

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE
MINAS GERAIS – *CAMPUS MANHUAÇU*

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM CAFEICULTURA

Manhuaçu – 2015

Atualizado em 2019

Reitor

Charles Okama de Souza

Pró-Reitor (a) de Ensino

Gláucia Franco Teixeira

Diretor (a) de Ensino/Proen

Imaculada Conceição Coutinho Lopes

Diretor do *Campus* Manhuaçu

José Geraldo Soares

Direção de Ensino do *Campus* Manhuaçu

Rossini Pena Abrantes

Elaboração e Atualização do Projeto Pedagógico

Aluísio de Oliveira

Ana Paula Lelis Rodrigues de Oliveira

David Rafael Quintão Rosa

Flávio Neves Celestino

Gabriel Henrique Horta de Oliveira

José Geraldo Soares

Junia Maria Clemente

Natiélia Oliveira Nogueira

Simone Guedes Donnelly

Sumário

Apresentação.....	02
Histórico da Instituição.....	02
Justificativa do Curso.....	04
Dados de identificação do Curso.....	06
Denominação do curso.....	06
Habilitação/Título Acadêmico Conferido.....	06
Área do conhecimento/eixo tecnológico.....	06
Nível.....	06
Forma de oferta.....	06
Carga horária total.....	06
Tempo de integralização.....	07
Turno.....	07
Número de Vagas Ofertadas por Turma.....	08
Número de Período.....	08
Periodicidade da Oferta.....	08
Regime de Matrícula.....	08
Requisitos e Formas de Acesso.....	08
Modalidade.....	09
Local de Funcionamento.....	09
Legislação que Regulamenta a Profissão.....	09
Objetivos do Curso.....	09
Objetivo Geral.....	09
Objetivos Específicos.....	10
Perfil Profissional.....	10
Organização Curricular.....	12
Estrutura Curricular.....	12
Componentes Curriculares.....	14
Prática Profissional.....	33
Prática Profissional Curricular.....	33
Estágio supervisionado (Prática Profissional Supervisionada.....	34
Metodologia de Ensino.....	34
Avaliação do processo ensino-aprendizagem.....	35

Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....	37
Infraestrutura.....	39
Espaço físico disponível e uso da área física do <i>Campus</i>	39
Biblioteca.....	41
Laboratórios.....	41
Sala de aula.....	42
Acessibilidade.....	42
Área de lazer e circulação.....	44
Recursos Humanos e Materiais.....	44
Coordenação do Curso.....	44
Colegiado do Curso.....	45
Docentes do Curso.....	47
Perfil dos docentes.....	49
Corpo técnico-administrativo.....	52
Apoio ao Discente.....	53
Ações Inclusivas.....	53
Ações e Convênios.....	54
Avaliação do Curso.....	55
Certificados e Diplomas.....	56
Referências.....	57
Anexos.....	61

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Campus: Manhuaçu

CNPJ: 10.723.648/0008-16

Endereço completo: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus* Manhuaçu, BR 116, km 589,8, Distrito Realeza/Manhuaçu – MG. CEP.: 36905-000

Fone/Fax de contato: (33) 3333-0100

DIRETOR GERAL:

Nome: José Geraldo Soares

Fone: (32) 98442-3922

E-mail: josegeraldo.soares@ifsudestemg.edu.br

Nº do Processo (SIPAC) no *Campus*: 23773.000296/2019-31

Responsável pelo Processo: José Geraldo Soares

Formação do Responsável: Engenheiro Agrônomo

Titulação: Mestre em Fitotecnia

Fone: (33) 3333-0104

E-mail: josegeraldo.soares@ifsudestemg.edu.br

APRESENTAÇÃO

Este documento constitui-se do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Cafeicultura detalhado em seus objetivos; perfil profissional; áreas de atuação; caracterização do corpo docente; na proposta curricular do curso (disciplinas, ementas, bibliografias básicas e complementares, estágio curricular supervisionado, atividades complementares e prática profissional); infraestrutura e regulamentos.

O presente Projeto Pedagógico do Curso objetiva formar profissionais para suprir uma demanda do agronegócio do café, atendendo grandes e pequenos produtores, cooperativas e empresas relacionadas a cadeia produtiva do café. O Curso Técnico em Cafeicultura visa formar profissionais para atuação nas áreas de assistência técnica, gerenciamento, comercialização, administração e apoio à pesquisa e difusão tecnológica, visando sustentabilidade econômica, social e ambiental da cafeicultura regional e nacional.

Ademais, este documento é dinâmico e será periodicamente atualizado, acompanhando as transformações da sociedade de modo a atender as suas necessidades, oferecendo condições para a formação de profissionais competentes tecnicamente e conscientes de sua responsabilidade social, econômica, cultural, política e ambiental.

1 - HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG) foi criado em 2009, e integrou, em uma única instituição, os antigos Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba (CEFET-RP), a Escola Agrotécnica Federal de Barbacena e o Colégio Técnico Universitário (CTU) da UFJF. Atualmente, a instituição é composta por campi localizados nas cidades de Barbacena, Bom Sucesso, Cataguases, Juiz de Fora, Manhuaçu, Muriaé, Rio Pomba, Santos Dumont, São João del-Rei e Ubá. O município de Juiz de Fora abriga, ainda, a Reitoria do Instituto (Figura 1). O Campus Manhuaçu localiza-se no distrito de Realeza, situado no encontro entre as principais rodovias do país: a BR-116 e a BR-262.

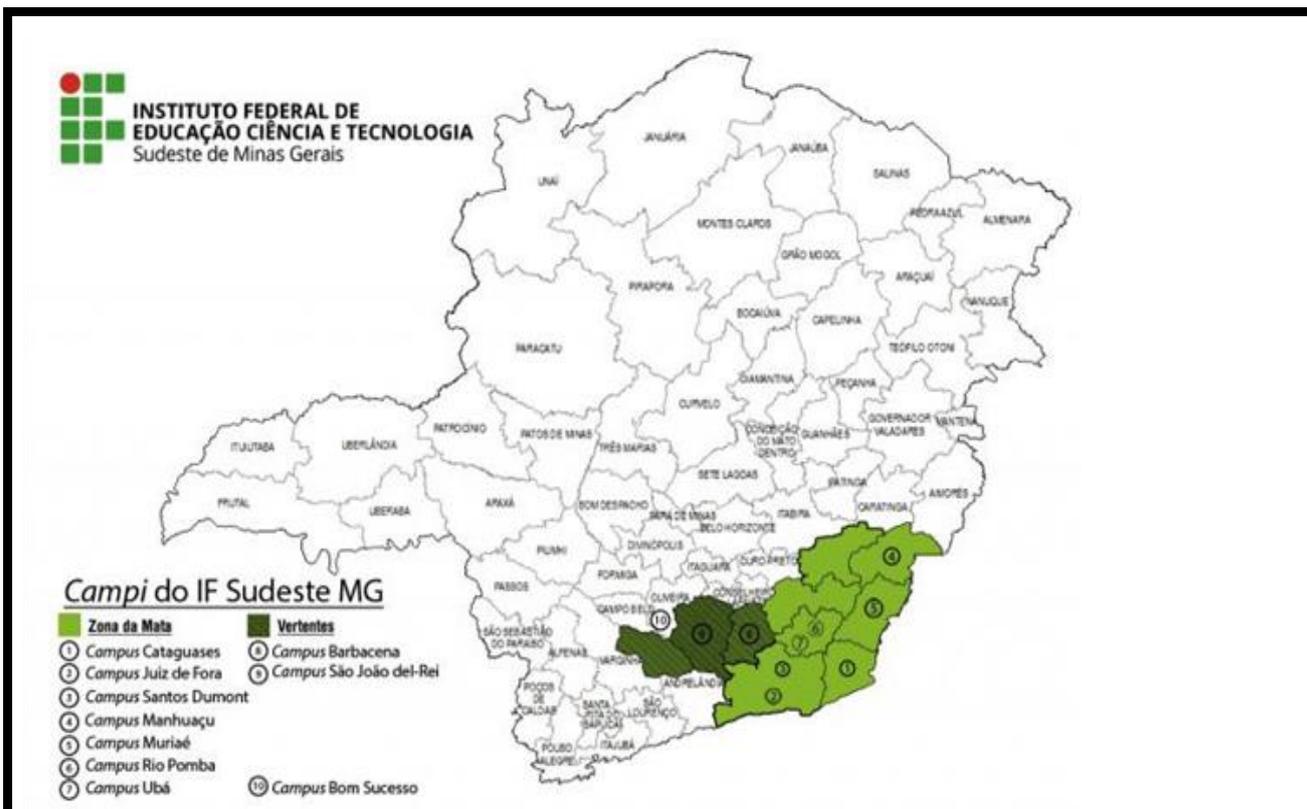


Figura 1. Localidade dos *campi* do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais

O IF Sudeste MG é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas. Os institutos federais têm por objetivo desenvolver e ofertar a educação técnica e profissional em todos os seus níveis de modalidade e, com isso, formar e qualificar cidadãos para atuar nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

A implantação da unidade de Manhuaçu pelo IF Sudeste MG faz parte da terceira fase de expansão da Rede Federal de Educação Superior, Profissional e Tecnológica, anunciada pela então presidente da República, Dilma Rousseff, no dia 16 de agosto de 2011. Para definir os municípios contemplados, o governo federal considerou, entre outros critérios, aqueles com população acima de 50 mil habitantes e o perfil dos Arranjos Produtivos Locais (APLs).

O IF Sudeste MG – Campus Manhuaçu foi criado através de um contrato de doação com encargos entre a União, como Outorgante Doadora, e o IF Sudeste MG, como Outorgado Donatário, do Imóvel localizado no Município de Manhuaçu/MG, com área de 7.451,15 m², nos termos do processo nº 04926.001055/2013-89. Aos vinte e cinco (25) dias do mês de agosto de dois mil e quatorze (2014), na Superintendência do Patrimônio da União no Estado de Minas Gerais, compareceram as partes entre si justas e contratadas, de um lado como OUTORGANTE DOADORA, a UNIÃO, CNPJ Nº 00489.828/0013-99,

representada neste ato, pelo Sr. Superintendente do Patrimônio da União no Estado de Minas Gerais, ROGERIO VEIGA ARANHA, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº 50.994/D CREA/MG nomeado através da portaria MP nº 1083, DE 25/11/1999, publicada no Diário Oficial da União nº 226, de 26/11/1999, e do outro lado como OUTORGADO DONATÁRIO, o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIAS E TECNOLOGIA IF SUDESTE MG, CNPJ nº 10.723.648/0001-40, representado neste ato pelo Magnífico Reitor, PAULO ROGERIO ARAUJO GUIMARÃES, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº M-3.156.130 nomeado pelo decreto Presidencial de 24 de abril de 2013, publicado na seção 2 do D.O.U de 25 de abril de 2013 e Termo de Posse assinado pelo Sr. Ministro de Estado da Educação, 16 de maio de 2013.

A autorização de funcionamento do IF Sudeste MG – *Campus* Manhuaçu, foi ratificada pelo Ministério da Educação por meio da Portaria nº 27 de 21 de janeiro de 2015, publicada no Diário Oficial da União do dia 22 de janeiro de 2015, Seção 1, página 08.

Atualmente, o *Campus* Manhuaçu, comprometido com a qualidade do ensino, oferta os cursos Técnicos concomitantes/subsequentes em Cafeicultura e em Informática, em razão dos Arranjos Produtivos Locais e do comércio local estarem vinculados a essas duas áreas. Além disso, atualmente estão sendo ofertados os cursos de Formação Inicial e Continuada em Agricultor Orgânico e Pós-Graduação em graduação em Cafeicultura Sustentável. Em 2019/02 serão ofertados o curso de Pós-graduação em Desenvolvimento de Sistemas Web.

Por fim, destaca-se que atualmente o *Campus* Manhuaçu se encontra em fase de expansão, o qual se encontra em andamento 03 (três) projetos de engenharia (biblioteca, prédio educacional e galpão) para subsidiar as propostas de novos cursos, no qual se insere o curso Bacharelado em Agronomia, bem como a admissão de novos servidores, para que esta unidade se consolide e seja reconhecida na região como uma instituição de excelência, assim como os demais campi do IF Sudeste MG.

2 - JUSTIFICATIVA DO CURSO

A Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Os Institutos Federais têm como finalidade ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, sendo um de seus objetivos ministrar educação profissional técnica de nível médio.

Com a autorização de funcionamento do IF Sudeste MG - *Campus* Manhuaçu, em janeiro de 2015, não somente a cidade de Manhuaçu está sendo beneficiada, mas uma região que conta com cerca de 550.000 habitantes, em que incluem as cidades de Abre Campo, Alto Caparaó, Alto Jequitibá, Caparaó, Caputira, Carangola, Caratinga, Chalé, Divino, Durandé, Espera Feliz, Fervedouro, Ipanema, Lajinha, Luisburgo, Manhumirim, Martins

Soares, Matipó, Orizania, Pedra Bonita, Piedade de Caratinga, Raul Soares, Reduto, Rio Casca, Santa Barbara do Leste, Santa Margarida, Santa Rita de Minas, São João do Manhuaçu, Santana do Manhuaçu, São José do Mantimento, Simonésia, Ubaporanga e Vermelho Novo.

Especificamente, a população do município de Manhuaçu, de acordo com estimativas realizadas pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, disponíveis em 2017, apresenta os seguintes dados:

Área da unidade territorial: 628,318 km²

Densidade demográfica (hab km⁻²): 140,98

Total da população estimada em 2017: 88.580 habitantes

Salário médio mensal dos trabalhadores formais em 2015: 1,9 salários mínimos

Expectativa de vida (anos): 73,4

IDHM: 0,689 (2010)

Em audiência pública realizada em 20 de fevereiro de 2014, com cerca de 170 representantes da população de Manhuaçu e municípios adjacentes houve a indicação do curso Técnico em Cafeicultura, em razão dos Arranjos Produtivos Locais e do comércio local estar vinculado a este produto. Destacam-se também a produção de gado de leite e de corte, bem como o de hortifrutigranjeiros.

O Brasil é o maior produtor de café verde do mundo com cerca de 45 milhões de sacas, seguido por Vietnã, Colômbia e Indonésia (CONAB, 2018). Desta produção, o Brasil consome ao redor de 20,508 milhões de sacas de café verde (ABIC, 2015), correspondendo a um consumo per capita de 4,90 kg ano⁻¹ de café torrado por habitante.

Dentre os Estados produtores de café no Brasil, Minas Gerais destaca-se com cerca de 24,5 milhões de sacas (CONAB, 2018), representando ao redor de 54,4% da produção total. Em seguida estão inseridos os Estados do Espírito Santo (19,7%), São Paulo (9,8%), Bahia (7,5%), Rondônia (4,3%) e Paraná (2,7%). Dentre os principais municípios produtores do café em grão, destacam-se Patrocínio, no Alto Paranaíba, com 850 mil sacas; Araguari, no Triângulo, com 450 mil sacas; Serra do Salitre - no Alto Paranaíba com 400 mil sacas; e Manhuaçu, na Zona da Mata, com 366 mil sacas (IBGE, 2015).

