



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL  
COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**

Campus Universitário Ministro Petrônio Portella, Bairro Ininga, Teresina, Piauí, Brasil;  
CEP 64049-550

Telefones: (86) 3215-5525/ 3215-5526

**E-mail:** [assessoriaufpi@gmail.com](mailto:assessoriaufpi@gmail.com) ou [comunicacao@ufpi.edu.br](mailto:comunicacao@ufpi.edu.br)

# **BOLETIM DE SERVIÇO**

**Nº 103 – FEVEREIRO/2022  
Resoluções Nº 193,205,206,207,208 /2022  
(CEPEX)**

**Teresina, 22 de fevereiro de 2022**



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Piauí  
Gabinete do Reitor

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 193 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO-CEPEX, no uso de suas atribuições **ad referendum**, e considerando:

- as competências que lhe foram atribuídas pelo Regimento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, desta Universidade, aprovado pela Resolução nº 011/84, de 10 de outubro de 1984, e alterado pelas Resoluções nº 101/05, de 17 de junho de 2005, e 049/13, de 26 de março de 2013, todas do mencionado Conselho;

- o Processo Nº 23111.005061/2022-83.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária, Subsequente, presencial, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, conforme PPC anexo e processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do artigo 4º, do Decreto Nº 10.139/2019, justificando-se a **urgência** para que o referido Curso constante deste PPC possa ser efetivado, ou incluído, na Oferta de Cursos e Vagas/ EBTT/UFPI para o próximo Período Letivo.

Teresina, 22 de fevereiro de 2022

  
GILDÁSIO GUEDES FERNANDES

Reitor



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA  
SUBSEQUENTE**

Floriano – PI  
2021



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



**Reitor da UFPI**

Prof. Dr. Gildásio Guedes Fernandes

**Vice-Reitor**

Prof. Dr. Viriato Campelo

**Superintendente do Ensino Básico e Tecnológico**

Profa. Esp. Virgínia Tâmara Muniz Silva

**Diretor do Colégio Técnico de Floriano**

Prof. Me. Ricardo de Castro Ribeiro Santos

**Vice-Diretor do Colégio Técnico de Floriano**

Prof. Dr. Laurielson Chaves Alencar

**Coordenadora do Curso Técnico em Agropecuária**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias

**Coordenador do Ensino Médio**

Prof. Dr. José Ribamar Lopes Batista Júnior

**Coordenadora Administrativo e Financeiro**

Esp. Antônia Aildeglânia Rufino da Silva

**Assistente do Diretor**

Esp. Denise Leal Reis

**Serviço Psicológico**

Dr. Leandro Gomes Reis Lopes

**Secretária Escolar**

Ma. Dannielle Vieira de Sousa Borges

**Coordenação da Residência Estudantil**

Ma. Rosângela Feitosa de França

**Coordenação de Serviço de Atividades Agropecuárias**

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Jackelline Cristina Ost Lopes

**Serviço de Orientação Pedagógica**

Ma. Maria Rita Barbosa de Sousa (CTT)

Esp. Gonçalo Resende Santos (CTBJ)



**EQUIPE DE ELABORAÇÃO (Portarias Nº 22 e 23/2021 - SEBTT)**

Alexandre Ribeiro Araújo (CTF/UFPI)  
Antonia Mary Pereira da Silva (CTF/UFPI)  
Everardo de Sousa Luz (CTF/UFPI)  
Francimeiry Santos Carvalho (CTF/UFPI)  
Gonçalo Resende Santos (CTBJ/UFPI)  
José Ribamar Lopes Batista Júnior (CTF/UFPI)  
Juarez Rodrigues Martins (CTF/UFPI)  
Leandro Gomes Reis Lopes (CTF/UFPI)  
Marcelo Prado Santiago (CTF/UFPI)  
Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias (CTF/UFPI)  
Maria do Perpétuo Socorro de Oliveira Santos (CTF/UFPI)  
Maria Rita Barbosa de Sousa (CTT/UFPI)  
Nayana Bruna Nery Monção (CTF/UFPI)  
Nívea Gomes Nascimento de Oliveira (CTF/UFPI)  
Wilamis Kleiton Nunes da Silva (CTF/UFPI)

complicado incluir como equipe de elaboração se não teve a participação efetiva-  
Compreendido- **Reestruturado para o foco discussão geral realizada no início dos trabalhos da Portaria referente à oferta de cursos subsequente dos colégios PORTARIA 23/2021 SEBTT.**

**Documento Aprovado em Reunião do Colegiado do Curso em XX/XX/2021**

**CORPO DOCENTE DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA DO CTF**

Prof. Dr. Alexandre Ribeiro Araújo  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Deyse Naira Mascarenhas Costa  
Prof. Dr. Hozano de Souza de Lemos Neto  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Jackelline Cristina Ost Lopes  
Prof. Dr. João Pedro Alves de Aquino  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Josimari Regina Paschoaloto  
Prof. Dr. Laurielson Chaves Alencar  
Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias



### UNIDADE ESCOLAR

**Nome do Curso:** Técnico em Agropecuária  
**CNPJ:** 06.517.387/0001-34  
**Razão Social:** Colégio Técnico de Floriano  
**Esfera Administrativa:** Federal  
**Endereço (Rua, N°):** Rodovia BR 343, Km 3,5, S/n - Meladão  
**Cidade/UF/CEP:** Floriano/PI/ 64.808-605  
**Telefone/Fax:** (89) 3522 – 3284  
**E-mail de contato:** [ctf@ufpi.br](mailto:ctf@ufpi.br)  
**Site da unidade:** [www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)

### DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Eixo Tecnológico:</b>	Recursos Naturais
<b>Denominação do Curso:</b>	Técnico em Agropecuária
<b>Forma de Oferta do Curso:</b>	Subsequente
<b>Modalidade:</b>	Presencial
<b>Número de vagas:</b>	50 vagas
<b>Periodicidade de Oferta:</b>	Anual
<b>Componentes Curriculares Obrigatórios do 5º itinerário (Educação Profissional):</b>	1.305 Horas/aula (5º itinerário formativo)
<b>Componentes Curriculares das Eletivas:</b>	Seguindo os critérios de Seleção e oferta semestral
<b>Atividade de Estágio Curricular Supervisionado obrigatório:</b>	240 h
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:agropecuariactf@ufpi.edu.br">agropecuariactf@ufpi.edu.br</a>



## SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO .....	5
2. JUSTIFICATIVA.....	10
3. OBJETIVOS .....	13
3.1 OBJETIVOS GERAIS .....	13
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	13
4. REQUISITOS DE ACESSO .....	14
5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DOS EGRESSOS DO CURSO.....	15
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	17
6.1 ORGANIZAÇÃO DO ARRANJO CURRICULAR .....	18
6.1.1 ORGANIZAÇÃO DO ITINERÁRIO FORMATIVO.....	18
6.1.2 MATRIZ CURRICULAR - OFERTA SUBSEQUENTE.....	20
6.2 EMENTA DOS COMPONENTES CURRICULARES .....	21
6.3 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS .....	100
6.4 PRÁTICA PROFISSIONAL INTRÍNSECA AO CURRÍCULO .....	101
7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	102
8. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO .....	103
9. ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR .....	104
10. AVALIAÇÃO DO CURSO .....	106
11. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E BIBLIOTECA .....	107
11.1. INFRAESTRUTURA FÍSICA .....	107
11.1.2 AMBIENTES DISPONÍVEIS NA ESCOLA UTILIZADOS PELO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA .....	108
11.1.3 INFRAESTRUTURA DE LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS À ÁREA DO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA .....	109
11.2 BIBLIOTECA .....	111
12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....	112
13. PRAZO MÁXIMO PARA A INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO.....	112



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



14. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS .....	114
15. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	114
16. ANEXOS	

A ser atualizada as páginas





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



## **1. APRESENTAÇÃO**

O presente documento se constitui do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Agropecuária, na modalidade subsequente, referente ao eixo tecnológico Recursos Naturais previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação - CNCT e na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), ofertado no Colégio Técnico de Floriano (CTF/UFPI), *Campus Amílcar Ferreira Sobral*.

Segundo o Plano de desenvolvimento da Unidade (PDU CTF 2020-2022), a Universidade Federal do Piauí - UFPI, possui três escolas vinculadas à instituição: Colégio Técnico de Bom Jesus (CTBJ), Colégio Técnico de Floriano (CTF) e Colégio Técnico de Teresina (CTT), em que todas estão ligadas à Superintendência de Ensino Básico Técnico Tecnológico (SEBTT), vinculada à Reitoria, cujo papel é a articulação das escolas nas ações do Ensino Básico Técnico e Tecnológico - EBTT.

O Colégio Técnico de Floriano cumpre uma importante função social, com uma vasta área de abrangência através de seus cursos presenciais: Técnico em Enfermagem, Técnico em Agropecuária, Técnico em Informática, além do Ensino Médio Concomitante e cursos na modalidade à distância semipresenciais: Médio-Tec (Agente Comunitário de Saúde, Vigilância em Saúde, Rede de Computadores e Manutenção e Suporte em Informática)

A infraestrutura da escola permite desenvolver todas essas capacitações técnicas, pois dispõe de excelente espaço físico composto por salas de aulas, laboratórios e sistema de informação com microcomputadores ligados em rede e acesso à internet. Além disso, dispõe também de um corpo docente qualificado, composto por 44 professores, 23 servidores técnicos administrativos e cerca de 1.250 estudantes distribuídos nas modalidades presencial e à distância (PDU CTF 2020-2022).

O Colégio Técnico de Floriano, por meio do curso Técnico em Agropecuária, oferece serviços de qualidade no que se refere à orientação técnica a agricultores e pecuaristas; instrução e acompanhamento em áreas destinadas à produção agrícola; melhoramento genético de rebanhos, difusão da produção animal (piscicultura, apicultura, bovinocultura, ovinocultura, caprinocultura, avicultura e suinocultura) e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



agrícola (grandes culturas, frutíferas e olerícolas) por meio do ensino, pesquisa, extensão nos setores de zootecnia e agricultura, dentre outras atividades.

A missão do Colégio Técnico de Floriano é promover e ofertar a educação básica, técnica, tecnológica, artística e cultural de excelência, de forma inclusiva, por meio da articulação ensino, pesquisa e extensão para formação integral de cidadãos críticos-reflexivos, éticos, responsáveis, humanizados, habilitados para impulsionar o desenvolvimento sustentável na construção de uma sociedade justa e solidária, respeitando as diversidades, a integração dos saberes e valores norteadores da contemporaneidade, possibilitando a inserção no mundo do trabalho.

Tem como visão ser reconhecida como uma instituição de educação básica, técnica e tecnológica por meio do ensino, da pesquisa e de extensão na construção e difusão de saberes e conhecimentos técnicos, científicos, tecnológicos e artísticos, comprometida com a transformação social, desenvolvimento socioeconômico de modo inovador e sustentável.

O Colégio Técnico de Floriano determina como valores o compromisso social, ética, equidade, cidadania, sustentabilidade, transparência e gestão democrática; verticalização, integração e inovação do ensino, da pesquisa e da extensão; disseminação do conhecimento científico e tecnológico e apoio às demandas produtivas locais, sociais e culturais; Inclusão e responsabilidade social de um público colocado à margem das políticas de ensino, incluindo aqueles que residem em localidades geograficamente distantes da microrregião; respeito à diversidade de pensamento e natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União. Nesse contexto, as possíveis vulnerabilidades sociais dos estudantes do CTF são consideradas desde a etapa inicial de inclusão dos estudantes que acontece por meio de processo seletivo realizado pela Coordenadoria Permanente de Seleção (COPESE) da UFPI. Nesse sentido, em cada curso, 20% (vinte por cento) das vagas são destinadas à ampla concorrência e 80% (oitenta por cento) ao sistema de reserva de vagas.

Caracteriza-se como contexto social dos candidatos cabíveis à reserva de vagas, conforme Edital nº 21/2017 COPESE/UFPI, os estudantes que cursaram integralmente o Ensino Fundamental e/ou Ensino Médio em escola pública, como



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



também, candidatos autodeclarados pretos, pardos e indígenas e por pessoas com deficiência, nos termos da legislação, observando o total de vagas no mínimo igual à proporção respectiva de pretos, pardos e indígenas na população do Piauí, que atualmente é de 73,51% (setenta e três vírgula cinquenta e um por cento), e de pessoas com deficiência na proporção de 27,57% (vinte e sete vírgula cinquenta e sete por cento) na população do Piauí, conforme último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Outro contexto social dos candidatos cabíveis à reserva de vagas é a renda familiar, em que são reservadas 50% (cinquenta por cento) das vagas aos estudantes oriundos de famílias com renda bruta mensal igual ou inferior a 1,5 salário-mínimo (um salário-mínimo e meio) por pessoa conforme o Edital nº 02/2021 – UFPI do processo Seletivo para os Colégios Técnicos vinculados da UFPI 2021.

Considerando a Resolução nº 004/2021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX), que regulamenta a Política de Assistência Estudantil dos Colégios Técnicos vinculados à Universidade Federal do Piauí, o Colégio Técnico de Floriano amplia suas ações sociais por meio da constituição anual de Comissão de Assistência Estudantil do CTF/UFPI, operacionalizando os programas e auxílios não pecuniários e pecuniários.

Este Projeto Pedagógico de Curso (PPC) se alicerça no desenvolvimento de aprendizagens, por meio das competências e habilidades previstas na Base Nacional Comum Curricular, assim como nos Referenciais Curriculares para Elaboração do Itinerário de Formação Técnica e Profissional (5º itinerário), na modalidade subsequente presencial e o prescrito na Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

A Proposta pedagógica deste curso está fundamentada nas bases legais, nos princípios norteadores e níveis de ensino explicitados na LDB nº 9.394/96, bem como, no Decreto 5.154/2004, Resolução CNE/CEB nº 01/2004, nos referenciais curriculares e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional no sistema educacional brasileiro.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



Por ser um instrumento orientador, este documento tem por objetivo transformar ideias em ação e orientar a atuação dos docentes e demais educadores envolvidos, na perspectiva de promover o alinhamento das práticas pedagógicas com o mundo do trabalho, visando o atendimento às demandas das políticas públicas para Educação Profissional, bem como a formação de cidadãos habilitados para atuar como técnicos de nível médio, capacitados para um desempenho ético e profissional e com conhecimentos para o exercício de atividades produtivas que contribuam para o desenvolvimento social e econômico da sua região e do país.

Diante do exposto, este projeto pedagógico apresenta as justificativas, as diretrizes curriculares organizativas, os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes do Curso Técnico em Agropecuária do Colégio Técnico de Floriano, em consonância com o Projeto Político-Pedagógico institucional, numa concepção de educação profissional focada em conhecimentos que permitam desenvolver no estudante percepções de mundo em pleno desenvolvimento tecnológico e, principalmente, fazer com que esses sejam sujeitos da sua própria história.

## **2. JUSTIFICATIVA**

O Colégio Técnico de Floriano (CTF), situado na microrregião do Sudoeste Piauiense, localizado no município de Floriano, na rodovia BR 343, Bairro Meladão, a uma distância de 3,5 km do centro da cidade e extensão territorial de 122.685 m<sup>2</sup>, é um colégio de Educação Profissional vinculado à Universidade Federal do Piauí (UFPI), sediada em Teresina, Capital deste Estado.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



Figura 01. Vista aérea do Colégio Técnico de Floriano

Fonte: PDU CTF 2020-2022

Foi fundado em 1979, criado pela Resolução nº 01/79 de 3 de janeiro de 1979, e instituiu-se nos termos dos artigos 2º e 4º do Decreto-Lei nº 22.470 de 20/01/1947 e disposições do Decreto Lei nº 9.693 de 20/08/1946. Transformado em Campus Amílcar Ferreira Sobral (CAFS) pelo Ato da Reitoria nº 322/95 de 6 de março de 1995, teve sua nomenclatura alterada de Colégio Agrícola de Floriano para Colégio Técnico de Floriano por meio da Portaria nº 1.400, de 5 de dezembro de 2016, conforme RESOLUÇÃO Nº 156/19 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPI.

A cidade de Floriano tem uma reconhecida tradição no contexto educacional piauiense. 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 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



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; BARBOSA, 2017).

A implantação do Colégio Técnico de 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.

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 Floriano que, afinal, começou em função de uma escola inserida numa colônia agrícola.

Nesse contexto, para o desenvolvimento de atividades práticas inerentes à área de agropecuária, o CTF dispõe de uma fazenda experimental, com área total de 153 ha, localizada a aproximadamente 08 km do prédio sede do CTF. Essa fazenda é dividida em três setores assim especificados: Setor de Fitotecnia - onde são desenvolvidas as atividades relacionadas à produção vegetal (Fruticultura, Grandes Culturas e Olericultura); Setor de Zootecnia, com áreas destinadas às práticas de Produção Animal, tais como Inseminação Artificial, Hipofisação de Tambaquis e Reversão sexual de Tilápias, e Setor de Agroindústria, onde estão localizados os laboratórios de processamento de produtos de origem animal e vegetal (Agroindústria de Laticínios, Agroindústria de carne, Agroindústria de vegetais e Casa do Mel). Vale ressaltar que os produtos oriundos destes setores são encaminhados prioritariamente para abastecimento do restaurante do Campus Amílcar Ferreira Sobral – CAFS



Figura 02. Setor de Agroindústria da Fazenda do Colégio Técnico de Floriano

Fonte: <https://ufpi.br/fazenda-ctf>

O uso de tecnologias modernas e as novas exigências no mercado de trabalho têm provocado mudanças no perfil técnico e econômico dos profissionais de Agropecuária (CANCIAN, 2016). 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 fundamentado nos princípios da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004, Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018, Portaria nº 1.432, de 28 de dezembro de 2018, Resolução CNE/CP nº 1 de 5 de janeiro de 2021, Portaria nº 24 de 19 de janeiro de 2021 e Portaria nº 521, de 13 de julho de 2021, o Colégio Técnico de Floriano procedeu à reformulação necessária no curso Técnico em Agropecuária já existente com a adoção de currículo modulado, atendendo às reais necessidades do momento histórico presente, no qual novas tecnologias estão sendo incorporadas à cultura cotidiana e o profissional desafiado a adquirir novas competências e habilidades compatíveis às exigências desta nova realidade.

### 3. OBJETIVOS



### 3.1. OBJETIVO GERAL

Desenvolver competências e habilidades inerentes à formação Técnica Profissional em Agropecuária (5º itinerário Formativo) para proporcionar aos estudantes a capacidade profissional para a elaboração, implementação e monitoramento de projetos agropecuários, bem como o manejo de sistemas de produção animal, vegetal e para a gestão de empreendimentos agropecuários, promovendo o desenvolvimento regional e local com vistas à sustentabilidade econômica, social e ambiental.

### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver a formação de profissionais para atuarem em diversos setores da agropecuária com habilidades para diagnosticar, analisar e propor alternativas para produção, visando contribuir para o desenvolvimento sustentável nos níveis locais, regionais e nacionais;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho;
- Contribuir para a formação de um profissional que assume seu papel na sociedade de forma consciente e crítica, a partir do domínio de competências e habilidades pertinentes à área de agropecuária, buscando a qualidade e a sustentabilidade econômica, ambiental e social;
- Possibilitar no processo educativo a inclusão de estudantes com necessidades educativas especiais, articulando o Projeto pedagógico do Curso com as orientações presentes nas legislações vigentes a respeito da inclusão escolar, voltada ao mundo do trabalho;
- Possibilitar a articulação da teoria à prática, visando à significação de conceitos necessários à formação ampla e diversificada do Técnico em Agropecuária;





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065

[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



- Proporcionar oportunidades para a participação em projetos de pesquisas e extensão, onde o educando possa aprimorar e aplicar conhecimentos;
- Possibilitar o exercício da profissão do técnico como fator de desenvolvimento e realização pessoal;
- Proporcionar cursos especiais que visem o aprimoramento e elevação do nível de conhecimento da comunidade;
- 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 o desenvolvimento de cooperação permanente.

#### **4. REQUISITOS DE ACESSO**

O ingresso do estudante no curso Técnico em Agropecuária dar-se-á mediante a participação em processo seletivo sob responsabilidade da Comissão Permanente de Seleção (COPESE) da Universidade Federal do Piauí à qual compete planejar, coordenar e executar a seleção, bem como divulgar todas as informações a ela pertinentes, compreendendo as etapas de execução até a divulgação do resultado, respeitando a equidade dos candidatos com o sistema de reservas de vagas estabelecidos por legislações específicas.

Os Colégios Técnicos vinculados à UFPI desenvolvem estratégias diversificadas, como disponibilização de variados materiais de divulgação nas mídias sociais, Guia com as Orientações Gerais referentes aos arranjos curriculares, Feira de Profissões, Mesas redondas, entre outros, objetivando a orientação preliminar aos discentes interessados em ingressar por meio de teste seletivo nos itinerários formativos desenvolvidos na forma articulada (concomitante ou subsequente) e/ou integrada.

O Conselho Superior do Colégio Técnico de Floriano estabelece a cada ano o quantitativo das vagas por curso técnico, em conformidade com os indicadores da



permanência e êxito dos estudantes em cada curso técnico, verificados na Avaliação Diagnóstica das equipes pedagógicas.

## 5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DOS EGRESSOS DO CURSO

O perfil profissional de conclusão para o Técnico em Agropecuária do Colégio Técnico de Floriano corrobora conforme estabelecido na 4ª edição do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (BRASIL, 2020) no qual será habilitado para:

- Planejar, organizar, dirigir e controlar a produção agropecuária de forma sustentável, analisando as características econômicas, sociais e ambientais;
- Elaborar, projetar e executar projetos de produção agropecuária, aplicando as Boas Práticas de Produção Agropecuária (BPA);
- Prestar assistência técnica e assessoria ao estudo e ao desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas, ou aos trabalhos de vistoria, perícia, arbitramento e consultoria;
- Elaborar orçamentos, laudos, pareceres, relatórios e projetos, inclusive de incorporação de novas tecnologias;
- Prestar assistência técnica às áreas de crédito rural e agroindustrial, de topografia na área rural, de impacto ambiental, de construção de benfeitorias rurais, de drenagem e irrigação;
- Planejar, organizar e monitorar atividades de exploração e manejo do solo, matas e florestas de acordo com suas características, alternativas de otimização dos fatores climáticos e seus efeitos no crescimento e desenvolvimento das plantas e dos animais;
- Realizar a produção de mudas e sementes, em propagação em cultivos abertos ou protegidos, em viveiros e em casas de vegetação;
- Planejar, organizar e monitorar programas de nutrição e manejo alimentar em projetos zootécnicos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



- Planejar, organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais;
- Orientar projetos de recomposição florestal em propriedades rurais;
- Aplicar métodos e programas de melhoramento genético;
- Prestar assistência técnica na aplicação, na comercialização, no manejo de produtos especializados e insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, concentrados, sal mineral, medicamentos e vacinas);
- Interpretar a análise de solos e aplicar fertilizantes e corretivos nos tratos culturais;
- Selecionar e aplicar métodos de erradicação e controle de vetores e pragas, doenças e plantas daninhas;
- Planejar e acompanhar a colheita e a pós-colheita;
- Supervisionar o armazenamento, a conservação, a comercialização e a industrialização dos produtos agropecuários;
- Elaborar, aplicar e monitorar programas profiláticos, higiênicos e sanitários na produção animal, vegetal e agroindustrial;
- Emitir laudos e documentos de classificação e exercer a fiscalização de produtos de origem vegetal, animal e agroindustrial;
- Implantar e gerenciar sistemas de controle de qualidade na produção agropecuária;
- Manejar animais por categoria e finalidade (criação, reprodução, alimentação e sanidade);
- Aplicar técnicas de bem-estar animal na produção agropecuária;
- Treinar e conduzir equipes nas suas modalidades de atuação profissional;
- Aplicar as legislações pertinentes ao processo produtivo e ao meio ambiente;
- Aplicar práticas sustentáveis no manejo de conservação do solo e da água;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos agropecuários e animais;
- Executar a gestão econômica e financeira da produção agropecuária;
- Administrar e gerenciar propriedades rurais;



- Realizar procedimentos de desmembramento, parcelamento e incorporação de imóveis rurais;
- Operar, manejar e regular máquinas, implementos e equipamentos agrícolas;
- Operar veículos aéreos remotamente pilotados e equipamentos de precisão para monitoramento remoto da produção agropecuária.

Para a atuação como Técnico em Agropecuária, são fundamentais:

- Conhecimentos e saberes relacionados à produção agropecuária, à produção e ao processamento de alimentos, à fitossanidade e à proteção ambiental.
- Atualização em relação às inovações tecnológicas.
- Cooperação de forma construtiva e colaborativa nos trabalhos em equipe e tomada de decisões.
- Adoção de senso investigativo, visão sistêmica das atividades e processos, capacidade de comunicação e argumentação, autonomia, proatividade, liderança, respeito às diversidades nos grupos de trabalho, resiliência frente aos problemas, organização, responsabilidade, visão crítica, humanística, ética e consciência em relação ao impacto de sua atuação profissional na sociedade e no ambiente.

O Curso Técnico em Agropecuária proporciona condições ao egresso de desenvolver seu trabalho nos seguintes espaços de atuação: órgãos governamentais e não governamentais nas esferas Federais, Estaduais e Municipais. Especificamente, como detalhado na 4ª edição do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (Brasil, 2020), sendo Campo de atuação e Locais e ambientes de trabalho:

- Empresas públicas e privadas que atuam no desenvolvimento de soluções tecnológicas para o setor agropecuário;
- Instituições de assistência técnica, extensão rural e pesquisa, análise, experimentação, ensaio e divulgação técnica;
- Agências de defesa sanitária;
- Propriedades rurais;
- Empresas de consultoria agropecuária;



- Empresas de comércio e de representação comercial de produtos agropecuários;
- Indústrias de insumos agropecuários;
- Empresas de máquinas, de equipamentos e implementos agrícolas;
- Indústrias de processamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Agroindústrias;
- Cooperativas e associações rurais.

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Agropecuária está organizado em módulos, em quatro semestres letivos, distribuídos em cargas horárias por unidades curriculares, totalizando 1.305 horas, contemplando as necessidades do setor primário nas áreas agrícola e pecuária, ofertando assim as competências específicas para a qualificação técnica previstas na organização curricular. 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. Reúne 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.

Trata-se de uma concepção curricular centrada no tripé ensino-pesquisa-extensão, por meio da articulação dos componentes curriculares e a prática da interdisciplinaridade, apontando para o reconhecimento da necessidade de uma educação profissional e tecnológica integradora de conhecimentos científicos e experiências e saberes advindos do mundo do trabalho, e possibilitando, assim, intervenções na natureza, de processos produtivos e culturais, além de aplicações científicas às atividades humanas.

Nesse sentido, são princípios norteadores deste curso em conformidade com o Art. 3º da Resolução N.º 01/2021 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



I - articulação com o setor produtivo para a construção coerente de itinerários formativos, com vista ao preparo para o exercício das profissões operacionais, técnicas e tecnológicas, na perspectiva da inserção laboral dos estudantes;

II - respeito ao princípio constitucional do pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;

III - respeito aos valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho;

IV - centralidade do trabalho assumido como princípio educativo e base para a organização curricular, visando à construção de competências profissionais, em seus objetivos, conteúdos e estratégias de ensino e aprendizagem, na perspectiva de sua integração com a ciência, a cultura e a tecnologia;

V - estímulo à adoção da pesquisa como princípio pedagógico presente em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social;

VI - a tecnologia, enquanto expressão das distintas formas de aplicação das bases científicas, como fio condutor dos saberes essenciais para o desempenho de diferentes funções no setor produtivo;

VII - indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes;

VIII - interdisciplinaridade assegurada no planejamento curricular e na prática pedagógica, visando à superação da fragmentação de conhecimentos e da segmentação e descontextualização curricular;

IX - utilização de estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a indissociabilidade entre a teoria e a prática profissional em todo o processo de ensino e aprendizagem;



X - articulação com o desenvolvimento socioeconômico e os arranjos produtivos locais;

XI - observância às necessidades específicas das pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e altas habilidades ou superdotação, gerando oportunidade de participação plena e efetiva em igualdade de condições no processo educacional e na sociedade;

XII - observância da condição das pessoas em regime de acolhimento ou internação e em regime de privação de liberdade, de maneira que possam ter acesso às ofertas educacionais, para o desenvolvimento de competências profissionais para o trabalho;

XIII - reconhecimento das identidades de gênero e étnico-raciais, assim como dos povos indígenas, quilombolas, populações do campo, imigrantes e itinerantes;

XIV - reconhecimento das diferentes formas de produção, dos processos de trabalho e das culturas a elas subjacentes, requerendo formas de ação diferenciadas;

XV - autonomia e flexibilidade na construção de itinerários formativos profissionais diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos, a relevância para o contexto local e as possibilidades de oferta das instituições e redes que oferecem Educação Profissional e Tecnológica, em consonância com seus respectivos projetos pedagógicos;

XVI - identidade dos perfis profissionais de conclusão de curso, que contemplem as competências profissionais requeridas pela natureza do trabalho, pelo desenvolvimento tecnológico e pelas demandas sociais, econômicas e ambientais;

XVII - autonomia da instituição educacional na concepção, elaboração, execução, avaliação e revisão do seu Projeto Político Pedagógico (PPP), construído como instrumento de referência de trabalho da comunidade escolar, respeitadas a legislação e as normas educacionais, estas Diretrizes Curriculares Nacionais e as Diretrizes complementares de cada sistema de ensino;

XVIII - fortalecimento das estratégias de colaboração entre os ofertantes de Educação Profissional e Tecnológica, visando ao maior alcance e à efetividade dos processos de ensino aprendizagem, contribuindo para a empregabilidade dos egressos; e



XIX - promoção da inovação em todas as suas vertentes, especialmente a tecnológica, a social e a de processos, de maneira incremental e operativa.

A Organização Curricular do curso Técnico em Agropecuária prevê ainda um estágio curricular supervisionado obrigatório com carga horária de 20% (vinte por cento) da carga horária mínima indicada no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, instituído e mantido pelo MEC por meio da Resolução CNE/CP Nº 1/2021 definido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. As atividades de estágio supervisionado ocorrem nos módulos II, III e IV do curso.

## **6.1 ORGANIZAÇÃO DO ARRANJO CURRICULAR - 5º ITINERÁRIO FORMATIVO**

O arranjo curricular do Curso Técnico em Agropecuária do Colégio Técnico de Floriano, forma subsequente, permite aos estudantes aprofundar e ampliar os seus conhecimentos e se preparar para o prosseguimento dos estudos ou para o mundo do trabalho ao desenvolver na Matriz Curricular o 5º Itinerário Formativo (Educação Técnica).

Nesse sentido, o 5º Itinerário formativo trabalha as habilidades básicas requeridas indistintamente pelo mundo do trabalho e as habilidades específicas requeridas pelas distintas ocupações, conforme previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO). Tem ainda o objetivo de consolidar a formação integral, promover a incorporação de valores universais e desenvolver habilidades que permitam aos estudantes ampliar sua visão de mundo, tomar decisões e agir com autonomia e responsabilidade.

### **6.1.1 EIXOS ESTRUTURANTES**

O arranjo curricular do 5º itinerário formativo busca o desenvolvimento da Educação Técnica Profissional, articulada à formação para o mundo do trabalho organizada nos seguintes eixos estruturantes:





### Preparação Básica para o Trabalho



Figura 03. Eixos estruturantes

Fonte: CONSED: Frente Currículo Novo Ensino Médio/ Itinerários formativos

- **Investigação Científica:** Este eixo tem como ênfase ampliar a capacidade dos estudantes de investigar a realidade, compreendendo, valorizando e aplicando o conhecimento sistematizado, por meio da realização de práticas e produções científicas relativas a uma ou mais Áreas de Conhecimento, à Formação Técnica e Profissional, bem como as temáticas de seu interesse.
- **Processos Criativos:** Este eixo tem como ênfase expandir a capacidade dos estudantes de idealizar e realizar projetos criativos associados a uma ou mais Áreas de Conhecimento, à Formação Técnica e Profissional, bem como às temáticas de seu interesse.
- **Mediação e Intervenção Sociocultural:** Este eixo tem como ênfase ampliar a capacidade dos estudantes de utilizar conhecimentos relacionados a uma ou mais Áreas de Conhecimento, à Formação Técnica e Profissional, bem como a temas de seu interesse para realizar projetos que contribuam com a sociedade e o meio ambiente.
- **Empreendedorismo:** Este eixo tem como ênfase expandir a capacidade dos estudantes de mobilizar conhecimentos de diferentes áreas para empreender projetos pessoais ou produtivos articulados ao seu projeto de vida.

As habilidades específicas de cada eixo estão dispostas no quadro a seguir:



EIXO ESTRUTURANTE	HABILIDADES ESPECÍFICAS DESENVOLVIDAS NA FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL
<b>Investigação Científica</b>	<b>(EMIFFTP01)</b> Investigar, analisar e resolver problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, considerando dados e informações disponíveis em diferentes mídias, planejando, desenvolvendo e avaliando as atividades realizadas, compreendendo a proposição de soluções para o problema identificado, a descrição de proposições lógicas por meio de fluxogramas, a aplicação de variáveis e constantes, a aplicação de operadores lógicos, de operadores aritméticos, de laços de repetição, de decisão e de condição.
	<b>(EMIFFTP02)</b> Levantar e testar hipóteses para resolver problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, utilizando procedimentos e linguagens adequados à investigação científica.
	<b>(EMIFFTP03)</b> Selecionar e sistematizar, com base em estudos e/ou pesquisas (bibliográfica, exploratória, de campo, experimental etc.) em fontes confiáveis, informações sobre problemas do cotidiano pessoal, da escola e do trabalho, identificando os diversos pontos de vista e posicionando-se mediante argumentação, com o cuidado de citar as fontes dos recursos utilizados na pesquisa e buscando apresentar conclusões com o uso de diferentes mídias.
<b>Processos Criativos</b>	<b>(EMIFFTP04)</b> Reconhecer produtos, serviços e/ ou processos criativos por meio de fruição, vivências e reflexão crítica sobre as funcionalidades de ferramentas de produtividade, colaboração e/ou comunicação.
	<b>(EMIFFTP05)</b> Selecionar e mobilizar intencionalmente recursos criativos para resolver problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ou à comunicação.



	<p><b>(EMIFFTP06)</b> Propor e testar soluções éticas, estéticas, criativas e inovadoras para problemas reais relacionados à produtividade, à colaboração e/ ou à comunicação, observando a necessidade de seguir as boas práticas de segurança da informação no uso das ferramentas.</p>
<b>Mediação e Intervenção Sociocultural</b>	<p><b>(EMIFFTP07)</b> Identificar e explicar normas e valores sociais relevantes à convivência cidadã no trabalho, considerando os seus próprios valores e crenças, suas aspirações profissionais, avaliando o próprio comportamento frente ao meio em que está inserido, a importância do respeito às diferenças individuais e a preservação do meio ambiente.</p>
	<p><b>(EMIFFTP08)</b> Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho, demonstrando comprometimento em suas atividades pessoais e profissionais, realizando as atividades dentro dos prazos estabelecidos, o cumprimento de suas atribuições na equipe de forma colaborativa, valorizando as diferenças socioculturais e a conservação ambiental.</p>
	<p><b>(EMIFFTP09)</b> Propor e testar estratégias de mediação e intervenção para atuar em equipes de forma colaborativa, respeitando as diferenças individuais e socioculturais, níveis hierárquicos, as ideias propostas para a discussão e a contribuição necessária para o alcance dos objetivos da equipe, desenvolvendo uma avaliação crítica dos desempenhos individuais de acordo com critérios estabelecidos e o feedback aos seus pares, tendo em vista a melhoria de desempenhos e a conservação ambiental.</p>
<b>Empreendedorismo</b>	<p><b>(EMIFFTP10)</b> Avaliar as relações entre a formação escolar, geral e profissional, e a construção da carreira profissional, analisando as características do estágio, do programa de aprendizagem profissional, do programa de trainee, para identificar os programas alinhados a cada objetivo profissional.</p>



	<p><b>(EMIFFTP11)</b> Selecionar e mobilizar intencionalmente conhecimentos sobre o mundo do trabalho para desenvolver um projeto pessoal, profissional ou um empreendimento produtivo, estabelecendo objetivos e metas, avaliando as condições e recursos necessários para seu alcance e definindo um modelo de negócios.</p>
	<p><b>(EMIFFTP12)</b> Empreender projetos pessoais ou produtivos, considerando o contexto local, regional, nacional e/ou global, o próprio potencial, as características dos cursos de qualificação e dos cursos técnicos, do domínio de idiomas relevantes para o mundo do trabalho, identificando as oportunidades de formação profissional existentes no mundo do trabalho e o alinhamento das oportunidades ao projeto de vida.</p>

### 6.1.2 . COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS

Há no itinerário do Curso Técnico Subsequente em Agropecuária 4 (quatro) módulos independentes de aprendizagem, articulados, onde couber, e estruturados por unidades afins, com aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos do eixo tecnológico e da habilitação específica, conforme descrição abaixo:

No módulo I (Trabalhador Agropecuário Geral - CBO 6210-05), estão dispostos componentes curriculares que permitem aos estudantes conhecimentos básicos na produção vegetal e animal, contendo assim, disciplinas que serão pré-requisitos para os módulos II (Agricultor Polivalente) e III (Produtor em Pecuária Polivalente).

Nos módulos II (Agricultor Polivalente - CBO 6120-05) e III (Produtor em Pecuária Polivalente - CBO 6130-05), os estudantes terão a oportunidade de desenvolver conceitos e técnicas voltadas à produção vegetal e animal, respectivamente.

No módulo IV (Produtor Agropecuário - CBO 6110-05), os estudantes poderão desenvolver competências voltadas à administração e empreendedorismo, associativismo e extensão rural, planejamento e gestão de projetos, proporcionando assim, habilidades na organização e gerenciamento das atividades rurais.



Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos - CNCT (2020) e a Resolução CNP/CP Nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio no que cabe aos Itinerários formativos, se oferecer possibilidades de qualificação profissional no curso Técnico em Agropecuária com certificações intermediárias, considerar as ocupações previstas na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO, a saber:

- Agricultor Familiar
- Agricultor Polivalente
- Auxiliar de Agropecuária
- Inseminador de Animais
- Operador de Máquinas Agrícolas
- Produtor Agropecuário
- Produtor em Pecuária Polivalente
- Trabalhador Agropecuário Geral
- Trabalhador na Pecuária de Animais de Grande Porte
- Trabalhador na Pecuária de Animais de Médio Porte
- Trabalhador na Avicultura e Cunicultura
- Trabalhador na Criação de Insetos e Animais Úteis

Considerando o Curso Técnico em Agropecuária, o estudante matriculado na modalidade subsequente ao ensino médio, ofertada pelo CTF, terá direito a certificação intermediária ao concluir cada módulo. Contudo, o estudante só adquire a habilitação Técnica em Agropecuária pertencente ao 5º itinerário (Educação Profissional) para o aprofundamento no mundo do trabalho neste arranjo curricular escolhido, concluindo com êxito, os quatro módulos, o estágio curricular, bem como o cumprimento de carga horária mínima de 60 horas de unidades curriculares eletivas/optativas.

### **6.1.2 COMPONENTES CURRICULARES ELETIVAS**



As eletivas se configuram como oportunidade de ampliação do conhecimento de uma forma mais significativa e fortalecimento do processo de aprendizagem dos estudantes.

As unidades curriculares eletivas se integram à organização curricular do Curso Técnico em Agropecuária subsequente ao ensino médio, ofertadas semestralmente, de forma remota e/ou presencial, com intencionalidade pedagógica definida. Por ser de caráter mais prático e interativo, as eletivas podem ser ofertadas em diversos formatos, tais como: projetos, oficinas, núcleos de estudos, cursos, módulos, dentre outros.

Os professores deverão propor uma ementa que oriente a eletiva e apresentar aos estudantes, que farão a escolha da eletiva a partir dos seus interesses, sendo incluído no currículo uma carga horária de 30h. Estas unidades curriculares serão desenvolvidas como eletivas optativas, e devem estar associadas à habilitação técnica ou a qualificação ou a outras áreas do conhecimento desde que seja de interesse do estudante.

A Escola deve oportunizar um catálogo de referência com as disciplinas eletivas que poderão ser desenvolvidas, considerando a perspectiva de educação Técnica Profissional oferecida na escola, assim como suas condições estruturais. Assim, o estudante, ao término das optativas cursadas, terá acrescido em seu histórico escolar as horas correspondentes a cada uma.

Os Componentes Curriculares das Eletivas Optativas, com respectivas ementas e cargas horárias, a serem oferecidos em conformidade com os critérios de seleção e oferta semestral, estão dispostos no quadro a seguir:

Disciplina Eletivas Optativas	Carga horária (horas)
1. Tecnologias agropecuárias	30
2. Jardinagem e paisagismo	30
3. Conservação e análise de sementes	30
4. Inseminação artificial	30
5. Plantas tóxicas e medicinais na	30



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065

[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



produção animal	
6. Iniciação à pesquisa	30
7. Meliponicultura	30
8. Informática aplicada	30
9. Biologia aplicada	30
10. Matemática aplicada	30
11. Português instrumental	30
12. Fundamentos do trabalho	30
13. Inspeção de produtos de origem animal	30
14. Equideocultura	30
15. Comunicação em ATER	30
16. Avaliação de carcaças	30
17. Formulação de ração	30
18. Fontes agroenergéticas	30
19. Formação e manejo de pastagens	30
20. Produção e manejo de abelha rainha	30
21. Produção e processamento de própolis	30
22. Produção e processamento de pólen apícola	30
23. Boas práticas apícolas e boas práticas de fabricação	30
24. Produção e processamento de cera apícola <i>Apis mellifera</i>	30
25. Produção e processamento de apitoxina	30
26. Interpretação de Análises de Solo: Recomendações de Adubos e	30



Corretivos	
27. Grandes culturas II	30
28. Grandes culturas III	30
29. Silvicultura	30
30. Manejo Integrado de Pragas	30

### 6.1.3 ORGANIZAÇÃO DA MATRIZ CURRICULAR

A Matriz Curricular do Curso está organizada em 4 (quatro) módulos, totalizando uma carga horária de 1.305h distribuídas em disciplinas específicas à formação técnica com aulas práticas e teóricas, e 240h de estágio curricular supervisionado.

### 6.1.4 MATRIZ CURRICULAR - OFERTA SUBSEQUENTE

COMPONENTES CURRICULARES	DISCIPLINA	SEMESTRE	CARGA HORÁRIA MODULAR (h)	CARGA HORÁRIA SEMANAL (h)	
<b>MÓDULO I TRABALHADOR AGROPECUÁRIO GERAL (CBO 6210-05)</b>	Fundamentos em zootecnia	1º	60	4	
	Fundamentos da agricultura	1º	60	4	
	Topografia e geoprocessamento	1º	60	4	
	Construções rurais	1º	45	3	
	Educação ambiental	1º	45	3	
	Nutrição e propagação de plantas	1º	30	2	
	Alimentação e nutrição animal	1º	30	2	
	Carga horárias das disciplinas			330	22
	<b>Carga horária do módulo I</b>			<b>330</b>	
<b>MÓDULO II</b>	Grandes culturas	2º	60	4	





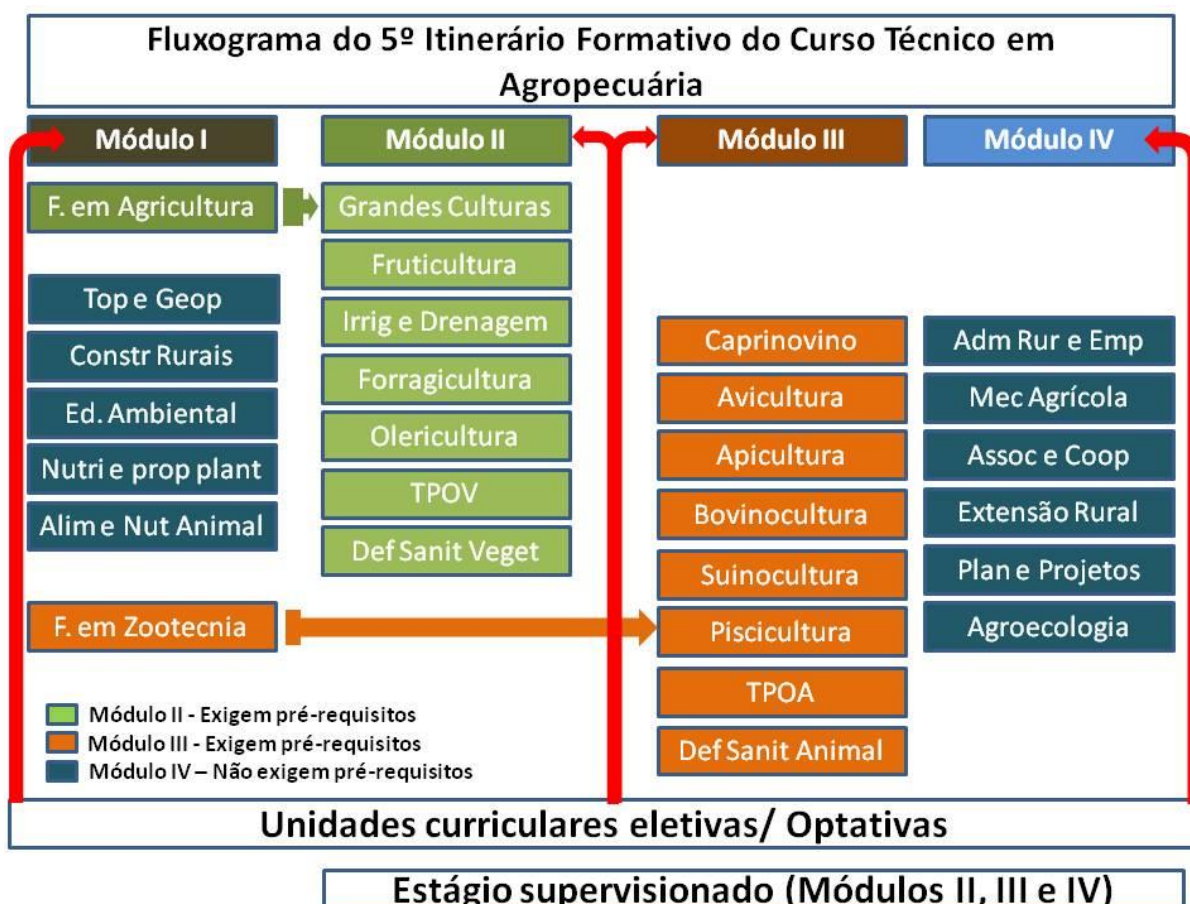
<b>AGRICULTOR POLIVALENTE (CBO 6120-05)</b>	Fruticultura	2º	60	4
	Irrigação e drenagem	2º	60	4
	Forragicultura	2º	30	2
	Olericultura	2º	60	4
	TPOV	2º	30	2
	Defesa sanitária vegetal	2º	30	2
	Carga horárias das disciplinas		330	22
	Estágio Curricular Supervisionado I		80	
<b>Carga horária do módulo II</b>		<b>410</b>		
<b>MÓDULO III PRODUTOR EM PECUÁRIA POLIVALENTE (CBO 6130-05)</b>	Caprino- ovinocultura	1º	45	3
	Suinocultura	1º	45	3
	Avicultura	1º	45	3
	Apicultura	1º	45	3
	Bovinocultura	1º	45	3
	Piscicultura	1º	45	3
	TPOA	1º	30	2
	Defesa sanitária animal	1º	30	2
	Carga horárias das disciplinas		330	22
	Estágio Curricular Supervisionado II		80	
<b>Carga horária do módulo III</b>		<b>410</b>		
<b>MÓDULO IV PRODUTOR AGROPECUÁRIO (CBO 6110-05)</b>	Administração rural e empreendedorismo	2º	60	4
	Mecanização agrícola	2º	60	4
	Associativismo e cooperativismo	2º	45	3
	Extensão rural	2º	45	3
	Planejamento e projetos agropecuários	2º	60	4
	Agroecologia	2º	45	3
	Carga horárias das disciplinas		315	21
	Estágio Curricular Supervisionado III		80	
	<b>Carga horária do módulo IV</b>		<b>395</b>	



Carga Horária Total das Disciplinas	1305 h/a
Carga Horária Total do Estágio Curricular Supervisionado	240 h/a
Carga Horária Total do Curso	1545 h/a

### 6.1.5 FLUXOGRAMA DO CURSO - OFERTA SUBSEQUENTE

A organização curricular em sistema modular oportuniza a certificação intermediária ao concluir cada módulo, e a diplomação de Técnico em Agropecuária, deve ocorrer de acordo com o descrito em fluxograma abaixo, ilustrando os componentes curriculares dos quatro módulos e suas respectivas dependências (pré-requisitos), bem como o estágio curricular supervisionado e unidades curriculares eletivas/optativas.





