



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**  
**Conselho Superior**

Rua Ciomara Amaral de Paula, 167 – Bairro Medicina – 37550-000 - Pouso Alegre/MG  
Fone: (35) 3449-6150/E-mail: [reitoria@ifsuldeminas.edu.br](mailto:reitoria@ifsuldeminas.edu.br)

**RESOLUÇÃO Nº 038/2013, DE 11 DE OUTUBRO DE 2013**

*Dispõe sobre a aprovação do reajuste da matriz e a mudança de identificação do curso de Especialização Lato sensu em Cafeicultura Sustentável para Especialização Lato sensu em Cafeicultura - Câmpus Muzambinho.*

O Reitor e Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Sérgio Pedini, nomeado pela Portaria número 689, de 27 de maio de 2010, publicada no DOU de 28 de maio de 2010, seção 2, página 13 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando a deliberação do Conselho Superior em reunião realizada na data de 11 de outubro de 2013, **RESOLVE**:

Art. 1º – **Aprovar** o reajuste da matriz e a mudança de identificação do curso de Especialização *Lato sensu* em Cafeicultura Sustentável para **Especialização Lato sensu em Cafeicultura - Câmpus Muzambinho**.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 11 de outubro de 2013.

**Sérgio Pedini**  
**Presidente do Conselho Superior**  
**IFSULDEMINAS**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS**

**Projeto Pedagógico do Curso de Especialização**  
*Lato Sensu em Cafeicultura*

**POUSO ALEGRE - MG**  
**Julho/2013**



Ministério da Educação  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
DO SUL DE MINAS GERAIS

PRESIDENTE DA REPÚBLICA  
**Dilma Rousseff**

MINISTRO DA EDUCAÇÃO  
**Fernando Haddad**

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
**Eliezer Moreira Pacheco**

Reitor do IF Sul de Minas  
**Sérgio Pedini**

Pró-Reitor de Administração e Planejamento  
**José Jorge Guimarães Garcia**

Pró-Reitor de Ensino  
**Marcelo Simão da Rosa**

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional  
**Mauro Alberti Filho**

Pró-Reitor de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação  
**Marcelo Bregagnoli**

Pró-Reitor de Extensão  
**Cléber Ávila Barbosa**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO  
SUL DE MINAS GERAIS  
Conselho Superior**

Presidente do Conselho Superior do IF Sul de Minas  
**Reitor: Sérgio Pedini**

Representante da SETEC/MEC  
**Walner José Mendes**

Representante Corpo Docente  
**Mauro Alberti Filho e Marcelo Leite**

Representante Corpo Discente  
**Juliano Antônio de Freitas e Cláudio Baquião Filho**

Representante Técnico Administrativo  
**Wanderley Fajardo Pereira e Antônio Carlos Guida**

Representante Egresso  
**Dilma Alfredo Teodoro e Marco Antônio Ferreira**

Representante da Federação da Agricultura de MG  
**Antônio Carlos Anderson**

Representante da Federação do Comércio de MG  
**Antônio Donizete Casagrande**

Representante da Federação da Indústria de MG  
**José Donizete Almeida**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO  
SUL DE MINAS GERAIS  
Diretores de Câmpus**

Câmpus Inconfidentes  
**Ademir José Pereira**

Câmpus Machado  
**Walner José Mendes**

Câmpus Muzambinho  
**Luiz Carlos Machado Rodrigues**

Câmpus Passos  
**Juvêncio Geraldo de Moura**

Câmpus Poços de Caldas  
**Josué Lopes**

Câmpus Pouso Alegre  
**Marcelo Carvalho Bottazzini**

## Sumário

1. Identificação geral .....	5
1.1. Governo Federal .....	5
1.2. IFSULDEMINAS -Reitoria .....	6
1.3. IFSULDEMINAS – Campus .....	6
2. Dados do Reitor .....	7
3. Dados do Diretor-Geral.....	8
4. Dados de Identificação do Curso.....	9
5. Justificativa .....	9
6. Histórico da Instituição:.....	9
7. Objetivos.....	10
8. Público-Alvo .....	10
9. Concepção do Programa .....	10
10. Coordenação .....	11
12. Período e Periodicidade .....	11
13. Conteúdo Programático .....	12
14. Corpo Docente .....	22
15. Metodologia.....	25
16. Interdisciplinaridade .....	25
18. Tecnologia .....	25
19. Infra-Estrutura Física .....	25
21. Sistemas de Avaliação .....	28
22. Controle de Frequência .....	28
23. Trabalho de Conclusão.....	29
24. Certificação .....	34
25. Indicadores de Desempenho .....	34
26. Relatório Circunstanciado .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
27. ANEXOS 27.1. Declaração de comprometimento dos docentes contendo número de discentes que se compromete a orientar para produção do TCC. ....	35
27.2. Parecer da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação .....	35
27.3. Ata de aprovação da proposta do curso pelo CEPE e Conselho Superior.....	35

## **1. Identificação geral**

### **1.1. Governo Federal**

Em 2008 o Governo Federal deu um salto na educação do país com a criação dos Institutos Federais. Através da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica 31 centros federais de educação tecnológica (Cefets), 75 unidades descentralizadas de ensino (Uneds), 39 escolas agrotécnicas, 7 escolas técnicas federais e 8 escolas vinculadas a universidades deixaram de existir para formar os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

No Sul de Minas, as Escolas Agrotécnicas Federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho, tradicionalmente reconhecidas pela qualidade na oferta de ensino médio e técnico foram unificadas. Nasce assim o atual Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS.

Hoje, o IFSULDEMINAS oferece cursos de ensino médio integrado, técnico, cursos superiores de tecnologia, licenciatura, especialização, Pós-Graduação e cursos de Educação a Distância. Além dos campi de Inconfidentes, Machado, Muzambinho, Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre o IFSULDEMINAS tem Unidades Avançadas e Polos de Rede nas cidades da região.

A Reitoria interliga toda a estrutura administrativa e educacional dos campi. Sediada em Pouso Alegre, sua estratégica localização, permite fácil acesso aos campi e unidades do IFSULDEMINAS. A missão do Instituto é promover a excelência na oferta da educação profissional e tecnológica em todos os níveis, formando cidadãos críticos, criativos, competentes e humanistas, articulando ensino, pesquisa e extensão e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Sul de Minas Gerais.

Em todo o Brasil os Institutos Federais apresentam um modelo pedagógico e administrativo inovador. São 38 unidades, com mais de 300 campi em todos os estados. O Ministério da Educação investe R\$1,1 bilhão na expansão da Rede Federal. Em 2010 o número de escolas ultrapassará as 354 unidades previstas. Serão 500 mil vagas em todo o país.

## 1.2. IFSULDEMINAS - Reitoria

### Identificação do Instituto

Nome do Instituto <b>Instituto Federal do Sul de Minas Gerais</b>					CNPJ <b>10.648.539/0001-05</b>	
Nome do Dirigente <b>SÉRGIO PEDINI</b>						
Endereço do Instituto <b>Rua Ciomara Amaral de Paula, 167</b>				Bairro <b>Medicina</b>		
Cidade <b>Pouso Alegre</b>	UF <b>MG</b>	CEP <b>37550-000</b>	DDD/Telefone <b>(35)3421-9371</b>	DDD/Fax	E-mail <b>reitoria@ifsuldeminas.edu.br</b>	
Nome da Entidade Mantenedora <b>UNIÃO</b>				CNPJ		
Nome do Dirigente						
Endereço da Entidade Mantenedora				Bairro		
Cidade	UF	CEP	DDD/Telefone	DDD/Fax	E-mail	
Denominação do Instituto (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia) <b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais</b>						

## 1.3. IFSULDEMINAS – Câmpus

Nome do Local de Oferta <b>Instituto Federal do Sul de Minas Gerais - Câmpus Muzambinho</b>					CNPJ <b>10.648.539/0002-96</b>	
Nome do Dirigente <b>Diretor Geral: Luiz Carlos Machado Rodrigues</b>						
Endereço do Instituto <b>Caixa Postal 02</b>				Bairro <b>Morro Preto</b>		
Cidade <b>Muzambinho</b>	UF <b>MG</b>	CEP <b>37890-000</b>	DDD/Telefone <b>(35) 3571 5051</b>	DDD/Fax <b>(35) 3571 5051</b>	E-mail <b>muzambinho@muz.ifsuldeminas.edu.br</b>	

## **2. Dados do Reitor**

Professor Sérgio Pedini é Engenheiro agrônomo, mestre em administração rural e doutorando em administração pela Universidade Federal de Lavras. Com experiência de atuação no apoio à agricultura familiar e à agroecologia, ingressou na Rede como professor em 1999, na então Escola Agrotécnica Federal de Machado, local em que ministrou as disciplinas de agroecologia, agricultura orgânica, administração, certificação socioambiental, entre outras, em sua maioria lecionadas em cursos técnicos.

Implantou, em 2000, a unidade de processamento e pós-colheita de café, referência na região Sul do Estado e que atende produtores e suas organizações desde então. No mesmo ano coordenou a I Conferência Internacional de Café Orgânico e Comércio Justo, projetando o Câmpus Machado no cenário nacional e internacional.

Foi Coordenador de Integração Escola-Comunidade de 2003 a 2005, Diretor do Departamento de Ensino de 2006 a 2008 e Pró-Reitor de Ensino do IFSULDEMINAS de 2009 até 2010. Foi coordenador do curso superior de tecnologia em cafeicultura do câmpus Machado desde sua criação até seu reconhecimento pelo INEP. Representou Machado na elaboração da proposta da Chamada Pública de criação do Instituto IFSULDEMINAS. Foi eleito Reitor do IFSULDEMINAS para o período 2010/2014.



### **3. Dados do Diretor-Geral**

Professor Luiz Carlos Machado Rodrigues, nascido em Capela Nova – MG, Técnico Agrícola, Engenheiro Agrônomo, Licenciatura em Ciências Agrárias e Especializações em Defensivos Agrícolas, Sementes, Administração Pública, Engenharia da Energia, dentre outros.

Ingressou no Magistério em 1976, ainda como estudante de Agronomia em Escola da Comunidade e Escola Estadual.

Ingressou como Professor no Serviço Público Federal em 1982, trabalhando Ministério da Educação, onde exerceu os Cargos: Chefe da Seção de Cooperativismo (implantação das cooperativas-Escola nas Escola Agrotécnicas Federais); Diretor da Divisão de Educação- Produção e Diretor do Departamento Técnico Pedagógico.

Em 1987, transferiu-se para o Quadro da Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho, onde atuou como: Professor e Coordenador do Setor de Agricultura III, Coordenador do Refeitório, Coordenador da Seção de Escola – comunidade, Diretor do Departamento Pedagógico e de Apoio Didático, Implantação e Coordenação do Setor de Agroindústria, Diretor do Departamento de Desenvolvimento Educacional, Diretor Geral Substituto, Professores das disciplinas: Cooperativismo, Administração e Economia Rural e Industrial, Desenho Técnico, Topografia, Construções e Instalações Rurais, Olericultura, dentre outras.

Na sociedade participou de vários Conselhos, diretoria de várias instituições, Provedor da Santa Casa por dois mandatos e Cidadão Muzambiense.

Foi Diretor Geral Pró-tempore de Janeiro de 2009 a Maio de 2010 e eleito Diretor Geral para o mandato de Junho/2010 a Maio de 2014.

#### **4. Dados de Identificação do Curso**

Nome do curso: **Especialização *Lato Sensu* em Cafeicultura**

Área de conhecimento (Tabela CNPq/CAPES): **Ciências Agrárias (5.00.00.00-4)**

Forma de oferta: **Presencial**

Linha de Pesquisa que está ligado: **Produção Vegetal**

Grupo de Pesquisa que está ligado: **Cafeicultura**

Câmpus de oferta: **Muzambinho**

Curso(s) proponente(s):

#### **5. Justificativa**

O Brasil é o maior produtor mundial de café e o segundo mercado consumidor. Segundo dados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/MAPA, o consumo interno é crescente e no ano de 2012 foi de 20,3 milhões de sacas para uma produção de 50,8 milhões de sacas, sendo 74,60% de café arábica. A produção brasileira desta safra (2013) atingiu 48,59 milhões de sacas de 60 quilos de café beneficiado, mesmo em ano de bienalidade negativa.

Atualmente, o parque cafeeiro brasileiro é estimado em 6.787 milhões de plantas em uma área de 2,34 milhões de ha. O Brasil exportou 28,7 milhões de sacas de 60 Kg em 2012, o que manteve o país com pouco mais de 25% do mercado externo, gerando 6,6 bilhões de dólares em divisas. A importância social desta atividade ecoa nos 8,4 milhões de empregos gerados direta ou indiretamente em 11 estados da federação, 1850 municípios e 300 mil propriedades agrícolas.