Com relação aos empregos gerados, a cadeia do café é responsável pela geração de oito milhões de empregos, diretos e indiretos. Esta grande participação do café sofreu grandes variações no seu modo de comercialização e preparo nas últimas décadas, impulsionadas pela pressão dos consumidores relativos à responsabilidade social e ambiental das empresas, bem como na melhoria contínua da qualidade do café. Especificamente em Manhuaçu, o agronegócio do café gerou em torno de 112 milhões de reais (IBGE, 2015).

A oferta de cursos técnicos nos diversos níveis e modalidades, nas dependências do *Campus* Manhuaçu estimulará o desenvolvimento local dessa região, a médio e longo prazo, garantindo uma educação de qualidade, atrelada a uma formação profissional sólida que promoverá ações empreendedoras, potencializando a participação cidadã mais esclarecida da população atendida.

Neste sentido, os rearranjos das empresas e a localização geográfica são indicadores favoráveis ao oferecimento do curso Técnico em Cafeicultura pelo *Campus* Manhuaçu, contribuindo para o desenvolvimento social, econômico e educativo da região onde atua.

3 - DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

3.1. Denominação do curso

Curso Técnico em Cafeicultura

3.2. Habilitação/ Título Acadêmico Conferido

Técnico (a) em Cafeicultura

3.3. Área do conhecimento/eixo tecnológico

Recursos Naturais

3.4. Nível

Médio

3.5. Forma de Oferta

Concomitantes ao 2º ou 3º ano/ Subsequente

3.6. Carga horária total

Carga Horária Total do Curso: 1.350 horas, sendo:

Carga Horária de Disciplina Optativa: 15 horas

Carga Horária Total Obrigatória: 1.335 horas, distribuídas em:

Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias: 1.110 horas (3 períodos)

Carga Horária de Prática Profissional Curricular: 75 horas

Carga Horária do Estágio Supervisionado: 150 horas

Obs:

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Cafeicultura prevê atividades não presenciais em até 20% da carga horária de cada disciplina de acordo com a de acordo com o art. 26 §único da Resolução CNE/CEB nº 6/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012. As atividades não presenciais constarão no plano de ensino de cada Componente Curricular.

Quantidade de Semanas nos Semestres: 20

Unidade de tempo de aula (minutos): 45

3.7. Tempo de Integralização

Mínimo: 1,5 anos

Máximo: De acordo com o Regulamento Acadêmico dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio (RAT) o prazo máximo de integralização dos cursos de Educação Profissional Técnica de nível médio, considerando o estágio curricular, será de 03 anos a partir da conclusão das disciplinas. Este prazo poderá ser prorrogado, uma única vez por igual período, mediante requerimento e justificativa a ser aprovado pelo Colegiado de Curso. O prazo máximo para conclusão das disciplinas será de 05 anos, considerando que se trata de curso na forma subsequente/concomitante.

3.8. Turno

Vespertino

3.9. Número de Vagas Ofertadas por Turma

35 (Trinta e cinco)

3.10. Número de Período

3 (três)

3.11. Periodicidade da Oferta

Anual

3.12. Regime de Matrícula

Semestral

3.13. Requisitos e Formas de Acesso

Como requisitos para ingresso no curso Técnico em Cafeicultura, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou estar cursando o 2º e/ou 3º ano do Ensino Médio, mediante comprovação no ato da matrícula para a forma de oferta concomitante ao 2º ou 3º ano/ Subsequente. De acordo com o RAT a seleção e/ou ingresso nos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio será por meio de:

- I – Exame de seleção, previsto em edital público.
- II – Transferência de instituições de ensino, caso haja vaga.
- III – Transferência ex-offício, conforme legislação vigente.
- IV - Por intermédio de processo de mobilidade acadêmica nacional e/ou internacional.
- V - Por outras formas de ingresso, regulamentadas pelo Conselho Superior, a partir das políticas emanadas do MEC

3.14. Modalidade

Presencial

3.15. Local de Funcionamento

Rodovia BR 116, km 589,8. Distrito de Realeza. Manhuaçu/MG. CEP.: 36905-000

3.16. Legislação que Regulamenta a Profissão:

A Profissão de Técnico em Cafeicultura está regulamentada de acordo com a Lei nº 5.524/1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio; o Decreto nº 90.922/1985, que regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968 e dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau; a Resolução CONFEA nº 278/1983 que dispõe sobre o exercício profissional dos Técnicos Industriais e Técnicos Agrícolas de Nível Médio ou de 2º Grau e dá outras providências; a Resolução CONFEA nº 473/2002 que institui Tabela de Títulos Profissionais do Sistema Confea/Crea e dá outras providências; e NR nº 31 de 2005 – MTE que dispõe sobre a segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária silvicultura, exploração florestal e aquicultura.

4- OBJETIVOS DO CURSO

4.1. Objetivo geral

O agronegócio café é um forte gerador de trabalho e renda para milhares de famílias, constituindo-se um importante sustentáculo sócio-econômico regional que contribui diretamente para a melhoria da qualidade de vida dessa população. Deste modo, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Manhuaçu, objetiva suprir uma demanda por profissionais específicos do agronegócio do café, atendendo grandes e pequenos produtores, cooperativas e empresas relacionadas a cadeia produtiva do café. O Curso Técnico em Cafeicultura visa formar profissionais para atuação nas áreas de assistência técnica, gerenciamento, comercialização, administração e apoio à pesquisa e difusão tecnológica, visando sustentabilidade econômica, social e ambiental da cafeicultura regional e nacional.

4.2. Objetivos específicos

- Preparar os discentes para a elaboração e execução de projetos na cadeia produtiva do café: implantação, produção, colheita, pós-colheita, beneficiamento, armazenamento e comercialização do café;
- Formar profissionais com visão crítica e globalizada para compreender, organizar e executar as atividades do agronegócio do café com ética, responsabilidade social e ambiental;
- Despertar e desenvolver nos discentes habilidades pessoais como trabalho em equipe, flexibilidade, iniciativa, organização e solução de problemas; e
- Disponibilizar a sociedade um profissional consciente de suas atribuições e apto ao exercício da atividade.

5 – PERFIL PROFISSIONAL

O técnico em Cafeicultura é o profissional que atua no planejamento, execução e monitoramento dos processos de implantação e condução das lavouras cafeeiras, bem como do armazenamento, do beneficiamento e da comercialização do café.

Dessa forma, os egressos do Curso Técnico em Cafeicultura do IF Sudeste MG - *Campus* Manhuaçu possuem a opção de engajar-se no mercado de trabalho como empregados ou prestadores autônomos de serviços especializados e consultoria agrícola, de ingressarem em um curso superior ou, ainda, de se tornarem agricultores ou empresários rurais. Há demanda para o exercício de funções de supervisão e coordenação do trabalho de outros empregados ou mesmo de administração de empresas rurais, cooperativas, além das atividades de operação e regulação de máquinas e equipamentos, levantamentos topográficos e marcação de curvas de nível, coleta de amostras para análise de solo e folha, monitoramento de pragas e doenças, aplicação de fertilizantes e defensivos, controle operacional de armazéns, implantação e acompanhamento de sistemas de controle de qualidade, colheita e processamento pós-colheita do café, processos de comercialização e gerenciamento do mercado do café. No setor de insumos agrícolas, são contratados pelas indústrias e pelo comércio, prestando assistência aos consumidores de produtos fitossanitários, sementes, equipamentos e máquinas agrícolas, dentre outros do setor cafeeiro. Além disso, podem atuar em órgãos de assistência técnica extensão rural.

Entre tantas e diversificadas atividades do Técnico em Cafeicultura, destaca-se:

- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades peculiares da área a ser implementada de acordo com os projetos da exploração cafeeira;
- Planejar e monitorar a produção vegetal, bem como as ações referentes aos seus tratos culturais;

- Desenvolver mecanismos para a produção de café, aplicando princípios técnicos de melhoramento genético e ações adequadas à cultura e condições regionais;
- Planejar e monitorar o uso de máquinas e implementos agrícolas, obedecendo às normas de segurança e manutenção;
- Analisar os fatores ambientais e climáticos que interagem na relação planta, praga e doença, definindo os métodos de prevenção, erradicação e manejo integrado de forma sustentável;
- Conhecer, planejar e monitorar métodos e técnicas de colheita, armazenamento e beneficiamento;
- Prestar assistência técnica a projetos da cadeia produtiva do café;
- Implantar e gerenciar sistemas de classificação e controle de qualidade do café;
- Administração e economia na atividade cafeeira;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos; e
- Desempenhar outras atividades compatíveis com sua formação profissional.

Espera-se que os egressos tenham as seguintes habilidades ao final do curso: responsabilidade, dinamismo, capacidade de observação, capacidade de organização, fácil entendimento de processos, metodologia e praticidade na execução dos trabalhos.

6- ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1. Estrutura Curricular

	Ministério da Educação Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sudeste de Minas Gerais Campus Manhuaçu	 INSTITUTO FEDERAL Sudeste de Minas Gerais Campus Manhuaçu
---	--	--

Matriz Curricular do Curso Técnico em Cafeicultura

Vigência: a partir de 2019/II

Hora-Aula (em minutos): 45

	Código da disciplina (opcional)	Disciplina	Co ou Pré Requisito	AS (nº de aulas)	Total Semestral (nº de aulas)	CH Semestral
Disciplinas obrigatórias						
1º Período	AGR03101	Gênese, fertilidade do solo e adubação	-	5	100	75
	CAF03101	Introdução à cafeicultura	-	2	40	30
	MAT03101	Matemática aplicada	-	4	80	60
	AGR03102	Topografia	-	4	80	60
	AGR03103	Mecanização da cultura do cafeeiro	-	4	80	60
2º Período	AGR03104	Morfologia e fisiologia do cafeeiro	-	4	80	60
	AGR03105	Implantação e condução do cafeeiro	-	4	80	60
	AGR03106	Irrigação para cafeicultura	AGR03102	5	100	75

	AGR03107	Manejo de pragas, doenças e plantas daninhas do cafeeiro	-	5	100	75
	AGR03108	Pós-colheita do café	-	4	80	60
	QUI03101	Química do café	-	3	60	45
	AGR03109	Produção de sementes e mudas	-	4	80	60
3º Período	ADM03101	Administração, economia e extensão rural	-	6	120	90
	AGR03110	Saúde e segurança no trabalho		2	40	30
	AGR03111	Classificação e certificação do café	QUI03101 (Pré-requisito) AGR03112 (Co-requisito)	2	40	30
	AGR03112	Industrialização do café	QUI03101 (Pré-requisito) AGR03111 (Co-requisito)	4	80	60
	AGR03113	Tratamento de resíduos e conservação ambiental	-	3	60	45
	AGR03114	Projeto da cadeia produtiva do café	-	5	100	75
	ADM03102	Comercialização e marketing	-	4	80	60
	OPT03101	Optativa	-	1	20	15
	CAF03102	Prática Profissional Curricular	-	-	-	75
Disciplinas Optativas						
	LET03101	Libras	-	1	20	15

	AGR03115	Métodos de preparo do café	-	1	20	15
	AGR03116	Controle Biológico Aplicado à Cafeicultura	-	1	20	15
	AGR03117	Condução Café Conilon		1	20	15
TOTAL					1500	1200
Estágio supervisionado						150
TOTAL DO CURSO						1350

AS: Número total de aulas (teóricas e práticas) por semana

CH Semestral: Carga Horária semestral em horas

CH Total: Carga Horária total em horas

6.2. Componentes Curriculares

Disciplina: Gênese, fertilidade do solo e adubação

Período: 1º

Carga Horária: 75 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Conceito de solo. Fatores e processos de formação do solo. Composição do solo. Características e propriedades físicas e morfologia do solo. Perfil do solo e horizontes. Conceitos de fertilidade do solo. Conceito de essencialidade e elementos essenciais. Química do solo. Acidez do solo. Calagem e gessagem. Interpretação de análise química do solo. Tipos de adubações. Recomendações e manejo de adubações.

Bibliografia Básica:

- ANDRADE, C. E. **Calagem e adubação do café**. Aprenda Fácil, 2001. 130p.
- COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. 1999. **Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação**. Viçosa, MG, 1999. 360p.
- LEPSCH, I. F. **Formação e conservação dos solos**. São Paulo: Oficina de Textos, 2002. 178p.

Bibliografia Complementar:

- MALAVOLTA, E.; PIMENTEL GOMES, F.; ALCARDE, J. C. **Adubos e adubação**. São Paulo: Nobel, 2006. 200p.

- EMBRAPA. **Sistema brasileiro de classificação de solos**. Rio de Janeiro: CNPS/EMBRAPA, 2005.
- NOVAIS, R. F.; ALVAREZ, V. H.; BARROS, N. F.; FONTES, R. L. F.; CANTARUTTI, R. B.; NEVES, J. C. L. **Fertilidade do solo**. Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2007. 1017p.
- OLIVEIRA, J. B. **Pedologia Aplicada**. Jaboticabal, FUNEP, 2011. 4ª edição. 592p.
- ROSOLEM, C. A. **Recomendações e aplicação de nutrientes via foliar**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2002. 99p.

Disciplina: Introdução à cafeicultura

Período: 1º

Carga Horária: 30 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Importância econômica e social da cafeicultura no Brasil. A cafeicultura e seus efeitos sociais na atualidade. A história do café e a sociologia rural. História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena na expansão e êxito do cultivo do café no Brasil. Sistemas de produção. Formação profissional. Áreas de atuação e mercado de trabalho.

Bibliografia Básica:

- BICHO, N. da C. C.; OLIVEIRA, J. F. S.; LIDON, F. J. C.; RAMALHO, J. C.; LEITÃO, A. E. **O café: origens, produção, processamento e definição de qualidade**. Lisboa: Editora escolar, 2011.
- SAKIYAMA, N. S.; MARTINEZ, H. E. P.; TOMAZ, M. A.; BORÉM, A. **Café arábica: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2015. 316p.
- ROMERO, J. P. **Cafeicultura Prática (Fatos Relevantes)**. Piracicaba: Agronômica Ceres, 1997.

Bibliografia Complementar:

- MALAVOLTA, E. **História do Café no Brasil**. Piracicaba: Agronômica Ceres, 2000.
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; ALMEIDA, S. R.; GARCIA, A. W. R. **Cultura de café no Brasil: manual de recomendações**, edição 2015. São Paulo: Futurama Editora. Fundação PROCAFÉ, 2016. 585p.
- MATIELLO, J. B. **Sistemas de Produção na Cafeicultura Moderna**. Rio de Janeiro: MAPA/PROCAFÉ, 1995.
- ZAMBOLIM, L. **Boas práticas agrícolas na produção de café**. 1ª. ed. Viçosa: Produção Independente, 2007. 233p.
- ZAMBOLIM, L.; CAIXETA, E. T.; ZAMBOLIM, E. M. **Estratégias para a produção de café com qualidade e sustentabilidade**. 1ª ed. 2010. 332p.

Disciplina: Matemática aplicada

Período: 1º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Unidades de medidas e suas conversões. Notação científica. Figuras planas. Áreas e volumes dos principais sólidos. Média e desvio padrão. Regra de três simples. Porcentagem. Matemática financeira.

