



Boletim de Serviço Eletrônico em 09/06/2021  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia

## PORTARIA Nº 5/COL - CE/IFRO, DE 09 DE JUNHO DE 2021

Dispõe sobre PPC do Curso de Formação Inicial de Auxiliar em Agropecuária do projeto de extensão em parceria com a SEJUS, com carga horária de 200 horas, conforme consta nos autos dos Processos nº 23243.013202/2020-16, do *Campus* Colorado do Oeste do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

**O PRESIDENTE DO CONSELHO ESCOLAR DO CAMPUS COLORADO DO OESTE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA**, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo Art. 177 do Regimento Geral, RESOLVE :

**Art. 1º** APROVAR, *ad referendum*, o PPC do Curso de Formação Inicial de Auxiliar em Agropecuária do projeto de extensão em parceria com a SEJUS, conforme consta nos autos dos Processos nº 23243.013202/2020-16, do *Campus* Colorado do Oeste do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia.

**Art. 2º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua assinatura.



Documento assinado eletronicamente por **Marcos Aurélio Anequine de Macedo, Presidente do Conselho**, em 09/06/2021, às 15:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifro.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1278748** e o código CRC **127ACE1A**.

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL**  
**AUXILIAR DE AGROPECUÁRIA**

COLORADO DO OESTE

2020

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL  
AUXILIAR DE AGROPECUÁRIA**

Este curso tem por finalidade atender ao Termo de Cooperação Técnica nº 20/PGE/2019 firmado entre o IFRO e a Secretaria de Justiça de Rondônia (SEJUS-RO)

COLORADO DO OESTE

2020

## **EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO PROJETO**

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE EXTENSÃO

Willian Mota

COORDENADORA DE CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

Damaris Suelen Nascimento

COORDENADORA DE INTEGRAÇÃO ESCOLA, EMPRESA E COMUNIDADE

Marcia Cristina Tesser

## **REPRESENTAÇÃO INSTITUCIONAL**

**REITOR**

Uberlando Tiburtino Leite

**DIRETOR-GERAL DO CÂMPUS**

Marcos Aurélio Anequine Macedo

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Maria Goreth Araújo Reis

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Edslei Rodrigues de Almeida

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, INOVAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO**

Gilmar Alves Lima Junior

**PRÓ-REITOR(A) DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**

Gilberto Paulino da Silva

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO**

Jéssica Cristina Pereira Santos

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO .....	5
1.1	DADOS DA INSTITUIÇÃO .....	5
1.2	DADOS GERAIS DO CURSO.....	5
1.3	JUSTIFICATIVA.....	6
1.4	OBJETIVOS.....	7
1.4.1	Objetivo Geral .....	7
1.4.2	Objetivos Específicos.....	7
2	PERFIL PROFISSIONAL .....	7
2.1	PÚBLICO-ALVO E PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO .....	7
2.2	MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO.....	7
2.3	PERFIL DO EGRESSO E CERTIFICAÇÃO.....	8
3.	METODOLOGIA DA OFERTA .....	8
3.1	LOCAL E PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO CURSO .....	9
3.2	CONFIGURAÇÃO CURRICULAR .....	9
3.3	FORMAS DE ATENDIMENTO .....	10
3.4	PLANEJAMENTO DO ENSINO E APRENDIZAGEM .....	10
3.4.1	Processo de formação.....	11
3.4.2	Avaliação do processo de ensino e aprendizagem .....	12
4	CRONOGRAMA.....	13
5	RECURSOS E INFRAESTRUTURA DE ATENDIMENTO.....	13
5.1	RECURSOS HUMANOS .....	13
5.2	RECURSOS MATERIAIS E FINANCEIROS.....	14
	APÊNDICE — ELEMENTOS FUNDAMENTAIS PARA PLANOS DE ENSINO.....	16

## 1 INTRODUÇÃO

Este curso faz parte da proposta de atendimento ao Termo de Cooperação Técnica nº 20/PGE/2019 firmado entre o IFRO e a Secretaria de Justiça de Rondônia (SEJUS-RO), tem como objetivo oferecer formação inicial à homens e mulheres em restrição de liberdade, geralmente indivíduos em situação de vulnerabilidade social e econômica, que compõem o sistema prisional do estado de Rondônia, buscando ampliar a empregabilidade dos apenados após seu retorno ao convívio junto à sociedade, além de permitir o desenvolvimento de características empreendedoras e autonomia econômica.

Este projeto se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso no âmbito do Instituto Federal de Rondônia, com uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, mais especificamente a que se refere à formação inicial ou qualificação profissional.

Este curso de Formação Inicial em Auxiliar de Agropecuária, na modalidade a distância (Apostilado), aspira uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte dos alunos, com a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual eles fazem parte, a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais. Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral, com ênfase profissional e relacionando com o mercado de trabalho, além de constituir uma possibilidade para a construção dos projetos de vida das estudantes.