## 6.2 EMENTA DOS COMPONENTES CURRICULARES

A atual organização do 5º Itinerário Formativo - Educação Profissional do curso Técnico em Agropecuária parte da integração dos eixos estruturantes: Investigação Científica, Processos Criativos, Mediação e Intervenção Sociocultural, Empreendedorismo direcionam o desenvolvimento da Formação Técnica e Profissional voltada para a articulação da Formação para o mundo do trabalho.

As Habilidades Específicas do 5º Itinerário Formativo (Educação Profissional) associadas aos Eixos Estruturantes são selecionadas e disponibilizadas no plano de ensino de cada docente a ser executado nos Componentes Curriculares distribuídos nos 4 (quatro) módulos do Curso Técnico em Agropecuária.

As ementas dos Componentes Curriculares do Curso Técnico em Agropecuária subsequente ao ensino médio, distribuídas em 4 (quatro) módulos, são apresentadas nos Anexos II e III.

## 6.3 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS

As orientações metodológicas compreendem o conjunto de ações pelas quais os docentes organizam as atividades didático-pedagógicas com o objetivo de promover o desenvolvimento das habilidades, conhecimentos e atitudes relacionadas às relações sociais, humanas, científicas e tecnológicas e instrumentais, tais como:

- Envolvimento do estudante na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabe e o que precisam e/ou deseja aprender;
- Proposição, negociação, planejamento e desenvolvimento de projetos envolvendo os estudantes e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também estimular a criatividade e o trabalho em grupo, em que os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos, buscando transformar os erros em oportunidade de aprendizagem;



- Problematização do conhecimento e incentivando a pesquisa em diferentes fontes;
- Desenvolvimento de projetos de pesquisa e/ou extensão como estratégia de ensino e aprendizagem, permitindo o protagonismo dos estudantes na identificação de questões e problemas do mundo real, na determinação de como estudá-los e de como se organizarão para juntos, buscarem ou proporem soluções;
- Desenvolvimento das Metodologias ativas, incentivando os estudantes a aprenderem de forma autônoma e participativa, partindo de problemas e situações reais, portanto participando ativamente do processo de aprendizagem, sendo responsáveis pela construção do conhecimento;
- Cultura do respeito aos estudantes, referente a seu pertencimento social, etnicorracial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adoção de diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, dias de campo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adoção de atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas envolvendo habilidades e conhecimentos requeridos em mais de uma disciplina por meio de trabalho integrado entre professores de diferentes disciplinas;
- Estabelecimento de teoria e prática por meio de aulas em laboratórios, visitas técnicas e interação com profissionais relacionados ao curso;
- Utilização de recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adoção de técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

#### **6.4 PRÁTICA PROFISSIONAL INTRÍNSECA AO CURRÍCULO**



A prática profissional, em conformidade com a organização curricular do curso, deve permear toda a formação do futuro profissional, garantindo uma dimensão abrangente e interdisciplinar do conhecimento. A prática, nesta proposta, será desenvolvida nas disciplinas específicas, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente e tem como objetivo familiarizar e embasar o estudante em atividades ligadas ao ensino, pesquisa e extensão, bem como promover a integração entre teoria e a prática profissional, em situações reais.

Desta forma, busca-se ampliar as oportunidades de aprendizado e crescimento dos estudantes para que estes possam desempenhar, de forma competente, suas atividades profissionais.

No Curso Técnico em Agropecuária, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, que desenvolvam algum conteúdo trabalhado em sala de aula ou ambiente assemelhado dentro do curso, tais como: feira, mostra, projetos culturais e sociais, oficina, encontros, palestras, cursos de extensão, visitas técnicas, estágios extracurriculares, estudos de caso, pesquisas de mercado, trabalhos individuais ou em grupo com respectiva elaboração de relatórios, as quais deverão ser acompanhadas/avaliadas pelo docente da área.

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

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/CP Nº. 01/2021, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, assegura, também, em seu Art. 46 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 técnica ou tecnológica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



A Resolução **CEPEX/UFPI Nº XX** que dispõe sobre a organização didático-pedagógica dos cursos de educação profissional técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à UFPI, ao buscar atender aos preceitos estabelecidos nas diretrizes nacionais do Ministério da Educação, na seção VII, Arts. 93 a 97, regulamentou o aproveitamento de estudos e de conhecimentos obtidos em processos formativos formais e não formais, garantindo desta forma, que os conhecimentos adquiridos tanto na educação profissional e tecnológica, quanto na prática, poderão ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos mediante requerimento, observadas as seguintes premissas:

- Considera-se aproveitamento de estudos o aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores em processos formativos formais e não-formais.
  1. Os saberes e experiências anteriores devem estar diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão do respectivo curso técnico.
  2. Os critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores devem estar previstos nos PPCs e em regulamentação institucional específica.
- Para o aproveitamento de conhecimentos e experiências obtidas em componentes curriculares deve haver similaridade de conteúdo, 100% (cem) carga horária no componente curricular pleiteado e cursada dentro do período de cinco anos.
- Podem ser aproveitados os conhecimentos e experiências com formação comprovada em outros cursos, inclusive os obtidos em curso superior, em até 50% (cinquenta por cento) da carga horária total do curso técnico.
- A solicitação de aproveitamento de estudos e conhecimentos será analisada por um docente da área, indicado pela coordenação de curso, e convalidada pelo Colegiado de Curso para verificação da compatibilidade curricular.
  1. O discente poderá entrar com recurso contra a decisão em até dois dias úteis após a publicação do resultado.
  2. O Colegiado de Curso tem até cinco dias úteis para responder ao recurso do discente.



3. Não cabe recurso à decisão final do Colegiado de Curso.
- Em casos de Processos Formativos não formais os Colégios Técnicos da UFPI poderão emitir certificado de conclusão de nível médio, de acordo com regulamento de certificação.

## 8. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem do estudante 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 estudantes 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 aos prazos do 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 discrepe 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.
- i) E por fim, cumprir os critérios e procedimentos de avaliação da aprendizagem aplicados aos estudantes do curso estabelecidos na **Resolução Nº XX/CEPEX-UFPI** que Regulamenta os Cursos da Educação Profissional Técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à Universidade Federal do Piauí (UFPI) no Capítulo XIV da Avaliação do Rendimento nas seções de I a VI respectivamente: Da Avaliação, Da Avaliação de Segunda chamada, Da Aprovação e Reprovação, Dos Estudos de Recuperação e Prova Final, Do Regime de Dependência e Da Revisão de Avaliação, como também, atendendo em convergência aos Artigos do Regimento Interno do CTF/UFPI normatizadores dos critérios e procedimentos de avaliação da aprendizagem aplicados aos estudantes no CTF/UFPI ao 5º Itinerário (Curso Técnico).

## 9. ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR

O estágio curricular supervisionado visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a sua contextualização, objetivando o desenvolvimento do estudantes 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





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



nível médio profissionalizante estabelecido na **Resolução Nº XX/CEPEX-UFPI** que Regulamenta os Cursos da Educação Profissional Técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à Universidade Federal do Piauí (UFPI), Capítulo XII, seção VI, Arts. 90 a 92, que dispõe sobre o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório 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 240 horas/aulas, que serão acrescidas à 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 (80 h/a), módulo III (80 h/a), módulo IV (80 h/a), ou ao final do curso, respeitando o seu período de integralização.

O estágio terá como objetivo preparar o estudante 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.

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

Será assegurado reconhecimento de estágio ao estudante trabalhador, já engajado no mercado de trabalho e que desempenhe atividades produtivas relacionadas à área profissional do seu curso. Esse reconhecimento irá ocorrer 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.

## 10. AVALIAÇÃO DO CURSO

Conforme a Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, no Art. 59. Na formulação e no desenvolvimento de política pública para a Educação Profissional e Tecnológica, o Ministério da Educação, em regime de colaboração com os órgãos próprios dos respectivos sistemas de ensino, promoverá, periodicamente, a avaliação da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, garantida a divulgação dos resultados, com a finalidade de:

I - promover maior articulação entre as demandas socioeconômico ambientais e a oferta de cursos, do ponto de vista qualitativo e quantitativo;

II - promover a expansão de sua oferta, em cada eixo tecnológico, identificando as ofertas educacionais pelas áreas tecnológicas;

III - promover a melhoria da qualidade pedagógica e efetividade social, com ênfase no acesso, na permanência e no êxito no percurso formativo e na inserção socioprofissional;

IV - subsidiar políticas e ações de acesso, permanência e êxito com vista à efetiva inserção socioprofissional; e

V - zelar pelo cumprimento das responsabilidades sociais das instituições e redes de ensino mediante valorização de sua missão, afirmação da autonomia e da identidade

institucional, atendimento às demandas socioeconômico ambientais, promoção dos valores democráticos e respeito à diferença e à diversidade.

No Colégio Técnico de Floriano estão previstas ações de avaliação do Curso Técnico em Agropecuária previstas no Projeto Político e Pedagógico (PPP) e Plano Estratégico Institucional para Permanência e Êxito dos estudantes, envolvendo a comunidade escolar do referido curso técnico.

São previstas estratégias de avaliação, tais como:



- Aplicação de Formulários Diagnósticos do Curso Técnico com: professores, estudantes e familiares para avaliação das ações empreendidas no curso, traçando metas e objetivos a serem buscados quando se fizer necessário;
- Verificação das demandas e exigências requeridas no perfil do Técnico Agropecuária, articulando troca de experiências com empresas e profissionais do setor agrícola para avaliação do impacto das mesmas no redimensionamento do curso quando necessário;
- Acompanhamento das ações de estágios supervisionado, fortalecendo a articulação escola-empresa como importante componente curricular para o redimensionamento do curso;
- Formação continuada dos professores em serviço, atualizando-os dentro das novas tendências da educação profissional e capacitando-os com as novas tecnologias necessárias ao melhor desempenho das suas funções;
- Acompanhamento de egressos;
- Adoção de reuniões periódicas do corpo docente e discente para uma constante reflexão com vistas ao perfil do Curso Técnico oferecido.

## 11. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

### 11.1 AMBIENTES DISPONÍVEIS NA ESCOLA UTILIZADOS PELO CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

AMBIENTE	ÁREA
<b>1 – Salas de aula</b>	
Bloco 01 – Sala 01 a 04	64,08 m <sup>2</sup> - cada sala
Área coberta bloco 01 (salas + beiral)	462 m <sup>2</sup>
Bloco 02 – Sala 01 a 04	64,08 m <sup>2</sup> - cada sala
Área coberta bloco 02 (salas + beiral)	462 m <sup>2</sup>
Bloco 03 – Sala 01 a 04	81 m <sup>2</sup> - sala 01 85,43 m <sup>2</sup> - demais salas, cada
Área coberta bloco 03 (salas + beiral)	522,60 m <sup>2</sup>
Bloco 04 – Sala 01 a 04	81,6 m <sup>2</sup> - salas 01 e 04, cada 96 m <sup>2</sup> - salas 02 e 03, cada
Área coberta bloco 04 (salas + beiral)	487,2 m <sup>2</sup>
<b>2 – Laboratórios de Ensino</b>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065

[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



Laboratório de Fundamentos da Enfermagem e Anatomia Humana	64,80 m <sup>2</sup>
Laboratório de Solos	64,80 m <sup>2</sup>
Laboratório de Instrumentação Cirúrgica	64,80 m <sup>2</sup>
Laboratório de Microbiologia e Parasitologia	64,80 m <sup>2</sup>
Área coberta bloco (laboratórios + beiral)	462 m <sup>2</sup>
<b>3 – Ambientes administrativos</b>	
Diretoria	21,7 m <sup>2</sup>
Secretaria administrativa	55,65 m <sup>2</sup>
Sala de professores	44,64 m <sup>2</sup>
Coordenação de enfermagem	22,32 m <sup>2</sup>
Sala da área técnica agropecuária	22,32 m <sup>2</sup>
Espaço das coordenações e sala de reunião	146,49 m <sup>2</sup>
Coordenação de Ensino Médio e Sala de Controle de Diário Escolar	32,49 m <sup>2</sup>
Coordenação Geral de Ensino de Ensino e Coordenação Téc. em Informática.	32,49 m <sup>2</sup>
Total da área coberta (ambientes administrativos)	378.10 m <sup>2</sup>
<b>4 – Espaços complementares</b>	
Espaço Pedagógico (antiga biblioteca)	462 m <sup>2</sup>
Áreas livres cobertas	353 m <sup>2</sup>
Restaurante	250 m <sup>2</sup>
Auditório	226,80 m <sup>2</sup>
Laboratório de Informática I	66,34 m <sup>2</sup>
Laboratório de Informática II	48,45 m <sup>2</sup>
Laboratório de Informática III	90,72 m <sup>2</sup>
Laboratório de Economia Doméstica	65,72 m <sup>2</sup>
Unidade Básica de Saúde Camillo Filho	89,9 m <sup>2</sup>
Alojamentos	569.91 m <sup>2</sup>
Guarita	11,96 m <sup>2</sup>
Banheiros - 05 masculinos e 04 femininos	69 m <sup>2</sup>
Total da área coberta (espaços complementares)	3.303,80 m <sup>2</sup>
<b>5 – Áreas esportivas e praças</b>	
Campo de Futebol	6.840 m <sup>2</sup>
Quadra Esportiva Coberta	1.551 m <sup>2</sup>



Áreas Urbanizadas	1.069,5 m <sup>2</sup>
Total da áreas esportivas e praças urbanizadas	9.460,50 m <sup>2</sup>
<b>ÁREA CONSTRUÍDA DO CTF</b>	<b>15.538,20 m<sup>2</sup></b>
<b>ÁREA FÍSICA DA ESCOLA DO CTF</b>	<b>13 ha</b>
<b>6 – Fazenda Experimental</b>	
Sala de Aula e Escritório da área da Fazenda Experimental	77 m <sup>2</sup>
Agroindústria	570 m <sup>2</sup>
04 Galpões de avicultura de corte	640 m <sup>2</sup>
02 Galpões de avicultura de postura	144 m <sup>2</sup>
Abatedouro de aves e suínos	80 m <sup>2</sup>
Aprisco para Caprinos	200 m <sup>2</sup>
Aprisco para Ovino	60 m <sup>2</sup>
Área coberta para alimentação bovina	141 m <sup>2</sup>
Horticultura	5000 m <sup>2</sup>
Galpão de máquinas	306 m <sup>2</sup>
Piscicultura	7380 m <sup>2</sup>
02 Residências	190,43 m <sup>2</sup>
Banheiros - 05 masculinos e 05 Femininos	40 m <sup>2</sup>
Estábulo	226,91 m <sup>2</sup>
Pocilga	1200 m <sup>2</sup>
Apicultura	150 m <sup>2</sup>
Casa de Ração	50 m <sup>2</sup>
Casa de Vegetação	12 m <sup>2</sup>
Almoxarifado da Fazenda	72 m <sup>2</sup>
Para produção Agrícola(Lavouras e pastagens cultivadas)	22 ha
Para produção Agropecuária(Nativa):	73 ha
Para preservação ambiental	55 ha
<b>ÁREA CONSTRUÍDA DA FAZENDA EXPERIMENTAL</b>	<b>16.539,34 m<sup>2</sup></b>
<b>ÁREA FÍSICA DA FAZENDA EXPERIMENTAL</b>	<b>150 ha</b>

## 12. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

Perfil do corpo docente do Curso Técnico em Agropecuária do Colégio Técnico de Floriano



CURSO	DOCENTE	TITULAÇÃO	SITUAÇÃO
<b>Técnico em Agropecuária</b>	Alexandre Ribeiro Araujo	Doutor	Efetivo
	Deyse Naira Mascarenhas Costa	Doutora	Efetiva
	Jackelline Cristina Ost Lopes	Doutora	Efetiva
	Josimari Regina Paschoaloto	Doutora	Efetiva
	Laurielson Chaves Alencar	Doutor	Efetivo
	Maria da Conceição Bezerra da Silva Matias	Doutora	Efetiva
	Hozano de Souza de Lemos Neto	Doutor	Substituto
	João Pedro Alves de Aquino	Doutor	Substituto

O corpo técnico-administrativo do Curso Técnico em Agropecuária está disposto no quadro a seguir.

NOME	CARGO	TITULAÇÃO
Ana Cleide Bernardina da Silva	Assistente em Administração	Especialista
André Braga Nunes	Técnico em Audiovisual	Especialista
Antonia Aildeglania R. da Silva	Assistente em Administração	Especialista
Antonio Luis de Sousa Nunes	Técnico de Tecnologia da Informação	Mestre
Célia Maria Soares de Oliveira	Enfermeira	Mestra
Danielle Vieira de Sousa Borges	Assistente em Administração	Mestre
Denise Leal Reis	Assistente em Administração	Especialista
Evanda Maria Carvalho Moreira	Técnica em Enfermagem	Especialista
Leandro Gomes Reis Lopes	Psicólogo	Doutor
Rosângela Feitosa de França	Administradora	Mestra
João Mendes Frazão Sobrinho	Médico Veterinário	Doutor

### 13. PRAZO MÁXIMO PARA A INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO



Em conformidade ao estabelecido no Art.137, da Resolução **CEPEX/UFPI Nº XX**, a integralização do 5º Itinerário formativo, Curso Técnico em Agropecuária no Colégio Técnico de Floriano refere-se ao cumprimento:

- I – dos componentes curriculares mínimos exigidos;
- II – do trabalho de curso, quando previsto no PPC;
- III – das atividades complementares, quando previsto no PPC;
- IV – do estágio curricular, quando previsto no PPC; e
- V – de quaisquer outras atividades previstas no PPC como componente obrigatório.

Sendo estabelecido neste (PPC) como limites mínimo e máximo para integralização curricular, do Curso Técnico em Agropecuária de no mínimo de 02 (dois) anos, correspondendo aos 04 (quatro períodos) do curso e máximo de 04 (quatro) anos. Conforme estabelecido no Art.138, da Resolução **CEPEX/UFPI Nº XX** que regulamenta os Cursos da Educação Profissional Técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à Universidade Federal do Piauí, o estudante cuja integralização curricular não ocorrer no limite máximo estabelecido pelo PPC a que esteja vinculado terá a sua matrícula automaticamente cancelada.

Nesta resolução, no Art. 139, no período letivo regular correspondente ao limite máximo para integralização curricular, o Colegiado de cada curso dos Colégios Técnicos poderá conceder, ao discente com necessidades especiais, prorrogação deste limite, para conclusão do curso, na proporção de:

I – até 50% (cinquenta por cento) do limite máximo fixado para a conclusão do curso, para os discentes com necessidades especiais, afecção congênita ou adquirida que importem em redução da capacidade de aprendizagem, mediante avaliação da Junta Médica da UFPI;

II – até dois períodos letivos, nos demais casos, desde que o cronograma, elaborado pela coordenação do curso, preveja a integralização curricular em, no máximo, dois períodos letivos.



**Parágrafo único.** A apreciação do pedido de prorrogação de prazo se fará mediante processo formalizado com requerimento do discente, justificativa, histórico escolar e cronograma dos componentes curriculares a serem cumpridos.

#### 14. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O Certificado de conclusão de curso será expedido conforme orientações estabelecidas pela Legislação Educacional Vigente, sendo concedido ao estudante que concluiu o curso. Este documento será expedido, pela Secretaria Escolar do CTF/UFPI, no prazo máximo de até 15 (quinze) dias a contar da data do pedido.

O Diploma será confeccionado e registrado pela Secretaria Escolar do CTF/UFPI, atendendo assim o artigo 48 da Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Além da menção do eixo tecnológico do curso, conforme artigo 49, § 4º desta Resolução. Destaca-se que o Diploma receberá o número de cadastro do Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica-SISTEC.

O Colégio Técnico de Floriano poderá emitir certificações intermediárias de acordo com a RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, o Art. 49, § 2º e em conformidade com a Resolução **CEPEX/UFPI Nº XX** que regulamenta os Cursos da Educação Profissional Técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à Universidade Federal do Piauí. Ao estudante que concluir a unidade curricular, etapa ou módulo de curso técnico ou de superior de tecnologia, com terminalidade que caracterize efetiva qualificação profissional técnica ou tecnológica, para o exercício no mundo do trabalho, será conferido certificado de qualificação profissional correspondente, no qual deve ser explicitado o título obtido e a carga horária da formação, inclusive quando se tratar de formação técnica e profissional prevista no inciso V do art. 36 da Lei Nº 9.394/1996.

Qualificações Intermediárias		
Módulo I	Qualificação:	TRABALHADOR AGROPECUÁRIO GERAL (CBO 6210-05)





	Carga Horária a ser cumprida:	330 horas
<b>Módulo II</b>	<b>Qualificação:</b>	<b>AGRICULTOR POLIVALENTE (CBO 6120-05)</b>
	Carga Horária a ser cumprida:	410 horas
<b>Módulo III</b>	<b>Qualificação:</b>	<b>PRODUTOR EM PECUÁRIA POLIVALENTE (CBO 6130-05)</b>
	Carga Horária a ser cumprida:	410 horas
<b>Módulo IV</b>	<b>Habilitação:</b>	<b>PRODUTOR AGROPECUÁRIO (CBO 6110-05)</b>
	Carga Horária a ser cumprida:	395 horas
<b>Total</b>		<b>1.545 horas</b>

O Curso Técnico em Agropecuária do Colégio Técnico de Floriano, vinculado à UFPI, registrará e expedirá o certificado, diploma ou histórico escolar, com a descrição personalizada dos diferentes percursos vivenciados por cada indivíduo, destacando as unidades curriculares e a carga horária cursada ao longo dos Itinerários Formativos, incluindo os aprofundamentos, as eletivas e o estágio curricular.

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

## 15. REFERÊNCIAS 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. **Lei nº 9394/96** (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional) – Brasília – DF. Diário Oficial da União nº 248 de 23/12/96.

\_\_\_\_\_ **Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e



os arts. 39 a 41 da Lei 9394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação, CNE/CEB:**Lei Nº 11.788/2008**, (Dispõe sobre o estágio de estudantes). Brasília, 2008.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 11.892/2008**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Brasília, DF: 29 de dezembro de 2008.

\_\_\_\_\_. **Portaria Normativa nº 18, de 11 de outubro de 2012**. Dispõe sobre a implementação das reservas de vagas em instituições federais de ensino. Brasília, DF: 11 de outubro de 2012.

\_\_\_\_\_. **Portaria MEC nº 907/2013**, de 20 de setembro de 2013. Estabelece as diretrizes e normas gerais para o funcionamento das Escolas Técnicas vinculadas às Universidades Federais. Brasília, DF, 2013.

\_\_\_\_\_. **Referenciais Curriculares para a Elaboração de itinerários Formativos**. Brasília, DF, 2018.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB Nº 2, DE 15 DE DEZEMBRO DE 2020**. Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Brasília, 2020.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNP/CP Nº 3, de 21 de novembro de 2018**, (Atualiza Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio). Brasília, 2018.

\_\_\_\_\_. **Portaria MEC Nº 1.432/2018**, de 28 de dezembro de 2018. Estabelece os referenciais para a elaboração dos itinerários formativos conforme preveem as Diretrizes Nacionais do Ensino Médio. Brasília, 2018.



\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CP Nº 1/2021**, (Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica). Brasília, 2021.

Universidade Federal do Piauí. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2020-2024**/ Universidade Federal do Piauí. - Teresina: EDUFPI, 2020.

\_\_\_\_\_. **Plano de Desenvolvimento de Unidade (PDU) 2020-2022**/ Universidade Federal do Piauí. - Teresina: EDUFPI, 2020.

\_\_\_\_\_. **Resolução Nº 004/2021. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX)**, regulamenta a Política de Assistência Estudantil dos Colégios Técnicos vinculados à Universidade Federal do Piauí/Universidade Federal do Piauí. - Teresina: CEPEX, 2021.

\_\_\_\_\_. **Resolução Nº XXX/2021. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX)**, dispõe sobre a organização didático-pedagógica dos cursos de educação profissional técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à UFPI. Regulamento dos Cursos da Educação Profissional Técnica dos Colégios Técnicos Vinculados à Universidade Federal do Piauí./Universidade Federal do Piauí. - Teresina: CEPEX, 2021.

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 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065

[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



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.

**CONFERIR minuciosamente AO FINAL DA CONSTRUÇÃO DESTE**



## ANEXO I - DIRETRIZES CURRICULARES E OPERACIONAIS PARA ELETIVAS

### 1. INTRODUÇÃO

A proposta desta diretriz é orientar o desenvolvimento da unidade curricular eletiva nos cursos de Técnicos de Nível Médio nos Colégios Técnicos vinculados à UFPI. É importante destacar que esta unidade curricular integra a parte diversificada do currículo na formação geral (Ensino Médio) e 5º itinerário (Educação Profissional), favorecendo a diversificação das experiências escolares, oferecendo um espaço privilegiado para a experimentação, a interdisciplinaridade e o aprofundamento dos estudos.

As Eletivas têm como objetivo possibilitar a ampliação, o aprofundamento e o enriquecimento do repertório de conhecimentos dos estudantes a partir de conteúdos e temas relacionados à Base Nacional Comum Curricular (BNCC), expandindo, dessa forma, seus direitos de aprendizagem, mais ainda, de sua própria atuação como estudante, como protagonista e como agente de transformação da sociedade.

Assim, o Art. 12 da Resolução nº 3 de 21 de novembro de 2018 estabelece para a unidade curricular eletivas, conforme o § 7º “*A critério dos sistemas de ensino, os currículos do ensino médio podem considerar competências eletivas complementares do estudante como forma de ampliação da carga horária do itinerário formativo escolhido, atendendo ao projeto de vida do estudante*”.

### 2. DIRETRIZES CURRICULARES

As propostas pedagógicas dos Colégios Técnicos vinculados à UFPI, de acordo com o disposto no Art. 27 da Resolução CNE/CEB nº 3/2018, devem adequar as proposições da BNCC-EM à realidade local dos(as) estudantes, tendo em vista, decidir sobre formas de organização interdisciplinar dos componentes curriculares e fortalecer a competência pedagógica das equipes escolares para adotar estratégias mais dinâmicas, interativas e colaborativas em relação à gestão do ensino e da aprendizagem.



Em síntese, a Eletiva é um componente curricular da parte diversificada do currículo oferecido em conformidade com as possibilidades de cada Colégio Técnico vinculado à UFPI quando tratar-se do aprofundamento na formação geral (Ensino Médio) e semestralmente quando tratar-se do aprofundamento do 5º itinerário (Educação Profissional) de livre escolha dos(as) estudantes. Os Colégios Técnicos vinculados à UFPI oferecem um conjunto de opções eletivas, cabendo aos(as) professores(as) colaboradores(as) elaborar os planos de aula das Eletivas, nos quais devem constar uma ementa. A publicação das ementas permite aos(as) estudantes escolherem de forma consciente a eletiva que desejam cursar.

## 2.1. OBJETIVOS DAS AULAS DAS UNIDADES CURRICULARES ELETIVAS

- Desenvolver a noção de integralidade não consistindo apenas em ampliar o tempo de aprendizagem, mas em atender os(as) estudantes nas suas necessidades de formação integral, optando por um projeto educativo integrado, em sintonia com a vida, as necessidades, as possibilidades e os interesses dos(as) estudantes vistos como cidadãos(ãs) de direitos em todas as suas dimensões;
- Colaborar no desenvolvimento das competências Gerais destacadas na BNCC-EM, enriquecendo as vivências culturais, artísticas, científicas, esportivas, estéticas, linguísticas, entre outras;
- Oferecer em conformidade com as possibilidades de cada Colégio Técnico vinculado à UFPI a parte diversificada do aprofundamento da BNCC (Ensino Médio) e semestralmente por ser parte diversificada do aprofundamento do 5º itinerário (Educação Profissional) a unidade curricular eletiva, sendo de livre escolha dos(as) estudantes;
- Estimular o desejo de aprender por meio da diversidade de temas;
- Ampliar conhecimentos e desenvolver habilidades das diversas áreas de interesse dos(as) estudantes ou de relevância para a realidade local;
- Desenvolver o princípio da integração de estudantes dos diversos anos/séries, em conformidade com as possibilidades de cada Colégio Técnico



da UFPI. Sendo assim, em uma mesma turma, podendo ter estudantes de diferentes séries, o que possibilita a multiplicidade de perfis, histórias de vida, experiências, repertórios socioculturais, perspectivas e possibilidades;

- Incentivar a convivência e a troca de experiências;
- Culminar com a realização de um produto ou evento a ser apresentado para toda a escola.

### 3. DIRETRIZES OPERACIONAIS

As Diretrizes Operacionais da unidade curricular eletiva têm como ponto de partida desenvolver os itinerários formativos em diálogo com o projeto de vida e a educação integral dos(as) estudantes, para isso com a sua participação ativa, intencionalidade pedagógica, contemplando a criatividade e flexibilidade no processo de ensino e aprendizagem.

No âmbito pedagógico da BNCC-EM, estabelece-se o desenvolvimento de dez competências gerais que devem mobilizar os conhecimentos, as habilidades, as atitudes e os valores que estimulem ações pedagógicas no contexto das escolas para subsidiar o protagonismo estudantil.

Assim, **a estruturação curricular do Catálogo de oferta da unidade curricular eletiva acontece nos Colégios Técnicos vinculados à UFPI**, articulando os quatro eixos estruturantes indicados nos Referenciais Curriculares para a Elaboração de Itinerários Formativos: Investigação Científica, Processos Criativos, Mediação e Intervenção Sociocultural, Empreendedorismo, como também, corroborando no aprofundamento da formação geral, tendo como escopo as 4 (quatro) áreas de conhecimento: Linguagens e suas Tecnologias, Matemática e suas Tecnologias, Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, Ciências da Natureza e suas Tecnologias e o 5º itinerário formativo (Educação Profissional).

#### 3.1. ORGANIZAÇÃO DAS AULAS DAS ELETIVAS, CONSIDERANDO AS ATRIBUIÇÕES E RESPONSABILIDADES DA EQUIPE PEDAGÓGICA NOS COLÉGIOS TÉCNICOS VINCULADOS À UFPI



O Plano de Ação **elaborado pela Coordenação de Área: Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional)** para a oferta respectivamente anual (Ensino Médio) e semestral (5º itinerário) da unidade curricular eletiva nos Colégios Técnicos vinculados à UFPI, desenvolve-se considerando as seguintes etapas:

- Consulta prévia aos(às) estudantes das (1ª, 2ª e 3ª séries do Ensino Médio) sobre as atividades eletivas;
- Consulta prévia aos(às) estudantes dos módulos dos cursos técnicos subsequente;
- Registros dos planejamentos das atividades eletivas pelos(as) professores(as) responsáveis;
- Divulgação aos(às) estudantes das (1ª série do Ensino Médio) das informações relativas à escolha das atividades eletivas, apresentando o Catálogo de Eletivas;
- Divulgação do prazo para proposição das atividades eletivas aos(às) professores(as) e estudantes;
- Organização dos horários dos tempos do componente curricular eletivo;
- Valorização da ação de Monitoramento da frequência das turmas de eletivas e de sua carga horária mensal e semestral;
- Análise, definição e registro dos procedimentos de avaliação das atividades eletivas;
- Valorização do Monitoramento do desempenho dos estudantes e avaliação das atividades executadas nos tempos eletivos;
- Valorização do registro das culminâncias das atividades eletivas na página eletrônica dos Colégios Técnicos vinculados à UFPI, por desenvolver um produto ou evento a ser apresentado nos colégios;
- Avaliação das Eletivas, quando concluída a culminância. Para isso, a equipe pedagógica elaborará um instrumento para os(as) estudantes avaliarem a satisfação nas eletivas ofertadas e, a partir da avaliação, definir pela efetividade ou não de nova oferta.





### **3.1.1 COORDENAÇÃO DE ÁREA: FORMAÇÃO GERAL (ENSINO MÉDIO) E/OU 5º ITINERÁRIO FORMATIVO (EDUCAÇÃO PROFISSIONAL)**

- Realizar o levantamento, em parceria com o Profissional da Área de Pedagogia, dos(as) professores(as) que ministrarão aulas de Eletivas, a partir da disponibilidade de carga horária e temas de interesse dos(as) estudantes a serem aprofundados;
- Analisar os indicadores de aprendizagem dos(as) estudantes, em parceria com o(a) pedagogo(a) e demais professores(as) e estabelecer estratégias de ação de acordo com as necessidades da área Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional);
- Planejar com a equipe pedagógica as estratégias que serão utilizadas para apresentar aos(às) estudantes a proposta de como será desenvolvida a unidade curricular e elaborar o instrumento para o levantamento dos temas de interesse dos(as) estudantes;
- Colaborar na divulgação das Eletivas;
- Realizar com os(as) professores(as) da Unidade Curricular Projeto de Vida e o(a) Pedagogo(a), a análise de escolha dos(as) estudantes, considerando a ordem de prioridade estabelecidas pela equipe pedagógica nos critérios de inscrição e seleção;
- Planejar com os(as) professores(as) o momento da culminância e como será a socialização do produto das eletivas;
- Monitorar o desenvolvimento das ações por meio da análise dos resultados de aprendizagem e outros instrumentos, para possíveis correções de rota junto aos(às) professores(as) responsáveis pela oferta das eletivas;
- Cumprir outras atribuições relativas à função.

### **3.1.2 DO(A) PROFESSOR(A) DA ELETIVA:**



- Estimular os(as) estudantes no processo de ensino e aprendizagem na oferta de eletivas;
- Planejar a eletiva de forma articulada com outras unidades curriculares, por meio do planejamento e da realização de atividades compartilhadas ou pela integração de conteúdos afins;
- Planejar a eletiva considerando o instrumento para o levantamento dos temas de interesse dos(as) estudantes;
- Planejar as aulas buscando formas criativas e estimulantes para propiciar novas estruturas conceituais, estimulando nos(as) estudantes a necessidade pela busca de respostas;
- Envolver os(as) estudantes no processo de produção, nas tomadas de decisão e no desenvolvimento da eletiva;
- Considerar a satisfação dos estudantes nas eletivas no semestre e dessa forma entender a efetividade ou não de nova oferta, da maneira tal qual foi planejada, sendo possível desenvolver alterações, quando se fizer necessário;
- Planejar com os(as) demais professores(as) das eletivas e com as coordenações de área de Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional) o momento da culminância e como será a socialização do produto das eletivas;
- Cumprir outras atribuições relativas à função.

### **3.1.3 PROFISSIONAL DA ÁREA DE PEDAGOGIA DOS COLÉGIOS TÉCNICOS VINCULADOS À UFPI**

- Realizar o levantamento, em parceria com as coordenações de área de Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional), dos(as) professores(as) que ministrarão aulas das Eletivas atribuídas a partir da disponibilidade de carga horária e temas de interesse dos(as) estudantes a serem aprofundados nas eletivas;



- Orientar os(as) professores(as) quanto à importância de conscientizar os(as) estudantes a realizarem a escolha da eletiva considerando seu Projeto de Vida;
- Planejar, em parceria com as coordenações de área de Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional), as estratégias que serão utilizadas para apresentar aos(às) estudantes a proposta de como será desenvolvida a unidade curricular e o instrumento para o levantamento dos temas de interesse dos(as) estudantes, operacionalizando a organização da Feira de Eletivas;
- Apoiar as coordenações de área de Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional) durante as reuniões de áreas na definição das eletivas que serão trabalhadas;
- Assessorar as coordenações de área da Formação Geral (Ensino Médio) e/ou 5º Itinerário formativo (Educação Profissional) e professores(as) das eletivas, no processo de planejamento das atividades que serão realizadas nas aulas.

#### 4 ORIENTAÇÕES GERAIS

- Ampla publicização da prática pedagógica de oferta da unidade curricular eletiva, na comunidade escolar, em cada Colégio Técnico vinculado à UFPI, destacando a definição e o registro dos critérios de seleção das atividades eletivas e de seus(suas) respectivos(as) professores(as) responsáveis, para a oferta na Formação Geral (Ensino Médio) e no 5º itinerário formativo (Formação Técnica e Profissional);
- As eletivas serão ministradas por professores(as) de áreas afins, a partir da disponibilidade de carga horária e temas de interesse dos(as) estudantes a serem aprofundados nas eletivas;
- A eletiva na oferta da Formação Geral (Ensino Médio) tem duração em conformidade com as possibilidades de cada Colégio Técnico vinculado à UFPI;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO

BR 343, km 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



- A eletiva na oferta do 5º itinerário (Educação Profissional) tem duração semestral. Não é sequencial e o(a) estudante não pode cursar duas vezes a mesma eletiva. O Colégio Técnico poderá rerepresentar a mesma eletiva, após avaliação, para um grupo diferente de estudantes;
- A Feira das Eletivas acontece em cada período semestral, no formato e dia estipulado pela equipe gestora em cada Colégio Técnico vinculado à UFPI no calendário escolar. Durante a Feira de oferta das eletivas, os(as) estudantes terão acesso aos títulos e ementas das Eletivas que serão ofertadas na escola em cada semestre;
- Critérios de inscrição e seleção: algumas eletivas podem despertar o interesse de uma quantidade maior de estudantes do que o número de vagas ofertadas por turma, neste caso, a equipe pedagógica responsável deve definir quais serão os critérios aplicados para a seleção;
- Os(as) professores(as) devem reforçar aos(às) estudantes a importância da escolha das eletivas ser conectadas ao seu Projeto de Vida;
- Os(as) professores(as) podem validar junto aos(às) estudantes hipóteses sobre seus temas de interesse. É essencial que os(as) professores(as) estimulem cada estudante a fazer conexões entre as habilidades que quer desenvolver com a escolha das eletivas;
- **Reenturmação em conformidade com as possibilidades de cada Colégio Técnico da UFPI** - para a escolha das eletivas, os(as) estudantes podem ser agrupados de acordo com o seguinte critério: cada eletiva poderá ser planejada a partir de temática escolhida pelos(as) estudantes, podendo ter estudantes de diferentes séries, o que possibilita a multiplicidade de perfis, histórias de vida, experiências, repertórios socioculturais, perspectivas e possibilidades. Desenvolvendo assim, o princípio da integração de estudantes dos diversos anos/séries;
- A avaliação em eletivas será composta pela combinação de avaliação: **Diagnóstica** - no início do processo formativo; **Formativa** - ao longo do processo formativo (autoavaliação do estudante ao longo da eletiva cursada) e **Somativa** - ao final do processo formativo;



- Podem ser estabelecidas rubricas, por exemplo, sistematizado em um conceito: (**engajamento total** - comprometeu-se de forma produtiva e efetiva nas ações e atividades, **engajamento satisfatório** - comprometeu-se em parte das ações e atividades e **engajamento parcial** - comprometeu-se pouco com as ações e atividades), por ser uma ferramenta de trabalho que dispõe sobre as habilidades dos(as) estudantes no desenvolvimento do processo.
- Para que a rubrica-conceito, faça sentido para o(a) estudante e ele(a) entenda como pode se desenvolver e está evoluindo, é essencial que o(a) professor(as): 1) faça registros sobre o desenvolvimento dos estudantes e 2) garanta momentos de devolutivas.

#### ANEXO 1 – MODELO PARA ELABORAÇÃO DA ELETIVA

ÁREA DE CONHECIMENTO:

TÍTULO TEMÁTICO DE INTERESSE DOS(AS) ESTUDANTES:

CARGA HORÁRIA:

I. JUSTIFICATIVA:

II. OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

III. CONTEÚDOS SUGERIDOS:

IV. OBSERVAÇÕES:

#### ANEXO II– EMENTAS DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS DO 5º ITINERÁRIO

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Fundamentos em Zootecnia**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

**EMENTA:**

Evolução das espécies; Importância social, econômica e agroambiental da produção animal; Princípios gerais da criação e exploração dos animais domésticos; Sistemas de criação; Aspectos anatomo-fisiológicos dos sistemas que compõem o animal; Ezoognóssia; Noções de bioclimatologia animal. Princípios gerais de manejo.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**



Propiciar o conhecimento sobre a importância da Zootecnia no cenário do agronegócio brasileiro. Compreender o animal como uma unidade de produção de alimentos e um bem econômico importante nas empresas rurais, entendendo as variáveis biológicas, econômicas, agroambientais e de manejo que norteiam a produção animal.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Conhecer a importância da Zootecnia no cenário do agronegócio brasileiro;
- Reconhecer o comportamento dos animais de interesse zootécnico e os fatores de estresses;
- Formular estratégias produtivas capazes de melhorar a eficiência biológica e econômica dos sistemas de produção de animais de interesse zootécnico, respeitando o bem-estar animal e preservando o meio ambiente.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDRIGUETTO, J.M. **Nutrição Animal**. v.1 e 2, 4ª ed. São Paulo: Editora Nobel, 2002.

PEREIRA, J.C.C. **Fundamentos de Bioclimatologia Aplicados à Produção Animal**. 1ª ed. Belo Horizonte: FEPMVZ, 2005.

TORRES, G.C.V. **Bases para o Estudo da Zootecnia**. Salvador: Centro Editorial e Didático da UFBA, 1990.

WILKE, W.L.; FAILS, A.D. **Anatomia e Fisiologia dos Animais de Fazenda**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara- Koogan S.A., 2005.

SWENSON, M. J.; REECE, W.O. **Dukes Fisiologia dos Animais Domésticos**. 11ª ed. São Paulo: Guanabara-Koogan S. A., 1996.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABCS. **Produção de suínos: teoria e prática**. Brasília DF, 2014.

ALBINO, L.F.T.; TAVERNARI, F.C. **Produção e manejo de frangos de corte**. Minas Gerais: Editora UFV, 2008.

CINTRA, A.G.C. **O cavalo: características, manejo e alimentação**. 1ª ed. São Paulo: Editora Roca, 2011.

FERREIRA, R.A. **Suinocultura: manual prático de criação**. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012.

LANA, G.R.Q. **Avicultura**. Recife: Livraria e Editora RURAL Ltda, 2000.

OLIVEIRA, R.V. *et al.* **Manual de criação de caprinos e ovinos**. 1ª ed. Brasília, Distrito Federal: CODEVASF, 2011.

PIRES, A.V. **Bovinocultura de corte**. São Paulo: Fealq, 2010.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Fundamentos da Agricultura**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

#### **EMENTA:**

Importância e história da agricultura. Ciência do solo: rochas e minerais, formação do solo e suas propriedades (Físicas, Químicas e biológicas). Fertilidade do solo: amostragem, acidez, calagem e adubação. Fatores climáticos na produção agrícola.



Agricultura: sistemas de cultivo (convencional, direto e orgânico). Erosão: tipos e fatores condicionantes da erosão. Conservação do solo: principais práticas conservacionistas e classificação brasileira de solos.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Identificar e estabelecer a relação solo-planta-clima; e os efeitos do solo-clima sobre a planta na qualidade e rendimento das culturas.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Compreender a importância da agricultura;
- Entender os fatores e processos de formação do solo;
- Relacionar a influência dos fatores climáticos na produção agrícola;
- Estudar os principais sistemas de cultivo;
- Compreender a erosão do solo e as práticas conservacionistas;
- Estudar os principais conceitos relacionados a fertilidade do solo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERTOL, I.; MARIA, I. C.; SOUZA, L. S. **Manejo e Conservação do Solo e da Água**. 1. Ed. Viçosa – MG: SBCS, 2019. 1355p.

FLOSS, E. L. **Produção de Alimentos "a nobre missão da agricultura"**. 1. Ed. Passo Fundo – RS: Aldeia do Sul, 2020. 200p.

KLEIN, V. A. **Física do Solo**. 3. Ed. Passo Fundo – RS: UPF, 2014. 263p.

KER, J. C.; CURI, N.; SCHAEFER, C. E. G. R.; TORRADO, P.V. **Pedologia**. 1. Ed. Viçosa – MG: SBCS, 2012. 343p.

REICHARDT, K.; TIMM, L. C. **Solo, Planta e Atmosfera**. 2. Ed. São Paulo: Editora Manole, 2012. 524p.

RAMOS, S. R. **Fundamentos da agricultura**. 1. Ed. Indaial - SC: UNIASSELVI, 2018. 244 p.

REIFSCHNEIDER, F. J. B.; HENZ, G. P.; RAGASSI, C. F.; ANJOS, U. G.; FERRAZ, R. M. **Novos Ângulos da História da Agricultura do Brasil**. 1. Ed. Brasília - DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 112p.

