



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO – *CAMPUS* SALGUEIRO**

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

SUBSEQUENTE EM AGROPECUÁRIA

SALGUEIRO

NOVEMBRO DE 2010

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO**

GOVERNO FEDERAL

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA
LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA**

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO
FERNANDO HADDAD**

**SECRETARIO DE EDUCACAO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
ELIEZER MOREIRA PACHECO**

DIRIGENTES

Reitor: Sebastião Rildo Fernandes Diniz

Pró-Reitorias

Ensino: Adelmo Carvalho Santana
Pesquisa Inovação e Pós-Graduação: Cícero Antônio de Sousa Araújo
Planejamento e Administração: Macário da Silva Mudo
Desenvolvimento Institucional: Denice de A. Freire
Extensão: Gleide Isnaia Coimbra Silva Mello

Diretores Gerais dos *Campi*

Campus Petrolina – Zona Rural: Sebastião Antonio Santos Amorim
Campus Petrolina: Artidônio Araujo Filho
Campus Floresta: José Valderi de Oliveira
Campus Salgueiro: Amâncio Holanda de Souza
Campus Ouricuri: Adalberto Pinheiro de Araujo

Diretorias Sistêmicas do *Campus Salgueiro*

Diretoria de Administração e Planejamento: Virgínio Abrahão Barreto Neto
Diretoria de Ensino: Ana Maria de Amorim Viana

Cord. da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Subsequente e Superior: Álvaro
Carlos Gonçalves Neto

VISÃO ESTRATÉGICA DO IF SERTÃO-PE

MISSÃO

"Promover o desenvolvimento regional sustentável, com foco na ciência e na tecnologia, por meio do ensino, pesquisa e extensão, formando pessoas capazes de transformar a sociedade."

VISÃO

"Ser uma instituição de excelência em todos os níveis e modalidades de ensino, articulados com a pesquisa e extensão, comprometida com a transformação social, fundamentada na ética e na cidadania."

VALORES

- Respeito
- Comprometimento
- Criatividade
- Ética
- Cooperação
- Equidade
- Diversidade
- Flexibilidade
- Valorização do ser humano
- Transparência

DADOS CADASTRAIS DO CURSO

RAZÃO SOCIAL: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – *Campus* Salgueiro

NOME FANTASIA: IF DO SERTÃO PERNAMBUCANO – *CAMPUS* SALGUEIRO

CNPJ: 10.830.301/0005-20

ESFERA ADMINISTRATIVA: Federal

ENDEREÇO: Rodovia BR 232, Km 508, Zona Rural, Salgueiro-PE, CEP: 56000-000

TELEFAX: (087)- 8111-1636

SITE WEB: www.ifsertao-pe.edu.br

CURSO: Educação Profissional Técnico Pós-médio em Agropecuária

ÁREA PROFISSIONAL: Agropecuária

CARGA HORÁRIA: 1.840 horas

ÓRGÃO DE APROVAÇÃO: Conselho Superior do IF SERTÃO - PE

EQUIPE ENVOLVIDA NO PROJETO DE CURSO

Gestores

Diretoria de Ensino: Ana Maria de Amorim Viana

Cord. da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Subsequente e Superior: Álvaro Carlos Gonçalves Neto

Professores da Área Propedêutica e Profissional

Adriana de Carvalho Figueiredo
Álvaro Carlos Gonçalves Neto
Alex de Souza Magalhães
Ana Maria de Amorim Viana
Carla Samantha Rodrigues Silva
Clóvis Manoel Carvalho Ramos
Edmilson Gomes Silva
Francisca Wislana Costa Pinto
João de Melo Vieira Neto
Manoel Wilker Alves da Silva
Rodrigo de Araújo Soares
Sandra Regina da Silva Galvão

Equipe Pedagógica

Pedagoga - Ângela Maiane de Macedo Damasceno

SUMÁRIO

01. Apresentação.....	07
02. Justificativa.....	08
03. O Curso de Agropecuária	09
04. Fundamentos Legais	09
05. Objetivos.....	10
06. Requisitos de acesso.....	11
07. Perfil Profissional de Conclusão.....	11
08. Organização Curricular	12
09. Componentes Curriculares da Área Técnica	16
10. Proposta Metodológica.....	47
11. Avaliação da Aprendizagem.....	47
12. Instalação física	49
13. Equipamentos Audiovisuais	50
14. Profissionais envolvidos no Curso	50
15. Estágio Curricular Supervisionado.....	51
16. Diploma e Certificação.....	52

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE, criado nos termos da Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008, constitui-se em autarquia Federal, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e Disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), sob a supervisão da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), e regido por seu Estatuto, Regimento, Organização Didática e pelas legislações em vigor.

O IF SERTÃO-PE é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, que visa melhorar a ação sistêmica da educação, interiorizar e socializar o conhecimento, popularizar a ciência e a tecnologia, desenvolvendo os arranjos produtivos sociais e culturais locais, com foco na redução das desigualdades sociais inter e intrarregional.

O *Campus* Salgueiro iniciou suas atividades pedagógicas em 2010 com os cursos de Técnico Subsequente em Agropecuária, Edificações e Informática. A partir de 2011 serão iniciadas as atividades destes mesmos cursos para o ensino médio integrado, além dos cursos de nível superior em Licenciatura em Física e Tecnologia de Alimentos.

Para atender as práticas didático-pedagógicas, este *Campus* conta com projetos de produção agrícola, agroindustrial e zootécnica, ofertando Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Subsequente para uma clientela específica dos municípios circunvizinhos dos Estados de Pernambuco e Ceará.

A educação profissional oferecida pelo *Campus* inclui alternativas de aprendizagem, qualificação, reprofissionalização, habilitação e especialização de trabalhadores, além de serviços e assessorias ao setor produtivo.

Assim, visando à formação para a inserção no mercado profissional, apresentamos este Projeto de Curso para Educação Profissional Técnica Pós-Médio em Agropecuária, reformulado conforme exigências legais e sociais da região.

JUSTIFICATIVA

O IF – Sertão Pernambucano se propõe a crescer através de sua função social com atendimento às políticas públicas de inclusão do sistema governamental, como agente de transformação e desenvolvimento do meio que participa na Região do Sertão Pernambucano.

Numa economia globalizada, as constantes transformações requerem profissionais com competências e habilidades que atendam as demandas emergentes do mundo do trabalho com capacidade especial de promover a sustentabilidade do sistema produtivo e alavancar o crescimento regional. Situado numa região caracterizada como Pólo de desenvolvimento no setor agropecuário industrial, atendendo a um público alvo existente na região do Sertão Pernambucano, abrangendo municípios circunvizinhos, o IF SERTÃO-PE vem demandando formação profissional de qualidade e atuando na oferta de cursos e programas na perspectiva auto-sustentável e de avanço tecnológico da região com objetivo de promover a geração de emprego e renda estáveis, dentre outros impactos positivos para a vida humana.

A horticultura irrigada, especificamente a fruticultura, requer profissionais especializados e capacitados no campo da assistência técnica e na produção. Vale salientar também, que a agricultura de sequeiro, muito presente na área de atuação da nossa instituição, necessita de profissionais com formação capaz de atuar no desenvolvimento da agricultura de subsistência, tão comum e frequente na nossa região.

No que se refere à oferta de um Curso Técnico Pós-Médio, entendemos que a demanda de profissionais com formação técnica tem crescido bastante nos últimos anos, portanto há uma necessidade enorme em formar profissionais para o mercado de trabalho num período curto, como é o caso do curso técnico pós-médio, que ocorre em dois anos. O curso técnico pós-médio busca a formação da pessoa de forma a desenvolver os seus valores e as competências necessárias à integração de seu projeto individual ao projeto da sociedade em que se situa; o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico; a preparação e orientação básica para a sua integração ao mundo do trabalho, com as competências que garantam seu aprimoramento profissional e permitam acompanhar as mudanças que caracterizam a produção no nosso tempo; o desenvolvimento das competências para continuar aprendendo, de forma autônoma e crítica, em níveis mais complexos de estudos.

O currículo do Ensino à Educação Profissional Técnica para o Pós-Médio do IF SERTÃO-PE *Campus* Salgueiro é composto por atividades desenvolvidas a fim de proporcionar a aprendizagem expressando a contemporaneidade, considerando a rapidez com que ocorrem as mudanças na área do conhecimento e da produção, visando à formação do ser humano competente, responsável e comprometido com sua dignidade.

A necessidade de implantação da Educação Profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária no IF SERTÃO-PE, parte do pressuposto da necessidade de inserir no mercado de trabalho profissionais qualificados com aptidão para atuarem nos setores animal, vegetal e agroindustrial. E assim, contribuir para o desenvolvimento social sustentável da sociedade, a partir dos conhecimentos científicos e tecnológicos construídos de forma contextualizada e interdisciplinar com vistas, também, ao prosseguimento nos estudos.

Assim, fundamentado na sua Missão, esta instituição visa **"Promover o desenvolvimento regional sustentável, com foco na ciência e na tecnologia, por meio do ensino, pesquisa e extensão, formando pessoas capazes de transformar a sociedade."** Para tanto, prima pela excelência acadêmica através de cursos e programas que proporcionam múltiplas formas da produção do conhecimento científico e tecnológico com vistas ao desenvolvimento do cidadão e sua inserção no mercado de trabalho.

O CURSO DE AGROPECUÁRIA

O curso Educação Profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária compreende atividades de produção animal, vegetal e agroindustrial, estruturadas e aplicadas de forma sistemática para atender as necessidades de organização e produção dos diversos segmentos da cadeia produtiva do agronegócio, visando à qualidade e à sustentabilidade econômica, ambiental e social.

FUNDAMENTOS LEGAIS

Orientando-se na legislação básica sobre educação e educação profissional, o IF SERTÃO-PE *Campus* Salgueiro elabora este projeto para oferecer a Educação Profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária, destinado aos jovens da região circunvizinha dos estados do Ceará e Pernambuco. Para tal, fundamenta-se em aspectos que caracterizam a Educação Profissional: desenvolvimento social e sustentável da sociedade, contextualização

dos conhecimentos científicos e tecnológicos, interdisciplinar curricular da prática educativa e de ações que promovam o desenvolvimento acadêmico e profissional do educando.

LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1999, *que estabelece as Diretrizes e bases da educação nacional.*

[LEI Nº 11.892, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2008.](#) *Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.*

LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008 - *Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.*

[LEI Nº 11.741, DE 16 DE JULHO DE 2008.](#) *Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.*

PARECER CNE Nº 16/99 – CEB – *Aprovado em 05.10.99- Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.*

PARECER CNE/CEB Nº 40/2004 - *Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).*

PARECER CNE/CEB nº 17/97 - *Estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional.*

PORTARIA Nº 8, de 23 de janeiro de 2001 - *MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO.*

RESOLUÇÃO CNE/CEB Nº 1, DE 21 DE JANEIRO DE 2004 – *Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.*

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 3 DE FEVEREIRO DE 2005 - *Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.*

OBJETIVOS

Objetivo Geral

Oferecer aos estudantes a formação profissional técnica em Agropecuária após a conclusão do

ensino médio, proporcionando-lhe o desenvolvimento de competências, habilidades e senso crítico para a adaptação às inovações constantes do mercado de trabalho, estimulando a formação do cidadão pleno e qualificando-o para sugerir mudanças nos processos produtivos e nos empreendimentos, direcionando-as para um desenvolvimento sustentável, que busque a melhoria da qualidade da vida humana e a continuidade das gerações futuras, bem como proporcionar uma formação para que o estudante dê prosseguimento nos estudos posteriores.

