realiza manejo, classificação e despesca dos peixes. Calcula e fornece alimentação de acordo com a fase de cultivo. Monitora os parâmetros físico-químicos da água. Opera e auxilia na manutenção dos equipamentos e manejo do cultivo de peixes. Atende a legislação vigente.	

Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6313-25 Criador de peixes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Aquicultor; Criador de Peixes em Viveiros Escavados; Preparador de Pescado; Piscicultor; Pescador; Redeiro de pesca.	

34. Floricultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Floricultura	
Perfil profissional de conclusão: Identifica espécies e variedades produtivas. Seleciona matrizes e utiliza técnicas de propagação de sementes e mudas. Define local de produção de flores e plantas ornamentais. Realiza manejo, trato cultural e tratamentos fitossanitários. Instala e opera sistemas de irrigação. Trabalha técnicas de construção e manutenção de estruturas para cultivo protegido. Prepara o solo e os substratos para o plantio e colheita. Planeja e comercializa a produção. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6124-05 Produtor de flores de corte; 6124-10 Produtor de Flores em vaso; 6124-20 Produtor de Plantas ornamentais.	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Operação de sistemas de irrigação; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças.	

35. Forragicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Forragicultura	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, organiza e controla a produção de pastagens e plantas forrageiras e seus processos de conservação. Compreende aspectos referentes a adubação e preparo do solo. Opera máquinas e equipamentos agrícolas relacionados a implantação e conservação de forragens. Programa a logística na distribuição da forragem aos animais. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6121-20 Produtor de gramíneas forrageiras	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Sistemas de Irrigação; Operador de Tratores, máquinas e implementos agrícolas.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
21	Feno - Conservação de forragem pelo método da fenação
75	Erosão do Solo - Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do solo - Prevenção da erosão e seus efeitos

77	Erosão do solo - Práticas vegetativas de controle
154	Silagem de milho e sorgo: produção, ensilagem e utilização
155	Cana-de-açúcar com ureia e sulfato: uso na alimentação de ruminantes
157	Manejo de pastagens tropicais
159	Palma forrageira - Cultivo
160	Palma forrageira - Alimentação de Bovinos

36. Fruticultor (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Fruticultura	
Perfil profissional de conclusão: Conhece aspectos relativos a produção de mudas, solos e nutrição vegetal. Seleciona e demarca área para plantio. Implanta pomares. Realiza tratamentos culturais e manejo. Executa atividades relacionadas a irrigação. Executa atividades de colheita. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6123-20 Produtor na olericultura de frutos e sementes	
Cursos FIC associados dentro do itinerário formativo: Açaicultor; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Cacaicultor; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Sistemas de Irrigação; Operador de Tratores, máquinas e implementos agrícolas.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
34	Coco - Cultivo do coco
40	Frutas - Colheita, pós-colheita e comercialização
75	Erosão do Solo - Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do solo - Prevenção da erosão e seus efeitos
77	Erosão do solo - Práticas vegetativas de controle
85	Abacaxi - Cultivo do abacaxi
94	Mamão - Cultivo do mamão
112	Frutas Orgânicas - Planejamento e implantação do pomar
113	Frutas Orgânicas - Manejo do pomar, colheita, pós-colheita e comercialização
143	Frutas - Produção de mudas
144	Frutas - Formação do pomar
145	Frutas - Tratos culturais
148	Banana - A cultura da banana