SANTOS, H. G.; JACOMINE, P. K. T.; ANJOS, L. H. C.; OLIVEIRA, V. A.; LUMBRERAS, J. F.; COELHO, M. R.; ALMEIDA, J. A.; ARAÚJO-FILHO, J. C.; OLIVEIRA, J. B.; CUNHA, T. J. F. **Sistema Brasileiro de Classificação de Solos**. 5. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2018. 353p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CURI, N.; KER, J. C.; NOVAIS, R. F.; TORRADO, P. V.; SCHAEFER, C. E. G. R. **Pedologia - Solos dos Sistemas Brasileiros**. 1. Ed. Viçosa – MG: SBCS - Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2017. 597p.

GIACOBBO, D. G.; FROTA, L. M. **AGRO: O Papel do Agronegócio Brasileiro nas Novas Relações Econômicas Mundiais**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Synergia, 2021. 363p.

MENDONÇA, J. F. B. **Solo - Substrato da Vida**. 2. Ed. Brasília – DF: Embrapa, 2011. 132p.



## IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Topografia e geoprocessamento**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

## EMENTA:

Introdução às noções básicas de Desenho Geométrico; Unidades de medida de comprimento e área; Medidas lineares e angulares; Noções sobre coordenadas planas / sistema UTM; Noções de escala; Conceito e divisão da topografia; Tipos de levantamento; Instrumentos; Planimetria; Altimetria; Planialtimetria; Locação de curvas de níveis e com gradiente; Memorial descritivo; Cálculos de áreas de figuras geométricas e confecção de plantas topográficas; Sistema GPS; Noções de geoprocessamento; Aplicativos Google Earth, GOOGLE MAPS, GPS campeiro, GnaCAD e TRACKMAKER; Elaboração de plantas e mapas georreferenciados.

## OBJETIVOS:

### GERAL:

- Planejar e executar levantamentos topográficos, utilizando instrumental e tecnologia de geoprocessamento apropriadas.

### ESPECÍFICOS:

- Identificar as principais unidades de medidas de comprimento e áreas
- Conhecer e manusear os equipamentos utilizados em trabalhos topográficos tais como bússolas, teodolitos, níveis, estações totais e receptor GPS;
- Realizar pequenos levantamentos topográficos;
- Conhecer as aplicações do GPS na agricultura;
- Manusear softwares para elaboração de plantas e mapas topográficos;
- Interpretar mapas topográficos para avaliar a viabilidade técnica da implantação de empreendimentos agrícolas.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, A.C. **Topografia**. São Paulo: Edgard Bluncher, 1997.

COMASTRI, J. A. **Topografia: planimetria**. 2ed. Vicososa (MG): UFV, 1992. 336p.

COMASTRI, J. A.; GRIPP JUNIOR, J. **Topografia aplicada: medição, divisão e demarcação**. Vicososa (MG): UFV, 1998. 203p.

COMASTRI, J. A.; TULER, J. C. **Topografia: altimetria**. 3ed. Vicososa (MG): UFV, 2005. 200p.

ERBA, D.A. **Topografia para Estudantes de Arquitetura, Engenharia e Geologia**. São Leopoldo: Unisinos. 2003

ESPARTEL, L. **Curso de topografia**. Rio de Janeiro: Globo. 1987.655p.

GARCIA, G. J.; PIEDADE, G. C .R. **Topografia aplicada às Ciências agrárias**. 5. Ed. São Paulo: Nobel. 1987.

INCRA. **Normas técnicas para georeferenciamento de imóveis rurais**. Brasília. DF: Incra 2003.

LUDERITZ, J; ESPARTEL, L. **Manual de topografia e caderneta de campo**. Porto Alegre: Globo, 1983. 3v.

NOVO, Evelyn M. L. de Moraes. **Sensoriamento remoto: princípios e aplicações**. 2ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2004. 308p.

ROCHA, J.A.M.R. **GPS- Uma abordagem Prática**- 4. ed. 2006.





SANTIAGO, A. C. **Guia do técnico agropecuário**: topografia e desenho. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1982.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DUARTE, P. A. **Fundamentos de cartografia**. 2ed. Florianópolis: UFSC, 2002. 208p.

ESPARTEL, L.; LUDERITZ, J. **Caderneta de campo**. 10ed. Porto Alegre: Globo, 1977. 655p.

VERAS, R. de C. **Topografia**: roteiro para calculo de uma poligonal. Teresina: EDUFPI, 1997. 51p.

ZUQUETT, L.; GANDOLFI, N. **Cartografia geotécnica**. Oficina de textos. 1. ed., 2004.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Construções Rurais**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

Os materiais de construção: Descrição. As técnicas de construção: Cálculo e dimensionamento de materiais. A confecção de orçamentos: detalhado e resumido. Instalações para aves. Instalações para ovinos e caprinos. Silo trincheira e de superfície. Abastecimento de água: Captação de água. Barreiros, poços, cisternas Principais instalações rurais para produção vegetal: estufa, casa de vegetação, casa de farinha etc.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

Ao final da unidade o aluno será capaz de:

- Citar e descrever o uso dos materiais de construção.
- Apontar e descrever todas as etapas para a construção das principais instalações rurais.
- Comparar os tipos de orçamentos identificando os mais apropriados.
- Definir e descrever as principais construções e instalações rurais utilizadas em um imóvel rural.

##### **ESPECÍFICOS:**

Ao final da unidade o aluno será capaz de:

- Citar e descrever os principais materiais utilizados nas construções e instalações rurais: Materiais litóides, cerâmicos, madeiras, produtos industriais.
- Apontar e descrever as etapas e técnicas necessárias para execução das construções e instalações rurais tais como: fundações, alvenaria, concreto, telhado, revestimento, pisos, esquadrias, instalações hidráulicas e elétricas, pinturas.
- Comparar os tipos de orçamento: sumário e detalhado identificando o mais adequado para determinada instalação rural.
- Definir e descrever as principais construções e instalações rurais:
  - i- Instalações para aves: Dimensionamento, Características construtivas.
  - ii - Instalações para ovinos e caprinos: Dimensionamento, Características construtivas.



- iii - Silo trincheira e silo de superfície: Vantagens, Características construtivas, dimensionamento, enchimento.
- iv - Abastecimento de água: Importância da preservação dos recursos hídricos, dimensionamento de cisternas.
- v. Descrição das características técnicas das principais instalações rurais utilizadas na produção vegetal da propriedade.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BANET. Benfeitorias de uso Geral. 2007

BIANCA, J. B. Manual do Construtor. Rio de Janeiro, Ed. Globo, 1990.

BORGES, Alberto de C. - Práticas de pequenas construções I e II. Edições Edgar Bluchel Ltda, S.P. 1980.

CARNEIRO, Orlando - Construções Rurais - 12<sup>a</sup>. S.P : Nobel 1985.

PEREIRA, Milton F. - Instalações Rurais, Livraria Nobel S.A - S.P 1978.

ROCHA, J. L. V. Guia técnico agropecuário: Construções e instalações rurais. Campinas, Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1982.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BUENO, C. F. H. **Tecnologia de materiais de construção**. Viçosa, MG: UFV. 2002. 40p.

CARNEIRO, O. **Construções rurais**. Nobel. São Paulo, 1982, 719

CARDÃO, C. **Técnica da construção**. Belo Horizonte, Engenharia e Arquitetura, 1983. 2 vol.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Educação ambiental**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

Educação ambiental: conceito, histórico e importância. Noções de meio ambiente. Problemas ambientais da agropecuária. O meio ambiente na Constituição Federal. Política Nacional de Educação Ambiental. Política Nacional do Meio Ambiente. Resoluções do CONAMA. Licenciamento ambiental. Código Florestal atualizado. Lei de Proteção da Fauna. Crimes ambientais. Unidades de Conservação. Relação entre Educação ambiental e recursos hídricos, resíduos sólidos, agrotóxicos e Organismos Geneticamente Modificados. Legislação ambiental complementar à agropecuária.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Proporcionar aos alunos conhecimentos sobre Educação e legislação ambiental dentro do conceito de sustentabilidade.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Compreender a importância da Educação ambiental;
- Entender os conceitos de meio ambiente e seus recursos;
- Identificar os principais problemas ambientais da atividade agropecuária.
- Conhecer as principais legislações ambientais.



### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ABREU, L.S. Impactos Sociais e Ambientais na Agricultura-Uma Abordagem Histórica de um Estudo de Caso, EMBRAPA, 1994.
- CASCINO, F.; JACOBI, P.; OLIVEIRA, J.F. Educação, Meio Ambiente e Cidadania: Reflexões e Experiências. São Paulo: SEMA, CEAM, 1998, 122p.
- DIAS, G. F. Educação Ambiental: princípios e práticas. 9 ed. São Paulo: Gaia, 2004.
- EHLERS, E. Agricultura Sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma. São Paulo: Livros da Terra, 1996.
- GRÜN, M. Ética e Educação Ambiental - A Conexão Necessária. São Paulo: Papyrus, 1996.
- MESQUITA, R.A. Legislação Ambiental Brasileira. Uma Abordagem Descomplicada. 2.ed. Editora: Quile, 2012.
- SIRVINSKAS, L. P. Legislação de direito ambiental. 15.ed. Editora Rideel, 2020.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ALMEIDA, J. O Que é Agricultura Sustentável?. Santa Maria: DEAER-CPGExR, 1995 (mimeografado).
- ALMEIDA, JALCIONE e NAVARO, ZANDER (ORG.). Reconstruindo a agricultura: idéias e ideais na perspectiva de um desenvolvimento rural sustentável. 2.ed. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1998.
- CARVALHO, N. C. B, BALBIN, L. I. N. LEHFELD, L. C. Código florestal comentado e anotado. São Paulo, Método, 2013.
- MACEDO, C. (org.). IV Fórum de Educação Ambiental & I Encontro da Rede Brasileira de Educação Ambiental. Rio de Janeiro: Roda Viva, Ecoar e INESC, 1997, 206 p.
- MARQUES, B. F. Direito agrário brasileiro. São Paulo, Atlas, 2009.
- MINISTÉRIO da Educação e do Desporto. A Implantação da Educação Ambiental no Brasil. Brasília: MEC, 1996.
- TACHIZAWA, Takeshy. Gestão ambiental – enfoque estratégico aplicado ao desenvolvimento sustentável. São Paulo: Makron Books do Brasil, 2000.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Nutrição e propagação de plantas**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### **EMENTA:**

Histórico da nutrição mineral de plantas; elementos essenciais, benéficos e tóxicos; critérios de essencialidade; mecanismos de contato íon-raiz; absorção, translocação e redistribuição de nutrientes nos vegetais; macro e micronutrientes; funções dos nutrientes; interação dos nutrientes; diagnose do estado nutricional das plantas; influência da nutrição de plantas na qualidade dos produtos agrícolas. Conceitos gerais de propagação de plantas; propagação sexuada (via sementes); propagação vegetativa (enxertia, estaquia, mergulhia, micropropagação); infraestrutura para a produção de mudas; legislação sobre produção de mudas.



## **OBJETIVOS:**

### **GERAL:**

- Capacitar os alunos de maneira crítica, nos aspectos teóricos e práticos, referentes aos mecanismos de absorção, translocação e funções dos nutrientes minerais na planta, bem como a respeito dos métodos de propagação de plantas.

### **ESPECÍFICOS:**

- Entender o que seria um elemento essencial;
- Compreender os componentes dos processos de absorção, transporte e redistribuição de nutrientes;
- Relacionar a nutrição com aspectos da produtividade vegetal;
- Possibilitar uma visão abrangente de aspectos que envolvam o manejo nutricional dos sistemas de produção agrícola com enfoque na sustentabilidade ambiental;
- Compreender a propagação de plantas e a infraestrutura necessária para tal finalidade;
- Entender como, quando e por que é realizada a propagação sexuada e a assexuada;
- Estudar a Legislação sobre produção de mudas.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BARBOSA, J. G.; LOPES, L. C. **Propagação de Plantas Ornamentais**. 1. Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2007. 183 p.
- EPSTEIN, E.; BLOOM, A. J. **Nutrição Mineral de Plantas: Princípios e Perspectivas**. 2. Ed. Trad. NUNES, M. E. T. Londrina: Editora Planta, 2006. 403p.
- FACHINELLO, J. C., HOFFMANN, A., NACHTIGAL, J. C. 1 Ed. **Propagação de Plantas Frutíferas**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. 221 p.
- FERNANDES, M. S.; SOUZA, S. R.; SANTOS, L. A. **Nutrição Mineral de Plantas**. 2. Ed. Viçosa – MG: SBCS, 2018, 670p.
- FONTES, P. C. R. **Nutrição Mineral de Plantas**. 1. Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2016. 315p.
- MALAVOLTA, E. **Manual de Nutrição Mineral de Plantas**. 1. Ed. São Paulo: Agronomica Ceres, 2006. 638p.
- MARCOS FILHO, J. **Fisiologia de Sementes de Plantas Cultivadas**. Piracicaba - SP: FEALQ, 2005. 495 p.
- NOVAIS, R. F.; ALVAREZ, V. H.; BARROS, N. F.; FONTES, R. L. F.; CANTARUTTI, R. B.; NEVES, J. C. L. **Fertilidade do Solo**. 1. Ed. Viçosa - MG: SBCS, 2007. 1017p.
- PRADO, R. M. **Nutrição de Plantas**. 2. Ed. São Paulo: UNESP, 2020. 416p.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BOARETTO, A. E.; ROSOLEM, C. A. **Adubação Foliar**. v. I e II, Campinas: Fundação Cargill, 1989. 669p.
- BRANDÃO, H. A. **Manual prático de jardinagem**. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2002. 185 p.
- FERREIRA, M. E.; CRUZ, M. C. P.; RAIJ, V.; ABREU, C. A. (ed.) **Micronutrientes e elementos tóxicos na agricultura**. Jaboticabal - SP: CNPq, FAPESP, POTAFOS, 2001. 600p.
- FRONZA, D.; HAMANN, J. J. **Viveiros e propagação de mudas**. Santa Maria: UFSM, Colégio Politécnico: Rede e-Tec Brasil, 2015. 142 p.



HILL, L. **Segredos da propagação de plantas: cultive suas próprias flores, legumes, frutas, sementes, arbustos, árvores e plantas de interior**. São Paulo: Nobel, 1996. 245 p.

MARTINEZ, H. E. P. **Manual Prático de Hidroponia**. 4. Ed. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2021. 294p.

NASCIMENTO, W. M. **Tecnologia de sementes de hortaliças**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2009. 432 p.

SILVA, C. S. (ed.). **Manual de análises químicas de solos, plantas e fertilizantes**. 2. Ed. Brasília: EMBRAPA, 2009. 627p.

TAIZ, L.; ZEIGER, E.; MØLLER, I. M.; MURPHY, A. **Fisiologia e Desenvolvimento Vegetal**. 6. Ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2017. 888p. Trad.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Alimentação e nutrição animal**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Princípios da alimentação para ruminantes e não ruminantes; Sistema digestório comparado dos animais; Fisiologia da digestão e absorção dos nutrientes; Composição química e classificação dos alimentos; Estudo dos nutrientes: água, proteínas, carboidratos, lipídeos, minerais, vitaminas e aditivos. Processamento e qualidade de alimentos. Limitações de uso dos alimentos; Desordens nutricionais. Métodos de cálculo de rações.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Apresentar aos futuros profissionais os princípios básicos de alimentação e nutrição animal.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar aos alunos o conhecimento sobre a qualidade dos ingredientes e os processos relacionados ao uso dos alimentos pelos animais.
- Estudar os alimentos e os processos relacionados à digestão e absorção dos nutrientes;
- Identificar as funções dos nutrientes no organismo animal;
- Preparar uma alimentação balanceada para os animais.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDRIGUETTO, J.M. **Nutrição Animal**. Vol. 1 e 2. São Paulo: Livraria Nobel, 1984.

ANDRIGUETTO, J.M. et al. **Nutrição Animal/Alimentação Animal**. São Paulo: Nobel, 5. 1990. 4ª ed. 2V.

LANA, R. P. **Nutrição e alimentação animal: mitos e realidades**. Viçosa: UFV, 2005. 344p.

MAYNARD, L.; LOOSLI, J. **Nutrição Animal**. Livraria Freitas Bastos, 1974.

MAYNARD, L.; LOOSLI, J.; HINTZ, H E WARNER, R. 3ª. Edição. **Nutrição Animal**. FreitasBastos, 1984.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



BERTECHINI, A.G. Nutrição de monogástricos. Lavras: Editora UFLA, 2006. 301p.  
BERCHIELLI, T.B.; PIRES, A.V.P.; OLIVEIRA, S.E. Nutrição de ruminantes. Jaboticabal: Funep, 2006, 583p.  
NUNES, I.J. Nutrição animal básica. Belo Horizonte: FEP-MVZ Editora, 1998, 387p.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Grandes culturas**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

### **EMENTA:**

Estudo da produção de grandes culturas, tais como feijão-caupi, milho, soja, arroz, cana-de-açúcar, mandioca e algodão. Em uma abordagem sobre os principais aspectos teóricos e práticos das culturas. Relacionados, a sua: origem e importância socioeconômica, classificação botânica, fisiologia, morfologia e aspectos fenológicos da planta, exigências edafoclimáticas, preparo do solo, calagem e gessagem, adubação, plantio, métodos de irrigação, manejo de plantas daninhas e das principais pragas e doenças, colheita e beneficiamento.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Conhecer algumas das principais espécies de culturas agrícolas de interesse econômico, possibilitando seu planejamento e execução.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar aos estudantes os conhecimentos básicos e aplicados sobre a importância, o cultivo e as demais etapas da cadeia produtiva das culturas do feijão-caupi, milho, soja, arroz, cana-de-açúcar, mandioca e algodão;
- Disponibilizar elementos essenciais para o entendimento das relações entre planta e ambiente;
- Avaliar os fatores de ordem técnica e correlacionar com os fatores ambientais, buscando a máxima expressão do potencial produtivo das culturas.
- Disponibilizar os conhecimentos básicos e aplicados necessários para atuarem no mercado de trabalho;
- Fornecer conteúdos para desenvolver o raciocínio crítico quanto às tecnologias atualmente disponíveis aos produtores.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BORÉM A.; FREIRE, E. C. Algodão: do plantio à colheita. Viçosa: Editora UFV, 2014. 312p.  
FREIRE FILHO, F. R. Feijão-caupi no Brasil: produção, melhoramento genético, avanços e desafios. Embrapa Meio-Norte-Livro científico (ALICE), 2011.  
GALVÃO, J. C. C.; MIRANDA, G. V. Tecnologia de produção de milho. Viçosa: Editora UFV, 2004. 366p.  
SANTOS, A. B.; STONE, L. F.; VIEIRA, N. R. A. A cultura do arroz no Brasil. 2ª. Edição. EMBRAPA, 2007. 1000 p.  
SANTOS, F.; BORÉM, A. Cana-de-açúcar: do plantio à colheita. Viçosa: Editora UFV, 2016.



SEDIYAMA, T.; SILVA, F.; BORÉM, A. Soja: do plantio à colheita. Viçosa: Editora UFV, 2015. 333p.

SOUZA, L.S. et al., Aspectos socioeconômicos e agrônômicos da mandioca. EMBRAPA, 2006. 817p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BELTRÃO, N. E. de. M.; AZEVEDO, D. M. P. de. O agronegócio do algodão no Brasil. Editora Embrapa. v.2. 2008. 1309p.

FORNASIERI FILHO, D. Manual da cultura do milho. Jaboticabal: Funep, 2007. 576p

GALLO, D. et al. Pragas das plantas e seu controle: Arroz. In: Entomologia Agrícola. Piracicaba: FEALQ, Cap.12, 2002. p.423-433.

KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L. E. A. Manual de fitopatologia: Doenças das plantas cultivadas. 4ª ed. Agronômica Ceres, v.2, 2005, 663p.

MALAVOLTA, E. Manual de nutrição mineral de plantas. São Paulo: CERES, 2006. 631p.

SEGATO, S. V; PINTO, A. S; JENDIROBA, E.; NOBREGA J. C. M. Atualização em cana-de açúcar. Livro Ceres, 2006. 414p.

SOUZA, D.M.G.; LOBATO, E. Cerrado: correção do solo e adubação. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica. 2ª ed., 2004. 416p.

SOUZA, L.S.; FARIAS, A.R.N.; MATTOS, P.L.P.; FUKUDA, W.M.G. (Ed.). Aspectos socioeconômicos e agrônômicos da mandioca. Cruz das Almas: EMBRAPA Mandioca e Fruticultura Tropical, 2006. 817p.

VIEIRA JÚNIOR, P.A. Milho. In: CASTRO, P.R.C.; KLUGE, R.A. Ecofisiologia de cultivos anuais: trigo, milho, soja, arroz e mandioca. São Paulo: NOBEL, 1999. p.41-71.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Fruticultura**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

#### **EMENTA:**

Origem; importância econômica, social e alimentar das espécies frutíferas; botânica; cultivares; ecofisiologia; tratos culturais; instalação e condução dos pomares; pragas e doenças; colheita; pós-colheita e comercialização das principais frutíferas tropicais (aceroleira, bananeira, cajueiro, coqueiro, goiabeira, mangueira, mamoeiro e maracujazeiro).

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Desenvolver com os estudantes conhecimentos teóricos e práticos sobre os aspectos agrônômicos relacionados às principais frutíferas da região de tal forma que estes sejam capazes de planejar, implantar e conduzir adequadamente pomares destas espécies.

##### **ESPECÍFICOS:**



- Identificar e aplicar métodos e técnicas de planejamento, implantação e manejo das principais frutíferas da região;
- Conhecer técnicas de colheita, pós-colheita, classificação, embalagem e processamento das principais frutíferas da região.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BRUCKNER, C. H.; SANTOS, C. E. M.; BORÉM, A. **Maracujá: do Plantio à Colheita**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2021. 192p.
- DONATO, S. L. R.; BORÉM, A.; RODRIGUES, M. G. V. R. **Banana: do Plantio à Colheita**. 1. Ed. Belo Horizonte – MG: EPAMIG, 2021. 223p.
- FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; KERSTEN, E. **Fruticultura: Fundamentos e Práticas**. Pelotas - RS: UFPel, 2008, 183p.
- FREITAS, G. B.; BORÉM, A. **Goiaba: do Plantio à Colheita**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2021. 223p.
- FONTES, H. R.; FERREIRA, J. M. S. **A Cultura do Coqueiro**. 2. Ed. Brasília – DF: Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2016. Disponível em: [https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p\\_p\\_id=conteudoportlet\\_WAR\\_sistema%2Fdeproducao](https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_sistema%2Fdeproducao). Acesso. 25 nov. 2021.
- SALOMÃO, L. C. C.; SIQUEIRA, D. L. BORÉM, A. **Mamão: do Plantio à Colheita**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2020. 263p.
- SIQUEIRA, D. L.; SALOMÃO, L. C. C.; BORÉM, A. **Manga: do Plantio à Colheita**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2019. 277p.
- MENDONÇA, V.; MENDONÇA, L. F. M. **Fruticultura Tropical: Bananeira, Cajueiro e Mangueira**. Mossoró: Edufersa, 2013. 356p.
- VERHEIJ, E. **A Fruticultura nas Regiões Tropicais**. Tradução de BARNHORN, R. 1.Ed. Wageningen: Agromisa e CTA, 2006. 103p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- ALVES, E. J. (Org.). **A cultura da banana: Aspectos técnicos, socioeconômicos e agroindustriais**, 2. Ed. Brasília: Embrapa-SPI/Cruz das Almas: Embrapa-CNPMF, 1999. 585p.
- GONZAGA NETO, L.; SOARES, J. M. **A cultura da goiaba**. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995. 75p.
- BORGES, A. L. *et al.* **A cultura da banana**. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical. – 3. ed. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 110 p. (Coleção Plantar, 56).
- ROSSETTI, A. G. *et al.* **Sistema de Produção do Caju**. 2. Ed. Fortaleza - CE: Embrapa Agroindústria Tropical, 2016. Disponível em: <https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo>. Acesso em: 25 nov. 2021.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Irrigação e drenagem**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

#### **EMENTA:**





Disponibilidade de água, Conceito, Histórico e importância da irrigação; Água no solo: Infiltração, propriedades físico-hídricas do solo, umidade do solo, lâmina de irrigação; Qualidade da água para irrigação; Condução de água para irrigação: condutos livres e condutos forçados; Medidas de vazão e pressão; Necessidades hídricas das culturas, Turno de rega; Métodos de irrigação: aspersão, localizada e superficial; Montagem e operação de sistemas de irrigação; Manejo de irrigação; Noções de drenagem agrícola.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Capacitar os estudantes para operar e manejar sistemas de irrigação bem como pequenos sistemas de drenagem.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Compreender a importância da irrigação para a produção agrícola
- Identificar os sistemas de irrigação e drenagem
- Selecionar sistemas de irrigação mais apropriados
- Operar os sistemas de irrigação;
- Avaliar o desempenho dos sistemas de irrigação;
- Efetuar correto manejo da irrigação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERNARDO, S.; SOARES, A. A. **Manual de irrigação**. 8 ed. atual. ampl. Viçosa: Ed. UFV, 2009. 625 p.

DUARTE, S. N.; SILVA, Ê. F. de F.; MIRANDA, J. H.; et al. **Fundamentos de drenagem agrícola**. [S.l: s.n.], 2015.

FRIZZONE, J. A.; FREITAS, P. S. L.; REZENDE, R.; FARIA, M. A. **Microirrigação: gotejamento e microaspersão**. [S.l: s.n.], 2012.

GOMES, H. P. **Engenharia de irrigação: hidráulica dos sistemas pressurizados aspersão e gotejamento**. 3ª. Ed. rev. amp. Campina Grande, Pb: Universidade Federal da Paraíba, 1999. 412p.

LOPES, J. D. S.; LIMA, F. Z.; OLIVEIRA, F. G. **Irrigação: Por Aspersão Convencional**. Viçosa, MG, p. 300-340, 2017.

MANTOVANI, E. C.; BERNARDO, S.; PALARETTI, L. F. **Irrigação: Princípios e Métodos**. 2. Ed. Viçosa, 358 p.: IL. 2007.

VERMEIREN, L., JOBLING, G. A. **Irrigação localizada**. Tradução de H.R GHEYI, F.A.V. DAMASCENO, L.G.A. SILVA Jr., J.F. MEDEIROS. Campina Grande: Ed. UFPB, 1997, 184p. (Estudos FAO: Irrigação e Drenagem, 36).

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DAKER, A. **A água na agricultura: hidráulica aplicada à agricultura**. v. 1. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1987

OLLITA, A. F. **Os Métodos de Irrigação**. São Paulo. Livraria Nobel S.A., 1ª ed. 1978. 267p.

WITHERS, B.; VIPOND, S. **Irrigação: projeto e prática**. Tradução de Francisco da Costa Verdade. São Paulo: EPU, Ed. da Universidade de São Paulo. 1977. 339p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**



**COMPONENTE CURRUCULAR: Forragicultura**

**CARGA HORÁRIA: 30 horas**

**EMENTA:**

Importância socioeconômica das pastagens no Brasil. Principais espécies forrageiras cultivadas. Princípios de fisiologia e morfologia de plantas forrageiras aplicados no manejo das pastagens. Formação e manejo de capineiras e pastagens. Recuperação de pastagens degradadas. Utilização das pastagens. Conservação de forragens: ensilagem, fenação.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

- Proporcionar conhecimentos sobre forragicultura e manejo de pastagens aos discentes.

**ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar conhecimentos que possibilitem ao futuro profissional estabelecer, manejar e avaliar sistemas de produção de forrageiras, nativas ou cultivadas, visando à produção animal simultaneamente à sustentabilidade ambiental e produtiva dos sistemas empregados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

KLUTHCOUSKI, J.; STONE, L. F.; AIDAR, H. Integração lavoura-pecuária. Embrapa Arroz e Feijão. Santo Antônio de Goiás, 2003. 570 p.

MITIDIARI, J. Manual de gramíneas e leguminosas para pastos tropicais. São Paulo: 1986.

PRIMAVESI, A. Manejo Ecológico de Pastagens. São Paulo: Nobel, 2004.

SILVA, S. C. et al. Pastagens: conceitos básicos, produção e manejo. Viçosa: Suprema. 2008. 115p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CRUZ, J. C. [Org]. Produção e utilização de silagem de milho e sorgo. Sete Lagoas: Embrapa Milho e Sorgo, 2001.

MACHADO, L. C. P. Pastoreio racional Voisin: tecnologia agroecológica para o terceiro milênio. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2004.

ROCHA, G. L. Ecossistemas de pastagens: aspectos dinâmicos. Piracicaba: FEALQ. 1991.

**IDENTIFICAÇÃO:**

**COMPONENTE CURRUCULAR: Olericultura**

**CARGA HORÁRIA: 60 horas**

**EMENTA:**

Origem; importância econômica, social e alimentar das hortaliças; classificação das hortaliças; substratos; fatores climáticos; solo; adubação; tratos culturais; irrigação; cultivo em ambiente protegido; cultivo orgânico; manejo integrado de pragas e doenças; colheita; pós-colheita; beneficiamento e comercialização das principais



hortaliças de importância econômica (alface, batata, cenoura, cebola, coentro, cebolinha, couve-folha, melão, melancia, pimentão e tomate).

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Habilitar os estudantes a conhecer as principais espécies oleráceas, manejo e sistema de produção destas espécies, considerando os princípios de sustentabilidade ambiental, econômica e social.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Estudar as principais famílias e espécies de importância econômica;
- Compreender as diferentes classificações das hortaliças;
- Conhecer as formas de propagação das hortaliças: propagação sexuada e assexuada, produção de mudas, composição de substratos, implantação e condução das culturas;
- Enfocar uma visão geral das atividades de implantação e manutenção de hortas domésticas e comerciais;
- Fornecer conhecimentos básicos sobre os sistemas de produção das hortaliças de maior interesse comercial/regional.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FONTES, P. C. R.; NICK, C. **Olericultura Teoria e Prática**. 2. Ed. Viçosa – MG: UFV, 2019. 632p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**. 3. Ed. Viçosa – MG: UFV, 2008. 421p.

GUIMARÃES, M. A.; FEITOSA, F. R. C. **Implantação de Hortas: Aspectos a Serem Considerados**. 1. Ed. Fortaleza: Prontograf Gráfica e editora, 2015. 104p.

GUIMARÃES, M. A.; OLIVEIRA, A. B.; DOVALE, J. C. **Manutenção de Hortas: Práticas Culturais e Aspectos a Serem Considerados**. 1. Ed. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2016. 156p.

GUIMARÃES, M. A. **Produção de Melancia**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2013. 144p.

GUIMARÃES, M. A.; ARAGÃO, F. A. S. **Produção de Melão**. 1. Ed. Viçosa – MG: Editora UFV, 2019. 424p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Batata do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2017. 221p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Alface do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2019. 228p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Melancia do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2019. 205p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Melão do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2019. 246p.

NICK, C.; SILVA, D.; BORÉM, A. **Tomate do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2018. 237p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Cebola do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2018. 216p.

NICK, C.; BORÉM, A. **Cenoura do Plantio à Colheita**. 1 Ed. Viçosa - MG: Editora UFV, 2016. 179p.



### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MARTINEZ, H. E. P. **Manual Prático de Hidroponia**. 4. Ed. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2021. 294p.

SILVA, J. A. **Olericultura Geral**. Boa Vista – RR: EAGRO, UFRR, 2010. 101p.

SOUZA, J. L.; RESENDE, P. **Manual de Horticultura Orgânica**. 3. Ed. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2014. 841 p.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Tecnologia de produtos de origem vegetal (TPOV)**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### **EMENTA:**

Aspectos históricos e importância da tecnologia dos alimentos. Matérias-primas de origem vegetal. Higiene e controle de qualidade na agroindústria; Noções sobre a estrutura, composição química e alterações dos alimentos de origem vegetal; Métodos de conservação de Alimentos; Processamento de frutas e hortaliças. Embalagem e Rotulagem de alimentos.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Proporcionar conhecimentos sobre fundamentos teóricos e práticos da tecnologia de produtos de origem vegetal que os habilitem a compreender os processos tecnológicos de transformação, conservação e qualidade desses produtos.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Conhecer os aspectos históricos que marcaram o surgimento da indústria de alimentos;
- Conhecer os processos de limpeza e sanitização da indústria de alimentos;
- Identificar os processos de transformação dos alimentos de origem vegetal;
- Identificar a importância da aplicação de processos tecnológicos que visem o controle dos agentes desencadeantes das alterações nos alimentos;
- Conhecer os principais métodos de conservação dos alimentos;
- Identificar as possibilidades empreendedoras em consonância com a legislação.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo. Atheneu, 1996. 182p. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2008.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas, Editora Unicamp, 2003.



COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre. Artmed, 2004. 368p.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel. 1998.

OETTERER, M.; REGITANO - D ARCE, M.; SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Defesa sanitária vegetal**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### **EMENTA:**

Estudo das pragas, plantas daninhas e doenças das plantas cultivadas, sua forma de ação e seu controle. Defensivos agrícolas, receituário e legislação pertinente.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Oportunizar aos estudantes o desenvolvimento de competências na defesa sanitária de plantas de interesse econômico, habilitando-os para atuar em planejamento fitossanitário, visando estabelecer estratégias com mínimo de dano ao homem e ao ambiente.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Identificar as principais pragas, doenças e plantas invasoras;
- Aplicar adequadamente princípios e métodos de controle de pragas, doenças e plantas daninhas;
- Utilizar de forma adequada e consciente os principais métodos de erradicação e controle de pragas, doenças e plantas invasoras além de conhecimentos referentes à emissão de receituário agrônomo e das legislações fitossanitárias vigentes.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GALLO, Domingos. **Entomologia agrícola**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2002. xv,920p. (Biblioteca de ciências agrárias Luiz de Queiroz; 10) ISBN 85-7133-011-5.

KIMATI, H.; AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A.; CAMARGO, L. E. A. **Manual de fitopatologia: Doenças das plantas cultivadas**. 4ª ed. Agrônômica Ceres, v.2, 2005, 663p.

LORENZI, Harri. Plantas daninhas do Brasil: terrestres, aquáticas, parasitas e tóxicas. 4. ed. Nova Odessa (SP): Editora Plantarum, 2013. 672 p. ISBN 8586714276 (enc.)

MATTHEWS, G.A.; BATEMAN, R.; MILLER, P. **Métodos de aplicação de defensivos agrícolas**. 4ª ed. Andrei, 2016, 623p.

ROMEIRO, R. da S. **Controle biológico de doenças de plantas: fundamentos**. UFV, 2007, 269p.

SILVA, S. **Pragas e doenças de plantas forrageiras como controlar e combater infestações**. Aprenda fácil, 2011, 261p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



AMORIM, L.; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A. (Ed.). **Manual de fitopatologia**. 4. ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 2005-2011. 2 v. ISBN 9788531800528 (v. 1).

AQUINI, A. A. S.; FERMINO, P. C. P. [Florianópolis: s. n.], 2000. 122 p.

CAMPANHOLA, C.; BETTIOL, W. **Métodos Alternativos de Controle Fitossanitário**. Jaguariúna: Embrapa Meio Ambiente, 2003. 279p.

GALLO, D. **Manual de entomologia agrícola**. 2a ed. São Paulo, SP: Agronômica Ceres,

1988. xiv, 649p.

LORENZI, H. **Manual de identificação e controle de plantas daninhas: plantio direto e convencional**. 5.ed. Nova Odessa, SP: Plantarum, 2000. 382 p.

NAKANO, O.; SILVEIRA NETO, S.; ZUECHI, R. A. **Entomologia econômica**. Piracicaba, SP: ESALQ, 1981.

ZAMBOLIM, L.; VALE, F. X. R.; COSTA, H. **Controle integrado das doenças de hortaliças**. Viçosa, MG: Universidade Federal de Viçosa, 1997. 122 p.

Site: [http://extranet.agricultura.gov.br/agrofit\\_cons/principal\\_agrofit\\_cons](http://extranet.agricultura.gov.br/agrofit_cons/principal_agrofit_cons)

Site: <http://www.receituarioonline.com.br/consultas-fitossanitarias/>

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Caprino-ovinocultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

A caprino-ovinocultura no contexto socioeconômico do Brasil e do Mundo; Princípios gerais da criação de caprinos e ovinos Raças de caprinos e ovinos; Agronegócio da caprino-ovinocultura; Escrituração zootécnica; Sistemas de produção; Instalações e equipamentos; Manejo alimentar; Manejo sanitário; Manejo reprodutivo.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Desenvolver habilidades de instalar, manejar, monitorar e avaliar sistemas de produção de caprinos e ovinos.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Reconhecer a importância da caprinovinocultura como atividade pecuária de contexto social e econômico no Piauí, Brasil e mundo;
- Identificar as principais raças de caprinos e ovinos exploradas no Brasil e no Nordeste brasileiro e suas aptidões produtivas;
- Conhecer os sistemas de produção, instalações e equipamentos e as medidas para proporcionar melhor ambiência aos caprinos e ovinos;
- Caracterizar o manejo sanitário, alimentar e reprodutivo dos caprinos e ovinos;
- Planejar a criação dos caprinos e ovinos, reconhecendo a escrituração zootécnica e econômica como ferramentas para melhor controle de gestão da produção;
- Explicar como funciona o agronegócio da caprino-ovinocultura econômica.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BORGES, I., GONÇALVES, L. C. **Manual prático de caprino e ovinocultura**. Belo



Horizonte: UFMG, 2011. 210p.

CHAPAVAL, L. [...] Manual do produtor de cabras leiteiras – viçosa, MG : Aprenda fácil, 2006.

CORRADELLO, E.F.A. **Criação de ovinos**. São Paulo: Icone, 1988.

GUIMARÃES FILHO, C.; ATAÍDE JÚNIOR, J. R. Manejo básico de ovinos e caprinos: guia do educador. – Brasília: SEBRAE, 2010.

MEDEIROS et al. **Caprinos**: princípios básicos para sua exploração. EMBRAPA CPAMN, 1994.

MORAES NETO, O.T. et al. Capacitação de agentes de desenvolvimento rural (ADRs) para caprinovinocultura. Revisão: Paulo Francisco Monteiro Galvão. João Pessoa: SEBRAE/PB, 2003.

RIBEIRO, S. D. A. **Caprinocultura. Criação racional de caprinos**. São Paulo: Nobel, 1997. 318p.

SANDOVAL JR, P. Manual de criação de caprinos e ovinos. Elaboração de texto de Rodrigo Vidal Oliveira... [et al.]; revisão técnica de Izabel Maria de Araújo Aragão, Rosangela Soares Matos e Willibaldo Brás Sallum. – Brasília: CODEVASF, 2011.

SELAIVE-VILLARROEL, A. B., SILVEIRA, J. C. **Produção de ovinos no Brasil**. São Paulo: Roca, 2014. 656p.

SOUSA JÚNIOR, A.; GIRÃO, R.N. Manejo reprodutivo de caprinos e ovinos. Teresina. SEBRAE/PI. 2003.

VIANA, G.E.N. **Manual capri-ovi**: Orientações sobre o manejo produtivo e reprodutivo de caprinos e ovinos. Teresina, PI: 2001.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CODEVASF. **Manual da criação de caprinos e ovinos**. Coordenação de Paulo Sandoval Jr.; elaboração de texto de Rodrigo Vidal Oliveira et al.; revisão técnica de Izabel Maria de Araújo Aragão, Rosangela Soares Matos e Willibaldo Brás Sallum. – Brasília: Codevasf, 2011. 142 p.

EMBRAPA. **Criação de caprinos e ovinos**. Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Caprinos. – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 89 p.: il. – (ABC da Agricultura Familiar, 19).

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Suinocultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

Introdução, situação e perspectiva da suinocultura nacional e mundial; Histórico e evolução do suíno; Principais raças suínas; Sistemas de produção; Instalações na Suinocultura; Manejo dos animais na maternidade; Manejo dos animais na creche; Manejo dos animais no crescimento e terminação; Manejo Reprodutivo; Seleção e melhoramento, Biossegurança na suinocultura; Programas de alimentação para as diferentes fases; Manejo dos dejetos da suinocultura; Planejamento de produção suinícola.

#### **OBJETIVOS:**



#### **GERAL:**

- Possibilitar aos alunos do curso Técnico em Agropecuária planejar, implantar e orientar tecnicamente sistemas de criação de suínos em diferentes sistemas de produção, buscando sempre a produção sustentável.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Reconhecer a importância da suinocultura no cenário social e econômico do Brasil e do Mundo;
- Conhecer os sistemas de criação de suínos;
- Conhecer as instalações, equipamentos e as medidas para proporcionar melhor ambiência aos suínos;
- Aplicar métodos corretos para o manejo sanitário, nutricional e reprodutivo dos suínos;
- Planejar a criação de suínos, reconhecendo a escrituração zootécnica e econômica como ferramentas para melhor controle de gestão.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FERREIRA, R. A. **Suinocultura: Manual Prático de Criação**. Editora Aprenda Fácil. 2020. 3ªed. 464p. ISBN 9786555570038.

LOPES, J.C.O. **Suinocultura**. Rede e-Tec Brasil/Ministério da Educação. Colégio Agrícola de Floriano - CAF/UFPI e Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), Floriano - PI: EDUFPI. 2012. 98p.

MAFESSONI, E. L. **Manual Prático para Produção de Suínos**. Editora Agrolivros, 2014. 1ªed, 472p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABPA. **Relatório anual da Associação Brasileira de Proteína Animal**. Disponível em: <<http://www.abpa-br.org/>> Acessado em: 29 de setembro de 2021.

AMARAL, A. L. do. et al. **Boas práticas de produção de suínos. Concórdia: Embrapa Suínos e Aves**, 2006. 60 p. (Embrapa Suínos e Aves. Circular Técnica, 50).

CARAMORI JÚNIOR, J. G. **Manejo alimentar de suínos**. Editora LK. 2007. 1ªed. 68p. ISBN 9788587890917.

CARAMORI JÚNIOR, J. G. **Manejo sanitário de suínos**. Editora LK. 2007. 1ªed. 68p. ISBN 9788587890924.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Avicultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

Introdução, situação e perspectiva da avicultura nacional e mundial; Histórico e evolução das aves; Sistemas de produção; Instalações e equipamentos na Avicultura; Fisiologia e Anatomia das Aves; Manejo dos das aves no galpão; Matriseiro e Avozeio; Avicultura de postura: Manejos Qualidade do ovo; Biossegurança na Avicultura; Manejo dos dejetos da avicultura; Planejamento de produção comercial de frango de corte e postura.





## **OBJETIVOS:**

### **GERAL:**

- Possibilitar aos alunos do curso Técnico em Agropecuária conhecimentos teóricos e práticos que os tornem capazes de orientar, tecnicamente, uma criação racional de aves de corte e postura.

### **ESPECÍFICOS:**

- Reconhecer a importância da avicultura no cenário social e econômico do Brasil e do Mundo;
- Conhecer os sistemas de criação de aves de corte e postura;
- Conhecer as instalações, equipamentos e as medidas para proporcionar melhor ambiência às aves;
- Aplicar métodos corretos para o manejo sanitário de aves de corte e postura;
- Aplicar métodos corretos para o manejo nutricional de aves de corte e postura;
- Planejar a criação de aves de corte e postura.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BETERCHINI, A. G. **Fisiologia da digestão de suínos e aves**, Lavras: UFLA/FAEPE. 1989. 193p
- BETERCHINI, A. G. **Nutrição de Monogástricos**. UFLA. 2006. 301p.
- COTTA, T. **Fringo de corte: criação abate e comercialização**. Viçosa - MG. Aprenda Fácil, 2003. 237 p.
- COTTA, T. **Galinha: Produção de ovos**. Viçosa - MG. Aprenda Fácil, 2002. 278 p.
- ISLABÃO, N. e RUTZ, F. **Manual de Cálculo de Rações para Animais Domésticos**, ed. 6. Porto Alegre: SAGRA/Pelotas, 1988. 184p
- LANA, G. R. Q. **Avicultura**. Recife - PE: UFRPE, 2000. 268 p.
- MACARI, M. **Fisiologia da digestão e absorção das aves**. Fundação APINCO de Ciência e Tecnologia Avícolas, 1994. 176p.
- MARACRI, M., et. al. **Água na avicultura industrial**, FUNEP, 1996, 128p.
- MENDES, A.A, NAAS, I.A., MACARI, M. **Produção de frangos de corte**. Campinas, FACTA, 2004.356 p.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- AVES DE POSTURA: manejo final. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- AVES DE POSTURA: manejo inicial. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min).
- CAMA PARA FRANGOS DE CORTE. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- COSTA, B. L. da. Criação de pintos: manejo e nutrição das aves em crescimento. 4ª. ed. v. 5. São Paulo: Nobel, 1975. 184 p.
- CRIAR GALINHAS semi-confinadas. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- FRANGO DE CORTE: instalações e equipamentos. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- FRANGO DE CORTE: manejo inicial. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- FRANGOS DE CORTE: criação e manejo. Agrodata, Paraná. 1 VHS (50min)
- VALVERDE, C. C. Rações balanceadas para galinhas poedeiras. Viçosa- MG: Aprenda Fácil, 2001. 209 p.
- [www.avisite.com.br](http://www.avisite.com.br)
- [www.engormix.com](http://www.engormix.com)



[www.aviculturaindustrial.com.br](http://www.aviculturaindustrial.com.br)  
[www.aveworld.com.br/](http://www.aveworld.com.br/)

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Apicultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

### **EMENTA:**

Importância da apicultura, histórico da criação de abelhas, apicultura no Mundo, no Brasil e no Piauí, principais produtos da colméia, 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 colméias, transporte de colméias, o apiário, flora apícola, manejo básico, manejo de manutenção, manejo para produção, a casa do mel, colheita de mel.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Proporcionar aos alunos conhecimentos básicos, teóricos e práticos sobre os sistemas de produção de abelhas, considerando os aspectos sócio-econômicos de produção de abelhas.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Conhecer a realidade sobre a produção, comercialização e consumo de produtos apícolas no mundo, no país e no Estado.
- Compreender e aplicar os princípios biológicos relacionados com o comportamento das abelhas *Apis mellifera*.
- Compreender, selecionar e aplicar métodos e técnicas adequadas e racionais na localização, instalação, uso de equipamentos no manejo da colmeia.
- Permitir a aplicação de conceitos e princípios relacionados com a implantação e manejo de projetos apícolas.
- Conhecer e aplicar métodos e fluxos adequados da colheita, embalagem, comercialização e conservação de produtos apícolas.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- AMARAL, E. & ALVES, S. B. Insetos úteis, Piracicaba: Livro Ceres, 1979. 192p.  
CAMARGO, J. M. F. Manual de apicultura. São Paulo: agrônômica Ceres, 1972. 252p.  
CRANE, E. O livro do mel. São Paulo: Editora Nobel, 1983. 226p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- FREE, J.B. Organização social das abelhas (*Apis*). São Paulo, Editora da USP, 1980. 79p.  
MARK, L. W. A biologia da abelha. Tradução: Carlos A. Osowski. Porto Alegre: Magister, 2003. 276 p. il  
SOUZA, D. C, organizador. Apicultura: Manual do agente de desenvolvimento Rural. Brasília: Sebrae, 2004. 100p. il.