Objetivos Específicos

- Promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho, capacitando jovens e adultos com competências e habilidades gerais e específicas para o exercício de atividades produtivas;
- Proporcionar aos estudantes, egressos do Ensino Médio, principalmente aos originários da zona rural, a oportunidade de ter uma formação profissional técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária;
- Oferecer um ensino de excelência, aproveitando as condições físicas, materiais e o capital intelectual existentes na instituição, para oferecer uma formação profissional de qualidade;
- Contribuir para o desenvolvimento da economia regional, colocando no mercado profissionais qualificados e conscientes dos benefícios do uso da tecnologia e da necessidade de se respeitar o meio ambiente e os valores culturais da região;
- Valorizar o processo ensino-aprendizagem voltado para a integração instituição e comunidade, incentivando e operacionalizando mecanismos de pesquisa e extensão.

REQUISITOS DE ACESSO

O acesso à Educação profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária, será oferecida ao concluinte do Ensino Médio, através do processo seletivo realizado anualmente, sendo um curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional e aos estudos posteriores.

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado em Agropecuária será capaz de:

- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades peculiares das áreas a serem implementadas.
- Planejar, organizar e monitorar: (a) a exploração e manejo do solo de acordo com suas características; (b) as alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas e dos animais; (c) a propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em casas de vegetação; (d) a obtenção e o preparo da produção animal; (e) o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria prima e dos produtos agroindustriais; (f) os programas de nutrição e manejo alimentar em projetos zootécnicos; e (g) a produção de mudas (viveiros) e sementes.
- Identificar os processos simbióticos, de absorção, de translocação e os efeitos alelopáticos entre solo e planta, planejando ações referentes aos tratos das culturas.
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de pragas, doenças e plantas daninhas, responsabilizando-se pela emissão de receitas de produtos agrotóxicos.
- Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita.
- Identificar famílias de organismos e microorganismos, diferenciando os benéficos ou maléficos.
- Aplicar métodos e programas de reprodução animal e de melhoramento genético.
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção animal e agroindustrial.
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária.
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos.
- Projetar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos.
- Elaborar relatórios e projetos topográficos e de impacto ambiental.
- Elaborar laudos, perícias, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias.

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Educação Profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária, encontra-se estruturado em dois anos sequenciais e articulados, com carga horária teórica e prática totalizando 1.840 horas, distribuídas da seguinte forma: 1.440 h da Educação Profissional e 400 h para Estágio Curricular Supervisionado.

A organização curricular do IF SERTÃO-PE é orientada pelos valores apresentados na LDB, sendo eles, os fundamentais ao interesse social, aos direitos e deveres dos cidadãos, de respeito ao bem comum e à ordem democrática, os que fortaleçam os vínculos de família, os laços de solidariedade humana e de tolerância recíproca.

Pautam neste plano de curso os princípios estéticos, políticos e éticos, como: a) *Estética da Sensibilidade*, que deverá substituir a repetição e padronização, estimulando a criatividade, o espírito inventivo, a curiosidade e a afetividade; b) *Política da Igualdade*, tendo como ponto de partida o reconhecimento dos direitos humanos e dos deveres e direitos da cidadania, visando à constituição de identidades que busquem e pratiquem a igualdade no acesso aos bens sociais e culturais e o respeito ao bem comum; e a *Ética da Identidade*, buscando superar dicotomias entre o mundo da moral e o mundo da matéria, o público e o privado, para constituir identidades sensíveis e igualitárias no testemunho de valores de seu tempo, valorizando as ações baseadas nos valores humanos contemporâneos.

Este plano de curso está de acordo, também, com a Resolução n.º 04 de dezembro de 1999 da Câmara de Educação Básica do Conselho Nacional de Educação, que apresenta os outros princípios norteadores da Educação Profissional de Nível Técnico, além dos já enunciados no artigo 3.º da LDB, sendo eles: a) articulação com o Ensino Médio b) o respeito aos valores estéticos, políticos e éticos; c) o desenvolvimento de competências para a laborabilidade; d) a flexibilidade, interdisciplinaridade e contextualização; e) a identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso; f) a atualização permanente dos cursos e currículo e g) a autonomia da escola em seu Projeto Pedagógico.

Conforme o artigo Art. 8º da referida Resolução, a organização curricular, consolidada no plano de curso, é prerrogativa e responsabilidade de cada instituição. O perfil profissional de conclusão do curso define a sua identidade e estrutura, podendo ser desenvolvido em etapas ou módulos, com ou sem terminalidade. Assim, este plano de curso define o perfil do Técnico em Agropecuária e apresenta o oferecimento das Componentes Curriculares em etapas com terminalidade.

Uma das principais características da sociedade atual é a rápida expansão tecnológica. Assim, visando acompanhar as transformações, este projeto de curso é planejado

para ser desenvolvido de forma integrado, articulado, interativo, contextualizado e interdisciplinar.

O curso de formação profissional técnica pós-médio em Agropecuária apresenta a seguinte formação:

- Duração do Curso: quatro semestres (dois anos), excluído o Estágio Curricular Supervisionado
- Período de integralização: quatro anos
- Turno de funcionamento: diurno
- Duração da aula: 45 minutos
- Mínimo de 30% de aulas práticas nas Componentes Curriculares da formação técnica
- Estágio Curricular Supervisionado de 400 horas

Matriz Curricular e Pré-requisitos do Curso Técnico de Agropecuária – Subsequente

	Disciplinas	Pré-requisitos	Número de aulas/semana				CH total/disciplina	
			1º Sem.	2º Sem.	3º Sem.	4º Sem.	h/rel.	h/aula
1	Língua Portuguesa	---	3	0	0	0	60	45
2	Matemática Aplicada	---	3	0	0	0	60	45
3	Informática Aplicada à Agropecuária	---	2	0	0	0	40	30
4	Introdução à Agricultura	---	2	0	0	0	40	30
5	Introdução à Zootecnia	---	2	0	0	0	40	30
6	Desenho e Topografia I	---	3	0	0	0	40	30
7	Solos e Fertilidade	---	4	0	0	0	80	60
8	Administração de Negócios Agropecuários I	---	2	0	0	0	40	30
9	Segurança do Trabalho	---	2	0	0	0	40	30
10	Gestão Ambiental	---	2	0	0	0	40	30
11	Desenho e Topografia II	6	0	2	0	0	40	30
12	Conservação do Solo	---	0	2	0	0	40	30
13	Alimentos e Alimentação	5	0	4	0	0	80	60
14	Administração de Negócios Agropecuários II	8	0	2	0	0	40	30
15	Grandes Culturas	4/7	0	3	0	0	60	45
16	Horticultura I	4/7	0	4	0	0	80	60
17	Desenvolvimento Vegetal	4	0	2	0	0	40	30
18	Produção de Ruminantes I	5	0	4	0	0	80	60
19	Forragicultura	5	0	2	0	0	40	30
20	Produção de Ruminantes II	5	0	0	4	0	80	60
21	Produção de Não Ruminantes I	5/13	0	0	4	0	80	60
22	Reprodução Animal	5/18	0	0	2	0	40	30
23	Horticultura II	4/7	0	0	3	0	60	45
24	Fitossanidade	4	0	0	4	0	80	60
25	Melhoramento Genético	4/5	0	0	2	0	40	30
26	Irrigação e Drenagem	2/4	0	0	4	0	80	60
27	Orientação para Estágio	---	0	0	2	0	40	30
28	Produção de Não Ruminantes II	5	0	0	0	4	80	60
29	Apicultura	5	0	0	0	2	40	30
30	Higiene e Sanidade Animal	5/13	0	0	0	2	40	30
31	Construções e Instalações Rurais	---	0	0	0	4	80	60
32	Mecanização Agrícola	---	0	0	0	4	80	60
33	Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuários	---	0	0	0	6	120	90
34	Associação e Cooperativismo	8/14	0	0	0	2	40	30
35	Redação Técnica	1/27	0	0	0	1	20	15

Base de Conhecimentos

Formação Profissional

				25	25	25	25	1980	1440
		Total	Estágio Curricular						400
									1840



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO - CAMPUS SALGUEIRO

COMPONENTES CURRICULARES DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
CARGA HORÁRIA TOTAL: 1440h

Componente Curricular: Introdução à Agricultura		Carga Horária: 30 h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Compreender a importância da Agricultura para o desenvolvimento econômico da Região e do País, bem como os aspectos inerentes à área.	1-Conhecer o contexto histórico da Agricultura no Brasil; 2-Identificar a importância da Agropecuária na Região e no Brasil e os principais produtos comercializados no Vale do São Francisco; 3-Conhecer os profissionais da área de Agropecuária e os processos relativos à profissão e ao mercado de trabalho; 4-Conhecer os termos e medidas utilizadas na agricultura; Identificar a importância da agricultura familiar para a região; 5-Conhecer os processos de cultivo orgânico e de produtos transgênicos.	Contexto histórico da Agricultura no Brasil: Evolução; Divisão e importância nos aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais; Questões agrárias no Brasil; Agropecuária – Setores componentes do sistema tais como: Pecuária, agricultura, reflorestamento, meio ambiente, cooperativas, empresas agrícolas públicas e privadas, abastecimento e armazenamento; Profissionais da área: atribuições, conselhos, sindicatos e campo profissional dentro das diversas áreas da agropecuária e da política nacional; Termos e medidas utilizadas na agricultura: Hectare, alqueire, toneladas, sacas, horas máquinas, dias homens, umidade, Stand final e inicial, anual, perene, sistêmico, contato, declividade, curvas de nível, compactação, kg/ha, caixa, peso entre outros; escoamento da produção; Agricultura familiar; Impacto ambiental; Produtos transgênicos; Cultivo orgânico; Principais produtos comercializados no Brasil e na região; Agrotóxicos

