



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO  
EM  
**AGROPECUÁRIA**

FLORIANO - PI

2019



## **EQUIPE DIRETIVA**

**Reitor:** Prof Dr. José Arimatéia Dantas Lopes

**Vice-Reitora:** Profª Drª. Nadir do Nascimento Nogueira

**Superintendente de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico:** Prof Dr. Francisco de Assis Sinimbú Neto

**Diretor da Escola:** Prof Me. Ricardo de Castro Ribeiro Santos

**Vice Diretor:** Prof. Dr. Laurielson Chaves Alencar

**Coordenadora Do Curso:** Profª Drª. Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias

## **EQUIPE DE ELABORAÇÃO:**

Profª Drª Maria da Conceição B. da S. Matias

Profº Dr. Laurielson chaves Alencar

Profº Me. Antonio Reis Neto

Profº Esp. Aroldo de Carvalho Reis

Profª Esp. Rosiane de Neiva Ribeiro

Profº Esp. Pedro Alves da Silva

Profº Dr. Isaías da Silva Pereira

Profº Esp. Sérgio Alves da Silva

<b>IDENTIFICAÇÃO DO CURSO:</b>		
<b>UNIDADE ESCOLAR:</b>		
CNPJ/CGC:		
Razão Social:	Colégio Técnico de Floriano	
Nome Fantasia:	CTF	
Esfera Administrativa:	Federal	
Endereço:	Br 343 Km 3,5 s/n Bairro: Meladão.	
Cidade/UF/CEP:	Floriano – Piauí 64.800-000	
Telefone/Fax:	(89) 3522 – 3284	
TELEFONE/FAX (89) 3522 – 3284	HOME-PAGE: www.ufpi.br/caf	E MAIL:
Nome: Curso Técnico em Agropecuária		
Nível: Técnico		
Modalidade: Presencial (Concomitante/subsequente)		
Carga Horária das disciplinas: 1335 horas		
Carga Horária de Estágio: 150h		
Carga Horária Total: 1485h		

<b>EIXO TECNOLÓGICO: Recursos Naturais</b>
<b>COORDENAÇÃO:</b>
Coordenadora de Eixo Recursos Naturais: Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias
E-mail: <a href="mailto:matiasbezerra@yahoo.com.br">matiasbezerra@yahoo.com.br</a>
Telefone: (86)99962-7095

## SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO.....	1
2.	JUSTIFICATIVA.....	1
3.	OBJETIVOS.....	3
4.	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	4
5.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO.....	4
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	6
6.1	MATRIZ CURRICULAR.....	6
6.2	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	8
7.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	9
8.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	9
9.	CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO.....	12
10.	ESTUDOS DE RECUPERAÇÃO.....	13
11.	CERTIFICAÇÃO E DIPLOMA.....	14
12.	COMPONENTES CURRICULARES E EMENTA.....	14
13.	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	17
14.	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	18
12.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	19

## 1. APRESENTAÇÃO

O Colégio Técnico de Floriano – CTF (Antigo Colégio Agrícola de Floriano) está situado na cidade de Floriano, localizada na Microrregião do Sul Piauiense a 240Km da capital do Piauí, Teresina. É um estabelecimento de Educação Profissional vinculado à Universidade federal do Piauí (UFPI). Foi criado por meio da resolução nº 01/79 do Conselho Universitário da UFPI, iniciando suas atividades em 19/03/79 com o curso Técnico em Agropecuária.

Atualmente são ofertados regularmente os cursos, Técnico em Agropecuária e Técnico em Informática (modalidades concomitantes<sup>1</sup> e subsequente<sup>2</sup>) e Técnico em Enfermagem (modalidade subsequente). Além disso, como forma de ampliar sua atuação e desenvolver a Educação Profissional e Tecnológica na modalidade de Educação a Distância (EaD), o CTF se integra à Rede e-Tec Brasil, sendo esta uma das ações do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

Buscando atender a demanda dos diferentes setores da área de recursos naturais, O CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA, estar em permanente articulação entre o mundo produtivo, o conhecimento científico e a tecnologia, formando profissionais-cidadãos com iniciativa, e sendo capazes de intervir positivamente para melhoria da atual realidade na perspectiva da igualdade e da justiça social.

Este documento apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógico, estruturantes do Curso Técnico em Agropecuária, numa concepção de educação profissional focada em conhecimentos que permitam desenvolver no educando percepções de mundo em pleno movimento e, principalmente, fazer com que esses sejam sujeitos da sua própria história.

## 2. JUSTIFICATIVA DO CURSO

A cidade de Floriano tem uma reconhecida tradição no setor educacional. Nos fins do século XIX, no ano de 1874, foi inaugurado o Estabelecimento Rural São Pedro de Alcântara, uma escola agrícola idealizada pelo engenheiro agrônomo Francisco Parentes, formado na França e primeiro piauiense a obter esse título. O seu objetivo era fundar uma Colônia Agrícola com a finalidade de alfabetizar, educar e ensinar uma profissão aos filhos

---

<sup>1</sup> Modalidade de ensino profissional em que o aluno cursa o ensino médio e o curso técnico ao mesmo tempo

<sup>2</sup> Modalidade de ensino profissional de nível técnico para quem já concluiu o ensino médio

dos escravos beneficiados pela Lei do Ventre Livre, de 28 de setembro de 1871. A intenção de Francisco Parentes foi aceita pelo presidente da província do Piauí, encaminhada ao imperador D. Pedro II e, tornada realidade através do decreto imperial nº 5.392, de 10 de setembro de 1874.