## **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Bovinocultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

## **EMENTA:**

1. Evolução histórica e panorama da bovinocultura de leite e corte no Brasil e suas perspectivas.
2. Bovinos leiteiros
  - a. Principais raças de bovinos leiteiros utilizadas no Brasil e no mundo.
  - b. Fisiologia da lactação.
  - c. Fatores que afetam a produção de leite
  - d. Planejamento da produção racional de leite;
  - e. Manejo de vacas leiteiras no pré-parto;
  - f. Manejo de vacas leiteira no pós-parto;
  - g. Manejo da ordenha;
  - h. Manejo de bezerras até o desmame;
  - i. Manejo de novilhas;
  - j. Construções para vacas leiteiras.
2. Bovinos de corte
  - a. Principais raças utilizadas na bovinocultura de corte no Brasil e no mundo;
  - b. Cruzamento e melhoramento genético;
  - c. Manejo reprodutivo;
  - d. Manejo dos bezerros do nascimento à desmama;
  - e. Nutrição a pasto e em confinamento de bovinos de corte em recria e terminação;
  - f. Avaliação de carcaça e qualidade da carne bovina.
  - g. Sistemas de identificação e rastreabilidade.

## **OBJETIVOS:**

### **GERAL:**

- Estudo da produção de bovinos de corte considerando a viabilidade econômica e a sustentabilidade.
- Desenvolver uma visão crítica dos estudantes através da construção do conhecimento sobre os diferentes aspectos ligados à produção de bovinos, além de promover através de diferentes dinâmicas, simulações da utilização dos princípios e práticas de manejo estudados na disciplina.
- Discutir os mais recentes tópicos da produção de bovinos de leite, associando a teoria com as mais variadas situações práticas, incluindo a parte econômica.

### **ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar ao discente o conhecimento da fisiologia produtiva da produção de leite, bem como o manejo adequado e bem-estar animal dentro dos sistemas de produção.
- Preparar e fornecer alimentos que atendam às exigências nutricionais nas diferentes fases de produção dos animais.
- Discutir os principais avanços na área de qualidade do leite e carne, manejo dos animais, alimentação e reprodução.



### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BARCELLOS, JÚLIO OTÁVIO JARDIM. Bovinocultura de Corte: Cadeia Produtiva & Sistemas de Produção - Volume 3 Editora: Agrolivros. 2020. 422 p.
- BARBOSA SILVEIRA, I.D.; PETERS, M.D.P. Avanços na produção de bovinos de leite – Reprodução e produção. Ed. Gráfica Universitária, UFPEL, Pelotas.2008. 138p.
- BARBOSA SILVEIRA, I.D., BIEGELMEYER, P. Bovinos de leite – Apostila. Editora e Gráfica Universitária – UFPEL, Pelotas. 2008. 185p.
- BRAUNER, C.C.; LEMES, J. S.; OSÓRIO, M. T. M. Fundamentos Básicos em Reprodução Animal. Ed. Gráfica e Editora UFPEL, 1ª Edição, 2010, 64p.
- CARDELLINO, R.A., ROVIRA, J. Melhoramento genético animal. Editorial Hemisferio Sur, Montevideo. 1987. 253 p.
- KIRCHOF, Breno. Alimentação da vaca leiteira. Guaíba: agropecuária, 1997.
- KRUG, E. E. B. Alimentação do gado leiteiro. Editora DITEC/CCGL, 1ª Edição, 1985, 195p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- FERREIRA, R.A. Maior produção com melhor ambiente. Aprenda Fácil, Editora, 2005. 371p.
- FONSECA, L.F.L.; SANTOS, M.V. Qualidade do leite e controle de mastite. Lemos Editorial, São Paulo. 2000. 175p.
- GONÇALVES, P. B.D., FIGUEIREDO, J. R., FREITAS, V. J. F. Biotécnicas aplicadas à reprodução animal. Ed. Roca, 2ª Edição, 2008, 396p.
- TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2 ed. Santa Maria: UFSM, 2003, 216p.
- VALADARES FILHO, S. C., ROCHA JUNIOR, V. R., CAPPELLE, E. R. Tabelas Brasileiras de Composição de Alimentos para Bovinos. Viçosa: UFV. 2001, 297p.
- NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Nutrient Requirements of Beef Cattle. 7th ed. (Nutrient Requirements of Domestic Animals: A Series). National Academy Press. 2000. 248 p.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Piscicultura**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

### **EMENTA:**

Importância da piscicultura; Histórico e produção; Limnologia; Ictiologia; Espécies indicadas para a piscicultura; Instalações e sistemas de criação. Manejo produtivo, reprodutivo, alimentar e sanitário; Larvicultura; Manejo de despesca e transporte, abate e processamento.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**



- Formar o profissional técnico em agropecuária apto a promover, orientar e administrar a utilização dos fatores de produção, com vistas a racionalizar a produção animal, em harmonia com o ecossistema.

**ESPECÍFICOS:**

- Fornecer conhecimentos específicos na área de piscicultura, capacitando os alunos para fortalecer a produção de peixes.
- Orientar o manejo de criação racional de peixes em águas interiores;
- Propiciar a capacidade dos alunos de planejar, implantar, orientar e executar o manejo racional de peixes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- BALDISSEROTTO, B. & GOMES, L. C. Espécies nativas para piscicultura no Brasil. Maria: Ed. Da UFSM, 2005. 468p.: Il.
- BALDISSEROTTO, B. Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2009, 352p.
- CYRINO, J. E. P.; URBINATI, E. C.; FRACALLOSSI, D. M.; CASTAGNOLLI, N. Tópicos especiais em piscicultura de água doce tropical intensiva. São Paulo: TECART, 2004, 350p.
- PAVANELLI, G.C., EIRAS, J.C., TAKEMOTO, R.M. Doenças de peixes. profilaxia, diagnóstico e tratamento. Maringá EDIJEM / CNPq / Nupélia, 1998. 264 p.
- PROENÇA, C. E. M., BITTENCOURT, P. R. L. Manual de Piscicultura Tropical. Brasília: IBAMA, 1994. 196p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- SIPAÚBA-TAVARES, L. H. Limnologia aplicada à aqüicultura. Jaboticabal, SP. FUNEPE. 1995.
- TAVARES-DIAS, M. Manejo e Sanidade de Peixes em Cultivo. Macapá: EMBRAPA – AMAPÁ, 2009. 723p.
- WOYNAROVICH, E., HORVÁTH, L. A propagação artificial de peixes de águas tropicais. Brasília: FAO/CODEVASF/CNPq, 1983. 220 p.

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Tecnologia de Produtos de Origem Animal (TPOA)**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

Introdução (Generalidades – Agronegócio Brasileiro; Aspectos Históricos); História da tecnologia de alimentos; Matéria-prima: conceitos, origem, importância nutritiva e sanitária, tipos, características desejáveis e indesejáveis, deterioração e alteração dos alimentos, composição química; Princípios de conservação de alimentos de origem animal; Boas práticas de fabricação e análise de perigos e pontos críticos de controle; Tecnologia da carne e seus derivados; Tecnologia do leite e seus derivados; Tecnologia dos ovos, pescados e produtos da apicultura; Embalagens e



rótulos para alimentos de origem animal. Esferas de Inspeção: Federal, Estadual e Municipal. Instalações e equipamentos.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Oferecer aos alunos do Curso Técnico em Agropecuária conhecimentos teóricos e práticos que os capacitem a beneficiar, conservar e estocar os produtos de origem animal, conforme exigem as instruções normativas e os regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Identificar os diferentes métodos de beneficiamento, conservação e embalagem dos produtos de origem animal;
- Conhecer os produtos de origem animal que podem contribuir na agregação de valor das matérias-primas produzidas pelos produtores rurais;
- Aplicar técnicas inerentes à tecnologia dos produtos de origem animal (Carne, leite, ovos, pescado e mel) e seus derivados.
- Conhecer as diferentes esferas da Inspeção de alimentos.
- Apresentar os tipos e funcionalidade das embalagens e a importância das informações contidas nos rótulos dos produtos de origem animal.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos – Princípios e Prática**, ARTMED, 2007.

FRANCO, B.D.G.M.; TERRA, N.N.; SHIMOKOMAKI, M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006.

GAVA, ALTANIR JAIME. **Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações**. Nobel. 2008.

MORETTO, E. et al. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis. Ed. da UFSC, 2002. 255p.

OLIVEIRA, J.S.de. **Queijo: Fundamentos tecnológicos**. 2ª Ed. São Paulo: Ícone, 1986.

ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos: Volume 2 - Alimentos de origem animal**. Editora Artmed, 2004. 280p.

ROCCO, S.C. **Embutidos, frios e defumados**. Brasília: EMBRAPA - SPI, 1996.

TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 3ª Ed. Santa Maria: Editora UFSM, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 227p.

OETTERER, M.; REGITANO-d'Arce; SPOTO,

M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Manole, 2006. Textos, vídeos e imagens buscados em sítios eletrônicos.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**



COMPONENTE CURRUCULAR: **Defesa sanitária animal**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

Conceito de Defesa Sanitária Animal; Higiene e saúde pública; Enfermidades exóticas, emergentes e reemergentes; Código zoossanitário; Discussão sobre profilaxia, controle e erradicação de doenças; Coleta e envio de material para laboratório; Estudo dos Programas Nacionais de Sanidade Animal; Programas de controle de roedores e vetores de importância em saúde pública; Controle de resíduos provenientes das atividades pecuárias.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

- Capacitar o aluno a realizar o planejamento de saúde para a prevenção, o controle e a erradicação de enfermidades de interesse econômico e zoonótico.

**ESPECÍFICOS:**

- Familiarizar o (a) discente com os conceitos e medidas de defesa sanitária animal;
- Conhecer as doenças de notificação obrigatória;
- Discutir os Programas Nacionais de Sanidade Animal;
- Conhecer as medidas de prevenção, controlar e erradicar doenças de impacto econômico, de importância zoonótica;
- Discutir os programas de controle de roedores e vetores;
- Relacionar o conteúdo com o conceito de Saúde Única.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRASIL. **Apostilas, Instruções Normativas, Resoluções, Circulares, Regulamentos Técnicos e normas técnicas da Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária** – MAPA.

CORREA, W.M.; CORREA, C.N. **Enfermidades infecciosas dos mamíferos domésticos**. 2. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1992. 843p.

M. HIPOLITO; O. FREITAS. **Doenças Infecto-Contagiosas e Parasitárias dos Animais Domésticos**. SP: Melhoramentos, 1975.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Anuário de Saúde Animal FAO-WHO, O.I.E.

BRASIL. **Apostilas, Instruções Normativas, Resoluções, Circulares, Regulamentos Técnicos e normas técnicas da Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária** – MAPA

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Administração rural e empreendedorismo**  
CARGA HORÁRIA: 60 horas

**EMENTA:**

Noções de Economia Rural e suas relações com outras disciplinas. Importância da Economia e da Administração para o setor primário. Tipos de organização.



Empresas Rurais, Noções de Contabilidade. Mercados Agrícolas. Administração da empresa Rural. Agronegócio e Agricultura familiar. Empreendedorismo: conceitos, características do comportamento empreendedor, tipos de empreendedorismo, Empreendedorismo e Economia rural: plano de negócios, análise financeira e econômica da empresa rural.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Capacitar o aluno para ter noções e Administração, Economia e Empreendedorismo Rural possibilitado a compreensão e conhecimento dessas disciplinas para a gestão dos negócios agrícolas.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Ao final da unidade o aluno será capaz de:
- Definir administração rural, as formas de planejamento da empresa rural, fatores de produção e projetos.
- Identificar as tendências de mercado e como reduzir riscos e incertezas;
- Apontar controle econômico dos custos agropecuários: custos de produção; depreciação; renda bruta total; despesas; renda líquida total; lucratividade; ponto de equilíbrio; curva de oferta.
- Comparar Juros simples e compostos.
- Definir objetivos, importância, beneficiários, finalidades, classificação, princípios básicos, garantias, taxa de juros do crédito rural.
- Identificar as características da empresa rural, avaliação do patrimônio da empresa rural, características das atividades atuais, Inversões programadas, características das atividades programadas, mercado e comercialização; cronograma de aplicação, estruturas dos custos e receitas, capacidade de pagamento, garantias oferecidas na elaboração de um projeto agropecuário.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4ª ed. Barueri: Manole, 2012.
- DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5ª ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.
- KAY, R. D. Gestão de propriedades rurais / Ronald D. Kay, William M. Edwards, Patricia A. Duffy ; tradução Théo Amon ; revisão técnica : Paulo Dabdab Waquil. – 7.ed. – Porto Alegre : AMGH, 2014.
- ROCHA, M.N.T. Manual do empregador rural. Maria Nívia Taveira Rocha; José Benedito Monteiro. 3 ed. Revista – Goiânia : SEBRAE/GO, 1996.
- Suinocultura intensiva: produção, manejo e saúde do rebanho/Editores: Jurij Sobestiansky, ... [et al.]. – Serviço de Produção de Informação – SPI. EMBRAPA. Brasília. 1998.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão – Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. São Paulo: Atlas. 2003.
- DOLABELA, F. A Oficina do Empreendedor. São Paulo: Cultura Editores, 2001.





DOLABELA, F. O segredo de Luisa. São Paulo: Sextante, 2008.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Mecanização agrícola**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

#### **EMENTA:**

Histórico e evolução da mecanização agrícola. Tração animal. Elementos básicos de mecânica. Mecanismos de transmissão de potência. Lubrificação e lubrificantes. Motores de combustão interna. Sistemas auxiliares de motores agrícolas. 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.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Fornecer aos estudantes conhecimentos para utilização adequada das máquinas e implementos agrícolas na propriedade rural.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Possibilitar ao estudante o conhecimento do correto planejamento para a utilização das máquinas dentro da propriedade rural, habilitando-o à utilização adequada das mesmas;
- Motivar o aluno no sentido de que o mesmo venha a promover o bem-estar social do homem do campo, tornando-o mais produtivo, através da adequada utilização de tratores, máquinas e implementos agrícolas;
- Possibilitar conhecimentos sobre motores de combustão interna; tratores, máquinas e implementos agrícolas; manutenção e gerenciamento das máquinas agrícolas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- COMETTI, N. N. **Mecanização Agrícola**. 1. Ed. Curitiba – PR: Editora LT, 2012. 160p.
- MIALHE, L. G. **Manual de Mecanização Agrícola**. Ouro Fino – MG: Editora Agronômica Ceres, 1974. 301p.
- MIALHE, L. G. **Máquinas Agrícolas para Plantio**. 1. Ed. Campinas – SP: Millennium Editora, 2012, 648p.
- SILVEIRA, G. M. **Máquinas para Colheita e Transporte**. Viçosa – MG: Editora Aprenda Fácil, 2001. 292p.
- SILVEIRA, G. M. **Máquinas para Plantio e Condução das Culturas**. Viçosa – MG: Editora Aprenda Fácil, 2001. 334p.
- SILVEIRA, G. M. **Os Cuidados com o Trator**. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2001. 309 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



MACHADO, A. L. T. **Máquinas para Preparo do Solo, Semeadura, Adubação e Tratamentos Culturais**. Pelotas: Universitária/UFPEL, 1996. 367p.  
MIALHE, L. G. **Maquinas Motoras na Agricultura**. São Paulo: EPU/EDUSP, 1980. 289p.  
REIS, A. V. et al., **Motores, Tratores, Combustíveis e Lubrificantes**. Pelotas, RS: Editora e Gráfica Universitária - UFPel, 1999. 315 p.  
SALTON, J. C. HERNANI, L. C.; FONTES, ZANONI, C. **Sistema de Plantio Direto: O produtor pergunta, a Embrapa responde**. 3. Ed. Brasília: Embrapa, 1998. 248p.  
SILVEIRA, G. M. **Preparo do solo: Técnicas e implementos**. Viçosa - MG: Aprenda Fácil, 2001. 292p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Associativismo e cooperativismo**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

#### **EMENTA:**

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.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Propiciar aos alunos conhecimentos básicos sobre a origem, evolução, pressupostos, desafios e tendências do associativismo e cooperativismo no Brasil, tendo em vista nossa história e estrutura dessa doutrina, dando condições para que possam atuar de forma consciente, crítica e criativa no desenvolvimento de sistemas coletivos de gestão na sociedade como um todo. Além de mostrar aos alunos as diversas maneiras de formação de associações e cooperativas voltados à agropecuária.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Apresentar as características, conceito e legislação de Cooperativismo;
- Apresentar as características, conceito e legislação de Associativismo;
- Apresentar as condições para realização de comércio dos produtos agrícolas;
- Discutir sobre a importância das políticas públicas para associativismo e cooperativismo;
- Apresentar as instituições e entidades que atuam no meio rural.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FIORINI, C. G.; ZAMPAR, A. C. **Cooperativismo e empreendedorismo**. Editora Pandorga, 1ªed. 2015. 312p.

GONÇALVES NETO, A. A. **Sociedades Cooperativas**. Editora Lex, 1ªed. 2018. 590p.

OLIVEIRA, D. P. R. **Manual De Gestão Das Cooperativas: Uma Abordagem Prática**. Editora Atlas, 7ªed. 2015. 360p.



### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CARDOSO, U. C. **Associação: Série Empreendimentos Coletivos**. Apostila Sebrae, 2014. 46p.

ESETEC Editores associados, 2000.

PINHO, D. B. **Gênero e desenvolvimento em cooperativas**. SESCOOP/OCB, Santo André:

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Extensão Rural**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

### **EMENTA:**

Fundamentos da Extensão Rural; Caracterização de produtores rurais; Estrutura agrícola do Brasil. Métodos de aprendizagem e treinamento; Processos de comunicação e difusão de inovações; Planejamento e avaliação de programas de extensão; Desenvolvimento de comunidades. A profissão do extensionista: evolução histórica, diversidade de funções e dificuldades atuais.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

- Propiciar aos alunos conhecimentos básicos sobre a origem, evolução, pressupostos, desafios e tendências da Extensão Rural no Brasil, tendo em vista nossa história e estrutura agrícola e agrária, dando condições para que possam atuar de forma consciente, crítica e criativa no desenvolvimento do meio rural e da sociedade como um todo.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Analisar o papel da Extensão Rural no processo de desenvolvimento da agricultura brasileira e suas relações com os demais instrumentos de Política públicas;
- Estudar e compreender os modelos teóricos de difusão e adoção de inovação tecnológica, fazendo uma reflexão crítica, sobre as questões de comunicação; metodologia e planejamento da Extensão Rural brasileira;
- Instrumentalizar o aluno através de seminários, debates, programas de extensão, e outros, dando condições para que exercitem o desenvolvimento das habilidades de transferência de inovações, fundamentais no trabalho de Extensão Rural;
- Desenvolver habilidades para propor novos modelos de Extensão Rural no Brasil, baseados no princípio da equidade das populações rurais;
- Conhecer e praticar os métodos individuais e grupais de comunicação rural e difusão de inovações.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARAUJO NETO, S. E. **Extensão rural**. Editora Brazil Publishing; 1ª ed. 2020. 128p.

BIASI, C. A. F; GARBOSSA NETO; SILVESTRE F.S.; ANZUATEGUI, I. A. **Métodos e meios de comunicação para a Extensão Rural**. Volume I e II, Curitiba, 1979.

PAULO FREIRE. **Extensão ou comunicação?** Trad. Rosisca Darcy de Oliveira. 8. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1983.

SILVA, R. C. **Extensão rural**. Editora Érica; 1ª ed. 2013. 120p.



### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BORSATTO, R. S. **O Papel da Extensão Rural no Fortalecimento da Agricultura Familiar e da Agroecologia: Textos Introdutórios**. Editora Edufscar; 1ª ed. 2017. 55p.

MORAES, C. S. **Uma revolução científica da extensão rural e a emergência de novo paradigma**. Editora Appris; 1ª ed. 2018. 139p.

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Planejamento e Projetos Agropecuários**

CARGA HORÁRIA: 60 horas

### **EMENTA:**

O curso visa oferecer instrumentos metodológicos para o planejamento da gestão da propriedade rural e na elaboração de projetos agropecuários. Estudando-se:

- O planejamento da empresa rural: importância, tipos,
- Noções de matemática financeira: Porcentagem, Juros
- Classificação dos Custos: Cálculo do custo de produção na empresa rural, Métodos de cálculo do custo de produção agrícola, Avaliação: custo x benefícios
- Avaliação de bens na empresa rural
- Crédito Rural:

Definição, sistema Nacional de crédito rural, objetivos, finalidades, beneficiários, custeio agrícola, pecuário, investimento e comercialização, garantias, principais programas para o nordeste.

- PROJETOS AGROPECUÁRIOS: descrição, formatação e elaboração de projetos agropecuários. Análise financeira de viabilidade do projeto.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

Ao final da unidade o aluno será capaz de:

- Compreender a importância do planejamento na gestão da empresa rural;
- Identificar o controle econômico dos custos agropecuários;
- Aplicar os conceitos básicos sobre matemática financeira;
- Saber elaborar Projetos Agropecuários de custeio e Investimentos. - Avaliar a viabilidade técnico financeira de um projeto agropecuário.

#### **ESPECÍFICOS:**

Ao final da unidade o aluno será capaz de:

- Definir e entender as formas de planejamento da empresa rural.
- Aplicar controle econômico dos custos agropecuários: custos de produção; depreciação; renda bruta total; despesas; renda líquida total; lucratividade; ponto de equilíbrio; curva de oferta.
- Comparar Juros simples e compostos.
- Definir objetivos, importância, beneficiários, finalidades, classificação, princípios básicos, garantias, taxa de juros do crédito rural.
- Quantificar o patrimônio da empresa rural



- Elaborar projetos agropecuários, através da construção de receitas e custos, Inversões programadas, cronograma de aplicação, esquema de reembolso e da capacidade de pagamento.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BANCO DO NORDESTE DO BRASIL, Curso de Elaboração de Projetos. B.N.B, 1999.

BREITENBACH, R. Gestão rural no contexto do agronegócio: desafios e limitações. Desafio Online, v. 2, n. 2, p. 714-731, 2014.

COGAN, S. Custos e formação de preços: análise e prática. São Paulo: Atlas, 2013.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. Custos de produção agrícola: a metodologia da Conab. Brasília: Conab, 2010.

CONSOLIDAÇÃO DAS NORMAS DO CRÉDITO RURAL. Editora dos criadores Ltda, 1976. São Paulo.

CREPALDI, S. A. Contabilidade rural: uma abordagem decisória. São Paulo: Atlas, 2012.

Curso técnico em agronegócios: Gestão de custos. Senar, Brasília 2015.

HOLANDA, Nilson. Planejamento e Projetos. 1ª edição, Rio de Janeiro, APEC, Brasília, 1975.

IUDÍCIBUS, S.; MELLO, G. R. Análise de custos: uma abordagem quantitativa. São Paulo: Atlas, 2013.

PROGRAMA DE TREINAMENTO RURAL SUDENE/PNUD/BANCO MUNDIAL. Manual de Elaboração e Análise de Projetos de Desenvolvimento Rural. Recife, 1987.

SANTOS, G. J.; MARION, J. C.; SEGATTI, S. Administração de custos na agropecuária. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 165 p.

SCHIER, C. U. C. Gestão de custos. Curitiba: Intersaberes, 2013.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ADM. E ECONOMIA RURAL [www.ifcursos.com.br/sistema/admin/.../09-40-22-apostilaadmeeconomiarural.pdf](http://www.ifcursos.com.br/sistema/admin/.../09-40-22-apostilaadmeeconomiarural.pdf)

Administração rural - Economia rural, mercados e comercialização [www.ebah.com.br/content/ABAAAoxQAF/administracao-rural](http://www.ebah.com.br/content/ABAAAoxQAF/administracao-rural)

Crédito rural – Como funciona e quem tem direito? <https://www.creditooudebito.com.br/credito-rural-como-funciona-quem-tem-direito/>

Crédito rural — Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento [www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/credito-rural](http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/credito-rural).

Crédito Rural para sua empresa/ Caixa. [www.caixa.gov.br/empresa/credito-financiamento/credito-rural/Paginas/default.aspx](http://www.caixa.gov.br/empresa/credito-financiamento/credito-rural/Paginas/default.aspx).

ELABORAÇÃO E ANÁLISE DE PROJETOS [www.ead.cesumar.br/moodle2009/lib/ead/arquivosApostilas/1477.pdf](http://www.ead.cesumar.br/moodle2009/lib/ead/arquivosApostilas/1477.pdf) Projetos Agropecuários -

FMVZ/Unesp [www.fmvz.unesp.br/Home/Graduacao/Zootecnia/projetos-agropecuarios.pdf](http://www.fmvz.unesp.br/Home/Graduacao/Zootecnia/projetos-agropecuarios.pdf)

Guia de Crédito Rural - safra 2017/2018: CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL - CNA

[guia\\_do\\_credito\\_rural\\_versaoonline.pdf](#)



<https://www.siagri.com.br/blog/credito-rural-2020-como-funciona/>

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Agroecologia**

CARGA HORÁRIA: 45 horas

### **EMENTA:**

Origem e desenvolvimento da agricultura e a modificação dos ecossistemas naturais. Agricultura e crise ambiental e social. Agroecologia: conceitos e princípios. O papel da biodiversidade nos agroecossistemas. As dinâmicas socioeconômicas em agroecologia. Agroecossistemas: desenhos redesenhos e fluxos. Noções de regulamentação da Agroecologia e Agricultura Orgânica no Brasil.

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

-Formar o profissional técnico em agropecuária apto a promover, orientar e administrar a utilização dos fatores de produção, com vistas a realizar a produção vegetal e animal de base ecológica.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar ao discente o conhecimento da origem e desenvolvimento da agricultura e a modificação dos ecossistemas naturais.
- Conhecer a Agroecologia: conceitos e princípios, como também o papel da biodiversidade nos agroecossistemas e as dinâmicas socioeconômicas em agroecologia.
- Familiarizar os discentes com os Agroecossistemas: desenhos redesenhos e fluxos.
- Desenvolver o aprendizado das Noções de regulamentação da Agroecologia e Agricultura Orgânica no Brasil.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- ALTIERI, M. A. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3ª Edição. São Paulo: Expressão Popular, 2012.
- ALTIERI, M. A.; NICHOLLS, C. Biodiversidad y manejo de plagas em agroecossistemas. Barcelona: Icaria, 2007. BURG, I.;
- MAYER, P. H. Alternativas ecológicas para a prevenção e controle de pragas e doenças: caldas, biofertilizantes, fitoterapia animal, formicidas, defensivos naturais e sal mineral. 30 Ed. Francisco Beltrão: Grafit, 2006.
- CONWAY, G. Ecosystem analysis. Imperial College Center for Environmental Technology. University of London, 1986.
- CASADO, G.G; MOLINA, M.G.; GUZMÁN, E.S. Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible. Madri: Mundi Prensa, 2000.
- DA COSTA, M. B. B. Agroecologia no Brasil: história, princípios e práticas. São Paulo: Expressão Popular, 2017. GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2000.



GUZMÁN, E.S. Desde el pensamiento social agrário. ISEC: Universidad de Córdoba, 2006.  
GLIESSMAN, S. R. De la sociologia rural a la agroecología. Barcelona: Icaria, 2006.  
KHATOUNIAN, C. A. A reconstrução ecológica da agricultura. Botucatu: Agroecológica, 2001.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SAUER, S.; BALESTRO, M.V. Agroecologia e os desafios da transição agroecológica. São Paulo: Expressão Popular, 2009.  
VANDERMEER, J. H. The ecology of agroecosystems. Sudbury: Jones & Bartlett Learning, 2010.  
VAN DER PLOEG, J. D. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

### **ANEXO III - EMENTAS DAS DISCIPLINAS ELETIVAS DO 5º ITINERÁRIO**

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Tecnologias agropecuárias**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

#### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

#### **ESPECÍFICOS:**

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Jardinagem e Paisagismo**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Histórico da arte de jardins. O jardim e o meio ambiente. Planejamento, implantação e manutenção dos jardins. Histórico, conceito e importância do paisagismo. Princípios básicos do paisagismo. Elementos de composição paisagística. Projeto paisagístico.

#### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**



Proporcionar conhecimento dos princípios que envolvem a elaboração de jardins e projetos paisagísticos.

### **ESPECÍFICOS:**

Definir conceitos e aplicações da jardinagem e paisagismo.  
Identificar técnicas para a implantação de jardins e paisagens.  
Formular projeto paisagístico com base nas características locais.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRANDÃO, H. A. **Manual Prático de Jardinagem**. 2ª ed. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2015.  
LIRA FILHO, A. **Paisagismo – princípios básicos**. 2ª ed. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2012.  
LIRA FILHO, A.; PAIVA, H. N.; GONÇALVES, W. **Paisagismo: elementos de composição e estética**. v.2. Viçosa-MG: Aprenda Fácil, 2002. 194p.  
NIEMEYER, C. A. C. **Paisagismo no planejamento arquitetônico**. 3.ed. Uberlândia: EDUFU, 2019. 126p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABBUD, B. **Criando Paisagens: guia de trabalho em arquitetura paisagística**. São Paulo: Senac, 2006.  
COSTA, C. **Minhas plantas: jardinagem para todos (até quem mata cactos)**. São Paulo: Paralela, 2017.  
RIBEIRO, W. L. **Jardim e jardinagem**. Brasília: EMATER/DF e EMBRAPA/SPI, 1994. Disponível em <https://www.bibliotecaagptea.org.br/agricultura/paisagismo/livros/JARDIM%20E%20JARDINAGEM.pdf> Acesso em 10 dez.2021

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Conservação e análise de sementes**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

### **EMENTA:**

### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

#### **ESPECÍFICOS:**

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Inseminação Artificial**





CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

- 1.Introdução e histórico da inseminação artificial destacando o uso da tecnologia para o melhoramento genético;
- 2.Anatomia reprodutiva funcional de machos;
- 3.Anatomia reprodutiva funcional de fêmeas;
- 4.Manejo reprodutivo das principais espécies domésticas de produção;
- 5.Exame andrológico;
- 6.Inseminação Artificial em diferentes espécies domésticas.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Promover o conhecimento teórico e prático dos principais e mais atuais assuntos relacionados a biotecnologia da inseminação artificial.

**ESPECÍFICOS:**

Discutir as principais normas de manejo para incrementar a eficiência reprodutiva dos rebanhos comerciais;  
Efetuar demonstrações práticas de inseminação artificial, visando uma aplicação dos conhecimentos adquiridos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- DERIVAUX, J. **Reprodução dos Animais Domésticos**. Editorial Acriba, Zaragoza-España, 1980. p.466.  
HAFEZ, E.S.E. **Reprodução Animal**. Editora Manole, 4 ed., 1982. p.720.  
MIES FILHO, A. **Reprodução dos Animais e Inseminação Artificial**. Porto Alegre: Editora Sulina, 5 ed., 1987.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- FRANDSON, R.D. **Anatomia e fisiologia dos animais de fazenda**. Rio de Janeiro-RJ: Editora Guanabara Koogan S.A, 6 Ed. 2005, p.454.  
GONSALVES, P.B.D.; FIGUEIREDO, J.R.; FREITAS, V.J.F. **Biotécnicas Aplicadas à Reprodução Animal**, São Paulo: Livraria Varela, 2001. cap. 3, p.25-55  
PALHANO, H. B. **Reprodução em Bovinos**. Rio de Janeiro: L. F. Livros de Veterinária Ltda, 2008, 2 ed, p.249.  
PTASZYNSKA, M. **Compêndio de reprodução animal**. Intervet. p.383. Disponível em:[http://www.abspecplan.com.br/upload/library/Compendio\\_Reproducao.pdf](http://www.abspecplan.com.br/upload/library/Compendio_Reproducao.pdf).

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Plantas tóxicas e medicinais na produção animal**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**



**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Iniciação à pesquisa**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

O conhecimento científico, métodos de pesquisa e os trabalhos científicos (projeto de pesquisa, resumo, resenha, artigo, pôster, monografia, dissertação e tese). Normas de formatação de trabalhos científicos e acadêmicos.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Compreender e aplicar os princípios da investigação científica, dando ênfase ao universo da pesquisa e elaboração de trabalhos científicos.

**ESPECÍFICOS:**

Conceituar os níveis de conhecimento científico, metodologia, pesquisa;  
Discutir os principais tipos de pesquisa, seus procedimentos, técnicas e instrumentos de coleta de dados e análise científica;  
Apresentar os elementos essenciais que compõem as normas de elaboração de trabalhos acadêmicos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2010.

BARROS, Aidil De Jesus Paes; LEHFELD, Neide Aparecida Souza. Projeto de Pesquisa: Propostas Metodológicas. 20 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

BARROS, Aidil Jesus da Silveira & LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de Metodologia Científica. 3ª ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar Projetos de Pesquisa. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.

MARCONI, Marina de Andrade & LAKATOS, Eva Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MÁTTAR NETO, João Augusto. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva 2007. Número de Chamada: 001.42 M435m

OLIVEIRA Netto, Alvim Antonio de. Metodologia da pesquisa científica: guia prático para apresentação de trabalhos acadêmicos. 2ª ed Florianópolis: visual books, 2008.



#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BEUREN, Ilse Maria (org.) Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: teoria e prática. Colaboradores. LONGARAY, André Andrade, RAUPP, Marco Aurélio batista de Sousa, COLAUTO, Romualdo Douglas, PORTON, Rosimere, Alves de Bona de. 3a ed 5. Reimpr. São Paulo: Atlas, 2010.

D'ONOFRIO, Salvatore. Metodologia do Trabalho Intelectual. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.

GONSALVES, Elisa Pereira. Conversa sobre a Iniciação à Pesquisa Científica. 4ª ed. Campinas, SP: Editora Alínea, 2007.

RICHARDSON, Roberto Jarry. Pesquisa social: métodos e técnicas 3ª Ed São Paulo: Atlas, 2008.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. São Paulo: Cortez, 2007.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Meliponicultura**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

#### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

#### **ESPECÍFICOS:**

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Informática aplicada**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

#### **OBJETIVOS:**

#### **GERAL:**

#### **ESPECÍFICOS:**

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

#### **IDENTIFICAÇÃO:**



COMPONENTE CURRUCULAR: **Biologia aplicada**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Matemática aplicada**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Português Instrumental**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Fundamentos do trabalho**



CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

Trabalho como uma construção histórico-cultural. O trabalho como elemento de transformação na vida do homem. A relação trabalho-educação. A revolução científica e tecnológica: o mundo globalizado em foco. A relação entre trabalho e cultura. Postura socioprofissional; Educação empreendedora; Comunicação; Tipos de Liderança; Pessoa Física e Pessoa Jurídica; Economia no Mundo do Trabalho; Setores da Economia e da Sociedade; Cooperativa; Terceirização; Dicas para enfrentar o Mercado de Trabalho; Convivência; Interdependência entre as pessoas; Trabalho em equipe; Qualidade de vida no trabalho. Saúde e Segurança no Trabalho

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Ampliar as competências e habilidades do Técnico Agrícola em Agropecuária que facilitem seu ingresso no mundo do trabalho

**ESPECÍFICOS:**

Contribuir para o desenvolvimento pessoal, social e profissional do técnico em Agropecuária;  
Proporcionar a vivência em atividades sociais que serão desenvolvidas no decorrer das atividades regulares do curso.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOM SUCESSO, Edina de Paula. Trabalho e qualidade de vida. Rio de Janeiro, RJ: Qualitymark, 1998. 183 p. ISBN 8573031344.  
BENITE, A. G., “Sistemas de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho”, Nome da Rosa, São Paulo, SP, 2004.  
COSTA, Antônio Tadeu da. Manual de segurança e saúde no trabalho - série Segurança e saúde do trabalho - 7 ed Difusão.  
SILVA, P. V. B.; DIAS, L. R.; TRIGO, R. A. E. Educação e Diversidade: justiça social, inclusão e direitos humanos. São Paulo: Appris, 2015.  
.ZOCCHIO, Álvaro. Política de segurança e saúde no trabalho: Elaboração, implantação, administração. São Paulo: LTr, 2000

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. Constituição 1988. Brasília: Senado Federal.1988.  
KUPSTAS, Márcia. (org.) Educação em debate. São Paulo: Moderna, 1998.  
\_\_\_\_\_. Trabalho em debate. São Paulo: Moderna, 1997  
\_\_\_\_\_. Ciência e Tecnologia em debate. São Paulo: Moderna, 1998.  
LEITE, Márcia de Paula. Trabalho e sociedade em transformação. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2003.  
MARQUES, Ademar (org). História Contemporânea através de textos. 2 ed. São Paulo: Contexto, 1991.

**IDENTIFICAÇÃO:**



**COMPONENTE CURRUCULAR: Inspeção de produtos de origem animal**  
**CARGA HORÁRIA: 30 horas**

**EMENTA:**

Importância sócio-econômica dos alimentos de origem animal; situação atual da produção brasileira de carnes, pescado e aves; Apresentação dos sistemas de inspeção sanitária – SIF, SIE, SIM; Legislação da inspeção no estabelecimento e no consumo – RIISPOA - MAPA, ANVISA- MS; Critérios de julgamento da qualidade, sanidade e conservação de carnes, aves e pescado; Tecnologia e Inspeção sanitária no abate bovino; Tecnologia e inspeção sanitária no abate de aves; Tecnologia e inspeção sanitária no abate suíno; Tecnologia e Inspeção sanitária do pescado; Rotulagem de Alimentos; Tratamentos e destinação de efluentes.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

- Definir os princípios que fundamentam a inspeção sanitária, higiênica e tecnológica dos produtos de origem animal; enumerar os requisitos essenciais de boas práticas de abate dos animais de açougue, aves, obtenção e processamento do pescado e derivados.

**ESPECÍFICOS:**

- Preparar os discentes para executar a inspeção higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos de origem animal;
- Planejar, organizar e gerenciar Fábricas de produtos e derivados de origem animal;
- Inspeccionar, estabelecimentos que comercializam e produzem alimentos de origem animal e seus derivados;
- Aplicar ferramentas de autocontrole para obtenção de alimentos de origem animal com qualidade higiênico-sanitária.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BELOTI, V. Leite: Obtenção, Inspeção e Qualidade. 2015. Editora Planta. 1ª Edição. 420p.

PINTO, P.S.A. Inspeção e Higiene de Carnes. Viçosa. Editora UFV, 2014. 2ª edição. 389p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV. 2006 370p.

ORDÓÑEZ, J.A. e Colaboradores. Tecnologia de alimentos. vol.2. Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre. Editora Artmed, 2005. 280p.

WILSON, W.G. Inspeção Prática da Carne. 7ª edição. Brasil. Editora Roca. 2010, 320p.

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Equideocultura**

CARGA HORÁRIA: 30 horas



**EMENTA:**

Origem e evolução dos equídeos; Agronegócio da equideocultura; Importância mundial e brasileira; Etologia equina, tipos raciais e principais raças equídeas; Hipometria; Andamentos; Sistemas de criação de equinos e muaras; Alimentos e alimentação de equídeos. Manejo das diferentes categorias em equideocultura; Manejo reprodutivo e melhoramento genético; Planejamento e instalações de haras.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

-Capacitar o discente para o planejamento, organização, direção e controle de sistemas de produção de equídeos.

**ESPECÍFICOS:**

- Apresentar a importância e situação atual da equideocultura;
- Capacitar o profissional para consultorias técnicas e atendimentos em equideocultura.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CINTRA, A.G.C. **O cavalo: Características, Manejo e Alimentação**. São Paulo: Editora Roca. 2010. 364p

FRAPE, D. **Nutrição & Alimentação de Equinos**. São Paulo: Editora Roca. 2007. 602p.

MORGADO, F.B. **Adestramento de cavalo**. Editora Nobel, 1990. 173p.

RIBEIRO, D.B. **O Cavalo: Raças, Qualidades e Defeitos**. Ed. Globo-Rio de Janeiro-RJ, 318p.1988.

TORRES, A.P.; JARDIM, W.R. **Criação do cavalo e de outros equinos**. 2 ed. São Paulo: Ed. Nobel, 1981, 654 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARTHY, J.D. **Comportamento animal**. v.14. São Paulo: EPU, 2002. 79p.

COSTA, H.E.; MANSO FILHO, H.; FERREIRA, L. **Exterior e treinamento do cavalo**. UFRPE, Imprensa Universitária, 2001. 169p.

PASCOE, D.C.K.R. **Afecções e distúrbios do cavalo**. Editora Manole. 1998. 432p.

TAUSZ, B. **Adestramento sem castigos**. Editora Nobel, 2000, 186p.

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Comunicação em ATER**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**



## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Avaliação de carcaças**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### EMENTA:

Importância econômica. Importância do estudo da carcaça. Fatores in vivo que interferem nas características de carcaça. Fatores post mortem que interferem nas características de carcaça. Métodos de determinação das características qualitativas da carcaça. Métodos de determinação das características quantitativas da carcaça. Estudo e considerações de carcaças de bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves. Porção comestível de uma carcaça. Método de avaliação de carcaças. Fatores de classificação de carcaça. Objetivos da tipificação de carcaça pela gordura, maturidade e conformação.

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

Os estudantes deverão conhecer e compreender a importância da avaliação, classificação e tipificação das carcaças.

#### ESPECÍFICOS:

Serão conhecidos: a importância do estudo da carcaça, fatores quantitativos e qualitativos na avaliação de carcaças, métodos de determinação de características da carcaça, porção comestível da carcaça, fatores de classificação e sistemas de tipificação de carcaças, estudos e considerações de carcaças de diferentes espécies

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. 1 ed. Viçosa, Viçosa, 2006, 370p.

TERRA, N. N., BRUM M A. R., Carne e seus Derivados – Técnicas de Controle de Qualidade – São Paulo: Nobel, 1988.

GAVA, J.A. Princípio de tecnologia de alimentos. Editora Nobel, Sp, 1998, 284 p.

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Instituto de Tecnologia, 2004. 184p.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Vídeos e textos em sites da internet

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Formulação de ração**

CARGA HORÁRIA: 30 horas





**EMENTA:**

1. Manuseio das principais tabelas de exigências nutricionais e de composição dos alimentos;
2. Princípios de formulação através de cálculos manuais;
3. Uso da programação linear de custo mínimo através do computador;
4. Como se proceder às restrições de alimentos e de nutrientes;
5. Formulação de rações para não ruminantes;
6. Formulação de rações para ruminantes;
7. Formulação de suplementos minerais para ruminantes e não ruminantes;
8. Interpretação das formulações de rações e de suplementos.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Capacitar o aluno para formular rações de mínimo custo para animais e conhecer e utilizar programas computacionais para diferentes espécies.

**ESPECÍFICOS:**

Ao término da disciplina os alunos poderão:

- Selecionar os alimentos adequados para a espécie animal em estudo, através de uso de tabelas e programas que contém banco de dados para consultas, estabelecendo os limites de uso dos ingredientes.
- Executar o balanceamento de rações.
- Analisar e interpretar os resultados das rações obtidas pelos sistemas da programação linear, sob o ponto de vista nutricional e econômico.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

VALADARES FILHO, S. C., LOPES, S. A. CHIZZOTTI, M. L. et al. BR-CORTE 4.0. Formulação de dietas, predição de desempenho e análise econômica de zebuínos puros e cruzados. 2020. Disponível em [www.brcorte.com.br](http://www.brcorte.com.br).  
ROSTAGNO, H. S. T (Ed.). Tabelas brasileiras para aves e suínos: composição de alimentos e exigências nutricionais. 4.ed., Viçosa: UFV, 2017. 488p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FÁVERO, J. A. et al. Produção de Suínos. Nutrição. Embrapa, 2003. Disponível em: <http://www.cnpsa.embrapa.br/SP/suinos/nutricao.html>  
NATIONAL RESEARCH COUNCIL - NRC. Nutrient requirements of dairy cattle. 7.rev.ed. Washinton, D.C.: 2001. 381p.  
Nutrient Requirements of Beef Cattle. Disponível em: <https://www.nap.edu/catalog/19014/nutrient-requirements-of-beef-cattle-eighth-revised-edition>  
UIZ, M. E. THIAGO, L. R. L. S.; COSTA, F. P. Alimentação de bovinos na estação seca: Princípios e procedimentos - 7 Formulação. Embrapa, 1984. <https://old.cnpqg.embrapa.br/publicacoes/doc/doc20/formdiet.html>.

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Fontes agroenergéticas**

CARGA HORÁRIA: 30 horas



#### **EMENTA:**

Generalidades sobre as fontes de energia; Complexo agroenergético do Mundo; Matrizes Energéticas para Produção de Biocombustíveis; Fontes renováveis na agricultura baseadas no usos de Fitomassa, Biodigestores Agrícolas e Energia hidráulica, eólica e solar.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

-Conhecer a atual situação energética a nível mundial e regional, as alternativas viáveis para solucionar problemas de natureza energética em propriedades rurais.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Avaliar as consequências das crises ecológica e energética;
- Conhecer as fontes alternativas de energia;
- Compreender o funcionamento dos equipamentos para geração de energia e o aproveitamento das fontes energéticas renováveis;
- Avaliar a viabilidade do aproveitamento de resíduos oriundos da produção agropecuária como fontes energéticas renováveis em propriedades rurais;
- Conhecer os programas nacionais de energia e o balanço energético.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- CUNHA, R. **A energia limpa do desenvolvimento**. Recife: Ensol, 2006. 168 p.  
LEITE, A.D. **A energia do Brasil**. Rio de Janeiro: Campus, 2007  
TOLMASQUIM, M.T. **Fontes Renováveis de Energia no Brasil**. 1 ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2003. 515p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- BRASIL, BNDES. **Bioetanol de cana-de-açúcar: energia para o desenvolvimento sustentável**. 1. 1.ed. Rio de Janeiro, 2008.  
CASSINI, S.T. **Digestão de resíduos sólidos orgânicos e aproveitamento do biogás**. Rio de Janeiro: ABES/RIMA, 2003.  
CORTEZ, L.A. B.; LORA, E.E.S.; GÓMEZ, E.O. **Biomassa para energia**. Campinas: Ed. Unicamp. 2008, 734 p.  
KNOTHE, G.; GERPEN, J.V.; KRAHL, J. **Manual de Biodiesel**. 1. ed. Editora Edgard Blucher, 2006.  
MATTOS, L. C. M.; FARIAS JÚNIOR, M. **Manual do biodigestor sertanejo**. Recife: Projeto Dom Helder Camara, 2011. 55 p.  
REIS, L. B. **Geração de energia elétrica**. 2ª edição. Barueri, SP: Manole, 2011.  
ROSA, A. V. **Processos de energias renováveis: fundamentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.  
VILLALVA, M. G.; GAZOLI. J. R. **Energia Solar Fotovoltaica – Conceitos e Aplicações**. Ed. Erica, 2012.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Formação e manejo de pastagens**



CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

1. Ecossistemas de pastagens;
2. Noções de ecofisiologia de plantas forrageiras no manejo de pastagem;
3. Características morfológicas e fisiológicas, ciclos C3 e C4 de plantas forrageiras;
4. Estacionalidade de produção de plantas forrageiras;
5. Noções sobre correção, adubação e manejo da fertilidade do solo de plantas forrageiras;
6. Formação e recuperação e formação de pastagens;
7. Sistemas de pastejo;
8. Manejo do pastejo;
9. Pastagens consorciadas
10. Principais ervas, pragas, doenças de pastagens e métodos de controle.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Produção de plantas forrageiras visando quantidade e qualidade, na produção animal e por área, de maneira técnica – econômica competitiva com outras culturas locais. Nutrição de plantas forrageiras, visando conservação, correção e manutenção da fertilidade dos solos, no sentido da maximização, vegetal e animal somente a pasto. Manejo das pastagens em seu amplo aproveitamento da produção vegetal.