Componente Curricular: Administração e Agronegócio I			Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	
Conhecer a importância do agronegócio como atividade econômica numa visão empreendedora, identificando as etapas de gestão de recursos humanos, materiais e financeiros dentro do processo de produção e comercialização dos produtos agroindustriais.	1 – Planejar, executar e monitorar prática educativa de difusão de novas tecnologias e elaborar material didático.	Extensão rural: conceito; importância; métodos. Recursos audiovisuais, apostilas, etc.	
	2 – Identificar as cadeias produtivas e sua importância econômica para o agronegócio; Adquirir noções de comercialização e marketing;	Cadeia produtiva: conceito, importância, e organização; Negociação/comercialização: conceito; importância; histórico; Logística. Mercado: interno e externo; Marketing para o empreendimento rural.	
	3 – Identificar as características do Empreendedorismo; Caracterizar empresa e relacionar os procedimentos para sua constituição;	Empreendedorismo: conceito; comportamento do empreendedor; Empresa: conceito; tipo/classificação; porte; registro; Principais impostos: federais; estaduais e municipais; Direitos e deveres básicos do trabalhador rural contidos na CLT; Recrutamento de pessoal;	
	4 – Conhecer o Processo de gestão de pessoas;	Folha de pagamento;	

Componente Curricular: Administração e Agronegócio II			Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	
Aplicar o conceito do agronegócio na gestão do processo de produção; elaborar projetos agroindustriais; utilizar os mecanismos de comercialização de produtos agropecuários e desenvolver o comportamento e espírito empreendedor.	1- Entender o conceito básico de micro e macro economia; 2- Conhecer as técnicas de negociação e comercialização; 3- Identificar as características e o comportamento do empreendedor; 4- Conhecer os procedimentos para recolhimento de impostos e obrigações sociais; H5 Identificar as etapas para elaboração de projetos agroindustrial.	- Micro e macro economia: introdução ao conceito básico - Técnicas de negociação: conceito, importância e logística - Comercialização: mercados, consumidor/fornecedor, canais de distribuição, marketing. - Empreendedorismo: conceito, perfil, características e o comportamento do empreendedor. - Administração Pessoal: Direitos e deveres, folha de pagamentos e obrigações sociais. - Projeto Agroindustrial: etapas para elaboração, concepção, viabilidade e análise de resultados.	

Componente Curricular: Associação e Cooperativismo		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Conhecer e avaliar as principais características das instituições associativas, propondo assim, mecanismos alternativos para viabilização de atividades agropecuárias.</p>	<p>1- Conhecer o histórico do associativismo; 2- Conhecer a importância do desenvolvimento regional; 3- Identificar os tipos de créditos cooperativos e os incentivos governamentais; 4- Identificar os aspectos sociológicos da comunidade local; 5- Conhecer a importância do associativismo para o desenvolvimento das atividades agropecuárias.</p>	<p>- Economia solidária - Associativismo: histórico e definições - Cooperativismo: histórico e definições - As associações e cooperativas - Princípios básicos do cooperativismo - O papel das cooperativas no agronegócio - Desafios e tendências às organizações cooperativas</p>

Componente Curricular: Solos e Fertilidade			Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	
Conhecer as diferentes classes de solo e suas aptidões para a exploração econômica de animais e plantas, respeitando o potencial intrínseco de cada tipo de solo e ambiente.	1- Identificar os fatores de formação do solo a fim de interpretar suas propriedades; 2- Interpretar as propriedades químicas do solo; 3- Interpretar a análise de solo para cálculo de adubação e calagem.	Origem e formação: conceito de formação do solo. Morfologia e física do solo: textura; cor; consistência; densidade; porosidade e estrutura. Sistema de classificação de solos do Brasil. Fertilidade de solo: amostragem de solo, nutrientes; acidez e alcalinidade; salinidade e sodicidade; fertilizantes e corretivos; calagem e adubação; interpretação de análise de solo.	
Componente Curricular: Conservação do Solo			Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	
Planejar, implementar e monitorar atividades de manejo de solo, priorizando o uso de tecnologias adaptadas as condições locais, visando capacidade produtiva do solo a longo prazo.	1- Identificar os fatores de formação do solo a fim de interpretar suas propriedades; 2- Conhecer o manejo e a conservação do solo e da água, a função dos macros e micros organismos na produção agrícola.	Propriedades físicas, químicas e biológicas do solo. Degradação de solo e recuperação. Erosão hídrica e técnicas de controle. Sistemas de preparo de solo. Agricultura orgânica: compostagem, adubação verde, plantio direto, rotação de culturas. Sistemas de manejo conservacionistas do solo. Práticas Conservacionistas.	

Componente Curricular: Irrigação e Drenagem		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1 – Conhecer a prática de manejo de água, de irrigação e drenagem no âmbito da agricultura sustentável.</p>	<p>1 – Coletar e interpretar dados agronômicos necessários ao manejo da água em áreas irrigadas;</p> <p>2 – Planejar e coletar dados para avaliação de uniformidade e distribuição de água em sistema de irrigação;</p> <p>3 – Estudar formas de captação e utilização de água para irrigação;</p> <p>4 – Identificar os principais métodos e sistemas de irrigação e seus equipamentos.</p>	<p>1 – Introdução a irrigação e drenagem agrícola;</p> <p>2 – Métodos e sistemas de irrigação;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos e Sistemas - Equipamentos de aplicação, condução e recalque de água - Equipamentos de manejo <p>3 – Relação água – solo – planta - atmosfera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Água e suas propriedades - Relação água - solo - Fatores Atmosféricos <ul style="list-style-type: none"> Evaporação Umidade relativa do ar Velocidade do vento Precipitação - Relação água – planta <p>4 – Cálculos de Irrigação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Armazenamento de água no solo - Necessidade hídrica da cultura - Turno de irrigação - Manejo de Irrigação <p>5 – Coleta de dados e análise de distribuição de água e uniformidade de aplicação;</p> <p>6 – Sistemas de Drenagem</p>

Componente Curricular: Grandes Culturas		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1. Permitir que os estudantes conheçam as principais espécies cultivadas na região e saibam planejar adequadamente o cultivo, desde a instalação da lavoura, a condução e tratos culturais, a colheita e o armazenamento das culturas anuais.</p>	<p>1-Identificar as espécies e sua importância sócio-econômica 2-Characterizar o ciclo e estádios de desenvolvimento 3-Identificar as regiões adequadas ao cultivo de cada espécie 4-Orientar a escolha de genótipos adequados 5-Conhecer as principais invasoras, pragas e moléstias e seus métodos de controle. 6-Realizar o planejamento da safra, que engloba desde a instalação da lavoura, a condução e tratos culturais, a colheita e o armazenamento das culturas anuais.</p>	<p>Para cada cultura (feijão, milho, sorgo, mandioca, arroz, cana-de-açúcar, café, algodão e soja) abordar os seguintes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Origem, Histórico e Importância sócio-econômica 2. Classificação botânica, Morfologia, Fenologia e ecofisiologia 3. Exigências climáticas e de solo 4. Variedades recomendadas (zoneamento) 5. Época de plantio 6. Técnicas de preparo do solo 7. Adubação e calagem 8. Plantio <ol style="list-style-type: none"> 8.1. Densidade 8.2. Lotação por área 9. Tratos culturais 10. Pragas, doenças e ervas daninhas 11. Colheita e pós-colheita <ol style="list-style-type: none"> 11.1. Beneficiamento e armazenagem 11.2. Comercialização e transporte

Componente Curricular: Horticultura I (Olericultura e Fruticultura)			Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	
<p>1-Planejar, implantar e gerenciar a produção de olerícolas;</p> <p>2-Associar conhecimentos relacionados com as práticas culturais das principais olerícolas;</p> <p>3-Desenvolver novas tecnologias no cultivo de olerícolas;</p>	<p>1-Avaliar as condições de produção;</p> <p>2-Planejar projetos de instalação de hortas;</p> <p>3-Dominar técnicas para a produção;</p> <p>4-Aplicar os métodos de produção na maximização da produção;</p> <p>5-Implantar projetos de cultivos orgânicos de olerícolas;</p> <p>6-Avaliar e implantar os diferentes sistemas de exploração de olerícolas;</p> <p>7-Identificar as plantas medicinais.</p>	<p>1-Definição e Importância econômica e social da olericultura;</p> <p>2-Classificação e características das principais olerícolas;</p> <p>3-Influência dos fatores edáfoclimáticos na produção de olerícolas;</p> <p>4-Planejamento e instalação de hortas;</p> <p>5-Técnicas de produção e manejo das culturas em diferentes sistemas de produção das principais espécies olerícolas de frutos, flores, raízes, tubérculos e rizomas: Alface; Beterraba; Couve; Cebola; Cebolinha; Cenoura; Coentro; Cucurbitáceas; Pimentão; Tomate, Pimenta.</p>	
<p>1-Planejar, implantar e gerenciar a produção de espécies frutíferas;</p> <p>2-Associar conhecimentos relacionados com as práticas culturais da fruticultura irrigada;</p> <p>3-Entender as diferentes formas de manejo de fruteiras.</p>	<p>1-Avaliar as condições de produção frutícola;</p> <p>2-Dominar as técnicas de cultivo das principais espécies frutíferas;</p> <p>3-Aplicar os métodos e técnicas de produção na maximização da produção de frutos;</p> <p>4-Planejar e dimensionar os sistemas de produção de espécies frutíferas;</p> <p>5-Manejar adequadamente a produção de espécies frutíferas;</p> <p>6-Orientar e acompanhar as diversas etapas de sistema de produção.</p>	<p>1-Importância sócio-econômica da fruticultura;</p> <p>2-Influência dos fatores climáticos e edáficos na produção frutíferas;</p> <p>3-Produção Integrada de Frutas;</p> <p>4-Sistemas de produção das principais frutíferas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mangueira ➤ Videira ➤ Bananeira ➤ Goiabeira ➤ Coqueiro ➤ Cajueiro ➤ Maracujazeiro ➤ Mamoeiro ➤ Aceroleira ➤ Anonáceas <p>4-Pós-colheita de frutas</p>	

Componente Curricular: Fitossanidade		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1-Adquirir conhecimentos básicos e práticos sobre a fitopatologia e entomologia e sua importância para a agricultura. Evidenciando as principais pragas e doenças que acometem as culturas anuais e perenes visando o manejo fitossanitário de forma integrada e sob o respaldo da legislação agropecuária em vigor.	1-Conceituar e identificar as principais pragas e doenças de plantas cultivadas; 2-Conceituar e identificar as principais plantas daninhas.	1-Descrição geral dos principais agentes causais de doenças em plantas (fungos, bactérias, nematóides, vírus e fitoplasmas); 2-Identificação das principais ordens de insetos pragas e não pragas em plantas cultivadas; 3- Sintomatologia e diagnose das principais doenças e pragas em plantas importância agrícola; 4-Identificação e caracterização das principais plantas daninhas (invasoras). 5-Aplicação dos métodos de amostragem das principais doenças
	3-Conhecer e aplicar os principais métodos de manejo de pragas, doenças e plantas daninhas nas culturas.	6-Método de controle cultural, biológico, físico, comportamento, genético, legislativo etc.), 7-Controle químico: conceito, formulações, classificação, mecanismo de ação, toxicologia.
	4-Identificar e aplicar os cuidados no uso de agrotóxicos; 5-Identificar os sinais de intoxicação e aplicar as técnicas de primeiros socorros; 6-Conhecer e utilizar o Receituário Agrônomo e a Legislação.	8-Riscos na utilização de agrotóxicos (intoxicação); 9-Regulamentação e utilização do EPI; 10-Implementar técnicas de primeiros socorros; 11-Normas do PIF e GLOBALGAP; 12-Receituário Agrônomo e 13-Legislação Agropecuária

Componente Curricular: Desenho e Topografia I		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1-Conhecer as principais normas técnicas que regem o Desenho Técnico	1-Conhecer as Projeções ortogonais (representação, cotagem, cortes e seções, conjuntos de peças)	1-Fundamentos da Geometria Descritiva e suas relações com o desenho técnico. 2-Normalização. Formatos de papel de desenho. Tipos de linhas e escrita. Legendas. Representação por projeções ortogonais. Representação em seis planos ortogonais. Vistas mais utilizadas no método europeu de projeções. Cotagem em projeções ortogonais. Conjuntos de peças. Representação em perspectivas isométrica e cavaleira.
1-Elaborar, ler e interpretar plantas topográficas e arquitetônicas. 2-Identificar Equipamentos topográficos.	1-Planejar a medição direta de distância 2-Comparar a medição de ângulos 3-Identificar e operar aparelhos e equipamentos topográficos	1-Conceitos gerais do estudo topográfico; 2-Escalas e unidades usadas em topografia; 3-Convenções de desenhos topográficos; 4-Principais instrumentos e equipamentos utilizados nos serviços topográficos.