A vila progrediu e tornou-se um ponto de encontro da população vinda do interior à procura de trabalho, estudo e de atividades comerciais, o que a consolidou como grande centro comercial e educacional do sul do Piauí.

A formação profissional e tecnológica no Brasil encontra-se em um importante momento de sua história, pois está diante das ações do Estado, a caminho de ser consolidada como política pública de educação, alicerçada na intenção de que as instituições que compõem a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica se estabeleçam como um pilar na articulação de projetos de integração e desenvolvimento socioeconômico, em âmbito local e regional (ANDRADE E BARBOSA, 2017).

A implantação do CTF em Floriano surgiu à necessidade de atender, principalmente a comunidade estudantil no sentido de formar técnicos em agropecuária para o exercício profissional a fim de atuarem em suas comunidades de origem, bem como prepará-los para o exercício da cidadania e, proporcionar-lhes a perfeita compreensão de fundamentos científicos e tecnológicos a serem aplicados em prol do desenvolvimento da região.

O CTF, por meio do curso técnico em Agropecuária, oferece serviços de qualidade no que se refere à orientação técnica a agricultores e pecuaristas; orientação e acompanhamento em áreas destinadas a produção agrícola; melhoramento genético de rebanhos de caprinos, ovinos e suínos; difusão da piscicultura na região; incentivo a caprinocultura de leite e melhoramento na bovinocultura de leite, cursos e palestras educativas nos setores de zootecnia e agricultura, dentre outras atividades.

A infraestrutura do CTF permite desenvolver todas essas capacitações técnicas, pois dispõe de excelente espaço físico composto por salas de aulas, laboratórios e sistema de informação com vários microcomputadores ligados em rede e com acesso a internet. Além disso, o CTF dispõe de um corpo docente qualificado composto por doutores, mestres e especialistas.

Hoje, quando se vislumbram novas perspectivas educacionais para Floriano e sua vasta área de abrangência, o CTF, por meio da ampliação de seus cursos profissionalizantes que atenderão a grande demanda detectada em pesquisa de mercado, tem um papel

preponderante no resgate da vocação natural de Florianópolis que, afinal, começou em função de uma escola inserida numa colônia agrícola.

Sabe-se que o uso de tecnologias modernas e as novas exigências no mercado do trabalho tem provocado mudanças no perfil técnico e econômico dos profissionais de Agropecuária. Segundo Cancian (2016), os estudos agropecuários avançam em tecnologia no país. Assim, pressupõe-se a necessidade de avaliação constante dos cursos ofertados pelas instituições de ensino profissionalizante de forma a atender a essa demanda de profissionais com qualificação técnica capazes de atuar como sujeitos de sua própria história.

Diante do exposto, e em atendimento aos princípios da lei 9.394/96 (LDB) e Decreto nº 2.208/97, o CTF procedeu à reformulação necessária no curso já existente com a adoção de currículo modulado, e separação conceitual e operacional entre o Ensino Médio e Ensino Profissional.

Assim, o Colégio vem atendendo às reais necessidades do momento histórico presente, no qual novas tecnologias estão sendo incorporadas à cultura cotidiana e o profissional é desafiado a adquirir novas competências e habilidades compatíveis às exigências desta nova realidade.

### **3. OBJETIVOS**

#### **Geral**

Formar Técnicos na Área Profissional de Agropecuária, no sentido de promover o desenvolvimento sustentável local e regional, por meio da formação do profissional-cidadão, capaz de atuar com autonomia e responsabilidade social no uso de meios naturais ou ecologicamente seguros que garantam a produtividade econômica das culturas, sem causar danos ao solo, à água e à qualidade dos alimentos, promovendo assim a segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável.

#### **Específicos**

- Preparar técnicos para exercerem atividades na área do setor primário e terciário da economia;
- Conscientizar o educando sobre a importância do relacionamento social, assim como sobre a valorização da pessoa no ambiente em que vive;

- Possibilitar o exercício da profissão do técnico como fator de desenvolvimento e realização pessoal;
- Desenvolver o senso de criatividade, reflexão, observação e atitudes científicas, diante de ideias e fatos;
- Proporcionar cursos especiais que visem o aprimoramento e elevação do nível de conhecimento da comunidade;
- Oferecer uma alternativa rápida de capacitação profissional aos que estão ou que desejam ingressar no mundo do trabalho, através dos cursos de nível básico;
- Ministrando ensino médio e ensino profissional observando os fins e ideais da educação previstos na Constituição da República Federativa do Brasil e na legislação que fixa as diretrizes e bases da Educação Nacional;
- Oferecer ao educando condições para o exercício de uma profissão em nível técnico, fomentando o retorno às suas áreas de origem;
- Integrar o técnico no processo de desenvolvimento da região, fazendo-o perceber a importância do seu trabalho;
- Integrar o colégio na comunidade, proporcionando um clima de cooperação permanente.

MISSÃO DA ESCOLA:

**Filosofia do COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**“EDUCAR E HUMANIZAR PARA A CIDADANIA”**

#### **4. REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO**

O acesso ao curso dar-se-á por meio de exame de seleção, cujas normas e procedimentos são tornados públicos em Edital divulgado pela imprensa escrita à época própria.