**ESPECÍFICOS:**

Ao final das disciplinas os alunos terão condições de realizar a: identificação gramíneas e leguminosas; formação e recuperação de pastagens; adubação e correção de solo para pastagens; manejo das pastagens para a alimentação animal.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SILVA, S.C., NASCIMENTO JÚNIOR, D., EUCLIDES, V.B.P. PASTAGENS: Conceitos básicos, produção e manejo. Editora Viçosa, 115 p, 2008.

VILELA, H. PASTAGENS: Seleção de plantas forrageiras. Implantação e adubação. Ed. Aprenda Fácil, Viçosa – MG, 2005.

VILELA, L, Soares, W.V., SOUSA, D.M.G., MACEDO, M.C.M. Calagem e adubação para pastagens na região do Cerrado. Planaltina: EMBRAPA – CPAC, 2007, 16 P.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

KLUTHCOUSKI, J.; STONE, L.F.; AIDAR, HOMERO. Integração lavoura pecuária. EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA, Santo Antônio de Goiás, 2003, p.570.

PEDREIRA, C.G.S.; MOURA, J.C.da; FARIA, V.P. de. Fertilidade do solo para pastagens produtivas. In: XXI SIMPÓSIO SOBRE MANEJO DE PASTAGEM, 21, 2004, Piracicaba. Anais...Piracicaba: FEALQ. 2004. p. 479.

PEIXOTO, A.M.; C.G.S.; MOURA, J.C.de.; FARIA, V.P.de. Manejo de pastagens. In: XI SIMPÓSIO SOBRE MANEJO DE PASTAGEM, 11, 1994, Piracicaba. Anais... Piracicaba: FEALQ, 1994. p.325



PEIXOTO, A.M.; C.G.S.; MOURA, J.C.de.; FARIA, V.P.de. A planta forrageira no sistema de produção. In: XVII SIMPÓSIO SOBRE MANEJO DE PASTAGEM, 17, 2001, Piracicaba. Anais... Piracicaba: FEALQ, 2001. V.2. p.458.

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Produção e manejo da abelha rainha**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Produção e processamento de própolis**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Produção e processamento de pólen apícola**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

**EMENTA:**

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

**ESPECÍFICOS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**



## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Boas práticas apícolas e boas práticas de fabricação**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### EMENTA:

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

#### ESPECÍFICOS:

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Produção e processamento de cera apícola *Apis mellifera***

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### EMENTA:

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

#### ESPECÍFICOS:

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRUCULAR: **Produção e processamento de apitoxina**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

### EMENTA:

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

#### ESPECÍFICOS:

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA



## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

### IDENTIFICAÇÃO:

COMPONENTE CURRICULAR: **Interpretação de Análises de Solo: Recomendações de Adubos e Corretivos**  
CARGA HORÁRIA: 30 horas

### EMENTA:

Elementos requeridos à nutrição das plantas; Amostragem e coleta de solo para análise; Análise físico-química do solo; Acidez do solo; Métodos de análises de solo; Interpretação da análise do solo; Recomendação de adubos e corretivos para o solo.

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

-Conhecer e avaliar a fertilidade por meio da análise do solo e recomendar corretivos e adubos a serem aplicados no solo em propriedades rurais.

#### ESPECÍFICOS:

Conhecer as características físico-química do solo;

Avaliar a necessidade de calcário do solo;

Compreender a fertilidade atual do solo e a necessidade de adubação para a produção agropecuária;

Conhecer os os métodos de análises de solo, as principais fontes de adubos e os manuais de recomendação de adubação.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MALAVOLTA, E. **Manual de nutrição mineral de plantas**. São Paulo: CERES, 2006. 631p.

MALAVOLTA, E. **Manual de Química Agrícola: Adubos e Adubação**. 1981. Editora Agronômica CERES, 3ª Edição. São Paulo – SP. 606p.

SOUSA, D.M.G.; LOBATO, E. **Cerrado: correção do solo e adubação**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica. 2ª ed., 2004. 416p.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MALAVOLTA, E., PIMENTEL-GOMES, F.; ALCARDE, J.C. **Adubos e Adubações**. São Paulo: Nobel. 2002. 200p.

MELO, V.F.; ALLEONI, L.R.F. (Eds) **Química e mineralogia do solo**. Viçosa: SBCS, 2009. v.1: 695p e v.2: 685p.

MEURER, E.J. **Fundamentos de química do solo**. 3ed. Porto Alegre: EVANGRAF, 2006. 285p

RAIJ, B. van. **Fertilidade do solo e manejo de nutrientes**. Piracicaba: International Plant Nutrition Institute, 2011. 420p.

RAIJ, B. van; ANDRADE, J.C.; CANTARELLA, H.; QUAGGIO, J.A. (Eds) **Análise química para avaliação da fertilidade de solos tropicais**. Campinas: IAC, 2001. 285p.



RIBEIRO, A.C.; GUIMARÃES, P.T.G.; ALVAREZ V., V.H. **Recomendações para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais: 5ª aproximação**. Viçosa: UFV, 1999. 359p.  
TROEH, F.R.; THOMPSON, L.M. **Solos e Fertilidade do Solo**. São Paulo: Andrei. 2007. 718p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Grandes culturas II**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Estudo da produção de grandes culturas oleaginosas, tais como girassol, mamona e amendoim. Em uma abordagem sobre os principais aspectos teóricos e práticos das culturas. Relacionados, a sua: origem e importância socioeconômica, classificação botânica, fisiologia, morfologia e aspectos fenológicos da planta, exigências edafoclimáticas, preparo do solo, calagem e gessagem, adubação, plantio, métodos de irrigação, manejo de plantas daninhas e das principais pragas e doenças, colheita e beneficiamento

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Conhecer algumas das espécies agrícolas oleaginosas cultivadas no Brasil, possibilitando o planejamento e execução de sua produção.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Proporcionar aos estudantes os conhecimentos básicos e aplicados sobre a importância, o cultivo e as demais etapas da cadeia produtiva das culturas do girassol, mamona e amendoim;
- Disponibilizar os conhecimentos básicos e aplicados necessários para atuarem no mercado de trabalho;

Fornecer conteúdos para desenvolver o raciocínio crítico quanto às tecnologias atualmente disponíveis empregadas na produção agrícola.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

AZEVEDO, D. M. P. de.; BELTRÃO, N. E. de. M. **O agronegócio da mamona no Brasil**. Editora Embrapa. 2007. 507p.

SILVA, M. N. **A Cultura do Girassol**. Editora Funep, 1990, 67p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FORNAZIERI JUNIOR, A. **Mamona** - uma rica fonte de óleo e de divisas. Editora Ícone, 1986, 71p.

OLIVEIRA, M. D. S.; CÁCERES, D. R. **Girassol na alimentação de bovinos**. Editora Funep, 2005, 20p.

LIMA, J. M. P. de. **Avaliação das potencialidades da cultura do girassol, como alternativa de cultivo no semiárido nordestino**. Natal. EMPARN. 2011. 41p.



MALAVOLTA, E. **Manual de nutrição mineral de plantas**. São Paulo: CERES, 2006. 631p.  
SOUSA, D.M.G.; LOBATO, E. **Cerrado: correção do solo e adubação**. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica. 2ª ed., 2004. 416p.  
TÁVORA, F. J. A. F. **A cultura da mamona**. Fortaleza: IOCE, 1982. 112 p.  
SANTOS, R. C.; FREIRE, R. M. M.; SUASSUNA, T. de M. F. (eds). **Amendoim: o produtor pergunta, a Embrapa responde** Embrapa Informação Tecnológica, Brasília: DF, 2009, 240 p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRICULAR: **Grandes culturas III**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Estudo da produção de grandes culturas, tais como sorgo, milho e os principais adubos verdes. Em uma abordagem sobre os principais aspectos teóricos e práticos das culturas. Relacionados, a sua: origem e importância socioeconômica, classificação botânica, fisiologia, morfologia e aspectos fenológicos da planta, exigências edafoclimáticas, preparo do solo, calagem e gessagem, adubação, plantio, métodos de irrigação, manejo de plantas daninhas e das principais pragas e doenças, colheita e beneficiamento.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Conhecer algumas das espécies agrícolas cultivadas associadas as culturas de maior interesse econômico, possibilitando o planejamento e execução da produção.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Conhecer as culturas que estão associada ao agronegócio brasileiro;
- Disponibilizar os conhecimentos básicos e aplicados necessários para atuarem no mercado de trabalho
- Compreender sobre o manejo adequado usado nos grande empreendimentos agrícolas.
- Desenvolver o raciocínio crítico quanto às tecnologias atualmente disponíveis empregadas na produção agrícola.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FILHO, D. F.; FORNASIERI, J. L. **Manual da cultura do sorgo**. Editora FUNEP. 2009. 202p.  
LIMA FILHO, O. F.; AMBROSANO, E. J.; ROSSI, F.; CARLOS, J. A. D. **Adubação verde e plantas de cobertura no Brasil: fundamentos e prática**. Vol. 1, Editora Embrapa. 2013. 507p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

DURÃES, F. O. M.; MAGALHÃES, P. C.; DOS SANTOS, F. G. **Fisiologia da planta de milho**. Embrapa Milho e Sorgo. Circular técnica, 2003. 16p.





FILHO, I. A. P.; RODRIGUES, J. A. S. **Sorgo**: coleção 500 perguntas 500 respostas. Editora Embrapa. 2015. 327p.  
MARCOS FILHO, J. **Fisiologia de sementes de plantas cultivadas**. Piracicaba, SP: FEALQ, 2005. 495p.  
NETTO, D. M. **A cultura do milho**. Embrapa Milho e Sorgo-Comunicado Técnico (INFOTECA-E), 1998. 6p.  
PEREIRA FILHO, I. A., FERREIRA, A. D. S., COELHO, A. M., CASELA, C. R., KARAM, D., RODRIGUES, J. A. S., ... & WAQUIL, J. M. **Manejo da cultura do milho**. Embrapa Milho e Sorgo-Circular Técnica (INFOTECA-E). 2003. 17p.  
SOUSA, D.M.G.; LOBATO, E. **Cerrado**: correção do solo e adubação. Brasília: EMBRAPA Informação Tecnológica. 2ª ed., 2004. 416p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Silvicultura**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Introdução à Silvicultura; Exploração Florestal e Vegetação Brasileira; Noções de dendrologia; Seleção de espécies florestais para plantio; Planejamento de viveiros e produção de mudas de espécies florestais; Implantação e Manejo Florestal; Sistemas agroflorestais; Legislação Florestal.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

- Adquirir uma visão genérica da ciência florestal, através da abordagem dos conceitos e técnicas silviculturais, largamente utilizadas em propriedades agropecuárias.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Conhecer as características da exploração florestal e vegetação no Brasil;
- Produzir de mudas de espécies florestais para projetos agroflorestais;
- Compreender a legislação florestal vigente;
- Identificar mais uma área de oportunidade para a atuação profissional no setor agropecuário nacional.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CARVALHO, P.E.R. **Espécies florestais brasileiras**: recomendações silviculturais, potencialidades e uso da madeira. Brasília: EMBRAPA, 1994. 640p.

LÊDO, A. A. M. **Fundamentos de Silvicultura** – UFRPE – Recife – PE. Imprensa Universitária. 1979. 125p.

SILVA, J. A. A.; NETO, F. P. **Princípios Básicos de Dendrometria**. UFRPE-Recife-PE. Imprensa universitária. 1979. 185p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EMBRAPA. **Reflorestamento para pequenas propriedades**. Curitiba: EMBRAPA, 2000.



FINGER, C.A.G. **Fundamentos de biometria florestal**. Santa Maria: UFSM, 1992. 269p.  
GALVÃO, A.P.M. (Org.). **Reflorestamento de propriedades rurais para fins produtivos e ambientais: um guia para ações municipais e regionais**. Colombo: Embrapa Florestas, 2000. 351p.  
GOMES, J.M.; PAIVA, H.N. **Viveiros Florestais**. Caderno Didático 72. Viçosa, UFV, 2006.  
LUCENA, S. X. B. de. **Código Florestal** – Anotado. 1ª Ed. 2013. 440p.  
MACHADO, S. do A.; FIGUEIREDO FILHO, A. **Dendrometria**. Curitiba, 2003.  
RAMALHO, R. S. **Notas de aulas de dendrologia**. Ed. UFV. Viçosa – MG. 118p.

#### **IDENTIFICAÇÃO:**

COMPONENTE CURRUCULAR: **Manejo Integrado de Pragas**

CARGA HORÁRIA: 30 horas

#### **EMENTA:**

Introdução ao manejo integrado de pragas. Fatores determinantes da abundância e da distribuição dos insetos nos agroecossistemas. Princípios do manejo integrado de pragas. Tomada de decisão. Estratégias e táticas de redução populacional de pragas. Exemplos de MIP.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

Fornecer aos estudantes conhecimentos técnicos e científicos sobre o manejo integrado de pragas que possibilitam o reconhecimento das principais pragas de importância agrícola, bem como a tomada de decisões corretas e racionais no controle e no manejo integrado das principais pragas que atacam as culturas de interesse agrícola, respeitando o meio ambiente e suas interações com a prática agrícola sustentável.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Identificar as principais pragas, doenças e inimigos naturais das culturas de interesse na exploração agropecuária;
- Conhecer os principais métodos de controle de pragas e doenças no contexto do Manejo Integrado de Pragas

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. Manual de fitopatologia: princípios e conceitos. 3. ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1995. 919p. v.1.  
CAMPANHOLA, C.; BETTIOL, W. (eds.). Métodos alternativos de controle fitossanitário. Jaguariúna, SP: Embrapa Meio Ambiente, 2003. 279p  
GALLO, D. et al. Entomologia agrícola. FEALQ, São Paulo. 2002. 920 p.  
KIMATI, H. et al. Manual de fitopatologia: doenças das plantas cultivadas. 4. ed. São Paulo. Agronômica Ceres, 2005. 663p. v.2. PANIZZI, A.; PARRA, J.R. P. (Org.). Bioecologia e nutrição de insetos: base para o manejo integrado de pragas. 1163p. 2009.



PARRA, J.R.P.; BOTELHO, P.S.M. CORÊA-FERREIRA, B.S.Ç BENTO, J.M.S. Controle biológico no Brasil: Parasitóides e predadores. São Paulo, Editora Manole, 2002, 609p.

RIBEIRO DO VALE, F. X.; ZAMBOLIM, L. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa/MG, MG: UFV, departamento de Fitopatologia; Brasília, DF Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997. v.2.

RIBEIRO DO VALE, F.; et al. Epidemiologia aplicada ao manejo de doenças de plantas. Belo Horizonte: editora Pefiil, 2004. 531p.

VALE, F. X. R. do; ZAMBOLIM, L. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1997. v. 1.

VALE, F. X. R. do; ZAMBOLIM, L. Controle de doenças de plantas: grandes culturas. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1997. v. 2

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMEIDA, L.M.; RIBEIRO-COSTA, C.S.; MARINONI, L. Manual de coleta, conservação, montagem e identificação de insetos. Ed. Holos, Ribeirão Preto, 1998. 78 p.

GARCIA, Eduardo Garcia. Segurança e Saúde no Trabalho Rural: a questão dos agrotóxicos. São Paulo: FUNDACENTRO, 2001.

GULLAN, P.J.; CRANSTON, P.S. Os insetos: um resumo de entomologia. 456p. 2007.

PENTEADO, Silvio Roberto. Defensivos Alternativos e Naturais para uma Agricultura Saudável. Via orgânica, 2010.

TRIPLEHORN, G.A.; JOHNSON, N.F. Estudo dos insetos. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 809p.

Periódicos:

Annals of the Entomological Society of America, Bulletin of Entomological Research, Bulletin of Research of Entomological Society New Zealand, Environmental Entomology, Journal

of Economic Entomology, Journal of Applied Entomology, Neotropical Entomology.



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Piauí  
Gabinete do Reitor

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 205 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, Subsequente, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO-CEPEX, no uso de suas atribuições **ad referendum**, e considerando:

- as competências que lhe foram atribuídas pelo Regimento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, desta Universidade, aprovado pela Resolução nº 011/84, de 10 de outubro de 1984, e alterado pelas Resoluções nº 101/05, de 17 de junho de 2005, e 049/13, de 26 de março de 2013, todas do mencionado Conselho;

- o Processo Nº 23111.040189/2021-96.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde Subsequente, presencial, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, conforme PPC anexo e processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do artigo 4º, do Decreto Nº 10.139/2019, justificando-se a **urgência** para que o referido Curso constante deste PPC possa ser efetivado, ou incluído, na Oferta de Cursos e Vagas/ EBTT/UFPI para o próximo Período Letivo.

Teresina, 22 de fevereiro de 2022

  
GILDÁSIO GUEDES FERNANDES

Reitor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI  
CAMPUS AMÍLCAR FERREIRA SOBRAL – CAFS  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO – CTF

## **PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE**

**FLORIANO-PI  
2021  
GOVERNO FEDERAL**

*Jair Messias Bolsonaro*  
Presidente

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

*Milton Ribeiro*  
Ministro

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**

*Prof. Dr. Gildásio Guedes.*  
Reitor

**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**

*Prof. M.e Ricardo de Castro Ribeiro Santos*  
Diretor

**COORDENAÇÃO DO EIXO AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA**

*Prof.<sup>a</sup> Dra Francimeiry Santos Carvalho*  
Coordenadora

**COORDENAÇÃO ADJUNTA DO EIXO AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA**

*Prof.<sup>a</sup> M.e Verbena Maria Costa Reis Ribeiro Feitosa*  
Coordenadora adjunta

**EQUIPE DE ELABORAÇÃO**

*Prof.<sup>a</sup> Dra Francimeiry Santos Carvalho*  
*Prof. Dr. Marttem Costa de Santana*  
*Prof.<sup>a</sup> M.a. Rosângela Feitosa de França*

**EQUIPE DE ATUALIZAÇÃO**

*Prof.<sup>a</sup> Dra Cristianne Teixeira Carneiro*  
*Prof.<sup>a</sup> Dra Francimeiry Santos Carvalho*  
*Prof.<sup>a</sup> M.a. Jaira dos Santos Silva*  
*Prof. Dra Jesanne Barguil Brasileiro*  
*Prof. Me Marcelo Prado Santiago*  
*Prof. Ma Maria Luciene Feitosa Rocha*  
*Prof. Ma Martha Fonseca Soares Martins*  
*Prof. Dr. Marttem Costa de Santana*

**CNPJ:** 07.885.809 / 0001 - 97

**Razão Social:** Fundação Universidade Federal do Piauí

**Nome de Fantasia:** Colégio Técnico de Floriano - CTF

**Esfera Administrativa:** Federal

**Endereço:** Rodovia PI-04, s/n, Meladão

**Cidade/UF:** Floriano/PI

**CEP:** 64808-605

**Telefone:** (0xx89) 3522.1768 ou (0xx89) 3522.3284

**Site da unidade:** [www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)

**Eixo Tecnológico:** Ambiente, Saúde e Segurança

### **Habilitação, qualificações e especializações**

**1. Habilitação:** Técnico em Agente Comunitário de Saúde

Carga Horária: 1.230 horas/aulas

Estágio: 210 horas/aulas

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>6</b>
1.1	A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA	7
<b>2</b>	<b>REFERENCIAL REGIONAL</b>	<b>8</b>
2.1	LOCALIZAÇÃO	8
<b>3</b>	<b>ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CTF</b>	<b>10</b>
3.1	IDENTIFICAÇÃO	10
3.2	CONSTITUIÇÃO DA UFPI	10
3.3	CONSTITUIÇÃO DO CTF	10
3.4	MISSÃO	11
3.5	VISÃO	11
3.6	VALORES	12
<b>4</b>	<b>JUSTIFICATIVA DO CURSO</b>	<b>12</b>
4.1	DADOS GERAIS DO CURSO	14
<b>5</b>	<b>OBJETIVOS DO CURSO</b>	<b>14</b>
5.1	OBJETIVOS GERAIS	14
5.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	14
<b>6</b>	<b>REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO</b>	<b>15</b>
<b>7</b>	<b>PERFIL TÉCNICO PROFISSIONAL</b>	<b>15</b>
<b>8</b>	<b>COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS</b>	<b>16</b>
<b>9</b>	<b>COMPETÊNCIAS COMPORTAMENTAL-ATITUDINAL</b>	<b>19</b>
<b>10</b>	<b>COMPETÊNCIAS TÉCNICA-COGNITIVA</b>	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>HABILIDADES</b>	<b>22</b>
<b>12</b>	<b>BASES TECNOLÓGICAS</b>	<b>23</b>
<b>13</b>	<b>LEGISLAÇÃO E ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO</b>	<b>25</b>



<b>14</b>	<b>MATRIZ CURRICULAR</b>	<b>28</b>
<b>15</b>	<b>EMENTAS</b>	<b>29</b>
<b>16</b>	<b>ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO</b>	<b>54</b>
<b>17</b>	<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>55</b>
<b>18</b>	<b>FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS</b>	<b>56</b>
<b>19</b>	<b>CONCEPÇÃO DE APRENDIZAGEM</b>	<b>56</b>
<b>20</b>	<b>CONCEPÇÃO DE ENSINO</b>	<b>58</b>
<b>21</b>	<b>RELAÇÕES TEORIA/PRÁTICA NO CAMPO PROFISSIONAL DO CURSO</b>	<b>59</b>
<b>22</b>	<b>PLANOS DE ENSINO</b>	<b>59</b>
<b>23</b>	<b>CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES</b>	<b>60</b>
<b>24</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM</b>	<b>61</b>
<b>25</b>	<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO</b>	<b>63</b>
25.1	AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO	63
25.2	PROMOÇÃO E REPROVAÇÃO	64
25.3	RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM	64
25.4	FREQUÊNCIA	65
<b>26</b>	<b>AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS DOCENTES</b>	<b>66</b>
<b>27</b>	<b>CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO</b>	<b>66</b>
<b>28</b>	<b>RECURSOS FORMATIVOS</b>	<b>73</b>
28.2	BIBLIOTECA DO CAFS E DO CTF	73
28.3	LABORATÓRIOS	75
<b>29</b>	<b>CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDOS</b>	<b>76</b>



## 1 APRESENTAÇÃO

Este Projeto Político Pedagógico tem por objetivo apresentar o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, na modalidade subsequente, inserido no eixo tecnológico Ambiente, Saúde e Segurança, no Colégio Técnico de Floriano (CTF), *Campus Amílcar Ferreira Sobral (CAFS)*, vinculado juridicamente, administrativamente e financeiramente à Universidade Federal do Piauí (UFPI), cuja sede, no Campus Ministro Petrônio Portela, em Teresina – PI. Através desse documento demonstraremos a viabilidade do curso no estado do Piauí, podendo, inclusive, atender demanda de estudantes do vizinho estado do Maranhão, e outros lugares do país.

O referido projeto tem como base legal a legislação que norteia a Educação e mais especificamente da Educação Profissional. O Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde busca corresponder à necessidade e pertinência do mercado de trabalho em saúde aliado aos objetivos de expansão dos cursos técnicos ofertados pelo CTF.

Compreendendo a importância dos processos de formação de recursos humanos para o Sistema Único de Saúde (SUS), faz-se oportuno ressaltar o caráter inclusivo desse curso, uma vez que ele estimula o aumento do nível de escolaridade e confere a importância ao Agente Comunitário de Saúde (ACS), o que significa uma grande conquista para essa categoria profissional. O trabalho que vem sendo realizado pelo ACS é altamente importante e significativo para a consolidação do Sistema Único de Saúde nos municípios brasileiros. Portanto, o que propomos com este curso é uma nova forma de olharmos, juntos, para o trabalho que vem sendo feito e ressignificá-lo. É reconhecer uma prática que vem sendo construída no cotidiano, sistematizando-a e teorizando-a, formalizando a legalidade profissional do ACS na especificidade de seu trabalho para os que já estão atuando, e os que futuramente atuarão.

O curso completo terá a duração de dois anos, cumprindo a carga horária total de 1.440 horas, distribuídas em 1.230 horas teórico-práticas e 210 horas de estágio supervisionado. O presente projeto político pedagógico tem por objetivo apresentar as razões para a oferta do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, no CTF.

## 1.1 A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Conforme a Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008, que altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica: “Art. 39. A educação profissional e tecnológica, no cumprimento dos objetivos da educação nacional, integra-se aos diferentes níveis e modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia”.

O documento em questão toma como base as legislações vigentes para as instituições educacionais e sistemas de ensino, à luz das alterações introduzidas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN n.º 9.394/1996) pelas Leis de n.º 11.741/2008 e de n.º [13.415/2017](#), no tocante à Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT), com foco na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e, Formação Técnica e Profissional.

Conforme previsto nas Leis n.º 10.639/2003 e n.º 11.645/2008, que se referem ao ensino de história e cultura africana/afro-brasileira e indígena na educação básica (BRASIL, 2003; BRASIL, 2008), serão tratadas e trabalhadas como temas transversais obrigatórios no decorrer do Curso Técnico em ACS nos diferentes componentes curriculares. Será, também, dada ênfase a Lei Brasileira da Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência) – LBI – Lei n.º 13.146, de 06 de julho de 2015, Estatuto da Criança e do Adolescente e Estatuto do Idoso.

Nesse sentido, configura-se em uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa, numa perspectiva progressiva e transformadora, nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados nos Preceitos Constitucionais, nas legislações supracitadas, no Decreto nº 5.154/2004, bem como nos pareceres e nas resoluções que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Sistema Educacional Brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional.

O Estágio Supervisionado Obrigatório faz parte do itinerário formativo do Técnico ACS, de acordo com a Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008:

Art. 1º Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

§ 1º O estágio faz parte do projeto pedagógico do curso, além de integrar o itinerário formativo do educando.

§ 2º O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

Considerando o Art. 10º da Lei 11.788, o estágio relativo aos cursos técnicos que alternam teoria e prática, a carga horária semanal de atividades práticas não deverá ultrapassar 06 (seis) horas diárias e 30 (trinta) semanais nos períodos em que estejam programadas aulas presenciais e, 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

A ideia é firmar convênios e parcerias entre o CTF e as instituições públicas de saúde, para que os estudantes sejam absorvidos, a priori, na condição de aprendizes ou estagiários durante a realização do curso e, posteriormente, possam assumir postos de trabalho.

Para garantir que profissionais qualificados sejam formados, haverá sistemático controle da qualidade, monitoramento dos cursos e do indicador de evasão, e uma articulação para que os estudantes, ainda durante o curso técnico, ingressem nas instituições públicas de saúde mapeadas, realizando estágios.

A UFPI por meio de sua Unidade Escolar CTF, atendendo ao chamamento do Ministério da Educação, ora apresenta a atualização do Projeto Político Pedagógico para o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde.

## **2 REFERENCIAL REGIONAL**

### **2.1 LOCALIZAÇÃO**

O Piauí é uma das 27 unidades federativas do Brasil. Localiza-se a noroeste da Região Nordeste. Limita-se com cinco estados: Ceará e Pernambuco a leste, Maranhão a oeste, Tocantins e Bahia a sul e sudeste. O Estado do Piauí está situado entre 2 graus 44 segundos e 10 graus 52 segundos de latitude sul e entre 40 graus 25 segundos e 45 graus 59 segundos de longitude ocidental, abrangendo área de 252.378,5 km<sup>2</sup>, correspondente a 16,20% da Região Nordeste (1.548.675 km<sup>2</sup>) e

2,95% da área do Brasil (8. 511.965 km<sup>2</sup>). É o terceiro maior Estado nordestino, e o décimo Estado brasileiro em extensão territorial, tendo 224 municípios, destes os mais populosos são as cidades de: Teresina, Parnaíba, Picos, Campo Maior, Piripiri, Floriano e Bom Jesus.

Do ponto de vista físico, o território piauiense constitui-se numa área homogênea, apresentando características do Planalto Central, pela incidência dos cerrados; da Amazônia, pelo tipo de clima e caudais fluviais perenes; e do Nordeste semiárido, pelos cursos de água intermitentes. Juntamente com o Estado do Maranhão formam fisiograficamente, uma região independente denominada Meio-Norte ou Nordeste Ocidental.

A cidade de Floriano segue sua vocação histórica de ser uma cidade de atração populacional dessa região no que se refere às áreas de educação, comércio e saúde. Fazendo uma análise sobre o mercado de trabalho com base em dados do Ministério do Trabalho - MTb e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, colocados à disposição pelo Programa de Expansão do Ensino Profissionalizante - PROEP, o setor da saúde tem um papel preponderante nos municípios abrangidos por esta Instituição de Ensino. Os serviços de saúde e turismo apresentam um índice médio de 25,8% dos postos de trabalho com flutuação positiva no período analisado (2000). Este índice vem confirmar a importância do Técnico em Agente Comunitário de Saúde.

A adoção da Estratégia Saúde da Família (ESF) e do Programa dos Agentes Comunitários de Saúde (PACS), pelo governo federal, veio reforçar a necessidade do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, bem como dados obtidos através de levantamento de informações feito pela coordenação deste curso, em reuniões realizadas nesta Instituição, em entrevistas com gestores de saúde, análise de relatórios de ex-alunos e acompanhamento de egressos, onde apontam o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde de suma importância pela necessidade de profissionais qualificados para atender as demandas geradas pelo mercado de trabalho.

### 3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CTF

#### 3.1 IDENTIFICAÇÃO

NOME			CNPJ (Públicas)
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO – CTF			06.517.387/0001-34
LOGRADOURO	NÚMERO	BAIRRO	
<i>Campus Amílcar Ferreira Sobral</i> <i>Rodovia BR 343, KM 3,5</i>	S/N	Meladão	
CIDADE	UF	CEP	(DDD) FONE
Floriano	PI	64808-605	(89) 3522-3284 (89) 3522-1768

#### 3.2 CONSTITUIÇÃO DA UFPI

A UFPI é uma instituição de ensino superior, mantida pela Fundação Universidade Federal do Piauí (FUFPI), criada pela Lei n. 5.528 de 12 de novembro de 1968, com sede na cidade de Teresina, estado do Piauí. A Universidade goza de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, que será exercida na forma de legislação vigente, de seu Estatuto e seu Regimento Geral.

#### 3.3 CONSTITUIÇÃO DO CTF

O Colégio Técnico de Floriano (CTF), situado na microrregião do Sudoeste Piauiense é uma Escola de Educação Profissional vinculado à Universidade Federal do Piauí. Foi fundado em 1979 criado pela Resolução 01/79 de 3 de janeiro de 1979 e instituiu-se nos termos dos artigos 2º e 4º do Decreto-Lei no 22.470 de 20/01/1947 e disposições do Decreto-Lei no 9.693 de 20/08/1946. Transformado em Campus Amílcar Ferreira Sobral (CAFS) pelo Ato da Reitoria 322/95 de 06 de março de 1995, teve sua nomenclatura alterada de Colégio Agrícola de Floriano para Colégio Técnico de Floriano por meio da Portaria no 1.400, de 05 de dezembro de 2016. Atualmente, o CTF está integrado ao CAFS (unidade de ensino de graduação da UFPI) e está localizado na Rodovia BR 343, a uma distância de 3,5 km do centro da cidade no Bairro Meladão, com uma extensão territorial de 122.685 m<sup>2</sup>. O CTF é

diretamente subordinado à Universidade Federal do Piauí, UFPI, sediada em Teresina, Capital deste Estado.

O CTF cumpre uma importante função social, com uma vasta área de abrangência através de seus cursos presenciais: Técnico em Enfermagem na modalidade subsequente, Técnico em Agropecuária e Técnico em Informática, na modalidade subsequente e concomitante ao Ensino Médio. Possui cursos na modalidade à distância semipresenciais como: Médio-Tec (Agente Comunitário de Saúde, Vigilância em Saúde, Rede de Computadores e Manutenção e Suporte em Informática) e UAPI (Pedagogia, Matemática, Administração Pública, Inglês, História e Geografia).

A infraestrutura da escola 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 à internet. Além disso, o CTF dispõe de um corpo docente qualificado, composto por 44 professores, 23 servidores técnicos administrativos e cerca de 1250 alunos distribuídos nas modalidades: presencial e à distância (semi-presencial). Assim, o CTF busca cumprir sua missão, ao qualificar profissionais com perfis adequados ao atendimento às exigências da sociedade contemporânea.

### 3.4 MISSÃO

Promover e ofertar a educação básica, técnica, tecnológica, artística e cultural de excelência, de forma inclusiva, por meio da articulação ensino, pesquisa e extensão para formação integral de cidadãos críticos-reflexivos, éticos, responsáveis, humanizados, habilitados para impulsionar o desenvolvimento sustentável na construção de uma sociedade justa e solidária, respeitando as diversidades, a integração dos saberes e valores norteadores da contemporaneidade, possibilitando a inserção no mundo do trabalho. A Filosofia do Colégio Técnico de Floriano é “EDUCAR E HUMANIZAR PARA A CIDADANIA”

### 3.5 VISÃO

Ser reconhecida como uma instituição de educação básica, técnica e tecnológica por meio do ensino, da pesquisa e de extensão na construção e difusão



de saberes e conhecimentos técnicos, científicos, tecnológicos e artísticos, comprometida com a transformação social, desenvolvimento socioeconômico de modo inovador e sustentável.

### 3.6 VALORES

I – Compromisso social, ética, equidade, cidadania, sustentabilidade, transparência e gestão democrática;

II – Verticalização, integração e inovação do ensino, da pesquisa e da extensão;

III – Disseminação do conhecimento científico e tecnológico e apoio às demandas produtivas locais, sociais e culturais;

IV – Inclusão e responsabilidade social de um público colocado à margem das políticas de ensino, incluindo aqueles que residem em localidades geograficamente distantes da microrregião;

V – Respeito à diversidade de pensamento e natureza pública e gratuita do ensino, sob a responsabilidade da União.

## 4 JUSTIFICATIVA DO CURSO

A UFPI, por meio do CTF, ao tempo que oferece uma formação de qualidade à sociedade piauiense e em grande parte aos maranhenses (dado à proximidade dos dois estados), separados e unidos pelo rio Parnaíba, reconhece a necessidade de se implantar no estado do Piauí e conseqüentemente, em boa parte do vizinho Maranhão, e especialmente na cidade de Floriano – PI, o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, visando à formação de recursos humanos para o desenvolvimento científico, técnico e tecnológico na área da saúde, realça-se que a evolução na ciência e tecnologia atinge diretamente as organizações e, por conseguinte, a sociedade.

Ao garantir a universalidade do acesso, a Constituição Federal Brasileira intensificou a demanda aos serviços de saúde, tradicionalmente centrados no eixo hospitalar. Buscando criar estratégias para reverter este modelo biomédico e atender à demanda crescente, várias experiências, em nível local, começaram a

surgir priorizando ações de promoção da saúde, prevenção de agravos e doenças, recuperação e reabilitação, incorporando, em muitas delas, as contribuições da própria população, por meio de sua cultura no “saber-fazer” os cuidados com sua própria saúde. Estas experiências influenciaram a concepção do Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS) em 1991 e, posteriormente, do Programa de Saúde da Família (PSF) em 1994.

Por outro lado, desde a implantação do PACS, os ACS vêm se organizando em busca do reconhecimento legal da profissão e, com a expansão da Estratégia Saúde da Família e a conseqüente incorporação destes trabalhadores nas equipes multiprofissionais, houve uma ampliação das aspirações do reconhecimento de sua identidade profissional e de seus direitos trabalhistas e sociais. A organização dos agentes comunitários de saúde e dos agentes de endemias propiciou a edição do Decreto Federal n. 3.189/99, que fixa as diretrizes para o exercício de suas atividades e, posteriormente, a elaboração de um projeto de lei que culminou na publicação da Lei Federal n. 10.507, de 10 de julho de 2002 que cria a profissão de ACS.

O contexto sócio-político em que se insere esta nova categoria profissional, as peculiaridades da Lei Federal n. 10.507/2002 e as diretrizes do Ministério da Saúde em relação à profissionalização dos trabalhadores do setor, suscitaram importantes reflexões acerca do processo de regulação da formação do agente comunitário de saúde, delineando uma concepção de formação que possibilite uma elevação de sua escolaridade e de seu perfil de desempenho profissional.

Com o objetivo de concretizar a formação profissional do ACS, em 2004, o Ministério da Saúde conjuntamente com o Ministério da Educação instituíram o Referencial Curricular para o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde. Assim, as definições da política de educação profissional para o setor saúde, a importância do ACS no contexto de mudanças das práticas de saúde, seu papel social junto às comunidades e seu perfil de escolaridade constituem uma base sólida onde se sustentam a necessidade e a pertinência de uma formação profissional em nível técnico.

Portanto, o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde busca suprir a necessidade de formação adequada dos cidadãos que almejam a profissão de ACS, e dos que já atuam como via de conexão e integração entre as unidades de saúde e a comunidade onde está inserida.

#### 4.1 DADOS GERAIS DO CURSO

Denominação:	Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde
Turnos de Funcionamento:	Diurno
Período de Integralização:	4 semestres
Modalidade de Educação:	Presencial

### 5 OBJETIVOS DO CURSO

#### 5.1 OBJETIVOS GERAIS

Formar Técnicos Agentes Comunitários de Saúde para atuarem junto às equipes multiprofissionais/interdisciplinares, que desenvolvem ações de cuidado e proteção à saúde da pessoa e grupos sociais em domicílios e coletividades, no campo de interface intersetorial, desenvolvendo ações de promoção da saúde, prevenção de doenças e agravos, recuperação e reabilitação por meio de processos educativos em saúde, promoção social e proteção da cidadania, fortalecendo e ampliando a qualidade das ações e resolutividade do SUS às demandas da população.

#### 5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O curso tem como objetivos específicos capacitar os formandos para:

- ✓ Atuar junto às equipes multiprofissionais, para desenvolver ações de cuidado e proteção à saúde de pessoas e grupos sociais;
- ✓ Desenvolver ações de promoção da saúde, prevenção de doenças e agravos, recuperação e reabilitação por meio de processos educativos em saúde, promoção social e proteção da cidadania;
- ✓ Incentivar atividades comunitárias junto a equipe de saúde e ao NASF, na organização de grupos de apoio, conforme necessidade da comunidade;
- ✓ Detectar problemas de saúde ou a nível social durante as visitas domiciliares;
- ✓ Observar as condições de saneamento básico dentro da sua área de abrangência;

- ✓ Participar das reuniões das equipes de saúde e nos Conselhos de Saúde, para discutir estratégias de ação de acordo com as necessidades e carências da comunidade.

## **6 REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO**

Os candidatos que desejarem ingressar no Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, oferecido pelo CTF deverão:

- ✓ Ser brasileiro nato ou naturalizado;
- ✓ Ter concluído o ensino médio.

## **7 PERFIL TÉCNICO PROFISSIONAL**

O Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde visa preparar profissionais para atuar como técnicos de nível médio junto às equipes multiprofissionais/interdisciplinares que desenvolvem ações de cuidado e proteção à saúde de pessoas e grupos sociais, em domicílios e coletividades.

O Técnico Agente Comunitário de Saúde é um profissional que compõe a equipe multiprofissional nos serviços de atenção básica à saúde. Suas atividades transcendem o campo da saúde na medida em que requerem atenção a múltiplos aspectos das condições de vida da população. Estas características constituem atributos de generalidade deste profissional e o situa como categoria muito particular, não comparável ou agrupável com outras que existem historicamente no campo da saúde (BRASIL, 2004b, p. 18).

O Técnico Agente Comunitário de Saúde é o profissional com visão sistêmica do meio ambiente, saúde e segurança, que atua de forma inovadora, acompanhando a evolução da profissão. Aplica e respeita as normas de proteção e preservação do meio ambiente, saúde e segurança no trabalho. Tem habilidades de comunicação e de trabalho em equipe multidisciplinar. Age com ética profissional, sustentabilidade, flexibilidade, responsabilidade social e domínio do saber-fazer, do saber-ser, do saber-saber e do saber-conviver. Facilita o acesso e a disseminação dos saberes na área da saúde pública e conhece a dinâmica do Sistema Único de Saúde (SUS). Busca a prevenção da doença, a promoção da saúde e preserva a

integridade e a individualidade do ser humano por meio da humanização da assistência e da valorização da autonomia das pessoas na recuperação da saúde.

O ACS atua na promoção da saúde, prevenção de agravos e doenças, recuperação e reabilitação buscando garantir a integralidade de suas ações segundo os contextos onde se desenvolvem suas práticas, potencializando suas capacidades de aumentar o vínculo entre as equipes de saúde e as famílias/comunidade.

Este profissional atua no SUS no campo de interface intersetorial da assistência social, educação e meio ambiente; desenvolvendo ações de promoção da saúde e prevenção de doenças por meio de processos educativos em saúde, privilegiando o acesso às ações e serviços de informação e promoção social e de proteção e desenvolvimento da cidadania, no âmbito social e da saúde, auxiliando e/ou desenvolvendo atividades de acordo com sua competência profissional.

As novas perspectivas delineadas para a educação profissional no Brasil apontam, dentre outras, para uma elevação da escolaridade dos trabalhadores e para uma concepção de formação que proporcione “compreensão global do processo produtivo, com a apreensão do saber tecnológico, a valorização da cultura do trabalho e a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões”. A profissionalização assim concebida gera uma proposição de elevação do perfil profissional do agente comunitário de saúde, traduzida como um aumento de sua autonomia intelectual (BRASIL, 2004c, p. 31).

Com isso, facilita o acesso dos usuários ao sistema de saúde e de liderança, avançando em direção à autonomia dos sujeitos em relação à própria saúde. Responsabiliza-se coletivamente pela promoção da saúde de pessoas, grupos e meio ambiente. Conhece e desempenha, de forma competente, o seu papel social de mediador entre distintas esferas da organização da vida social.

## **8 COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS**

- ✓ Trabalhos em equipe de saúde;
- ✓ Promoção e integração entre a equipe de saúde e a população de referência adscrita à unidade básica de saúde;
- ✓ Orientação de indivíduos, famílias e grupos sociais quanto aos fluxos, rotinas e ações desenvolvidas no âmbito da atenção básica de saúde;

- ✓ Realização de ações de coleta de dados e registro das informações pertinentes ao trabalho desenvolvido;
- ✓ Promoção de estímulos à população para participar do planejamento, acompanhamento e avaliação das ações locais de saúde;
- ✓ Realizar mapeamento institucional, social e demográfico em sua microárea de atuação;
- ✓ Análise dos riscos sociais e ambientais à saúde da população de sua microárea de atuação;
- ✓ Realização de cadastramento das famílias na sua microárea de atuação e análise dos dados obtidos;
- ✓ Realização de ações que possibilitem o conhecimento, pela população local, das informações obtidas nos levantamentos socioepidemiológicos realizados pela equipe de saúde;
- ✓ Avaliação e priorização dos problemas de saúde da população de sua microárea de atuação, segundo critérios estabelecidos pela equipe de saúde e pela população local;
- ✓ Elaboração do plano de ação, sua implementação, avaliação e reprogramação permanente junto às equipes de saúde;
- ✓ Identificação da relação entre problemas de saúde e condições de vida;
- ✓ Implementação de processos de reflexão, junto aos indivíduos, grupos sociais e coletividades, acerca de suas condições de saúde/doença;
- ✓ Realização de atividades educativas;
- ✓ Orientação à população quanto a medidas de proteção à saúde (alimentação; higiene pessoal; limpeza, acondicionamento e destino do lixo, cuidados com a água e dejetos, prevenção de acidentes domésticos e outras);
- ✓ Promoção e implementação de ações intersetoriais;
- ✓ Orientação à família e/ou pessoa com deficiência quanto às medidas facilitadoras para a sua inclusão social;
- ✓ Participação e mobilização da população para participar de reuniões do conselho local de saúde e de outros conselhos locais;
- ✓ Identificação das condições ambientais e sanitárias que constituem risco para a saúde de pessoas, famílias e populações;

- ✓ Identificação, na microárea, de doenças relacionadas aos problemas sanitários e ambientais locais;
- ✓ Orientação de pessoas e grupos quanto a medidas de redução ou prevenção de riscos ambientais e sanitários em saúde;
- ✓ Orientação dos moradores e famílias quanto aos cuidados relacionados ao ambiente domiciliar e peridomiciliar;
- ✓ Realização de acompanhamento da microárea, utilizando indicadores definidos pela equipe de saúde;
- ✓ Identificação de pessoas ou grupos que demandam cuidados especiais de saúde;
- ✓ Orientação às famílias e grupos na identificação de sinais indicativos de problemas de saúde;
- ✓ Comunicação à unidade básica de saúde da respectiva microárea de casos existentes de pessoas ou grupos que necessitam de cuidados especiais;
- ✓ Encaminhamento para a unidade básica de saúde das demandas de atendimento identificadas na população da microárea, segundo critérios estabelecidos pela equipe de saúde;
- ✓ Sensibilização de familiares e grupos sociais para a convivência com as pessoas que necessitam de cuidados especiais;
- ✓ Organização dos registros de acompanhamentos domiciliares, conforme estabelecido pela unidade básica de saúde;
- ✓ Orientação e acompanhamento das gestantes e seus familiares nos cuidados relativos à gestação, parto, puerpério, aleitamento materno e cuidados com o recém-nascido;
- ✓ Orientação das famílias e grupos quanto à saúde sexual e reprodutiva;
- ✓ Acompanhamento do crescimento e o desenvolvimento infantil e a situação vacinal das crianças, conforme planejamento da equipe de saúde;
- ✓ Orientação das pessoas e famílias sobre as medidas de prevenção e controle das doenças transmissíveis e não transmissíveis.

O Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde do CTF prima por desenvolver atitudes fundamentadas na iniciativa, através de sólida base teórico-prática construída durante a formação.

## **9 COMPETÊNCIAS COMPORTAMENTAL-ATITUDINAL**

- Usa diferentes possibilidades de aprendizagem mediada por tecnologias no contexto do processo produtivo e da sociedade do conhecimento, desenvolvendo e aprimorando autonomia intelectual, pensamento crítico, espírito investigativo e criativo;
- Atua social e profissionalmente de forma ética e responsável;
- Possui visão humanística, crítica e consistente sob o impacto de sua atuação profissional na natureza e sociedade;
- É proativo, inovador e eficiente na solução dos problemas;
- Entende e valoriza a leitura como objeto cultural que promove a inserção no mundo do trabalho;
- Valoriza e respeita as variações linguísticas, compreendendo-as na dimensão histórico-cultural;
- Valoriza a língua como marca identitária dos sujeitos e como objeto que possibilita a interação dos indivíduos nas organizações;
- Atua em equipe multidisciplinar de forma democrática, cooperativa, solidária e pertinente com as políticas e ações de saúde;
- Possui visão contextualizada da saúde sob os aspectos emocionais, econômicos, sociais, políticos, culturais e ambientais;
- Adota medidas promocionais, assistenciais, preventivas e educativas no âmbito da saúde;
- Respeita valores, culturas e individualidades ao pensar e propor as práticas de saúde;
- Valoriza ações e atitudes proativas da equipe de trabalho, no encaminhamento de soluções alternativas frente a situações adversas.

## **10 COMPETÊNCIAS TÉCNICA-COGNITIVA**

- Compreende os conceitos de educação em saúde e suas características básicas;
- Conhece e compreende a dinâmica do ambiente virtual (SIGAA) e suas diferentes interfaces;



- Compreende a língua portuguesa e suas técnicas de comunicação oral e escrita;
- Conhece e diferencia as variantes linguísticas adequadas a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita;
- Conhece as relações entre os aspectos técnicos, sociais, econômicos, legais e éticos da sua profissão;
- Compreende as Políticas Públicas de Saúde no contexto do trabalho de forma que estas subsidiem as ações e os serviços de acordo com o conceito ampliado da saúde, os princípios e as diretrizes preconizadas pelo Sistema Único de Saúde – SUS;
- Compreende as políticas públicas de promoção da saúde;
- Planeja e avalia ações de saúde no âmbito de adscrição da unidade básica de saúde;
- Conhece ações de prevenção e monitoramento dirigidas às situações de risco ambiental, social e sanitário para a população, baseadas no plano de ação da equipe de saúde;
- Conhece a organização e funcionamento do sistema de saúde vigente no país;
- Identifica as ações de prevenção de riscos sanitários e recuperação da saúde, visando à melhoria da qualidade de vida da população;
- Conhece a Legislação e as Normas Técnicas da sua área de atuação;
- Compreende o funcionamento dos softwares de edição de texto, planilhas eletrônicas e apresentação de slides;
- Identifica e estabelece a relação entre as ações que buscam a integração entre as equipes de saúde e a população adscrita à unidade básica de saúde;
- Identifica a importância do acompanhamento da família no domicílio como base para o desenvolvimento de suas ações;
- Identifica os hábitos de vida;
- Identifica as doenças relacionadas ao ambiente de trabalho assim como as respectivas ações preventivas;
- Conhece os princípios de realização de trabalhos cooperativos;
- Identifica doenças e agravos relacionados a crianças, a adolescentes, à mulher, a adultos, a idosos e às pessoas com deficiência e com

transtorno mental definido, no plano de ação das equipes de saúde e nos protocolos de saúde pública;

- Conhece práticas integrativas e complementares de saúde;
- Conhece as ações de primeiros socorros.

O profissional egresso do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde revela um perfil alicerçado em:

- **COMPETÊNCIA PARA APRENDER A CONHECER** (Construção do Conhecimento);
- **COMPETÊNCIA PARA APRENDER A FAZER** (Operacionalização do Conhecimento);
- **COMPETÊNCIA PARA APRENDER A CONVIVER** (Socialização do Conhecimento);
- **COMPETÊNCIA PARA APRENDER A SER** (Atitudes diante do Conhecimento)
- **COMPETÊNCIA PARA APRENDER A COMUNICAR** (Expressão do conhecimento).

Dessa forma, um conjunto de saberes dá suporte à sua inserção no mercado de trabalho, não apenas como mais um profissional, mas sim, enquanto pessoa capaz de contribuir com o desenvolvimento do contexto onde está inserido.

A sólida formação técnica oferece condições aos seus egressos de exercerem sua profissão de forma independente, autônoma e criativa, identificando problemas e conduzindo possíveis soluções, através das seguintes características:

- Saberes técnico, científico e profissional na seleção e processamento das informações, dos conhecimentos produzidos científica e culturalmente;
- Autonomia e autoria do pensamento, nos processos e formas de aprendizagem;
- Capacidade de decisões de modo lógico e criativo com argumentação necessária;
- Compreensão do trabalho interdisciplinar como estratégia adequada ao equacionamento dos desafios que pautam o contexto profissional;
- Profissionalismo com capacidade transformadora para avaliar, avaliar-se e compreender a realidade social na qual está inserido;
- Conhecimento da realidade regional, nacional e internacional, contribuindo para a formação da consciência política;

- Conhecimento e coprodução de tecnologias de informação e comunicação como ferramenta facilitadora e modernizadora das atividades profissionais;
- Concepção da aprendizagem como um processo autônomo e contínuo na formação continuada;
- Capacidade para selecionar e produzir conhecimentos científicos, de responsabilidade social e ambiental, de dignidade humana.

## 11 HABILIDADES

- ✓ Utiliza adequadamente as interfaces do ambiente virtual (SIGAA), sistemas operacionais e aplicativos;
- ✓ Utiliza ambiente virtual de aprendizagem (SIGAA) para argumentar, discutir e expressar ideias com clareza e coerência lógica;
- ✓ Expressa ideias de forma clara empregando técnicas de comunicação apropriadas a cada situação;
- ✓ Aplica a variante linguística adequada a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita;
- ✓ Elaborar relatórios técnicos de procedimentos e atividades;
- ✓ Aplica os princípios éticos na abordagem com a comunidade e com os outros profissionais da equipe de trabalho;
- ✓ Aplica e articula as diretrizes e os princípios das Políticas Públicas de Saúde;
- ✓ Executa ações de prevenção de riscos sanitários, promoção, proteção e recuperação da saúde;
- ✓ Executa o planejamento das ações previstas no programa de desenvolvimento dos serviços de saúde;
- ✓ Executa ações segundo as normas técnicas de sua área de atuação;
- ✓ Produz materiais educativos;
- ✓ Executa ações de integração entre a equipe de saúde e a população de referência adscrita à unidade;
- ✓ Orienta indivíduos e grupos sociais quanto aos fluxos, rotinas e ações desenvolvidas no âmbito da atenção básica à saúde;
- ✓ Realiza ações para estimular a população a participar do planejamento, acompanhamento e avaliação das ações locais de saúde;
- ✓ Realiza o cadastramento das famílias na sua microárea;

- ✓ Executa ações de orientações a pessoas e grupos quanto a medidas de redução ou prevenção de riscos ambientais e sanitários em saúde, prevenção e controle de doenças e de acidentes domésticos;
- ✓ Executa ações conjuntas com creches, asilos, escolas e outros;
- ✓ Executa ações de acompanhamento do crescimento e desenvolvimento da população jovem e infantil e a situação vacinal, conforme planejamento da equipe de saúde;
- ✓ Registra os acompanhamentos domiciliares, conforme estabelecido pela unidade básica de saúde;
- ✓ Executa ações referentes às demandas relacionadas à gravidez, ao puerpério, às IST e AIDS, ao uso de drogas e às violências;
- ✓ Executa ações de incentivo às práticas integrativas e complementares de saúde;
- ✓ Executa ações necessárias a pessoas e/ou grupos com deficiência.

## **12 BASES TECNOLÓGICAS**

- ✓ Ambiente Virtual de Aprendizagem (SIGAA);
- ✓ Ferramentas de comunicação;
- ✓ Leitura e interpretação de textos;
- ✓ Variantes da língua no contexto de situação comunicativa;
- ✓ Ética, trabalho e saúde;
- ✓ Políticas de saúde;
- ✓ Sistema Único de Saúde – SUS;
- ✓ Legislação profissional;
- ✓ Mercado de trabalho;
- ✓ Direitos humanos;
- ✓ Organização socioeconômica e política da sociedade brasileira;
- ✓ Ética no trabalho em saúde;
- ✓ Políticas públicas;
- ✓ A Estratégia de Saúde da Família;
- ✓ Manuais da Atenção Básica/MS;
- ✓ Plano Diretor Municipal;
- ✓ Lei Federal 10.507/2002 – Estabelece Profissão do ACS;

- ✓ Decreto Federal 3.189/1999 – Fixa as diretrizes para as atividades do ACS;
- ✓ Políticas de promoção da saúde;
- ✓ Educação em saúde;
- ✓ Relações humanas e trabalho;
- ✓ Processo de trabalho em saúde;
- ✓ Cultura popular e práticas integrativas e complementares no cuidado à saúde;
- ✓ Condições de risco social;
- ✓ Cultura popular e sua relação com os processos educativos;
- ✓ Portaria MS 1.886/97 – Estabelece normas e diretrizes do PACS e PSF;
- ✓ Organização Mundial de Saúde (OMS);
- ✓ Cadastramento familiar e territorial;
- ✓ Técnicas de levantamento das condições de vida e de saúde/doença da população;
- ✓ Indicadores socioeconômicos, culturais e epidemiológicos;
- ✓ Estratégias de avaliação em saúde;
- ✓ Eficácia, eficiência e efetividade em saúde;
- ✓ ECA;
- ✓ Sistemas de informação em saúde;
- ✓ Doenças transmissíveis e não transmissíveis;
- ✓ Desenvolvimento biopsicossocial e espiritual;
- ✓ Ambiente saudável, enfoque de risco e poluente;
- ✓ Riscos e agravos à saúde associados ao trabalho;
- ✓ Prevenção de acidentes domésticos;
- ✓ Cadeia de transmissão de doenças: agentes infecciosos, hospedeiros e mecanismos de transmissão;
- ✓ O processo de resistência e imunidade do hospedeiro e suas diversas respostas à agressão do agente infeccioso;
- ✓ Elementos estruturais necessários à segurança da criança e do idoso e da pessoa com deficiência;
- ✓ Medidas de prevenção de riscos ambientais e sanitários;
- ✓ Participação e mobilização social;
- ✓ Lideranças e grupos sociais;
- ✓ Doenças prevalentes da infância;
- ✓ Características físicas, emocionais e sociais do adolescente;

- ✓ Cuidados preventivos em relação à gravidez precoce, às IST e AIDS, ao uso de drogas e às violências;
- ✓ Direitos constitucionais relativos à licença maternidade, à paternidade, ao planejamento familiar e ao aborto;
- ✓ Saúde da mulher no ciclo gravídico puerperal e no climatério;
- ✓ Cartão da gestante;
- ✓ Aleitamento materno;
- ✓ Desmame: período e a introdução gradual de alimentos;
- ✓ Saúde sexual e reprodutiva, sexualidade e reprodução humana;
- ✓ Direitos sexuais e reprodutivos;
- ✓ Prevenção do câncer de mama e de colo de útero;
- ✓ Doenças crônicas degenerativas;
- ✓ Saúde e estatuto do idoso;
- ✓ Cuidados preventivos com o idoso;
- ✓ Saúde do homem;
- ✓ Pessoas com deficiência e com sofrimento mental;
- ✓ Atendimento de primeiros socorros.

### **13 LEGISLAÇÃO E ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

Os cursos técnicos de nível médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pela Resolução CNE/CEB n.º 06/2012, com base no Parecer CNE/CEB n.º 11/2012 e instituído pela Portaria Ministerial n.º 870/2008. Trata-se de uma concepção curricular que favorece o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras e articula o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cultura, à medida que os eixos tecnológicos se constituem de agrupamentos dos fundamentos científicos comuns, de intervenções na natureza, de processos produtivos e culturais, além de aplicações científicas às atividades humanas.

O Decreto Federal n. 2.208/97, revogado pelo Decreto n. 5.154 de 23 de julho de 2004, ao regulamentar os artigos 39 a 42, no Capítulo III do Título V e o § 2º do Artigo 36 da LDBEN n. 9394/96, configurou os níveis da Educação Profissional, com

objetivo de formar profissionais, de Nível Técnico, destinado a proporcionar habilitação profissional aos egressos do Ensino Médio.

Pauta-se ainda na Lei n. 10.507, de 10 de julho de 2002, que cria a profissão de ACS, revogada pela Lei n. 11.350 de 2006, ao Decreto n. 3.189/99, que fixa diretrizes para seu exercício profissional e à Portaria GM/MS n. 1.886/97, que estabelece suas atribuições.

O Currículo no contexto do Projeto Político Pedagógico do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde é compreendido, segundo Costa (1996), como jogo de correlação de forças que determina critérios de validade e legitimidade pelos quais são produzidas representações, sentidos e instituídas realidades.

Constituído de um conjunto articulado e normatizado de saberes, o currículo se constrói refletindo as relações estabelecidas num jogo de poder em que se confrontam visões de mundo e onde se produzem, elegem e transmitem representações, narrativas e significados sobre as coisas e seres do mundo.

O currículo, segundo a autora citada, é um lugar de circulação das narrativas, mas, sobretudo, é um lugar privilegiado dos processos de subjetivação, da socialização dirigida, controlada.

Como uma prática social que se desenvolve a partir das relações entre os sujeitos da relação pedagógica, num contexto sócio-econômico-cultural específico, o currículo do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde será construído na perspectiva de uma formação científica de qualidade e uma formação humanista que contribua para a construção de uma sociedade mais justa, mais democrática, mais solidária, mais tolerante.

O Curso está organizado de modo a garantir ao estudante vivenciar situações de aprendizagem de caráter teórico e prático, que permitam o domínio de conhecimentos e habilidades técnicas e o desenvolvimento de atitudes compatíveis com as exigências do perfil profissional que se pretende formar. O Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde está estruturado com uma carga horária superior a 1.200 horas, conforme Resolução CNE/CEB n. 04/99.

O Curso está estruturado em 04 módulos, perfazendo uma carga horária de 1.440 h/a sendo 1.230 h/a de ensino teórico-prático e 210 h/a de estágio supervisionado, com organização das disciplinas numa sequência lógica:

Módulo I (Duração: 450/a): o estudante é apresentado aos Princípios Básicos Fundamentais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde.

Módulo II (Duração 345h/a): o estudante construirá conhecimentos básicos sobre o processo de saúde-doença-cuidado e quais os órgãos governamentais e políticas públicas respaldam o cidadão na defesa deste direito. Trará das Competências Organizacionais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde na Prevenção e Promoção da Saúde.

Módulo III (Duração 345h/a): o estudante construirá conhecimentos para entender o mundo do trabalho do agente comunitário de saúde, entendendo as atribuições e ações que dele são esperadas no processo de prevenção e promoção da saúde.

Módulo IV (Duração 300h/a): o estudante construirá os conhecimentos técnicos a respeito do desenvolvimento biopsicossocial e espiritual do ser humano.



## 14 MATRIZ CURRICULAR

Módulo	Núcleo	Disciplinas	CH
I	Princípios Básicos Fundamentais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde	1 Português Instrumental	30
		2 Fundamentos do Trabalho do Agente Comunitário de Saúde	45
		3 Políticas Públicas em Saúde	45
		4 Organização da Atenção à Saúde e Territorialização	45
		5 Relações Humanas e Interpessoais	45
		6 Saúde, Corpo e Sociedade	45
		7 Saúde e Segurança no Trabalho	45
		8 Construção de Redes Comunitárias de Promoção da Saúde	45
		9 Noções de Pesquisa	45
		10 Estágio Supervisionado I	60
<b>Carga Horária – Módulo I</b>			<b>450</b>
Módulo	Núcleo	Disciplinas	CH
II	Competências Organizacionais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde na Prevenção e Promoção da Saúde I	11 Práticas Integrativas e Complementares	30
		12 Ética Profissional	45
		13 Técnicas e Dinâmicas de Trabalho em Grupo	45
		14 Ações Educativas na Prevenção e Controle de Doenças e agravos	45
		15 Estratégia da Saúde da Família e Saúde Bucal	45
		16 Promoção do Ambiente Saudável	30
		17 Promoção da Alimentação Saudável e Segurança Alimentar	45
		18 Estágio Supervisionado II	60
<b>Carga Horária – Módulo II</b>			<b>345</b>
Módulo	Núcleo	Disciplinas	CH
III	Competências Organizacionais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde na Prevenção e Promoção da Saúde II	19 Doenças Endêmicas, Emergentes e Reemergentes	45
		20 Prevenção e Promoção da Saúde da Criança	45
		21 Prevenção e Promoção da Saúde do Homem	45
		22 Prevenção e Promoção da Saúde do Adulto	45
		23 Prevenção e Promoção da Saúde da Mulher	45
		24 Prevenção de Acidentes e Primeiros Socorros	45
		25 Epidemiologia Aplicada	30
		26 Estágio Supervisionado III	45
<b>Carga Horária – Módulo III</b>			<b>345</b>
Módulo	Núcleo	Disciplinas	CH
IV	Competências Organizacionais do Trabalho do Técnico em Agente Comunitário de Saúde na Prevenção e Promoção da Saúde III	27 Prevenção e Promoção da Saúde do Adolescente	45
		28 Prevenção e Promoção da Saúde do Idoso	45
		29 Prevenção e Promoção da Saúde Mental	45
		30 Promoção da Pessoa negra, indígena e com Deficiência	45
		31 Desenvolvimento de Projeto Educativo na Comunidade	45
		32 Sistema de Informação em Saúde	30
		33 Estágio Supervisionado IV	45
<b>Carga Horária – Módulo IV</b>			<b>300</b>
<b>Carga Horária Total</b>			<b>1440</b>

## 15. EMENTAS

### 1. PORTUGUÊS INSTRUMENTAL – 30h

**Ementa:** Aspectos formais da linguagem escrita. Leitura e interpretação de textos da área profissional. Análise de problemas estruturais na redação do texto técnico. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Redação técnica e de relatórios.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BAGNO, M. Gramática pedagógica do português brasileiro, São Paulo, Parábola, 1056p. 2011
2. BAGNO, M.; STUBBS, M.; GAGNÉ, G. Língua Materna: Letramento, variação e ensino. São Paulo: Parábola Editorial, 2002.
3. BECHARA, Evanildo. Moderna gramática portuguesa. São Paulo: Martins Fontes, 2006

### 2. FUNDAMENTOS DO TRABALHO DO AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE – 45h

**Ementa:** Origem e evolução da profissão de ACS. Atribuições do Agente Comunitário. Legislação do trabalho do ACS: Lei Federal Nº 10.507/2002; Portaria MS 1886/97; Decreto federal 3189/99; Portaria 648/GM de 28/03/2006; Lei Nº 11350/2006; Projeto de Lei Nº 352/2012; Portaria Nº 2027 de 25/08/2011. Características da profissão de ACS. Possibilidades de Atuação do ACS no mercado de trabalho. Agente Comunitário de Saúde no âmbito das políticas voltadas para a atenção básica: concepções do trabalho e formação profissional. Necessidades em saúde. Processo de trabalho em saúde.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Política de Educação Profissional. Brasília, 2004 (mimeo)
2. MARQUES, C. M. S, PADILHA, E. M. Contexto e Perspectiva da Formação do Agente Comunitário de Saúde. Brasília, 2004 (mimeo).
3. MARQUES, C. M. S. As necessidades do Sistema Único de Saúde e a formação profissional baseada no modelo de competências, in: Ministério da Saúde/PROFAE. Revista Formação. Brasília, Ministério da saúde, 2002. V.2. ,n. 5. p. 17-27.
4. BRASIL. Ministério da saúde. Relatório da Consulta Pública da Minuta de Perfil de Competências Profissionais do Agente Comunitário de Saúde. Brasília, 2004.
5. Brasil. Presidência da República. Casa Civil. Lei nº 11.350, de 5 de outubro de 2006. Regulamenta o § 5º do art. 198 da Constituição, dispõe sobre o aproveitamento de pessoal amparado pelo parágrafo único do art. 2º da emenda constitucional nº 51, de 14 fev. 2006, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 5 Out 2006.

6. BRASIL. Presidência da República. Lei nº 13.595 de 5 de janeiro de 2018. Altera a Lei 11.350, para dispor sobre a reformulação das atribuições, a jornada e condições de trabalho e outras definições sobre o trabalho dos ACS e ACE.

7. BRASIL. Decreto nº 3.189 de 04 de outubro de 1999. Fixa diretrizes para o exercício de atividades de Agente Comunitário de Saúde (ACS) e dá outras providências. Diário Oficial da União. 5 Out 1999.

8. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União.

9. BRASIL. Ministério da Saúde. Lei nº 10.507 de 10 de julho de 2002. Cria a profissão de Agente Comunitário de Saúde e dá outras providências. Diário Oficial da União. 10 Jul 2002.

10. BRASIL. Ministério da Saúde (MS). *Programa agentes comunitários de saúde (PACS)*. Brasília: MS; 2001.

### 3. POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE – 45h

**Ementa:** Historicidade das políticas públicas de saúde brasileiras. Legislação aplicada a políticas públicas. Serviços de saúde e modelos assistenciais no Brasil. Organização do Sistema Único de Saúde (SUS). Modelos assistenciais de saúde no Brasil.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4. ed. São Paulo: Ática, 2001.

2. CAMPOS, G.V. et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006

3. CARVALHO, B. G.; MARTIN, G. .B; CORDONI JR., L. A Organização do Sistema de Saúde no Brasil. In: ANDRADE, S. M.; SOARES, D. A.; CORDONI JR., L. (org.). Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL/Abrasco, 2001. p. 27-59.

4. COSTA, Nilson do Rosário. Políticas públicas, justiça distributiva e inovação: saúde e saneamento na agenda social. São Paulo: HUCITEC, 1998.

#### Bibliografia Complementar

1. BRASIL. Lei nº 8080, de 20 de setembro de 1990, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília, 1990.

2. BRASIL. Lei nº 8142, de 28 de dezembro de 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Brasília, 1990.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Norma Operacional Básica nº 1. Brasília, 1996.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Norma Operacional da Assistência à Saúde. Brasília, 2001.
5. BRASIL. Constituição, 1988. Seção II: Da Saúde.
6. CURY, Geraldo Cunha. Epidemiologia aplicada ao Sistema Único de Saúde/Programa de Saúde da Família. Belo Horizonte: COOPMED, 2005 82 p.
7. FIGUEIREDO, Nélia Maria Almeida de; TONINI, Teresa. SUS e PSF para enfermagem: práticas para o cuidado em saúde coletiva. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2007. 312p.

#### **4. ORGANIZAÇÃO DA ATENÇÃO À SAÚDE E TERRITORIALIZAÇÃO – 45h**

**Ementa:** Conceito de Micro-área e área de abrangência. Contradição territorialização e mundialização. Metodologia da territorialização. Participação Social. Conceito de território; Metodologia da territorialização: critérios operacionais, definição de prioridades, magnitude dos problemas e alternativas de intervenção e vulnerabilidade, participação social e territorialidade virtual; Territorialização em Saúde: vigilância em saúde, equidade, acesso, intersetorialidade e atores sociais. Mapeamento. Diagnóstico da comunidade.

##### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. MENDES, Eugênio Villaça. As Redes de Atenção à Saúde/ Brasília: Organização PanAmericana de Saúde, 2011.
2. MENDES, Eugênio Villaça. O Cuidado das Condições Crônicas na Atenção Primária à Saúde: O imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família/ Brasília: Organização Pan- Americana de Saúde, 2012.

##### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. CONASS. Planificação da Atenção à Saúde: Um instrumento de Gestão e Organização da Atenção Primária e da Atenção Ambulatorial Especializada nas Redes De Atenção À Saúde. Brasília, 2018 | 1.a edição ( disponível on line)
2. BRASIL, Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamentação da Lei nº 8.080/90
3. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, Port. No. 1459 de 24 de junho de 2011.
4. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, Port. No. 2351 de 05 de outubro de 2011.
5. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, Port. No. 2488 de 21 de outubro de 2011.

## 5. RELAÇÕES HUMANAS E INTERPESSOAIS – 45h

**Ementa:** Abordagem das relações humanas e interpessoais nas organizações, abrangendo as relações humanas como teoria, no trabalho e entre grupos. Comunicação não violenta, liderança e dinâmicas interpessoais. Concepções de saúde e educação. Escuta e acolhimento. Vínculo de atuação do Agente Comunitário de Saúde. Resiliência. Drogas e sociedade. Conceitos de relacionamentos e valores pessoais. Múltiplas Inteligências. Inteligência Emocional. Diversidade. Autoconhecimento. Autossabotagem. Autocuidado. Autoestima. Autoimagem. Empatia. Motivação.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FONSECA FILHO, José Fontes. Psicodrama da Loucura, correlações entre Buber e Moreno. São Paulo: Ágora, 1980.
2. GARDNER. H. Estruturas da mente: a teoria das inteligências múltiplas. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.
3. GOLEMAN, D. Inteligência emocional: a teoria que redefine o que é ser inteligente. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.
4. RINÈRE, Enrique Pichon. Teoria do Vínculo. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1982.
5. SPITZ, René A. O Primeiro Ano de Vida. São Paulo: Editora Martins 1980.
6. ALBERTI, Robert E.; EMMANS, Michael J. Comportamento assertivo: um guia de autoexpressão. Belo Horizonte: Interlivros, 1978.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. RICHTER, Horst E. A Família como Paciente. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

## 6. SAÚDE, CORPO E SOCIEDADE – 45h

**Ementa:** Formação do povo brasileiro e a contribuição das etnias na construção das ciências, da política, da economia e da cultura. Conceitos operados na sociedade civil contemporânea: organizações governamentais e não governamentais. Movimentos sociais. Direitos humanos. Diversidades humanas. Saúde e doença como construções sociais. Cultura popular e práticas populares no cuidado à saúde. -Problematizar temas de relevância na relação indivíduo, sociedade e cultura. Discutir a relação sociedade, corpo-saúde-doença.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CHARON, Joel M. Sociologia. 5. ed. Tradução de Laura Teixeira Motta. São Paulo: Saraiva, 2002.
2. FERREIRA, Delson. Manual de Sociologia: dos clássicos à sociedade da informação. São Paulo: Atlas, 2001.

4. **GIDDENS, Anthony. Sociologia. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005.**
5. **MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2006.**
6. **VILA NOVA, Sebastião. Introdução à Sociologia. 6. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009.**

#### **BIBLIORAFIA COMPLEMENTAR**

1. **BOLTANSKI, Luc. As classes sociais e o corpo. São Paulo: Graal, 2004.**
2. **BRETON, David Le. A Sociologia do Corpo. Tradução Sonia M. S. Fuhrmann. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.**
3. **BRYM, Robert J. et al. Sociologia: sua bússola para um novo mundo. São. Paulo: Cengage Learning, 2008.**
4. **CANESQUI, AnaMaria et al. Ciências sociais e saúde no Brasil. São Paulo; Rio de Janeiro: HUCITEC; Abrasco, 1997.**
5. **COSTA, Cristina. Sociologia: Introdução a Ciência da Sociedade. São Paulo; Moderna, 2002.**
6. **ENGELS, Friedrich. Estágios Pré-históricos de cultura. In:\_\_\_\_\_. A origem da Família, da Propriedade Privada e do Estado. Tradução de Ruth M. Klaus. 3. ed. São Paulo: Centauros, 2006.**
7. **FORACCHI, Marialice M. Sociologia e sociedade: Leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2008.**
8. **HELMAN, Cecil G. Cultura, Saúde e Doença. Tradução Claudia Buchweitz; Pedro M. Garcez. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2003.**
9. **KOVÁCS, Maria Júlia. Morte e Envelhecimento Humano. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2010.**
10. **LELOUP, Jean-Yves. O corpo e seus símbolos: uma antropologia essencial. 20. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.**
11. **OLIVEIRA, Pêrsio Santos de. Introdução à Sociologia. São Paulo, SP: Ática, 2000.**
12. **SOUSA FILHO, Alípio de. A cultura do medo, a cultura da dominação: ou de uma relação entre cultura e ideologia. In: Medos, Mitos e Castigos: notas sobre a pena de morte. São Paulo: Cortez, 1995.**

#### **7. SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO – 45h**

**Ementa: Definições Básicas e Legislações. Normas Regulamentadoras. Riscos Ambientais. Mapa de Riscos Ambientais. CIPA. Prevenção e a Incêndios. Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva. Sinalização de Segurança.**

### Bibliografia Básica

1. Brasil. Ministério da Saúde. Saúde do trabalhador e da trabalhadora. Brasília : Ministério da Saúde, 2018. 136 p. Disponível em: <http://renastonline.ensp.fiocruz.br/recursos/caderno-atencao-basica-41-saude-trabalhador-trabalhadora>.
2. BRASIL. Doenças Relacionadas ao Trabalho: Manual de procedimentos para serviços de saúde. Brasília, 2001. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/doencas\\_relacionadas\\_trabalho1.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/doencas_relacionadas_trabalho1.pdf)
3. BRASIL. Segurança e Medicina do Trabalho – Manuais de Legislação. Brasília, 2006.
4. BRASIL, Ministério do Trabalho em Emprego. Normas Regulamentadoras da Segurança e Saúde do Trabalho. Disponível em :<http://www.guiatrabalhista.com.br/legislacao/nrs.htm>. Acesso em 22/02/2019.
5. GONÇALVES, Danielle Carvalho. GONÇALVES, Isabelle Carvalho, GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho 6 ed. ed. São Paulo : LTr, 2015.
6. SASAKI, L. H. Educação para segurança do trabalho. São Paulo: Corpus, 2007.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia prático do agente comunitário de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia_acs.pdf)
2. BRASIL, Ministério da Saúde. O trabalho do agente comunitário de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009b. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_acs.pdf).

### 8. CONSTRUÇÃO DE REDES COMUNITÁRIAS de PROMOÇÃO DA SAÚDE – 45h

Ementa: Redes de atenção à saúde. Redes sociais. Conselho gestor. Controle social.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BELISÁRIO, Soraya Almeida (org.). Gestão Municipal de Saúde: textos básicos. Rio de Janeiro: Ministério da Saúde, 2001. p. 193-200.
2. CONILL, E. M. Sistemas Comparados de Saúde: uma breve introdução sobre análise comparada em saúde. Tratado em Saúde Coletiva. Abrasco, 2006.
3. CUNHA, J.P., Cunha, R.E. Sistema Único de Saúde – Princípios. In \_\_\_\_\_ Brasil. Ministério da Saúde. Gestão Municipal de Saúde. Textos Básicos, Brasília , 2001, pp 285-304
4. CUNHA, J. P. P.; CUNHA, R. Sistema Único de Saúde - SUS: princípios. Caderno de

Saúde. Planejamento e Gestão em Saúde. NESCON/FM/UFMG, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. ABRASCO/ABEP. Grupo Técnico de Informações em Saúde e População (GTISP). Informação em Saúde a Serviço da Sociedade. In: Uso e Disseminação de Informação em Saúde: subsídios para a elaboração de uma política de informações para o SUS. Ministério da Saúde e ABRASCO: oficina de trabalho - relatório final, anexo 1, 1994, p.27-44.
2. AYRES, J. R. C. M. Humanização da Assistência Hospitalar e o Cuidado como Categoria Reconstitutiva. *Ciência & Saúde Coletiva: Ética e Humanização*. Rio de Janeiro, ABRASCO, v. 9, n. 1, 2004.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Siab: manual do sistema de informação de atenção básica. Secretaria de Assistência à Saúde. Coordenação de Saúde da Comunidade. Brasília, 1998.
4. BERLINGUER, G.. Prioridades en Salud y Prioridad de la Salud. *Revista Saúde em Debate*, v. 42, p. 70-75.
5. BODSTEIN, R. Atenção Básica na Agenda da Saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 7, n. 3, p. 401-12, 2002.
6. HELMAN, Cecil G. *Cultura, Saúde & Doença*. Porto Alegre: Artmed, 2003.  
MINISTÉRIO DA SAÚDE. Planejamento familiar: manual para o gestor. 1. ed. Brasília, 2002.

#### **09. ESTÁGIO SUPERVISIONADO I – 60 h**

**Ementa:** Planejamento e execução de atividades na Saúde Coletiva. Observações, estudos, pesquisas, visitas. Reflexão crítica da experiência do estágio supervisionado I para o aprimoramento do trabalho do ACS. Problematização e relatório de estágio I.

#### **10. PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES EM SAÚDE – 30h**

**Ementa:** Terapias complementares em Saúde: Fundamentos filosóficos, antecedentes históricos e perspectivas; Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) e legislação pertinente; PICS no SUS; MTC: Acupuntura e terapias similares, Reflexologia, Feng shui; Noções de Fitoterapia; Terapias e percepções sensoriais (Musicoterapia, Aromaterapia, Massagens terapêuticas, Cromoterapia); Quiropraxia, Osteopatia e Shantala; TICS e o equilíbrio energético (Bioenergética; Reiki; Imposição das mãos; Toque terapêutico); Noções sobre Homeopatia e Terapia de Florais; Aspectos de Relaxamento e Meditação (*mindfulness*); Enfermagem e Terapias Integrativas e Complementares.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. ALBRIGHT, P. O livro completo das Terapias Complementares. São Paulo: Editora Nobel, 1998.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. *Bioenergética: Conhecendo as Práticas integrativas e Complementares em Saúde*. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.



3. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Medicina Natural e Práticas Complementares: um exercício de cidadania. Brasília (DF): Secretaria de Atenção à Saúde, 2004.

5. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Brasília: Ministério da saúde, 2016.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FILICE, B. R. Ensino das Práticas Integrativas e Complementares. São Paulo: Hucitec, 2011.

2. MASCARENHAS, M. A; JACOBSON, M. S. Práticas Integrativas e Complementares em Saúde: fundamentos e aplicabilidades. São Paulo, IPA, 2017.

#### 11. ÉTICA PROFISSIONAL – 45h

Ementa: Direitos humanos. Ética e Moral. Bioética. Ética profissional. Legislação Profissional. Código de ética.

#### BIBLIOGRAFIA

1. Regulamentação da Profissão do Código de ética dos ACS. <https://atencao basica.saude.rs.gov.br/upload/arquivos/201803/08152625-apresentacao-ac s.pdf>

2. Resolução CONACSB Nº 001/2014. <https://contacs.org.br/resolucao-conacsb-no-0012014>

3. BRASIL. O Trabalho do ACS. [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_acs.pdf)

4. Quais são os direitos e deveres dos Agentes Comunitários de Saúde? <https://aps.bvs.br/aps/quais-sao-os-direitos-e-deveres-dos-agentes-comunitarios-de-saude/>

5. NEVES, Maria do Céu Patrão. A bioética e sua evolução. O Mundo da Saúde, São Paulo, v. 24, n. 3, p. 211-222, maio./jun. 2000. OLIVEIRA, Fátima.

6. As novas tecnologias reprodutivas conceptivas a serviço da materialização de desejos sexistas, racistas e eugênicos? Bioética, Brasília (DF), v. 9, n. 2, p. 99-112, 2001.

7. SOARES, Gilberta Santos. Profissionais de saúde frente ao aborto legal no Brasil: desafios, conflitos e significados. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 19, supl. 2, p. 399-406, 2003.

8. SOARES, Narciso Vieira; LUNARDI, Valéria Lerch. Os direitos do cliente como uma questão ética. Rev. Bras. Enferm., Brasília (DF), v. 55, n. 1, p. 64-69, jan./fev. 2002.

**12. TÉCNICAS E DINÂMICAS DE TRABALHO EM GRUPO – 45 h**

**Ementa:** Fundamentos teóricos em dinâmica de grupo. Técnicas de dinâmica de grupo. Dinâmica e funcionamento de grupos. Especificidades de intervenção em diferentes tipos de grupos. Trabalho em grupo como estratégia para o estabelecimento de um relacionamento interpessoal empático. Estratégias e técnicas para facilitar o autoconhecimento, o desenvolvimento de autoimagem, autoconceito, autoestima, expressividade emocional, tomada de decisão, *feedback*, empatia, cooperação e direção de grupo. O processo de mudança comportamental como agente de mudança.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. **ANTUNES, C.** Manual de técnicas de dinâmica de grupo de sensibilização de Ludoterapia. Petrópolis, RJ: Vozes, 1987.
2. **FRITZEN, J.S.** Exercícios práticos de grupo e de relações humanas. Petrópolis, RJ: Vozes, 1974.
3. **FRITZEN, J. S.** Relações humanas interpessoais. Petrópolis, RJ: Vozes, 1987.
4. **JALOWIZKI, Marise,** Jogos e Técnicas Vivenciais nas Empresas. Ed. Madras Business, 2001.
5. **MIRANDA, Simão.** Novas Dinâmicas para Grupos: A Aprendizagem do Conviver. Campinas, SP: Papyrus, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. **AFONSO, Maria Lúcia M. (org.).** Oficinas em Dinâmica de Grupo: um método de intervenção psicossocial. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.
2. **BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi.** Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 2001.
3. **CHIAVENATO, Idalberto.** Recursos humanos na empresa. São Paulo: Atlas, 1994.
4. **DEL PRETTE, Almir.** Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.
5. **FAILDE, Izabel.** Manual do facilitador para dinâmicas de grupo. Campinas, SP: Papyrus, 2007.
6. **FISCMANN, Janice B.** Como agem os grupos operativos. In: **ZIMERMANN, David E. ; OSORIO, Luiz Carlos e colaboradores.** Como trabalhamos com grupos. Porto Alegre: Artmed, 1997.
7. **GAYOTTO, Leonor.** Trabalho em grupo: ferramenta de mudança. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2001.

### **13. AÇÕES EDUCATIVAS NA PREVENÇÃO E CONTROLE DE DOENÇAS E AGRAVOS– 45 h**

**Ementa:** Processo saúde-doença: seus determinantes e condicionantes. Promoção da saúde: conceito e estratégia. Principais problemas de saúde da população e recursos existentes para o enfrentamento destes problemas. Informação, educação e comunicação: conceitos, diferenças e interdependências. Evolução conceitual da promoção da saúde, prevenção e controle das doenças, novo paradigma da saúde coletiva. Condições de risco social. Política Nacional de Promoção da Saúde. Educação e saúde. Prevenção e controle de agravos não transmissíveis. Relação Entre Educação e Saúde. Contribuição do educador na formação de recursos humanos para a saúde.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- 1. ANS. Agência Nacional de Saúde Suplementar (Brasil). Manual técnico para promoção da saúde e prevenção de riscos e doenças na saúde suplementar. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro : ANS, 2011.**
- 2. BRASIL. Ministério da Saúde. II Caderno de Educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.**
- 3. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010**

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

- 1. BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Diretrizes de Educação em Saúde visando à Promoção da Saúde: documento base - documento I. Brasília: Funasa, 2007.**
- 2. BRASIL. Instituto para o Desenvolvimento da Saúde. Universidade de São Paulo. Ministério da Saúde. Manual de Enfermagem. Brasília, Ministério da Saúde, 2001.**
- 3. MACHADO, A. G. M; WANDERLEY, L. C. S. Educação em Saúde. Disponível em: [https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/2/unidades\\_conteudos/unidade09/unidade09.pdf](https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/2/unidades_conteudos/unidade09/unidade09.pdf). Acesso em 22 set. 2020.**
- 4. SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Educação em Saúde. Planeando as Ações Educativas. Teoria e Prática. São Paulo, 2001.**

### **14. ESTRATÉGIA DA SAÚDE DA FAMÍLIA E SAÚDE BUCAL – 45 h**

**Ementa:** Família: ampliação do conceito, especificidades e diferenças. A estratégia de saúde da família na atenção básica à saúde. Portaria GM / 1886 de 8/12/97 – normas e diretrizes do PACS/ PSF. Cadastramento familiar e territorial: finalidade, instrumentos, técnicas de registro da informação, preenchimento do cadastro familiar, consolidação e análise quantitativa e qualitativa dos dados. Intersetorialidade. Visita domiciliar. Classificação de famílias de risco. Organização da saúde bucal na atenção básica. Atendimento domiciliar: finalidades, implementação, registro e avaliação dos resultados. Introdução à saúde bucal coletiva. Diretrizes em saúde e saúde bucal.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. Saúde da Família Panorama, Avaliação e Desafios. Acessado em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_familia\\_panorama\\_avaliacao\\_desafios.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_familia_panorama_avaliacao_desafios.pdf)
2. Guia Prático do Programa Saúde da Família 1. Acessado em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/partes/guia\\_psf1.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/partes/guia_psf1.pdf) Guia Prático do Programa Saúde da Família 2. Acessado em: [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia\\_pratico\\_saude\\_familia\\_psf2.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia_pratico_saude_familia_psf2.pdf)
3. FONSECA, Angélica Ferreira (Org.) O território e o processo saúde doença. Rio de Janeiro: EPSJV/Fiocruz, 2007. Brasil. Ministério da Saúde. O trabalho do agente comunitário de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Brasil. Ministério da Saúde. Saúde Bucal. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

**15. PROMOÇÃO DO AMBIENTE SAUDÁVEL – 30 h**

**Ementa:** Ambiente saudável – o ambiente como fator condicionante de saúde. Plano Diretor Municipal – planejamento da ocupação e uso do solo. Saneamento ambiental. Noções sobre poluição ambiental (água, ar, solo, sonora e visual) e seus efeitos sobre a saúde. Risco ambiental, sanitário e medidas de prevenção. Política Nacional de Meio Ambiente. Vigilância em Saúde Ambiental. Relação Saneamento, saúde e meio ambiente. Doenças relacionadas aos problemas de saneamento básico. Decreto n. 5.440, de 04 de maio de 2005. Portaria n. 518, de 25 de março de 2004 e Portaria n. 1.172, de 15 de junho de 2004. Instrução normativa n. 1, de 07 de março de 2005.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. BRASIL. FUNASA. Manual de Saneamento. 3. ed. Brasília: FUNASA, 2006.
2. CARVALHO, A. R. de; OLIVEIRA, M. V. C. de. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. 10. ed. São Paulo: SENAC, 2010.
3. CASTRO, A. de A. *et al.* Manual de Saneamento e Proteção Ambiental para os Municípios. v.2. 2007.
4. DERISIO, J. C. Introdução ao controle de poluição ambiental. 5. ed. São Paulo: oficina de textos, 2017.
5. MARCATTO, C. Educação ambiental: conceitos e princípios. Belo Horizonte: FEAM, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. PHILIPPI. A. Jr. Saneamento, Saúde e Ambiente. 2. ed. São Paulo: Manole, 2018.
2. REZENDE, S. C.; HELLER, L. O Saneamento no Brasil – Políticas e Interfaces. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008.  
[http://www.ibama.gov.br/phocadownload/publicacoes/Revistas/2020-08-04-ibama-cartilha\\_dos\\_artigos\\_2020.pdf](http://www.ibama.gov.br/phocadownload/publicacoes/Revistas/2020-08-04-ibama-cartilha_dos_artigos_2020.pdf)

## 16. PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SEGURANÇA ALIMENTAR – 30 h

**Ementa:** Princípios da alimentação equilibrada. Natureza, composição e funções dos alimentos e fontes de nutrientes. Pirâmide dos alimentos. Problemas relacionados com a alimentação: desnutrição, obesidade. Procedimentos de higiene dos alimentos. Necessidades nutricionais nas várias faixas etárias e estados fisiológicos: recém-nascido, criança, adolescente, gestante, nutriz, trabalhador, idoso. Técnica de seleção, conservação, prepara e armazenamento de alimentos. Tabus alimentares.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2014.
  2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2013.
  3. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 360, 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União 2003.
  4. Louzada, M. L. C. et al. Alimentos Ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev Saúde Pública. 2015; 49-38.
  5. FRACOLLI, L. A.; Gomes, M. F. P.; PINHEIRO, D. G. M.; CASTRO, D. F. A. Avaliação das ações de promoção da saúde desenvolvidas pelos agentes comunitários de saúde. Mundo Saúde. 2013; 37(4): 411-18.
  6. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: O Ministério; 2012. 68 p.
  7. LINDEMANN, I. L.; SILVA, M. T. da, CÉSAR, J. G., Mendoza-Sassi, R. A. Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. Cadernos Saúde Coletiva. 2016; 24: 478-86.
- BRASIL. Ministério da Saúde (MS). *Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica*. 2 Ed. Brasília: DAB/MS; 2013.

## 17. DOENÇAS ENDÊMICAS, EMERGENTES E REEMERGENTES – 45 h

**Ementa:** Tipos de isolamentos. Vigilância epidemiológica. Doenças de notificação compulsória. Análise das doenças endêmicas, epidêmicas, (re)emergentes como condição individual/social/cultural/ecológica na complexidade de vida e morte do ser humano.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de Vigilância em Saúde. vol único. 3 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças Infecciosas e Parasitárias: guia de bolso. 8. ed. revista. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Doenças negligenciadas: estratégias do Ministério da Saúde. Informe

Técnico. Ministério da Saúde. Rev Saúde Pública. São Paulo: v.44, n.1, p. 200-2, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**BRASIL.** Ministério da Saúde. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

**BRASIL.** Ministério da Saúde. Guia de Vigilância Epidemiológica. 7. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

**SOUZA, W.** Doenças negligenciadas. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Ciências, 2010.

#### **18. ESTÁGIO SUPERVISIONADO II – 50 h**

**Ementa:** Planejamento e execução de atividades na Saúde Coletiva . Observações, estudos, pesquisas, visitas. Reflexão crítica da experiência do estágio supervisionado II para o aprimoramento do trabalho do ACS. Problematização e relatório de estágio II.