O Estado de Minas Gerais destaca-se como principal produtor. Segundo a CONAB/MAPA o Estado produziu 25,496 milhões de sacas em 2013, ou seja, 52,47% da produção total do país. Nas regiões sul e centro-oeste de Minas Gerais foram produzidos, neste ano, aproximadamente 12,11 milhões de sacas, o que representa em termos percentuais, 24,92% de toda a produção nacional de café.

A formação específica de profissionais que venham atuar de maneira competente na área da cafeicultura é uma demanda da sociedade regional e uma necessidade em um cenário de tamanha importância socioeconômica.

#### **6. Histórico da Instituição:**

A então Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho - MG foi inaugurada, oficialmente, em 22 de novembro de 1953, com a presença das mais importantes autoridades governamentais da época: o Presidente da República, Getúlio Dornelles Vargas, o Governador de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek de Oliveira, o então Ministro da Justiça Tancredo de Almeida Neves, o Ministro da Agricultura, João Kleófas, o Senador da República, Assis Chateaubriand.

Durante toda a existência, esta Escola esteve permanentemente ligada ao Ensino Agrícola. De forma ininterrupta, desempenhou sua função na formação de profissionais ligados à Agropecuária, numa prática educativa que sempre privilegiou a cidadania crítica, com grande sucesso.

Atualmente o IFSULDEMINAS / Câmpus Muzambinho oferece cursos em Ensino Médio, Técnico, Tecnológico, Superior e Pós-Graduação.

O curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura do IFSULDEMINAS /

Câmpus Muzambinho foi criado em 2009 e conta, atualmente, com duas turmas, constituídas por diversos profissionais que atuam no agronegócio café em toda a região.

## **7. Objetivos**

### **Objetivos Gerais**

Possibilitar ao público, que atue como agente de desenvolvimento, de modo crítico, intervindo de maneira positiva para transformar a realidade do agricultor, na perspectiva de contribuir para o desenvolvimento da cafeicultura;

Otimizar o uso dos recursos naturais através da integração das atividades produtivas econômicas e de consumo;

### **Objetivos Específicos**

Proporcionar ao discente uma formação qualificada em todo processo produtivo na cultura do cafeeiro, com base nas novas tecnologias geradas;

Realizar pesquisas e estudos que contribuam para o resgate de experiências e conhecimentos dos agricultores e também, com a validação de tecnologias adaptadas à realidade cafeeira nacional, regional e local, em suas diversas caracterizações;

Promover a divulgação de conhecimentos técnicos, científicos e culturais, comunicando o saber através do ensino, publicações, seminários e outras formas de comunicação;

Contribuir para a melhoria da atuação específica de profissionais na área da cafeicultura, dotando-os para uma formação que permita o conceito de produtividade e sustentabilidade.

## **8. Público-Alvo**

O curso é dirigido aos profissionais portadores de curso superior na área de ciências agrárias, reconhecidos pelo MEC.

Através da reciclagem do conhecimento e das habilidades nos diversos processos de produção de café, o egresso deverá adquirir competências que o permita gerenciar a produção de cafés com sustentabilidade.

## **9. Concepção do Programa**

O mercado externo demanda, cada vez mais, cafés de qualidade, que são produzidos em propriedades que buscam certificações e profissionais mais especializados. Neste contexto, é necessário que se crie e se mantenha uma consciência de sustentabilidade, no sentido conceitual mais amplo, com base no aprimoramento do conhecimento dos profissionais que atuam na cafeicultura. Assim, a sustentabilidade e suas interfaces com a administração, o meio ambiente e recursos naturais renováveis, devem ser oferecidas à sociedade, como meio de reflexão para que sejam formados agentes transformadores que contribuirão de maneira decisiva na formação de um ambiente social de melhor qualidade.

O IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho mantém parcerias e convênios com diversas instituições e entidades nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, como também com diversas empresas rurais que serão utilizadas no decorrer do desenvolvimento do curso.

## 10. Coordenação

Nome completo: **Cristiane Fortes Gris**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (UFLA)

Regime de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Link Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0955572850080248>

## 11. Carga Horária

### MATRIZ CURRICULAR segundo semestre de 2013

Módulo	Disciplina	Carga Horária
I	Agroecologia e Gestão Ambiental Aplicada a Cafeicultura	32
I	Metodologia Científica e Experimentação Agrícola	20
I	Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro	28
I	Tecnologia e Produção de Mudanças	12
<b>Total</b>		<b>92</b>
II	Ecofisiologia do Cafeeiro	20
II	Implantação da Lavoura Cafeeira	24
II	Agrometeorologia do Café	20
II	Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas do Cafeeiro	32
<b>Total</b>		<b>96</b>
III	Tecnologia de Aplicação de Defensivos	16
III	Colheita, Pós-colheita e Qualidade do Café	32
III	Irrigação e Gestão da Água na Lavoura Cafeeira	20
III	Clonagem de plantas <i>in vitro</i> e Biotecnologia	28
<b>Total</b>		<b>96</b>
IV	Gestão da Empresa Cafeeira	24
IV	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Produtos	36
IV	Certificação de Cafés	24
IV	Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	12
<b>Total</b>		<b>96</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>380</b>

## 12. Período e Periodicidade

Início do curso: Setembro

Término do curso: Setembro (24 meses após)

O aluno terá um prazo de 24 (vinte e quatro) meses para concluir o curso, com possibilidade de prorrogação por mais 6 (seis) meses para defesa de TCC, a critério do Colegiado do Programa de Pós-Graduação (CPG) em Cafeicultura.

Turno: Sábados diurno, totalizando 8 horas aula por fim de semana, segundo horário divulgado com antecedência pelo coordenador.

### 13. Conteúdo Programático

Módulo: **PRIMEIRO**

Componente Curricular: **AGROECOLOGIA E GESTÃO AMBIENTAL APLICADA A CAFEICULTURA**

Carga horária: **32 HORAS**

Ementa:

Fundamentos e Princípios da Agricultura Agroecológica; Cafeicultura Orgânica; Conversão e Certificação de Cafés Agroecológicos; Gestão Ambiental na Cafeicultura; Impactos Ambientais na Cafeicultura (Solo, Água, Atmosfera); Composição do SISNAMA – SISEMA; Regularização Ambiental na Cafeicultura; Responsabilidades pelo Dano Ambiental; Gerenciamento de Resíduos em Propriedades Rurais; Processos de Degradação, Recuperação e Capacidade de Uso dos Solos; Programas de Planejamento em Projetos Agropecuários.

Bibliografia básica:

GLIESSMAN, S.R. **Agroecologia**. 2.ed. – Porto Alegre: Ed. Universitária / UFRGS, 2001. 653 p.

SETTI, A. A. **Introdução ao Gerenciamento de Recursos Hídricos**. Brasília: Agência Nacional de Águas. 327p. 2001.

BARBOSA, C.A. **Manual da cultura do café orgânico**. Viçosa: Carlos Araújo Barbosa, 2010. 146p.

LIMA, P.C. de; CARDOSO, I.M.; SOUZA, H.N. de; MOURA, W. de M.; MENDONÇA, E. de S.; CARVALHO, A.F. de. Sistemas de produção agroecológicos e orgânicos dos cafeicultores familiares da Zona da Mata mineira. In: **Informe Agropecuário**. Cafeicultura Familiar. Belo Horizonte, v.26, p.28-45, 2005.

Resoluções do CONAMA;

Deliberações Normativas - SEMAD - SISEMA e COPAM.

Módulo: **PRIMEIRO**

Componente Curricular: **METODOLOGIA CIENTÍFICA E EXPERIMENTAÇÃO AGRÍCOLA**

Carga horária: **20 HORAS**

Ementa:

Introdução ao Estudo da Metodologia científica; O que é ciência e pesquisa; Leitura e Interpretação de Textos Técnicos e Científicos; Elaboração de resenhas; Pesquisa bibliográfica; Pesquisa científica; Pesquisa eletrônica; Normas ABNT sobre documentação; Referências bibliográficas e citações; Apresentação de artigos de periódicos e boletins técnicos; Apresentação de livros e folhetos; Projeto de pesquisa: estrutura e elaboração; Delineamentos experimentais; Análise estatística utilizando o SISVAR; Formatação de tabelas e gráficos científicos.

Bibliografia básica:

COSTA, C. B. G. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (Org.). **Normas e padrões para elaboração de trabalhos acadêmico-científicos**,

**monografias e teses (ABNT).** Muzambinho, 2006.  
GONSALVES, E. P. **Iniciação à pesquisa científica.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2005.  
HUBNER, M. M. **Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado.** São Paulo: Mackenzie, 2004.  
MEDEIROS, J. B. **Manual de redação e normatização textual:** técnicas de editoração e revisão. São Paulo: Atlas, 2002.  
SANTOS, A. R. **Metodologia científica:** a construção do conhecimento. 6. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.  
BANZATTO, D.A.; KRONKA, S. N. **Experimentação agrícola.** Jaboticabal, SP, 2006, p. 237.

Módulo: **PRIMEIRO**

Componente Curricular: **FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DO CAFEIEIRO**

Carga horária: **28 HORAS**

Ementa:

Conceitos básicos em fertilidade do solo, reações do solo, acidez do solo e neutralização; Amostragem do solo; Recomendação de corretivos e condicionadores de solo; Sistemas de recomendação de fertilizantes para a cultura do cafeeiro; Amostragem foliar; Diagnose do estado nutricional do cafeeiro; Recomendação e aplicação de nutrientes via foliar; Novos produtos e tecnologias para o manejo da fertilidade do solo e nutrição do cafeeiro.

Bibliografia básica:

COMISSÃO DE FERTILIDADE DO SOLO DO ESTADO DE MINAS GERAIS.  
**Recomendação para o Uso de Corretivos e Fertilizantes em Minas Gerais.** (5a Aproximação). Viçosa, 1999, 359p.  
MOREIRA, F.M.S.; SIQUEIRA, J.O. **Microbiologia e bioquímica do solo.** Lavras, Editora da UFLA, 2002. 626p.  
NOVAIS, R.F.; ALVAREZ V, V.H.; BARROS, N.F.; FONTES, R.L.F.; CANTARUTTI, R.B.; NEVES, J.C.L. **Fertilidade do Solo.** Viçosa: Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2007. 1017 p.  
MALAVOLTA, E. **Manual de nutrição mineral de plantas.** São Paulo: Editora Agronômica Ceres. 2006. 631 p.

Módulo: **PRIMEIRO**

Componente Curricular: **TECNOLOGIA E PRODUÇÃO DE MUDAS**

Carga horária: **12 HORAS**

Ementa:

Tecnologia de Produção de sementes: Formação da semente; Estrutura e respectivas funções e constituição química; Maturação das sementes; Fatores que afetam a qualidade fisiológica das sementes; Colheita secagem e beneficiamento das sementes; Armazenamento; Produção de sementes: legislação e aspectos práticos; Avaliação da qualidade física da semente; Avaliação da qualidade fisiológica e sanitária da semente; Amostragem de semente.  
Tecnologia de Produção de mudas: Escolha do local e construção do viveiro; Tecnologias

aplicadas na Semeadura, escolha de recipiente e substrato; Tecnologias aplicadas no manejo do viveiro (nutrição, manejo de pragas, doenças e plantas daninhas); Tecnologias de Enxertia e Estaquia em *Coffea arabica* L.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regras para análises de sementes**. Brasília: 2009. 395p.

EPAMIG. Mudanças de café: tecnologia de produção. Belo Horizonte, **Boletim técnico**, n.60, set. 2000, 56p.

GUIMARÃES, R.J. **Cafeicultura Empresarial** – vol. II. UFLA. Lavras. 2002.

IMA. Portaria IMA Nº 482 de 29/11/2001 (padrões de sementes e mudas)

IMA. Portaria IMA Nº 863 de 29/08/2007 (transito de mudas em MG)

IMA. Portaria IMA Nº 865 de 29/08/2007 (comercio de sementes e mudas)

MARCOS FILHO, J. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba/FEALQ, 2005, 495p.

MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. **Cultura do café no Brasil**: Novo manual de recomendações. Rio de Janeiro/Varginha: MAPA/PROCAFÉ. 2005. 387p. (2ª edição).

THOMAZIELO, R. A.; FAZUOLI, L. C.; PEZZOPANE, J. R. M.; FAHL, J. I.; CARELLI, M. L. C. **Café arábica**: Cultura e técnicas de produção. Campinas: Instituto Agrônomo, 2000. 82 p. (Bol. Téc., 187).

ZAMBOLIM, L. **O estado da arte de tecnologias na produção de café**. Viçosa: UFV, 2002. 568p.

Módulo: **SEGUNDO**

Componente Curricular: **ECOFISIOLOGIA DO CAFEIRO**

Carga horária: **20 HORAS**

Ementa:

Estrutura e fisiologia de raiz, caule, folha, flor, fruto e semente; Fotossíntese e respiração; Relações Hídricas: Absorção de Água, Transpiração e Gutação; Translocação de Fotoassimilados; Nutrição e Metabolismo Mineral; Fisiologia do Cafeeiro; Fitormônios.