#### **5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO**

Ao concluir o curso, o profissional Técnico em Agropecuária estará habilitado para desenvolver as atividades relacionadas à sua competência, e deverá ser capaz de:

- Contribuir de forma participativa para o desenvolvimento sustentável do campo;
- Ser um agente multiplicador de ideias e técnicas de organizações grupais, associativismo, cooperativismo e outras de cunho social;
- Administrar e/ou gerenciar empreendimentos rurais;

- Estimular e propor mudanças, fundamentadas em bases tecnológicas, no sistema produtivo do campo, tendo em vista o uso de alternativas sustentáveis de manejo dos recursos naturais, adequadas à realidade;
- Identificar as potencialidades da região e desenvolvê-las respeitando as condições do meio ambiente proporcionando assim melhoria da qualidade de vida das populações;
- Identificar espécies animais e vegetais que melhor se adaptem às condições de clima e solo da região e aplicar técnicas que otimizem seu potencial produtivo;
- Seguir metodologias, no acompanhamento de programas de melhoramento animal e vegetal;
- Articular a realização de eventos que visem a exposição e a comercialização de produtos agropecuários;
- Acompanhar a execução de programas de sanidade animal e vegetal;
- Conhecer a legislação que normatiza a aplicação de receituário agrônomo e veterinário;
- Fazer evolução de rebanhos e manejar de acordo com os recursos disponíveis;
- Fazer levantamentos e relatórios topográficos e de impacto ambiental;
- Implantar e fazer acompanhamento de projetos agropecuários buscando sua viabilidade econômica, social e ambiental;
- Fazer levantamento de demandas e mercados;
- Aplicar tecnologias de colheita, pós-colheita e armazenamento, bem como a utilização correta de máquinas e instalações inerentes ao processo;
- Saber utilizar corretamente máquinas e equipamentos agropecuário e agroindustrial;
- Conhecer e aplicar técnicas de processamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Ser capaz de desenvolver marketing visando a boa apresentação do produto e sua colocação no mercado;
- Entender a dinamicidade do mercado visando o planejamento da produção para garantir a comercialização;
- Entender as cadeias de comercialização viabilizando a chegada do produto até o consumidor final de modo mais rápido e com menor custo;
- Propor alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas e dos animais;

- Desenvolver sistemas de propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em casas de vegetação;
- Conhecer os processos os processos de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais;
- Identificar os processos simbióticos, de absorção, de translocação e os efeitos alelopáticos entre solo e planta, planejando ações referentes aos tratos das culturas;
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de pragas, doenças e plantas daninhas;
- Planejar e acompanhar a colheita paisagística, identificando estilos, modelos, elementos vegetais, materiais e acessórios a serem empregados;
- Identificar famílias de organismos e microrganismos, diferenciando os benéficos ou maléficos;
- Aplicar métodos e programas de reprodução animal e de melhoramento genético;
- Aplicar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção animal vegetal e agroindustrial;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária;
- Identificar e aplicar inovações nos processos de montagem, monitoramento e gestão de empreendimentos;

## **6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

### **6.1 MATRIZ CURRICULAR**

O curso de Técnico em Agropecuária possui estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pela Resolução CNE/CEB nº. 03/2008, com base no Parecer CNE/CEB nº. 11/2008 e instituído pela Portaria Ministerial nº. 870/2008. Está organizado na forma modular e reúnem as competências profissionais estabelecidas na Lei de Diretrizes e Bases da educação (LDB), nº 9394/96; Decreto 2208/97; Parecer CNE/CEB nº 16/99 e a Resolução CNE/CEB nº 04/99.

A Matriz Curricular do Curso está organizada em 4 (quatro) módulos, totalizando uma carga horária de 1335h/a distribuída em disciplinas específicas à formação técnica com aulas práticas e teóricas e 150h de estágio curricular supervisionado, conforme cargas horárias estabelecidas no quadro abaixo:

## MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

Componentes Curriculares	Disciplina	Semestre	C.H Modular	C.H semanal
<b>MÓDULO I</b>	Fundamentos do solo	1º	60 h/a	4 h/a
	Topografia	1º	45 h/a	3 h/a
	Agrometeorologia	1º	30 h/a	2 h/a
	Manejo fitossanitário	1º	45 h/a	3 h/a
	Crescimento e desenvolvimento de plantas	1º	45 h/a	3h/a
	Suinocultura	1º	45 h/a	3 h/a
	Zootecnia Geral	1º	60 h/a	4 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>	-	<b>330 h/a</b>	<b>22h/a</b>
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I:</b>			<b>330 h/a</b>	
<b>MÓDULO II</b>	Grandes culturas	2º	60 h/a	4 h/a
	Irrigação e Drenagem	2º	60 h/a	4 h/a
	Bovinocultura	2º	60 h/a	4 h/a
	Caprino-ovinocultura	2º	60 h/a	4 h/a
	Reprodução animal e Inseminação Artificial	2º	45 h/a	3 h/a
	Nutrição animal e forragens	2º	30 h/a	2 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>	-	<b>315 h/a</b>	<b>21h/a</b>
	<b>Estágio supervisionado modular /Projeto Orientado I</b>	-	<b>50 h/a</b>	-
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II:</b>			<b>365 h/a</b>	
<b>MÓDULO III</b>	Manejo e Conservação do solo e da água	1º	45h/a	3h/a
	Olericultura	1º	60 h/a	4 h/a
	Mecanização Agrícola	1º	45h/a	3h/a
	Apicultura	1º	60 h/a	4 h/a
	Avicultura	1º	60 h/a	4 h/a
	Piscicultura	1º	45 h/a	3 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>	-	<b>315h/a</b>	<b>21h/a</b>
	<b>Estágio supervisionado modular (Projeto orientado II)</b>	-	<b>50 h/a</b>	
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III:</b>			<b>365 h/a</b>	
<b>MÓDULO IV</b>	Associativismo e Cooperativismo	2º	45 h/a	3 h/a
	Gestão e projetos agropecuários	2º	60 h/a	4 h/a
	Construções e Instalações Rurais	1º	45 h/a	3 h/a
	Fruticultura	2º	45 h/a	3 h/a
	Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal	2º	45h/a	3 h/a
	Geoprocessamento aplicado a agropecuária	2º	60 h/a	4 h/a
	Educação Ambiental e Paisagismo	2º	45h/a	3 h/a
	Silvicultura	2º	30 h/a	2 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>	-	<b>375h/a</b>	<b>25h/a</b>
	<b>Estágio supervisionado modular (Projeto orientado III)</b>	-	<b>50h/a</b>	
	<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO IV:</b>			<b>425h/a</b>