Componente Curricular: Desenho e Topografia II		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1-Elaborar, ler e interpretar plantas topográficas e arquitetônicas.	1- Elaborar plantas obedecendo às normas vigentes.	1-Regras para a representação gráfica de componentes de construção arquitetônica. 2-Desenho Arquitetônico: Desenhos de localização, de conjunto e de pormenor. Plantas. Representação simbólica de: portas e janelas; aparelhos sanitários e outro equipamento permanente; escadas; mobiliário; revestimento de superfícies. Cotagem de plantas e de cortes.
1-Avaliar técnicas e processos de levantamentos topográficos. 2-Identificar Equipamentos topográficos.	1-Dominar as técnicas e acompanhar o levantamento planimétrico e altimétrico. 2-Executar nivelamento de áreas usando nível de precisão. 3-Analisar a importância da curva de nível na conservação do solo	1-Levantamento poligonal; 2-Nivelamento geométrico; 3-Descrição perimétrica.

Componente Curricular: Horticultura II (Floricultura e plantas medicinais)		Carga Horária: 45h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1-Conhecer as principais técnicas de produção comercial de plantas ornamentais e medicinais.	1-Diferenciar os mecanismos de regulação de controle do florescimento, crescimento, desenvolvimento e reprodução de flores e plantas ornamentais; 2-Identificar as plantas com potencial para a floricultura; 3-Analisar as diversas plantas ornamentais e a melhor forma de sua utilização; 4-Dominar as técnicas de produção das principais plantas utilizadas na floricultura; 5-Dominar as técnicas de produção das principais plantas medicinais.	1-Introdução à floricultura; 2-Aspectos botânicos e fisiológicos importantes do desenvolvimento e senescência de plantas ornamentais; 3-Técnicas de produção das principais espécies de plantas ornamentais; 4-Propagação: tipos (estaquia, mergulhia, alporquia, sementes, entre outros) e pré-requisitos; 5-Técnicas de produção e manejo das principais espécies ornamentais; 6-Relações hídricas, conservação pós-colheita, embalagem, armazenamento, transporte, comércio e mercado; 7-Plantas medicinais: definição de plantas medicinais e o seu valor terapêutico e principais uso; 8-Técnicas de produção e manejo das principais espécies medicinais

Comp. Curricular: Introdução à Zootecnia		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Compreender o animal como uma unidade de produção de alimentos e um bem econômico, entendendo as variáveis biológicas, econômicas e gerenciais que norteiam a produção animal, assim como a importância da Zootecnia no cenário do agronegócio brasileiro.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efetuar o estudo da Zootecnia: conceito, evolução e importância econômica. 2. Entender a importância da taxonomia para os animais domésticos. 3. Utilizar a zootecnia como ferramenta da produção animal. 4. Identificar e distinguir os órgãos dos sistemas e suas principais funções. 5. Classificar os alimentos e compreender as práticas de manejo alimentar. 6. Entender os princípios de genética e do melhoramento genético animal. 7. Caracterizar os sistemas de criação. 8. Identificar os principais aspectos da bioclimatologia animal. 9. Entender a nomenclatura aplicada aos animais domésticos. 10. Compreender os processos de domesticação e os graus de domesticidade das espécies. 11. Entender a importância dos controles zootécnicos. 12. Caracterizar os sistemas mais recomendados de criação. 13. Identificar os elementos climáticos e sua relação com a produção e produtividade animal. 14. Reconhecer a importância da preservação da fauna e a sustentabilidade dos sistemas de criação. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Zootecnia: conceito, histórico, objetivos, divisão da Zootecnia, importância sócio-econômica. 2. Classificação zoológica e zootécnica dos animais domésticos. 3. Estudo do exterior dos animais domésticos: regiões do corpo, apêndices, pelagens. 4. Noções de anatomia fisiológica dos animais domésticos: sistema digestório, sistema respiratório, sistema urinário, sistema reprodutor, sistema circulatório, sistema nervoso, sistema ósseo, sistema endócrino. 5. Principais ingredientes utilizados nas rações de animais de interesse zootécnico. 6. Noções de nutrição animal. 7. Noções de melhoramento genético animal. 8. Técnicas de reprodução: conceitos, estação de monta, tipos de monta, inseminação artificial, transferência de embriões, equipamentos. 9. Sistemas de criação. 10. Sanidade animal: importância, medidas profiláticas, vias de aplicação e cuidados com medicamentos. 11. Aspectos ambientais e ecológicos da exploração dos animais domésticos. 12. Aspectos ecológicos.

Comp. Curricular: Produção de não Ruminantes I (Suinocultura e Cunicultura)		Carga Horária: 45h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Orientar tecnicamente uma criação racional de suínos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entender a importância da produção de suínos como cultura economicamente viável na produção de proteína animal. 2. Entender e utilizar os índices zootécnicos como ferramentas para otimizar o manejo e a produção de suínos. 3. Manejar corretamente todas as fases de criação. 4. Utilizar o bom senso na tomada de decisões em uma indústria suinícola. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à suinocultura: situação atual no Brasil e no mundo. Qualidade da carne suína. História e origem da suinocultura. 2. Raças. 3. Seleção e melhoramento genético. Obtenção de linhagens. 4. Classificação do suíno. Características gerais. 5. Aspectos gerais do sistema digestório. 6. Aspectos gerais do sistema reprodutivo. Reprodução e inseminação artificial. 7. Sistema de produção de suínos. 8. Biossegurança. 9. Manejo sanitário. Programas de limpeza e desinfecção. Vacinas. Medicamentos. 10. Manejo na gestação. Manejo na maternidade. Manejo na creche. Manejo reprodutivo. Manejo no crescimento. Manejo na terminação. 11. Manejo nutricional. 12. Manejo dos dejetos. 13. Instalações e equipamentos. Ambiente e bem-estar animal. 14. Carregamento e transporte. 15. Gerenciamento de uma empresa suinícola.
<p>Construir no discente competências e habilidades como conhecimentos teórico-prático de forma a capacitá-lo a identificar as espécies de coelhos de interesse zootécnico, como também realizar os diversos manejos tais como: produtivos e reprodutivos visando a relação custo benefício e a interação sustentabilidade e meio ambiente,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efetuar o estudo da classificação e evolução da cunicultura no Brasil. 2. Identificar as raças de coelhos produtoras de carne, pele e pêlo. 3. Entender a importância da criação de coelhos como cultura altamente viável para pequenos, médio e grandes produtores. 4. Identificar órgãos e suas funções. 5. Manejar adequadamente em todas as fases de criação para obtenção da máxima rentabilidade. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Origem, classificação zoológica e evolução da cunicultura no Brasil 2. Classificação de acordo com a finalidade das raças de coelhos; 3. Importância sócio-econômica da cunicultura 4. Anatomia e fisiologia geral 5. Importância da cecotrofia para os coelhos 6. Instalações e equipamentos na criação de coelho; 7. Manejo alimentar, 8. Manejo sanitário

capacitando dessa forma o discente a executar técnicas de exploração racional na cunicultura.		9. Manejo reprodutivo 10. Cuidados na cria, recria e engorda de coelhos 11. Processo de abate dos coelhos e comercialização; 12. Cálculo do custo de produção no coelhário
---	--	---

Comp. Curricular: Produção de não Ruminantes II (Avicultura e Aquicultura)		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Orientar tecnicamente uma criação racional de aves de corte e de postura.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a importância da avicultura no cenário social e econômico do Brasil e do mundo. 2. Conhecer os sistemas de criações de aves de corte e de postura. 3. Conhecer as instalações, equipamentos e as medidas necessárias para proporcionar melhor conforto e bem-estar animal às aves. 4. Aplicar métodos adequados para o manejo sanitário de aves de corte e de postura. 5. Aplicar métodos adequados para o manejo nutricional de aves de corte e de postura. 6. Planejar a criação de aves de corte e de postura. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao estudo da avicultura: importância sócio-econômica da avicultura. Principais regiões produtoras de aves e ovos. Mercado avícola. 2. Plantel avícola: linhagens de corte e de postura. Raças. Cruzamentos avícolas. Marcas comerciais de híbridos avícolas. Índices produtivos. Matrizes de corte. Matrizes de postura de ovos brancos e de cor. Frangos de corte. Poedeiras comerciais de ovos brancos e de cor. 3. Sistemas de criação: extensivo ou colonial. Intensivo ou industrial. Em galpões, gaiolas e/ou baterias. 4. Instalações e equipamentos: escolha do local da instalação. Dimensionamento. Equipamentos. Instalações e equipamentos para a fase inicial. Instalações e equipamentos para a fase de crescimento. 5. Manejo avícola: manejo de pintos. Manejo de frangos de corte. Manejo de poedeiras comerciais e matrizes. Restrição alimentar. Iluminação artificial. 6. Formação e importância alimentar do ovo: sistema reprodutivo das aves e a formação do ovo. Constituintes e proporções no ovo. Valor biológico do ovo. Crenças e costumes alimentares. 7. Higiene e profilaxia: esquema de prevenção das principais doenças das aves. Dosificações periódicas com medicamentos. Vacinações. Desinfecções. Biossegurança.