Bibliografia Básica:

- LEONARDO, F. M. **Conexões com a matemática**. São Paulo: Editora Moderna. v. 3. 2 ed. 2013.
- DANTE, L. R. **Matemática: Contexto e aplicações**. São Paulo: Editora Ática. 3ª ed. 2013.
- GUELLI, Oscar. **Coleção Contando a História da Matemática**. São Paulo: Editora Ática.

Bibliografia Complementar:

- DANTE, L. R. **Tudo é matemática: 5ª a 8ª séries**. São Paulo: Ática, 2003.
- IMENES, L. M.; LELLIS, M. **Matemática para todos : 5ª a 8ª séries**. São Paulo: Scipione, 2002.
- ZEGARELLI, M. **Matemática Básica & Pré-álgebra Para Leigos**. Editora: Alta books. 2 ed. 2011.
- CRESPO, A. A. **Matemática Financeira Fácil** – Editora: Saraiva. 14 ed. 2015.
- DANTE, L. R. **Série Novo Ensino Médio Matemática** Editora: Ática. 2004.

Disciplina: Topografia

Período: 1º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Conceitos, finalidade e importância da topografia. Grandezas topográficas. Trigonometria. Sistemas de coordenadas. Instrumentos e equipamentos topográficos. Escalas. Medição de distâncias. Declividade e curvas de nível. Noção de desenho técnico. Medição de ângulos. Levantamentos planimétrico e altimétrico. Introdução ao Autocad.

Bibliografia Básica:

- DAIBERT, J. D. **Topografia: técnicas e práticas de campo**. 2ª edição. Editora Érica, 2014.120p.

- GONÇALVES, J. A.; MADEIRA, S.; SOUSA, J. J. **Topografia: conceitos e aplicações**. 3ª edição. Editora Lidel, 2012. 357p.
- McCORMAC, J.; SARASUA, W.; DAVIS, W. **Topografia**. 6ª edição. Editora LTC, 2016. 408p.

Bibliografia Complementar:

- CASACA, J. M.; MATOS, J. L.; DIAS, J. M. B. **Topografia Geral**. 4ª edição. Editora LTC, 2011.
- COMASTRI, J. A. TULLER, J. C. **Topografia: altimetria**. Viçosa, Imprensa Universitária, 1999. 200p.
- FERREIRA, P. **Desenho de arquitetura**. Rio de Janeiro, livro técnico, 2004. 137p.
- McCORMAC, J. C. **Topografia**. 5ª edição. Editora LTC, 2007. 408p.
- TULER, M.; SARAIVA, S. **Fundamentos de Topografia**. Série Tekne. 2014. 324 p.

Disciplina: Mecanização da cultura do cafeeiro

Período: 1º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Conceitos de força, energia, potência e rendimento. Motores de combustão interna. Noções de tração animal. Características e regulagens. Aproveitamento da potência dos tratores agrícolas. Técnicas utilizadas no preparo do solo. Máquinas e implementos para preparo do solo, plantio, cultivo, aplicação de defensivos, colheita e beneficiamento de café. Seleção e uso de máquinas agrícolas. Determinação do custo operacional dos conjuntos mecanizados.

Bibliografia Básica:

- MOLIN, J. P.; AMARAL, L. R. do; COLAÇO, A. F. **Agricultura de precisão**. São Paulo: Oficina dos Textos, 2015. 224 p.
- SILVA, R. C. da. **Mecanização e manejo do solo**. São José dos Campos: Érica, 2014. 120 p.
- SILVEIRA, G. M. **Máquinas para Colheita e Transporte**. 1ª edição. Editora Aprenda Fácil, 2001. 290p

Bibliografia Complementar:

- BRUNETTI, F. **Motores de combustão interna: volume 1**. São Paulo: Blucher, 2012. 553p.
- FARRET, F.A. **Aproveitamento de pequenas fontes de energia elétrica**. Santa Maria: Ed. da UFSM, 1999. 245p.

- MACHADO, A.L.T.; REIS, A.V. **Máquinas para o preparo do solo, sementeira, adubação e tratamentos culturais**. Pelotas, Ed. UFPel, 1996. 280p.
- ORTIZ-CAÑAVATE, J.; HERNANZ, J. L. **Tecnia de la mecanizacion agraria**. Madrid, Editora Madrid-Prensa, 1989. 641p.
- HAND, A. **Motores elétricos: manutenção e solução de problemas**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

Disciplina: Morfologia e fisiologia do cafeeiro

Período: 1º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Descrição botânica e morfológica do cafeeiro. Relações hídricas no sistema solo/planta – absorção e transporte de água, transpiração e gutação. Fotossíntese. Translocação de solutos orgânicos. Respiração. Crescimento e desenvolvimento de plantas – hormônios vegetais. Fisiologia do cafeeiro e maturação do fruto de café.

Bibliografia Básica:

- KERBAUY, G. B. **Fisiologia Vegetal**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2017.
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; ALMEIDA, S. R.; GARCIA, A. W. R. **Cultura de café no Brasil: manual de recomendações**, edição 2015. São Paulo: Futurama Editora. Fundação PROCAFÉ, 2016. 585p.
- TAIZ, L.; ZEIGER, E. **Fisiologia vegetal**. 4. ed. Porto alegre: Artimed, 2013. 918p.

Bibliografia Complementar:

- CID, L. P. B. (Ed.). **Hormônios vegetais em plantas superiores**. Brasília: EMBRAPA, 2005. 178p.
- MAJEROWICZ, N.; FRANÇA, M. G. C.; PERES, L. E. P.; MÉDICI, L. O.; FIGUEIREDO, S. A. **Fisiologia vegetal: curso prático**. Rio de Janeiro, âmbito Cultural, 2003. 138p.
- RAVEN, P. H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S. E. **Biologia Vegetal**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. 856p.
- ZAMBOLIM, L. **Boas práticas agrícolas na produção de café**. 1ª. ed. Viçosa: Produção Independente, 2007. 233p.
- ZAMBOLIM, L.; CAIXETA, E. T.; ZAMBOLIM, E. M. **Estratégias para a produção de café com qualidade e sustentabilidade**. 1ª ed. 2010. 332p

Disciplina: Implantação e condução do cafeeiro

Período: 2º

Carga Horária: 60 horas
Natureza: Obrigatória
Ementa: Aptidão edafo-climática, escolha da área e cultivares. Implantação da lavoura cafeeira: preparo do solo, calagem e adubação. Espaçamentos, sistemas de plantio, formação e tratos culturais. Sistema de podas do cafeeiro. Sistema de produção. Colheita de café.
Bibliografia Básica: <ul style="list-style-type: none">● COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. 1999. Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação. Viçosa, MG, 1999. 360p.● FONSECA, A. F. A. de; SAKIYAMA, N. S.; BORÉM, A. Café conilon: do plantio à colheita. Viçosa, MG: UFV, 2015. 257p.● SAKIYAMA, N.; MARTINEZ, H. E. P.; TOMAZ, M.; BORÉM, A. Café arábica: do plantio a colheita. UFV, 2015. 316p
Bibliografia Complementar: <ul style="list-style-type: none">● ANDRADE, C. E. Calagem e adubação do café. Aprenda Fácil, 2001. 130p.● GUIMARÃES, R. J. et al. Cafeicultura. Lavras: UFLA/FAEPE, 2002.● MATIELLO, J. B. Sistemas de Produção na Cafeicultura Moderna, Rio de Janeiro, MAARA/PROCAFÉ, 1995.● ZAMBOLIM, L. Produção integrada de café. Viçosa: Editora UFV, 2003.● REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. Café Arábica: da pós-colheita ao consumo. 1ª ed. EPAMIG, 2011. 734p.
Disciplina: Irrigação para cafeicultura
Período: 2º
Carga Horária: 75 horas
Natureza: Obrigatória
Ementa: Importância da Irrigação. Água no solo. Curva de retenção de água no solo. Fatores climáticos. Evapotranspiração. Classificação da água de irrigação. Noções de hidráulica agrícola. Irrigação por aspersão: convencional, pivô central, autopropelido. Irrigação localizada: gotejamento e microaspersão. Gestão da água na propriedade rural. Outorga de uso de água. Manejo de Irrigação.
Bibliografia Básica: <ul style="list-style-type: none">● BERNARDO, S.; SOARES, A.A.; MANTOVANI, E.C. Manual de irrigação. 8a edição. Viçosa, UFV, 2006. 625p. il.

- MANTOVANI, E. C.; BERNARDO, S.; PALARETTI, L. F. **Irrigação: Princípios e Métodos**. 3ª edição. Viçosa, UFV, 2009. 358p.
- SANTINATO, R., FERNANDES, A. L. T., FERNANDES, D. R. **Irrigação na cultura do café**. 2.ed. Campinas: Uniube, 2008. 476 p.

Bibliografia Complementar:

- ALBUQUERQUE, PAULO E. P.; DURÃES, FREDERICO O. M. (editores técnicos). **Uso e manejo de irrigação**. Editora: Brasília, Embrapa, 2008. 1a edição. 528p. il.
- BARRETO, A. N.; SILVA, A. A. G. da; BOLFE, E. L. **Irrigação e Drenagem na Empresa Agrícola**. Editora: Embrapa, 2004. 1a edição. 417p. il.
- CARVALHO, D. F.; OLIVEIRA, L. F. C de; **Planejamento e manejo da água na agricultura irrigada**. Editora UFV, 2012. 239p.
- MANTOVANI, E. C.; SOARES, A. R. **Irrigação do cafeeiro: informações técnicas e coletânea de trabalhos**. Viçosa: Associação dos Engenheiros Agrícolas de Minas Gerais, UFV; DEA, 2003. 260p.
- PENTEADO, S. R. **Manejo da água e Irrigação**. 2ª Edição. Editora Via Orgânica, 2010. 208p.

Disciplina: Manejo de pragas, doenças e plantas daninhas do cafeeiro

Período: 2º

Carga Horária: 75 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Conceitos básicos de entomologia agrícola. Reconhecimento e determinação dos danos e prejuízos das principais pragas do cafeeiro. Métodos de controle e manejo integrado de pragas. Conceitos básicos de fitopatologia. Sintomatologia: sintomas e sinais. Reconhecimento e determinação dos danos e prejuízos das principais doenças do cafeeiro. Métodos de controle e manejo integrado de doenças. Monitoramento de doenças. Conceitos e importância das plantas daninhas. Biologia e identificação de plantas daninhas. Competição entre plantas daninhas e o cafeeiro. Métodos de controle e manejo integrado de plantas daninhas. Produtos fitossanitários: inseticidas, fungicidas, herbicidas, dentre outros

Bibliografia Básica:

- AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A. **Manual de fitopatologia: princípios e conceitos**. 4. ed. São Paulo: Agronômica CERES, 2011. v.1. 704p.
- ANDREI, E. **Compêndio de defensivos agrícolas: guia prático de produtos fitossanitários para uso agrícola**. 9ª. ed. São Paulo: Andrei Editora, 2013. 1620p.

- LORENZI, H. **Manual de identificação e controle de plantas daninhas: plantio direto e convencional**. 7. ed. Nova Odessa: Plantarum, 2014. 384p.

Bibliografia Complementar:

- GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S.; CARVALHO, R. P. L.; BATISTA, G. C.; BERTI FILHO, E.; PARRA, J. R. P.; ZUCCHI, R. A.; ALVES, S. B.; VENDRAMIN, J. D.; MARCHINI, L. C.; LOPES, J. R. S.; OMOTO, C. **Entomologia Agrícola**. Piracicaba: FEALQ, 2002. 920 p.
- KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIM FILHO, A.; CAMARGO, L. E. A. **Manual de fitopatologia: doenças das plantas cultivadas**. 4. ed. São Paulo: Agronômica CERES, 2005. v.2. 663p.
- PARRA, J. R. (Ed.). **Controle biológico no Brasil: parasitoides e predadores**. São Paulo: Manole, 2002. 635p.
- RODRIGUES, B. N.; ALMEIDA, F. S. **Guia de herbicidas**. 6ª ed. Londrina: IAPAR, 2011. 697p.
- SILVA, A. A. da; SILVA, J. F. **Tópicos em manejo de plantas daninhas**. Viçosa: Editora UFV, 2007. 367p.

Disciplina: Pós-colheita do café

Período: 2º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Pós-colheita de frutos, grãos e sementes de café. Propriedades físicas. Amostragem. Sistemas de pré-limpeza e limpeza do café. Princípios de secagem. Sistemas e custos de secagem. Sistemas de movimentação do café. Métodos de armazenamento. Acidentes em unidades armazenadoras. Equilíbrio higroscópico. Pragas de grãos armazenados e formas de controle.

Bibliografia Básica:

- BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. 1ª edição. Lavras: Editora UFLA, 2008. 631p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. EPAMIG, 2011. 734p.
- SILVA, J. S. **Colheita, secagem e armazenagem de café**. Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 1999. 146p.

Bibliografia Complementar:

- CARVALHO, N. M. **A secagem de sementes**. 2ª edição. Editora Funep, 2005. 184p.

- MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. **Café na Amazônia**. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015.
- MARTINEZ, H. E. P.; TOMAZ, M. A.; SAKIYAMA, N. S. **Guia de Acompanhamento das Aulas de Cafeicultura**. 1ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2007. 152p.
- PIMENTA, C. J. **Qualidade de café**. 4. ed. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.
- SAKIYAMA, N.; MARTINEZ, H.; TOMAZ, M.; BORÉM, A. **Café arábica: do plantio à colheita**. 1ª edição. Editora UFV, 2015. 316p.

Disciplina: Química do café

Período: 2º

Carga Horária: 45 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Introdução à química orgânica. O átomo de carbono. Principais funções orgânicas. Química das macromoléculas: carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas e enzimas. Composição química do café cru (voláteis e não-voláteis). Reações de fermentação. Reações de pirólise. Reações de Strecker. Composição química do café torrado (voláteis e não-voláteis). Relação entre a composição química do café e qualidade. Variação da composição química do café em função do manejo da lavoura e dos procedimentos da pós-colheita (processamento, limpeza, secagem, armazenamento e acondicionamento).

Bibliografia Básica:

- BARBOSA, L. C. A. **Introdução à química orgânica**. 2ª ed. São Paulo: Editora Pearson, 2011. 331p.
- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. São Paulo: Editora Artmed, ed.4, 2010. 900 p.
- MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. São Paulo: Guanabara Koogan. 4.ed. 2017.

Bibliografia Complementar:

- BICHO, N. C. C, OLIVEIRA, J. F. S., LIDON, F. J. C. **O café - origens, produção, processamento e definição de qualidade**. Escolar editora. 1 ed. 2011.
- **Química Nova**. Sociedade Brasileira de Química. São Paulo - SP. ISSN: 16787064.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. Vol. 2. EPAMIG, 2011. 734p.
- BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. 1ª edição. Lavras: Editora UFLA, 2008. 631p.

- SAKIYAMA, N., MARTINEZ, H., TOMAZ, M., BORÉM, A. **Café arábica: do plantio à colheita**. Editora UFV. 1 ed. 2015.

Disciplina: Produção de sementes e mudas

Período: 2º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Noções de melhoramento genético do cafeeiro. Importância da semente. Formação e maturação das sementes. Fisiologia das sementes: germinação, deterioração e vigor das sementes. Sistema de produção de sementes. Colheita e comercialização de sementes. Legislação. Qualidade de sementes. Produção de mudas: escolha do local, escolha de variedades e viveiro. Semeadura, recipientes e substrato. Manejo do viveiro de mudas. Legislação sobre mudas.