\* A hora aula considerada é de 50 minutos

<b>CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS</b>	<b>1335 h/a</b>
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>	<b>150h/a</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:</b>	<b>1485 h/a</b>

## 6.2 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio curricular supervisionado visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a sua contextualização, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

O estágio deverá ser realizado em conformidade com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e com o “Regulamento de estágio supervisionado dos cursos de nível médio profissionalizante e, em conformidade com a Resolução CNE/CEB Nº 1/2004.

Para efeito da aquisição da habilitação profissional do Curso Técnico em Agropecuária, o estágio curricular supervisionado do Curso Técnico em Agropecuária está estruturado em 150 horas/aulas, que serão acrescidas a carga horária total da organização curricular do curso, podendo ser desenvolvidas ao longo do curso, conforme especificado na matriz curricular a partir do II módulo: módulo II (50 h/a), módulo III (50 h/a), módulo IV (50 h/a), ou ao final do curso, respeitando o seu período de integralização.

O estágio terá como objetivo preparar o educando para o exercício profissional competente por meio da vivência de situações concretas de trabalho e poderá ser realizado da seguinte forma:

- A prática profissional poderá ser desenvolvida na Fazenda experimental do CTF, sob forma de plano de trabalho inerentes aos processos produtivos da área profissional; em empresas públicas, privadas, organizações não governamentais,
- Em locais acompanhados por profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissionais com atuação em atividades dos diversos ramos da agropecuária;
- Sob a forma de atividades de extensão (projeto orientado), mediante a participação dos educandos em empreendimentos ou planos de interesse sócio comunitário, entre outros que possam colaborar com a formação profissional desde que devidamente autorizado pela Coordenação de estágio do Curso, e não deverá exceder a 50% da carga horária do estágio. A metodologia a ser adotada poderá ser por meio de pesquisas de campo, levantamento de problemas relativos às disciplinas objeto da pesquisa ou de elaboração de projetos de intervenção na realidade social.

Em cada etapa do estágio, o educando será avaliado pelo seu desempenho e eficiência na aplicação da tarefa que lhe foi atribuída. Ao término do estágio, o educando deverá elaborar e apresentar o relatório final de estágio obrigatório conforme o “Modelo de Relatório de Estágio Obrigatório do CTF, cabendo ao coordenador de estágio avaliar a

eficácia e a validade do estágio, ficando o educando apto ou não apto para o estágio. No caso de ser considerado não apto, o estágio será repetido até que seja comprovada sua eficiência.

Será assegurado reconhecimento de estágio ao aluno trabalhador, já engajado no mercado de trabalho e que desempenhe atividades produtivas relacionadas à área profissional do seu curso. Esse reconhecimento ocorrerá mediante análise de relatório da experiência de trabalho, por comissão de professores do curso/área.

A efetivação do estágio deverá seguir os procedimentos da Coordenação de Estágio do Curso.

## **7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Os educandos que já concluíram disciplinas em cursos superiores ou equivalentes, os transferidos ou reingressantes poderão solicitar aproveitamento de estudos, e consequente dispensa de disciplinas, mediante a abertura de processo instruído de requerimento com especificação de disciplinas a serem aproveitadas, Histórico Escolar ou Certificação, acompanhado da descrição de conteúdos ou súmula de componentes curriculares autenticados, com vias à análise da Coordenação do Curso.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional Nº. 9.394/96 assegura no art. 41 que “o conhecimento adquirido na educação profissional, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos”. A Resolução CNE/CEB Nº. 04/99, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico, assegura, também, em seu Art. 11 que a escola poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional.

I - no ensino médio;

II – em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;

III – em cursos de educação profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;

IV – no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do curso;

V - e reconhecidos em processos formais de certificação profissional.

O Colégio Técnico de Florianópolis – CTF estabelece que o aproveitamento dos conhecimentos e experiências adquiridas anteriores ao curso estejam devidamente comprovadas e relacionadas com o perfil profissional de conclusão do curso e ainda, que:

- Para requerer o aproveitamento de estudos, o educando deverá ter cursado a disciplina no prazo máximo de 5 (cinco) anos, observando-se compatibilidade de competências/conteúdos/cargas horária.
- A solicitação será feita pelo educando, por meio de requerimento à Coordenação de Curso, conforme prazos previstos no Calendário Escolar.
- Para fins de aproveitamento de estudos serão analisados pelo professor da disciplina e pelo Coordenador do Curso, o histórico escolar e os conteúdos curriculares dos educandos requerentes.

## **8. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem do educando deve ser um processo desenvolvido de forma contínua, diagnóstica, formativa paralelamente ao processo de ensino e de aprendizagem e ao longo do período letivo. Deve ser utilizada como um instrumento para avaliar as conquistas e dificuldades encontradas pelos educandos no decorrer do curso, ao mesmo tempo em que atua como forma de mensurar a verificação da aprendizagem, contudo com predominância dos critérios qualitativos sobre os quantitativos.