Bibliografia básica:

GRANER, E.A.; GODOY JÚNIOR. **Manual do Cafeicultor**. São Paulo. Melhoramento. 1997.

FERRI, M.G. **Fisiologia Vegetal**. Vol. I. São Paulo, 1998, 362p.

FERRI, M.G. **Fisiologia Vegetal**. Vol. II. São Paulo, 1998, 392p.

TAIZ, I.; ZEIGER, E. **Fisiologia Vegetal**. Porto Alegre, 2004, 719p.

MEIRELES, E.J.L. **Fenologia do cafeeiro**: Condições agrometeorológicas e balanço hídrico. Brasília, DF: EMBRAPA. Informação Tecnológica, 2007. 79p.

Módulo: **SEGUNDO**

Componente Curricular: **AGROMETEOROLOGIA DO CAFÉ**

Carga horária: **20 HORAS**

Ementa:

Introdução à agroclimatologia; Relações hídricas: evapotranspiração e balanço hídrico; Manejo da cultura do cafeeiro em função das condições meteorológicas; Classificação climática e mudanças climáticas; Modelos agrometeorológicos para estimativa de produtividade e qualidade do cafeeiro.

Bibliografia básica:

FERREIRA, A. G. **Meteorologia Prática**. São Paulo: Oficina do texto, 2006.  
OMETTO, J.C. **Bioclimatologia vegetal**. São Paulo: Ceres, 1981.  
VIANELLO, R.L.; ALVES, A.R. **Meteorologia básica e aplicações**. Ed. Viçosa, 1991.

Módulo: **SEGUNDO**

Componente Curricular: **IMPLANTAÇÃO DA LAVOURA CAFEIEIRA**

Carga horária: **24 HORAS**

Ementa:

Implantação da lavoura cafeeira; Escolha da área; Escolha de cultivares; Implantação da lavoura cafeeira: Preparo e conservação do solo, Espaçamentos, Sistemas de plantio, Planejamento dos tratos culturais; Podas do cafeeiro.

Bibliografia básica:

GUIMARÃES, R.J. **Cafeicultura Empresarial** – vol. II. UFLA. Lavras. 2002.  
MATIELLO, J. B. **Sistemas de produção da cafeicultura moderna**. MAARA/Procafé, Rio de Janeiro, 1995. 102p.  
MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNÁNDES, D. R. **Cultura do café no Brasil: Novo manual de recomendações**. Rio de Janeiro/Varginha: MAPA/PROCAFÉ. 2005. 387p. (2ª edição).  
THOMAZIELO, R. A.; FAZUOLI, L. C.; PEZZOPANE, J. R. M.; FAHL, J. I.; CARELLI, M. L. C. **Café arábica: Cultura e técnicas de produção**. Campinas: Instituto Agrônomo, 2000. 82 p. (Bol. Téc., 187).  
THOMAZIELLO, R.A.; OLIVEIRA, E. G.; TOLEDO FILHO, J. A.; COSTA, T. E. **Cultura do Café**. Campinas, CATI, 1999. 77 p. (Bol. Téc., 193).  
ZAMBOLIM, L. **O estado da arte de tecnologias na produção de café**. Viçosa: UFV, 2002. 568p.

Módulo: **SEGUNDO**

Componente Curricular: **MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS, DOENÇAS E PLANTAS DANINHAS DO CAFEIEIRO**

Carga horária: **32 HORAS**

Ementa:

Manejo Integrado das Pragas do Cafeeiro: Os princípios básicos da biologia, ecologia e etologia de insetos; O potencial biótico dos insetos-pragas e de seus inimigos naturais; Níveis populacionais: NE, NDE, NC e NNA; Pragas do cafeeiro; Monitoramento e



amostragens das pragas do cafeeiro; O manejo integrado das pragas do cafeeiro; Estratégias de manejo alternativo.

Manejo das Doenças do Cafeeiro: Doenças de importância econômica para o cafeeiro. Interação planta/patógeno/ambiente na cultura do cafeeiro; Monitoramento das principais doenças do cafeeiro; Manejo integrado das principais doenças do cafeeiro; Métodos de controle alternativo.

Manejo de Plantas Daninhas nas Lavouras Cafeeiras: Principais plantas daninhas e infestantes em lavouras cafeeiras; Medidas de controle: preventivas, culturais, biológicas, mecânicas e químicas e; Inovações tecnológicas e manejo de plantas daninhas.

Bibliografia básica:

BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H; AMORIM, L. **Manual de Fitopatologia**. Piracicaba, 1995. Ed. Agronômica Ceres.Vol. 1.

CALEGARI, A., et al. **Adubação verde no sul do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora AS-PTA. 1992. 346p.

GALLO, D., NAKANO, O, SILVEIRA NETO, S., CARVALHO, R.P.L., BAPTISTA, G.C. DE, BERTI FILHO, E., PARRA, J.R.P., ZUCCHI, R.A., ALVES, S.B., VENDRAMIN, J.D., MARCHINI, L.C., LOPES, J.R.S., OMOTO, C. **Entomologia agrícola**. Piracicaba: FEALQ, 2002. 920 p

KIMATI, H.; AMORIM, L.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L.E.A.; REZENDE, J.A.M. **Manual de Fitopatologia**. Piracicaba, 1997. Ed. Agronômica Ceres.Vol. 2.

KISSMANN, K.G. **Plantas infestantes e nocivas**. Tomos I, II e III, São Paulo: BASF. 1991/1997/2002

LORENZI, H. **Plantas daninhas do Brasil** (4ª ed.). Plantio direto e convencional. São Paulo: Instituto Plantarum. LORENZI, 2012. 672p.

MORAES, J. C. de, COSTA, R. R., ANTUNES, C. S. **Estratégias e táticas de manejo integrado de pragas do cafeeiro**. Textos Acadêmicos. Lavras: Editora UFLA/FAEPE. 2004. 56p.

POZZA, E. A. **Manejo integrado de doenças do cafeeiro**. Textos Acadêmicos. Lavras: Editora UFLA/FAEPE. 2004. 111p.

REIS, P. R. & CUNHA, R. L. da **Café Arábica: do plantio à colheita**. V.1, Lavras, EPAMIG, 2010.

REIS, P.R.; CUNHA, R.L.; CARVALHO, G. R. **Café Arábica: da pós-colheita ao consumo**. V.2, Lavras, EPAMIG, 2011.734p.

RONCHI, C.P., SILVA, A.A.da., FERREIRA, L.R. **Manejo de plantas daninhas em lavouras de café**. Viçosa: Editora Suprema Gráfica. 2001. 94p.

SILVA, A.A.; SILVA, J.F. (org) **Tópicos em manejo de plantas daninhas**. EMBRAPA. 2004. 625p.

SOUZA, C.M.de., PIRES, F.R. **Adubação verde e rotação de culturas**. Caderno Didático. Viçosa: Editora UFV. 2007. 72 p.

UFV. **Boas práticas na produção de café**. Viçosa, 2006. 234p.

UFV. **Café: Produtividade, qualidade e sustentabilidade**. Viçosa, 2000. 395p.

UFV. **O estado da arte de tecnologia na produção de café**. Viçosa, 2002. 568p.

UFV. **Produção integrada de café**. Viçosa, 2003. 709p.

UFV. **Tecnologias para a produção de café com qualidade**. Viçosa, 2001. 648p.

VENZON, M.; JÚNIOR, T. P.; PALLINI, A. **Controle alternativo de pragas e doenças**. Viçosa, EPAMIG, 2010.

Módulo: **TERCEIRO**

Componente Curricular: **TECNOLOGIA DE APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS**

Carga horária: **16 HORAS**

Ementa:

Importância da aplicação de defensivos na cafeicultura; Conceitos de tecnologia de aplicação; Formulações de pesticidas, teoria da gota, perdas, momento da pulverização; Avaliação da pulverização; Componentes do pulverizador, bicos e pontas; Calibração dos equipamentos.

Bibliografia básica:

JACTO. **Catálogo de produtos**. Pompéia, Jacto, 2001. 24p. 2.ed.  
MATTHEWS, G.A.; **Pesticide Application Methods**. 3.ed. London, UK, Pest Management International Pesticide Application Research Centre Imperial College, 2000. 449p.  
MATIELLO, J. B.; SANTINATO, R.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R.; FERNANDES, D. R. **Cultura do café – Novo Manual de Recomendações**. Varginha, Procafé, 2005. 438p.  
MATUO, T. **Técnicas de aplicação de defensivos agrícolas**. Jaboticabal, 1990, 139p.  
RAMOS, H.H.; SANTOS, J.M.F.; ARAÚJO, R.M.; BONACHELA, T.M. **Manual de Tecnologia de aplicação de produtos fitossanitários**. Campinas, ANDEF, 2004, 43p.  
RAMOS, H. H.; YANAI, K; ARAÚJO, D.; AGUIAR, V. C. **Tecnologia de aplicação de defensivos na cultura do café**. In: THOMAZIELLO, R.A.; FAZUOLI, L.C. (Coords.). CURSO DE ATUALIZAÇÃO EM CAFÉ, 7., 2007, Campinas. **Anais...** Campinas, Instituto Agrônomo, 2007. 91p. (Documentos IAC, 80)

Módulo: **TERCEIRO**

Componente Curricular: **COLHEITA, PÓS-COLHEITA E QUALIDADE DO CAFÉ**

Carga horária: **32 HORAS**

Ementa:

Colheita e pós-colheita do café: Fatores que prejudicam a qualidade; Coeficientes técnicos; Colheita e qualidade: ponto de colheita; amostragem e estádios dos frutos colhidos; Preparo para colheita: arruação; manutenção de equipamentos e utensílios; Tipos de colheita; Cuidados e recomendações.

Processamento do café: Constituição do café da roça; preparo “via seca” e “via úmida”; Cuidados e recomendações.

Secagem do café: Princípios gerais; Secagem em terreiros convencionais; terreiros híbridos - terreiros secadores -, suspensos; Cuidados, manejo e recomendações na seca do café em terreiros; Secador solar rotativo; Secagem artificial em secadores; Secagem em secadores de camada fixa; Secagem em secadores verticais; Secagem em secadores horizontais rotativos; Secagem combinada; Cuidados, manejo e recomendações na seca do café em secadores.

Armazenamento do café: Tipos de armazenamento; Características desejáveis aos armazéns; Cuidados gerais e recomendações; Modificações nas características dos grãos durante.

Beneficiamento e rebeneficiamento do café: Aplicabilidade e vantagens; Cuidados e manejo; Dinâmica do beneficiamento e do rebeneficiamento.

Qualidade do café: Conceito de qualidade aplicado a cafeicultura; Importância da qualidade na aceitação do produto; Qualidade de café: fatores que afetam a qualidade; Composição

química do grão de café e sua relação com a qualidade; Estádio de maturação.

Bibliografia básica:

BORÉM, F.M. **Pós-colheita do café**. Lavras, ed. UFLA, 2008. 631 p.  
EPAMIG. Cafeicultura familiar. **Informe agropecuário**, v.26, Belo Horizonte, 2005. 124p. Ed especial.  
EPAMIG. Técnicas para processamento de café e inovações tecnológicas acessíveis para produção de café com qualidade. Belo Horizonte, **Boletim técnico**, n. 87, 2008, 48p.  
MAPA. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8, DE 11 DE JUNHO DE 2003**.  
<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>  
PIMENTA, J.C. **Qualidade de café**. Lavras, UFLA, 2003. 304p.

Módulo: **TERCEIRO**

Componente Curricular: **IRRIGAÇÃO E GESTÃO DAS ÁGUAS NA CAFEICULTURA**

Carga horária: **20 HORAS**

Ementa:

Hidrologia: Múltiplos usos da água; Ciclo Hidrológico; Fatores intervenientes ao ciclo hidrológico.

Microbacia hidrográfica: Características físicas das bacias hidrográficas; Hidrometria; Determinação das vazões máximas; Escoamento de base.

Gestão dos Recursos Hídricos: Órgãos ambientais; Legislação voltada ao uso da água; Outorga para o uso da água.

Irrigação na Cafeicultura: Avaliação da necessidade de irrigação; Sistemas de irrigação para cafeicultura; Vazão de captação para irrigação;

Manejo da irrigação: Uso racional da água na cafeicultura irrigada; Relação solo-água-cafeieiro-atmosfera; Métodos de manejo de irrigação na cafeicultura.