#### **19. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DA CRIANÇA – 45 h**

**Ementa:** Acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Aleitamento. Doenças prevalentes da infância. Criança na fase escolar. Vacina e imunização infantil. Cartão da criança. Avaliação nutricional. Situações de Violência infantil. Estatuto da criança e do adolescente.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria AMARAL, J. J. F. AIDPI para o ensino médico: manual de apoio. Brasília: 2012

2. Saúde da Criança: o que é, cuidados, políticas, vacinação. [www.saude.gov.br > saude-de-a-z > crianca](http://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/crianca)

3. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança: <https://central3.to.gov.br/arquivo/494643/>

4. CAB Nº 33 – Saúde da Criança: Crescimento e Desenvolvimento <https://portaldeboaspraticas.iff.fiocruz.br/biblioteca/cab-no-33-saude-da-crianca-crescimento-e-desenvolvimento/Brasil>.

5. Manual do Método Canguru – Seguimento Compartilhado entre Atenção Hospitalar e a Atenção Básica (Brasília – DF 2015) Ministério da Saúde

6. Saúde da Criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar (Brasília – DF 2015) Ministério da Saúde

8. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos – Um guia para o profissional da saúde na atenção básica (Brasília- DF

**2013) Ministério da Saúde**

9. Ministério da Saúde. Caminhos para uma política de saúde mental infanto-juvenil. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

10. Brasil. Ministério da Saúde. Linha de Cuidado para a Atenção Integral à Saúde de Crianças, Adolescentes e suas Famílias em Situação de Violência: Orientações para gestores e profissionais de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

11. Impacto da violência na saúde das crianças e adolescentes - você é a peça principal para enfrentar este problema. Acessado em:  
<http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/genero/livros.htm>

**20. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DO HOMEM – 45 h**

**Ementa:** Política nacional de atenção integral à saúde do homem. As relações entre o homem e o trabalho, enfocando particularmente sobre o impacto do trabalho sobre a saúde do indivíduo. Prevenção e promoção da saúde da população masculina. Assistência a população masculina nas afecções clínicas e cirúrgicas. Medidas de controle aos principais danos/agravs à saúde da população masculina com ênfase na educação para a saúde e o autocuidado. A pouca adesão dos homens às ações de saúde.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. ALVES, F. P. Saúde do homem: ações integradas na Atenção Básica. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2016.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem (princípios e diretrizes). Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
3. BRASIL: Ministério da Saúde. Perfil da Situação da Saúde do Homem no Brasil. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.
4. GOMES, R. Saúde do Homem em Debate. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. MATO GROSSO. Assembleia Legislativa do Estado do Mato Grosso. Cartilha do homem. Disponível em: <http://www.al.mt.gov.br/arquivos/institucional/instituto-memoria/publi-al/cartilha-saude-homem.pdf>. Acesso em 28 set. 2020.
2. PASQUALOTTO, F. F; SOBREIRO, B. Saúde do Homem. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.

**21. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DO ADULTO – 45 h**

**Ementa:** Características físicas, psicológicas e sociais do adulto. Programa de acompanhamento de doenças crônicas. Vacina e imunização do adulto. Prevenção e promoção da saúde. Prevenção das disfunções: cardiocirculatórias, respiratórias, digestórias, metabólicas, urinárias, hematológicas, neurológicas, neoplasias e

infeciosas. Portaria\_n.\_3125\_hanseníase.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia prático do agente comunitário de saúde. Brasília:MinistériodaSaúde,2009.Disponível em:  
[http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/guia_acs.pdf)
2. BRASIL, Ministério da Saúde. O trabalho do agente comunitário de saúde. Brasília: MinistériodaSaúde,2009b.Disponível em:  
[http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual\\_acs.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/manual_acs.pdf). Brasil.
3. Ministério da Saúde. Diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias. Brasília : MinistériodaSaúde,2013. Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes%20cuidado\\_pessoas%20doencas\\_cronicas.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes%20cuidado_pessoas%20doencas_cronicas.pdf)
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília, 2011b.Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf).
5. GOULART, F. A. A. Doenças crônicas não transmissíveis: estratégias de controle e desafios para os sistemas de saúde. Brasília: OPAS, 2011. Disponível em:  
[https://apsredes.org/pdf/Condicoes-Cronicas\\_flavio1.pdf](https://apsredes.org/pdf/Condicoes-Cronicas_flavio1.pdf).
6. GUSSO, G.; LOPES, J. M. C. Tratado de Medicina de Família e Comunidade. v. 2. São Paulo: Artmed, 2012.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Brasil. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: diabetes mellitus. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 160 p. Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias\\_cuidado\\_pessoa\\_diabetes\\_mellitus\\_cab36.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_pessoa_diabetes_mellitus_cab36.pdf).
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: hipertensão arterial sistêmica.Brasília: Ministério da Saúde,2013.Disponível em:  
[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias\\_cuidado\\_pessoa\\_doenca\\_cronica.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_pessoa_doenca_cronica.pdf)
3. Brasil. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias\\_cuidado\\_pessoa\\_doenca\\_cronica\\_cab35.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_pessoa_doenca_cronica_cab35.pdf).
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:  
[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias\\_cuidado\\_doenca\\_cronica\\_obesidade\\_cab38.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_doenca_cronica_obesidade_cab38.pdf).



## 22. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DA MULHER – 45 h

**Ementa:** Saúde sexual e reprodutiva. Direitos sexuais e reprodutivos. Ciclo gravídico-puerperal e climatério. Cartão da gestante. Esquema vacinal da gestante. Aleitamento materno e desmame. Métodos contraceptivos. Controle de natalidade. Programa de Assistência Integral à Saúde da Mulher (PAISM). Humanização no processo de parto e nascimento. Fundamentação para a redução de doenças e agravos ginecológicos e obstétricos. Direitos constitucionais relativos à licença maternidade, paternidade, planejamento familiar e aborto.

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília. Editora do Ministério da Saúde, 2012. 318 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica, n° 32)

2. Brasil. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica : Saúde das Mulheres / Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 230 p. : il.

3. Boas Práticas ao Parto e Nascimento – Organização Mundial da Saúde, 1996.

4. Manual de Orientação sobre o Transporte Neonatal Ministério da Saúde – Brasília, 2010.

5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Programa Nacional de DST e Aids. Recomendações para Profilaxia da Transmissão Vertical do HIV e Terapia Antirretroviral em Gestantes: manual de bolso/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Programa Nacional de DST e Aids. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 172 p. : il. – (Série Manuais, n. 46)

6. Atenção ao Pré-natal de Baixo Risco – Cadernos de Atenção Básica nº32. Ministério da Saúde – Brasília, 2013.

7. Manual de Acolhimento e Classificação de Risco em Obstetrícia – Ministério da Saúde – Brasília, 2014.

8. Atenção às Mulheres com Gestação de Anencéfalos – Norma Técnica – Ministério da Saúde – Brasília, 2014.

9. Checklist do Parto Seguro. Organização Mundial da Saúde, 2015.

10. Diretriz Nacional de Assistência ao Parto Normal – 2016. Ministério da Saúde – Brasília, 2016.

11. Diretrizes de Atenção à Gestante – A operação cesariana. Ministério da Saúde – Brasília, 2016.

12. Protocolo de Atenção à Saúde e Resposta à Ocorrência de Microcefalia – Ministério da Saúde – Brasília, 2016.

### 23. PREVENÇÃO DE ACIDENTES E PRIMEIROS SOCORROS – 45 h

**Ementa:** Atribuições do profissional de saúde no suporte básico de vida. Atendimento de urgência e emergência nas situações de traumas, ferimentos, queimaduras, afogamento, choque elétrico, desmaio, crise convulsiva, estado de choque, intoxicação, envenenamento e corpos estranhos no organismo. Técnicas de reanimação cardiorrespiratórias e controle de hemorragias. Medidas de prevenção de acidentes domésticos. Ações imediatas em situações de emergência e urgências no que tange a prevenção, avaliação e socorro (suporte básico à vida).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. **AMERICAN HART ASSOCIATION.** Destaque das Diretrizes da American Heart Association para RCP e ACE, 2017.
2. **BRASIL.** Ministério da Saúde. Departamento de Atenção especializada. Cartilha para tratamento de emergência das queimaduras. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.
3. **BRASIL.** Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Especializada. Manual instrutivo da Rede de Atenção às Urgências e Emergências no Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.
4. \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Protocolos de intervenção para o SAMU 192 – Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (Suporte Avançado de Vida). Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
5. \_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Protocolos de intervenção para o SAMU 192 – Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (Suporte Básico de Vida). Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
6. **BRASIL.** Ministério da Saúde. Fundação Oswaldo Cruz. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Documento de Referência para o Programa Nacional de Segurança do Paciente. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.
7. **GUIA CURRICULAR DE SEGURANÇA DO PACIENTE DA ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE:** edição multiprofissional. Coordenação de Vera Neves Marra, Maria de Lourdes Sette. Rio de Janeiro: Autografia, 2016.
8. **FONTINELE JÚNIOR, Klinger; SARQUIS, Sávio Ignácio J. S.** Urgência e emergência em enfermagem. Goiania: AB Editora, 2004.
9. **GOMES, Alice Martins.** Emergência: planejamento e organização da unidade. Assistência de Enfermagem. 2. ed. São Paulo: EPU, 2008.
10. **MANTOVANI, Mário.** Suporte básico e avançado de vida no trauma. São Paulo: Atheneu, 2005.
11. **PAVELQUEIRES, Shirlene et al.** MAST: Manobras Avançadas de Suporte ao Trauma e emergências cardiovasculares. 6. ed. Marília: Manual do Curso, 2006.
12. **PIRES, Marco Tulio Baccarini; STARLING, Sizenando Vieira.** Manual de urgência em pronto-socorro. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2017.

**13. PREHOSPITAL TRAUMA LIFE SUPPORT. PHTLS: Atendimento pré-hospitalar ao traumatizado. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.**

**14. SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Urgência e emergência para a enfermagem. 7. ed. São Paulo: Iatria, 2018.**

**15. SOUSA, Regina Maria Cardoso de et al. Atuação no trauma: uma abordagem para a enfermagem. São Paulo: Atheneu, 2009.**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

**1. KARREN, K. J. et al. Primeiros socorros para estudantes. Tradução de Patrícia Fonseca Pereira, Douglas Arthur Omena Futuro. 10. ed. Barueri, SP: Manole Ebook. [BV Pearson]. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Loader/34576/pdf>. Acesso em: 26 out. 2019.**

**2. SANTOS, Marcio Neres dos; SOARES, Odon Melo. Urgência e emergência na prática de enfermagem. Porto Alegre: Moriá, 2019. 2 v.**

**24. EPIDEMIOLOGIA APLICADA – 30 h**

**Ementa: Epidemiologia e suas aplicações. Métodos epidemiológicos: utilização como instrumentos de trabalho, planejamento e de investigação na saúde (tipos de agravos e notificação compulsória e imediata). Aspectos da Epidemiologia Local, Regional, Nacional e Mundial. Indicadores de saúde. Estratégias de avaliação em saúde: conceitos, tipos, instrumentos e técnicas.**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**1. BONITA, R; BEAGLEHOLE, R; KELLSTROM, J. Epidemiologia Básica. 2. ed. São Paulo: Santos, 2010.**

**2. CARVALHO, C. A; PINHO, J. R. O; GARCIA, P. T. Epidemiologia: conceitos e aplicabilidade no SUS. São Luís: EDUFMA, 2017.**

**3. MEDRONHO, R. Epidemiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.**

**4. ROUQUAYROL, M. Z; GURGEL, M. Epidemiologia e Saúde. 8. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2017.**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**1. FORATTINI, O. P. Epidemiologia Geral. São Paulo: Livraria e Editora Artes Médicas Ltda., 2000.**

**2, GOMES, E. C. S. Conceitos e ferramentas da Epidemiologia. Recife: UFPE, 2015.**

**25. ESTÁGIO SUPERVISIONADO III – 45 h**

**Ementa:** Planejamento e execução de atividades na Saúde Coletiva. Observações, estudos, pesquisas, visitas. Reflexão crítica da experiência do estágio supervisionado II para o aprimoramento do trabalho do ACS. Problematização e relatório de estágio III.

**26. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DO ADOLESCENTE – 45 h**

**Ementa:** Características físicas e necessidades psicológicas e sociais do adolescente. Crescimento e desenvolvimento do adolescente. Vacina e imunização na adolescência. Apoio familiar e social ao adolescente. Prevenção à gravidez precoce. Doenças Sexualmente Transmissíveis e AIDS. Drogas e violências. Diretrizes Nacionais para atenção integral à saúde de adolescentes. Estatuto da criança e do adolescente.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Diretrizes nacionais para a atenção integral à saúde de adolescentes e jovens na promoção, proteção e recuperação da saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Estatuto da Criança e do Adolescente. 3. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2008.
3. Brasil. Ministério da saúde. política de atencao integral a saude de adolescentes em conflito com a lei. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde. 2014 <https://www.saude.gov.br/saude-para-voce/saude-do-adolescente-e-do-jovem/acoes-e-programas/politica-de-atencao-integral-a-saude-de-adolescentes-em-conflito-com-a-lei-pnaisari>
4. Diretrizes Nacionais para a Atenção Integral à Saúde de Adolescentes e Jovens na Promoção, Proteção e Recuperação da Saúde: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes\\_nacionais\\_atencao\\_saude\\_adolescentes\\_jovens\\_promocao\\_saude.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_nacionais_atencao_saude_adolescentes_jovens_promocao_saude.pdf)
5. Brasil. Ministério da Saúde. A saúde de adolescentes e jovens: uma metodologia de auto-aprendizagem para equipes de atenção básica de saúde: módulo básico. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2007.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Linha de Cuidado para a Atenção Integral à Saúde de Crianças, Adolescentes e suas Famílias em Situação de Violência: Orientações para gestores e profissionais de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. <http://www.saude.goiania.go.gov.br/docs/secretaria/imunizacaoCalendarioBasico.pdf>

**27. PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE DO IDOSO – 45 h**

**Ementa:** Características e necessidades físicas, psicológicas e sociais do idoso. Estatuto do idoso. Programa nacional de saúde do idoso: princípios e diretrizes. Prevenção de acidentes e doenças prevalentes no idoso. Patologias crônicas degenerativas do idoso. Redes de apoio familiar e social ao idoso. Uso de medicamentos. Situações e sinais de riscos.

1. BRASIL. Política Nacional de Saúde do Idoso. Disponível em: <  
[www.portal.saude.gov.br](http://www.portal.saude.gov.br)
2. CARROLL, Mary. Enfermagem para Idosos: Guia Prático. São Paulo: Andrei, 1991.
3. ELIOPOULOS,Charlotte. Enfermagem Gerontológica. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Violência Intrafamiliar: Orientações para a prática em Serviço. Cadernos de Atenção Básica. nº8. 2001.
5. WOLD, G.H. Enfermagem gerontológica. 5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 396 p. ISBN 9788535261110.
6. JACOB FILHO, W.; KIKUCHI, E.L. Geriatria e gerontologia básicas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.492p. ISBN 9788535230970
7. FELTEN, B.S. Geriatria e gerontologia. Rio de Janeiro: Reichmann & Autores, 2005. 2v. ISBN8587148389
8. FIGUEIREDO, N.M.A.; TONINI, T. Gerontologia: atuação da enfermagem no processo de envelhecimento. São Caetano do Sul, (SP): Yendis, 2012. 381p. ISBN 9788577282142
9. POPOV, D.C.S. Gerontologia e geriatria: aspectos fisiológicos, psicológicos e sociais do envelhecimento. São Paulo: Érica, 2014. 128 p. ISBN 9788536507927

**28 PREVENÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE MENTAL – 45 h**

**Ementa:** Inclusão social de pessoas com transtorno mental ou sofrimento mental. Saúde mental e atenção básica. Proteção e direitos das pessoas com transtornos mentais e o modelo assistencial em saúde mental, de acordo com a Lei n. 10.216/2001. Organização dos Serviços e das Modalidades de Atenção em Saúde Mental. Centros de Atenção Psicossocial. Atenção em saúde mental infanto-juvenil no SUS. Desafios da Reforma Psiquiátrica.

**Bibliografia básica.**

- 1. Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de Atenção Básica nº 34. Saúde Mental. Ministério da Saúde: Brasília: 2013.**
- 2. Brasil. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Saúde Mental, Álcool e outras Drogas. Saúde Mental em Dados - 12. Ministério da Saúde: Brasília. 2015.**
- 3. BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Saúde Mental, Álcool e outras Drogas. Saúde Mental em Dados – 11. Ministério da Saúde: Brasília; 2012.**
- 4. Saúde mental no SUS: os centros de atenção psicossocial / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília: Ministério da Saúde, 2004.**
- 5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. A Política do Ministério da Saúde para Atenção Integral a Usuários de Álcool e outras Drogas. 2.ed. rev. ampl.– Brasília: Ministério da Saúde, 2004.**

**Bibliografia complementar**

- 1. Noto CS, Bressan RA. Esquizofrenia: avanços no tratamento multidisciplinar. 2.ed. Porto Alegre: Artmed; 2012.**
- 2. IDEBECK, Sheila L. Enfermagem em Saúde Mental e Psiquiatria. Porto Alegre, RS.: Artmed, 2012**
- 3. TOWNSEND, Mary C. Enfermagem psiquiátrica: conceitos de cuidados. Tradução Fernando Diniz da Cruz e Isabel Cristina Fonseca da Cruz. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.**

## 29. PROMOÇÃO DA PESSOA NEGRA, INDÍGENA E COM DEFICIÊNCIA – 45 h

**Ementa:** Conceito de etnia, raça, racialização, identidade, diversidade, diferença. Populações étnicas e diáspora. Pessoas com deficiências: Conceito, tipos, prevenção e integração social. Legislação que protege os direitos da pessoa negra, indígena e com deficiência. Medidas facilitadoras para a vida dos deficientes físicos. Racismo, xenofobia, LGBTfobia, preconceito, estigmatização, discriminação e necropolítica. Política nacional de saúde da pessoa com deficiência. Políticas Afirmativas. Comissão de heteroidentificação.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRASIL. Declaração de Salamanca e linha de ação sobre necessidades educativas especiais. Brasília: CORDE. 1994.
2. BRASIL. Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm)>. Acesso em: 01 out 2019.
3. BRASIL. Lei n. 8.213, de 24 de julho de 1991. Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8213cons.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8213cons.htm)> Acesso em: 01 out. 2019.
4. BRASIL. Lei n. 9.394, de 23 de dezembro de 1996, Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, p 27833, 23 dez. 1996.
5. BRASIL. Lei n. 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 11 mar. 2008.
6. BRASIL. Lei n. 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 30 ago. 2012.
7. BRASIL. Lei n. 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2012/Lei/L12764.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Lei/L12764.htm)>. Acesso em: 01 out 2019.
8. BRASIL. Lei n. 13.409, de 28 de dezembro de 2016. Altera a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, para dispor sobre a reserva de vagas para pessoas com deficiência nos cursos técnico de nível médio e superior das instituições federais de ensino. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, p. 3, 29 dez. 2016.
9. BRASIL. Ministério da Educação. A consolidação da inclusão escolar no Brasil: 2003 a 2016. Brasília: MEC, 2016.

10. BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações Étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Brasília, DF: MEC, 2005.
11. BRASIL. Ministério da Educação. CEERT. SESC. Políticas de Promoção da Igualdade Racial na Educação: Exercitando a definição de conteúdos e metodologias. São Paulo, s/d.
12. BRASIL, Ministério da Educação e do Desporto Secretaria da Educação Especial. Subsídios Subsídios para organização e funcionamento de serviços de educação especial. Brasília, DF: MEC. 1995.
13. BRASIL. Ministério da Educação. Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Inclusão Escolar, 2008a. Disponível em: <[portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/politica.pdf](http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/politica.pdf) Acesso em: 20 mar. 2010.
14. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Política Nacional de Saúde da Pessoa com Deficiência. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
15. BRASIL. Portaria Normativa n.º 4, de 6 de Abril de 2018. Regulamenta o procedimento de heteroidentificação complementar à autodeclaração dos candidatos negros, para fins de preenchimento das vagas reservadas nos concursos públicos federais, nos termos da Lei n.º 12.990, de 9 de junho de 2014. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil: seção 1, Brasília, DF, p 34, 10 abr. 2018.
16. BRASIL. Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República (SDH/PR). Secretaria Nacional de Promoção dos Direitos da Pessoa com Deficiência (SNPDDEFICIÊNCIA), Viver sem Limite: Plano Nacional dos Direitos da Pessoa com Deficiência. Brasília, DF: SDH-PR/SNPD, 2013.
17. BRASIL. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Presidência da República. Casa Civil (2015). Estatuto da Pessoa com Deficiência, Lei 13.146 de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência, 2015. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2015/Lei/L13146.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2015/Lei/L13146.htm)
18. CELIO SOBRINHO, R.; PANTALEÃO, E.; SÁ, M. G. C.S. O Plano Nacional de Educação e a educação especial. Cadernos de Pesquisa, v. 16, n. 160, p. 504-525, abr-jun, 2016.
19. GARCIA, R. M. C. Educação especial na perspectiva inclusiva: determinantes econômicos e políticos. Comunicações, v. 23, ed. especial, p. 7-26, 2016.
20. LAPLANE, A. D. F. O que os dados do Censo Escolar revelam sobre as barreiras à inclusão? Educação e Fronteiras On-line, v. 5, n. 13, p. 7-20, mai-ago, 2015.
21. MENDES, E. G. A radicalização do debate sobre inclusão escolar no Brasil. Rer. Bras. Educação, set-dez, v. 11, n.33, p. 387-395, 2006.
22. PASIAN, M. S.; MENDES, E. G.; CIA, F. Aspectos da organização e funcionamento do atendimento educacional especializado: um estudo em larga escala. Educação em Revista, n. 33, e155866, 2017.



23. SILVA, M.C.V.; MELETTI, S.M.F. Estudantes com Necessidades Educacionais Especiais nas Avaliações em Larga Escala: Prova Brasil e ENEM. Revista Brasileira de Educação Especial, v. 20, n. 1, p. 53-68, jan./mar. 2014. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-65382014000100005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-65382014000100005&script=sci_arttext)

24. SOUZA, F. C.; PRIETRO, R. Plano Nacional de Educação e educação especial. Journal of Research in Special Educational Needs, v. 16, n. 1, supl, p. 841-845, 2016.

25. SOUZA, F. F., et al. Políticas e práticas de educação inclusiva: condições e contradição no cotidiano de uma escola de ensino fundamental. Arquivos Analíticos de Políticas Educativas. Dossiê Educação Especial: diferenças, currículo e processos de ensino e aprendizagem. v. 22, n. 82, p. 1-23, ago. 2014. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.14507/epaa.v22n82.2014>

### 30. NOÇÕES DE PESQUISA – 45 h

**Ementa:** O papel da ciência. Tipos de conhecimento, método e técnica. O processo de pesquisa. Tipos de Pesquisa. Abordagem qualitativa e quantitativa. Tipos de trabalhos científicos. Organização da leitura (elaboração de ficha). Acesso às bibliotecas virtuais. Formatação de trabalhos científicos. Estrutura e Elaboração de Projeto de Pesquisa. Resumos. Instrumentos de coleta de dados. Normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Plataforma lattes. Sisnep (Ética em pesquisa). Plataforma Brasil.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, Fernando. O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa. 2. ed. São Paulo: Pioneira, 2001.
2. BARROS, A.J.P.; LEHFELD, N.A.S. Projeto de pesquisa: propostas metodológicas. Petrópolis, RJ: Vozes, 1990.
3. CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia Científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
4. DEMO, Pedro. Metodologia científica em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 1980.
5. ECO, Umberto. Como se faz uma tese. 22. ed. São Paulo: Perspectivas, 2009. (Estudos; 85).
6. FLICK, Uwe. Uma introdução à pesquisa qualitativa. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004;
7. FLICK, Uwe. Uma introdução à metodologia de pesquisa: Um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013;
8. Gil, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002;
9. MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis, RJ: VOZES, 2002.

10. POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. Pesquisa qualitativa na atenção à saúde. Tradução Ananyr Porto Fajardo. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009.

11. RICHARDSON, Roberto Jarry et al. Pesquisa Social: métodos e técnicas. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2012.

12. SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: Informação e documentação: Referências: Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: Informação e documentação: Resumo: Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: Informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro. : ABNT, 2002.

4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: Informação e documentação: Trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro. : ABNT, 2011.

5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15287: Informação e documentação: Projeto de pesquisa: apresentação. Rio de Janeiro. : ABNT, 2011.

OBS: Também serão utilizadas consulta a base de dados ou periódicos da área: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

**31. DESENVOLVIMENTO DE PROJETO EDUCATIVO NA COMUNIDADE – 45 h**

**Ementa:** Estrutura e construção de projeto. Produção de relatórios; sugestões e normas para elaboração de projetos. Estratégias metodológicas para a avaliação em saúde. Análise de implementação de programa de saúde e satisfação do usuário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CONSALTER, M. A. S. Elaboração de Projetos. Saed. Curitiba: Ibpex, 2011.

2. MENDES, J. R. B.; VALLE, A. E. do; FABRA, M. A. Gerenciamento de projetos. 2a Ed. Rio de Janeiro: FGV, 2014.

3. MENEZES, L. C. de M. Gestão de Projetos. 3aed. São Paulo: Atlas, 2009.

4. VIANA, V. R. Gerenciamento de Projetos: estabelecendo diferenciais competitivos. Ta ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2009.

5. VIANA, V. R. Ililannual Prático do Piano de Projeto: utilizando o PMBOK® 5a ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2014

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. GIDO, J.; CLEMENTS, P. J. *Gestão de Projetos*. 2a ed. - Tradução da 5a Ed. Norte-Americana, Cengage Learning, 2014.
2. LUCK, H. *Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão*. Petrópolis: Vozes, 2003.
3. NOCÊRA, R. de J. *Gerenciamento de Projetos: teoria e prática*. RJN, Rio de Janeiro, 2009.
4. VALLE, A. B. Do; SOARES, C. A. R; FINOCCHIO, J. J.; SILVA, L. de S. F. *Fundamentos do Gerenciamento de Projetos*. 2a Ed. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
5. XAVIER, C. M. da S; VIVACQUA, F. R; MACEDO, O. S.: XAVIER, I... F. da S. *Metodologia de Gerenciamento de Projetos - Methodoware*. 3a ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2014.

### 32. SISTEMA DE INFORMAÇÃO EM SAÚDE – 30 h

**Ementa:** Informação na Saúde. Sistemas de Informação em Saúde. Sistema de Informações Ambulatoriais do SUS (SAI/SUS). Sistema de Informações do Programa Nacional de Imunização (SI-PNI). Sistema de Informação do Câncer do Colo do Útero e Sistema de Informação do Câncer de Mama (SISCOLO/SISMAMA). Sistema de Cadastramento e Acompanhamento de Hipertensos e Diabéticos (HIPERDIA). Sistema de Acompanhamento da Gestante (SISPRENATAL). Sistema de Informação da Atenção Básica (SIAB). Levantamento das condições de vida e de saúde/doença da população. Condições de risco social. Mapeamento sócio-político e ambiental. Indicadores de saúde. Avaliação em saúde.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Indicadores demográficos e de saúde: a importância dos sistemas de informação. Acessado em: [http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/1/modulo\\_politico\\_gestor/Unidade\\_e\\_8.pdf](http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/1/modulo_politico_gestor/Unidade_e_8.pdf)
2. Sistema de informação em saúde: Conceitos fundamentais e organização. Acessado em: <http://www.nescon.medicina.ufmg.br/biblioteca/imagem/2249.pdf>
3. Fontes de informação Acessado em: <http://tabnet.datasus.gov.br/tabdata/livroidb/2ed/fontes.pdf>

### 33. ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV – 45 h

**Ementa:** Planejamento e execução de atividades na Saúde Coletiva IV. Observações, estudos, pesquisas, visitas. Reflexão crítica da experiência do estágio supervisionado IV para o aprimoramento do trabalho do ACS. Problematização e relatório de estágio IV.

## 16. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado Obrigatório, compreendido como atividade afinada com o Perfil Profissional definido pelo Curso, constitui-se em etapa fundamental na formação do estudante e em etapa obrigatória para a obtenção da certificação de conclusão dos Módulos, bem como, do diploma de Técnico em Agente Comunitário de Saúde. Apresenta carga horária de 210 horas que deverá ser desenvolvido de acordo com a Resolução nº 04/99 do Curso Técnico, sob supervisão imediata de um Coordenador de Estágio da Instituição de Ensino, exigindo-se semestralmente, um relatório de atuação. Toda organização está embasada na Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008 e na Resolução CEPEX n. 22, de 04 de março de 2009, que dispõe sobre as Normas de Estágio Curricular Obrigatório para estudantes da UFPI.

Nessa perspectiva, objetiva-se:

- ✓ Capacitar o estudante no exercício profissional competente;
- ✓ Estabelecer relação dinâmica entre teoria e prática, propiciando, ao Estagiário, subsídios para complementação do ensino-aprendizagem;
- ✓ Preparar e desenvolver no estudante os princípios de cidadania, solidariedade e humanização;
- ✓ Promover a transição entre a escola e o mundo do trabalho;
- ✓ Desenvolver habilidades e competências exigidas na formação profissional;
- ✓ Valorizar o estudante como sujeito da aprendizagem e construção do conhecimento.

O relatório final de estágio se constituirá no instrumento institucional de avaliação dessa prática. O mesmo deve ser escrito segundo as normas regulamentadoras: Norma Brasileira - NBR 10520 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 2002) para as citações e NBR 6023 (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, 2018) para as Referências.

## 17. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades extracurriculares oferecidas aos estudantes com vistas a complementar e/ou aperfeiçoar a sua formação são projetos de iniciação científica,

monitorias, estágio extracurricular, atividades de desenvolvimento experimental e as atividades de extensão. Estas são canais de comunicação entre o curso e a sociedade, que através de diferentes métodos e técnicas produz bens culturais que são colocados à disposição, a serviço da comunidade e isso possibilita conteúdos curriculares integrados com a realidade em seu contexto social organizado.

Essas atividades permitem aos estudantes compartilhamento de experiências, de vivências, de enriquecimento curricular, implicando referência entre a formação do estudante e os problemas reais que terá de enfrentar no dia-a-dia, para melhorar sua formação profissional além de ser contemplado como carga horária no currículo.

Serão promovidos cursos, palestras, campanhas solidárias, simpósios, consultorias, programas culturais, estágios curriculares e extracurriculares e outros eventos, a partir de solicitações feitas por professores, estudantes e comunidade, lista de discussão e outros meios com diversas mídias empregando tecnologias sociais.

## **18. FUNDAMENTOS METODOLÓGICOS**

As disciplinas oferecidas pelo currículo serão ministradas por professores efetivos e substitutos, de acordo com o Regimento da Instituição e da legislação vigente pertencentes à UFPI, através do CTF.

Numa visão mais abrangente, a metodologia geral será desenvolvida através de aulas teóricas e práticas semipresenciais com alternativas de caráter individual de cada um dos grupos de estudantes. As habilidades de cada matéria poderão ser desenvolvidas através de aulas usando vários meios e, seções em laboratórios, aulas de exercícios, palestras, discussões, atividades individuais ou em grupos, leituras dirigidas, pesquisa na Internet, entre outros.

Nas turmas ou disciplinas que forem convenientes e possíveis, serão trabalhadas metodologias apropriadas, segundo orientação do próprio docente conteudista envolvido com as turmas ou de prática já convencionais.

As aulas de laboratório serão desenvolvidas utilizando-se equipamentos próprios, com mediação de professores e de técnicos administrativos que colaboram no aprendizado dos estudantes. Pode haver alternativas metodológicas diversas, em função das estratégias definidas para uma melhor aprendizagem.

## 19. CONCEPÇÃO DE APRENDIZAGEM

A principal característica inovadora inserida neste Projeto Pedagógico é a mudança de foco do ensino do professor para o aprendizado do estudante, do ensinar para aprender, evitando um processo pedagógico baseado, exclusivamente, na transmissão de conhecimento e na experiência do professor. Não é suficiente que o estudante seja um grande tomador de notas e apenas reproduza nas provas o conteúdo apreendido em uma disciplina. Deve-se buscar um estudante crítico e ativo para que possamos atingir o perfil desejado.

É também parte do projeto do curso a procura de uma educação problematizadora, que leve o estudante a uma participação ativa, a um diálogo constante com os professores. Ele deve obter uma visão analítica e chegar a uma síntese, o que equivale à compreensão. O aprendizado é uma resposta natural do estudante ao desafio de uma situação-problema; é a construção do seu conhecimento.

Princípios norteiam a concepção de aprendizagem/ensino e são apresentados a seguir:

### a) Integração entre Disciplinas

Embora seja forte o paradigma da fragmentação do conhecimento em matérias, ministradas em unidades autônomas denominadas disciplinas, acredita-se que o “mundo real” é interdisciplinar e transdisciplinar e que o mercado de trabalho procura profissionais com formação holística e polivalente. Por razões administrativas, práticas e conceituais é difícil eliminar totalmente o conceito de disciplina. No entanto, pode-se obter boa integração entre elas, se existir coordenação entre as atividades desenvolvidas, comunicação entre professores, trabalhos conjuntos, avaliações conjuntas, objetivos e estratégias comuns.

O Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde é pluridisciplinar, pois existe uma cooperação ou articulação entre disciplinas. É parte do projeto do curso, ações em direção à interdisciplinaridade e, futuramente, à transdisciplinaridade.

### b) Aprendizagem significativa

Uma aprendizagem significativa exige que o estudante relacione o apreendido na escola com o seu universo de conhecimento, experiência e vivência. Isto permite contato experimental com problemas práticos relevantes, participação responsável

no processo de aprendizagem, transferência do aprendizado para situações reais e ainda, a formulação de problemas que sejam relevantes para o mesmo ou para sua comunidade.

c) Aprendizagem interativa

Para se viabilizar uma maior aproximação entre professores e estudantes, e também entre os próprios estudantes, procura-se privilegiar as metodologias explicitadas nos planos de ensino que incentivem o estudante a ser ativo, que tenham alto grau de interatividade com os mediadores, com os colegas e com os objetos de estudo.

d) Desenvolvimento de Atitude Científica

Os planos de ensino desenvolvidos para as disciplinas devem agregar o desenvolvimento de uma postura científica, isto é, interesse em descobrir, saber o porquê, questionar e propor soluções. Esta postura deve permear todas as atividades desenvolvidas no curso e ser levada pelo estudante, para sua vida profissional.

Todos estes princípios citados acima serão desenvolvidos através de ações integradas da coordenação que tem o papel de articulação com a instituição, docente e discente, de modo que possa atingir estes objetivos.

## **20. CONCEPÇÃO DE ENSINO**

O estudante deve ser preparado para fazer analogias entre o conteúdo das disciplinas e os problemas que existem na vida prática. A realidade do estudante pode ser expandida através de situações-problema, atividades de laboratórios e projetos. Projetos demandados pela sociedade e/ou comunidade podem ser desenvolvidos em atividades complementares de extensão, iniciação científica ou estágios.

O ensino fundamentado em situações-problema leva à necessidade de definir qual a abrangência e profundidade adequadas destes problemas. Embora não existam regras, o problema deve ser suficientemente grande para permitir a aplicação dos princípios apreendidos, mas suficientemente pequeno para permitir o manuseio dentro das restrições de tempo disponíveis.

O ensino deve, ainda, primar pelo desenvolvimento de uma postura crítica/ativa. Para isto é necessário desenvolver conteúdos estabelecendo uma

relação custo/benefício, limites de aplicação, comparação com outros métodos, técnicas, conceitos ou algoritmos. O formalismo, a modelagem, o raciocínio abstrato devem permear as práticas pedagógicas, a fim de promover a capacidade de abstração, e o relacionamento entre o conteúdo assimilado na disciplina e seus conceitos abstratos com sua aplicabilidade.

A criatividade deve ser trabalhada em todas as disciplinas, o que pode ser conseguido com liberdade de participação do estudante. Soluções criativas e devidamente justificadas com argumentos contundentes deverão ser estimuladas e consideradas relevantes para o processo de aprendizagem do estudante.

Em detrimento das condições técnicas, as habilidades de comunicação oral e escrita podem determinar o futuro de um profissional. Escrever e apresentar trabalhos devem ser atividades tão naturais quanto programar um algoritmo. A formalização e experimentação de conceitos e técnicas é condição necessária para a atuação profissional. Deve ser criada a expectativa de conceituações sem ambiguidade, contribuindo para o desenvolvimento do pensamento científico do estudante.

## **21. RELAÇÕES TEORIA/PRÁTICA NO CAMPO PROFISSIONAL DO CURSO**

Os conceitos ministrados em uma disciplina devem se relacionar com a realidade do estudante, facilitando analogias entre os conteúdos vistos na sua formação e os problemas que existem em sua comunidade. Tais analogias podem convergir para a formação de profissionais com aptidões relacionadas neste Projeto Pedagógico e as competências relevantes para ingressarem no mercado de trabalho.

## **22. PLANOS DE ENSINO**

Os Planos de Ensino são desenvolvidos para todas as disciplinas por seus respectivos professores sob a supervisão das coordenações de Curso do CTF. São elaborados antes do início de cada período e devem considerar os seguintes princípios norteadores:



- a. Preparar o estudante para exercer a profissão com competência e ética profissional;
- b. Desenvolver nos estudantes a criatividade, o espírito crítico e humanista;
- c. Estimular a prática de estudos independentes, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual, incentivando os estudantes a procurarem as informações que precisam tanto na Internet quanto em livros ou artigos técnicos;
- d. Fortalecer a articulação da teoria com a prática, exemplificando sempre que possível a aplicação, quando tópicos teóricos forem apresentados.

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

A Legislação da Educação Profissional confere direitos de aproveitamentos de estudos aos portadores de conhecimentos e experiências profissionais, expressos no Art.41 da LDB 9.394/96, § 2º do Art.8 do Decreto 2208/97 e no Art.11 da Resolução CNE/CEB 04/99.

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.

Serão aproveitados conhecimentos e experiências anteriores relacionadas ao perfil profissional de conclusão estabelecido para o técnico agente comunitário de saúde, após avaliação das competências já desenvolvidas pelo estudante, pelos

seguintes critérios para a solicitação de aproveitamento de conhecimento e experiências anteriores:

- Ter conhecimentos oriundos de qualificações profissionais em etapas ou módulos de Nível Técnico na área de ACS ou áreas afins, adquiridos em Unidade Escolar, devidamente, autorizada e reconhecida pelo MEC (Ministério da Educação);
- Comprovação por meio de Certificação ou Declarações e Histórico Escolar das competências e habilidades anteriormente desenvolvidas e que sejam requeridas na grade curricular estabelecida neste Plano de Curso;
- O conhecimento e/ou a experiência a serem aproveitados não necessariamente deverão ser comprovados em Disciplina com nomes similares, mas por ementários equivalentes;
- A Carga Horária destinada ao ensino dos conhecimentos e experiências anteriores deve ser igual ou superior à carga horária requerida para aproveitamento neste Plano de Curso;
- Ter documentação oficial, apresentada para comprovação das competências anteriores, analisada e aprovada por comissão especialmente designada pela Direção da Escola, constituída por professores de Cursos Técnicos e por um especialista em educação;
- Conforme o Decreto n. 5.154/04, para o aproveitamento de estudos, sem exame de avaliação, o prazo decorrido entre a conclusão do primeiro e do último módulo da habilitação não pode exceder a cinco anos.

Dessa forma, atendidos os critérios supracitados e comprovados, então, os conhecimentos anteriores por exame de proficiência ou por análise de documentação oficial, está garantido ao estudante o aproveitamento e a dispensa do(s) conteúdo(s) relativo(s) às competências e habilidades avaliadas.

Todavia, destaca-se que, dependendo das diferenças curriculares apresentadas pelo estudante em documentação oficial do Curso anterior, mesmo com a aprovação da dispensa de disciplinas, o mesmo pode ser locado em módulos diferentes, visando à adequação a este Plano de Curso.

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

O processo de avaliação de aprendizagem requer tratamento e considerações especiais, porque um dos objetivos fundamentais da Educação Profissionalizante

deve ser a de obter dos estudantes a capacidade de produzir conhecimentos, analisar e posicionar-se criticamente frente às situações concretas que lhes apresentem.

O trabalho do professor ao organizar o material didático básico para a orientação do estudante deve contribuir para que todos questionem aquilo que julgam saber e, principalmente, para que questionem os princípios subjacentes a este saber.

Neste sentido, a relação teoria-prática coloca-se como imperativo no tratamento do conteúdo selecionado para o curso e a relação intersubjetiva, dialógica professor/estudante - mediada por textos - se torna fundamental.

O que interessa, portanto, no processo de avaliação de aprendizagem é analisar a capacidade de reflexão crítica dos estudantes frente a suas próprias experiências, a fim de que possam atuar, dentro de seus limites, sobre o que os impede de agir para transformar aquilo que julgam limitados em termos do projeto político-pedagógico.

No Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde há uma preocupação em desencadear um processo de avaliação que possibilite analisar como se realiza não só o envolvimento do estudante no seu cotidiano, mas também como se realiza o surgimento de outras formas de conhecimento, obtidas de sua prática e experiência, a partir dos referenciais teóricos trabalhados no curso.

Será estabelecida uma rotina de observação, descrição e análise contínuas da produção do estudante, que embora se expresse em diferentes níveis e momentos, não deve alterar a condição processual da avaliação.

As avaliações ocorrerão de forma presencial, com proposições, questões e temáticas que lhe exijam não só síntese dos conteúdos trabalhados, mas também outras produções. Essas questões ou proposições são elaboradas pelos professores responsáveis pelas áreas de conhecimento.

Caso o estudante não tenha o desempenho desejado, ele deve refazer seus estudos na área de conhecimento em que não alcançou os objetivos pretendidos, submetendo-se a uma nova avaliação a ser definida pelo professor.

Ao final dos módulos, esses dados serão repassados da Secretaria para o registro geral.

De forma que os critérios de avaliação da aprendizagem utilizados no curso, além dos princípios acima, constam de provas subjetivas e/ou objetivas, práticas,

seminários, com ênfase no desenvolvimento do pensamento crítico e criativo a serem trabalhados pelos estudantes. São utilizados ainda debates, estudos de casos e exibição de vídeo/filmes condizentes aos temas trabalhados em sala de aula.

O curso atende também as normas acadêmicas da instituição na qual está inserida, que prevê a avaliação de desempenho escolar, como parte integrante do processo ensino e aprendizagem. A mesma incide sobre a frequência e aproveitamento.

Os processos de avaliação no Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde visam verificar se e em que medida os objetivos e metas propostas foram alcançadas, assim como conhecer os pontos fortes e fracos do sistema de ensino, visando contínua retroalimentação e aprimoramento do mesmo. O processo de avaliação é subdividido em dois componentes:

- Avaliação da aprendizagem de cada estudante por disciplina;
- Determinação da satisfação do professor com o curso e com a organização.

## **25. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO APLICADOS AOS ALUNOS DO CURSO**

### **25.1. AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO**

O processo de avaliação deve permitir evidenciar até que ponto o estudante pôde absorver o conhecimento e avançar em habilidades e competências no decorrer do curso.

Fundamentada em três níveis, teoria e formalismo, abstração do mundo real e aplicação, o processo de avaliação deve ser desenvolvido sistematicamente tornando o desenvolvimento profissional e científico do estudante consistente e sólido. A aplicabilidade dos conteúdos, de metodologia, a postura proativa do estudante deve ser avaliada, considerando limites de aplicabilidade das soluções encontradas, justificando escolhas realizadas, procurando encontrar vantagens, desvantagens e deficiências.

Nas provas, questões exclusivamente de memorização devem ser reduzidas de forma considerável, ainda que seja parte integrante nas avaliações de interpretação, de aplicação e mesmo de avaliação da solução obtida. As avaliações devem ser feitas tanto durante o desenvolvimento das atividades formativas, como

ao seu final, devem verificar se os objetivos explicitados nos planos de ensino foram atingidos.

A frequência às aulas e demais atividades escolares, também parte da avaliação, permitidas apenas aos estudantes matriculados, são obrigatórias, sendo vedado o abono de faltas. Independentemente dos demais resultados obtidos são considerados reprovados na disciplina o estudante que não obtenha frequência mínima de 75% (setenta e cinco) por cento das aulas e demais atividades programadas.

Respeitado o limite mínimo de frequência, a verificação da eficiência abrangerá, em cada disciplina: assimilação progressiva de conhecimento, trabalho individual expresso em tarefas de estudo e de aplicação de conhecimento e o domínio conjunto das disciplinas lecionadas.

## **25. 2. PROMOÇÃO E REPROVAÇÃO**

A aprovação dos estudantes, em conformidade com o regimento interno, será feita 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).

A aprovação e reprovação nos Cursos Técnicos serão aplicadas os critérios abaixo:

I – será aprovado, o aluno que obtiver, em todas as disciplinas cursadas, média final maior ou igual a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total das horas letivas ministradas;

II – será reprovado o aluno que obtiver média final menor que 3,0 (seis) em pelo menos 01 (uma) disciplina ou Nota Final menor 6,0 (seis) em mais de 02 (duas) disciplinas da formação técnica ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas ministradas.

### 25.3. RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM

É assegurada aos estudantes de todos os cursos ofertados pelo Colégio Técnico de Floriano, em conformidade com o Regimento interno, 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.

a) Os estudantes 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.

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

c) Ao término do Módulo, haverá uma Prova Final (PF) destinada aos estudantes que obtiverem média semestral igual ou superior a 3,0 (três) pontos e inferior a 6,0 (seis) pontos em até 2 (duas) disciplinas.

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

e) 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 estudante, 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 estudantes após estudos de recuperação deverá constar das atas de resultados finais com observação de sentido.

## **25.4 . FREQUÊNCIA**

A carga horária mínima anual dos cursos oferecidos pela instituição deverá atender a Legislação vigente, em conformidade com o regimento interno. O controle de frequência será efetuado sobre o total de horas letivas, sendo necessária uma frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada disciplina.

A frequência às aulas práticas e teóricas, aos trabalhos escolares e às atividades extraclases, propostas no Calendário Acadêmico, serão obrigatórias, considerando-se os motivos legalmente justificados.

## **26 . AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS DOCENTES**

O objetivo desta avaliação é verificar a satisfação dos professores quanto ao oferecimento de condições adequadas para ministrar as disciplinas e, principalmente, coletar sugestões para o aprimoramento do Curso. O professor deverá avaliar o Curso no final de cada semestre, por meio das reuniões e lavrados em ata. Em reuniões periódicas com os professores, serão discutidos assuntos relacionados ao bom andamento das atividades formativas. As sugestões das reuniões serão analisados pelo coordenador do Curso e pelo Conselho Administrativo Pedagógico (CAP), visando implementar as medidas administrativas necessárias para aprimoramento das atividades.