A avaliação da aprendizagem será feita por disciplinas em cada módulo. Conforme a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBN) Lei n. 9.396/1996 a avaliação da aprendizagem deve considerar a assiduidade e o aproveitamento como aspectos principais nesse processo. A assiduidade refere-se à frequência às atividades do curso e o aproveitamento aos critérios previsto em regulamentação própria do CTF, que estabelece:

Para efeito de registro da média bimestral serão realizadas verificações da aprendizagem, conforme normas estabelecidas a seguir, onde se contemplam aspectos qualitativos e quantitativos no processo avaliativo.

- a) Aplicação de provas objetiva e dissertativa, seminário, pesquisa em grupo, debate, relatório individual, onde o educador escolhe entre esses instrumentos, o que permitirá demonstrar se os objetivos desejados, de acordo com as necessidades de cada turma, foram alcançados.
- b) Instrumento avaliativo, como prova objetiva ou prova subjetiva, deverá obedecer ao calendário estabelecido pela escola.

- c) A Equipe Pedagógica elaborará uma planilha sugerindo os critérios a serem analisados nos aspectos qualitativos do educando.
- d) A planilha dos aspectos qualitativos será padronizada com o objetivo de estabelecer critérios coerentes no trabalho da Equipe Pedagógica.
- e) Serão atribuídos aos aspectos qualitativos, notas de 0 (zero) a 2 (dois) e aos aspectos quantitativos notas de 0 (zero) a 8 (oito), salvo as avaliações de Recuperação e Provas Finais onde os aspectos qualitativos não serão utilizados.
- f) Compete ao professor de cada disciplina, a elaboração e a realização do trabalho de avaliação do rendimento escolar.
- g) A avaliação apresenta-se como meio para atingir os fins da Educação, portanto necessita estar coerente com os objetivos propostos. Caso o conteúdo de qualquer avaliação discrepar dos objetivos constantes do Programa de Ensino, cabe ao Coordenador do Curso propor sua adequação.
- h) A omissão do educando em qualquer atividade deverá ser devidamente justificada a fim de que possa realizá-la em data posterior.

A avaliação do educando se dará por meio de verificações da aprendizagem de acordo com o regime disciplinar a seguir:

- a) A Média Bimestral será feita com duas avaliações.
- b) Semestral: 04 (quatro) verificações de aprendizagem.

Até o quinto dia útil após a data prevista para a aplicação do teste objetivo / subjetivo, o professor registrará no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) as devidas notas, permitindo-se a fração de 0,1 (um décimo).

Os educandos faltosos que necessitarem de segunda chamada terão seu direito garantido quando contemplados por, pelo menos, um dos critérios a seguir:

- a) Problemas de Saúde (Médico, Odontológico ou Psicológico) devidamente comprovados;
- b) Obrigações militares;
- c) Ser representante do Colégio em atividades artística, cultural ou esportiva;
- d) Ordem judicial;
- e) Morte em primeiro e ou segundo grau de parentesco, cônjuge, devidamente comprovado.

É direito do educando ter acesso às várias formas de avaliação da aprendizagem, incluídas as de segunda chamada, desde que solicite à Secretaria Escolar, por meio de requerimento, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, considerando os dias úteis, após

a realização da avaliação a qual não se fez presente, e mediante a apresentação dos documentos justificativos, abaixo especificados:

- a) Atestado médico, odontológico ou psicológico, comprovando a impossibilidade de participar das atividades escolares do dia;
- b) Declaração de corporação militar, comprovando que, no horário da realização da 1ª chamada, estava em serviço;
- c) Declaração da Coordenação do Curso, comprovando que o estudante estava representando o Colégio em atividades artística, cultural ou esportiva;
- d) Ordem judicial;
- e) Certidão de óbito de parentes de primeiro e ou segundo grau ou cônjuge.

A autorização para realização da verificação da aprendizagem, em segunda chamada, dependerá da análise do requerimento, pela Coordenação de Curso / Área, conjuntamente com o professor da disciplina, que dispõem de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação ao professor, para emitirem parecer relativo ao objeto do requerimento.

Cabe ao professor da disciplina a elaboração e a aplicação da verificação da aprendizagem em segunda chamada, no prazo máximo de 08 (oito) dias do deferimento do pedido.

As verificações de aprendizagem serão realizadas mensalmente e computadas ao término de cada bimestre, através da média aritmética das notas obtidas.

Os resultados da avaliação da aprendizagem estarão disponíveis no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA).

## **9. CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO**

Para a aprovação dos educandos serão consideradas as avaliações bimestrais registradas, levando em consideração os aspectos qualitativos e quantitativos do desenvolvimento da aprendizagem dos educandos, a partir das competências e habilidades esperadas para o módulo. Os resultados da avaliação da aprendizagem estarão disponíveis no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA).

Para efeito de aprovação no Curso serão aplicados os seguintes critérios:

- a) Rendimento mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75%;
- b) Rendimentos maior ou igual a 80% e frequência inferior a 75% e igual ou superior a 80%.

## 10. ESTUDOS DE RECUPERAÇÃO

A recuperação da aprendizagem constitui mecanismo colocado à disposição da escola e dos professores para garantir a superação de dificuldades específicas encontradas pelo educando durante o seu percurso escolar. Os estudos de recuperação serão organizados pela Coordenação de Curso.

É assegurada aos educandos a realização de recuperação para os casos de baixo rendimento escolar.

A carga horária de recuperação não deve ser inferior a 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária da disciplina a ser recuperada.

Os educandos realizarão recuperação referente às disciplinas de cada módulo, quando a média semestral obtida estiver maior ou igual a 3,0 (três) pontos e inferior a 6,0 (seis) pontos em até 3 (três) disciplinas.

A nota obtida na prova de recuperação da disciplina do módulo cursado substituirá a menor média de um dos bimestres desde que seja maior.

