

ANEXO III

FORMULÁRIO DA VERSÃO ELETRÔNICA DO PROJETO / ATIVIDADE DE EXTENSÃO PBAEX – 2016

01. Título do Projeto

AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO DAS HORTALIÇAS ALFACE, TOMATE E BERINGELA EM TRÊS AMBIENTE NO INSTITUTO FEDERAL DE RORAIMA/CAM.

02. Temporalidade/Duração e Carga Horária

Data Início	Data Término	Duração	Carga Horária Semanal	Carga Horária Total
01/04/2016	30/10/2016	6 meses	10	240

03. Área(s) Temática(s) da Política de Extensão do IFRR envolvida(s) no Projeto

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Comunicação | <input type="checkbox"/> Meio Ambiente |
| <input type="checkbox"/> Cultura | <input type="checkbox"/> Saúde |
| <input type="checkbox"/> Direitos Humanos e Justiça | <input checked="" type="checkbox"/> Tecnologia e Produção |
| <input type="checkbox"/> Educação | <input type="checkbox"/> Trabalho |

04. Programa da Política de Extensão do IFRR ao qual o projeto está vinculado

- Extensão Rural e Orientação Técnica ao Homem do Campo e aos APLS Urbanos e Rurais.
 Programa Educação Profissional, Esporte, Cultura e Lazer
 Programa Educação Profissional, Tecnologia Social e Cidadania

05. Público Alvo e local de execução do Projeto

Produtores rurais de base familiar que desenvolvem atividades relacionadas à aquicultura em comunidades rurais e/ou assentamentos da reforma agrária do município de Amajari/RR.

06. Objetivo Geral (O que se pretende alcançar ao final do projeto?)

Avaliar a produção de hortaliça em três ambientes de cultivo nas condições do município de Amajari/RR.

07. Objetivos Específicos (Desdobramento do Objetivo Geral, orienta as metas a serem alcançadas através dos indicadores físicos)

*Identificar e diagnosticar produtores que possuem atividades relacionadas à horticultura para orienta-los na melhor técnica de cultivo;
 Transferir os resultados obtidos aos produtores de horticultura da região de Amajari.*

08. Justificativa (Detalhar o porque do Projeto e demonstrar a relação com o Ensino e a Pesquisa)

O município de Amajari situa-se na região norte do estado, distante 156 km da capital Boa Vista e possui 8.249 habitantes (IBGE, 2009). Os produtores rurais usam técnicas rudimentares, não recebem capacitações, incentivos e nem fazem parte de projetos de órgãos públicos. Prática agrícola muito difundida entre os indígenas e assentados é o uso do fogo e capinas na limpeza das áreas de cultivo, contribuindo com redução dos teores de matéria orgânica e nutrientes dos solos, além de favorecer processos erosivos (MELO et al., 2009). Também, há pouca oferta de hortaliças na região com hortaliças de baixa qualidade devido à falta de orientação profissional na condução de pequenas lavouras em RR.

09. Impactos e Resultados esperados (Que benefícios são esperados?)

Treinamento da estudante na prática da extensão em horticultura.
 Repasse a produtores hortícolas de resultados obtidos com a produção das hortaliças.

10. Descrição das atividades do Projeto (Detalhar o que será executado com o projeto)

Produção de mudas das três hortaliças em bandejas de isopor.
Preparo do solo nos três ambientes com implementos mecanizados e com enxada.
Formação de compostagem para adubações nos três ambientes.
Transplântio das mudas para local definitivo.
Condução das hortaliças nos três ambientes.
Avaliação da produção e qualidades das hortaliças conforme ambiente de cultivo.
Divulgação do efeito do ambiente na produção das três hortaliças entres alunos do Instituto e produtores de hortaliças da região.

11. Metodologia (Como o Projeto será executado)

Será cultivado as espécies hortícolas *Lactuca sativa* L. – alface Asteraceae, *Solanum melongena* L. – berinjela Solanaceae e *Lycopersicon esculentum* Mill – tomate Solanaceae em três ambientes: ambiente coberto com filme plástico, ambiente coberto com sombrite 30% e ambiente a pleno sol. Serão dois ciclos de cultivo de cada hortaliça no período. Serão produzidas mudas em bandejas, e transplantadas em local definitivo conforme ambiente. O solo será calcariado e a adubação constará de compostagem produzidas no próprio local pela bolsista. Caso aja ataque de insetos será utilizado apenas controle com produtos naturais. A produção após avaliada de acordo com o ambiente destinará ao restaurante do Instituto Federal.

12 Avaliação e verificação de Resultados: (De que maneira o Projeto será avaliado?)

O projeto será avaliado por meio da produção e qualidade das hortaliças em cada ambiente de cultivo.

13. Cronograma de Execução do Projeto/Programa/Atividade (distribuição das atividades ao longo do período de duração do projeto/programa/atividade)

Atividade	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6
<i>Produção de mudas e compostagem</i>	X	X	X	X	X	
<i>Plantio e condução das hortaliças</i>		X	X	X		
<i>Produção de mudas, Condução e colheita</i>		X	X	X	X	X
<i>Relatório da produção e apresentação dos resultados em congresso</i>				X	X	X