		8. Planejamento avícola: época de aquisição dos plantéis. Projeto para instalação de granjas e incubatórios. Sistemas de produção de aves e ovos. Isolado. Cooperativo. Integrado.
Orientar tecnicamente uma criação aquícola.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar e selecionar os materiais e equipamentos para implantação de projetos específicos para criações aquícolas de água doce. 2. Ter domínio técnico sobre as instalações aquícolas; tanques, viveiros e laboratórios de reprodução. 3. Manejar corretamente todas as fases da criação desde a produção de alevinos até o abate. 4. Efetuar o controle sanitário. 5. Conhecer e aplicar a técnica de abate e processo de conservação e comercialização de pescado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Criações aquícola: panorama da aquíicultura nacional e mundial. Conceito e tipos. 2. Instalações aquícolas: tanques, viveiros e laboratórios de reprodução. 3. Piscicultura: seleção de áreas e construção de instalações para piscicultura. Manejo da criação (da produção de alevinos até o abate). Principais características das espécies utilizadas na produção comercial. Noções gerais de fisiologia e anatomia. Qualidade da água. Alimentação e manejo alimentar. Controle sanitário. Transporte de peixes. Reprodução, larvicultura e alevinagem de peixes reofílicos. Reversão sexual. Conhecimento sobre técnica de pesca, abate e processo de conservação e comercialização de peixes. 4. Carcinicultura: biologia da espécie e caracterização geral. Seleção e áreas de construção de viveiros para carcinicultura. Produção de larvas. Sistemas de criação. Manejo diário e eventuais durante a criação de camarão. 5. Diagnóstico e operações essenciais do planejamento, execução dos projetos de criações aquícolas.

Comp. Curricular: Forragicultura		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Orientar tecnicamente a implantação e utilização de áreas de pastagens destinadas à alimentação animal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a importância que as pastagens exercem no cenário econômico, social e ambiental do Brasil. 2. Identificar as principais forrageiras utilizadas. 3. Descrever os métodos de implantação e manejo das 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Importância das pastagens. 2. Principais forrageiras. 3. Tipos de pastejo: contínuo, rotativo, diferido. 4. Adubação e correção do solo.

	<p>pastagens.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Conhecer a dinâmica do crescimento forrageiro.5. Conhecer as técnicas de formação de pastagens.6. Identificar os métodos de recuperação de pastagens degradadas.7. Utilizar métodos de conservação de forragem.8. Saber dimensionar o rebanho na pastagem.	<ol style="list-style-type: none">5. Formação de pastagens.6. Formação de capineiras.7. Formação de pastagens consorciadas.8. Controle de ervas daninhas.9. Controle de pragas.10. Sombreamento em pastagens.11. Dimensionamento de bebedouros nas áreas de pastagens.12. Dimensionamento dos pastos.13. Produção de silagem. Dimensionamento dos silos.14. Produção de feno.15. Adubo verde.16. Recuperação de pastagens degradadas.17. Integração lavoura-pecuária.18. Sistemas silvipastoris.
--	---	---

Comp. Curricular: Produção de Ruminantes I (Bovinocultura e Bubalinocultura)**Carga Horária: 60h**

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Orientar tecnicamente uma criação racional de bovinos e bubalinos.	<ol style="list-style-type: none">1. Reconhecer a importância da bovinocultura no cenário social e econômico do Brasil e do mundo.2. Conhecer os tipos zootécnicos de bovinos para produção de carne e leite.3. Conhecer as raças destinadas à produção de carne e leite.4. Implantar e implementar programas de melhoramento genético para bovinos de corte e leite.5. Aplicar métodos adequados para o manejo sanitário de bovinos de corte e leite.6. Aplicar métodos adequados para o manejo reprodutivo de bovinos de corte e leite.7. Aplicar métodos adequados para o manejo nutricional de bovinos de corte e leite.8. Conhecer os sistemas de criação de bovinos de corte e leite.9. Conhecer os métodos empregados para avaliação de carcaças de bovinos de corte.10. Conhecer os sistemas de gerenciamento de propriedades produtoras de bovinos de corte e leite.	<ol style="list-style-type: none">1. Situação atual da bovinocultura no Brasil e no mundo. Perspectivas no âmbito mundial. Importância econômica e social.2. Raças bovinas: de origem indiana, européia. Raças sintéticas. Raças tipo corte e tipo leite.3. Avaliação fenotípica de bovinos: estudo do exterior de bovinos.4. Melhoramento genético aplicado à bovinocultura: conceito. Métodos de melhoramento genético. Cruzamentos. Testes de progênie.5. Manejos na bovinocultura: manejo sanitário. Manejo reprodutivo. Manejo na fase de cria. Manejo na fase de recria. Manejo na fase de engorda. Manejo de novilhas de leite. Manejo de vacas de leite.6. Alimentação de bovinos: anatomia e fisiologia do sistema digestório. Fatores que influenciam o consumo de alimento (matéria seca). Métodos de arração. Balanceamento de rações. Suplementação.7. Sistemas de criação de bovinos: extensivo. Semi-intensivo. Intensivo. Instalações e equipamentos.8. Estudo de carcaças em bovinos de corte: fatores que influenciam o rendimento. Fatores qualitativos e quantitativos da carcaça. Tipificação de carcaça.

Comp. Curricular: Produção de Ruminantes II (Caprinovinocultura)		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Orientar tecnicamente uma criação racional de caprinos e ovinos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecer a importância da caprinovinocultura no cenário social e econômico do Brasil e do mundo. 2. Conhecer os tipos zootécnicos de caprinos e ovinos para produção de carne e leite. 3. Conhecer as raças destinadas à produção de carne e leite. 4. Implantar e implementar programas de melhoramento genético para caprinos e ovinos de corte e leite. 5. Aplicar métodos adequados para o manejo sanitário de caprinos e ovinos de corte e leite. 6. Aplicar métodos adequados para o manejo reprodutivo de caprinos e ovinos de corte e leite. 7. Aplicar métodos adequados para o manejo nutricional de caprinos e ovinos de corte e leite. 8. Conhecer os sistemas de criação de caprinos e ovinos de corte e leite. 9. Conhecer os métodos empregados para avaliação de carcaças de caprinos e ovinos de corte. 10. Conhecer os sistemas de gerenciamento de propriedades produtoras de caprinos e ovinos de corte e leite. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Situação atual da caprinovinocultura no Brasil e no mundo. Perspectivas no âmbito mundial. Importância econômica e social. 2. Principais raças caprinas e ovinas. Raças tipo corte e tipo leite. 3. Avaliação fenotípica de caprinos e ovinos: estudo do exterior de bovinos. 4. Melhoramento genético aplicado à caprinovinocultura: conceito. Métodos de melhoramento genético. Cruzamentos. Testes de progênie. 5. Manejos na caprinovinocultura: manejo sanitário. Manejo reprodutivo. Manejo na fase de cria. Manejo na fase de recria. Manejo na fase de terminação. Manejo de caprinos leiteiros. 6. Alimentação de caprinos e ovinos: anatomia e fisiologia do sistema digestório. Fatores que influenciam o consumo de alimento (matéria seca). Hábitos alimentares. Métodos de arração. Balanceamento de rações. Suplementação. 7. Sistemas de criação: extensivo. Semi-intensivo. Intensivo. Manejo da caatinga. 8. Instalações e equipamentos. 9. Estudo de carcaças em caprinos e ovinos de corte: fatores que influenciam o rendimento. Fatores qualitativos e quantitativos da carcaça. Tipificação de carcaça. 10. Boas práticas de produção (BPP) e de fabricação (BPF) de carne, leite e derivados.

Comp. Curricular: Apicultura		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Orientar tecnicamente sobre a produção apícola e seus produtos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a importância social, ambiental e econômica da apicultura para o Brasil e o mundo. 2. Conhecer a biologia, anatomia e fisiologia das abelhas. 3. Entender as formas de comunicação e organização social das abelhas. 4. Conhecer as etapas para implantação de um apiário. 5. Conhecer e manusear as ferramentas e equipamentos utilizados no manejo e produção apícola. 6. Conhecer o manejo geral de um apiário e seus componentes. 7. Conhecer os produtos apícolas, sua produção e beneficiamento. 8. Entender a montagem e funcionamento da casa de mel. 9. Conhecer as principais pragas e doenças que acometem as abelhas. 10. Conhecer as abelhas sem ferrão. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos e importância da apicultura. 2. Histórico da introdução das abelhas no país. 3. Biologia, anatomia e fisiologia das abelhas. 4. Castas e organização social das abelhas. 5. Comunicação das abelhas e o uso de feromônios. 6. Implantação de apiário. 7. Materiais e equipamentos apícolas. 8. Capturas de colméias na natureza. 9. Manejo apícola: manipulação, união, divisão. 10. Enxameação e reprodução. 11. Manejo e produção de rainhas. 12. Polinização. 13. Produtos apícolas: mel, cera, própolis, pólen, geléia real, apitoxina.

Comp. Curricular: Higiene e Sanidade Animal		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Saúde e doença; 2. Conceitos básicos sobre sanidade e higiene animal; 3. Conceituação de infecção e epizootiologia; 4. Destruição de cadáveres; 5. Desinfecção: desinfetantes mais comuns; 6. Vacinação e aplicações de medicamentos: métodos de contenção dos animais 7. Profilaxia das principais doenças dos animais domésticos

Comp. Curricular: Desenvolvimento Vegetal		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Permitir que os estudantes conheçam as principais espécies cultivadas na região e saibam planejar adequadamente o cultivo, desde a instalação da lavoura, a condução e tratos culturais, a colheita e comercialização.</p>	<p>Origem, histórico e evolução. Aspectos morfológicos e fisiológicos. Distribuição geográfica. Importância sócio-econômica. Produtos e subprodutos. Práticas de conservação e preparo do solo. Sistemas de semeadura. Cultivares. Produção de sementes. Controle de plantas daninhas e fitossanitário. Técnicas de cultivo. Nutrição e adubação. Operações de pré-colheita e colheita. Comercialização das culturas da mangueira, da videira e da goiabeira.</p>	<p>Para cada cultura (mangueira, videira e goiabeira) abordar os seguintes temas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Origem, Histórico e Importância sócio-econômica 2. Classificação botânica, Morfologia, Fenologia e ecofisiologia 3. Exigências climáticas e de solo 4. Variedades recomendadas (zoneamento) 5. Época de plantio 6. Técnicas de preparo do solo 7. Adubação e calagem 8. Plantio <ol style="list-style-type: none"> 8.1. Densidade 8.2. Lotação por área 9. Tratos culturais 10. Pragas,doenças e ervas daninhas 11. Colheita e pós-colheita <ol style="list-style-type: none"> 11.1. Comercialização e transporte

Comp. Curricular: Melhoramento Genético		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Estudo das bases estruturais, transmissão, expressão e alteração do material genético animal.	Conhecer os mecanismos de transmissão, regulação e alteração do material genético, bem como suas interações com o ambiente por meio do estudo dos mecanismos da genética básica e as formas de manipulação do genoma animal, utilizando os conceitos básicos da moderna genética molecular.	