Qualidade da água para Irrigação: Uso de água residuária em lavouras irrigadas; Efeito da salinidade sobre o desenvolvimento das plantas; Águas com excesso de bicarbonatos

Bibliografia básica:

ALBUQUERQUE, P. E. P. de; DURÃES, F. O. M. (eds.). **Uso e manejo de irrigação**. Brasília-DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 528p.  
ALLEN, R.G.; PEREIRA, L.S.; RAES, D.; SMITH, M. **Crop evapotranspiration** - Guidelines for computing crop water requirements. Roma: FAO Irrigation and Drainage, Paper 56, 1998. 297p. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/X0490E/X0490E00.htm>  
AYERS, R. S.; WESTCOT, D.W. **Qualidade de água na agricultura**. Tradução: Gheyi, H. R. et al. Campina Grande: UFPB, 1991 (Estudos FAO: Irrigação e Drenagem, 29). (Water quality for agriculture, 1985) Disponível em: <http://www.fao.org/DOCREP/003/T0234E/T0234E00.htm>  
BERNARDO, S.; SOARES, A.A.; MANTOVANI, E.C. **Manual de Irrigação**. 8ª Edição, Viçosa, Editora UFV, 2008. 596p.  
BISCARO, G. A. **Sistemas de irrigação por aspersão**. Dourados, MS: Editora UFGD, 2009. 134p. ISBN 978-85-61228-35-4. Disponível em: <http://www.ufgd.edu.br/editora/catalogo/sistemas-de-irrigacao->

poraspersao/at\_download/pdflivro

CARVALHO, J. de A.; OLIVEIRA, L. F. C. de. **Instalações de Bombeamento para irrigação**. Lavras – MG. UFLA, 2008. 230 p.

CODEVASF. **Manual de Irrigação**. Bureau of Reclamation. Brasília, 2002. Disponível em: <http://www.codevasf.gov.br/principal/publicacoes/publicacoes-atuais/codevasf-manualde-irrigacao/>

FRIZZONE, J. A.; ANDRADE JÚNIOR, A. S.; SOUZA, J. L. M.; ZOCOLER, J. L.

**Planejamento de irrigação**: análise de decisão de investimento. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 626 p.

MANTOVANI, E.C.; BERNARDO, S.; PALARETTI, L.F. **Irrigação** - Princípios e Métodos. Viçosa: Editora UFV, 2a Edição, 2007, 358p.

MILLAR, A. A. **Drenagem de terras agrícolas**: bases agronômicas. 2a Edição. São Paulo: Editeria Editorial, 1988. 306p.

Módulo: **TERCEIRO**

Componente Curricular: **CLONAGEM DE PLANTAS *in vitro* E BIOTECNOLOGIA**

Carga horária: **28 HORAS**

Ementa:

Cultura de Tecidos Vegetal: conceitos e aplicações; Principais meios de cultura: composição, aplicações e utilização de reguladores de crescimento; Métodos de assepsia de explantes e esterilização de meios de cultura; Etapas da micropropagação de plantas; Micropropagação do *Coffea arabica*: embriogênese somática, cultura de embriões e anteras; Atualidades e perspectivas da Clonagem de *in vitro* do cafeeiro; Cultura de calos e células em suspensão; Aclimatização de plantas; Importância da Biotecnologia; Aplicações da cultura de tecidos na Genética clássica: mutações, variação somaclonal, seleção *in vitro* e transformação genética de plantas (organismos geneticamente modificados); Métodos de conservação de plantas: aplicação da cultura de tecidos; Biofábrica de plantas: produção industrial de plantas *in vitro*.

Bibliografia básica:

BRASILEIRO, A.C.M., CARNEIRO, V.T.C. **Manual de transformação genética de plantas**. Brasília: EMBRAPA-SPI/EMBRAPA-CENARGEN, 1998. 309 p.

GRATTAPAGLIA, D.; MACHADO, M. **Micropropagação**. In: TORRES, A.C.; CALDAS, L.S.; BUSO, J.A. [e.d.]. Cultura de tecidos e transformação genética de plantas. Brasília: EMBRAPA, v. 1, p. 99-169. 1998.

JUNGHANS, T.G.S., SILVA, A. **Aspectos práticos da micropropagação de plantas**. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, Cruz das Almas - BA, 2009

Módulo: **QUARTO**

Componente Curricular: **GESTÃO DA EMPRESA CAFEIEIRA**

Carga horária: **24 HORAS**

Ementa:

A empresa rural e o empresário rural: agronegócio café e sistemas agroindustriais,

sustentabilidade, diversificação horizontal e vertical; os setores da economia e a cafeicultura; empreendedorismo rural; Teoria Geral de Administração e suas implicações na gestão da empresa cafeeira: abordagem clássica, neoclássica, humanística e estruturalista; Contabilidade Rural I - Custos de Produção; Contabilidade Rural II - Balanço Patrimonial;

Contabilidade Rural III - Fluxo de Caixa e a gestão do capital de giro da empresa rural cafeeira; Política agrícola e legislação trabalhista; Mercado Físico e futuro de café.

Bibliografia básica:

ANDRADE, J. G. de; SETTE, R. de S. **Gerência da cafeicultura**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1998. 97p.

ANDRADE, J. G. de. **Introdução à Administração Rural**. Ed. UFLA/FAEPE, 2000. Textos acadêmicos.

SETTE, R. de S. **Administração da Produção**. Ed. UFLA/FAEPE, 2000. Textos acadêmicos.

Módulo: **QUARTO**

Componente Curricular: **CERTIFICAÇÃO DE CAFÉS**

Carga horária: **20 HORAS**

Ementa:

Importância dos Processos de Certificação; Principais Certificações de Café UTZ Certified coffee, Starbucks, Rainforest Alliance, Fairtrade; Códigos de Conduta; Políticas de Gestão da Qualidade; Políticas de Gestão do Meio Ambiente; Políticas de Gestão Social/Trabalhista; Benefícios das Certificações; Barreiras Associadas às Certificações; Rastreabilidade como Ferramenta de Gestão da Certificação; Mudanças de Conceitos de Propriedades para Empresas Rurais; Auditorias de Certificação e Recertificação; Principais Documentos solicitados em processos de certificações; Mercados de Cafés Certificados.

Bibliografia básica:

ARAUJO, W.T.de. **Manual de Segurança do Trabalho**. São Paulo: DCL Difusão Cultural do Livro, 2011.

SALIBA, T.M. **Legislação de Segurança Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador**. São Paulo: LTR, 2006.

Normas do Ministério do Trabalho – NR-31. In: **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo: Editora Atlas. 2013.

CLT – **Consolidação das Leis de Trabalhos**. Disponível em: <http://portal.mte.gov.br/legislacao/>

Códigos de Condutas. Disponível em: <https://www.utzcertified.org/>

Certificações. UTZ Certified coffee, Starbucks, Rainforest Alliance, Fairtrade. Disponível em: <http://www.rainforest-alliance.org/agriculture/certification/coc-port>

Módulo: **QUARTO**

Componente Curricular: **EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS**

Carga horária: **24 HORAS**

Ementa:

Comercialização: Princípios; O trajeto produtor-consumidor; Características da produção e do consumo de produtos agrícolas; Caracterização do problema de comercialização agrícola; Fator risco; Comercialização internacional; Princípio das vantagens comparativas; Mercado de moedas internacional; Balanço de pagamentos.

Desenvolvimento de novos produtos: Marketing operacional – os quatro P's; Marketing estratégico; Nicho de mercado; Agregação de valor; Inovação tecnológica; Desenvolvimento de um produto diferenciado.

Empreendedorismo: Construção de Conceitos; empreendedores vivenciados pelos discentes; Definição das principais características, habilidades e valores do empreendedor e de seus familiares; Conhecer, reconhecer e criar oportunidades diferenciadas de negócio na cadeia produtiva; Estudos de casos de ética produtiva e comerciária, por princípios dos pares formadores do processo; Construção da visão e missão nesses processos.

Bibliografia básica:

BERNARDEZ, G. **Marketing para pequenas empresas**: dicas para a sobrevivência e crescimento do seu negócio. Blumenau: Impressão Nova Letra, 2005. 145p.

BRANDT, S. A. **Comercialização agrícola**. Piracicaba: Livroceres, 1980. 195p.

FELLIPE JÚNIOR, B. de. **Marketing para a pequena empresa**: comunicação e vendas. Caxias do Sul: Ed. Marreco; Brasília: SEBRAE, 2007. 208p.

JAKUBASZKO, R. **Marketing rural**: como se comunicar com o homem que fala com Deus. São Paulo: Editora Bast Seller, 1992. 171p.

PRATES, A. B. **Marketing operacional**: estudo e análise da estrutura organizacional da empresa. São Paulo: Dicopel. 273p.

REIS, A. J. dos. **Comercialização agrícola**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1998. 267p.

SOUSA, M. de; SETTE, R. de S. **Marketing**. Lavras: UFLA/FAEPE, 1998. 97p.

Módulo: **QUARTO**

Componente Curricular: **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC**

Carga horária: **12 HORAS**

Ementa:

Acompanhamento da redação final dos trabalhos; Orientações metodológicas; Acompanhamento da apresentação dos trabalhos para defesa.

**Extra classe** - Orientação na distribuição de discentes por professor orientador dentro dos primeiros 60 dias após o início do curso. Acompanhamento da escolha da modalidade de TCC bem como do tema a ser discutido nos TCC's. Recebimento e análise dos relatórios de orientação, a serem redigidos pelo orientador, após as reuniões de trabalho com o orientado. Repasse da carga horária de orientação ministrada pelo Professor orientador ao Recursos Humanos do Câmpus Muzambinho.

Bibliografia básica:

COSTA, C.B.G. Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (Org.). **Normas e padrões para elaboração de trabalhos acadêmico-científicos**,

**monografias e teses (ABNT).** Muzambinho, 2006.  
GONSALVES, E.P. **Iniciação à pesquisa científica.** 4. ed. Campinas: Alínea, 2005.  
HUBNER, M.M. **Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado.** São Paulo: Mackenzie, 2004.  
MEDEIROS, J.B. **Manual de redação e normatização textual:** técnicas de editoração e revisão. São Paulo: Atlas, 2002.  
SANTOS, A.R. **Metodologia científica:** a construção do conhecimento. 6 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.  
BANZATTO, D.A.; KRONKA, S.N. **Experimentação agrícola.** Jaboticabal, SP, 2006, p. 237.

#### **14. Corpo Docente**

Nome completo: **Alberto Donizete Alves**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Biotecnologia (UNAERP) (em andamento)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/0288224749072135>

Nome completo: **Anna Lygia de Rezende Maciel**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (UFLA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/5462611046269262>

Nome completo: **Ariana Vieira Silva**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (ESALQ/USP)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/2062153447396275>

Nome completo: **Arinaldo de Sá Júnior**

Titulação: Mestrado em Engenharia Agrícola (UFLA)

Doutorado em Recursos Hídricos em Sistemas Agrícolas (em andamento)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/5417164125979953>

Nome completo: **Bruno Batista Ribeiro**

Titulação: Especialista em Cafeicultura Sustentável

Mestrado em Agronomia/Fitotecnia (em andamento)

Forma de contratação: Professor contratado

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/9603562202427381>

Nome completo: **Eugênio José Gonçalves**

Titulação: Mestrado em Agronomia/Fitopatologia (UFV)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/3362379011293397>

Nome completo: **Felipe Campos Figueiredo**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Ciência do Solo (UFLA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/0469393581250940>

Nome completo: **Francisco Vitor de Paula**

Titulação: Licenciatura em Ciências Agrícolas e Topografia (UFRRJ)  
Pós graduado em Metodologia do Ensino

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/0858713750063001>

Nome completo: **Geraldo Gomes de Oliveira Júnior**

Titulação: Graduação em Ciências Biológicas  
Pós Graduação em Meio Ambiente e Engenharia Sanitária

Forma de contratação: Professor contratado

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/9496893511394203>

Nome completo: **Glauco de Souza Rolim**

Titulação: Doutor em Agronomia/Irrigação e Drenagem (UNESP)

Forma de contratação: Professor convidado - adjunto UNESP Jaboticabal

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/7838769590779294>

Nome completo: **Hugo Baldan Júnior**

Titulação: Mestre em Meio Ambiente e Recursos Hídricos (UNIFEI)  
Doutorado em Química Ambiental (em andamento)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/5148158907341550>

Nome completo: **Jader Fernandes Zanuncio Filho**

Titulação: Graduação em Engenharia química (PUC-RS)  
Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho (FFFCMPA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva



Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/4258186182880968>

Nome completo: **João Paulo de Rezende Maciel**

Titulação: Graduação em Administração (Fundação Educacional Guaxupé)  
Especialista em Gestão de Derivativos Agropecuários (UFLA)

Forma de contratação: Professor Contratado

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/4967273088751889>

Nome completo: **José Sérgio de Araújo**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (UFLA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/4202054156146727>

Nome completo: **Leda Gonçalves Fernandes**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Entomologia (UFLA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva (Câmpus Machado)

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/8114172038413614>

Nome completo: **Marcelo Bregagnoli**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (ESALQ/USP)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/0405763047578192>

Nome completo: **Márcio Maltarolli Quida**

Titulação: Mestre em Política Social (Universidade Federal Fluminense)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/1720421189855023>

Nome completo: **Paulo Sérgio de Souza**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Produção Vegetal (UNESP – Jaboticabal)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/1900103989227289>

Nome completo: **Priscila Pereira Botrel**

Titulação: Doutorado em Agronomia/Fitotecnia (UFLA)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/2632096960404719>

Nome completo: **Roseli dos Reis Goulart**

Titulação: Doutorado em Fitopatologia (UFV)

Forma de contratação: 40 horas - Dedicção Exclusiva

Experiência acadêmica e profissional: <http://lattes.cnpq.br/1136626867625944>

## **15. Metodologia**

Metodologias empregadas: exposição, trabalho em grupo, debates, estudo de casos, seminários, palestras, pesquisas, fóruns de discussões em ambiente virtual e visitas técnicas.