Bibliografia Básica:

- BORÉM, A.; MIRANDA, G. V. **Melhoramento de plantas**. 6ª ed. rev. e ampliada. Viçosa, MG: UFV, 2013. 523p.
- CARVALHO, N. M. de; NAKAGAWA, J. **Sementes: ciência, tecnologia e produção**. 5ª ed. Jaboticabal: FUNEP, 2012. 590p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. EPAMIG, 2011. 734p.

Bibliografia Complementar:

- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Regras para análise de sementes**. Brasília: Secretaria Nacional de Defesa Ambiental, 2009. 395p.
- MARCOS FILHO, J. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba: FEALQ. V. 12, 2005. 495p.
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; ALMEIDA, S. R.; GARCIA, A. W. R. **Cultura de café no Brasil: manual de recomendações**, edição 2015. São Paulo: Futurama Editora. Fundação PROCAFÉ, 2016. 585p.
- SANTINATO, R.; SILVA, V. de A. **Tecnologias para produção de mudas de café**. Belo Horizonte: O Lutador, 2001. 116p.
- ZAMBOLIM, L. **Boas práticas agrícolas na produção de café**. 1ª. ed. Viçosa: Produção Independente, 2007. 233p.

Disciplina: Administração, economia e extensão rural

Período: 3º

Carga Horária: 90 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Princípios da Administração. Gestão de uma empresa cafeeira. A cadeia produtiva do café. Administração Financeira. Administração de Materiais. Gestão da Qualidade. Legislação Trabalhista. Gestão da propriedade rural. Desafios da agricultura familiar. Crédito Rural. Conceitos e fundamentos da extensão rural. Extensão rural e mudança social. Turismo rural. Difusão de inovação tecnológica e desenvolvimento de comunidades rurais. Assistência técnica pública e privada. Cooperativismo e associativismo. Empreendedorismo.

Bibliografia Básica:

- MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução à Administração**. 8ª ed. São Paulo: Atlas, 2011. 419 p.
- ARAÚJO, M. J. A. **Fundamentos de Agronegócios**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2013. 175 p.
- MONTANA, P. J.; CHARNOV, B. H. **Administração**. São Paulo: Saraiva, 1999. 475p.

Bibliografia Complementar:

- BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**: v. 2. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 440 p.
- SETTE, R. S. **Planejamento e gestão da propriedade cafeeira**. Lavras: UFLA, 2010. 163 p.
- SILVA, R.C. **Extensão Rural**. São Paulo: Editora Erica. 2014. 120 p.
- FEIJÓ, R. L. C. **Economia agrícola e desenvolvimento rural**. São Paulo: Editora LTC, 2015. 380p.
- OLIVEIRA, D.P .R. **Manual de gestão das cooperativas**: uma abordagem prática. 2ª ed. São Paulo: ATLAS, 2003. 318p.

Disciplina: Tratamento de resíduos e conservação ambiental

Período: 3º

Carga Horária: 45 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Processamento via seca e via úmida. Resíduos sólidos e líquidos. Compostagem. Educação Ambiental. Conservação do solo e da água. Demanda Bioquímica de Oxigênio e Demanda Química de Oxigênio. Tratamento e reaproveitamento da água residuária do café. Terraceamento.

Bibliografia Básica:

- BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. Lavras, UFLA, 2008. 631p.
- PIRES, F. R.; SOUZA, C. M. **Práticas mecânicas de conservação do solo e da água**. 3ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2013. 216p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. Vol. 2. EPAMIG, 2011. 734p.

Bibliografia Complementar:

- IBRAHIN, F. I. D.; BARBOSA, R. P. **Resíduos Sólidos - Impactos, Manejo e Gestão Ambiental**. 1ª edição. Editora Érica, 2014. 176p.
- IBRAHIN, F. J.; IBRAHIN, F. I. D.; CANTUÁRIA, E. R. **Análise Ambiental - Gerenciamento de Resíduos e Tratamento de Efluentes**. 1ª edição. Editora Érica, 2015. 144p.
- MATOS, A. T. **Tratamento e aproveitamento agrícola de resíduos sólidos**. Viçosa: Editora UFV, 2014. 241p.
- PHILIPPI JR, A.; PELICIONI, M. C. F. **Educação ambiental e sustentabilidade**. 2ª edição. Barueri, SP: Manole, 2014. 1024p.
- TELLES, D. D.; COSTA, R. H. P. G. **Reuso da Água: Conceitos, Teorias e Práticas**. 2ª edição. Editora Blucher, 2010. 424 p.

Disciplina: Saúde e segurança no trabalho

Período: 3º

Carga Horária: 30 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Visão geral do histórico e dos fundamentos teóricos da Segurança e Saúde no Trabalho; Acidentes de trabalho: conceituação, classificação, causas, aspectos sociais e econômicos. Reconhecimento e controle de agentes de risco em propriedades rurais; Segurança no manuseio e armazenagem de defensivos agrícolas; Riscos na utilização de máquinas, implementos e ferramentas agrícolas; Segurança na indústria do café; Uso de equipamentos de proteção individual (EPI); Norma Regulamentadora 31 (NR 31); Combate a incêndios.

Bibliografia Básica:

- ALMEIDA, D. **Segurança e saúde do trabalhador rural**. Brasília: Câmara dos Deputados/Coordenação de Publicações, 2007. Disponível: <<http://www.daniel.org.br/edit/publicacoes/arqupload/ano2009/SegurancaSaude-2009915103842.pdf> >
- BREVIOLIERO, E.; POSSEBON, J.; SPINELLI, R. **Higiene Ocupacional: Agentes Biológicos, Químicos e Físicos**. 7ª. ed. Revisada e Ampliada. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2014.
- DE OLIVEIRA MATTOS, U. A. **Higiene e Segurança do Trabalho**. 1ª Edição. Editora Elsevier, 2011.

Bibliografia Complementar:

- FISCHER, G.; KIRCHNER, A.; KAUFMANN, H.; SCHMID, D. **Gestão da Qualidade: Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental**. São Paulo. Editora Blucher, 2009.

- GONÇALVES, E. A. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Paulo: LTr, 2006.
- Legislação em Segurança e Saúde no Trabalho (Lei 6.514/77 e Normas Regulamentadoras aprovadas pela Portaria MTb 3.214/78 e alterações). Disponíveis: <http://trabalho.gov.br/index.php/seguranca-e-saude-no-trabalho/normatizacao/normas-regulamentadoras>.
- OLIVEIRA, S. G. **Indenizações por acidente do trabalho ou doença ocupacional. 8ª Edição**. São Paulo. LTr Editora. 2014.
- TAVARES, J. C. **Tópicos de administração aplicada à segurança do trabalho**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 10ª Edição, 2010.

Disciplina: Classificação e certificação do café

Período: 3º

Carga Horária: 30 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Classificação do café por tipo. Classificação por impurezas. Classificação física do café por cor do grão cru e classificação por peneira. Classificação do café por análise sensorial (metodologia SCA). Certificadores e políticas de certificação do café do café cru. Certificação de pureza do café torrado e moído (ABIC).

Bibliografia Básica:

- BRASIL. **Instrução Normativa Nº08 de 11 de junho de 2003**. MAPA, 2003.
- LOURES, C. R., ALVES, O. A. A. R. ALOISE JÚNIOR, R. **Classificação e degustação do café**. Brasília: LK Editora. 2007. 120 p
- ZAMBOLIM, L. **Certificação de café**. Produção independente. 2007. 245 p.

Bibliografia Complementar:

- BICHO, N. C. C, OLIVEIRA, J. F. S., LIDON, F. J. C. **O café - origens, produção, processamento e definição de qualidade**. Escolar editora. 1 ed. 2011
- MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. **Café na Amazônia**. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015.
- GARCIA, L. M. **Exportar: rotinas e procedimentos, incentivos e formação de preços**. São Paulo: Aduaneiras, 2007. 226 p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. Vol. 2. EPAMIG, 2011. 734p.
- BRAZIL ESPECIALTY COFFEE ASSOIATION. **Manual de Certificação de Café – BSCA**, p. 20, dezembro, 2005.

Disciplina: Industrialização do café

Período: 3º

Carga Horária: 60 horas
Natureza: Obrigatória
Ementa: Industrialização do café no Brasil. Qualidade do café na indústria. Qualidade da matéria-prima e qualidade do produto final. Análise de perigos e pontos críticos de controle: recebimento, armazenamento, torra, blendagem, moagem e empacotamento do café. Embalagens. Produtos alimentares derivados do café. Produtos não alimentares derivados do café. Boas práticas de fabricação. PQC (Programa de Qualidade do Café) da ABIC.
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p. • BRASIL. Instrução Normativa Nº08 de 11 de junho de 2003. MAPA, 2003. • BICHO, N. C. C., OLIVEIRA, J. F. S. LINDO, F. J. C. O Café - Origens, Produção, Processamento e Definição de Qualidade. Portugal: Editora escolar, 2011. 170 p.
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PEREZ, R.; SOUZA, R. C. S.; RAMOS, A. M.; FARIA, R. O.; PASSAGLIA, L. F.; OLIVEIRA, E.T. M. S.; ROCHA, R.A. Agroindústria de café torrado e moído. Viçosa: Editora UFV, 2008. 119 p. • PIMENTA, C. J. Qualidade de café. 4. ed. Lavras: UFLA, 2003. 297 p. • ZAMBOLIM, L.; CAIXETA, E. T.; ZAMBOLIM, E. M. Estratégias para a produção de café com qualidade e sustentabilidade. 1ª ed. 2010. 332p. • SILVA, J. S. Colheita, secagem e armazenagem de café. Viçosa: Editora Aprenda Fácil, 1999. 146p. • MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. Café na Amazônia. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015.
Disciplina: Projeto da cadeia produtiva do café
Período: 3º
Carga Horária: 75 horas
Natureza: Obrigatória
Ementa: Base conceitual de projeto e tipos de projetos. O processo de identificação de oportunidades de intervenção. Estruturação e formulação do projeto: determinação de objetivos, preparação de anteprojetos, diagnóstico, estudos e programação, avaliação e redação. Importância do planejamento para projetos de atividades rurais. Projeto de implantação de lavoura cafeeira. Projeto de estrutura necessária para pós-colheita e beneficiamento de café. Custos e investimentos para cada sistema de produção.
Bibliografia Básica:

- SANTOS, G. J. dos; MARION, J. C.; SEGATTI, S. **Administração de custos na agropecuária**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 168p.
- SETTE, R. S.; ANDRADE, J. G.; TEIXEIRA, J. E. R. L. **Planejamento e Gestão da Propriedade Cafeeira**. 1ª ed. Lavras: UFLA, 2010. 163p.
- WOILER, S.; MATHIAS, W. F. **Projetos: planejamento, elaboração e análise**. 2ª ed. São Paulo. Editora Atlas, 2008. 304p.

Bibliografia Complementar:

- MENEZES, L. C. de M. **Gestão de projetos**. 3ª ed. São Paulo. Editora Atlas, 2009. 264p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. 1ª ed. EPAMIG, 2011. 734p.
- REIS, P. R.; CUNHA, R. L. **Café Arábica: do plantio à colheita**. 1ª ed. EPAMIG, 2010. 896p.
- ZAMBOLIM, L.; CAIXETA, E. T.; ZAMBOLIM, E. M. **Estratégias para a produção de café com qualidade e sustentabilidade**. 1ª ed. 2010. 332p.
- ZAMBOLIM, L. **Boas práticas agrícolas na produção de café**. 1ª. ed. Viçosa: Produção Independente, 2007. 233p

Disciplina: Comercialização e marketing

Período: 3º

Carga Horária: 60 horas

Natureza: Obrigatória

Ementa: Conceitos básicos de economia e comércio. Demanda e oferta. Elasticidade. Sazonalidade. Princípios de marketing. Entendimento do mercado e das necessidades do cliente. Planejamento estratégico. Estratégia e 5 forças competitivas de Porter. Mix de marketing. Comercialização e transparência no mercado de café no Brasil. Informação de mercado e evolução da cadeia agroindustrial. A comercialização de café no Brasil e seus fluxos. Sistema de informação de preços. A evolução do mercado cafeeiro. Blends e a comercialização. Marketing do cafeeiro. Marketing do café industrializado. Noções de exportação.

Bibliografia Básica:

- KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de Marketing**. 15ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 780 p.
- FEIJÓ, R. L. C. **Economia agrícola e desenvolvimento rural**. São Paulo: Editora LTC, 2011. 374p.
- MENDES, J. T. G. **Agronegócio: uma abordagem econômica**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 369 p.

Bibliografia Complementar:

- PORTER, M. E. **Competição**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2010. 520 p.

- BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**: v. 2. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 440 p.
- GARCIA, L. M. **Exportar: rotinas e procedimentos, incentivos e formação de preços**. São Paulo: Aduaneiras, 2007. 226 p.
- DANTAS, A. (org.). **Os desafios regulatórios que afetam o agronegócio exportador: casos práticos e lições de como enfrenta-los**. São Paulo: Singular, 2014. 190 p.
- ARAÚJO, M. J. A. **Fundamentos de Agronegócios**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2013. 175 p.

Disciplina: Libras

Período: 3º

Carga Horária: 15 horas

Natureza: Optativa

Ementa: Conhecimento sobre a Libras, sobre o Surdo e sobre o Tradutor/ Intérprete de Libras. Legislação da Libras. Comunidade Surda, Cultura Surda e Identidade Surda. Vocabulário básico de Libras.

Bibliografia Básica:

- Lei nº 10.346/2002 e Decreto 5.626/2005.
- QUADROS, R. M. **O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa**. 2ª edição. Brasília: MEC – Programa Nacional de Apoio à Educação de Surdos, 2004.
- SANTANA, A. P.; BERGAMO, A. **Cultura e identidade surdas: encruzilhada de lutas sociais e teóricas**. Educação & Sociedade, v. 26, n. 91, maio/ago. 2005.

Bibliografia Complementar:

- QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. B. **Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos**. Porto Alegre: ARTMED, 2004.
- QUADROS, R. M. **O “bi” EM Bilinguismo na Educação de Surdos**. In: FERNANDES, E. (Org.) Surdez e Bilinguismo. Porto Alegre: Meditação, 2008.
- RODRIGUES, C. H.; SILVÉRIO, C. C. P. **Interpretando na educação: quais conhecimentos e habilidades o intérprete educacional deve possuir?** Espaço, v. 35, p. 42-50, 2011.
- SACKS, O. **Vendo vozes: uma viagem ao mundo dos surdos**. Trad. Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.
- SKLIAR, C. **Educação e exclusão: abordagem sócio antropológica em educação**. Porto Alegre: Mediação, 1997.