37. Horticultor Orgânico (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Horticultura	
Perfil profissional de conclusão: Produz espécies hortícolas, prepara a área e realiza os tratamentos culturais por meio do manejo orgânico. Executa, com base nas técnicas da produção orgânica, o manejo do solo e da água. Planeja a logística e comercialização da produção. Implanta o Manejo Integrado de Pragas, doenças e plantas espontâneas. Atende as exigências de certificação. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6123-20 Produtor na olericultura de frutos e semente	
Cursos FIC associados dentro do itinerário formativo: Agricultor Agroflorestal; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de Sistemas de Irrigação.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
75	Erosão do Solo – Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do Solo Prevenção e seus efeitos
77	Erosão do Solo Práticas vegetativas de controle
89	Agricultura orgânica – Princípios, produção, comercialização e certificação
106	Agricultura orgânica – Preparo e aplicação de caldas, espalhantes adesivos e defensivos alternativos.
107	Agricultura orgânica – Preparo e aplicação de biofertilizantes e extratos de plantas
111	Processamento mínimo e comercialização de couve, cenoura e pimentão.
116	Agricultura orgânica – Guia de certificação de produtos orgânicos
117	Hortaliças orgânicas – Produção orgânica de hortaliças de raízes, tubérculos e rizomas.
118	Hortaliças orgânicas – Produção orgânica de hortaliças folhosas
119	Hortaliças orgânicas – Produção orgânica de hortaliças-fruto
149	Hortaliças: cultivo de hortaliças, raízes, tubérculos, rizomas e bulbos.
150	Hortaliças: cultivo de hortaliças folhosas
151	Hortaliças: cultivo de hortaliças fruto

38. Identificador Florestal (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Produção florestal	
Perfil profissional de conclusão: Identifica espécies de árvores em áreas de extração e produção. Monitora o crescimento das árvores. Auxilia no inventário florestal. Realiza a classificação de toras. Executa projetos de reflorestamento. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6321-15 Identificador florestal	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Fiscalização Ambiental; Manejador de Florestas Nativas para Uso Múltiplo; Operador de Máquinas Florestais.	

39. Inseminador Artificial de Animais (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Realiza a inseminação artificial de bovinos, suínos, ovinos e caprinos por via transcervical. Identifica o aparelho reprodutor feminino das espécies. Conhece técnicas de reprodução através da inseminação artificial convencional e tempo fixo, in vitro, transferência de embrião e sincronização de cio. Diferencia as fases do ciclo estral dos animais. Detecta cio e determina o momento ideal para inseminar fêmeas. Realiza separação e contenção de animais para inseminação com base no manejo racional e bem estar animal. Maneja os equipamentos destinados ao acondicionamento de sêmen. Realiza o descongelamento de sêmen criopreservado. Realiza a passagem da pipeta pela cérvix e deposita o sêmen no alvo. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6230-10 Inseminador	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agropecuária; Bovinocultor de Corte; Bovinocultor de Leite; Caprinocultor; Ovinocultor; Suinocultor.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
132	Inseminação artificial - Inseminação artificial em bovinos

40. Jardineiro (160 horas)

Eixo Tecnológico: Infraestrutura	
Itinerário Formativo: Serviços	
Perfil profissional de conclusão: Cria e mantém jardins internos e externos. Harmoniza diferentes espécies de plantas. Utiliza equipamentos, materiais e produtos específicos. Seleciona sementes e mudas. Prepara o solo para o plantio. Realiza tratos culturais, corte de gramas e podas. Observa as condições locais e climáticas.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino	Outros pré-requisitos:

Fundamental I (1º a 5º) Completo	
Ocupações associadas (CBO): 6220-10 Jardineiro	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

41. Magarefe (200 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento de carnes e derivados	
Perfil profissional de conclusão: Realiza o abate de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e aves. Corta, desossa e identifica as peças. Pesa, porciona e acondiciona os diversos tipos de carne. Segue os princípios das boas práticas de fabricação e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 18 anos
Ocupações associadas (CBO): 8485-20 Magarefe	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

42. Manejador de Florestas Nativas para Uso Múltiplo (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Produção florestal	
Perfil profissional de conclusão: Executa o manejo florestal madeireiro e não-madeireiro, em conformidade com o ecossistema. Identifica as principais espécies e produtos florestais com potencial de comercialização, uso e beneficiamento. Utiliza métodos de levantamento do potencial produtivo, práticas e técnicas de manejo sustentável. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6234-10 Trabalhador na apicultura	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Açaicultor; Agricultor Agroflorestal; Auxiliar de agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Beneficiador de produtos extrativistas; Cubador de madeira; Identificador Florestal; Meliponicultor.	

43. Meliponicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Cria abelhas nativas do Brasil sem ferrão. Executa os principais processos de agregação de valor e beneficiamento dos produtos gerados. Comercializa produtos. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6234-10 Trabalhador na apicultura	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor Agroflorestal; Apicultor; Auxiliar agropecuário ; Auxiliar de Agroecologia; Cafeicultor; Fruticultor.	

44. Operador de Beneficiamento de Pescado (200 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento do Pescado	
Perfil profissional de conclusão: Realiza manejo pós captura, processamento e conservação do pescado. Esteriliza instalações e equipamentos na indústria do pescado. Seleciona e processa o pescado como matéria-prima. Observa as boas práticas de fabricação na etapa de processamento. Realiza processos de filetagem e cortes de pescado, congelamento, embalagem e armazenamento.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

45. Operador de Computador (160 horas)

Eixo Tecnológico: Informação e Comunicação	
Itinerário Formativo: Suporte ao Usuário	
Perfil profissional de conclusão: Utilizar sistemas operacionais, aplicativos e periféricos na organização de dados e sistemas computacionais.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Administrador de Banco de dados; Agente de Inclusão Digital em Centros Públicos de acesso à Internet; Desenvolvedor de Jogos Eletrônicos; Montador e Reparador de Computador; Programador de Dispositivos Móveis; Instalador e Reparador de Redes de Computadores.	

46. Operador de Máquinas e Implementos Agrícolas (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Mecanização agrícola	
Perfil profissional de conclusão: Planeja e executa ações referentes à operação e regulagem de tratores e colhedoras e demais máquinas e implementos agrícolas em todas as etapas da produção. Identifica os principais componentes mecânicos, hidráulicos e elétricos. Realiza manutenções preventivas em máquinas e implementos agrícolas. Auxilia no planejamento do plantio à colheita. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6410-10 Operador de máquinas de beneficiamento de produtos agrícolas ; 6410-05 Operador de colheitadeira	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Operador de Máquinas Florestais; Tratorista agrícola.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
1	Arados de discos reversíveis - Operação e manutenção
73	Colhedoras automotrizes - Operação de colhedoras automotrizes
74	Colhedoras automotrizes - Manutenção de colhedoras automotrizes
78	Plantio direto - Operação e regulagem de semeadoras - adubadoras
87	Pulverizadores hidropneumáticos - operação e manutenção
120	Distribuidoras de Adubos e Calcário - Operação e manutenção
130	Tratores agrícolas - Manutenção de tratores agrícolas
158	Máquinas Agrícolas - Tecnologias de Precisão

47. Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças (270 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento de frutas e hortaliças	
Perfil profissional de conclusão: Executa o beneficiamento e processamento de frutas e hortaliças. Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

48. Operador de Sistemas de Irrigação (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Irrigação e drenagem	
Perfil profissional de conclusão: Auxilia na implantação e operacionalização sistemas de irrigação. Identifica as relações com o solo e as culturas vegetais. Opera e realiza manutenção dos sistemas de irrigação. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6430-05 Trabalhador na operação de sistema de irrigação localizada (microaspersão e gotejamento)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Cafeicultor; Forragicultor; Fruticultor; Horticultor Orgânico; Produtor de Olerícolas	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
23	Irrigação - Montagem e operação de sistemas por aspersão
24	Irrigação - Microaspersão e gotejamento
80	Vazão em cursos d' água - Medição da vazão em pequenos cursos d' água
81	Motobombas - Instalação de sistemas de bombeamento de água

49. Operador de tratores (160 horas)

Eixo Tecnológico: Infraestrutura	
Itinerário Formativo: Operação de Máquinas e Equipamentos	
Perfil profissional de conclusão: Opera tratores de pneu e de esteiras; industriais, florestais e agrícolas.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 18 anos
Ocupações associadas (CBO): 7112-45 Operador de trator (minas e pedreiras)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Operador de Carregador de Correia Espiral; Operador de Cavalinho Mecânico e Hidráulico; Operador de Elevador de Cargas; Operador de Empilhadeira; Operador de Equipamento de Guindar; Operador de Escavadeira Hidráulica; Operador de Máquina Perfuratriz.	