### 1.1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

**Executor:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia — Campus Colorado do Oeste

**CNPJ do Campus:** 10.817.343/0001-05

**Endereço:** BR 435, km 63 (antiga RO 399, KM 05) – Zona Rural - Caixa Postal 51 - Colorado do Oeste – Rondônia - CEP 76.993-000, telefone: (69) 3341-7600.

### 1.2 DADOS GERAIS DO CURSO

**Nome do Curso:** Curso de Formação Inicial em Auxiliar de Agropecuária.

**Carga horária total:** 200 horas

**Eixo Tecnológico:** Recursos Naturais

**Modalidade de oferta:** Educação a distância (Apostilado)

**Público-alvo:** Reeducandos do Sistema Prisional do Estado de Rondônia.

**Escolaridade mínima exigida:** Ensino Fundamental I (1º A 5º) - Completo

**Número de turmas:** A definir

**Número de vagas por turma:** A definir

**Período da oferta:** Semestral

**Turno da oferta:** A definir

**Local das aulas:** Unidades de Ressocialização

### 1.3 JUSTIFICATIVA

Este curso faz parte da proposta de atendimento ao Termo de Cooperação Técnica nº 20/PGE/2019 firmado entre o IFRO e a Secretaria de Justiça de Rondônia (SEJUS-RO), tem por finalidade a aquisição de competências técnicas relacionadas a um eixo profissional, a intenção de formação cidadã, além de valorizar seus conhecimentos adquiridos ao longo da sua vida.

O curso profissional aqui apresentado teve como motivação de escolha as análises do perfil do público a ser atendido, a disponibilidade de profissionais para atuação, a realidade socioeconômica da região e o histórico institucional de atuação do Instituto Federal de Rondônia.

Este Projeto também oportuniza o acesso à formação educacional e profissional, que contribui para mudanças na vida desses alunos em diversos aspectos, desde a inserção no mundo do trabalho às relações familiares.

Portanto, o IFRO – Campus Colorado do Oeste propõe-se a contribuir com a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, por meio de um processo amplo que envolve apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos básicos para qualificação. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, articulados aos processos de democratização e justiça social.

O Curso FIC em Auxiliar de Agropecuária, na modalidade EaD (Apostilado), tem como público-alvo pessoas com trajetória de vida diversa em situação de vulnerabilidade social e econômica, com experiências que necessitam de um saber formal como um projeto de vida, primando pelos valores humanos e o exercício da cidadania, priorizando-se a retomada e continuidade dos estudos via elevação da escolaridade e qualificação profissional.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo Geral**

Qualificar o público alvo a exercer a função em Auxiliar de Agropecuária, com vistas a formação para as atividades e práticas produtivas rurais.

### **1.4.2 Objetivos Específicos**

- a) Formar profissionais para o desenvolvimento rural sustentável;
- b) Qualificar para o desenvolvimento de práticas agropecuárias com uso de planejamento e técnicas adequadas;
- c) Possibilitar a formação de agentes de mudança no setor produtivo agrícola e zootécnico, com capacidade para desenvolver ações ligadas a agropecuária, considerando as diferentes fases do processamento de produtos agropecuários;
- d) Executar programas preventivos de sanitização na produção animal, vegetal e agroindustrial.
- e) Manipular e processar produtos alimentares, respeitando as boas práticas de fabricação, tendo como matéria prima de origem animal e/ou vegetal,

## **2 PERFIL PROFISSIONAL**

### **2.1 PÚBLICO-ALVO E PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO**

O curso destina-se ao atendimento do Termo de Cooperação Técnica nº20/PGE/2019 firmado entre o IFRO e a Secretaria de Justiça de Rondônia (SEJUS-RO) com objetivo de ofertar capacitação/qualificação para os reeducandos do sistema prisional, tendo como pré-requisito mínimo de escolaridade o Ensino Fundamental Completo e idade mínima a partir de 18 anos.

### **2.2 MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO**

O processo de seleção é realizado pela SEJUS-RO, considerando que a mesma é parte demandante do curso e possui registro do perfil dos candidatos. Desta forma, a demandante apresentará ao IFRO a lista de candidatos, juntamente com documentos necessários para efetiva matrícula junto ao Sistema de Registro Acadêmico.