Comp. Curricular: Reprodução Animal		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Permitir aos alunos do curso de Agropecuária, uma base teórica e prática sobre a fisiologia da reprodução animal, dentro de uma visão holística e crítica. Deste modo, busca-se não apenas o entendimento do sistema reprodutor e suas relações com os demais sistemas orgânicos, em seus aspectos bioquímicos (celulares e moleculares) e morfofisiológicos de tecidos e órgãos, mas a compreensão das interrelações entre os sistemas orgânicos, o modo de vida do animal e suas interfaces com o meio ambiente e com os sistemas de produção, no que tange o desempenho reprodutivo de indivíduos e plantéis.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender os aspectos básicos da reprodução animal; 2. Conhecer toda anatomia como também a fisiologia da reprodução dos animais de interesse zootécnico, 3. entender a anatomia e fisiologia da digestão com suas particularidades na alimentação animal; 4. compreender os processos endócrinos envolvidos na reprodução animal; 5. conhecer os ciclos estrais das diferentes espécies de animais domésticos; 6. Compreender as diferentes biotécnicas da reprodução; 7. Entender a importância da reprodução no sistema de produção animal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aspectos básicos da reprodução; 2. Anatomia e fisiologia comparada do sistema genital das principais espécies de animais Domésticos; 3. Endocrinologia da reprodução; 4. Ciclo estral das principais espécies de animais domésticos; 5. Período de gestação, parto, lactação e puerpério das principais espécies de interesse zootécnico; 5. Biotécnicas da reprodução; 6. Interação da reprodução com a produção animal.

Comp. Curricular: Alimentos e Alimentação		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Proporcionar o conhecimento do valor nutritivo dos alimentos para sua utilização na formulação de rações para animais domésticos. (Res. 019/2008-CI/CCA)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a importância dos nutrientes na produção animal 2. Conhecer a importância da administração do colostro na alimentação animal 3. Conhecer a importância dos fatores antinutricionais na alimentação animal 4. Aplicar métodos adequados para o manejo nutricional de ruminantes e monogástricos 5. Entender a anatomia e fisiologia da digestão com suas particularidades na alimentação animal 6. Conhecer as enfermidades de ordem nutricional 7. Determinar o valor energético dos alimentos 8. Compreender as tabelas de exigência nutricional de ruminantes e não ruminantes 9. Conhecer os alimentos de origem animal vegetal e nitrogênio não proteico (NNP) 10. Conhecer sementes oleaginosas e seus subprodutos 11. Entender o valor nutricional dos alimentos conservados (silagem e feno) 12. Calcular ração para ruminantes e monogástricos 13. Calcular misturas minerais 14. Entender a importância da conversão alimentar no sistema de produção animal. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Princípios nutritivos dos alimentos: carboidratos <ol style="list-style-type: none"> a. proteínas b. minerais c. gordura d. água e. vitaminas 2. colostro na alimentação animal 3. Fatores anti-nutricionais 4. Digestão processos gerais e particularidades por espécie 5. Digestibilidade dos ingredientes e balanços nutricionais 6. Enfermidades relacionadas a alimentação 7. Avaliação do valor energético dos alimentos 8. Tabela de exigência nutricional 9. Alimentos de origem animal, vegetal e NNP 10. Semente oleaginosas e seus subprodutos 11. Silagem e Feno 12. Tipos de Ração 13. Cálculo de ração para monogástrico 14. Cálculo de ração para ruminantes 15. Aditivos 16. Cálculo de misturas minerais 17. Conversão alimentar

Comp. Curricular: Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuários		Carga Horária: 100h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1- Conhecer os procedimentos básicos para atuação em processos agroindustriais.	1. Indicar as causas de alterações dos alimentos e as fontes potenciais de contaminação química, física e biológica em agroindústria alimentar.	Alterações dos alimentos: Biológica, química e física. Fontes de contaminação: Matéria-Prima, Manipuladores, Água e Ambiente.
	2. Identificar, selecionar e aplicar métodos e técnicas para a preservação e armazenamento dos alimentos.	Princípios Básicos de Conservação de Alimentos.
	3. Conhecer os principais tipos e materiais para embalagem de alimentos	Materiais e tipos de embalagem.
	4. Conhecer os principais aditivos alimentares e suas funções	Classificação dos aditivos e funções.
	5. Conhecer as etapas de higienização da indústria de alimentos, principais detergentes e sanificantes.	Etapas do processo de higienização; métodos de limpeza e sanitização. Produtos utilizados na limpeza e sanificação de agroindústrias.
	6. Conhecer as ferramentas da qualidade nos processos agroindustriais.	Conceito de qualidade e controle de qualidade. Sistemas de controle de qualidade. Organização do controle de qualidade: BPF, APPCC.
1- Conhecer e aplicar as tecnologias envolvidas no planejamento, obtenção da matéria-prima, processamento,	1. Conhecer o contexto sócio-econômico regional e nacional da carne e do leite.	Processamento de carne e leite: introdução, dados estatísticos, situação regional e nacional, aspectos sócio-econômicos.
	2. Conhecer a composição geral do leite e sua	Constituintes do leite (água, proteínas, lipídeos e açúcares).

armazenamento e controle de qualidade de alimentos de origem animal (carne e leite).	importância nutricional.	
	3. Mostrar o que é a Obtenção Higiênica do leite e seu beneficiamento.	Obtenção Higiênica do Leite: sanidade do animal, ordenha, transporte do leite e pasteurização.
	4. Descrever as etapas de elaboração e conservação dos principais derivados do leite, bem como defini-los e classificá-los. Fabricar os derivados de leite mais consumidos no Brasil.	Tecnologia de elaboração de produtos lácteos: leites fermentados, queijos, doce de leite e manteiga. Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) do Leite e derivados
	5. Conhecer as principais fraudes no leite.	Análises de plataforma. Testes de fraude.
	6. Conhecer as principais análises microbiológicas e físico-químicas da carne e leite e seus derivados para controle dos fatores de alteração.	Microbiologia de alimentos: conceitos, fatores de crescimento, microrganismos deteriorantes e benéficos, análise microbiológica. Físico-química de alimentos: composição, alterações e análises físico-químicas.
	7. Conhecer a composição geral da carne e sua importância nutricional.	Constituintes da Carne leite (água, proteínas, lipídeos e açúcares).
	8. Conhecer as condições adequadas de abate: qualidade e abate humanitário de animais de açougue.	Tecnologia do Abate visando à qualidade final do produto.
	9. Conceber projetos de instalações e equipamentos da indústria de produtos cárneos,	Instalações: características das edificações Equipamentos: características e funções, distribuição e operação dos equipamentos.
	10. Entender os fatores que afetam a qualidade da carne: modificações <i>post-mortem</i> .	Bioquímica da Carne.
	11. Conhecer e elaborar os principais produtos cárneos e sua definição de acordo com a legislação vigente. Entender o fluxograma de processamento destes produtos.	Legislação de Alimentos de origem animal. Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Tecnologia de elaboração de produtos cárneos: embutidos, emulsionados e salgados.
	1- Conhecer as tecnologias envolvidas na produção, conservação, comercialização e controle de qualidade do processamento de frutas e hortaliças.	1. Conhecer o contexto sócio-econômico da industrialização de frutas e hortaliças na região e no país; entender as operações de colheita e pós-colheita da matéria-prima para o processamento de vegetais.
2. Conhecer os principais microrganismos deteriorantes e patogênicos potenciais para frutas e hortaliças, e suas conseqüências para o produto final.		Microbiologia de frutas, hortaliças e derivados: conceitos, fatores de crescimento e análises microbiológicas.
3. Diferenciar a composição centesimal de frutas e hortaliças e como esta influencia nas características		Físico-química de frutas e hortaliças: composição, importância e análises físico-químicas.

finals dos produtos processados.	
4. Conceber os principais fluxogramas do processamento de frutas e hortaliças.	Tecnologia de elaboração: doces, geléias e conservas.
5. Conceber projetos de instalações e equipamentos para o processamento de frutas e hortaliças.	Instalações: características das edificações. Equipamentos: características e funções, distribuição e operação dos equipamentos.

Comp. Curricular: Construções e Instalações Rurais		Carga Horária: 60h
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Executar projetos para construção de instalações rurais, acompanhando a construção, adequando-as ao seu uso, visando proteção de materiais, implementos agrícolas e bem-estar animal	1. Interpretar o desenho arquitetônico, escolher os materiais, locar as obras e determinar as técnicas construtivas das instalações rurais.	<ul style="list-style-type: none"> - Tópicos especiais sobre materiais de construção utilizados nas instalações rurais Características e emprego dos diversos materiais Madeiras Agregados Aglomerados Materiais cerâmicos Ferragens Materiais plásticos Outros materiais - Tópicos especiais sobre projetos arquitetônicos para instalações rurais Normas gerais Croqui Plantas de situação e localização Planta baixa Cortes Fachadas, laterais e perspectivas Memoriais descritivos e de especificações técnicas Orçamento

		<p>- Tópicos especiais sobre técnicas de construção das instalações rurais</p> <p>Telhados com estrutura de madeira e metálicas</p> <p>Paredes de madeira e alvenaria</p> <p>Fundações e alicerces simples</p> <p>Contrapisos e pisos simples</p> <p>- Tipos de instalações rurais</p> <p>Silos</p> <p>Residência rural</p> <p>Galpão para máquinas</p> <p>Fossas sépticas</p> <p>Estruturas para armazenamento e estabilização de dejetos</p> <p>Instalações zootécnicas</p>
--	--	---

Comp. Curricular: Mecanização Agrícola Carga Horária: 60h		
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
1- Planejar, orientar e monitorar atividades utilizando-se de máquinas, implementos, ferramentas, de acordo com os parâmetros técnicos e ambientais vigentes.	1-Operar, regular e fazer manutenção de máquinas e implementos agrícolas.	Classificação geral da maquinaria agrícola, Desempenho operacional da maquinaria agrícola; Teoria da tração; Introdução ao estudo dos tratores agrícolas; Seleção da maquinaria agrícola; Análise de custo de máquinas e implementos agrícolas; Combustíveis e lubrificantes; Máquinas e implementos para preparo do solo; Tratores agrícolas, componentes do trator; Máquinas para aplicação de fertilizantes e corretivos; Máquinas de semeadura, plantio e transplântio. Máquina e equipamento para tratos culturais. Máquina para aplicação de agroquímicos.

Comp. Curricular: Orientação Para Estágio		Carga Horária: 30
COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
- desenvolver a prática do estágio supervisionado, respeitando suas estratégias e metodologia, bem como entender os processos tecnológicos da concedente e elaborar o relatório de estágio dentro das normas de trabalho científico.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Realizar atividades relacionadas à preparação para o estágio supervisionado. 3. Relacionar os fatores relevantes à prática de estágio supervisionado. 4. Desenvolver atividades técnicas em empresas ligadas à área. 5. Elaborar o relatório de estágio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulamento de estágio; 2. Elaboração de relatórios; 3. Comunicação; 4. Criatividade; 5. Trabalho em equipe; 6. Empatia; 7. Educação, trabalho e sociedade; 8. Entrevista; 9. Emprego x empregabilidade; 10. Convênios e parcerias; 11. Análise de práticas desenvolvidas em empresas conveniadas para estágio.