50. Ovinocultor (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Maneja a criação de ovinos nos diferentes sistemas de produção. Implanta sistemas de produção de forragem e os seus processos de conservação, com a produção de silagens e feno. Projeta e implanta pastagens. Trabalha reservas estratégicas de água e alimentação para os animais em época de necessidade de suplementação. Desempenha o manejo alimentar, mineral e sanitário do rebanho. Controla a reprodução natural e promove a inseminação artificial. Ordenha e prepara ovinos para exposição e venda. Controla a qualidade dos produtos derivados. Gerencia o empreendimento ovícola. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6130-05 Criador em pecuária polivalente	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Forragicultor; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
22	Ovinos - Alimentação com volumosos e concentrados
152	Caprinos e ovinos: manejo sanitário

51. Padeiro (240 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Panificação e Confeitaria	
Perfil profissional de conclusão: Elabora produtos de panificação como pães, biscoitos e bolos simples. Domina técnicas de fermentação de massas, forneamento e as proporções de pré-misturas. Confecciona pães artesanais. Realiza o controle de qualidade dos produtos. Aplica os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 18 anos
Ocupações associadas (CBO): 8483-05 Padeiro	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Padeiro; Auxiliar de Confeitaria; Confeiteiro; Pizzaiolo; Salgadeiro.	

52. Piscicultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Criação de animais aquáticos	
Perfil profissional de conclusão: Identifica as espécies com potencial para o cultivo. Diferencia e desenvolve sistemas de cultivo extensivo, semi-intensivo e intensivo. Aplica procedimentos básicos para reprodução artificial de peixes. Monitora e interfere nos parâmetros de qualidade de água no ambiente de cultivo. Calcula e fornece alimentação nas diferentes fases de produção. Realiza os procedimentos de despesca e conservação do produto. Comercializa o produto.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6313-25 Criador de peixes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Aquicultor; Criador de peixes em viveiros escavados; Criador de peixes em tanque rede; Redeiro de pesca; Preparador de Pescado.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
123	Peixes - Construção e instalação de tanques-rede
124	Peixes - Criação de peixes em tanques-rede

53. Preparador de Doces e Conservas (200 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento de frutas e hortaliças	
Perfil profissional de conclusão: Prepara doces, conservas, compotas e geleias de frutas regionais e comerciais. Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	

Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO): 8414-64 Prensador de frutas (exceto oleaginosas)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
48	Geleias - Transformação de goiaba e de morango
49	Compotas - Transformação de abacaxi e de mamão
50	Frutas cristalizadas - Transformação de abacaxi e de figo
104	Extrato de tomate e catchup - Transformação do tomate
105	Polpa - Transformação de maracujá, mamão, goiaba e abacaxi.
108	Frutos desidratados - Transformação de abacaxi e banana

54. Preparador de Pescado (200 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento do Pescado	
Perfil profissional de conclusão: Realiza preparo para o processamento de pescado em suas diversas etapas, através de conhecimentos adquiridos na conservação e no controle de qualidade das matérias-primas e insumos, trabalhando de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

55. Produtor Agropecuário (250 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Agropecuária	
Perfil profissional de conclusão: Maneja de forma sustentável a fertilidade do solo, dos recursos hídricos e dos recursos naturais. Seleciona, produz e aplica insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, concentrados, sal mineral, medicamentos, vacinas). Desenvolve estratégias para reserva de alimentação animal e água. Realiza atividades de produção de mudas, transplante e plantio. Realiza tratamentos culturais. Realiza colheita e pós-colheita (armazenamento, beneficiamento e comercialização). Opera máquinas e equipamentos. Maneja animais por categoria e finalidade (criação, reprodução, alimentação, sanidade). Comercializa animais. Desenvolve atividade de gestão rural. Aplica a legislação para produção e comercialização dos produtos agropecuários.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6110-05 Produtor Agropecuário em geral	

Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Forragicultor; Monitor em manejo integrado de pragas e doenças; Operador de máquinas e implementos agrícolas; Operador de sistemas de irrigação; Viveiricultor.