A média semestral será obtida através da média aritmética dos dois bimestres, dada pela seguinte fórmula:

$$MS = (MB1 + MB2) / 2$$

MS: Média Semestral

MB1: Média do 1º Bimestre

MB2: Média do 2º Bimestre

Ao término do período letivo, haverá uma Prova Final (PF) destinada aos educandos que obtiverem média semestral igual ou superior a 3,0 (três) pontos e inferior a 6,0 (seis) pontos em até 3 (três) disciplinas.

O educando estará aprovado se, após a Prova Final, obtiver Média Final (MF) da disciplina do módulo igual ou superior a 6,0 (seis) pontos.

As provas de recuperação dos módulos serão realizadas em período previsto no Calendário Escolar.

O conteúdo dos estudos de recuperação terá por base a unidade do programa cuja média de aproveitamento não tenha atingido 60% (sessenta por cento).

As atividades a serem desenvolvidas na recuperação serão realizadas no período estabelecido no Calendário Escolar e deverão ser cuidadosamente planejadas e executadas pelo próprio professor, com a orientação da Coordenação do Curso e do Serviço de Apoio Pedagógico.

Para a aprovação final será exigido do educando frequência de 90% (noventa por cento) por disciplina, dos estudos de recuperação e aproveitamento igual ou superior a 60% (sessenta por cento).

A aprovação de educandos após estudos de recuperação deverá constar das atas de resultados finais com observação de sentido.

## 11. CERTIFICAÇÃO E DIPLOMA

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso Técnico em Agropecuária, na modalidade presencial ou à distância, e da realização da correspondente prática profissional, será conferido ao egresso o Certificado de Qualificação Profissional em Técnico em Agropecuária

## 12. COMPONENTES CURRICULARES E EMENTAS

Componentes Curriculares	Disciplina	C.H	EMENTAS
<b>MÓDULO I</b>	Fundamentos do Solo	60 h/a	Introdução ao estudo da Agropecuária. Conceitos de solos; Origem e formação do solo; Componentes do solo; fertilidade do solo; Acidez; Análise do solo;
	Topografia	45 h/a	Aplicação da Topografia em diferentes áreas do conhecimento; uso dos equipamentos topográficos; operação de ângulos; escala; desenho técnico; medição de declividade; locação de curvas de níveis; medição de áreas do terreno; levantamentos planialtimétricos.
	Agrometeorologia	30 h/a	A atmosfera: composição e propriedades. O ciclo hidrológico. Características termodinâmicas do ar atmosférico. Fatores e elementos do clima: mensuração e análise dos dados climáticos; massa de ar; classificação climática. Relações entre clima e agricultura. Tipos climáticos do Brasil e do Nordeste. Previsão do tempo.
	Manejo fitossanitário	45 h/a	Fitossanidade: Pragas, doenças e plantas invasoras de culturas agrícolas; Manejo Integrado de Pragas; Coleta e montagem de insetos; Principais métodos de Controle de Pragas, doenças e plantas invasoras; Agrotóxicos
	Crescimento e desenvolvimento de plantas	30 h/a	Introdução à morfologia vegetal; Relações hídricas; Transpiração, respiração e fotossíntese; Hormônios vegetais. Tropismos. Reprodução e propagação de plantas.
	Suínocultura	45 h/a	Introdução à suínocultura. Particularidades da nutrição, da sanidade, da reprodução, da alimentação e do melhoramento genético. Sistemas de criação. Instalações. Manejo geral. Manejo dos dejetos. Comercialização. Planejamento e administração de empresas suínícolas. Impactos ambientais: prevenção e controle.
	Zootecnia Geral	60 h/a	Princípios gerais da criação e exploração dos animais domésticos; Origem, evolução e domesticação dos animais; Ezoognóssia; Estudo do indivíduo e grupos zootécnicos; Bioclimatologia e comportamento animal.

<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I: 330 h/a</b>			
<b>MÓDULO II</b>	Grandes culturas	60 h/a	Culturas do Feijão caupi, milho, arroz, cana-de-açúcar, mandioca, algodão e soja com relação aos aspectos: classificação botânica, origem, importância econômica e social, morfologia e fisiologia da planta, clima, solo, preparo do solo, calagem, adubação, plantio, manejo de plantas infestantes, métodos de irrigação, principais pragas e doenças, colheita, beneficiamento, armazenamento, melhoramento e custos de produção.
	Irrigação e Drenagem	60 h/a	Conceito, Histórico e importância da irrigação; Água no solo: Infiltração, propriedades físico-hídricas do solo: umidade do solo, densidade do solo, porosidade do solo; Qualidade da água para irrigação; Condução e medida da água para irrigação; Necessidades hídricas das culturas; Métodos de irrigação: irrigação localizada, irrigação por aspersão e irrigação superficial; Manejo de irrigação; Noções de drenagem agrícola
	Bovinocultura	60 h/a	Raças Indianas para corte e leite; Raças leiteiras de origem europeia; Instalações e equipamentos para bovino; Ordenha mecânica e manual; Eficiência leiteira; Técnica de secagem para as vacas; Rastreabilidade; Animais certificados; Crescimento e desenvolvimento dos bovinos
	Caprino-ovinocultura	60 h/a	Panorama e perspectivas da exploração de ovinos e caprinos no mundo e no Brasil, origem das raças e respectivas aptidões; manejo alimentar, sanitário, reprodutivo; instalações, aspectos de mercados e viabilidade econômica da produção de ovinos e caprinos para leite, carne, lã e pele.
	Melhoramento genético e reprodução animal	45 h/a	Métodos de reprodução; produtividade; Capacidade de ganho de peso; Produção média; Conversão alimentar; Eficiência alimentar; Rendimento e qualidade da carcaça. Puberdade; Ovulação; Fecundação; Gestação; Parto; Anestro. Monta; Inseminação artificial.
	Nutrição animal e forragens	30 h/a	Conceito, classificação e composição dos alimentos. Substâncias nitrogenadas não protéicas. Aditivos. Cálculo de ração. Análise de alimentos. Morfologia de espécies forrageiras. Ecofisiologia de plantas forrageiras. Principais espécies forrageiras. Intensidade de pastejo e produção animal. Métodos de pastejo. Adubação, implantação, recuperação e renovação de pastagens.
	<b>Carga horária disciplinas 315 h/a</b>		
<b>Estágio supervisionado modular 50 h/a</b>			
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II: 365 h/a</b>			
<b>MÓDULO III</b>	Manejo e Conservação do Solo e da Água	45h/a	Introdução ao estudo da conservação do solo e da água; Erosão do solo; Sistemas de Manejo do Solo; Práticas conservacionistas; Planejamento do uso e manejo do solo; Conservação do solo e da água em relação a poluição química e por sedimentos.
	Olericultura	60h/a	Conceitos, divisão, importância e classificação das plantas olerícolas. Controle de crescimento. Propagação. Ecofisiologia. Cultivo protegido. Práticas culturais. Fisiologia e manejo pós-colheita de hortaliças. Sistema de produção das principais hortaliças do Estado: Alface, coentro, cebolinha, tomate, pimentão, quiabo, melancia.