Disciplina: Métodos de preparo do café

Período: 3º
Carga Horária: 15 horas
Natureza: Optativa
Ementa: Precedentes para escolha do método de extração: escolha dos grãos, torra, tipos de moinhos, qualidade e temperatura da água, proporção entre água e pó, tipos de filtros; Preparo: infusão, extração; Métodos: V60 Hario, Chemex, Prensa Francesa, Sifão, Aeropress, Café Turco, Clever, Coador de pano, Torre de café frio, Kono, Soft Brew, Toddy.
<p>Bibliografia Básica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320p. • BEZZAN, Z. DULGHEROFF, P. Manual de Métodos de Preparo de café. Vitória: SEBRAE, 2016. • BICHO, N. C. C.; OLIVEIRA, J. F. S.; LINDO, F. J. C. O Café - Origens, Produção, Processamento e Definição de Qualidade. Portugal: Editora escolar, 2011. 170 p.
<p>Bibliografia Complementar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHAUFON, S. M. Glossário de termos técnicos utilizados na cafeicultura. Lavras: EPAMIG, 2008. • FILHO, W. G. V. Bebidas Não Alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blicher. v.2, ed.2, 2018. • LOURES, C. R., ALVES, O. A. A. R. ALOISE JÚNIOR, R. Classificação e degustação do café. Brasília: LK Editora. 2007. 120p. • MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. Café na Amazônia. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015. • PIMENTA, C. J. Qualidade de café. 4. ed. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.
Disciplina: Controle Biológico Aplicado à Cafeicultura
Período: 3º
Carga Horária: 15 horas
Natureza: Optativa
Ementa: Introdução e histórico do controle biológico aplicado a cafeicultura. Agentes de controle biológico aplicado a cafeicultura. Tipos de controle biológico. Métodos e técnicas de criação massal de inimigos naturais. Controle biológico e o manejo integrado de pragas da cafeicultura. Casos de sucesso do controle e perspectivas do controle biológico de pragas voltados para cultura do café.
Bibliografia Básica:

- ALVES, S. B. **Controle microbiano de insetos**. Piracicaba: FEALQ, 1998. 1163p.
- GALLO, D.; NAKANO, O.; SILVERA NETO, S.; CARVALHO, R. P. L.; BAPTISTA, G. C. DE; BERTI FILHO, E. PARRA, J. R. P. ZUCCHI, R. A.; ALVES, S. B.; VENDRAMIM, J. D.; MARCHINI, L. C.; LOPES, J. R. S., OMOTO, C. **Entomologia Agrícola**. Piracicaba, FEALQ, 2002. 920p.
- PARRA, J. R. P.; BOTELHO, P. S. M.; CORRÊA-FERREIRA, B. S.; BENTO, J. M. S. 2002. **Controle Biológico no Brasil: Parasitóides e Predadores**. Editora Manole. 609p.

Bibliografia Complementar:

- FERRAO, R. G.; FONSECA, A. F. A. DA; FERRAO, M. A. G.; DE MUNER, L. H. **Café Conilon**. Vitória, ES: Incaper, 2017. 784p.
- FONSECA, A. F. A. de; SAKIYAMA, N. S.; BORÉM, A. **Café conilon: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2015. 257p.
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; ALMEIDA, S. R.; GARCIA, A. W. R. **Cultura de café no Brasil: manual de recomendações**, edição 2015. São Paulo: Futurama Editora. Fundação PROCAFÉ, 2016. 585p.
- MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. **Café na Amazônia**. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015.
- SAKIYAMA, N. S.; MARTINEZ, H. E. P; TOMAZ, M. A.; BORÉM, A. **Café arábica: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2015. 316p.

Disciplina: Condução Café Conilon

Período: 3º

Carga Horária: 15 horas

Natureza: Optativa

Ementa: Cultivares de café conilon. Manejo da cultura do café conilon: plantio, espaçamento, podas e desbrotas. O café conilon em sistemas agroflorestais. Colheita e pós-colheita do café conilon. Colheita mecanizada do café conilon.

Bibliografia Básica:

- FERRAO, R. G.; FONSECA, A. F. A. DA; FERRAO, M. A. G.; DE MUNER, L. H. **Café Conilon**. Vitória, ES: Incaper, 2017. 784p.
- FONSECA, A. F. A. de; SAKIYAMA, N. S.; BORÉM, A. **Café conilon: do plantio à colheita**. Viçosa, MG: UFV, 2015. 257p.
- COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS. 1999. **Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação**. Viçosa, MG, 1999. 360p.

Bibliografia Complementar:

- BORÉM, F. M. **Pós-colheita do café**. 1ª edição. Lavras: Editora UFLA, 2008. 631p.
- MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; ALMEIDA, S. R.; GARCIA, A. W. R. **Cultura de café no Brasil**: manual de recomendações, edição 2015. São Paulo: Futurama Editora. Fundação PROCAFÉ, 2016. 585p.
- MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. **Café na Amazônia**. 2ª edição. Brasília: Embrapa, 2015.
- MARTINEZ, H. E. P.; TOMAZ, M. A.; SAKIYAMA, N. S. **Guia de Acompanhamento das Aulas de Cafeicultura**. 1ª edição. Viçosa: Editora UFV, 2007. 152p.
- ZAMBOLIM, L. **Produção integrada de café**. Viçosa: Editora UFV, 2003.

Atividades não presenciais

De acordo com o art. 26 §único da Resolução CNE/CEB nº 6/2012, respeitados os mínimos previstos de duração e carga horária total, o plano de curso técnico de nível médio pode prever atividades não presenciais, até 20% (vinte por cento) da carga horária diária do curso, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes e tutores.

Sendo assim, as disciplinas do Curso Técnico em Cafeicultura poderão ser ofertadas parcialmente na modalidade à distância, desde que não ultrapasse 20% da sua carga horária e que a opção por sua oferta conste no plano de ensino da disciplina apresentado no início de cada semestre.

A oferta das disciplinas na modalidade parcial ou totalmente a distância para os cursos presenciais não exime o cumprimento de, no mínimo, duzentos dias de trabalho acadêmico efetivo (excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver), conforme disposto no art. 47 da LDB – 9.394/96.

Com a inclusão da possibilidade da oferta de disciplinas parcialmente a distância, será utilizado o Sistema Integrado de Gestão Acadêmica SIGAA para interação com os estudantes, por meio de chats, fóruns de debates e envio de atividades, sob a responsabilidade do professor da disciplina.

Educação em direitos humanos e educação das relações étnico-raciais

De acordo com a Resolução CNE/CP Nº1/2012, a Educação em Direitos Humanos deverá ser considerada de modo transversal em conformidade com o Art. 6º e 7º dessa resolução. Desta forma, a temática envolvendo, dentre outros, a dignidade humana, a proteção e defesa civil, a igualdade de direitos, educação das relações étnico-raciais o reconhecimento e a valorização das diferenças e das diversidades e a sustentabilidade socioambiental será desenvolvida de forma integrada aos temas específicos das

disciplinas do curso de forma a estarem presentes em todas elas, relacionando-a as questões da atualidade.

6.3. Prática Profissional

No Curso Técnico em Cafeicultura, a prática profissional curricular acontecerá por meio de estágio supervisionado, experimentos e atividades específicas do curso como o uso de laboratório de solos e produção vegetal, laboratório de classificação de café e Unidade Educacional de Produção (UEP), oficinas, projetos de pesquisa, visitas técnicas, simulações, observações entre outras, de acordo com as Diretrizes para execução de Práticas Profissionais do IF Sudeste MG conforme o RAT vigente.

Prática Profissional Curricular

Até o final do terceiro período, o aluno deverá completar as 75 horas de atividades práticas profissionais curriculares e matricular-se na mesma. As atividades são validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas, pela coordenação do curso.

A carga horária das atividades utilizadas para integralização das atividades práticas profissionais curriculares, não poderá ser contabilizada como estágio supervisionado obrigatório.

Distribuição de Carga Horária das Atividades Práticas Profissionais Curriculares

Atividade	Carga horária máxima (h)
I. projetos e programas de pesquisa (pesquisas acadêmico-científica e/ou tecnológica, individuais e em equipe), registrados na diretoria de pesquisa;	20
II. atividades em programas e projetos de extensão, registrados na diretoria de extensão;	20
II. participação/organização de eventos técnicos científicos (seminários, simpósios, conferências, congressos, jornadas, visitas técnicas e outros da mesma natureza);	20
IV. Projetos de Ensino: monitoria, treinamento profissional, TCC, registrados na diretoria de ensino;	20
V. participação em cursos de curta duração;	20
VI. apresentação de trabalhos em eventos científicos;	10
VII. vivências de gestão, tais como participação em órgãos colegiados, em comitês ou comissões de trabalhos e em entidades estudantis como membro de diretoria;	5horas/comissão;

	5 horas/semestre em que participou em órgãos colegiados
VIII. atividades em laboratório acadêmico ou salas ambientes que não pertençam às disciplinas da matriz curricular, como aula prática;	20
IX. atividades culturais;	10
X. estágio profissional supervisionado NÃO OBRIGATÓRIO;	10

Estágio supervisionado (Prática Profissional Supervisionada)

Aos discentes do curso Técnico em Cafeicultura o estágio supervisionado será obrigatório, com carga horária de 150 horas, observando a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes. O estágio poderá ser iniciado após a aprovação em todas as disciplinas do 1º período e terá prazo máximo de conclusão conforme disposto no RAT. Cada discente deverá preencher um relatório de estágio, ter a orientação de um docente da área e um supervisor (Modelo em anexo).

Os estudantes trabalhadores, que comprovar exercer funções correspondentes às competências profissionais relacionados ao curso, poderão ser dispensados, em parte, das atividades de estágio, observando a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e a Resolução CNE/CEB nº 01/2004, mediante aprovação pelo colegiado de curso, e baseada a partir da avaliação de relatório a ser apresentado com a devida orientação um docente e indicação de um supervisor, informados pelo discente. Serão adotados os seguintes critérios para a dispensa parcial do estágio: a) apresentação do plano de atividades aprovado pelo orientador e por um supervisor; b) apresentação de documentação comprobatória da atividade exercida pelo estudante tais como: cartão de produtor rural; cópia de carteira de trabalho (páginas de identificação – foto, página do vínculo empregatício), declaração de vínculo funcional e ato de nomeação no caso de servidor público, cópia de contrato com Sindicato Rural, cópia de contrato social da empresa, etc; e c) apresentação do relatório das atividades desenvolvidas pelo estudante no relatório de estágio aprovado pelo orientador e pelo coordenador do curso.

A carga horária da atividade utilizada para integralização do estágio supervisionado, não poderá ser contabilizada para a consolidação das demais atividades desenvolvidas como prática profissional.

6.4. Metodologia de ensino

Todos os componentes curriculares do curso Técnico em Cafeicultura possuem ementas que orientam a atividade docente e permitem o acompanhamento por parte do discente.

Todos os docentes de uma mesma disciplina seguem um roteiro unificado que guia suas atividades (ensino, pesquisa e extensão) ao longo do período letivo. São explicitados os

conteúdos programáticos, os quais servem de parâmetro para a mensuração da capacidade do discente de instrumentalizar o conhecimento adquirido e de sua aptidão para utilizá-lo na resolução de problemas.

A metodologia aplicada busca uma formação profissional completa e ensino de excelência. A Prática como Componente Curricular tende a valorizar a interdisciplinaridade e permear a participação em pesquisas na área de cafeicultura, o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão, participação em eventos científicos, dentre outros, empregando observação e reflexão, resolução de situações-problema, simulações e estudos de casos como abordagens metodológicas da prática/teórica. São adotadas metodologias que buscam valorizar os conhecimentos prévios dos discentes, sua autonomia e necessidades específicas, seus diferentes ritmos de aprendizagem e o uso das Tecnologias de Informação e Comunicação.

Este projeto prevê atividades não presenciais em até 40% para a disciplina de Projetos da Cadeia Produtiva do Cafeeiro e até 18% da carga horária das demais disciplinas de acordo com o art. 26 §único da Resolução CNE/CEB nº 6/2012 e Parecer CNE/CEB 11/2012. A implementação das atividades não presenciais acima descritos, ficará a critério do professor responsável pela disciplina e constarão no plano de ensino da Componente Curricular. De forma a atender adequadamente a previsão de atividades não-presenciais, será utilizado o SIGAA para que a interação com os estudantes, por meio de chats, fóruns de debates e envio de atividades, seja realizada de forma prática e funcional. Essas atividades, caso sejam implementadas pelo docente da disciplina, ficarão sob a tutoria deste profissional. O *Campus* Manhuaçu dará suporte referente ao treinamento dos discentes frente ao uso do SIGAA.

Acrescenta-se que são utilizadas diversas estratégias didático-metodológicas, como: seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, confecção de maquetes, atividades práticas diversas, dentre outras.

Por fim, a obrigatoriedade da Prática Profissional permite a percepção dos discentes que o conhecimento adquirido em sala de aula e nas aulas práticas é aplicado em palestras, seminários, congressos, conferências ou eventos na área de cafeicultura, assim como nos projetos de extensão e pesquisa.

Neste sentido, é estimulada a percepção das possibilidades de aplicação do conhecimento nos processos de tomada de decisão que se dão no ensino das diversas disciplinas que compõem a matriz curricular do curso Técnico em Cafeicultura.

6.5. Avaliação do processo ensino-aprendizagem

O sistema de avaliação é um instrumento metodológico importante que, coerente com a concepção do curso e através da utilização de instrumentos variados, permite verificar a agregação das habilidades e competências definidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) e no Projeto Pedagógico do Curso (PPC). A organização curricular apresenta um

conjunto de atividades de ensino-aprendizagem e a cada atividade incorpora-se uma metodologia específica de ensino e, por consequência, uma metodologia de avaliação que deve ser observada na descrição das ementas dos componentes curriculares, elaborados pelo docente de cada componente curricular constante da matriz curricular do Curso Técnico em Cafeicultura.

No Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus Manhuaçu*, a avaliação do processo ensino-aprendizagem é realizada de forma contínua, cumulativa e sistemática, com o objetivo de diagnosticar a situação de aprendizagem de cada discente em relação a programação curricular. A avaliação não deve priorizar apenas o resultado, mas deve como prática de investigação, interrogar a relação ensino-aprendizagem e buscar identificar os conhecimentos construídos e as dificuldades de forma dialógica. Toda resposta ao processo ensino-aprendizagem é uma questão a ser considerada por mostrar os conhecimentos que já foram construídos.

A avaliação tem como objetivo desenvolver a autonomia do estudante, contribuindo para o seu pleno desenvolvimento social, moral e intelectual. Ela pode fornecer subsídios para uma reflexão constante de sua prática e favorece a utilização de novos instrumentos de trabalho.

O Art. 45 do RAT, diz que “As avaliações deverão ser contínuas e diversificadas obtidas com a utilização de vários instrumentos: exercícios, provas, trabalhos, fichas de observação, relatórios, autoavaliação e outros, valendo-se de, no mínimo, 3 avaliações a cada semestre;”. O § 1º do referido Artigo coloca que “Os instrumentos e valores de avaliação adotados pelo professor deverão ser explicitados no plano de ensino e apresentados aos discentes no início do período letivo”.

Assim, cada docente, na sua ementa, deve expor as metodologias de ensino-aprendizagem a serem utilizadas e os procedimentos de avaliação coerentes. Aplicam-se depois os critérios de aprovação e composição dos resultados, definidos no RAT. Semestralmente serão realizadas reuniões de conselho de classe com todos os docentes do curso, com o objetivo de discutir rendimentos, frequências e acompanhar individualmente cada discente, identificando possíveis problemas e assim poder corrigi-los.