Recursos auxiliares: computador, data show, slide, retroprojetor, quadro branco, internet, laboratório, vídeos, álbum seriado e atividades práticas.

A teoria e prática serão integradas nas diversas atividades durante o curso, principalmente nas visitas técnicas, estudo de casos e aulas práticas.

## **16. Interdisciplinaridade**

A interdisciplinaridade será contemplada com viagens técnicas, estudo de casos e no trabalho de conclusão de curso, momentos em que os diversos conteúdos trabalhados nas disciplinas se interagem, resultando em uma compreensão globalizada da atividade de cafeicultura.

## **17. Atividades Complementares**

Visitas técnicas e participação em palestras e dias de campo.

## **18. Tecnologia**

Reprodução de apostilas e materiais impressos

Disponibilização de plataforma virtual como meio de comunicação entre docentes, discentes e coordenação.

## **19. Infra-Estrutura Física**

- Salas de aulas adequadamente estruturadas, arejadas, com equipamentos de multimídia;
- Biblioteca com acervo referente ao Curso e outros, com sala de estudos individual e coletiva, sala de multimídia, sala de orientação de trabalhos científicos e de pesquisa e computadores para pesquisa com funcionamento de segunda-feira a Sábado;
- Laboratórios de Informática com uma máquina por aluno para aulas práticas e de pesquisa;
- Laboratórios de Fisiologia Vegetal, Produção de Sementes, Fitopatologia, Entomologia, Biotecnologia, Análise de Solos e Foliar, Pós-colheita e Qualidade do café;
- Viveiro de produção de mudas e áreas cultivadas para demonstrações, aulas práticas e realização de projetos de pesquisa e extensão;

- Setores nas áreas de Gestão Pública como: Almoxarifado, Contabilidade, Compras, Orçamentário e Financeiro, Planejamento, Recursos Humanos, Patrimônio, Auditoria Interna, Restaurante, Serviços Gerais, Veículos e Mecanização Agrícola, dentre outros;
- Transporte para viagens técnicas programadas;
- Refeitório e lanchonete.

## 20. Critérios de Seleção e quantidade de vagas

A seleção constará de duas etapas:

**Primeira Etapa** - Avaliação escrita, de caráter classificatório e eliminatório, com tempo máximo de duração de 180 minutos, abrangendo a área de conhecimento da cafeicultura em geral (aspectos que envolvam a propagação, melhoramento, produção, beneficiamento, rebeneficiamento, armazenamento e comercialização do café). A avaliação será constituída de 5 (cinco) questões abertas com valor de 20 (vinte) pontos cada, totalizando 100 (cem) pontos. Estará automaticamente eliminado do processo seletivo, o candidato que não atingir o escore mínimo de 50 (cinquenta) pontos, ou seja, 50% do valor total da avaliação.

**Segunda Etapa** – Análise de currículo do candidato pela CPG do curso de Cafeicultura. Esta etapa terá caráter **eliminatório e classificatório**, sendo critério de desempate para a pontuação obtida pelos candidatos na Primeira Etapa do processo seletivo. Os currículos deverão ser entregues ou enviados no ato da inscrição. O não cumprimento desta etapa implicará na eliminação automática do candidato ao processo seletivo. O total de pontos desta etapa será resultado da avaliação dos itens componentes do currículo segundo a tabela 1.

<b>Tabela 1: Pontuação atribuída aos itens componentes do currículo</b>		
<b>ÍTEM</b>	<b>Pontuação</b>	<b>Máximo</b>
<b>Experiência profissional</b>		
Experiência profissional comprovada (agronegócio do café)	03 pontos/ano	15
Experiência profissional comprovada (qualquer área)	01 ponto/ano	05
<b>Publicações e Patentes</b>		
Publicações de artigos em revistas científicas ou periódicos científicos como primeiro autor	1,5 ponto por publicação	3,0
Publicações de artigos em revistas científicas ou periódicos científicos como segundo autor ou de maior grau	01 ponto por publicação	3,0
Publicação de resumos de trabalhos em anais de congressos e artigos em jornais ou revistas	0,5 ponto por publicação	1,5
Depósito de patentes ou registros de outras Propriedades Intelectuais comprovado no INPI (software, cultivar, desenho industrial, marca, dentre outros).	0,75 ponto por patente	1,5
<b>Cursos, participação e organização de eventos</b>		
Apresentação de trabalhos, seminários ou palestras na área de cafeicultura	01 ponto por apresentação	06
Participação em congressos, simpósios, ciclos de palestras, dias de campo na área de cafeicultura	01 ponto por evento	10
Organização de eventos na área de cafeicultura	01 ponto por evento	05
<b>Total de Pontos</b>		<b>50</b>

- Para a classificação final, o total de pontos obtidos por cada candidato resultará da soma do total de pontos obtidos na primeira e segunda etapa.
- Serão oferecidas 25 (vinte e cinco) vagas no curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura, com periodicidade anual de entrada no mês de agosto.
- O resultado do processo seletivo será publicado no endereço eletrônico do Câmpus Muzambinho ([www.muz.ifsuldeminas.edu.br](http://www.muz.ifsuldeminas.edu.br))
- Na divulgação dos resultados do processo seletivo, constará o nome de todos os candidatos, a nota obtida nas etapas e a classificação das médias aritméticas por ordem decrescente, salvo os candidatos eliminados na segunda e/ou terceira Etapas, que não terão seus nomes divulgados.
- Os candidatos serão convocados para realização da matrícula, obedecendo, rigorosamente, à ordem de classificação final no processo seletivo, até que se complete o número total de 25 (vinte e cinco) vagas oferecidas.
- Em hipótese alguma, será permitida a matrícula condicional ou trancamento da primeira matrícula.
- Caberá recurso do resultado, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contado a partir da data de divulgação do resultado.
- O recurso deverá ser dirigido, através de requerimento próprio, em primeira e única instância, à Comissão de Seleção, devendo este ser protocolado na Secretaria Escolar do Câmpus. O resultado do recurso impetrado, deverá estar à disposição do candidato solicitante em até 3 (três) dias úteis, através do próprio requerimento assinado pela comissão de seleção.
- O trancamento de matrícula somente será permitido a partir do segundo módulo, após formalizada a rematrícula, sendo deferido pelo coordenador somente para os alunos aprovados no conjunto de disciplinas constituintes do primeiro módulo da grade curricular, ou aqueles que forem reprovados em no máximo duas disciplinas. A reprovação em mais de duas disciplinas implicará no desligamento automático do aluno, portanto, impossibilitando o trancamento de matrícula.
- O trancamento de matrícula poderá ser requerido junto à secretaria do câmpus, em requerimento próprio, em um prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início do período letivo de cada semestre, determinado pelo calendário escolar do câmpus. O trancamento de matrícula somente será consolidado após deferimento do coordenador de curso.
- O trancamento de matrícula dar-se-á, impreterivelmente, por período de 1 (um) ano e para o módulo, não sendo permitido, em hipótese alguma, o trancamento em disciplinas isoladas. O aluno será considerado desistente, se após este período não retornar ao curso, formalizando rematrícula junto a secretaria do câmpus.
- Após período de trancamento de matrícula, o aluno, ao retornar formalmente, por meio de

requerimento de matrícula preenchido e assinado, automaticamente será reenquadrado na turma subsequente, desde que na presente data haja o oferecimento das disciplinas do módulo em questão. O IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho não se responsabiliza pelo não reenquadramento do aluno ou não continuidade do curso, após período de trancamento de matrícula caso não haja módulo subsequente.

- O período de trancamento de matrícula não será computado para fins de determinação de tempo máximo para término do curso.

## **21. Sistemas de Avaliação**

Forma de avaliação dos alunos:

As avaliações serão realizadas por meio de avaliações escritas, relatórios, redação de trabalhos de revisão, confecção de projetos e artigos científicos, discussão de casos e artigos e seminários. Será atribuído um total de 10,0 (dez) pontos para cada disciplina, distribuídos de acordo com os critérios previamente descritos nos planos de curso pelos professores responsáveis. A soma dos pontos atribuídos às avaliações em cada uma das disciplinas totalizará o aproveitamento do discente.

Forma como os alunos avaliam os professores:

Avaliação conduzida pelo coordenador em questionário padrão a ser aplicado via ambiente virtual de aprendizagem.

Forma como os alunos avaliam a coordenação:

Avaliação conduzida pelo coordenador em questionário padrão impresso a ser aplicado via ambiente virtual de aprendizagem.

Forma como os alunos avaliam o atendimento administrativo:

Avaliação conduzida pelo coordenador em questionário padrão impresso a ser aplicado via ambiente virtual de aprendizagem.

Forma como os alunos avaliam as instalações físicas:

Avaliação conduzida pelo coordenador em questionário padrão impresso a ser aplicado via ambiente virtual de aprendizagem.

Período em que a avaliação do Curso e Infraestrutura será realizada:

A avaliação será realizada após completo um ano de ingresso da turma.

## **22. Controle de Frequência**

Frequência mínima: A frequência mínima para aprovação nas disciplinas será de igual ou superior a 75% da carga horária ministrada em cada disciplina.

Forma de controle: Controle software GIZ.

## 23. Trabalho de Conclusão de Curso

### NORMATIZAÇÃO DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

**Objetivo das normas:** disciplinar os Trabalhos de Conclusão de Curso, a serem desenvolvidos, obrigatoriamente, pelos discentes do Curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura do IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho.

#### 1. Obrigatoriedade e definição do Trabalho de Conclusão de Curso

A execução do Trabalho de conclusão de Curso (TCC) é obrigatória para a integralização curricular do curso de Pós-Graduação em Cafeicultura, conforme estabelece a Resolução nº 01 de 08 de junho de 2007 da Câmara de Educação Superior, que dispõe sobre as normas para o funcionamento de cursos de pós-graduação *lato sensu*, em nível de especialização.

O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo principal proporcionar uma síntese dos conhecimentos e habilidades adquiridas ao longo do curso na forma de um trabalho desenvolvido com metodologia científica.

O TCC consiste em um trabalho elaborado individualmente pelo discente do Curso de Pós-Graduação em Cafeicultura com previsão de término para o último módulo cursado, sob a orientação de um Professor do Curso. Em eventuais casos o orientador pode solicitar ao coordenador de curso a defesa antecipada do TCC, se de comum acordo com o discente orientado.

O TCC terá carga horária de 12 horas.

**2. Organização e supervisão:** A organização e a supervisão do cumprimento das normas estabelecidas para os Trabalhos de Conclusão de Curso estarão sob a responsabilidade de um docente por solicitação e indicação da Coordenação do Curso.

**3. Indicação para execução do Trabalho de Conclusão de Curso:** O discente do Curso de Pós-Graduação em Cafeicultura indicará o docente e a área de interesse em até um (1) mês após o início das aulas. O Colegiado do curso juntamente com o coordenador de TCC definirá, em função destas informações e da disponibilidade de vagas por docente, a indicação de discentes por orientador.

**4. Modalidades dos Trabalhos de Conclusão de Curso:** Serão reconhecidos como Trabalho de Conclusão de Curso:

- **Pesquisa científica:** são considerados trabalhos de pesquisa originais e inéditos, que contribuam para o desenvolvimento do conhecimento na área.
- **Inovação Tecnológica:** produtos que estejam relacionados com a área de cafeicultura e com enfoque à Inovação Tecnológica.
- **Publicações técnicas:** são considerados trabalhos de revisão/pesquisa originais e inéditos, que se enquadrem nos moldes Boletim Técnico, Comunicado Técnico, Artigo de Revisão, dentre outros, e que contribuam para o desenvolvimento do conhecimento na área.

**Observações:**

---

- a) Em todas as modalidades deverá haver a participação do professor orientador;
- b) Esses trabalhos deverão ser inéditos, elaborados com a finalidade de cumprimento à exigência do curso.
- c) A formatação padrão a ser adotada para o trabalho escrito está disponibilizada no endereço eletrônico do câmpus, e será discutida nas disciplinas de Metodologia Científica e Experimentação Agrícola (Módulo I) e Trabalho de Conclusão de Curso (Módulo IV). Não será aceita nenhuma adaptação realizada ao trabalho, que não conste nas normas.