## **2.3 PERFIL DO EGRESSO E CERTIFICAÇÃO**

Manejar de forma sustentável a fertilidade do solo, dos recursos hídricos e dos recursos naturais. Seleciona, produz e aplica insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, concentrados, sal mineral, medicamentos, vacinas). Desenvolve estratégias para reserva de alimentação animal e água. Realiza atividades de produção de mudas, transplante e plantio. Realiza tratamentos culturais. Realiza colheita e pós-colheita (armazenamento, beneficiamento e comercialização). Opera máquinas e equipamentos. Maneja animais por categoria e finalidade (criação, reprodução, alimentação, sanidade). Comercializa animais. Desenvolve atividade de gestão rural. Aplica a legislação para produção e comercialização dos produtos agropecuários. Processa alimentos de origem animal e/ou vegetal utilizando as boas práticas de fabricação.

Após conclusão do curso e cumpridos os 75% de frequência e atingindo a pontuação mínima através das atividades avaliativas, o estudante receberá a certificação em Auxiliar de Agropecuária, no Eixo Tecnológico: Recursos Naturais.

## **3. METODOLOGIA DA OFERTA**

Respeitando-se a autonomia dos docentes na transposição didática dos conhecimentos selecionados nos componentes curriculares, as metodologias de ensino pressupõem procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os alunos nas suas construções intelectuais, tais como:

- a) Elaborar e implementar o planejamento, o registro e a análise das aulas e das atividades realizadas;
- b) Problematizar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;
- c) Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- d) Elaborar materiais didáticos adequados a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo;
- e) Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;

- f) Disponibilizar apoio pedagógico para alunos que apresentarem dificuldades, visando à melhoria contínua da aprendizagem;
- g) Diversificar as atividades acadêmicas, utilizando aulas expositivas dialogadas e interativas, desenvolvimento de projetos, aulas experimentais (em laboratórios), visitas técnicas, seminários, debates, atividades individuais e em grupo, exposição de filmes e outros;
- h) Organizar o ambiente educativo de modo a articular múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida;

Isto posto, para a execução da matriz curricular do curso, serão utilizados procedimentos metodológicos que priorizem o trabalho em equipe e a aplicação de instrumentos e atividades formadoras, respeitando-se sempre a autonomia didático-pedagógica do professor e colaboradores.

### **3.1 LOCAL E PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO CURSO**

O curso será realizado na modalidade EaD - Apostilado, ou seja, o IFRO repassará à SEJUS-RO os materiais (apostilas e vídeo aulas gravadas), que por sua vez se responsabilizará pela impressão e coordenação/execução das atividades dentro das unidades de ressocialização, bem como a execução do cronograma de oferta do curso de acordo com o estabelecido pelo IFRO. O curso será executado com carga horária diária de 04 (quatro) horas, de segunda a sexta-feira, até alcançar a carga horária total prevista. A oferta será semestral, desde que haja demanda pontual, condicionando à disponibilidade financeira por parte da instituição ou órgãos de fomento.

### **3.2 CONFIGURAÇÃO CURRICULAR**

A matriz curricular do curso FIC está organizada em dez componentes curriculares (disciplinas), com uma carga horária total de 200 horas.

De acordo com a resolução nº 04 CD/FNDE as atividades dos cursos do PRONATEC, a hora aula dos cursos é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil

profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro 1 indica a matriz curricular do curso:

**Quadro 1 — Matriz Curricular**

<b>Matriz Curricular Curso FIC - Auxiliar de Agropecuária</b>			
<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>N. de Vagas</b>	<b>Requisitos Mínimos de Formação e Acesso</b>
Mecanização Agrícola	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.
Manejo do Solo e Nutrição de Plantas	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.
Produção Vegetal	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.
Manejo Integrado de Pragas e Doenças	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.
Manejo Sanitário Animal	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária.
Nutrição Animal	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária ou Zootecnia.
Bem Estar Animal	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária ou Zootecnia.
Gestão de Custos Agropecuários	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária ou graduação em Agronomia.
Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Alimentos/Agroindústria ou graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos.
Tecnologia e Processamento de Alimentos de Origem Vegetal e Animal	20	01	Curso de nível técnico em Agropecuária/Alimentos/Agroindústria ou graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos.

### 3.3 FORMAS DE ATENDIMENTO

A oferta do curso será a distância de forma apostilada, com distribuição das apostilas impressas e apresentação de vídeo aulas gravadas, dentro das unidades de ressociação. A Coordenação de Formação Inicial e Continuada (CFIC) e o Departamento de Extensão se responsabilizarão pelo atendimento a eventuais dúvidas e dificuldades na execução das disciplinas e demais pontos relacionados a execução do curso.

### 3.4 PLANEJAMENTO DO ENSINO E APRENDIZAGEM

Os professores selecionados para o curso elaborarão os planos de ensino dos componentes curriculares sob sua responsabilidade, com pelo menos 10 dias de antecedência ao início do primeiro módulo. Os planos devem conter, no mínimo, os seguintes elementos:

- a) Capa, conforme o modelo deste referencial de projeto pedagógico.