A recuperação, organizada com o objetivo de garantir o desenvolvimento mínimo que permita o prosseguimento de estudos, será estruturada de maneira a possibilitar a revisão de conteúdos não assimilados satisfatoriamente, bem como, proporcionar a obtenção de notas que possibilitem sua promoção e será oferecida de forma paralela e ao final do período letivo.

No artigo 52 do RAT é retratada a metodologia da recuperação paralela:

§ 1º. A recuperação paralela, de caráter obrigatório, será estruturada ao longo do



período letivo com o objetivo de recuperar aprendizagens necessárias ao prosseguimento de estudos e visará garantir, a todos os discentes, oportunidades de aprendizagem que possam promover continuamente avanços escolares.

I - O aluno que não comparecer às avaliações terá assegurado o direito à segunda chamada mediante justificativa legal, conforme descrito no Art. 47.

II - Os professores deverão registrar as estratégias adotadas, especificando tratar-se de recuperação paralela.

§ 2º. a oferta da prova final é de caráter obrigatório e será aplicada ao término do semestre letivo respeitando o calendário acadêmico de maneira a possibilitar a promoção do educando e o prosseguimento de estudos.

I - Será submetido à prova final o aluno que, após ter sido avaliado ao longo do período letivo, obtiver frequência maior ou igual a 75% e obtiver nota total menor que 6,0 e maior ou igual a 3,0 na disciplina.

II - O valor da prova final será de 10,0 pontos.

III - O aluno será aprovado quando a nota final for igual ou superior a 5,0 pontos.

IV - A nota final a ser registrada será a média aritmética dos rendimentos obtidos no período letivo e da prova final, não ultrapassando 50% do valor total.

6.6. Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

O IF Sudeste MG, *Campus* Manhuaçu, segue os critérios de aproveitamento e avaliação de conhecimentos e experiências anteriormente desenvolvidas, conforme previsto no art. 41 da lei nº 9.394/96, nos art. 20 inciso VI, art. 36 da resolução CNE/CEB nº 06/2012 e artigos 47 a 51 do Regulamento Acadêmico dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, nos artigos 53 a 60, que são transcritos abaixo:

Art. 53. O percentual das disciplinas a serem aproveitadas através da validação de conhecimentos e experiências anteriores, somado ao percentual adquirido no aproveitamento de disciplinas não poderá ultrapassar o percentual de 60% (sessenta por cento) da carga horária total do curso, excluídas as horas destinadas ao estágio supervisionado.

Art. 54. Para solicitar aproveitamento de disciplinas, o aluno preencherá requerimento junto ao Setor de Registros Acadêmicos de Cursos Técnicos, ou órgão equivalente, no período determinado no Calendário Acadêmico.

§ 1º O solicitante deverá anexar ao requerimento cópias autenticadas ou acompanhadas dos originais dos seguintes documentos:

I - Histórico escolar;

II - Matriz curricular;

III - Ementas e Conteúdos Programáticos desenvolvidos na Instituição de origem.

§ 2º Os documentos de que trata o parágrafo anterior serão encaminhados pelo Setor

de Registros Acadêmicos de Cursos Técnicos, ou órgão equivalente, à comissão de aproveitamento de disciplinas e equivalência curricular.

§ 3º A Comissão será constituída pelo Coordenador do curso e professor responsável pela disciplina e/ou professores da área de conhecimento da disciplina.

§ 4º A avaliação e a aprovação do aproveitamento de disciplina serão realizadas até 07 (sete) dias úteis após o recebimento do pedido.

Art. 55. Poderá ser concedido aproveitamento de disciplinas quando:

I - O requerente já tiver cursado, em estabelecimentos de ensino reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC), disciplina análoga, sendo nela aprovado, desde que o conteúdo programático e a carga horária corresponderem a, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento), da(s) disciplina(s) equivalente(s) oferecidas pelo IF Sudeste MG; ou

II - Nas mesmas condições do inciso I, o requerente tiver sido aprovado em 02 (duas) ou mais disciplinas que, em conjunto, sejam consideradas equivalentes, em conteúdo e carga horária, à disciplina para a qual se requer dispensa.

Art. 56. Não será concedido aproveitamento de disciplina:

I - Quando o aluno, apresentar reprovação anterior na mesma disciplina;

II - Quando não for reconhecida a equivalência do conteúdo do programa ministrado ao requerente e/ou da disciplina cuja dispensa é pretendida.

III - Quando a documentação apresentada pelo aluno for incompleta e/ou insuficiente para análise.

Art. 57. O aluno deverá frequentar as aulas da disciplina a ser dispensada até o deferimento/indeferimento do pedido de aproveitamento desta.

Art. 58. O IF Sudeste MG adotará a validação de conhecimentos e experiências anteriores, com êxito, de acordo com o art. 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, mediante

avaliação teórica e/ou prática elaborada por uma comissão constituída, no mínimo, pelo Coordenador do curso e professor responsável pela disciplina, exceto nos cursos integrados de acordo com o disposto no Parecer CNE/CEB 39/2004.

Parágrafo Único. O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores deverá ser solicitado no Setor de Registros Acadêmicos de Cursos Técnicos, ou órgão equivalente, no período determinado no Calendário Acadêmico, mediante justificativa a ser analisada pela Comissão.

Art. 59. O discente que conseguir, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da nota na avaliação teórica e/ou prática estará dispensado de cursar a disciplina correspondente; caso contrário não poderá solicitar outra avaliação para a mesma disciplina.

Art. 60. O aluno somente terá o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores garantidos, após a emissão do parecer conclusivo da Comissão, que será encaminhado ao Setor de Registros Acadêmicos de Cursos Técnicos, ou órgão equivalente, no prazo de 30 dias corridos após a solicitação.

7. INFRAESTRUTURA

O IF Sudeste MG – *Campus* Manhuaçu possui um prédio destinado ao desenvolvimento das rotinas administrativas e educacionais da unidade, amplo estacionamento e guarita para controle do fluxo de acesso à instituição. Ademais, encontram-se em fase de inicialização os projetos de ampliação da referida unidade, os quais compreendem:

1. Prédio educacional: laboratórios e salas de aula;
2. Galpão: será utilizado para assentar os equipamentos de mecanização e pós-colheita, já adquiridos pelo *Campus*; e
3. Biblioteca.

7.1. Espaço físico disponível e uso da área física do *Campus*

Guarita

Visando manter seguro e controlar o fluxo de discentes, servidores e visitantes às edificações, o IF Sudeste MG - *Campus* Manhuaçu possui uma guarita. A referida edificação possui uma sala destinada aos porteiros com 3,00 m² e um banheiro (1,40 m²) para uso exclusivo dos mesmos.

Campus

O *Campus* possui um prédio é composto por 03 (três) pavimentos. A estrutura da edificação possui paredes em blocos de concreto e segmentado internamente por divisórias. As janelas do edifício são constituídas por esquadrias metálicas e vidros, as portas são em madeira. Os banheiros e demais áreas laváveis, tais como a cozinha e

dispensa, possuem azulejos brancos nas paredes, louças sanitárias na cor branca, pias cerâmicas com bojo em aço inox, além de acessórios de higiene em material plástico (dispense de sabonete, papel toalha e álcool em gel).

No primeiro pavimento da edificação, além das áreas de circulação, têm-se os seguintes setores e ambientes com as suas respectivas áreas: 02 (duas) salas de aula com 35 carteiras (59,45 m²/cada), sendo que em uma das salas contém uma divisória no fundo para 01 (um) laboratório (12 m²); Biblioteca (59,45 m²); Almoxarifado geral (17,40 m²); Cantina/laboratório de Classificação (38,46 m²); banheiro masculino (18,80 m²) e banheiro feminino (18,80 m²), ambos possuindo banheiro para o público-alvo da educação especial; Depósito de Materiais de Limpeza e Consumo (1,61 m²); Vestiário para Funcionários Terceirizados (6,58 m²); Registro Acadêmico (10,50 m²), Sala das coordenações de cursos (10,80 m²), e rampa de acesso para o público-alvo da educação especial.

No segundo pavimento da edificação há uma sala de docentes (35,22 m²), 03 armários, 09 mesas, 09 computadores, 02 impressoras e 09 cadeiras. Além disso, há 01 copa com 01 armário, 01 frigobar e 01 bebedouro. Finalmente, há banheiro masculino e feminino (4,80 m² cada).

No terceiro pavimento da edificação conta com sala administrativa (35,22 m²) com 02 computadores, 05 mesas, 10 cadeiras, 01 frigobar, 04 armários, 02 bebedouros e divisória.

Além da edificação, o *Campus* Manhuaçu possui 03 salas modulares (75 m² cada), onde estão alocados:

- a. Setor Administrativo: possui 08 mesas em "L", 10 cadeiras, 07 computadores, 03 impressoras multifuncional, 02 bebedouros, 01 microondas.
- b. Um laboratório de informática: conta com 35 notebooks (ProBook - HP), com acesso à internet, 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 data show, 35 mesas e cadeiras.
- c. Um laboratório de informática: conta com 22 computadores desktop (Dell), com acesso à internet, 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 data show, 13 mesas e 23 cadeiras.

Há 01 (uma) Unidade Educacional de Produção (U.E.P), que contempla a produção de plantas de café intercaladas com culturas anuais que permite realizar aulas práticas relacionadas à fertilidade do solo e adubação do cafeeiro, gestão da água, manejo e conservação do solo, produção agroecológica, manejo integrado de plantas daninhas e de pragas e doenças do cafeeiro, irrigação, colheita do cafeeiro, tecnologia de aplicação de defensivos, tratamento de resíduos e cultivo consorciado, podas do cafeeiro dentre outras. Além disso, a referida área dará suporte a futuros projetos de ensino, extensão, pesquisa relacionados à condução e pós-colheita do cafeeiro.

Existe ainda, na área do *Campus* equipamentos para as aulas práticas de mecanização e pós-colheita de café (secador de grãos, transportador chupim, balança mecânica, descascador metálico combinado, despulpador metálico, elevador para sacaria vertical,

lavador metálico mecânico e pré-limpeza de grãos. Além de um almoxarifado do Curso Técnico em Cafeicultura (10,20 m²).

7.2. Biblioteca

A biblioteca conta com 04 mesas redondas e 04 cadeiras/cada para estudo em grupo e 05 mesas com 04 computadores, com acesso à internet, para pesquisa e estudo individual. Além disso, apresenta dois postos de trabalho para atendimento aos estudantes.

O *Campus* dispõe do acervo bibliográfico com 772 exemplares, sendo 247 exemplares específicos área de ciências agrárias e cafeicultura, 162 exemplares específicos da área de informática e 189 exemplares da área de administração. Vale ressaltar que está em andamento um processo de compra de livros (nº 23773.000086/2018-62), o qual prevê aquisições de títulos da área de Ciências Agrárias.

Serviço de atendimento ao usuário da biblioteca: segunda a sexta-feira: 8:00h às 21:00h. Realização de empréstimos e devoluções: segunda a sexta-feira: 8:00h às 11:30h e 12:30h às 21:00h.

7.3. Laboratórios

Como descrito anteriormente, o *Campus* encontra-se em fase de elaboração de projeto de ampliação da referida unidade, os quais compreendem os seguintes laboratórios: produção vegetal (área: 57,39 m²); química (área: 56,90 m²); pós-colheita (área: 59,95 m²); análise sensorial (área: 41,20 m²); informática (área: 66,04 m²) e manutenção e redes (área: 60,00 m²). Encontra-se também em fase de elaboração do projeto de um galpão (área: 400 m²) que será destinado para acomodar os equipamentos de pós-colheita e mecanização além de uma parte do mesmo ser utilizado para a construção de laboratório de solos e irrigação.

Atualmente o *Campus* possui os seguintes laboratórios e espaços destinados ao ensino e aprendizagem dos estudantes, com a finalidade de aulas práticas e experimentos com o horário de funcionamento de 08:00h as 12:00h; 13:00h as 22:00h:

- Laboratório de informática: conta com 35 notebooks (ProBook - HP), com acesso à internet, 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 data show, 35 mesas e cadeiras;
- Laboratório de informática: conta com 22 computadores desktop (Dell), com acesso à internet, 02 aparelhos de ar condicionado, 01 quadro branco, 01 data show, 13 mesas e 23 cadeiras.
- Laboratório de práticas interdisciplinares: Uma das salas de aula possui uma área reservada com um laboratório, contendo 05 armários, 01 estufa de esterilização e secagem, 01 estufa de circulação forçada de ar, 01 câmara de germinação, balanças digitais, chapas aquecedoras, pHmetros de mesa, refratômetro de

- bancada, kit de amostras de fertilizantes, 04 trados de amostra deformada, 01 trado de amostra indeformada, 01 penetrômetro e 03 pipetadores automáticos,
- Laboratório de classificação e industrialização: balança semi-analítica, 01 banqueta rotativa giratória, 01 cuspidreira metálica, 01 determinador de umidade de grãos, 01 mesa metálica rotativa giratória, 01 torrador metálico, garrafas térmicas, 01 refrigerador e caixa demonstrativa de cafés.
 - Mecanização, Irrigação, Topografia e Pós-colheita: 02 roçadeiras, 02 manômetros, 01 perfurador de solo, conjunto de peças de motor, motoserra, kit com materiais de irrigação, motobomba, pluviômetro ville paris, 03 trenas de 50 metros, 03 estação total eletrônica, GPS, níveis eletrônicos, secador de grãos, transportador chupim, balança mecânica, descascador metálico combinado, despulpador metálico, elevador para sacaria vertical, lavador metálico mecânico, pré-limpeza de grãos, enxadas, pás, enxadões, machado, estacas de madeira, foices, cavadeiras, facões, serrotes, peneiras e equipamentos de proteção individual.

Unidade Educacional de Produção (U.E.P), que contempla a produção de plantas de café intercaladas com culturas anuais que permite a realização de aulas práticas do curso, com estação meteorológica e pluviômetro instalados e em funcionamento.

7.4. Sala de Aula

O *Campus* possui 02 salas de aula (59,45 m²) com 35 carteiras, 01 data show e lousa digital, 01 quadro branco, 02 aparelhos de ar condicionado, sendo que em uma das salas contém uma divisória no fundo da sala para 01 laboratório (12 m²).

As condições das instalações atendem aos requisitos de acústica, iluminação ventilação, mobiliário e acessibilidade. As salas de aula e demais dependências de uso acadêmico possuem rampas de acesso, são amplas, claras, apresentam boa ventilação e extenso pé-direito, garantindo luminosidade, ventilação e conforto térmico.

Encontra-se em fase de elaboração do projeto de um prédio educacional contendo além dos laboratórios citados no item 7.3, a construção de três salas (60 m²).

7.5. Acessibilidade

O apoio ao discente referente à acessibilidade tem como agente principal o Núcleo de Ações Inclusivas (NAI). O NAI é fruto de uma política de inclusão recentemente institucionalizada no IF Sudeste MG através da adoção do "Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG" (OLIVEIRA, 2017), como referencial para as práticas institucionais inclusivas.