## **5. PARTICIPANTES**

### **5.1. Coordenador do TCC**

O Coordenador de TCC tem as seguintes funções:

- 1) Acolher propostas de temas de TCC advindas do corpo docente;
- 2) Acolher propostas de TCC advindas do corpo discente;
- 3) Divulgar as ofertas de TCC junto aos alunos;
- 4) Viabilizar as condições necessárias para o desenvolvimento e divulgação dos TCC's e planejar o calendário anual da disciplina;
- 5) Organizar os grupos de professores orientadores;
- 6) Organizar a formação das Bancas examinadoras para a apresentação do TCC.
- 7) Elaborar o cronograma para a apresentação do TCC e efetuar a reserva da sala e do equipamento áudio-visual para a defesa;
- 8) Organizar os critérios que nortearão as várias etapas da avaliação, decisões estas que são resultados de um consenso com o Colegiado do Curso e com os professores orientadores;
- 9) Expedir documento comprobatório do cumprimento, por parte do discente, de todas as exigências relativas ao trabalho de conclusão de curso, inclusive da entrega da versão finalizada do trabalho.

### **5.2. Banca Examinadora**

A banca examinadora deverá ser composta pelo orientador, que será o presidente da banca, e por mais dois docentes pertencentes ou não ao quadro do IFSULDEMINAS. Será convocado para integrar a banca examinadora um docente suplente, também pertencente à instituição. A banca examinadora tem as seguintes funções:

1. Examinar e avaliar a versão final dos TCC's seguindo os critérios de avaliação definidos no **item 8.1.2.1**.
2. Reunir-se no horário, data e local, previamente estabelecidos para assistir a apresentação oral do TCC.
3. Encaminhar ao Coordenador do TCC toda a documentação referente às avaliações preliminar e final dos TCC's.

### **5.3. Orientador**

O orientador deverá ser docente, que leciona no Curso de Pós-Graduação em Cafeicultura. Em eventuais casos, o orientador poderá não ser docente do curso, desde que leccione nos demais cursos ligados à área de Cafeicultura do IFSULDEMINAS.

São funções do orientador:

1. Orientar, acompanhar e avaliar o desenvolvimento do trabalho em todas as suas fases;
  2. Estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando, de acordo com os prazos estabelecidos;
  3. Informar o orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação;
-

4. Sugerir ao Coordenador do TCC 03 (três) nomes, sendo 01 (um) suplente, para compor a banca examinadora;
5. Encaminhar declaração de concordância da apresentação do TCC para a Coordenação dos Trabalhos de Conclusão de Curso;
6. Encaminhar ao Coordenador Geral do TCC a documentação referente à avaliação final do TCC.
7. Responsabilizar-se pelo cumprimento dos prazos de entrega da versão final, corrigida pelo orientado.
8. Emitir atestado declarando que o orientado realizou as alterações sugeridas pela banca examinadora.

#### **5.4. Discente**

O discente tem as seguintes funções:

1. Apresentar ao Coordenador dos Trabalhos de Conclusão de Curso, o plano de execução do TCC, em formulário próprio, com a devida aprovação do docente orientador, dentro da data estabelecida;
2. Informar-se sobre as normas e regulamentos do TCC;
3. Cumprir as normas e regulamentos do TCC;
4. Cumprir o plano e o cronograma estabelecidos em conjunto com seu orientador;
5. Entregar para a Coordenação do TCC, com 7 dias de antecedência da apresentação, as 04 (quatro) cópias da versão do TCC, acompanhadas da carta de encaminhamento emitida pelo orientador;
6. Entregar ao Coordenador de TCC, conforme as normas, 01 (uma) cópia digital (arquivo com as extensões Word ou Writer e PDF) da versão final do TCC, aprovada pelo orientador e comprovada por meio de declaração.

### **6. ELABORAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

A redação dos trabalhos elaborados deverá seguir as normas instituídas pela Coordenação de TCC. A formatação padrão a ser adotada para o trabalho escrito está disponibilizada no endereço eletrônico do câmpus, e será discutida nas disciplinas de Metodologia Científica e Experimentação Agrícola (Módulo I) e Trabalho de Conclusão de Curso (Módulo IV).

### **7. AGENDAMENTO DA APRESENTAÇÃO**

- a) As datas para apresentação serão agendadas a partir da entrega do formulário do TCC pelo discente, que poderá escolher a melhor data para a sua apresentação, em função das datas disponíveis em período superior a 15 (quinze dias) a contar da entrega do formulário do TCC.
- b) O período em que as apresentações ocorrerão será determinado e divulgado pelo professor responsável pela coordenação do TCC.
- c) Poderá ser agendada mais de uma apresentação por dia, desde que em turnos diferentes.
- d) O não cumprimento deste prazo por parte do discente deverá ser analisado pelo colegiado do curso a partir de solicitação do professor orientador.

### **8. AVALIAÇÃO DO TRABALHO**

#### **8.1. Avaliação do TCC pela Banca Examinadora:**

---



Será realizada mediante a formação de uma banca examinadora composta por 03 (três) membros, sendo o orientador o presidente da mesma, conforme o item 5.2. O trabalho escrito equivale a 60% da nota e a apresentação equivale a 40% da nota.

O trabalho será avaliado dentro dos seguintes aspectos:

- a) Temática (originalidade e atualidade);
- b) Capacidade e organização, abordagem com domínio do tema, familiaridade e postura crítica;
- c) Trabalho escrito (coerência, interpretação, sistematização e capacidade de preposição);
- d) Apresentação (clareza e fluência, coerência com o trabalho escrito, desempenho e desenvoltura);
- e) Referencial Teórico (pertinente ao tema, atualizado);
- f) Qualidade na implementação do Trabalho;
- g) Metodologia desenvolvida (instrumento que dê resposta ao objetivo, em caso de pesquisa científica ou inovação tecnológica).

## **9. APRESENTAÇÃO**

- a) O discente dispõe de trinta (30) minutos para apresentação.
- b) Recomenda-se aos examinadores trinta (30) minutos para arguições;
- c) Estarão disponíveis outros (45) minutos para as considerações sobre o trabalho escrito.
- d) Os membros da banca examinadora disporão de quinze (15) minutos para reunião e divulgação de resultado.
- e) Após a reunião, sendo o trabalho reprovado pela banca examinadora, porém com indicação de reapresentação, o discente disporá de uma segunda e última oportunidade em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

## **10. APROVAÇÃO**

Será considerado aprovado o discente que obtiver nota igual ou superior a sete (7,0). A nota será calculada pela média aritmética das notas atribuídas pelos examinadores.

## **Observações**

- a) Para a nota atribuída pela Banca Examinadora não haverá recurso ou revisão.
- b) A Banca Examinadora poderá aprovar o trabalho com restrição, indicando que há correções a serem feitas.
- c) Haverá novo agendamento de data para o discente que comprovar com atestado médico o motivo da ausência e também, mediante solicitação por escrito do professor orientador.

## **11. DA ENTREGA DO TRABALHO FINAL**

- a) O discente deverá apresentar para arquivamento, e divulgação do trabalho, no endereço eletrônico do Instituto, no prazo de até dez (30) dias, a contar da data de apresentação, uma cópia digital do trabalho final, nos formatos PDF e DOC (ou ODT) em CD-ROM.
  - b) No caso do trabalho para o qual houve solicitação de correções as mesmas deverão ser realizadas sob a supervisão do Professor Orientador, que emitirá um atestado comprovando que o discente realizou as alterações solicitadas.
-

c) O discente deverá apresentar ainda atestado de conformidade com as normas técnicas de elaboração de trabalhos técnico-científico da IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho. Para isso, o discente deverá, estando munido de cópia impressa e digital do trabalho, procurar a Coordenação de TCC para a devida avaliação.

d) O abstract, quando houver, deverá ser corrigido por profissional competente, que também deverá emitir atestado de revisão do mesmo.

e) O trabalho deverá ser submetido à correção da Língua Portuguesa, que poderá ser feito mediante a solicitação antecipada, aos professores do IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho ou a outros profissionais, mediante a solicitação de declaração de revisão do documento.

f) O discente somente receberá a certificação do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura após cumprir com todas as exigências relativas ao Trabalho de Conclusão de Curso.

## 12. NÃO CUMPRIMENTO DOS PRAZOS ESTABELECIDOS

Em caso de atraso na entrega da versão final e de qualquer documento relacionado ao TCC, será descontado 0,10 (um) décimo na média final por cada dia de atraso. Após os descontos, sendo a média do trabalho menor do que 7,0 (sete) pontos, o discente estará automaticamente reprovado. Neste caso, deverá requerer junto ao Colegiado do Curso, nova oportunidade para a apresentação de um outro Trabalho de Conclusão de Curso.

Casos omissos serão julgados pelo Colegiado do Curso.

## 13. PROFESSORES ORIENTADORES E LINHAS DE TRABALHO

Professores	Vagas	Linhas de trabalho
Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves	2	Manejo e Implantação de Lavouras Tecnologia de Aplicação de Defensivos Fisiologia e Produção de Mudanças de Café
Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	2	Biotecnologia / Cultivo de plantas de cobertura em entrelinhas
Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva	2	Ecofisiologia do Café
Prof. M.Sc. Arinaldo de Sá Júnior	2	Gestão de águas / Irrigação
Prof. Bruno Batista Ribeiro	1	Colheita, Pós-colheita e Qualidade de Café
Prof. M.Sc. Eugênio José Gonçalves	2	Microbiologia do solo, Micorrização Manejo de Doenças de Plantas / Sociologia Rural
Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo	2	Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas
Prof. D.Sc. Glauco de Souza Rolim	2	Meteorologia do Café (Balanço Hídrico, Balanço de Energia, Risco Climático)
Prof. Geraldo Gomes de Oliveira Júnior	2	Impactos ambientais (água, solo) / Licenciamento ambiental
Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda	2	Tecnologia de Aplicação de Defensivos / Pesticidas / Impacto Ambiental de Pesticidas / Manejo em Café / Produção de Mudanças
Prof. M.Sc. Hugo Baldan Júnior	2	Impactos ambientais (água, solo) / Licenciamento ambiental / Gestão de Águas / Agricultura familiar / Sociologia Rural
Prof. Jader Fernandes Zanuncio Filho	2	Segurança do Trabalho em Áreas Rurais
Prof. João Paulo de Rezende Maciel	2	Empreendedorismo / Gestão da Propriedade Comercialização
Prof. D.Sc. José Sérgio de Araújo	2	Cultura de Tecidos e Melhoramento Genético

Prof. D.Sc Lêda Gonçalves Fernandes	2	Entomologia / Manejo Alternativo de Pragas, Agroecologia, Controle Biológico Conservativo
Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	2	Conservação de Solos e Água Reaproveitamento de Resíduos Sólidos
Prof. M.Sc Marcio Maltarolli Quida	2	Gestão da Propriedade / Sociologia Rural
Prof. D.Sc. Paulo Sérgio de Souza	2	Meteorologia do Café / Cultivo de plantas de cobertura em entrelinhas
Prof. D.Sc Priscila Pereira Botrel	2	Fisiologia / Biotecnologia / Entomologia
Prof. D.Sc. Roseli dos Reis Goulart	2	Fitopatologia / Entomologia

## 24. Certificação

O aluno que cumprir com todas as exigências regimentais e pedagógicas do curso será certificado ESPECIALISTA EM CAFEICULTURA/Pós-Graduação *Lato Sensu*, conforme Resolução CNE nº1 de 08 de junho de 2007.

O aluno, que por qualquer motivo, não cumprir completamente com as exigências regimentais e pedagógicas do curso, mas que cumpri-las parcialmente não será certificado, no entanto, poderá requerer, junto ao Departamento de Registro Escolar do IFSULDEMINAS Câmpus Muzambinho, documento que comprove as disciplinas cursadas, desde que tenha obtido aprovação nestas.

## 25. Indicadores de Desempenho

Será realizado, por parte do coordenador, um acompanhamento sistemático em diversos aspectos como: número de alunos formados, índice médio de evasão, produção científica, média de desempenho dos alunos e aceitação de egressos. Os índices deverão ser periodicamente levados ao conhecimento e apreciação do colegiado de curso

Serão formulados e aplicados questionários nos diversos cenários de atuação dos professores e egressos do curso. Assim, as informações contidas serão tabuladas e organizadas de forma a fomentar ações que venham a contribuir para a melhoria de qualidade e atendimento do curso.

## 26. ANEXOS

### 26.1 Parecer da Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação. Ata de aprovação da proposta do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura Sustentável pelo CEPE e Conselho Superior

A proposta do curso de Pós-Graduação *Lato Sensu* em Cafeicultura Sustentável foi apresentada e aprovada por unanimidade no Colégio Dirigentes e Conselho Superior, ano de 2009 como consta nas respectivas atas.

professora Cristiane. O professor Gustavo fez uma apresentação sobre o curso de Bacharelado em Ciências da Computação e a professora Luciana do curso de pós-graduação em Cafeicultura Sustentável. Por fim o Professor Bruno fez uma apresentação do curso de Licenciatura para graduados do Campus Inconfidentes. O conselheiro Rogério fez um questionamento qual seria a necessidade de cursos semelhantes nos diferentes Campi, justificada pelo Pró-Reitor Pedini. Todos os cursos foram aprovados pelo Conselho por unanimidade. Em seguida o Pró-Reitor Alexandre fez uma apresentação

para Professora Cristiane. Professor Gustavo fez apresentação sobre o curso de Bacharelado em Ciências da Computação e a Professora Luciana Manduca do curso de Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável

Após apresentação de todos os cursos o Conselho Presidente colocou os mesmos em votação e aprovados por unanimidade. Em segu

## 26.2 Ata de modificação da mudança curricular do curso de Pós-Graduação *Latu Sensu* em Cafeicultura Sustentável



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS MUZAMBINHO



Ata de Reunião dos professores do Curso de Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Câmpus Muzambinho realizada em onze de junho do ano de dois mil e treze.