- b) Identificação, contendo o projeto pedagógico a que está vinculado, o componente curricular e a carga horária.
- c) Ementa.
- d) Procedimentos de oferta ou execução do componente, incluindo-se o período, o local de oferta (se houver mais de um local para a execução do projeto) e as atividades a serem desenvolvidas, com suas respectivas descrições.
- e) Formas de avaliação e acompanhamento.
- f) Principais referências de consulta ou estudo.

Estes planos serão entregues ao Departamento de Extensão antes do início da oferta do componente curricular, para análise e deliberação.

### **3.4.1 Processo de formação**

O curso terá como principal ferramenta de inter-relação as vídeo aulas gravadas e apostilas impressas. O servidor da SEJUS-RO dará suporte para o contato dos alunos com a Coordenação de Formação Inicial e Continuada (CFIC) e o Departamento de Extensão para sanar dúvidas e indicar alternativas para melhor desempenho dos cursistas. Serão disponibilizados vídeo aulas e apostilas e atividades avaliativas impressas, dentre outras atividades e suportes para o desenvolvimento dos componentes curriculares e apoio aos estudantes, seja de forma síncrona ou assíncrona. Serão realizadas pelos estudantes pelo menos as seguintes atividades de composição didática e/ou complementação de estudos, com suas respectivas estratégias de aplicação:

#### **Estratégia 1: Aprendizagem por meio de vídeo aulas gravadas**

Os estudantes terão acesso às vídeo aulas gravadas, de cada componente curricular, elaboradas por professores formadores e a serem disponibilizadas pela equipe da Coordenação de Formação Inicial e Continuada (CFIC) e Departamento de Extensão em parceria com os coordenadores nas unidades de ressocialização.

#### **Estratégia 2: Aprendizagem por meio de materiais impressos**

Os estudantes receberão apostilas impressas para leitura e compreensão dos temas específicos de cada disciplina, complementando com as informações obtidas em vídeo aulas gravadas.

### **Estratégia 3: Aprendizagem mediada por tutoria**

Os estudantes terão a disposição o suporte por meio de um servidor da SEJUS-RO dentro da unidade de ressocialização, onde o mesmo reportará ao IFRO qualquer dificuldade ou necessidade de complementação de informações a respeito dos conteúdos e das formas de aplicação de suas práticas no processo de educação a distância.

#### **3.4.2 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem**

Por analogia, a avaliação atenderá aos princípios estabelecidos no Regulamento da Organização Acadêmica dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IFRO. Deverá ter aspecto formativo, no sentido de diagnosticar interesses e necessidades e fazer interferências positivas para o redirecionamento do processo de ensino e aprendizagem, sempre que necessário. Para tanto, deverão ser empregados instrumentos e estratégias diversos, como testes, experimentações, demonstrações práticas, pesquisas, exercícios e outras formas de verificação do aprendizado, conforme o perfil do público-alvo. Será empregada apenas uma estratégia de avaliação por componente curricular, considerando a realidade do público alvo e local de execução do curso.

A observação de estudantes e de grupos e a aplicação de provas ou testes são alguns dos exemplos de avaliação. Caso o aluno não tenha desempenho adequado nas atividades, o professor da disciplina deverá fazer um relatório das situações pedagógicas que evidenciem a situação de não aprendizagem e, com a Coordenação de Formação Inicial e Continuada (CFIC) ou Departamento de Extensão, empreender as ações possíveis de recuperação.

As avaliações são obrigatórias para a conclusão das disciplinas e do curso. Elas ocorrerão em dias e horários especificados em calendário e serão disponibilizadas de forma impressa. Serão aplicadas pelo servidor da SEJUS-RO responsável pelo curso dentro das unidades de ressocialização e posteriormente encaminhado ao IFRO para correções e emissão de notas. Considerando a realidade do público alvo a ser atingido, considerando as condições de aplicação do curso e as restrições de acesso, o processo de avaliação ocorrerá em uma única etapa com aplicação impressa da avaliação final. Caso o aluno não atinja o percentual mínimo para aprovação haverá uma etapa de recuperação com nova aplicação de atividade avaliativa.

**Fórmula 1 — Cômputo da Nota Final (NF)**

$$NF = AF$$

Onde: NF = nota final

AF = nota obtida na avaliação final

O estudante será aprovado e terá direito à certificação se obtiver o mínimo de 60 pontos no cômputo das notas das atividades de percurso e avaliação final.