O NAI – *Campus* Manhuaçu do IF Sudeste MG, encontra-se em implantação e já conta com uma tradutora de texto braile que, junto a Direção de Ensino, trabalha na estruturação do setor de apoio e atendimento ao estudante alvo da educação especial. O setor está

trabalhando com atendimento aos discentes e acompanhamento com o Plano Educacional Individualizado (PEI), com o intuito de atender a todos os discentes com qualidade.

O *Campus* tem a previsão da contratação de assistentes de alunos que também atuarão no NAI. O setor em breve funcionará em uma sala reservada, adequada para realização de atendimentos aos discentes e familiares e para a realização de reuniões com a equipe de apoio/colaboradores/professores, com a disponibilização de computadores, telefones, internet, impressora, data show, mesas, cadeiras e etc.

O NAI tem como objetivo primar pelo exercício de uma política educacional pautada por princípios inclusivos e colaborar para o constante aperfeiçoamento desse processo. Trata-se de um setor que, com o apoio de outros setores da instituição, atua de forma complementar e suplementar ao ensino, pesquisa e extensão. Buscando meios e recursos para dar suporte aos discentes público-alvo da educação especial, no processo de ensino-aprendizagem. Assim, constitui-se como setor de assessoria, que trabalha sempre em articulação com outros setores e profissionais do *Campus*, especialmente o setor de apoio pedagógico a discentes e docentes, psicólogos, assistentes sociais, coordenadores de cursos, coordenadores de setores, representante discente e gestores do *Campus*, para o desenvolvimento das ações em prol da inclusão, tendo em vista que a inclusão é responsabilidade de todos os setores da instituição, de modo a garantir condições de acessibilidade aos discentes.

No *Campus* Manhuaçu foram implementadas estratégias do núcleo de ações inclusivas conforme orientação da política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG), que tem por finalidade buscar a quebra das seguintes barreiras: 1) arquitetônicas (todos os discentes, independente de condição de deficiência e/ou dificuldade de locomoção, terão acesso a todos os espaços do *Campus*, a entrada das salas de aula já é adaptado ao público-alvo da educação especial, contando com rampa de acesso para o público-alvo da educação especial desde a portaria até aos setores em que o estudante requer acesso, tais como: laboratórios, registro acadêmico, biblioteca, cantina, salas de aula e sala de coordenação. Os banheiros são adaptados para receber o público-alvo da educação especial); 2) comunicação (o *Campus* pretende quando possível a disponibilização de editais e outros documentos em LIBRAS; Identificação de quadros de avisos, salas e espaço físicos da instituição em BRAILLE e quando possível em LIBRAS; e oferta de capacitação em LIBRAS e BRAILLE para servidores e estudantes); 3) acessibilidade nos meios digitais e na web (O *Campus* colocará em prioridade a adequação do site institucional, seguindo as recomendações do Governo Federal para site eletrônicos do governo que devem seguir critérios de acessibilidade, conforme descritos em documento específico: o modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - eMAG (BRASIL, 2014); 4) atitudinal (o *Campus* pretende executar trabalhos, palestras, eventos com o objetivo de oferecer à comunidade acadêmica esclarecimentos e, ao mesmo tempo, promover o envolvimento da mesma com a temática de Educação Inclusiva e do atendimento ao Público-alvo da Educação Especial); 4) pedagógica (continuará a ser elaborado e executado o Plano Educacional Individualizado (PEI) para os estudantes público-alvo da educação especial que necessitarem de um planejamento e acompanhamento pedagógico mais próximo e diferenciado, conforme previsto no Passo 4 da Política Institucional de Inclusão (do Guia

Orientador), envolvendo o corpo docente, os setores pedagógicos e o NAI. A quebra dessas barreiras será com o objetivo de promover inclusão de todos na educação profissional e tecnológica. Para isso, será observada a legislação vigente, dentre elas, a Lei 10.098/00, os Art. 24 do Decreto nº 5.296/2004 e Art. 9º do Decreto nº 6.949/ 2009 e a Norma ABNT NBR 9050:2004.

7.6 Área de lazer e circulação

O *Campus* dispõe de espaço reservado para instalação de cantina, área de convivência e estacionamento.

8. RECURSOS HUMANOS E MATERIAIS

8.1. Coordenação do Curso

A Coordenação do Curso Técnico em Cafeicultura está sendo exercida pela Professora Natiélia Oliveira Nogueira, servidora do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais, *Campus* Manhuaçu desde fevereiro de 2016, sob regime de trabalho de dedicação exclusiva. A servidora é responsável pela Coordenação do Curso Técnico em Cafeicultura desde agosto de 2017.

A formação acadêmica da Coordenadora pode ser observada abaixo:

Doutora em Produção Vegetal – Universidade Federal do Espírito Santo. 2014.

Título: Propriedades químicas do solo e desenvolvimento inicial de *Coffea arabica* L. influenciados pela aplicação de corretivos alternativos.

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Antonio Tomaz

Mestrado em Produção Vegetal – Universidade Federal do Espírito Santo. 2009.

Título: Utilização de resíduos como corretivo da acidez do solo e fonte de nutrientes para o cafeeiro.

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Antonio Tomaz

Engenheira Agrônoma – Universidade Federal do Espírito Santo. 2007.

A Professora tem 03 anos e 01 mês de experiência na educação básica e 01 ano e 04 meses de experiência na Educação Superior e Pós-Graduação:

1. Fevereiro de 2016 aos dias atuais: Docente do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais, *Campus* Manhuaçu, em que atua no Curso Técnico em Cafeicultura

e Curso de Pós-Graduação Latu Sensu em Cafeicultura Sustentável. A Coordenação do curso Técnico em Cafeicultura está sob sua responsabilidade desde agosto de 2017;

2. Setembro 2013 a dezembro de 2013: Professora substituta da Faculdade de Ciências Humanas de Curvelo, área Ambiental atuando no Curso Técnico em Meio Ambiente;
3. Fevereiro 2012 a maio de 2012: Professora voluntária da Universidade Federal do Espírito Santo, área de Ciências Agrárias atuando no Curso Bacharelado em Agronomia;
4. Janeiro de 2012 a janeiro de 2013: Professora em cursos de pós-graduação oferecidos pela Faculdade Europeia de Vitória. Área de metodologia de pesquisa.

8.2. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso Técnico em Cafeicultura segue os preceitos previstos no Capítulo X do Regulamento Acadêmico da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, do IF Sudeste MG, que são transcritos na íntegra:

Art. 110. O Colegiado de Curso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Sudeste MG é órgão responsável pela supervisão das atividades didáticas, pelo acompanhamento do desempenho docente e pela deliberação de assuntos referentes aos discentes do curso, dentro da Instituição.

Art. 111. O Colegiado é composto pelos seguintes membros:

I - Para a forma articulada integrada, até dez representantes docentes efetivos que ministram disciplinas do Curso, sendo 50% (cinquenta por cento) representantes da base nacional comum e 50% (cinquenta por cento) representantes da área técnica, eleitos por seus pares, com mandato de 01 (um) ano, permitida a recondução;

II - Para a forma articulada concomitante e a forma subsequente na modalidade presencial ou a distância, a representação será até 100% (cem por cento) de docentes efetivos que ministram as disciplinas que constam na matriz curricular do curso;

III - Dois representantes de tutoria, eleitos por seus pares, com mandato de 01 (um) ano, permitida uma recondução, para os cursos técnicos a distância;

IV - Dois representantes discentes, eleitos por seus pares, com mandato de 01 (um) ano, permitida a recondução;

V - O Coordenador de Curso, sendo o mesmo presidente do Colegiado;

VI - O Vice-coordenador de Curso, quando houver.

§ 1º Deverá haver suplentes para as categorias I, III e IV salvo nos casos de representação de 100% na categoria II.

§ 2º Nas reuniões de colegiado, o Coordenador de Curso deverá ser substituído, em suas faltas ou impedimentos eventuais, pelo vice-coordenador, quando houver.

§ 3º Se julgar conveniente, o coordenador do curso poderá substituir um representante docente por um representante técnico-administrativo na composição do colegiado de curso.

Art. 112. São atribuições do Colegiado de Curso:

- I - Avaliar e deliberar a respeito do projeto pedagógico do curso e suas alterações;
- II - Deliberar sobre as normas de integralização e funcionamento do curso, respeitando o estabelecido pela legislação vigente;
- III - Deliberar, mediante recurso, sobre decisões do Presidente do Colegiado de Curso.
- IV - Das decisões do Colegiado de Curso, cabe recurso à Direção de Ensino.

Art. 113. São atribuições do Presidente do Colegiado:

- I - Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto somente no caso de empate;
- II - Representar o Colegiado junto aos órgãos do IF Sudeste MG;
- III - Executar as deliberações do Colegiado;
- IV - Designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo Colegiado;
- V - Decidir, *ad referendum*, em caso de urgência, sobre matéria de competência do Colegiado.

Art. 114. O Colegiado de Curso reunir-se-á, ordinariamente a cada semestre, por convocação de iniciativa do seu Presidente ou atendendo ao pedido de pelo menos 1/3 (um terço) dos seus membros.

§ 1º As reuniões ordinárias serão convocadas com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, mencionando-se a pauta.

§ 2º Para as reuniões extraordinárias, o prazo de convocação previsto no parágrafo anterior, poderá ser reduzido e a indicação de pauta, omitida, justificando-se a medida no início da reunião.

8.3. Docentes do Curso

Docente	Formação acadêmica	Titulação	Tempo de exercício no IF Sudeste MG	Tempo de atuação na educação básica	Regime de trabalho	Disciplinas responsáveis
Ana Paula Lelis Rodrigues de Oliveira	Bacharel e Licenciada em Química	Doutora em Engenharia Química Mestre em Engenharia Agrícola	3,5 anos	11 anos	*DE	Matemática aplicada Química do café Classificação e certificação do café Industrialização do café Métodos de preparo de café
David Rafael Quintão Rosa	Graduação em Engenharia Agrícola e Ambiental	Doutor em Engenharia Agrícola Mestre em Engenharia Agrícola Especialista em Engenharia de Segurança do Trabalho	2,5 anos	2,5 anos	*DE	Saúde e segurança do trabalho Mecanização da cultura do cafeeiro Irrigação para cafeicultura
Flávio Neves Celestino	Graduação em Agronomia	Doutora em Produção Vegetal Mestre em Produção Vegetal	01 mês	0	*DE	Projeto da cadeia produtiva do café Condução café Conilon Controle biológico aplicado à cafeicultura

Gabriel Henrique Horta de Oliveira	Graduação em Engenharia Agrícola e Ambiental	Doutor em Engenharia Agrícola Mestre em Engenharia Agrícola	3,5 anos	7,5 anos	*DE	Topografia Tratamento de resíduos e conservação ambiental Pós-colheita do café
José Geraldo Soares	Graduação em Agronomia	Mestre em Fitotecnia	3,5 anos	6,0 anos	*DE	Morfologia e fisiologia do cafeeiro Produção de sementes e mudas
Junia Maria Clemente	Graduação em Agronomia	Doutorado em Fitotecnia Mestre em Fitotecnia	01 mês	0	*DE	Implantação e condução do cafeeiro
Natiélia Oliveira Nogueira	Graduação em Agronomia	Doutora em Produção Vegetal Mestre em Produção Vegetal	2,5 anos	3,0 anos	*DE	Gênese, fertilidade do solo e adubação Manejo de pragas, doenças e plantas daninhas do cafeeiro Introdução à cafeicultura
Simone Guedes Donnelly	Graduação em Administração	Doutora em Administração Mestre em Administração	2,5 anos	3,0 anos	*DE	Administração, economia e extensão rural Comercialização e marketing

* DE: Dedicção exclusiva

8.3.1. Perfil dos Docentes

Docente	Tempo de permanência do corpo docente no curso
Ana Paula Lelis Rodrigues de Oliveira	2,8 anos
David Rafael Quintão Rosa	2,8 anos
Flávio Neves Celestino	0
Gabriel Henrique Horta de Oliveira	2,8 anos
José Geraldo Soares	2,8 anos
Junia Maria Clemente	0
Natiélia Oliveira Nogueira*	2,8 anos
Simone Guedes Donnelly	2,8 anos

* Coordenadora

PROJEÇÃO DE CARGA HORÁRIA DOCENTE

Campus: Manhuaçu

Curso: Técnico em Cafeicultura

Nº de Processo: 23773.000296/2019-31

Responsável pelo Processo: José Geraldo Soares

Docente	Curso	Disciplina	Nº aulas Semanais	Nº total aulas semanais
	Técnico em Cafeicultura	Química do café	3,0	20,80
		Classificação e certificação do café	2,0	
		Industrialização do café	4,0	
		Matemática aplicada	4,0	
		Métodos de preparo de café	1,0	
		Química Ambiental	0,80	

Ana Paula Lelis Rodrigues de Oliveira	Pós- Graduação em Cafeicultura Sustentável	Certificação, industrialização e classificação do café	1,0	
		Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica	Prática de Pesquisa Orientada	
	Ciência, Tecnologia e Sociedade		1,0	
	Redação e Elaboração de Projetos		1,0	
	Práticas Educativas em Educação Profissional Tecnológica		2,0	
David Rafael Quintão Rosa	Técnico em Cafeicultura	Mecanização da cultura do cafeeiro	4,0	15,40
		Irrigação para cafeicultura	5,0	
		Saúde e segurança do trabalho	2,0	
	Pós- Graduação em Cafeicultura Sustentável	Gestão da empresa cafeeira e segurança no trabalho	0,8	
		Tecnologia sustentáveis para aplicação de defensivos	0,8	
		Climatologia e gestão da água na cafeicultura	1,8	
		Manejo e conservação do solo e da água	1,0	
	Técnico em Cafeicultura	Projeto da cadeia produtiva do café	5,0	
Condução Café Conilon		1,0		

Flávio Neves Celestino		Controle biológico aplicado à cafeicultura	1,0	
	Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável	Consórcio integração lavoura floresta	1,2	
		Seminário	0,8	
		Manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas do cafeeiro	2,0	
Gabriel Henrique Horta de Oliveira	Técnico em Cafeicultura	Topografia	4,0	17,20
		Tratamento de resíduos e conservação ambiental	3,0	
		Pós-colheita do café	4,0	
	Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável	Metodologia da pesquisa científica	0,8	
		Certificação, industrialização e classificação do café	0,8	
		Trabalho de Conclusão de curso	2,6	
		Resíduos na colheita e pós-colheita do café	2,0	
	José Geraldo Soares	Técnico em Cafeicultura	Morfologia e fisiologia do cafeeiro	
Produção de sementes e mudas			3,0	
Junia Maria Clemente	Técnico em Cafeicultura	Implantação e condução do cafeeiro	4,0	7,00
	Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável	Implantação e Condução de lavouras cafeeiras	2,0	
		Produção orgânica e agroecológica	1,0	
	Técnico em Cafeicultura	Gênese, fertilidade do solo e adubação	5,0	14,00

Natiélia Oliveira Nogueira		Manejo de pragas, doenças e plantas daninhas do cafeeiro	5,0	
		Introdução à cafeicultura	2,0	
	Pós- Graduação em Cafeicultura Sustentável	Implantação e Condução de lavouras cafeeiras	2,0	
Simone Guedes Donnelly	Técnico em Cafeicultura	Administração, economia e extensão rural	6,0	15,80
		Comercialização e marketing	4,0	
	Técnico em Informática	Comunicação empresarial	3,0	
		Empreendedorismo	2,0	
Pós- Graduação em Cafeicultura Sustentável	Gestão da empresa cafeeira e segurança no trabalho	0,8		

8.4. Corpo técnico-administrativo

Atualmente são 12 (doze) técnicos-administrativos:

Nome	Cargo
Amanda de O. Nascimento	Auxiliar em Administração
Fábio César Lemuchi	Técnico em Secretariado
Flávio Roza Batalha	Técnico de Tecnologia da Informação
Francisco Boaventura Moreira	Técnico em Contabilidade
Giovana Moreira da Costa	Assistente de Laboratório
Guilherme Lima Vieira	Técnico em Agropecuária
Heloísa Bernardes Caetano	Auxiliar em Administração
Keyla Karla da Silva Amaral	Tecnóloga em Processos Escolares

Milena Amendro Faria	Revisora de Texto em Braille
Rafael Dal Sasso Lourenço	Diretor de Administração e Planejamento
Viviane Simiquelli Costa	Assistente em Administração
Wênnia Antunes Baia	Auxiliar de Biblioteca

8.5. Apoio ao Discente

No *Campus*, todos os docentes disponibilizam horários semanais de atendimento (quatro horas) para orientar e dirimir dúvidas dos discentes

Além disso, atualmente o *Campus* Manhuaçu está aguardando a aprovação do organograma e regimento interno. Entretanto, algumas atividades referentes à assistência estudantil tais como: bolsas de auxílio manutenção, (Edital de Assistência Estudantil em consonância com as Diretrizes da Assistência Estudantil Portaria-R 660/2015 e Decreto N° 7.234, de 19 de julho de 2010), ações disciplinares, acompanhamento de evasão, atendimento individualizado de aluno, seguro dos alunos e estágio obrigatório, estão sendo executadas pelos setores de ensino e extensão.