Em 11 de junho de 2013, as 13:40, no prédio da Cafeicultura, o corpo docente do curso reuniu-se para discutir a seguinte pauta:

1. Abertura de nova turma;
2. Pagamento de professores;
3. Reformulação da matriz curricular;
4. Mudança do nome do curso;
5. Características do próximo processo seletivo.

Assim sendo, a coordenadora Cristiane iniciou a reunião lembrando os pontos da pauta em questão. Sobre o pagamento de professores a coordenadora informou que serão realizados via Cursos e Concursos, no valor de R\$50,00 a cada hora aula, sem custos aos alunos. Informou ainda que a pós Graduação *Latu Sensu* é independente do Mestrado Profissionalizante, promovido pela reitoria do IFSULDEMINAS, e que o pró reitor de pesquisa, Marcelo Bregagnoli, pediu para mesma enfatizar que o público alvo é diferente e que a oferta do *Latu Sensu* só auxilia a abertura do Mestrado. O professor Márcio Maltarolli indagou se as aulas da Pós Graduação irão continuar contando pontos na normativa docente, pergunta esta respondida pelo prof. Carlos Alberto, justificando que o pagamento inviabiliza a contagem de pontos, segundo prerrogativa existente na normativa. A coordenadora explicou ainda que a direção da escola se comprometeu em garantir transporte e pagamento para eventuais professores convidados em disciplinas do curso. A coordenadora se mostrou preocupada com a reformulação da matriz, que deve estar disposta no edital do processo seletivo, e pediu aos professores que se engajassem em modificar algumas disciplinas de forma a deixar o curso mais tecnológico e atrativo ao público da área. O prof. Luiz Gratieri deu sua opinião sobre a matriz, que no caso, parece uma extensão da graduação ou cursos regulares na área, e que a nova matriz deveria ter um atrativo para se tornar inovadora aos alunos. Disse também que seria importante trazer pessoas de outras instituições, gabaritadas para contribuir com o curso. A prof. Ariana disse que já trabalhou de forma inovadora no curso com a disciplina de Marketing. Os profs. Luiz Gratieri e Ariana destacaram a importância do prof. Marcelo Bregagnoli trazer as demandas das empresas do ramo de café, de forma a contribuir com a reformulação do curso. O prof. Luiz Gratieri levantou a possibilidade de a nova turma não ingressar em agosto, e com isso, o corpo docente ter mais tempo para reformulação da matriz. A coordenadora colocou a possibilidade de se trabalhar o curso somente aos sábados, se retirando as aulas da sexta-feira a noite, o que foi aceito pelos professores. O prof. João Paulo, convidado a participar do curso, falou sobre as disciplinas de Marketing e a necessidade de se criar uma disciplina de Empreendedorismo. O prof. Márcio sugeriu a criação de uma disciplina de Gestão da Empresa Cafeeira, separando a Economia, que englobaria Mercado e Comercialização em Empreendedorismo. A coordenadora falou sobre a proposta da profa Priscila, convidada a participar

do curso, para a criação de uma disciplina intitulada Clonagem de Plantas in vitro, uma disciplina inovadora que chamaria mais atenção. A coordenadora relatou que o prof. Paulo Sérgio abriu mão de ministrar a disciplina de Uso e Gestão de Águas na Cafeicultura, em prol do prof. Arinaldo. A coordenadora falou ainda que o prof. Paulo solicitou a criação de uma nova disciplina sobre Bioclimatologia Aplicada, que seria ministrada por ele e por um prof. convidado da área, que já teria aceito o convite, idéia esta aceita por todos. O prof. Gratieri relatou a importância de se trabalhar aspectos práticos da Irrigação no cafeeiro, destacando se financeiramente é ou não vantajoso para o produtor, e que efeito esta técnica tem na qualidade do café. O prof. Carlos Alberto destacou a necessidade de se enxugar a matriz, juntando disciplinas que de certa forma estavam sombreadas. A coordenadora informou que o nome do curso será alterado, retirando-se o termo Sustentável, doravante chamado *Pós Graduação Latu Sensu em Cafeicultura*. Todos os professores concordaram com a mudança do nome. O prof. Luiz Gratieri defendeu a idéia de que o curso possibilite viagens técnicas para os alunos, o que foi aceito por todos. A coordenadora falou sobre o TCC e a necessidade de se delimitar as linhas de pesquisa no edital e o número de orientados por professor. O aluno indicaria na inscrição a linha de pesquisa que o interesse. Outra inovação seria a possibilidade de os alunos trabalharem no TCC com a criação de Boletins Técnicos, Comunicados Técnicos, Revisões específicas para serem publicadas em revistas especializadas, além do trabalho de pesquisa. A definição do tipo de TCC seria definida em conjunto com o orientado e orientador, baseado no perfil do aluno selecionado. O prof. Gustavo cogitou a possibilidade de vincular o TCC ao SEBRAE. O prof. Felipe alertou para o perigo dos Boletins Técnicos se transformarem em Monografias mal redigidas. A coordenadora enfatizou que a seleção dos alunos será mais rigorosa e que a definição do orientador e do trabalho, com antecedência, dificultaria isso, e que caberia ao professor estabelecer uma forma de trabalho com o aluno de forma a construir um bom trabalho. A profa Priscila reafirmou a importância de se definir a linha de pesquisa no início do curso. O prof. Arinaldo falou do interesse dos produtores do Paraná, atendidos pelo projeto SOMA, ingressarem em um curso como o nosso. Indagou ainda sobre a forma de seleção dos alunos, o que foi respondido pelo prof. Carlos Alberto, dizendo que a seleção era feita por prova aberta, entrevista e análise de currículo, no entanto com nota de corte baixa, em torno de 30%. A coordenadora voltou a enfatizar a necessidade de se montar um curso diferenciado, voltado para comercialização, agregação de valor ao produto, novas tecnologias, sempre com enfoque tecnológico. O prof. Gustavo ressaltou a importância de se trazer o SENAI e SENAC para dar uma visão inovadora ao café. Disse ainda sobre a possibilidade de não abrir o curso em agosto, reestruturando o mesmo com tempo e abrindo turma somente em 2014. A coordenadora rebateu a idéia propondo a criação de uma comissão para elaboração da nova matriz e processo seletivo, implantando a nova turma em agosto ou setembro de 2013. O prof. Luiz Gratieri ressaltou novamente que as propostas para modificação da matriz viessem do feedback com as empresas. A coordenadora destacou que o prof. Marcelo se prontificou a enviar até quinta-feira algumas propostas, e que como o mesmo está engajado com a criação do mestrado Profissionalizante, esta demanda estaria suprida. A coordenadora observou que será firmado um contrato com os professores que trabalharão no curso, da mesma forma que já ocorria, no entanto agora com pagamento, o que foi aceito por todos. Os professores Luiz Gratieri e Raul afirmaram que estavam na reunião somente para contribuir com o curso e que não pretendiam assumir disciplinas no mesmo. A coordenadora voltou a enfatizar a necessidade de se formar uma comissão para reformulação da matriz, o que foi aceito por todos. Passou-se então para discussão das disciplinas e seus conteúdos, com a participação de todos os professores presentes. A partir desta longa discussão, chegou-se a uma proposta prévia de disciplinas, descritas a seguir.

### Módulo I

- **Agroecologia e Gestão Ambiental Aplicada a Cafeicultura** (Ariana, Geraldo e Marcelo Bregagnoli) – resultado da junção de Sustentabilidade e Agroecologia, Conservação de Solo e Legislação e Licenciamento Ambiental. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Metodologia Científica e Experimentação Agrícola** (Priscila e Felipe) - resultado da junção de Metodologia do Ensino e Metodologia de Pesquisa e Experimentação Agrícola. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro** (Felipe) – mudança de nome da disciplina Manejo Químico e Biológico do Solo, dando ênfase a resultados inovadores na área. A carga horária e ementa serão enviadas pelo professor à coordenação o mais breve possível.
- **Tecnologia e Produção de Mudanças** (Anna Lygia) – divisão da disciplina Produção de Mudanças e Implantação de Lavoura Cafeeira, dando ênfase a resultados inovadores na área. A carga horária e ementa serão enviadas pela professora à coordenação o mais breve possível.

### Módulo II

- **Implantação da Lavoura Cafeeira** (Gustavo) - divisão da disciplina Produção de Mudanças e Implantação de Lavoura Cafeeira, dando ênfase a resultados inovadores na área. A carga horária e ementa serão enviadas pelo professor à coordenação o mais breve possível. O prof Gustavo ficou de confirmar se o prof. José Marcos irá continuar como docente do curso nesta disciplina, uma vez que o mesmo não compareceu à reunião.
- **Ecofisiologia do Cafeeiro** (Anna Lygia e Priscila) – mudança de nome da disciplina Fisiologia e Morfologia do Cafeeiro. A carga horária e ementa serão discutidas pelas professoras e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Bioclimatologia Aplicada à Cafeicultura** (Paulo Sérgio) – possível nome para disciplina sugerida pelo prof. Paulo. O nome correto, carga horária e ementa serão enviados à coordenação o mais breve possível.
- **Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Invasoras do Cafeeiro** (Roseli – ainda não confirmada – Leda Gonçalves e Marcelo Bregagnoli). A coordenação ficou de confirmar se o profa. Roseli irá continuar como docente do curso nesta disciplina, assumindo a parte de doenças, uma vez que a mesma não compareceu à reunião. Ficou ainda de convidar a prof. Leda, do Câmpus Machado, para assumir a parte de pragas, ficando o prof. Marcelo com as plantas invasoras. A carga horária e ementa devem ser enviadas à coordenação o mais breve possível.

### Módulo III

- **Tecnologia de Aplicação de Defensivos** (Gustavo) – Foi sugerido pelos professores aumento da carga horária desta disciplina. A carga horária e ementa devem ser enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Colheita, Pós-colheita e Qualidade do Café** (Carlos Alberto e Luciana) - A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Irrigação e Gestão de Águas na Cafeicultura** (Arionaldo e Hugo) - mudança de nome da disciplina Uso e Gestão das Águas na Cafeicultura. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Clonagem de plantas in vitro** (Priscila, Anna Lygia e José Sérgio) - A carga horária e ementa serão discutidas pelas professoras e enviadas à coordenação o mais breve possível.

### Módulo VI

- **Gestão da Empresa Cafeeira** (Márcio, João Paulo) - mudança de nome e conteúdo da disciplina Administração e Economia no Agronegócio café. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.
- **Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Produtos** (João Paulo, Ariana e Luciana – a confirmar) - divisão da disciplina Mercado, Comercialização, Marketing e Associativismo. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.

- **Certificação de Cafés** (Jader e Geraldo) – mudança de nome e conteúdo da disciplina Segurança do Trabalho. A carga horária e ementa serão discutidas pelos professores e enviadas à coordenação o mais breve possível.

Esta reunião contou ainda com a presença do novo coordenador de Pós Graduação do Instituto, prof. Renato Aparecido de Souza. Sem mais a reunião foi encerrada as 16:45, com o compromisso dos professores em enviar as informações prometidas à coordenação.

Assinam a presente ata:

Alberto Donizete Alves – ausente

Anna Lygia de Rezende Maciel

Ariana Vieira Silva A.V.S.

Arionaldo de Sá Júnior

Bianca Sarzi de Souza – ausente

Carlos Alberto Machado Carvalho Carvalho\*

Eugênio José Gonçalves – ausência justificada

Felipe Campos Figueiredo Felipe Campos Figueiredo

Geraldo Gomes de Oliveira Júnior G.O.J.

Gustavo Rabelo Botrel Miranda G.R.B.M.

Hugo Baldan Júnior H.B.J.

Jader Fernandes Zanúncio Filho – ausência justificada

João Paulo de Rezende Maciel J.P.R.M.

Jose Marcos Angélico de Mendonça – ausente

José Sérgio de Araújo – ausência justificada

Lêda Gonçalves Fernandes – ausência justificada

Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça – ausência justificada

Luiz Augusto Gratieri L.A.G.

Marcelo Bregagnoli – ausência justificada

Marcio Maltaroli Quida M.M.Q.

Narayana de Deus Nogueira – ausente

Paulo Sérgio de Souza – ausência justificada

Priscila Pereira Botrel P.P.B.

Raul Henrique Sartori R.H.S.