	Mecanização Agrícola	45 h/a	Elementos básicos de mecânica. Mecanismos de transmissão de potência. Lubrificação e lubrificantes. Motores de combustão interna. Tratores agrícolas. Capacidade operacional. Máquinas e técnicas utilizadas no preparo do solo. Distribuição de adubos e calcários. Plantio, cultivo e aplicação de defensivos agrícolas. Máquinas utilizadas na colheita. Determinação do custo operacional dos conjuntos mecanizados.
	Apicultura	60 h/a	Importância da apicultura, histórico da criação de abelhas, apicultura no Mundo, no Brasil e no Piauí, principais produtos da colmeia, principais raças, aspectos importantes sobre anatomia de abelhas, estrutura do ninho, os ocupantes do ninho, desenvolvimento e diferenciação de castas, divisão do trabalho, controle da temperatura, reprodução, material e equipamentos, povoamento de colmeias, transporte de colmeias, o apiário, manejo básico, manejo de manutenção, manejo para produção, sanidade apícola, a casa do mel, colheita de mel.
	Avicultura	60 h/a	A avicultura: importância econômica e social. Principais raças e linhagens em avicultura: corte e postura. Anatomia e Fisiologia das aves: corte e postura. Instalações e equipamentos. Sistema de produção: frangos de corte e poedeiras comerciais. Nutrição e alimentação de aves. Produção de pintos. Higiene de instalações e equipamentos. Principais doenças de aves: prevenção e controle.
	Piscicultura	45 h/a	Introdução à Piscicultura; Produtividade primária em piscicultura; Cadeia Alimentar dos Peixes; Instalação para piscicultura; Manutenção do Equilíbrio ecológico; Aspectos da Anatomia e da Fisiologia de peixe; Reprodução Natural e induzida; Critérios para seleção de peixes para o cultivo; Sistema de Cultivo
<b>Carga horária disciplinas 315 h/a</b>			
<b>Estágio supervisionado modular 50h/a</b>			
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III: 365 h/a</b>			
<b>MÓDULO IV</b>	Associativismo e Cooperativismo	45 h/a	Cooperação e economia solidária. Origem histórica das organizações. Associativismo. Cooperativismo. Participação e gestão participativa. Políticas públicas e implementação de programas de incentivo ao associativismo e cooperativismo.
	Gestão e projetos agropecuários	60 h/a	Administração e legislação rural. Empresa agrícola. Tipologia. Método de obter informações para análise e planejamento. Capital agrário. Custo de produção e medidas de resultados econômicos. Procedimentos para análise e planejamento de empresa agrícola.
	Construções e Instalações Rurais	45 h/a	Introdução ao estudo das construções e Instalações Rurais; Materiais de Construção; Técnicas de Construções; Instalações Rurais;
	Fruticultura	45h/a	Aspectos gerais da fruticultura. Estudo das principais frutíferas regionais relacionado à tecnologia da produção abordando sobre: Métodos de propagação, Instalação de pomares, Manejo e tratos culturais, Colheita e operações pós-colheita.
	Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal	45h/a	Introdução à tecnologia de alimentos; Higiene e Sanitização na agroindústria; Métodos de conservação de Alimentos; Processamento de frutas e hortaliças; Processamento de Leite e derivados; Tecnologia de