**4 CRONOGRAMA****Quadro 2 — Cronograma**

<b>Item</b>	<b>Ação, atividade ou etapa</b>	<b>Período</b>
1	<b>Levantamento de Demanda (SEJUS-RO)</b>	<b>De acordo com o período de oferta</b>
2	<b>Matrícula</b>	<b>De acordo com o período de oferta</b>
3	<b>Início do Curso</b>	<b>De acordo com o período de oferta</b>
4	<b>Término do Curso</b>	<b>De acordo com o período de oferta</b>
5	<b>Certificação</b>	<b>De acordo com o período de oferta</b>

**5 RECURSOS E INFRAESTRUTURA DE ATENDIMENTO****5.1 RECURSOS HUMANOS**

O curso contará com docentes selecionados por meio de edital e com profissionais de apoio já existentes no Campus. A execução das atividades dentro das unidades de ressocialização será conduzida por servidores da SEJUS-RO. Os profissionais que desenvolveram os materiais para cada disciplina possuem os requisitos dispostos no quadro 3.

**Quadro 3 — Equipe pedagógica para atendimento no curso**

<b>Função</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Formação (conforme a exigência para o curso)</b>	<b>CH no Curso</b>
Docentes	Mecanização Agrícola	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.	20
	Manejo do Solo e Nutrição de Plantas	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.	20
	Produção Vegetal	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.	20
	Manejo Integrado de Pragas e Doenças	Curso de nível técnico em Agropecuária/Agricultura ou graduação em Agronomia.	20
	Manejo Sanitário Animal	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária.	20
	Nutrição Animal	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária ou Zootecnia.	20
	Bem Estar Animal	Curso de nível técnico em Agropecuária/Pecuária ou graduação em Medicina Veterinária ou Zootecnia.	20
	Gestão de Custos Agropecuários	Curso de nível técnico em Agropecuária ou graduação em Agronomia.	20
	Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	Curso de nível técnico em Agropecuária/Alimentos/Agroindústria ou graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos.	20
	Tecnologia e Processamento de Alimentos de Origem Vegetal e Animal	Curso de nível técnico em Agropecuária/Alimentos/Agroindústria ou graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos.	20

A equipe de atendimento ao curso será composta ainda pelos membros de apoio técnico-pedagógico, dispostos no quadro 4.

**Quadro 4 — Equipe de apoio técnico-pedagógico**

<b>Função</b>	<b>Responsabilidade</b>	<b>Carga Horária/Semanal</b>
Coordenação de Formação Inicial e Continuada (CFIC)	Planejamentos com todos os membros da equipe e acompanhamento da execução do curso	-----
Pessoal de Apoio Técnico e Pedagógico	Tem como principal atribuição é fazer o acompanhamento pedagógico, ações de planejamento e controle, como definição de calendários, horários e formas de atendimento com a equipe.	-----
Assistente Administrativo	Responsável pelas inscrições, matrículas, cadastramentos, manutenção de sistemas e outras atividades previstas em edital de seleção	-----
Outros colaboradores internos	Servidores do <i>campus</i> , com atividades de rotina acadêmica e/ou administrativa	-----

## 5.2 RECURSOS MATERIAIS E FINANCEIROS

O curso contará com recursos técnicos e materiais, disponibilizados pelo campus Colorado do Oeste e pela SEJUS-RO.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. 3. ed., disponível em: <<http://pronatec.mec.gov.br/fic/>>. Acesso em: 9 mar. 2017.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estados**. Disponível em: <[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)>. Acesso em: 5 junho 2017.

