CERTIPORT
A PEARSON VUE BUSINESS

Fundações de Agrociência
Domínios Objetivos

Este exame certifica que o candidato possui o conhecimento e as habilidades essenciais necessários para atuar profissionalmente em uma posição de nível inicial na indústria agrícola. Um candidato bem-sucedido pode demonstrar habilidades e conhecimentos essenciais na aplicação das ciências básicas de plantas, animais e solos; Segurança alimentar; segurança agrícola e práticas regulatórias; registro/documentação; e uso eficiente e eficaz dos recursos. 150 horas ou mais de instrução e/ou experiência prática devem ser concluídas antes de realizar este exame.

AGRISCIENCE & TECHNOLOGY CAREERS

1. Saúde dos Sistemas Agrícolas

1.1. Diferenciar entre sistemas e habitats agrícolas saudáveis e não saudáveis.

- Plantas
- Animais domésticos e selvagens
- Meio ambiente i. Contaminação (não incluindo a identificação de um contaminante específico), erosão, poluição pontual e difusa.

- Explicar os impactos das práticas de conservação sobre os recursos do solo e da água.

1.2. Resumir as práticas básicas de Manejo Integrado de Pragas (GIP).

- Diferenciar entre controles biológicos, mecânicos, culturais e químicos.
- Entenda que podem existir múltiplos fatores contribuindo para os problemas.
- Compreender a importância de manter insetos benéficos.

1.3 Descreva as propriedades do solo saudável.

- Identificar macronutrientes.
- Compreender a estrutura e os tipos principais de textura do solo.
- pH
- Matéria orgânica

1.4. Explique como a água se move entre a terra, o oceano e a atmosfera (por exemplo, o ciclo da água).

2. Uso e Manutenção de Documentos da Indústria

2.1. Manter registros completos e precisos.

- Registros de produção pecuária e agrícola
- Registros de aplicação química
- Registros de medicamentos para animais
- Registros de processamento de alimentos
- Registros de tempo e temperatura
- Relatórios financeiros

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.

2.2 Interprete informações sobre rótulos.

- Pesticidas
  - i. Nome químico, ingrediente ativo, palavra sinalizadora, tipo de pesticida, classificação orgânica/convencional
- Alimentar
  - i. Análise Garantida, propósito pretendido, declaração de ingredientes, instruções de alimentação.
- Medicina
  - i. Medicação, dose, administração, abstinência, animal pretendido, avisos, efeitos colaterais.
- Painel de Informações Nutricionais
  - i. Tamanho da porção, porções por recipiente, valores nutricionais
- Etiqueta de Semente
  - i. Variedade, espaçamento entre linhas, espaçamento entre linhas, dias até a maturação, tratamento das sementes, data de produção, taxa de germinação, classificação de Geneticamente Modificados (GM).
- Fertilizante
  - i. Declaração de Classificação e Análise Garantida, Fonte de Nutrientes, classificação orgânica/convencional.
- Painel de Exibição Principal
  - i. Nome da marca, nome comum, peso líquido, alegações de rótulo (por exemplo, orgânico, baixo teor de gordura, boa fonte de cálcio)

2.3 Use pesos e medidas para realizar cálculos simples usando informações em rótulos e etiquetas.

- Imperial e métrica
- Conversões, cálculos de dose, taxa de aplicação de pesticidas, soluções de mistura, área do solo, etc.

2.4 Interpretar informações nas Fichas de Dados de Segurança (SDS).

- Seção 1: Identificação
- Seção 2: Identificação de Perigo(s)
- Seção 4: Medidas de Primeiros Socorros
- Seção 5: Medidas de Combate a Incêndios
- Seção 7: Manuseio e Armazenamento
- Seção 8: Controles de Exposição/Proteção Pessoal

3. Segurança e Procedimentos no Trabalho

3.1 Dado um Procedimento Operacional Padrão (SOP), selecionar e usar ferramentas e equipamentos apropriados para tarefas relacionadas ao trabalho.

- Selecionar e usar ferramentas apropriadas para diferentes tarefas (por exemplo, ferramentas manuais, equipamentos elétricos, máquinas, equipamentos de laboratório)
- Limpeza e armazenamento adequados das ferramentas (por exemplo, necessidade de limpar ferramentas ao transitar entre sistemas).
- Consultar e localizar informações básicas nos manuais do Fabricante de Equipamentos Originais (OEM) para uso adequado, manutenção e reparo simples.

3.2 Implementar saneamento e limpeza para cumprir os padrões de biossegurança.

- Identificação/uso de EPI

AGRISCIENCE & TECHNOLOGY CAREERS

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.

- Prevenir contaminação.
  i. Higiene pessoal
- Controle de patógenos e vetores.
- Práticas de segurança laboratoriais (por exemplo, cabelo preso para fora, luvas, sapatos fechados, joias, etc.)
- Distinguir entre condições ambientais seguras e inseguras (por exemplo, qualidade do ar, ambiente de trabalho, etc.).

3.3 Resuma o conteúdo do Padrão de Proteção ao Trabalhador (WPS) e como ele se aplica ao empregado agrícola.

4. Ciências Animais

4.1 Identifique diferentes usos dos animais.

- Produção de proteína animal
- Companheirismo
- Trabalho
- Pecuária especializada (por exemplo, abelhas, aquicultura, etc.)

4.2 Identificar terminologia específica de espécie com base em gênero e idade.

4.3 Dado um cenário, explique o papel das zonas de voo no manuseio seguro dos animais.

4.4 Identificar princípios de cuidado de qualidade na pecuária.

- Alimentação
- Água
- Abrigo
- Saúde

5. Ciência das Plantas

5.1 Explique os princípios da biologia vegetal.

- Explicar os requisitos necessários para que a fotossíntese ocorra e identificar os produtos e subprodutos da fotossíntese.
- Explique o papel de cada parte de uma planta (por exemplo, raiz, caule, folhas, flor, fruto, semente).
- Diferenciar entre plantas monocotiledóneas e dicotiledonas.

5.2 Resuma os nutrientes das plantas e sua distribuição.

- Compreender os papéis dos macronutrientes no crescimento das plantas.
- Conhecer diferentes métodos de aplicação dos fertilizantes.

5.3 Explique quais sementes precisam para germinar e crescer.

- Luz
- Umidade
- Temperatura
- Oxigênio
- Umidade

AGRISCIENCE & TECHNOLOGY CAREERS

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.

6. Segurança Alimentar

6.1 Descreva como a temperatura afeta o crescimento microbiano.

- Zona de perigo USDA onde patógenos crescem: 40°F a 140°F.
- Geladeira, freezer, temperatura ambiente, quente

6.2 Determine quais alérgenos estão presentes em um produto alimentício.

- Entenda que existem listas específicas de alérgenos alimentares.
- Nozes, amendoim, peixe, crustáceos, trigo, soja, leite, ovos, gergelim

6.3 Diferencie entre fontes de contaminação alimentar.

- Biológico
- Química
- Físico

AGRISCIENCE & TECHNOLOGY CAREERS

Certiport, Inc. 2024 Certiport e o logotipo Certiport são marcas registradas da Certiport Inc. Todas as outras marcas registradas são propriedade de seus respectivos detentores.