Relação de Cartilhas:

Nº.	Título
6	Contenção de Bovinos
23	Irrigação
75	Erosão do solo - Práticas mecânicas de controle
76	Erosão do solo - Prevenção da erosão e seus efeitos
77	Erosão do solo - Práticas vegetativas de controle
91	Bezerras e novilhas - Criação para produção de leite
92	Bezerros
102	Empreendimentos comunitários
103	Reflorestamento. Proteção de Nascentes
111	Hortaliças
112	Frutas Orgânicas
120	Distribuidoras de Adubos
130	Tratores agrícolas
132	Inseminação artificial
133	Leite IN 62
135	Ordenha Mecânica
136	Sanidade animal
139	Administração de empresas - Ambiente externo
140	Administração de empresas - Ambiente interno
141	Abelhas Apis mellifera - Instalação do apiário
145	Frutas - Tratos culturais
147	Frangos e galinha poedeiras
153	Associações rurais
154	Silagem de milho e sorgo
156	Agrotóxicos
157	Pastagens
159	Palma forrageira - Cultivo
160	Palma forrageira - Alimentação

56. Produtor de Derivados do Leite (220 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Itinerário Formativo: Processamento de leite e derivados

Perfil profissional de conclusão: Recebe e seleciona a matéria prima, beneficia o leite. Executa processos de industrialização do leite e dos derivados (queijos, requeijão, bebidas fermentadas e lácteas, iogurte, creme de leite, manteiga, doce de leite, entre outros). Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO): 8415 Trabalhador de tratamento do leite e fabricação de laticínios e afins	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Produtor de Doce de Leite; Produtor de logurte; Produtor de Leite Pasteurizado; Produtor de Manteiga; Produtor de Queijo; Sorveteiro.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
137	Queijos - Produção de derivados do leite
138	logurte, bebidas lácteas e doce de leite - Produção de derivados do leite.

57. Produtor de Embutidos e Defumados (160 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento de carnes e derivados	
Perfil profissional de conclusão: Organiza as instalações e utensílios, opera equipamentos. Transforma a matéria prima para a fabricação de embutidos. Realiza a moagem da carne, a formulação, o embutimento e a maturação. Elabora produtos embutidos e defumados. Segue os princípios das boas práticas de fabricação e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO): 8414-16 Cozinheiro de carnes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
96	Embutidos - Linguiça de ovino e caprino
97	Defumados - Produtos defumados de ovino e caprino

58. Produtor de Frutas e Hortaliças Processadas pelo Uso de Calor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Processamento de frutas e hortaliças	
Perfil profissional de conclusão: Recebe, classifica e executa processos de industrialização pelo uso de calor na produção de: geleias, doces em massa, pasta, compotas, polpas, molhos e apertizados. Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

59. Produtor de Mandioca (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Horticultura	
Perfil profissional de conclusão: Seleciona e prepara o material propagativo. Prepara o local adequado para o plantio. Efetua adubação. Executa tratos culturais. Controla as principais pragas. Colhe e beneficia a mandioca. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6223-15 Trabalhador na olericultura (raízes, bulbos e tubérculos)	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Operador de Sistemas de Irrigação; Auxiliar de Agropecuária; Operador de Máquinas e Implementos Agrícolas; Auxiliar de Agroecologia; Agricultor Orgânico.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
90	Farinha, polvilho e raspa - Fabricação de produtos derivados da mandioca.
93	Mandioca - Cultivo da mandioca
90	Farinha, polvilho e raspa - Fabricação de produtos derivados da mandioca.