## APÊNDICE — ELEMENTOS FUNDAMENTAIS PARA PLANOS DE ENSINO

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Mecanização Agrícola	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Tipos de máquinas e implementos agrícolas: função, regulagem e uso. Dimensionamento de capacidade operacional. Conservação, manutenção preventiva e corretiva. Introdução à agricultura de precisão. Técnicas de segurança nas operações agrícolas.		
<b>Objetivos:</b> Regular e operar as principais máquinas e implementos agrícolas utilizando técnicas de segurança.		
<b>Principais referências:</b> GADANHA JUNIOR, Casimiro Dias et al. Máquinas e implementos agrícolas do Brasil. São Paulo: IPT, 1991. GALETI, Paulo Anestar. Mecanização Agrícola: preparo de solo. Campi nas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1988. SILVEIRA, Gastão Moraes da. As máquinas para plantar. Rio de Janeiro: Globo, 1989.		
<b>Referências complementares:</b> BALASTREINE, Luiz Antonio. Máquinas agrícolas. São Paulo: [s.n.], 1987 CORREA, Altir A. M. Manual do Operador de tratores agrícolas. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura - PLAMAM, 1965. FRANCELLI, A. L.. Atualização em plantio direto. Campi nas: Fundação Cargill, 1985. SILVEIRA, Gastão Moraes da. O preparo do solo. Rio de Janeiro: Globo, 1988. _____. Os cuidados com o trator. São Paulo: [s.n.], 1988.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Manejo do Solo e Nutrição de Plantas	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Amostragem e coleta do solo. Nutrição de plantas: função dos nutrientes, sintomas de deficiência e exigências nutricionais. Tipos e formulações de fertilizantes. Manejo e conservação do solo. Adubação verde.		
<b>Objetivos:</b> Manejar o solo de forma adequada visando à máxima eficiência na produção agropecuária e sua conservação.		
<b>Principais referências:</b> BERTONI, J; LOMBARDI NETO, F. Conservação do solo. 7. ed. São Paulo: Ícone, 2010, 355p. CARVALHO, A.M.; AMABILE, R.F. Cerrado: Adubação verde. Brasília: EMBRAPA, 2006. 369 p. MALAVOLTA, E. Elementos de nutrição mineral de plantas. São Paulo: Ceres, 1980. 252 p.		
<b>Referências complementares:</b> PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: a agricultura em regiões tropicais. São Paulo: Nobel, 2002. PRUSKI, F. F. Conservação de solo e água: práticas Mecânicas para o controle da Erosão Hídrica. 2. Ed. Viçosa, MG: UFV, 2009. 279p. SANTOS, R. D. dos et al. Manual de descrição e coleta de solos no campo.6. ed. Viçosa, MG: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2013. 100 p. WADT, P. G. S.; MARCOLAN, A. L.; MATOSO, S. C. G.; PEREIRA, M. G. Manejo dos solos e a sustentabilidade da produção agrícola na Amazônia Ocidental. Porto Velho: Núcleo Regional Amazônia Ocidental da Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2014. v. 1. 286 p.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Produção Vegetal	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Aspectos gerais e formas de cultivo das seguintes culturas: olerícolas (Folhosas, Solanáceas, Cucurbitáceas), culturas anuais (Algodão, Arroz, Feijão, Milho e Soja) e semiperene (Cana-de-Açúcar e Mandioca), Frutíferas (Abacaxi, Banana, Citros Mamão e Maracujá), Café e Pastagens.		
<b>Objetivos:</b> Produzir com viabilidade técnica, econômica e ambiental as culturas de potencial econômico.		
<b>Principais referências:</b> BORÉM, A.; RANGEL, P. H. N. Arroz: do plantio à colheita. Viçosa: Editora UFV, 2015. BORÉM, A.; GALVÃO, J.C.C.G.; PIMENTEL, M.A. Milho: do plantio à colheita. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2015. FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV. 2008. 421p. INFORME AGROPECUÁRIO. Cultivo Tropical de Fruteiras. Ed. 264. Belo Horizonte: EPAMIG, 2011. MADEIRA, N. R. et al. Manual de produção de hortaliças tradicionais. Brasília: EMBRAPA, 2013. 156p. MARCOLAN, A. L.; ESPINDULA, M. C. Café na Amazônia. Brasília: Embrapa, 2015. 474p. SEDIYAMA, T.; SILVA, F.; BORÉM, A. Soja: do plantio à colheita. Viçosa: Editora UFV, 2015. VIEIRA, C; PAULA JÚNIOR, T.J.; BORÉM, A. Feijão. 2ª Ed. Viçosa: UFV, 2006.		
<b>Referências complementares:</b> AGUIAR, A.T. da E. et al. (ed). Instruções agrícolas para as principais culturas econômicas. 7 ed. Campi nas: Instituto Agrônomo, 2014. 452 p. (Boletim IAC, n.º 200). CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras: UFLA, 2005. 785p. PEIXOTO, A.M.; et al. Manejo da Pastagem. Piracicaba, SP: Fealq, 2004. 325p SANTOS-SEREJO, J. A. dos et al. (edit.). Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas. 2.ed. Brasília: Embrapa, 2012.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Manejo Integrado de Pragas e Doenças	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Conceitos e importância das pragas: insetos e doenças. Princípios gerais do manejo fitossanitário. Identificação, Monitoramento e Avaliação de Danos. Manejo Integrado de Pragas e Doenças. Principais técnicas e produtos para controle biológico e orgânico de pragas e doenças.		