Roseli dos Reis Goulart – ausente

Cristiane Fortes Gris  
Cristiane Fortes Gris  
Coordenadora de curso

Muzambinho, 11 de junho de 2013

\* Participou da reunião, porém não fará parte do corpo docente do curso. ep



## 26.3 Ata de aprovação da matriz curricular do curso de Pós-Graduação Latu Sensu em Cafeicultura



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS MUZAMBINHO



Ata de Reunião dos professores do Curso de Pós-Graduação em Cafeicultura Sustentável do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Câmpus Muzambinho realizada em três de julho do ano de dois mil e treze.

Em 03 de julho de 2013, as 16:30, no prédio da Cafeicultura, o corpo docente do curso reuniu-se para discutir a seguinte pauta:

- Aprovação da nova matriz
- Definição das linhas de pesquisa por orientador
- Definição do número de vagas por orientador
- Pagamento dos orientadores

A coordenadora Cristiane Fortes Gris iniciou a reunião lembrando os assuntos em pauta. Apresentou a nova matriz curricular, formulada a partir da participação dos docentes em última reunião, bem como a distribuição das disciplinas por professor.

### Matriz Curricular 2013-2

Módulo	Disciplina	Carga Horária
I	Agroecologia e Gestão Ambiental Aplicada a Cafeicultura	32
I	Metodologia Científica e Experimentação Agrícola	20
I	Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro	28
I	Tecnologia e Produção de Mudanças	12
<b>Total (11,5 sábados)</b>		<b>92</b>
II	Ecofisiologia do Cafeeiro	20
II	Agrometeorologia do Café	20
II	Implantação da Lavoura Cafeeira	24
II	Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas do Cafeeiro	32
<b>Total (12 sábados)</b>		<b>96</b>
III	Tecnologia de Aplicação de Defensivos	16
III	Colheita, Pós-colheita e Qualidade do Café	32
III	Irrigação e Gestão da Água na Lavoura Cafeeira	20
III	Clonagem de plantas <i>in vitro</i> e Biotecnologia	28
<b>Total (12 sábados)</b>		<b>96</b>
IV	Gestão da Empresa Cafeeira	24
IV	Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Produtos	36
IV	Certificação de Cafés	24
IV	Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	12
<b>Total (12 sábados)</b>		<b>96</b>
<b>Carga Horária Total</b>		<b>380</b>

## Quadro de Professores 2013-2

Disciplinas	Professores
Agroecologia e Gestão Ambiental Aplicada a Cafeicultura	Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva Prof. Especialista Geraldo Gomes de Oliveira Júnior Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli
Metodologia Científica e Experimentação Agrícola	Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel
Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro	Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli
Tecnologia e Produção de Mudas	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel
Implantação da Lavoura Cafeeira	Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda
Ecofisiologia do Cafeeiro	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel
Agrometeorologia do Café	Prof. D.Sc. Paulo Sérgio de Souza Prof. D.Sc. Glauco de Souza Rolim (UNESP)
Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Invasoras	Prof. D.Sc. Lêda Gonçalves Fernandes Prof. D.Sc. Roseli dos Reis Goulart Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli
Tecnologia de Aplicação de Defensivos	Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves
Colheita, Pós-colheita e Qualidade do Café	Prof. Especialista Bruno Batista Ribeiro Prof. Especialista Francisco de Paula Vitor
Irrigação e Gestão das Águas na Cafeicultura	Prof. M.Sc. Hugo Baldan Júnior Prof. M.Sc. Arionaldo de Sá Júnior
Clonagem de plantas <i>in vitro</i> e Biotecnologia	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel Prof. D.Sc. José Sérgio de Araújo
Gestão da Empresa Cafeeira	Prof. João Paulo de Rezende Maciel Prof. M.Sc. Márcio Maltarolli Quida
Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Produtos	Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva Prof. Especialista João Paulo de Rezende Maciel Prof. M.Sc. Eugênio José Gonçalves
Certificação de Cafés	Prof. Especialista Jader Fernandes Zanuncio Filho Prof. Especialista Geraldo Gomes de Oliveira Júnior
Seminário de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel

A coordenadora ressaltou ainda a necessidade de se definir o número de vagas para orientação por docente, definido conforme quadro abaixo, e iniciou a discussão sobre o pagamento pela orientação via Cursos e Concursos. Ficou definido que o corpo docente redigirá uma proposta, a ser encaminhada ao diretor do Câmpus Muzambinho, prof. Luiz Carlos Machado, que em reunião anterior a esta, com a coordenadora Cristiane, firmou compromisso de avaliar a proposta e pagar pela orientação.

## Quadro de vagas e linhas de trabalho para orientação

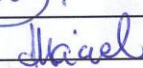
Professores	Vagas	Linhas de trabalho
Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves	2	Manejo e Implantação de Lavouras Tecnologia de Aplicação de Defensivos Fisiologia e Produção de Mudas de Café
Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	2	Cultivo de plantas de cobertura em entrelinhas Biotecnologia
Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva	2	Ecofisiologia do Café
Prof. M.Sc. Arionaldo de Sá Júnior	2	Gestão de águas / Irrigação
Prof. Bruno Batista Ribeiro	2	Cafés especiais / Pós-colheita

Prof. M.Sc. Eugênio José Gonçalves	2	Microbiologia do solo, Micorrização Manejo de Doenças de Plantas
Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo	2	Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas
Prof. D.Sc. Glauco de Souza Rolim	2	Meteorologia do Café (Balanço Hídrico, Balanço de Energia, Risco Climático)
Prof. Geraldo Gomes de Oliveira Júnior	2	Impactos ambientais (água, solo) Licenciamento ambiental
Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda	2	Tecnologia de Aplicação de Defensivos Pesticidas / Impacto Ambiental de Pesticidas Manejo em Café / Produção de Mudas
Prof. M.Sc. Hugo Baldan Júnior	2	Impactos ambientais (água, solo) Licenciamento ambiental / Gestão de Águas / Agricultura familiar Sociologia Rural
Prof. Jader Fernandes Zanuncio Filho	2	Segurança do Trabalho em Áreas Rurais
Prof. João Paulo de Rezende Maciel	2	Empreendedorismo / Gestão da Propriedade Comercialização
Prof. D.Sc. José Sérgio de Araújo	2	Cultura de Tecidos e Melhoramento Genético
Prof. D.Sc. Lêda Gonçalves Fernandes	2	Entomologia
Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	2	Conservação de Solos e Água Reaproveitamento de Resíduos Sólidos
Prof. M.Sc. Marcio Maltarolli Quidá	2	Gestão da Propriedade
Prof. D.Sc. Paulo Sérgio de Souza	2	Meteorologia do Café / Cultivo de plantas de cobertura em entrelinhas
Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel	2	Fisiologia / Biotecnologia / Entomologia
Prof. D.Sc. Roseli dos Reis Goulart	2	Fitopatologia

Sem mais, o corpo docente aprovou por unanimidade a nova matriz curricular do curso de Pós Graduação em Cafeicultura, com assinatura da **Carta de Compromisso de Orientação** e **Carta de Compromisso Docente**, a ser anexado ao novo Projeto Político Pedagógico. A reunião foi encerrada as 17:30.

Assinam a presente ata:

Alberto Donizete Alves  \_\_\_\_\_

Anna Lygia de Rezende Maciel  \_\_\_\_\_

Ariana Vieira Silva  \_\_\_\_\_

Arinaldo de Sá Júnior - ausência justificada

Bruno Batista Ribeiro - ausência justificada

Eugênio José Gonçalves  \_\_\_\_\_

Felipe Campos Figueiredo  \_\_\_\_\_

Geraldo Gomes de Oliveira Júnior - ausência justificada

Glauco de Souza Rolim - ausência justificada

Gustavo Rabelo Botrel Miranda  \_\_\_\_\_

Hugo Baldan Júnior  \_\_\_\_\_

Jader Fernandes Zanúncio Filho  \_\_\_\_\_

João Paulo de Rezende Maciel - ausência justificada

José Sérgio de Araújo – ausência justificada

Lêda Gonçalves Fernandes – ausência justificada

Marcelo Bregagnoli – ausência justificada

Marcio Maltarolli Quidá - ausência justificada

Paulo Sérgio de Souza \_\_\_\_\_

Priscila Pereira Botrel - ausência justificada

Roseli dos Reis Goulart \_\_\_\_\_

  
Cristiane Fortes Gris  
Coordenadora de curso

Muzambinho, 03 de julho de 2013

## 26.4 Declaração de comprometimento dos docentes para com as disciplinas assumidas



### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS CAMPUS MUZAMBINHO



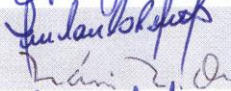






#### CARTA DE COMPROMISSO DOCENTE

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação,

Eu, Cristiane Fortes Gris, coordenadora do Curso de Especialização Lato Sensu em Cafeicultura, venho por meio desta informar que os docentes, abaixo relacionados, se comprometeram a ministrar as referidas disciplinas, mediante pagamento via rubrica Cursos e Concursos.

Disciplinas	Professores	Assinatura
Agroecologia e Gestão Ambiental Aplicada a Cafeicultura	Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva	
	Prof. Esp. Geraldo Gomes de Oliveira Júnior	
Metodologia Científica e Experimentação Agrícola	Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	
	Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo	
Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro	Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel	
	Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo	
Tecnologia e Produção de Mudanças	Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	
	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	
Implantação da Lavoura Cafeeira	Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves	
	Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda	
Ecofisiologia do Cafeeiro	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	
	Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel	
Agrometeorologia do Café	Prof. D.Sc. Paulo Sérgio de Souza	
	Prof. D.Sc. Glauco de Souza Rolim (UNESP)	
Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Invasoras	Prof. D.Sc. Lêda Gonçalves Fernandes	
	Prof. D.Sc. Roseli dos Reis Goulart	
	Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	
Tecnologia de Aplicação de Defensivos	Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda	
	Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves	
Colheita, Pós-colheita e Qualidade do Café	Prof. Esp. Bruno Batista Ribeiro	
	Prof. Esp. Francisco de Paula Vitor	

Irrigação e Gestão das Águas na Cafeicultura	Prof. M.Sc. Hugo Baldan Júnior	
	Prof. M.Sc. Arinaldo de Sá Júnior	
Clonagem de plantas <i>in vitro</i> e Biotecnologia	Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	
	Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel	
	Prof. D.Sc. José Sérgio de Araújo	
Gestão da Empresa Cafeeira	Prof. Esp. João Paulo de Rezende Maciel	
	Prof. M.Sc. Márcio Maltarolli Quida	
Empreendedorismo e Desenvolvimento de Novos Produtos	Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva	
	Prof. Esp. João Paulo de Rezende Maciel	
	Prof. M.Sc. Eugênio José Gonçalves	
Certificação de Cafés	Prof. Esp. Jader Fernandes Zanuncio Filho	
	Prof. Esp. Geraldo Gomes de Oliveira Júnior	
Trabalho de Conclusão de Curso	Prof. D.Sc. Cristiane Fortes Gris	

  
Cristiane Fortes Gris  
Coordenadora de curso

Muzambinho, 03 de julho de 2013

## 26.5 Declaração de comprometimento dos docentes para orientação de TCC



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E  
TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS  
CAMPUS MUZAMBINHO



### CARTA DE COMPROMISSO DE ORIENTAÇÃO

A Pró-Reitoria de Pesquisa e Inovação,

Eu, Cristiane Fortes Gris, coordenadora do Curso de Especialização Lato Sensu em Cafeicultura, venho por meio desta informar que os docentes, abaixo relacionados, se comprometeram a orientar os alunos deste curso na elaboração do TCC – Trabalho de Conclusão de Curso.

Professores	Vagas	Assinatura
Prof. M.Sc. Alberto Donizete Alves	2	
Prof. D.Sc. Anna Lygia de Resende Maciel	2	
Prof. D.Sc. Ariana Vieira Silva	2	
Prof. M.Sc. Arinaldo de Sá Júnior	2	
Prof. Bruno Batista Ribeiro	1	
Prof. M.Sc. Eugênio José Gonçalves	2	
Prof. D.Sc. Felipe Campos Figueiredo	2	
Prof. D.Sc. Glauco de Souza Rolim	2	
Prof. Geraldo Gomes de Oliveira Júnior	2	
Prof. D.Sc. Gustavo Rabelo Botrel Miranda	2	
Prof. M.Sc. Hugo Baldan Júnior	2	
Prof. Jader Fernandes Zanuncio Filho	2	
Prof. João Paulo de Rezende Maciel	2	
Prof. D.Sc. José Sérgio de Araújo	2	
Prof. D.Sc. Lêda Gonçalves Fernandes	2	
Prof. D.Sc. Marcelo Bregagnoli	2	
Prof. M.Sc. Marcio Maltarolli Quida	2	
Prof. D.Sc. Paulo Sérgio de Souza	2	
Prof. D.Sc. Priscila Pereira Botrel	2	
Prof. D.Sc. Roseli dos Reis Goulart	2	

Cristiane Fortes Gris  
Coordenadora de curso

Muzambinho, 03 de julho de 2013