		Carne e derivados; Embalagem e Rotulagem de alimentos.
Geoprocessamento aplicado a agropecuária	60h/a	Conceitos e considerações iniciais sobre Geoprocessamento; A Informação geográfica; Áreas de atuação e exemplos de aplicações atuais; As geotecnologias: sensoriamento remoto, fotogrametria, topografia, sistemas GNSS, banco de dados geográficos e sistema de informação geográfica; Operação básica de GPS de navegação; Projetos em geoprocessamento; Plataformas, softwares, aquisição de dados e fontes disponíveis; Utilização do Google Earth.
Educação Ambiental e Paisagismo	45h/a	Introdução à educação ambiental. Formas de educação ambiental. Metodologia de educação ambiental. Educação ambiental e reflorestamento. Interpretação ambiental. Ecoturismo. Histórico da evolução do paisagismo e campo de atuação do paisagista. Estilos e escolas. Análise e inventário dos elementos que compõem a paisagem urbana e rural. Fatores de origem natural e social que influem no planejamento paisagístico. Princípios de estética. Estudo de anteprojeto e do projeto definitivo de sistemas de áreas verdes urbanas e rurais. Identificação e agrupamento de espécies vegetais comumente usados no paisagismo.
Silvicultura	30h/a	Introdução à Silvicultura; Exploração Florestal e Vegetação Brasileira; Produção de Mudanças Florestais; Tratos Silviculturais; Dendrometria Básica e Inventário Florestal; Agroflorestais; Legislação Florestal Brasileira.
<b>Carga horária disciplinas 375 h/a</b>		
<b>Estágio supervisionado modular 50 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO IV: 425h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA DAS DISCIPLINAS</b>		<b>1335 h/a</b>
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO MODULAR</b>		<b>150 h/a</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:</b>		<b>1.485 h/a</b>

### 13. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A estrutura física necessária ao funcionamento do Curso de Técnico em Agropecuária segue descrição abaixo (Quadro 1).

Quadro 1 – Quantificação e descrição das instalações necessárias ao funcionamento do curso.

Espaço Físico	Descrição	Quant.
Sala de Aula	Com 40 carteiras, condicionador de ar, disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia.	04
Laboratório de informática	Com 35 máquinas, software e projetor multimídia.	02
Laboratório de análises de água e solo	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.	01
Laboratório de Biotecnologia	Com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.	01

Secretaria Administrativa	As salas com condicionadores de ar, mesas de escritório, cadeiras, fichários, aparelhos telefônicos, refrigeradores. Material de Apoio Fotocopiadoras, computadores, notebook, estantes, resmas de papel A4.	01
Biblioteca	Área climatizada, com grande acervo bibliográfico, dispendo de computadores, mesas, cadeiras.	01
Auditório	Área climatizada, dispendo de 150 assentos, projetor de multimídia, computadores, serviço de som.	01
Pátio	Bebedouros, lanchonetes, bancos para assento.	01
Unidade pedagógica produtiva/Fazenda experimental do CTF	Espaço em campo para realização de aulas práticas de agricultura e zootecnia	01

#### 14. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O pessoal docente e técnico-administrativo, necessários ao funcionamento do Curso, são apresentados no quadro 2.

Quadro 2 – Pessoal docente e Técnico administrativo necessário ao funcionamento do curso.

Descrição	Quant.
<b>1. Docentes</b>	
Professor com graduação em Engenharia Agrônômica	06
Professor com graduação em Zootecnia ou Medicina Veterinária	04
<b>Sub total</b>	<b>10</b>
<b>2. Técnicos</b>	
Profissional técnico de nível superior na área de Agronomia para manter, organizar e auxiliar as atividades de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível superior na área de veterinária para manter, organizar e auxiliar as atividades de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível superior na área de Tecnologia de Alimentos para manter, organizar e auxiliar as atividades de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Agropecuária para manter, organizar e auxiliar as atividades de laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Agroindústria para manter, organizar e auxiliar as atividades de laboratórios de apoio ao Curso.	01
Profissional técnico de nível médio/intermediário na área de Agropecuária para manter, organizar e auxiliar as atividades de campo de apoio ao Curso.	02
<b>Sub total</b>	<b>07</b>
<b>3. Administrativos</b>	
Profissional de nível médio/intermediário para prover a organização e o apoio administrativo da secretaria do Curso.	01
<b>Sub total</b>	<b>01</b>
<b>Total geral de pessoal docente e Técnico Administrativo</b>	<b>18</b>

## 15. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, E. L.; BARBOSA, B. N. Políticas públicas de educação profissional e a inserção de egressos no mercado de trabalho. Revista Trabalho & Educação. UFMG. Belo Horizonte, v.26, n.2, p. 171-187, 2017.

BRASIL. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – SETEC/MEC. Disponível em < <http://sitesistec.mec.gov.br/component/banners/click/18/>> acesso em agosto 2017.

BRASIL/MEC. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de nível técnico. MEC/SEMTEC. Brasília, 2000.

BRASIL. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB Lei nº. 9.394/96. Brasília: Congresso Nacional, 2006.

BRASIL. Alteração da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB Lei nº. 13.415/2017. Brasília: Congresso Nacional, 2017.

BRASIL. Lei do Estágio de Estudantes Lei nº. 11.788/2008. Brasília: Congresso Nacional, 2008.

BRASIL. Lei no 9.394/1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília/DF, 1996.

BRASIL. MEC. Decreto nº 2.208/97 - Regulamenta o §2º do art. 36 e os artigos 39 a 42 da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Disponível em < <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/dec2208.pdf>> acesso em janeiro 2019.

BRASIL. MEC. Parecer CNE -CEB nº 16/99- Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em < [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_parecer1699.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer1699.pdf) > acesso em janeiro 2019.

BRASIL. MEC Res.CNE/CEB nº 04/99 - institui as diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional de nível técnico. Disponível em < [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_resol0499.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf)> acesso em janeiro 2019.

BRASIL. MEC Res.CNE/CEB nº 01/04 - Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. < <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/res1.pdf>> acesso em janeiro 2019.

BRASIL. MEC Res.CNE/CEB nº 03/08 - Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em < [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003_08.pdf)> acesso em janeiro 2019.

CANCIAN, r. a. S. Perfil e empregabilidade dos egressos dos campi agropecuários de Colorado do oeste e Ariquemes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Rondônia. 2016. 100 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação. Universidade de Brasília.