<b>Objetivos:</b> Aplicar os princípios do manejo integrado de pragas (insetos e doenças) que afetam as culturas.		
<b>Principais referências:</b> BUENO, Vanda Helena Paes. Controle Biológico de Pragas. Lavras: UFLA, 2009. CAMPANHOLA, Clayton; BETTIOL, Wagner. Métodos alternativos de controle fitossanitário. Jaguariúna: Embrapa, 2003. ROMEIRO, Reginaldo da Silva. Controle Biológico de Doenças de Plantas – Fundamentos. Viçosa: UFV, 2007.		
<b>Referências complementares:</b> INFORME AGROPECUÁRIO. Manejo de doenças de fruteiras tropicais. Ed. 290. Belo Horizonte: EPAMIG, 2016. 92 p. INFORME AGROPECUÁRIO. Manejo de pragas de fruteiras tropicais. Ed. 293. Belo Horizonte: EPAMIG, 2016. 104 p FILGUEIRA, F.A.R. Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3 ed. Viçosa: UFV. 2008. 421p. VALE, F.X.R.; L. ZAMBOLIM. Controle de doenças de plantas de grandes culturas. Brasília, Min. Agric. e Abast., Vol. 1 e 2; 1132 p. 1997.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Manejo Sanitário Animal	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Manejo sanitário e principais enfermidades em: aves, bovinos, caprinos, ovinos, peixes e suínos. Higiene no processo de produção animal; Medidas gerais de profilaxia; Desinfetantes e desinfecção, Controle de endo e Ectoparasitas, Princípios gerais de vacina e vacinação. Saneamento ambiental e manejo de resíduos orgânicos		
<b>Objetivos:</b> Identificar os principais riscos sanitários na produção animal e conhecer as alternativas de prevenção e controle.		
<b>Principais referências:</b> CARBONERA, R. et al. Sistemas agropecuários e saúde animal. Rio Grande do Sul: Unijuí, 2015. DOMINGUES, P.F.; LANGONI, H. Manejo Sanitário Animal. 1ªed. Rio de Janeiro: EPUB. 2001. 210p. SEQUEIRA, T.C.G.O.; AMARANTE, A.F.T. Parasitologia Animal - animais de produção. Rio de Janeiro, EPUB. 2001. 158p.		
<b>Referências complementares:</b> FERREIRA, Rony Antonio. Suinocultura: manual prático de criação. Viçosa: Aprenda Fácil, 2012. MARQUES, Dorcimar da Costa. Criação de Bovinos. 7.ed. Belo Horizonte: Consultoria Veterinária e Publicações, 2006. MEDEIROS, Luiz Pinto et al. Caprinos: princípios básicos para sua exploração. EMBRAPA-CPAMN: Brasília -SPI, 1994. MENDES, A. A.; NAAS, I.A.; MACARI, M. Produção de Frangos de Corte. Campi nas: FACTA, 2 Ed, 2014. 356p. RODRIGUES, Ana Paula Oeda, et al. Piscicultura de água doce: Multiplicando conhecimentos. Brasília: Embrapa, 2015. 440p. SANTOS, Virgínio Teixeira. Ovinocultura: princípios básicos para sua instalação e exploração. 2 ed. São Paulo: Nobel, 1986.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Nutrição Animal	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Manejo Alimentar e Nutricional. Exigências nutricionais: características e função dos nutrientes Deficiências nutricionais e fatores anti-nutricionais. Composição nutricional dos alimentos. Utilização de resíduos e subprodutos agrícolas e agroindustriais na alimentação animal.		
<b>Objetivos:</b> Compreender as necessidades nutricionais e fornecer alternativas de alimentação equilibrada aos animais.		
<b>Principais referências:</b> ANDRIGUETO, J.M. et al. Nutrição Animal – v.1. São Paulo: Nobel, 2002. 396p. LANA, R.P. Nutrição e Alimentação Animal: (Mitos e Realidades). 2 ed. 2007. 344p. NUNES, I.J. Nutrição animal básica. 2. ed. Belo Horizonte: FCP-MVZ, 1998. 388p.		
<b>Referências complementares:</b> FERREIRA, Rony Antonio. Suinocultura: manual prático de criação. Viçosa: Aprenda Fácil, 2012. MARQUES, Dorcimar da Costa. Criação de Bovinos. 7.ed. Belo Horizonte: Consultoria Veterinária e Publicações, 2006. MEDEIROS, Luiz Pinto et al. Caprinos: princípios básicos para sua exploração. EMBRAPA-CPAMN: Brasília -SPI, 1994. MENDES, A. A.; NAAS, I.A.; MACARI, M. Produção de Frangos de Corte. Campi nas: FACTA, 2 Ed, 2014. 356p. RODRIGUES, Ana Paula Oeda, et al. Piscicultura de água doce: Multiplicando conhecimentos. Brasília: Embrapa, 2015. 440p. SANTOS, Virgínio Teixeira. Ovinocultura: princípios básicos para sua instalação e exploração. 2 ed. São Paulo: Nobel, 1986.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Bem Estar Animal	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Introdução a bem-estar animal. Normas técnicas e legislação sanitária aplicada ao bem estar animal. Avaliação do bem-estar e as cinco liberdades. Indicadores fisiológicos e imunológicos de bem-estar. Indicadores comportamentais de bem-estar. Interações homem-animal. Transporte e abate de animais de produção.		
<b>Objetivos:</b> Identificar os comportamentos dos animais e proporcionar um manejo e ambiente adequado para sua criação.		