Comp. Curricular: Matemática Aplicada**Carga Horária: 45h**

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>A disciplina tem como propósito desenvolver os modos de pensar, de agir e de captar a realidade em movimento. Neste contexto, propõe-se a implementar atividades pedagógicas por meio de resolução de problemas que contemplem os conteúdos de matemática Aplicada.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Construir estratégias variadas para o cálculo de porcentagem.2. Registrar medidas de comprimentos usando unidades de medidas padronizados ou não; Fazer conversões entre as principais unidades de medidas.3. Efetuar as quatro operações envolvendo números naturais, decimais e fracionários.4. Aplicar na resolução de problemas os conceitos que envolvem dois ou mais grandezas variáveis; Reconhecer a importância da escala dentro das plantas de lotes, casas e mapas de cidade. Estado, país e mundo.5. Determinar o valor do seno, cosseno e tangente mediante o uso da tabela de razões trigonométricas.	<p>1- Porcentagem</p> <ol style="list-style-type: none">1.1- Aplicação do cálculo de porcentagem a resolução e à interpretação de situações cotidianas, científicas e sociais, cálculo do valor de descontos, acréscimos, multas e taxas; <p>2- Razão e Proporção</p> <ol style="list-style-type: none">2.1- Grandezas diretamente e inversamente proporcionais2.2- regra de três simples e composta. <p>3- Escala e suas representações</p> <ol style="list-style-type: none">3.1- Conceituação de escala, sua utilização, quais são suas representações, como lê-las e utilizá-las para reduzir ou ampliar medidas. <p>4- Triângulo</p> <ol style="list-style-type: none">4.1- triângulo-retângulo4.2- Relação Pitagórica4.3- Aplicações na própria geometria <p>5- Relações trigonométricas nos triângulos retângulos:</p> <ol style="list-style-type: none">5.1- seno, cosseno e tangente. <p>6- Unidades de medida de área e volume</p> <ol style="list-style-type: none">6.1- Área dos principais polígonos

		6.2-unidades de capacidade e volume e suas aplicações 6.3- volume de bloco retângulo e densidade. 7-Medidas de comprimento, de superfície, de volume e massa e de capacidade. 8-Comprimento do círculo e área da circunferência. 9-Adição, subtração, multiplicação e divisão de números naturais, fracionários e decimais.
--	--	---

Componente Curricular: Língua Portuguesa		Carga Horária: 45h
COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>1-Compreender e usar a língua portuguesa como língua materna, geradora de significação e integradora da organização do mundo e da própria identidade;</p> <p>2-Analisar os recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos/contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura, de acordo com as condições de produção, recepção (intenção, época, local, interlocutores participantes da criação e programação das idéias e escolhas, tecnologias disponíveis).</p> <p>3-Avaliar os impactos das tecnologias da comunicação, em especial da língua escrita, na vida, nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.</p>	<p>1 – Reconhecer a língua/linguagem como forma de interação que permeia toda atividade humana</p> <p>2 – Refletir sobre a linguagem e a humanização do ser</p> <p>3 – Reconhecer texto como unidade de sentido</p> <p>4 – Identificar como se constrói a coerência textual</p> <p>5 – Reconhecer a inter-relação entre a linguagem verbal e não verbal</p> <p>6 – Identificar o que são gêneros do discurso</p> <p>7 – Identificar e analisar os diferentes tipos de argumentos que sustentam uma argumentação textual</p> <p>8 – Produzir resumos e relatórios</p>	<p>1-Língua e linguagens.</p> <p>2-Coerência Textual</p> <p>3-Linguagem Verbal e não verbal</p> <p>4-Gêneros Textuais</p> <p>5-Tipos Textuais</p> <p>6-Teses e argumentos</p> <p>7-Leitura e produção de texto publicitário com ênfase na argumentação</p> <p>8-Resumo de textos</p> <p>9-Relatório de atividades desenvolvidas relacionadas à área</p>

Comp. Curricular: Redação Técnica

Carga Horária: 30

COMPETÊNCIAS	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Reconhecer e produzir textos de forma coerente, analisando, interpretando e aplicando os recursos de linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estruturas de acordo com as condições de produção/recepção.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reconhecer e identificar vários tipos de textos e seus contextos dentro das variedades linguísticas; - Utilizar diferentes registros e formas de expressá-los de acordo com o momento da situação comunicativa; - Adquirir conhecimento para compreender, interpretar, sintetizar e produzir diferentes textos de forma crítica, autônoma e independente. - Oportunizar o desenvolvimento integral do aluno afim de que o mesmo tire melhor proveito do ambiente educativo, sendo capaz de aprender ao longo da sua vida, adquirindo dessa forma um bom sucesso na sua formação. - Compreender os elementos empregados em uma narrativa e em uma dissertação. - Escrever um texto com coerência e coesão, respeitando os elementos de um texto narrativo e/ou dissertativo; - Desenvolver a criatividade artística e literária; - Promover a leitura e produção de textos diversificados; - Identificar aspectos relevantes no texto compondo-os de forma coerente, a partir de textos oriundos de diferentes fontes; - Usar os conhecimentos adquiridos por meio da prática de reflexão, a fim de expandir possibilidades do uso da linguagem e a capacidade de análise crítica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elementos da Narrativa (ação, personagens, tempo, espaço e foco narrativo) 2. Discurso direto e indireto 3. Produção de textos narrativos 4. A Descrição (objetiva e subjetiva) <ul style="list-style-type: none"> - produção textos descritivos 5. A Dissertação (tese, argumentação, proposta de intervenção) <ul style="list-style-type: none"> - Produção de textos argumentativos 6. Textos poéticos <ul style="list-style-type: none"> - a poesia - os provérbios e pensamentos - a música e a paródia - produção de textos poéticos · Variações Lingüísticas 7. Textos didáticos <ul style="list-style-type: none"> - verbete de dicionários - conteúdo de disciplinas - artigos acadêmicos 8. Textos Epistolar <ul style="list-style-type: none"> - o e-mail - a carta pessoal - o testamento - autobiografias - o bilhete, o recado 9. Textos Científicos <ul style="list-style-type: none"> - a tese, as monografias, as pesquisas <p>Correspondência oficial</p> <ul style="list-style-type: none"> - o ofício - o requerimento - a Declaração - a ata e o memorando.

Componente Curricular: Informática Aplicada à Agropecuária		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
<p>Reconhecer os principais elementos de composição de um computador;</p> <p>Compreender as funções básicas dos principais produtos de automação da micro-informática, tais como sistemas operacionais, interfaces gráficas, editores de textos, planilhas de cálculos e aplicativos de apresentação;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceituar a informática e seus sistemas de Software e Hardware. 2. Relacionar Software e Hardware. 3. Acessar diferentes sistemas operacionais identificando suas operações básicas. 4. Reconhecer os sistemas operacionais com ferramentas no processo construção do conhecimento nas diversas áreas. 5. Diferenciar as funções básicas dos principais produtos de automação da micro-informática, tais como sistemas operacionais, interfaces gráficas, editores de textos, planilhas de cálculos e aplicativos de apresentação. 6. Identificar os principais equipamentos da Informática, reconhecendo-os de acordo com suas características, funções e modelos. 7. Definir a importância dos programas computacionais na transferência de informações que facilitem o mundo do trabalho. 8. Reconhecer o papel da Informática na organização da 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução: Conceitos de informática e computador. 2. Noções de MS DOS. 3. Operações no desktop 4. Ações na barra de tarefas. 5. Configuração no Desktop. 6. Configurando o Desktop. 7. Utilizando a lixeira. 8. A seção “Meu computador”. 9. Gerenciando programas e arquivos. 10. Cuidados essenciais na manutenção do microcomputador 11. Pacote Office (editor de texto, Word e planilha eletrônica Excel)

	vida sócio cultural e na compreensão da realidade relacionando o manuseio do computador a casos reais, seja no mundo do trabalho ou na vida privada.	
--	--	--

Componente Curricular: Gestão Ambiental		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Aplicar modelos de gestão ambiental, utilizados na exploração de recursos naturais, em conformidade com a legislação.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Correlacionar entre si os elementos componentes dos sistemas, ecossistemas; 2. Identificar, mediante práticas de campo, os fatores críticos responsáveis pela fragilidade de sistemas e ecossistemas; 3. Realizar práticas de conservação de águas; 4. Identificar as características básicas de atividades produtivas que impactam o meio ambiente: geração de resíduo sólido; geração de efluentes líquidos; geração de emissões atmosféricas. 5. Cumprir a legislação ambiental; 6. Elaborar termos de referência de um projeto; 7. Identificar as atividades de uso e ocupação de solo que possam comprometer o meio ambiente, qualidade das águas, das reservas florestais e parques nacionais; 	<ul style="list-style-type: none"> - Ecossistemas, descrição, espécies e população, habitats e comunidade; - sustentabilidade do ecossistema; - estrutura e funcionamento dos ecossistemas; - principais ecossistemas brasileiros; - disponibilidade e uso da água; - DBO e DQO, na qualidade da água; - resíduos sólidos; - efluentes líquidos e suas características; - fontes poluidoras fixas e móveis; - tecnologias emergentes; - os grandes impactos ambientais em nível global e seus riscos ambientais; - política ambiental brasileira; - evolução dos conceitos ambientais; - legislação ambiental, código florestal;

	<p>8. Gerenciar a condução, direção e controle do uso de recursos naturais;</p> <p>9. Participar de operações de reflorestamento e restauração de áreas degradadas</p>	<ul style="list-style-type: none">- legislação estadual e resoluções;- órgãos representativos na execução da legislação ambiental;- recursos naturais renováveis;- gestão ambiental dos projetos agrícolas e zootécnicos;- atividades poluidoras na exploração agropecuária;- licenciamento ambiental.
--	--	---

Componente Curricular: Segurança do Trabalho		Carga Horária: 30h
COMPETÊNCIA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS
Desempenhar a atividade profissional respeitando a legislação e normas de segurança de trabalho.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caracterizar os riscos do trabalho rural; 2. Ter consciência da preservação do meio ambiente; 3. Distinguir a necessidade de cumprir o determinado pelas leis que regulamentam a profissão; 4. Aplicar as leis trabalhistas. 	<p>Os processos sociais básicos;</p> <ul style="list-style-type: none"> - a legislação; - o legislador; - as leis e os decretos; - as leis de proteção ambiental; - as leis de regulamentações profissionais; - a política ambiental; - a segurança do trabalho; - o trabalhador rural; - os fatores de riscos ambientais rurais; - os acidentes de trabalho; - a segurança ocupacional rural; - as principais fontes de riscos; - a higiene ocupacional rural <ul style="list-style-type: none"> - defensivos agrícolas; - saúde ocupacional.