Ainda, o discente conta com serviços de acesso a periódicos nacionais e internacionais indexados, de forma a subsidiar suas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os periódicos podem ser acessados pelos computadores ligados à rede do IF Sudeste MG – *Campus* Manhuaçu ou em computadores pessoais usando login fornecido pela Instituição (acesso remoto), ambas as maneiras por acesso ao Portal Periódicos da CAPES.

8.6. Ações Inclusivas

O IF Sudeste MG, em suas ações inclusivas, observa: o DECRETO N° 7.611, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2011 que Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências; a RESOLUÇÃO CNE/CEB N° 4/ 2009 que Institui Diretrizes Operacionais para o Atendimento Educacional Especializado na Educação Básica, modalidade Educação Especial; a Política Nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva MEC/2008; o DECRETO N° 5.626/2005 que Regulamenta a Lei n° 10.436, de 24 de abril de 2002 e dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n° 10.098, de 19 de dezembro de 2000; e a LEI N° 12.764, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2012 que Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista e altera o §3º do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990 e o Art. 24 do DECRETO N° 6.949/2009.

Encontra em fase de implantação e visando melhor atender o público-alvo da educação especial a implementação de estratégias do Núcleo de Ações Inclusivas (NAI) conforme

orientação da política institucional de inclusão (Guia Orientador: ações inclusivas para atendimento ao público-alvo da educação especial no IF Sudeste MG).

8.7. Ações e Convênios

Como destacado no item 8.1, até que ocorra a implementação da expansão do *Campus*, as aulas práticas do curso Técnico em Cafeicultura serão realizadas em parceria com produtores, entidades e associações que atuam na área de cafeicultura na região.

Essas parcerias estão sendo vislumbradas por meio de cartas de intenções, contidas no anexo 13.2 deste PPC, visando estimular o desenvolvimento agrícola da região e garantir a qualidade do curso Técnico em Cafeicultura a partir da viabilização de visitas técnicas e aulas práticas aos discentes do curso.

As aulas práticas do curso também são realizadas nas lavouras cafeeiras da Hidrat Irrigação Planejada Ltda-ME (Termo de Comodato em anexo ao Processo: 23773.000332/2016-14).

O interesse em firmar parcerias, com a finalidade anteriormente destacada, já foi demonstrado por algumas representações locais, dentre elas, a Realeza Agrícola Ltda., CNPJ: 10.481.509/001.57, representada por Henrique José Abreu R. as Silva; o Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS), representado por Daniel Corceti Dutra, CPF: 139.596.896-91; a Mundo Novo Corretora, representada por Cristiano Serafim Leite, CPF: 055.754.746-66; e a Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Manhuaçu, representada por Sandro de Souza Tavares, CPF: 339.548.016-04.

Para a realização de estágio curricular o *Campus* Manhuaçu já possui convênios (ANEXO 12.6) com as seguintes empresas e entidades: A P Lomeu ME., CNPJ: 09.371.163/0001-55, Agropecuária C e S Ltda ME., CNPJ: 09.28.832/001-06, Bertolasse e Lopes Agrícola Ltda ME., CNPJ: 70.987.631/0001-21, Central Campo Insumos Agrícolas Ltda., CNPJ: 05.685.293/0001-01, Consedei e Souza Agrícola Ltda ME., CNPJ: 13.559.896/0001-95 EMATER-MG., CNPJ: 19-198-118.0001-21, Laboratório São Lourenço Ltda ME., CNPJ: 18.860.718/0001-13, Mundo Novo Corretora de Café., CNPJ: 03.913.560/001-25, Prefeitura Municipal de Manhuaçu-MG., CNPJ: 187.385.088/0001-72.

Além da formalização dos acordos citados, a prospecção de novas parcerias ocorrerá de forma ininterrupta durante o desenvolvimento do curso.

Outras ações estarão sob a Coordenação de Extensão, que congregará todas as empresas que possuem parceira e/ou convênio com o *Campus* Manhuaçu, no auxílio das atividades complementares, no que diz respeito ao encaminhamento discente e à avaliação do mesmo junto às Instituições parceiras solicitantes.

Outras ações estarão sob a coordenação do setor de Estágio, a ser instituído pelo organograma do *Campus* Manhuaçu, congregará todas as empresas que possuem parceira e/ou convênio com o *Campus* Manhuaçu, no auxílio da prática profissional, no que diz respeito ao encaminhamento discente e à avaliação do mesmo junto às instituições parceiras solicitantes.

9. AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação da qualidade do Curso Técnico em Cafeicultura, incluindo a adequação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), dar-se-á em relação a:

- Cumprimento de seus objetivos;
- Perfil do egresso;
- Habilidades e competências;
- Estrutura curricular;
- Flexibilização curricular;
- Pertinência do curso no contexto regional;
- Corpo docente e discente.

Essa avaliação será efetuada periodicamente pelo Colegiado do Curso no decorrer do curso, onde os resultados deverão ser registrados por meio de um relatório ou ata elaborada por esse órgão.

Desta avaliação será possível detectar possíveis falhas e traçar novas metas tanto para a instituição, quanto para o curso. Os resultados serão analisados juntamente com os docentes para reavaliação e posterior adequação do PPC.

Das análises desses instrumentos, podem-se propor mudanças na estrutura e no funcionamento do curso que vão desde propostas de alteração da matriz curricular, pré-requisitos e processos avaliativos das disciplinas. Acredita-se que a avaliação do projeto pedagógico deve ser um ato constante e periódico e visa adequar a realidade do discente do curso com as metas traçadas no perfil esperado do egresso, bem como a pertinência do curso no contexto regional.

10. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

O Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais (IF Sudeste MG) expedirá e registrará seus diplomas em conformidade com o § 3º do art.2º da Lei nº. 11.892/2008.

No âmbito de sua atuação, o Instituto Federal funciona como Instituição acreditadora e certificadora de competências profissionais, nos termos da legislação vigente. A certificação se dará pela conclusão dos estudos no curso de Técnico em Cafeicultura, fundamentado no Regulamento de Emissão, Registro e Expedição de Certificados e Diplomas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, aprovado pela RESOLUÇÃO CEPE Nº 07/2014, de 26 de março de 2014, observando-se o disposto nos Art.37 e Art.38 da Resolução CNE/CEB nº06/2012.

REFERÊNCIAS:

ABIC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. Café Beneficiado - safra 2011 - Parque Cafeeiro, Produção e Produtividade. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=48>. Acesso em 20 de novembro de 2018.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento. Acompanhamento da safra brasileira de café. CONAB 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Nati%C3%A9lia/Downloads/BoletimZCafeZsetembroZ2018.pdf>. Acesso em: 01 de dezembro de 2018.

BRASIL, MEC. Resolução CNE/CEB nº06, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&Itemid=30192.

_____. LEI Nº 5.524, DE 5 DE NOVEMBRO DE 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio. Disponível: em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L5524.htm

_____. DECRETO Nº 90.922, DE 6 DE FEVEREIRO DE 1985. Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau. Disponível: em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/Antigos/D90922.htm

_____. RESOLUÇÃO Nº 278, DE 27 MAIO 1983. Dispõe sobre o exercício profissional dos Técnicos Industriais e Técnicos Agrícolas de Nível Médio ou de 2º Grau e dá outras providências. Disponível: em: <http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=326>

_____. RESOLUÇÃO Nº 473, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2002. Institui Tabela de Títulos Profissionais do Sistema Confea/Crea e dá outras providências. Disponível: <http://normativos.confea.org.br/ementas/visualiza.asp?idEmenta=521>

_____, MEC. Resolução CNE/CEB nº11, de 09 de maio de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10804-pceb011-12-pdf&Itemid=30192



_____, Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, dezembro de 1996. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/ldb.pdf>

_____, Resolução CNE/CEB nº 05/1997. Proposta de Regulamentação da Lei 9.394/96. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/1997/pceb005_97.pdf

_____, Portaria Gabinete do Ministro nº 3.284, de 7 de novembro de 2003. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/port3284.pdf>

_____, Decreto nº 5.296 de 2 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nos 10.048/2000 e estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm

_____, Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm

_____, Política Nacional de educação especial na perspectiva da educação inclusiva. Brasília. Janeiro de 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeduc ESPECIAL.pdf>

_____, Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm

_____, Resolução CNE/CEB nº 4, de 2 de outubro de 2009. Institui Diretrizes Operacionais para o Atendimento Educacional Especializado na Educação Básica, modalidade Educação Especial. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_09.pdf

_____, Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm

_____, Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Estágio de Estudantes. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm



_____, Orientação Normativa nº 4, de 4 de julho de 2014 – SGP. Disponível em: <https://conlegis.planejamento.gov.br/conlegis/pesquisaTextual/atoNormativoDetalhesPub.htm?id=9765&tipoUrl=link>

_____, Parecer CNE/CEB nº 07/2010 Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=5367-pceb007-10&category_slug=maio-2010-pdf&Itemid=30192

_____, Resolução CNE/CEB Nº 4, de 13 de julho de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_10.pdf

_____, Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=16705-res1-2014-cne-ceb-05122014&category_slug=dezembro-2014-pdf&Itemid=30192

_____, Lei 12.605, de 3 de abril de 2012. Determina o emprego obrigatório da flexão de gênero para nomear profissão ou grau em diplomas. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2012/lei/l12605.htm

_____, Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: http://pactoensinomedio.mec.gov.br/images/pdf/resolucao_ceb_002_30012012.pdf

_____, Regulamento Acadêmico dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Sudeste MG. Juiz de Fora, 2018. Disponível em: <https://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/RAT%20-%20Presencial%20e%20EaD%20-%20Vers%C3%A3o%20Final%202018.pdf>

_____, Regulamento de Emissão de Registro e Expedição de Certificados e Diplomas do IF Sudeste MG. 2014. Disponível em: <http://www.ifsudestemg.edu.br/sites/default/files/Regulamento%20de%20Registro%20de%20Certificados%20e%20Diplomas%20-%20altera%C3%A7%C3%A3o.pdf>

_____, Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm

_____, Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm

_____, Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>

_____, Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm

_____, Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm

_____, Lei nº 11.645, de 10 março de 2008. Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm

_____, Portaria Normativa do MEC nº 21, de 28 de agosto de 2013. Dispõe sobre a inclusão da educação para as relações étnico-raciais, do ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, promoção da igualdade racial e enfrentamento ao racismo. Disponível em: <http://www.abmes.org.br/public/arquivos/legislacoes/Port-Normativa-021-2013-08-28.pdf>



11. ANEXOS

11.1. Modelo de Relatório de Estágio

RELATÓRIO DE ESTÁGIO
CURSO TÉCNICO EM CAFEICULTURA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO
Área: (exemplo – Manejo da Lavoura Cafeeira)

Nome do (a) Discente (a)

Manhuaçu – MG

20xx

Nome do Discente

Relatório de Estágio apresentado como pré-requisito para conclusão do Curso Técnico em Cafeicultura do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus Manhuaçu*.

Orientador (a): Nome completo

Manhuaçu – MG

20xx

1. DADOS PESSOAIS

NOME DO ESTAGIÁRIO:

TURMA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE/UF:

CEP:

FONE: ()

E-MAIL:

2. DADOS DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

NOME: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – *Campus Manhuaçu*

ENDEREÇO: Rodovia BR 116, km 589,8

DISTRITO: Realeza

CIDADE/UF: Manhuaçu/MG

CEP: 36.909-300

FONE: (33) 3333–0100

E-MAIL: secretaria.manhuacu@ifsudestemg.edu.br

3. DADOS DO ESTÁGIO

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ/CPF DA EMPRESA:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE/UF:

CEP:

FONE/FAX: ()

E-MAIL:

ÁREA DO ESTÁGIO:

PERÍODO: _____ / _____ / _____ a _____ / _____ / _____

CARGA HORÁRIA REALIZADA: _____ horas

SUPERVISOR (A) DO ESTÁGIO (na empresa):

ORIENTADOR (A) DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO:

3.1 INTRODUÇÃO (Apresentar o contexto onde insere-se o trabalho desenvolvido e sua importância; justificativa da área escolhida para o estágio).

3.2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA (nome da empresa, proprietário, número de funcionários, áreas de atuação, tipo de serviço prestado, culturas contempladas, endereço, municípios atendidos, dentre outros dados interessantes da empresa).

3.3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DETALHADAS (descrever cada atividade desenvolvida de forma detalhada, ideal separar por item, recorrer bibliografias).

3.3.1 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS QUE MELHOR DESEMPENHOU (apresentar as atividades de melhor desempenho, com os motivos que levaram ao melhor desempenho).

3.3.2 DIFICULDADES ENCONTRADAS NO ESTÁGIO (citar as dificuldades encontradas justificando-as).

3.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE O ESTÁGIO (Descrever a importância da experiência do estágio para a vida profissional, papel do supervisor, dentre outros).

3.5 BIBLIOGRAFIA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO (Inserir em ordem alfabética as bibliografias utilizadas no desenvolvimento do relatório. Utilizar as normas da ABNT).

Discente (a)

FOLHA DE APROVAÇÃO DE ESTÁGIO

Nome do Discente

Relatório de Estágio apresentado como pré-requisito para a conclusão do Curso Técnico em Cafeicultura, do IF SUDESTE MG – *Campus* Manhuaçu.

Aprovado por:

Nome e assinatura do (a) Prof. (a) Orientador (a)

Manhuaçu – MG, _____ de _____ de _____