<b>Principais referências:</b> Bem-estar animal como valor agregado nas cadeias produtivas de carnes / Editores: Mateus José Rodrigues Paranhos da Costa, Aline Cristina Sant'Anna. -- Jaboticabal: Funep, 2016. Bem-estar animal na criação de suínos: toda granja – Brasília, DF: ABCS: SEBRAE, 2016. 38P. BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa Nº 56, de 06 de novembro de 2008. Estabelece os procedimentos gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico - REBEM, abrangendo os sistemas de produção e o transporte. <b>Sistema de Legislação</b> Agrícola Federal -Sislegis. Disponível em: <a href="http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=19205">http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&amp;id=19205</a> .		
<b>Referências complementares:</b> FERREIRA, Rony Antonio. Suinocultura: manual prático de criação. Viçosa: Aprenda Fácil, 2012. MARQUES, Dorcimar da Costa. Criação de Bovinos. 7.ed. Belo Horizonte: Consultoria Veterinária e Publicações, 2006. MEDEIROS, Luiz Pinto et al. Caprinos: princípios básicos para sua exploração. EMBRAPA-CPAMN: Brasília -SPI, 1994. MENDES, A. A.; NAAS, I.A.; MACARI, M. Produção de Frangos de Corte. Campi nas: FACTA, 2 Ed, 2014. 356p. RODRIGUES, Ana Paula Oeda, et al. Piscicultura de água doce: Multiplicando conhecimentos. Brasília: Embrapa, 2015. 440p. SANTOS, Virgínio Teixeira. Ovinocultura: princípios básicos para sua instalação e exploração. 2 ed. São Paulo: Nobel, 1986.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Gestão de Custos Agropecuários	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Conceitos de Receitas, Custos e Despesas, Lucratividade e Rentabilidade. Elaboração de Planilha de Custo. Software de gestão de custos. Capitais e custos de produção. Viabilidade econômica da atividade agropecuária.		
<b>Objetivos:</b> Atuar no gerenciamento de unidades de produção no setor agropecuário.		
<b>Principais referências:</b> AGUIAR, Adilson de Paula Almeida, 1966- Pecuária de corte: custos de produção e análise econômica / Adilson de Paula Almeida Aguiar. – Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2010. BARBOSA, J.S. Administração Rural a Nível de Fazendeiro. Nobel, 2004. 98p SANTOS, G.J.; MARION, J.C.; SEGATTI, S. Administração de custos na agropecuária. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2009. 168p.		
<b>Referências complementares:</b> MARION, J.C. Contabilidade Rural. Contabilidade Agrícola e Contabilidade da Pecuária. 11 ed. São Paulo: Atlas, 2010. 280p. SILVA, Roni Antônio Garcia da. Administração Rural: Teoria e Prática. 2. ed. Curitiba: Juruá Editora, 2011. SOBRAL, Filipe. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro / Filipe Sobral, AlketaPeci. – São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Boas Práticas de Fabricação de Alimentos	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Boas práticas de fabricação/manipulação de alimentos. Legislação brasileira sobre as Boas Práticas de Fabricação -BPF. Procedimento Padrão de Higiene Operacional PPHO; Higiene pessoal.		
<b>Objetivos:</b> Realizar os procedimentos de higiene adequados para o processamento de produtos alimentícios de origem animal e vegetal.		
<b>Principais referências:</b> Anvisa. Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Resolução RDC – nº 2016/2004. Brasília, DF. 3ª ed. PDF. Machado, R. L. P. Boas práticas de fabricação (BPF) - Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 20 p. MADEIRA, M.; FERRÃO, M.E.M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. 443p.		
<b>Referências complementares:</b> FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, Vol. I, 2005. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005.		

<b>Curso:</b> Auxiliar de Agropecuária		
<b>Componente curricular</b>	Tecnologia e Processamento de Alimentos de Origem Vegetal e Animal	<b>CH:</b> 20 h
<b>Ementa:</b> Tecnologia e processamento de vegetais, carne, mel, leite e derivados. Processo de produção de queijo (tipo Minas e Mussarela), embutido (linguiça), polpas e geleias. Noções de embalagens e apresentação de produtos.		
<b>Objetivos:</b> Compreender e aplicar o beneficiamento e processamento de matéria-prima de origem animal e vegetal na produção de alimentos.		
<b>Principais referências:</b> LIMA, L. C. O. Fatores pré e pós-colheita que afetam a qualidade de frutos e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000. 65p. ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. vol. I. Porto Alegre: Atmed, 2005. 294p PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. vol. II. Rio de Janeiro: UFF, 1994. 110p		
<b>Referências complementares:</b> FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006. MADEIRA, M.; FERRÃO, M.E.M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. 443p. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, Vol. I, 2005. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005.		