PROPOSTA METODOLÓGICA

Referente às metodologias de ensino, a equipe docente do IF SERTÃO-PE utiliza diferentes instrumentos e metodologias inovadoras para garantir a construção do conhecimento. De forma contextualizada e interdisciplinar no processo acadêmico, teoria e prática se apresentam indispensáveis. Assim, esta proposta metodológica tem como base a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação prática voltada para a Agropecuária, sendo a ação docente enriquecida por estímulos e de instrumentos mediadores, tais como:

- Dinâmicas de grupo
- Aulas participativas
- Aulas expositivas
- Atividades individuais
- Atividades coletivas
- Estudo de casos
- Entrevistas
- Atividades complementares
- Aulas práticas
- Construção de projetos
- Palestras
- Visitas técnicas
- Exploração e uso de laboratórios
- Seminários
- Visitas em eventos acadêmicos
- Trabalhos individuais e em grupo
- Relatórios de aula de campo
- Debates
- Estudo de caso
- Exploração de músicas, poesia
- Oficinas
- Uso de filmes, documentários, reportagens
- Jogos
- Resolução de problemas
- Estudo dirigido.

O curso é organizado em regime seriado, com 1º, 2º, 3º e 4º semestre, sendo o conjunto de Componentes Curriculares estruturados de forma a possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas e de atividades variadas, observando-se as condições necessárias à aprendizagem.

AVALIAÇÃO

O acompanhamento pedagógico e a avaliação do desempenho de aprendizagem dar-se-ão de forma contínua numa perspectiva prognóstica, formativa, cumulativa e participativa, se pautará na resolução nº 031/2010 de 30 de setembro de 2010 que

regulamenta a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, na Modalidade Subsequente. Conforme descrita abaixo:

Seção III

Da Avaliação, do desempenho acadêmico, da recuperação e dos critérios de aprovação

Art. 9º Será considerado aprovado em cada componente curricular/habilidade o aluno que obtiver média aritmética igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária.

I - O processo da apuração do rendimento escolar será realizado por componente curricular e em cada módulo o aluno terá duas médias.

II - A Média do Espaço Curricular será obtida através da expressão:

$$ME = \frac{\sum VA}{n} \qquad ME = \frac{VA1 + VA2}{n}$$

n = Número das médias da Verificação de Aprendizagem

VA= Média das Verificações de Aprendizagem

ME = Média do Espaço Curricular

Parágrafo único – Será considerado reprovado, no conteúdo curricular/habilidade, o aluno que não obtiver frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária, independente da média final.

Art. 10 O aluno terá direito à prova substitutiva de acordo com o Capítulo IV, seção IV, art. 52 desta Organização Didática e aos estudos de recuperação nos componentes curriculares em que obtiver média inferior a seis.

Art. 11 Os estudos de recuperação serão aplicados contínua e paralelamente, durante o período letivo e no horário de atendimento ao aluno, para suprir as deficiências de aprendizado, tão logo sejam detectadas.

Parágrafo único - O professor marcará a prova de recuperação de cada turma em data única, estabelecendo data, horário e local, pelo menos dois dias antes e comunicará por escrito à Coordenação que acompanha o curso.

Art. 12 O aluno que obtiver média no espaço curricular inferior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária da habilidade, terá direito a submeter-se a uma avaliação final em cada componente curricular antes do fechamento daquele semestre/módulo.

Parágrafo único – Será considerado aprovado, após avaliação final, o aluno que obtiver nota igual ou maior que 5,0 (cinco), de acordo com a seguinte equação:

$$MF = \frac{6 \times ME + 4 \times AF}{10} \geq 5,0$$

10

MF ≥ Média Final

ME = Média do Espaço Curricular

AF = Avaliação Final

Art. 13 – Após a avaliação final, o aluno que não alcançar a média 5,0 (cinco) deverá se matricular para cursar o componente curricular em que foi reprovado.

INSTALAÇÃO FÍSICA

01 Laboratório de Química

01 Laboratório de Biologia

01 Laboratório de Hidráulica

01 Laboratório de Topografia

01 Laboratório de Produtos de Origem Animal

01 Laboratório de Produtos de Origem Vegetal

01 Casa de Vegetação

01 Biblioteca com Salas de Estudos e Multimídia

02 Laboratórios de Informática (Com 25 computadores cada)

Outras instalações físicas

8 Salas de aulas;

1 Sala de Conferência;

1 Auditório para 140 pessoas;

Bloco de Apoio Pedagógico e Administrativo;

Cantina para atendimento aos alunos, servidores e visitantes;

Sala de Reprografia;

Salas de Apoio Pedagógico;

Salas de Apoio às Ações de Extensão;

Sala de Apoio à pesquisa;

Salas de apoio aos Docentes referente aos estágios;

Departamento de Atendimento ao Educando.

Recursos audiovisuais do IF SERTÃO-PE *Campus Salgueiro*

Item	Recursos
Retroprojektor	02
Quadro branco	12
Data show	04

PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NO CURSO

Corpo Docente

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
ADRIANA DE CARVALHO FIGUERÊDO	MESTRADO	DE
ALEX DE SOUZA MAGALHÃES	ESPECIALIZAÇÃO	DE
ÁLVARO CARLOS GONÇALVES NETO	DOCTORADO	DE
ANA MARIA DE AMORIM VIANA	MESTRADO	DE
CARLA SAMATHA RODRIGUES SILVA	GRADUAÇÃO	DE
CLÓVIS MANOEL CARVALHO RAMOS	MESTRADO	DE
EDMILSON GOMES DA SILVA	MESTRADO	DE
EDNALDO GOMES DA SILVA	MESTRADO	DE
FRANCISCA WISLANA C. PINTO	ESPECIALIZAÇÃO	DE

JOÃO DE MELO VIEIRA NETO	GRADUAÇÃO	DE
MANOEL WILKER ALVES DA SILVA	GRADUAÇÃO	DE
RODRIGO DE ARAÚJO SOARES	MESTRADO	DE
SANDRA REGINA DA S. GALVÃO	DOCTORADO	DE

Corpo Técnico-administrativo

NOME	CARGO
ANGELA MAIANE DE MACEDO DAMASCENO	PEDAGOGA
ANTÔNIO CARLOS FERREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
CARLOS MAGNO BEZERRA DE AZEVEDO SILVA	MÉDICO VETERINÁRIO
CINARA DE SÁ SILVA HOLANDA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
DANYEL MENDES NOGUEIRA RAMOS	TÉCNICO EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
DEÂNGELES FREIRE ROCHA	ASSISTENTE DE ALUNOS
FERNANDA FERNADES PINHEIRO DA COSTA	TÉCNICO EM LABORATÓRIO - AGROINDÚSTRIA
FRANCISCO RODRIGUES DA SILVA JÚNIOR	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
FRANCISCO LOPES LEÃO BARROS	TÉCNICO EM LABORATÓRIO - AGROINDÚSTRIA
GLEIFFSON CARVALHO DE FONSECA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JOÃO PAULO DA SILVA COSMO	BIBLIOTECÁRIO – DOCUMENTALISTA
KELLISON LIMA CAVALCANTE	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
LORENA KELLY ALVES PEREIRA	ASSISTENTE DE ALUNOS
MARIA JOSÉ DOS SANTOS	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
PAULA CRISTINA MENEZES DE SÁ	ASSISTENTE DE ALUNOS
RAMÁRIO DE CARVALHO ALMEIDA	ASSISTENTE DE ALUNOS
SÉRGIO MANUEL PAO MOLE BENTO	TÉCNICO EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO
SHYRLLEY DAYANNE SOARES POSSIDÔNIO	ADMINISTRADOR
SILVÂNIO ANTÔNIO DE CARVALHO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
VALDEREZ OLIVEIRA FIGUEIRA REYNALDO	CONTADOR

ESTÁGIOS

Estágio é ato educativo escolar, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e profissional, visando à preparação para o mercado de trabalho e a contextualização curricular. O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, atendendo ao estabelecido na Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008.

Poderão conceder estágios às pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como, profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional das áreas de abrangência do curso.

Estágio Obrigatório ou Curricular Supervisionado é oferecido como componente obrigatório do curso, sendo orientado por projeto, fundamentado pela Lei 11.788/2008. O estágio é do tipo profissional, conforme definição e legislação existente na Resolução CNE/CEB N° 01 de 21 de janeiro de 2004, que atende ainda à Portaria N° 8, de 23 de janeiro de 2001 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão que rever, atualiza e consolida os procedimentos operacionais adotados pelas unidades de recursos humanos para a aceitação, como estagiários, de alunos regularmente matriculados e que venham frequentando, efetivamente, cursos de educação superior, de ensino médio, de educação profissional de nível médio ou de educação especial, vinculados à estrutura do ensino público e particular.

O estágio obrigatório é aquele cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma. Será realizado após conclusão do 3º semestre, com carga horária de 400 horas. Os alunos que exerçam atividade de monitoria, bolsa de trabalho, participam de projetos PIBIC ou PIVIC Jr e PIBEX ou PIVEX Jr poderão ter redução da carga horária do estágio curricular supervisionado, até 50% da CH total do estágio (400h). Poderá ser computada ainda, a CH de atividades de aulas práticas referentes aos conhecimentos específicos em Agropecuária. Estas, planejadas anteriormente e entregue um relatório pelo professor responsável no Setor de Estágio, contendo o nome dos alunos, as atividades desenvolvidas, carga horária utilizada, e em anexo, o plano de ensino.

Para tal redução, uma comissão própria composta por professores do curso e equipe pedagógica fará a análise de todas as atividades desenvolvidas pelos alunos, antes do estágio profissional no ambiente de trabalho.

O estágio não obrigatório poderá ser desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória. Contribuindo para vivência profissional e agregando valor ao currículo do discente.

O estágio em ambas modalidades, deverá ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios das atividades desenvolvidas, com apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses.

DO DIPLOMA E CERTIFICAÇÃO

O IF SERTÃO-PE *Campus* Salgueiro concederá o diploma, que terá validade nacional, ao estudante concluinte do Curso Educação Profissional Técnica de Nível Pós-Médio em Agropecuária após a conclusão do curso e do estágio supervisionado, conforme regulamentação específica.

Após a diplomação, os alunos serão considerados aptos a exercerem a respectiva função profissional e a se credenciarem junto ao Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura no estado de Pernambuco.

O curso é estruturado e organizado em componentes curriculares com terminalidade, possibilitando a obtenção de certificado de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho.

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PLANO DE CURSO

Este documento foi revisado pela Comissão Responsável pelo **Plano de Curso Técnico em Agropecuária – Pós-médio, composta** pelos seguintes membros:

ÁLVARO CARLOS GONÇALVES NETO

Presidente

CARLA SAMATHA RODRIGUES SILVA

Membro

CLÓVIS MANOEL CARVALHO RAMOS

Membro

EDMILSON GOMES DA SILVA

Membro

SANDRA REGINA DA SILVA GALVÃO

Membro