60. Produtor de Olerícolas (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Horticultura	
Perfil profissional de conclusão: Seleciona e produz insumos (sementes, fertilizantes e defensivos). Executa o plantio, produção de mudas e transplantio. Gerencia a atividade produtiva de olerícolas o manejo e fertilidade do solo. Realiza tratos culturais, colheita, pós-colheita. Instala e opera sistemas de irrigação. Trabalha técnicas de hidropônica e plasticultura. Opera máquinas e equipamentos. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6123-10 Produtor na olericultura de raízes, bulbos e tubérculos	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Agricultor orgânico; Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de agropecuária; Monitor em manejo Integrado de Pragas e Doenças; Viveiricultor.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
70	Compostagem - Preparo, Utilização e Comercialização
71	Adubação verde –Plantio e Manejo
111	Hortaliças - Processamento mínimo e comercialização de couve, cenoura e pimentão.
131	Melão - Cultivo do melão

149	Hortaliças - Cultivo de hortaliças raízes, tubérculos, rizomas e bulbos.
150	Hortaliças - Cultivo de hortaliças folhosas
151	Hortaliças - Cultivo de hortaliças frutos

61. Produtor de Produtos Apícolas (160 horas)

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Itinerário Formativo: Produção e beneficiamento de produtos apícolas	
Perfil profissional de conclusão: Beneficia, processa, armazena e comercializa produtos apícolas (mel, pólen, própolis, geleia real, apitoxina e cera). Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Completo	Outros pré-requisitos: 16 anos
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
126	Própolis – Produção de própolis
128	Geleia real – Produção de geleia real
142	Mel – Manejo de Apiário para produção de mel

62. Suinocultor (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Pecuária	
Perfil profissional de conclusão: Maneja suínos em todas as fases de criação nos diferentes sistemas de produção. Escolhe o manejo adequado com os objetivos e instalações existentes. Faz o controle zootécnico nas diversas fases de produção. Detecta cio e os períodos ideais de cobertura. Realiza o manejo reprodutivo da cobertura ao parto e em todas as etapas, do nascimento a terminação. Desenvolve o manejo de matrizes e reprodutores. Prepara instalações para todas as fases de produção. Desenvolve o manejo alimentar e a elaboração de rações. Realiza o manejo sanitário. Atua na comercialização de animais baseado em aspectos de bem estar animal e manejo racional. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6132-15 Criador de suínos	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Inseminador Artificial de Animais.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
909	Programa Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (PNDS)

63. Tratorista Agrícola (200 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Mecanização agrícola	
Perfil profissional de conclusão: Opera, regula, calibra e prepara máquinas e implementos agrícolas. Identifica os principais componentes mecânicos, hidráulicos e elétricos do trator. Realiza a manutenção operacional de máquinas e implementos agrícolas. Planeja o plantio. Realiza a preparação do solo, correção e adubação dos sistemas de produção.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental II (6º a 9º) Completo	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO):	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo:	

Relação de Cartilhas:

Nº.	Título
1	Arado de discos reversíveis
75	Erosão do solo - Práticas mecânicas de controle
120	Distribuidoras de adubos e calcário
130	Tratores agrícolas
158	Máquinas agrícolas

64. Viveiricultor (160 horas)

Eixo Tecnológico: Recursos Naturais	
Itinerário Formativo: Agricultura	
Perfil profissional de conclusão: Planeja, implanta e monitora viveiros. Prepara solo e substratos para plantio. Seleciona matrizes e utiliza técnicas de propagação de sementes e mudas. Realiza manejo e tratamentos fitossanitários. Instala e opera sistemas de irrigação. Trabalha técnicas de construção e manutenção de estruturas para cultivo protegido. Comercializa a produção. Atende a legislação vigente.	
Escolaridade mínima requerida: Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto	Outros pré-requisitos:
Ocupações associadas (CBO): 6220-15 Trabalhador na plantação de mudas e sementes	
Cursos Fic associados dentro do itinerário formativo: Auxiliar de Agroecologia; Auxiliar de Agropecuária; Monitor em Manejo Integrado de Pragas e Doenças; Operador de Sistemas de Irrigação.	

Relação de Cartilhas:

Nº	Título
42	Café - Produção de mudas e construção de viveiros
143	Mudas Frutíferas - Produção de mudas