## **27. CORPO DOCENTE E ADMINISTRATIVO**

O corpo docente do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde será formado pelos professores efetivos e substitutos da UFPI/CTF. O regime de trabalho e a remuneração obedecem à política estabelecida no Plano de Carreira, Cargos e Salários da UFPI e da legislação dos demais parceiros. O Quadro 1, a seguir, representa a equipe de professores do eixo ambiente, saúde e segurança.

Quadro 1 - Corpo Docente do CTF

<b>DOCENTE</b>	<b>TITULAÇÃO</b>	<b>SITUAÇÃO</b>	<b>REGIME DE TRABALHO</b>	<b>ATRIBUIÇÃO</b>
Cristianne Teixeira Carneiro	Doutora	Efetivo	DE	Professor EBTT
Francimeiry Santos Carvalho	Doutora	Efetivo	DE	Professor EBTT/ Coordenação do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde
Jaira dos Santos Silva	Mestra	Efetivo	DE	Professor EBTT/ Coordenação de Estágio do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde
Jesanne Barguil Brasileiro	Doutora	Efetivo	DE	Professor EBTT
Marcelo Prado Santiago	Mestre	Efetivo	DE	Professor EBTT/ Coordenação dos Laboratórios de Enfermagem
Maria Luciene Feitosa Rocha	Mestra	Efetivo	DE	Professor EBTT
Martha Fonseca Soares Martins	Mestra	Efetivo	DE	Professor EBTT
Marttem Costa de Santana	Doutor	Efetivo	DE	Professor EBTT
Verbena Maria Costa Reis Ribeiro Feitosa	Mestra	Efetivo	DE	Professor EBTT/ Coordenação adjunta do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde

Fonte: Secretaria do CTF, 2020.



Os técnicos-administrativos que atuarão no curso técnico como apoio pedagógico. O Quadro 2 apresenta a composição do pessoal técnico-administrativo.

Quadro 2 - Corpo Técnico-administrativo do CTF

Servidor(a)	Cargo	Classe	Nível	Formação
Almir Bezerra da Luz	Contador	E	404	Especialista
Ana Cleide Bernardina da Silva	Assistente em Administração	D	307	Especialista
André Braga Nunes	Técnico em Audiovisual	D	208	Especialista
Antônia Aildeglandia Rufino da Silva	Assistente em Administração	D	408	Especialista
Antônio Luis de Sousa Nunes	Técnico de Tecnologia da Informação	D	405	Especialista
Athan Gonçalves Carvalho Souza	Engenheiro-Área	E	404	Especialista
Carlos Magno Pereira dos Santos	Técnico em Agropecuária	D	102	Especialista
Celia Maria Soares de Oliveira	Enfermeiro-Área	E	416	Mestra
Dannielle Vieira de Sousa Borges	Assistente em Administração	D	404	Mestra
Denise Leal Reis	Auxiliar em Administração	C	416	Especialista
Edvam Rodrigues Da Silva	Auxiliar de Agropecuária	B	314	Graduado

Evanda Maria Carvalho Moreira	Auxiliar de Enfermagem	C	415	Especialista
João Mendes Frazao Sobrinho	Médico Veterinário	E	406	Doutor
Leandro Gomes Reis Lopes	Psicólogo-Área	E	101	Doutor
Pedro Feitosa Barros	Tecnólogo-Formação	E	416	Especialista
Rosângela Feitosa De França	Administrador	E	410	Mestra
Samantha Alves da Silva	Tradutor Intérprete de Linguagem Sinais	D	101	Especialista
Teresinha dos Santos Costa	Cozinheiro	C	316	Especialista
Wilson Santiago de Araújo	Assistente em Administração	D	404	Especialista

Fonte: Secretaria do CTF, 2020.

O pessoal de apoio docente e administrativo é importante para dar suporte às atividades administrativas e acadêmicas nos laboratórios e na estrutura física. Para o funcionamento do Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde, dispomos dos seguintes profissionais:

**a) Bibliotecários** – para organizar, armazenar e divulgar o acervo existente e aperfeiçoar o uso do material bibliográfico e em especial, proporcionar serviços bibliográficos e de informação;

**b) Secretaria do eixo Ambiente, Saúde e Segurança** – para executar os serviços gerais de secretaria;

**c) Coordenador de Curso** – Implica em acompanhar e avaliar todo o processo de execução do curso e o coordenador adjunto que substituirá o coordenador em seu impedimento. Dessa forma o processo consiste em conformidade com o regimento interno do CTF:

1. Programar, executar e avaliar projetos adequados ao currículo, promovendo a universalização dos conhecimentos científicos, culturais e artísticos, tornando o Ensino Profissional, eixo articulador dos conteúdos;
2. Participar da elaboração do Plano de Curso;
3. Manter intercâmbios com outras instituições, objetivando permanente enriquecimento e atualização do ensino;
4. Gerenciar a produção de conhecimentos, tecnologias e insumos, direcionando-a para o empreendedorismo;
5. Elaborar programas de assistência e parceria com empreendedores;
6. Discutir ações preventivas relacionadas à evasão e à repetência;
7. Manter estreito o relacionamento com as demais unidades funcionais do Estabelecimento de Ensino;
8. Desenvolver ações de intercâmbio com os órgãos concedentes de estágios para o colégio;
9. Divulgar as normas disciplinares, de acordo com este Regimento;
10. Assegurar e supervisionar a execução da programação e da carga horária dos Cursos;
11. Fazer cumprir critérios de avaliação estabelecidos neste Regimento;
12. Divulgar os critérios de avaliação aos educandos;
13. Convocar as reuniões do Colegiado de Curso;
14. Avaliar e encaminhar o plano anual de atividades a serem desenvolvidas pelos docentes do Curso ao Técnico do Serviço em Assuntos Educacionais, para juntos apreciarem tal material;
15. Emitir parecer sobre a solicitação de matrícula por transferência e/ou aproveitamento de estudos relativo às disciplinas do Curso, assim como o trancamento de matrícula;
16. Estabelecer relacionamento com os egressos do Curso, visando à obtenção de informações relativas à sua inserção social e no mercado de trabalho;

18. Assessorar a Direção na programação de cursos, visando a atender as necessidades do mercado de trabalho;
19. Encaminhar relatório anual sobre as atividades desenvolvidas à Direção do Colégio Técnico de Floriano, após o término do ano letivo;
20. Elaborar e fazer cumprir o Calendário Escolar anual da instituição de ensino em parceria com os demais membros da Equipe Pedagógica do Colégio;
21. Distribuir os professores para as disciplinas de Educação Profissional de acordo com as habilidades do curso.

**d) Coordenador de Estágio - Implica em:**

1. Ser responsável pelo planejamento, controle e avaliação do estágio;
2. Entrar em contato com os órgãos concedentes de Estágio Curricular e verificar/analisar as condições dos campos de estágio;
3. Elaborar a organização sequencial do Estágio Curricular, assim como o cronograma de atividades e divulgá-lo, mantendo-o atualizado e enviando uma cópia para a Coordenação do Curso;
4. Em conjunto com os docentes supervisores de Estágio Curricular, assegurar as condições referidas (frequência, pré-requisitos e notas) dos estudantes para o cumprimento do estágio curricular;
5. Elaborar e enviar previamente as escalas, cronogramas, carga horária total, relação de estagiários, documentação e horários para a instituição concedente do Estágio Curricular;
6. Orientar o corpo docente e estudante sobre o planejamento e a estruturação do Estágio Curricular;
7. Acompanhar o trabalho dos docentes orientadores dos Estágios Supervisionados, priorizando o ensino das competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular;
8. Promover reuniões de planejamento e avaliação junto à equipe de trabalho;
9. Informar aos docentes supervisores do Estágio Curricular a programação semestral, bem como a carga horária e a importância do relatório de estágio;
10. Realizar visitas periódicas nos locais de estágio, com o objetivo de avaliar e registrar as atividades, os problemas e as necessidades;

11. Orientar os estudantes na elaboração metodológica da redação dos Relatórios Técnicos de Estágios;
12. Receber os Relatórios na data aprazada e encaminhá-los à Secretaria Escolar para o devido registro e parecer;
13. Organizar acervo de arquivos referentes aos trabalhos científicos e relatórios de Estágios junto à Secretaria Acadêmica.

#### **e) Coordenador de Laboratórios**

1. Gerenciar e cuidar da infraestrutura física, materiais e equipamentos dos laboratórios;
2. Providenciar junto à coordenação de curso a manutenção das instalações físicas e de equipamentos dos laboratórios;
3. Definir, homologar e aplicar as normas vigentes relacionadas as atividades desenvolvidas no espaço dos laboratórios;
4. Organizar, semestralmente, o calendário das atividades relativas à utilização dos laboratórios;
5. Acompanhar as atividades dos técnicos de laboratório, docentes, monitores, estagiários e estudantes;
6. Prestar relatório anual à coordenação de curso das atividades realizadas nos laboratórios;
7. Subsidiar a coordenação de curso nos processos de compra diretamente na etapa de especificação de materiais de consumo e equipamentos permanentes, utilizados nos laboratórios;
8. Elaborar e atualizar formulários de requisição de uso dos laboratórios e de sua infraestrutura, com base nas demandas apresentadas pela coordenação de curso e pelos docentes;
9. Auxiliar e orientar no desenvolvimento das aulas teórico-práticas e Estágio Curricular Supervisionado- ECS;
10. Autorizar por escrito a permanência de usuários no laboratório fora do horário de aulas determinado;
11. Autorizar a liberação de qualquer patrimônio do laboratório para professores,

estudantes ou técnicos, sendo necessário o preenchimento de um termo de responsabilidade e comunicação ao setor de patrimônio, desde que, na sua avaliação, não haja riscos de prejuízos ao patrimônio público;

12. Autorizar o uso do laboratório tanto no caso das atividades de estudo e ensino como no caso de utilização para outros fins (atendimentos de estudantes, pesquisas, desenvolvimento de atividades não relacionadas com as aulas práticas, reuniões, entre outros);

13. Definir conjuntamente com a coordenação de curso as atribuições dos técnicos de laboratórios alocados na respectiva coordenação.

14. Atualizar periodicamente, a cada semestre letivo, a lista de usuários, monitores e docentes que utilizam o laboratório;

15. Acompanhar e supervisionar reformas e adequações na estrutura física dos laboratórios, quando necessário;

16. Protocolar recebimento de equipamentos e materiais de consumo para os laboratórios junto ao almoxarifado.

17. Testar os equipamentos recentemente adquiridos, notificando possíveis avarias ao Almoxarifado e Departamento de Administração, em tempo hábil para que se proceda ao pedido de substituição dos mesmos pelos fornecedores, assegurando o atendimento eficiente aos professores e estudantes nas atividades de Ensino.

## **28 RECURSOS FORMATIVOS**

### **28.1 BIBLIOTECA DO CAFS E DO CTF**

A Biblioteca é um dos instrumentos essenciais no processo de ensino-aprendizagem. Em nossos dias, não se pode conceber ensino sem bibliotecas devidamente atualizadas, as quais, além de possibilitarem acesso à informação, têm um papel de maior relevância, enquanto favorecem o desenvolvimento de potenciais, capacitando pessoas a formarem suas próprias ideias e a tomarem suas próprias decisões.

Como a Biblioteca é um dos meios utilizados pelo ensino para atingir suas finalidades, ambos devem prosseguir juntos, à medida que o ensino vai se renovando, a Biblioteca deve estar preparada para acompanhá-lo, quando não, ir

mesmo à frente, provocando a adoção de novos métodos pedagógicos, a criação de novos hábitos, a formação de novas atitudes em relação aos livros, ao estudo e à pesquisa.

A Biblioteca precisa funcionar como uma fonte dinâmica de cultura, atendendo às várias e amplas necessidades de seus usuários, atendendo ao estudante ou articulando-se ao conceito de ensino renovado, em que não é mais o professor o único instrumento para transmitir conhecimentos. O ensino se fundamenta na auto atividade do estudante, provocando sua natural curiosidade, motivada por sua experiência pessoal.

A Biblioteca possui um papel proeminente em virtude do valor da própria Instituição ou Universidade, pois, nenhuma outra instituição ultrapassa em magnitude a contribuição universitária, a qual torna possível acompanhar o grande avanço tecnológico e científico que se registra atualmente em todos os campos do conhecimento. Torna-se decisiva dessa forma, a influência da Biblioteca, que pode constituir-se num dos principais instrumentos de que a instituição de ensino dispõe para atingir suas finalidades, tornando-se um acervo de fonte de informação para suporte ao ensino, pesquisa e extensão.

Assim, para atingir de fato suas finalidades e responder às reais necessidades da Instituição de Ensino, a Biblioteca precisa de um acervo bibliográfico adequado às necessidades de toda a comunidade universitária e da comunidade em geral.

A UFPI possui uma Biblioteca Comunitária com acervo de referência para o Curso Técnico em Agente Comunitário de Saúde que funciona em dias letivos para atendimento de segunda a sábado.

O empréstimo de livros destina-se a professores, estudantes e funcionários da UFPI/CAFS/CTF, inscritos na biblioteca. Existe ainda material de referência, periódicos e livros cativos que em casos especiais podem ser retirados como empréstimo especial. A não devolução na data prevista da obra emprestada, implicará na cobrança de multa diária conforme Resolução do Conselho de Administração.

## Acervo Bibliográfico

A instituição mantém convênio firmado com o sistema de periódicos científicos da CAPES, com os artigos eletronicamente mais atualizados. [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

## 28.2. LABORATÓRIOS

O Colégio Técnico de Floriano conta, atualmente, com três Laboratórios de Enfermagem. O funcionamento do laboratório deve obedecer ao regulamento próprio, que dispõe sobre os deveres, responsabilidades, proibições e normas referentes ao seu uso pelos docentes, discentes e visitantes. O laboratório tem o objetivo de capacitar o estudante no processo de assimilação da tecnologia do cuidar do ser humano, contemplando os procedimentos que são realizados nas áreas do cuidado clínico, tanto ambulatorial como hospitalar. Possibilita a revisão das técnicas para o aprimoramento de suas habilidades, antes de entrar em campo, possibilitando, assim, o aluno aprender como cuidar em situações semelhantes às reais, diminuindo os riscos inerentes a profissão.

Compete aos estudantes:

- a) Utilizar o laboratório desde que acompanhados e/ou orientados por professor do Curso, Enfermeiro responsável pelo Laboratório ou Monitor;
- b) Será permitida a realização de atividades de estudos extraclasse, na presença do coordenador do laboratório/enfermeiro/docente/monitor, desde que agendado e solicitado o material com no mínimo, 48h de antecedência;
- c) É obrigatório o uso de jaleco branco, calça e sapato fechado e, quando necessário, vestimentas adequadas para a prática, durante a permanência no Laboratório;
- d) Zelar pela limpeza, organização, conservação e uso correto dos equipamentos e materiais;
- e) Ao final de cada aula deixar o material e o ambiente limpos e organizados;
- f) Estudantes que frequentarem o Laboratório em horários extras deverão registrar sua presença;
- g) Proibido fumar e fazer uso de alimentos na dependência do laboratório;
- h) Comportar-se de forma ética e respeitosa;
- i) Cumprir e zelar pelo cumprimento do regulamento;



j) Cumprir com todas as normas técnicas de precaução padrão.

Qualquer dano a todo e qualquer material do Laboratório deverá ser comunicado imediatamente à Coordenação de Laboratório, para que sejam tomadas as devidas providências junto à mesma, onde deverá ser preenchido o Relatório de Registro de Perdas e Danos. Fica proibida retirada de todo e qualquer tipo de material do laboratório sem a devida solicitação e autorização da Coordenação de Laboratório.

Constitui obrigação dos usuários em geral:

- I. Usar sempre jaleco branco sobre a roupa;
- II. Usar os EPI's pertinentes às atividades realizadas;
- III. Usar calça comprida;
- IV. Usar calçado fechado;
- V. Manter as unhas curtas de modo a não gerar prejuízos à segurança;
- VI. Manter os cabelos presos;
- VII. Manter o calendário de vacinas completo e atualizado;
- VIII. Guardar os pertences pessoais no local específico a esta finalidade;
- IX. Ser econômico (a) e cuidadoso (a) ao manipular materiais e equipamentos;
- X. Zelar pelo material para que outros também possam usá-lo;
- XI. Ser responsável nas suas ações, mantendo a postura adequada ao ambiente;
- XII. Descartar os vidros e materiais perfurocortantes em local apropriado;
- III. Ter extremo cuidado na utilização dos instrumentos disponíveis no laboratório;
- XIV. Comunicar anormalidades de mau funcionamento de equipamentos, iluminação, ventilação, ou qualquer outra condição insegura aos responsáveis pelo laboratório, para imediata avaliação dos riscos e possível correção das falhas;
- XV. Notificar acidentes à Coordenação de Laboratório e/ou Coordenação Geral do Curso;
- XVI. Cumprir com todas as normas técnicas de precaução padrão.

## **29 CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EXPEDIDOS**

Conforme a legislação vigente cabe à Instituição de Ensino expedir históricos escolares, declarações ou certificados de conclusão de período e de curso, com especificações cabíveis.

Após a integralização da matriz curricular, de todas as unidades curriculares e do Estágio, conforme previsto no projeto pedagógico, o discente possui o direito a receber o diploma de Técnico em Agente Comunitário de Saúde.

## REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6023**: Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 05 out. 1988. Seção 1, p. 1, anexo.

BRASIL. Decreto n. 3.189, de 4 de outubro de 1999. Fixa diretrizes para o exercício da atividade de Agente Comunitário de Saúde (ACS), e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 04 out. 1999. Seção 1.

BRASIL. Decreto n. 5.154 de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 jul. 2004a. Seção 1.

BRASIL. Decreto n. 5.622, de 19 de dezembro de 2005. Regulamenta o art. 80 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 20 dez. 2005. Seção 1.

BRASIL. Lei n. 9.394, de 23 de dezembro de 1996, Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, p 27833, 23 dez. 1996.

BRASIL. Lei n. 10.507, de 10 de julho de 2002. Cria a Profissão de Agente Comunitário de Saúde e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 11 jul. 2002. Seção 1. p. 1.

BRASIL. Lei n 11.350, de 05 de outubro de 2006. Regulamenta o § 5o do art. 198 da Constituição, dispõe sobre o aproveitamento de pessoal amparado pelo parágrafo único do art. 2o da Emenda Constitucional no 51, de 14 de fevereiro de 2006, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 06 out. 2006. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei n. 11.645, de 10 março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 11 mar. 2008.

BRASIL. Lei n. 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória n. 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 set. 2008. Seção 1, p. 1.

BRASIL. Lei n. 12.711, de 29 de agosto de 2012. Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 30 ago. 2012.

BRASIL. Lei n. 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**: seção 1, Brasília, DF. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2012/Lei/L12764.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2012/Lei/L12764.htm)>. Acesso em: 01 out 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Informática do SUS. **Núcleos Regionais**: Piauí. Brasília, DF: DATASUS, 2016. Disponível em <<http://datasus.saude.gov.br/nucleos-regionais/piaui>>. Acesso em: 02 fev. 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. **Referencial curricular para curso técnico de agente comunitário de saúde**: área profissional saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004b. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. **Consulta Pública do Perfil de Competências Profissionais do Agente Comunitário de Saúde**: Relatório. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004c.

BRASIL. Resolução CNE/CEB n. 01, de 21 janeiro de 2004. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 04 fev. 2004. Seção 1, p. 21.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB n. 04/99** de 05 de outubro de 1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF: Ministério da Educação, 1999.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB n. 06/2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio. Brasília, DF: CNE/CEB, 2012.

COSTA, Marisa Vorraber. Discutindo a escola básica em tempos de neoliberalismo: uma conversa introdutória. In: \_\_\_\_\_. (Org.). **Escola básica na virada do século: cultura, política e currículo**. São Paulo: Cortez, 1996. p. 13-25.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. Regimento Interno do Colégio Técnico de Floriano (Conforme Resolução no 156/19-CEPEX, aprovada em 14/11/19) [https://www.ufpi.br/arquivos\\_download/arquivos/CTF/Arquivos/Regimentos/2019/Regimento\\_Interno\\_do\\_CTF\\_aprovado\\_pelo\\_CEPEX\\_em\\_14.11.19\\_conforme\\_Resolu%C3%A7%C3%A3o\\_156.201920191126123724.pdf](https://www.ufpi.br/arquivos_download/arquivos/CTF/Arquivos/Regimentos/2019/Regimento_Interno_do_CTF_aprovado_pelo_CEPEX_em_14.11.19_conforme_Resolu%C3%A7%C3%A3o_156.201920191126123724.pdf)

\_\_\_\_\_. **Regimento Geral da Universidade Federal do Piauí**. Teresina, PI: EDUFPI, 2000.

\_\_\_\_\_. **Resolução CEPEX n. 22**, de 04 de março de 2009. Dispõe sobre estágio obrigatório, no âmbito da UFPI. Teresina, PI: UFPI, 2009.



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Piauí  
Gabinete do Reitor

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 206 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária, Concomitante e Subsequente, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO-CEPEX, no uso de suas atribuições **ad referendum**, e considerando:

- as competências que lhe foram atribuídas pelo Regimento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, desta Universidade, aprovado pela Resolução nº 011/84, de 10 de outubro de 1984, e alterado pelas Resoluções nº 101/05, de 17 de junho de 2005, e 049/13, de 26 de março de 2013, todas do mencionado Conselho;

- o Processo Nº 23111.048921/2021-42.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante e Subsequente, presencial, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, conforme Projeto Pedagógico anexo e processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do artigo 4º, do Decreto Nº 10.139/2019, justificando-se a urgência para que o referido Curso constante deste Projeto Pedagógico possa ser efetivado, ou incluído, na Oferta de Cursos e Vagas/EBTT/UFPI para o próximo Período Letivo.

Teresina, 22 de fevereiro de 2022

  
GILDASIO GUEDES FERNANDES

Reitor



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 conseqüente 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.



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Piauí  
Gabinete do Reitor

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 207 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária, Semipresencial e Subsequente, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO-CEPEX, no uso de suas atribuições **ad referendum**, e considerando:

- as competências que lhe foram atribuídas pelo Regimento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, desta Universidade, aprovado pela Resolução nº 011/84, de 10 de outubro de 1984, e alterado pelas Resoluções nº 101/05, de 17 de junho de 2005, e 049/13, de 26 de março de 2013, todas do mencionado Conselho;

- o Processo Nº 23111.048922/2021-15.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária, Alternância, Semipresencial e Subsequente, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, conforme Projeto Pedagógico anexo e processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do artigo 4º, do Decreto Nº 10.139/2019, justificando-se a urgência para que o referido Curso constante deste Projeto Pedagógico possa ser efetivado, ou incluído, na Oferta de Cursos e Vagas/EBTT/UFPI para o próximo Período Letivo.

Teresina, 22 de fevereiro de 2022

  
GILDÁSIO GUEDES FERNANDES

Reitor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO  
EM  
**AGROPECUÁRIA**  
**(ALTERNÂNCIA)**

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: Semi - Presencial (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 do Curso Técnico em Agropecuária: 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.....	5
2.	JUSTIFICATIVA.....	5
3.	OBJETIVOS.....	7
4.	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	8
5.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO.....	8
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	10
6.1	MATRIZ CURRICULAR.....	10
6.2	ESTRUTURA CURRICULAR.....	12
6.3	FUNCIONAMENTO DO CURSO .....	13
6.4	INSTRUMENTOS PEDAGÓGICOS.....	14
6.5	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	15
7.	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIENCIAS ANTERIORES.....	17
8.	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	18
9.	CRITÉRIOS DE APROVAÇÃO E REPROVAÇÃO.....	21
10.	ESTUDOS DE RECUPERAÇÃO.....	21
11.	CERTIFICAÇÃO E DIPLOMA.....	22
12.	COMPONENTES CURRICULARES E EMENTA.....	22
13.	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	25
14.	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	26
15.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	27

## 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 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

---

<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

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 Floriano 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**  
**“EDUCANDO E HUMANIZANDO 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/eixos, 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 EM ALTERNÂNCIA**

<b>Módulos</b>	<b>Componentes curriculares</b>	<b>Nº de sessões</b>	<b>C.H Tempo Escola (TE)</b>	<b>C.H Tempo Comunidade (TC)</b>	<b>Carga Horária Total</b>
<b>I - Agricultura familiar: etnia, cultura, gênero e identidade</b>	Fundamentos do solo	05	48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Topografia		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Agrometeorologia		24 h/a	6 h/a	30 h/a
	Manejo fitossanitário		24 h/a	6 h/a	30 h/a
	Crescimento e desenvolvimento de plantas		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Suínocultura		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Zootecnia Geral		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>		<b>264 h/a</b>	<b>66 h/a</b>	<b>330 h/a</b>
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO I:</b>			<b>330h/a</b>		
<b>II - Sistemas de produção e processos de trabalho no campo</b>	Grandes Culturas	05	48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Irrigação e Drenagem		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Bovinocultura		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Caprino-ovinocultura		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Reprodução Animal e Inseminação Artificial		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Nutrição Animal e Forragens		24 h/a	6 h/a	30 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>		<b>252 h/a</b>	<b>63h/a</b>	<b>315h/a</b>
	<b>Atividades integradas à Agropecuária (Instrumentos pedagógicos/Estágio I)</b>		<b>50 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO II:</b>			<b>365 h/a</b>		
<b>III - Desenvolvimento sustentável e solidário com enfoque territorial</b>	Manejo e Conservação do Solo e da Água	05	36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Olericultura		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Mecanização Agrícola		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Apicultura		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Avicultura		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Piscicultura		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>		<b>252 h/a</b>	<b>63 h/a</b>	<b>315 h/a</b>
	<b>Atividades integradas à Agropecuária (Instrumentos pedagógicos/Estágio II)</b>		<b>50 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO III:</b>			<b>365h/a</b>		
<b>IV - Economia solidária e Cidadania, organização social e políticas públicas.</b>	Associativismo e Cooperativismo	05	36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Gestão e projetos agropecuários		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Construções e Instalações Rurais		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Fruticultura		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal e Vegetal		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Geoprocessamento aplicado a agropecuária		48 h/a	12 h/a	60 h/a
	Educação Ambiental e Paisagismo		36 h/a	9 h/a	45 h/a
	Silvicultura		24 h/a	6 h/a	30 h/a
	<b>Carga horária disciplinas</b>		<b>300 h/a</b>	<b>75 h/a</b>	<b>375 h/a</b>
	<b>Atividades integradas à Agropecuária (Instrumentos pedagógicos/Estágio III)</b>		<b>50 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA DO MÓDULO IV:</b>			<b>425 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DAS DISCIPLINAS</b>			<b>1335 h/a</b>		
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO</b>			<b>150 h/a</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>			<b>1485 h/a</b>		

\* A hora aula considerada é de 50 minutos

## 6.2 ESTRUTURA CURRICULAR

O processo de ensino aprendizagem é fundamentado na Pedagogia da Alternância, uma estratégia adequada ao modo de vida do campo, de acordo com o Art. 28 da LDB:

- I – Conteúdos curriculares e metodologias apropriadas às reais necessidades e interesses dos educandos da zona rural;
- II – Organização escolar própria, incluindo adequação do calendário escolar agrícola e às condições climáticas;
- III – Adequação à natureza do trabalho na zona rural.

Os pressupostos teóricos - metodológicos tem como base a história. Não a história por si só, mas tomando a história pedagogicamente, ou seja, construída por diversos sujeitos dentro de um determinado contexto e sob circunstâncias determinantes. Assim, além de compreender o processo histórico de construção do sistema agrário e fundiário brasileiro, esta permitirá uma instrumentalização dos sujeitos da educação visando a melhoria constante da agropecuária, da economia do campo e das condições de vida dos agricultores familiares. Nesse sentido, o campo é visto como lugar de vida, de cultura, de produção, e não apenas onde o trabalho se realiza, mas também o lugar de moradia, de lazer, de beneficiamento e transformação da produção e da educação, esta última compreendida como maior e mais ampla que a escola.

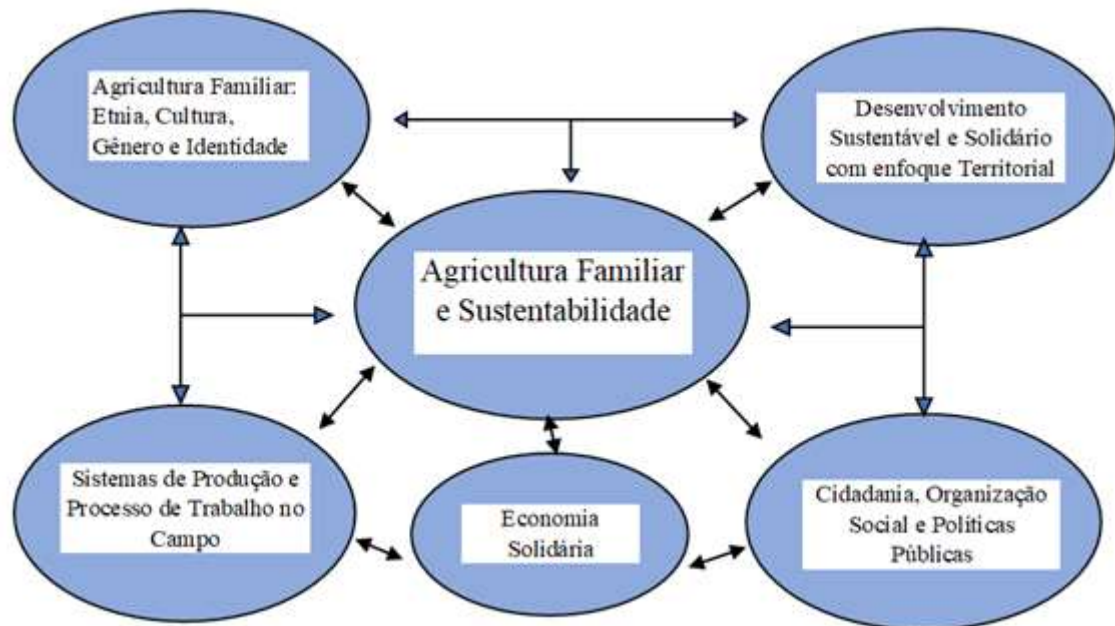
A proposta teórico-metodológica será fundamentada também, na dimensão cultural, ou seja, considerará a escola, no caso específico, como um centro cultural de difusão e produção, que possibilite a participação dos jovens e adultos numa visão macro cultural e no desenvolvimento de métodos coletivos de trabalho, a fim de atuarem em espaços específicos, como a família e a comunidade. De tal modo que possibilite a iniciativa e a criatividade técnica, por meio da pesquisa, possibilitando o desenvolvimento de aptidão para a criação técnica, e não a mera reprodução de técnicas sem utilidade prática.

Outro aspecto a ser considerado na proposta curricular é a da abordagem territorial. Assim, os conteúdos devem desenvolver novas formas de conceber e organizar a economia, de inserir e integrar a sociedade em torno de propostas centradas nas pessoas, que levem em conta os pontos de interação entre os sistemas sócio culturais e os sistemas ambientais. Desta maneira, o currículo com enfoque nos territórios proporcionará condições para que os agentes locais se mobilizem em torno de uma visão de futuro, de um diagnóstico de suas potencialidades e limitações e dos meios para buscar um projeto próprio de desenvolvimento sustentável e solidário a partir das suas cadeias produtivas.

Nesta perspectiva o currículo está organizado por meio de um eixo curricular articulador, **Agricultura Familiar e Sustentabilidade**, que dialogará com os eixos temáticos, a partir de uma relação freiriana, isto é, os eixos serão desenvolvidos numa perspectiva de problematização da realidade cotidiana do agricultor familiar. Desta forma, os eixos serão abordados na seguinte sequência: **Agricultura familiar: etnia, cultura, gênero e identidade; Sistemas de produção e processos de trabalho no campo; Desenvolvimento sustentável e solidário com enfoque territorial; Economia solidária e Cidadania, organização social e políticas públicas.**

Assim, a proposta curricular deverá articular diversas formas de intervenção nesta realidade que promovam alternativas de desenvolvimento que considerem a integração das dimensões: social, cultural, econômica, ecológica e política. Propiciando desta maneira, a melhoria da qualidade de vida e a cidadania de todas as pessoas, garantindo o uso responsável, a conservação dos recursos naturais e iniciativas econômicas apropriadas ao aumento da produção e distribuição da renda.

Diante do exposto, teremos a seguinte estrutura curricular:



### 6.3 FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso está organizado em sistema de alternância, na forma de módulos integrados. A programação curricular será desenvolvida em 4 (quatro) módulos/eixos ao longo de 2 anos. Cada módulo/eixo divide-se em sessões, que consistem de períodos alternados de tempo escola e tempo comunidade.

Os Tempos-Escola e os Tempos-Comunidade são espaços formativos que se alternam a cada 15 dias ao longo do curso.

**a) Tempo-Escola (1068h/a)** - corresponde ao período em que os educandos permanecem em tempo integral no CTF, com duração de 15 dias, com aproximadamente 5 (cinco) tempos-Escola por módulo. Nesse período os educandos desenvolvem aprendizagens sobre os saberes técnico-científicos dos eixos temáticos, planejam a execução de projetos experimentais que serão desenvolvidos em suas comunidades, realizam atividades de acolhimento e organização grupal, realizam planos de pesquisa, círculos de diálogos, entre outras atividades pedagógicas.

**b) Tempo-Comunidade (267h/a)** – corresponde ao período em que o educando permanece na comunidade, também com duração de 15 dias. Nesse tempo o educando deverá receber orientações dos educadores para a realização de atividades práticas, estudos dirigidos, pesquisas na comunidade, implementação de projetos, atividades grupais, entre outras.

#### **6.4 INSTRUMENTOS PEDAGÓGICOS**

Os instrumentos pedagógicos específicos da pedagogia da alternância garantem a integração dos tempos formativos, tempo escola e tempo comunidade. Entre eles, destacam-se:

**1 – O Plano de Estudo** - Pesquisa participativa embasada em estratégias investigativas, desenvolvida pelos educandos em seu meio comunitário, buscando o conhecimento da realidade concreta dos educandos e suas famílias, possibilitando ao educando maior compreensão e participação na organização coletiva, assim como, relacionar saberes escolares e sua realidade. É com base no Plano de Estudo que os educandos – mediados pelos professores – realizam a colocação em comum e constroem os textos coletivos sobre a temática de cada alternância.

**2 - A Colocação em Comum** – Momento destinado à socialização e sistematização das pesquisas realizadas nos planos de estudo. A equipe de professores instiga o debate das proposições apresentadas pelos educandos fazendo relação entre a temática trabalhada e seus respectivos conteúdos. É um momento não só de socialização da pesquisa, mas de troca de informações e experiências direcionadas para a formação dos jovens. O principal produto da Colocação em Comum é um texto coletivo, com informações relacionadas à temática e sua relação com a demanda das famílias e da comunidade.

**3 – O Caderno de Acompanhamento** – Momento didático-pedagógico dedicado ao desenvolvimento das técnicas da escrita, por meio de anotações das atividades desenvolvidas nos tempos formativos, permitindo assim, o registro do que é feito na escola e no meio sócio profissional. É um instrumento de registro, monitoramento e

acompanhamento da formação, assim como de comunicação e avaliação entre escola-comunidade e comunidade-escola. Na prática, este instrumento funciona como um diário, onde cada jovem registra os avanços, as descobertas, dificuldades e necessidades sobre suas experiências produtivas, suas pesquisas ou aprofundamento das temáticas. O Caderno de Acompanhamento é individual, e cada jovem registra nele aquilo que está diretamente ligado ao seu desenvolvimento, inclusive os momentos de interação com a família e a comunidade. A cada etapa, os professores, realizam uma análise do caderno ou buscam nele as necessidades de complemento na formação dos jovens.

**4 – Serões de Estudo** – Espaço reservado para atividades com temas variados e complementares, escolhidos junto com os educandos, podendo ser desenvolvidos por meio de palestras, apresentações culturais, apresentação de vídeos, minicursos, dentre outras). Os serões estão mais sob a responsabilidade dos professores e educandos que abordam questões relacionadas ao processo de formação dos jovens.

**5 – Circuito Produtivo** – Estratégia pedagógica desenvolvida no tempo escola, relacionada as atividades integradas à agropecuária, que consiste em distribuir, por meio de uma dinâmica de grupo, os educandos nos diferentes setores que compõem a estrutura produtiva da fazenda experimental do CTF, visando integrar os conhecimentos teóricos com a prática. Entendida como atividade de extensão, colabora na formação profissional dos jovens. Aqui, a prioridade é a experimentação prática do aprendizado e tem seus estágios acompanhados por profissionais das áreas correspondentes ou por aqueles que possuem conhecimentos técnicos relacionados.

**6 – Visitas de estudo** - Estas visitas têm por finalidade levar os educandos a observarem a prática em ambientes diferentes àquele em que vivem e são motivadas pelo plano de estudo. Geralmente, visitam-se experiências produtivas inovadoras desenvolvidas na região e em instituições ligadas ao setor, onde o jovem poderá confrontar os novos conhecimentos teóricos com experiências práticas, realizando o intercâmbio de informações.

**7 – Visitas às Famílias/comunidades** – São visitas realizadas pelos docentes às comunidades quando os educandos se encontram no período de convívio com sua família, ou seja, no tempo comunidade. São planejadas no tempo escola pela coordenação juntamente com a equipe de professores. Não se trata de uma visita técnica na propriedade, mas é um momento de coleta de dados para a atualização do diagnóstico sobre os aspectos social e humano da formação desenvolvida e sobre o engajamento do educando. É um estímulo à integração da família e da comunidade que, também, são atores importantes no

processo de formação. Tem como objetivos conhecer a realidade dos educandos e acompanhar suas atividades didáticas realizadas em casa; incentivar a família quanto ao seu papel na educação dos filhos, bem como aprofundar e promover a troca de experiência, discutindo questões ambientais, percebendo demandas do meio rural, orientando tecnicamente os educandos e seus familiares, buscando-se assim um relacionamento mais estreito com a família e uma proximidade ao ambiente familiar, seus anseios e suas conquistas.

**8 - Projeto Profissional do Jovem (PPJ).** Consiste no plano de trabalho formalizado pelo educando sobre a experiência produtiva que pretende desenvolver a partir de sua formação ou para onde ela será direcionada. Esse projeto é construído desde a entrada do jovem na escola e vai sendo aperfeiçoado conforme o desenvolvimento dos conhecimentos técnicos a ele relacionado. Entendido como projeto profissional, orienta o jovem a inserir-se no mercado de trabalho ou a gerenciar o seu trabalho para aquisição de renda. Ele orienta o estágio e a formação técnica-profissional.

### **6.5 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 e/ou 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 educando 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 Floriano – 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.

MB1: 1ª Média Bimestral  $(1^{\text{a}}\text{AVA}+2^{\text{a}}\text{AVA})/2$

MB2: 2ª Média Bimestral  $(3^{\text{a}}\text{AVA}+4^{\text{a}}\text{AVA})/2$

MS =  $(\text{MB1} + \text{MB2})/2$

MS: Média Semestral

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, pela 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.

Para efeito de aprovação nos Cursos será aplicado o critério de Rendimento mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75%.

Caso o educando (interno) residente no alojamento da instituição seja reprovado em uma disciplina do Curso Técnico, perderá o direito de continuar no internato conforme estabelecido no Edital da Residência.

O educando será reprovado no curso quando não obtiver 60% (sessenta por cento) dos pontos relativos aos bimestres, após as provas finais, em mais de 02 (duas) disciplinas do Ensino Profissional, em dois Bimestres

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

## **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.

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.

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

Ao término do Módulo, 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 2 (duas) 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 docente, 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 dos 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; Ezoognósia; 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.



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Piauí  
Gabinete do Reitor

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 208 DE 22 DE FEVEREIRO DE 2022

Aprova reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática Subsequente e Concomitante do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO-CEPEX, no uso de suas atribuições **ad referendum**, e considerando:

- as competências que lhe foram atribuídas pelo Regimento do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, desta Universidade, aprovado pela Resolução nº 011/84, de 10 de outubro de 1984, e alterado pelas Resoluções nº 101/05, de 17 de junho de 2005, e 049/13, de 26 de março de 2013, todas do mencionado Conselho;

- o Processo Nº 23111.048925/2021-31.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática Subsequente e Concomitante, presencial, do Colégio Técnico de Floriano – CTF, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, conforme Projeto Pedagógico anexo e processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do artigo 4º, do Decreto Nº 10.139/2019, justificando-se a urgência para que o referido Curso constante deste Projeto Pedagógico possa ser efetivado, ou incluído, na Oferta de Cursos e Vagas/EBTT/UFPI para o próximo Período Letivo.

Teresina, 22 de fevereiro de 2022

  
GILDASIO GUEDES FERNANDES

Reitor



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**  
BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



**Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Informática**  
**Subsequente/Concomitante do Colégio Técnico de Floriano –**  
**CTF/UFPI**

FLORIANO  
2019



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**  
BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



**Reitor da UFPI**

Dr. José Arimatéia Dantas Lopes

**Superintendente do Ensino Básico e Tecnológico**

Prof. Dr. Francisco de Assis Sinimbú Neto

**Diretor do Colégio Técnico de Floriano**

Prof. Me. Ricardo de Castro Ribeiro Santos

**Coordenador do Curso**

Prof. Me. Wilamis Kleiton Nunes da Silva

**Equipe de Elaboração**

Profa. Dra. Maria Francinete Damasceno

Profa. Ma. Soraya Oka Lôbo

Prof. Me. Wilamis Kleiton Nunes da Silva



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**  
BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



## UNIDADE ESCOLAR

Nome do Curso:	<b>Técnico em Informática Subsequente/Concomitante</b>
CNPJ:	<b>06.517.387/0001-34</b>
Razão Social:	<b>Colégio Técnico de Floriano</b>
Nome de Fantasia:	<b>CTF</b>
Esfera Administrativa:	<b>Federal</b>
Endereço (Rua, No):	<b>RODOVIA BR 343, 3,5 S/N</b>
Cidade/UF/CEP:	<b>Floriano/PI/ 64.808-605</b>
Telefone/Fax:	<b>(89) 3522 - 3284</b>
E-mail de contato:	<b><u><a href="mailto:ctf@ufpi.br">ctf@ufpi.br</a></u></b>
Site da unidade:	<b><u><a href="http://www.ufpi.br/ctf">www.ufpi.br/ctf</a></u></b>
Área do Plano:	<b>INFORMÁTICA</b>
Eixo:	<b>Informação e Comunicação</b>
Carga Horária sem estágio Supervisionado Obrigatório:	<b>1200h</b>
Estágio Supervisionado:	<b>Não obrigatório. Se realizado de forma optativa pelo educando, terá a carga horária de no mínimo de 240h, isto é, 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.</b>



## SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO .....	4
2	JUSTIFICATIVA .....	4
3	OBJETIVOS .....	6
4	REQUISITOS DE ACESSO AO CURSO .....	7
5	ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA .....	7
6	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO .....	9
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....	10
8	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	12
9	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS OFERECIDOS AOS PROFESSORES E ESTUDANTES DO CURSO .....	13
10	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ENVOLVIDO NO CURSO .....	19
11	CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUDENTES DO CURSO .....	19
12	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO .....	20
	REFERÊNCIAS .....	21
	ANEXO A – EMENTAS E PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS .....	23



## **1 APRESENTAÇÃO**

O presente documento constitui-se do projeto pedagógico do curso Técnico de Nível Médio em Informática, nas formas Subsequente e Concomitante com o Ensino Médio, referente ao Eixo Tecnológico Informação e Comunicação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Este projeto pedagógico se propõe a contextualizar e definir as diretrizes pedagógicas para o respectivo curso do Colégio Técnico de Floriano, destinado a estudantes que concluíram o ensino médio e pleiteiam uma formação técnica, ou demandam por uma formação técnica em concomitância com o ensino médio.

Configura-se em uma proposta curricular baseada nos princípios norteadores da modalidade da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitados na LDB no 9.394/96 e atualizada pela Lei no 11.741/08, bem como, nas resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio do sistema educacional brasileiro e demais referenciais curriculares pertinentes a essa oferta educacional (BRASIL, 1996, 2008).

## **2 JUSTIFICATIVA**

Nas últimas décadas constata-se que os produtos, serviços, técnicas, artefatos, procedimentos e métodos que usamos em nosso cotidiano fazem cada vez mais uso da tecnologia. As máquinas, em especial o microcomputador, estão presentes nas operações inerentes ao mundo produtivo, seja na indústria, comércio, prestação de serviços ou até no campo. Além disso, os computadores já estão presentes em mais de um terço das residências brasileiras e a proporção de casas com computador vem crescendo a cada ano na área urbana e, principalmente, na área rural.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



Na cidade de Floriano-PI, a Informática passa pelas mesmas perspectivas de expansão, e ganham importância os profissionais que desenvolvem atividades relacionadas, não sendo suficiente apenas instalar equipamentos; buscam-se profissionais que realizem tarefas de programação, utilizam ambientes de desenvolvimento de sistemas, executam montagem, manutenção e instalação de programas de computadores, projetam e gerenciam redes de computadores, entre outras atividades da área.

Dessa forma, no Colégio Técnico de Floriano - CTF, com a oferta do Curso Técnico em Informática, visa formar profissionais que atendam às necessidades desse significativo mercado de trabalho, contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços prestados na área de Informática à sociedade, além de impulsionar o desenvolvimento econômico da microrregião.

Nesse sentido, vale ressaltar que o CTF vem contribuindo para formar profissionais na área da informática desde 1990, quando ofertou a primeira turma de Programador em Microcomputador, e o desempenho profissional dos programadores formados criou um respaldo que justificou a implantação de um curso com maior abrangência, o Técnico em Informática. Aliado a isso, a oferta do curso Técnico em Informática no CTF se justifica pela perspectiva local e regional de demanda por profissionais na área, haja vista o atendimento de estudantes de Floriano e de cidades da região central do Estado do Piauí, assim como do Maranhão.

Nessa perspectiva, o CTF como uma unidade de Ensino vinculada à Universidade Federal do Piauí, propõe-se a continuar a oferecer o Curso Técnico de Nível Médio em Informática, por entender que estará contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Informática, através de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar a formação humana e o desenvolvimento econômico da região articulado aos processos de democratização e justiça social.



### 3 OBJETIVOS

O Curso Técnico em Informática (Subsequente/Concomitante) tem como objetivo geral: formar profissionais-cidadãos técnicos de nível médio, com competência técnica e ética, capaz de desenvolver projetos simples de implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas, incluindo hardware e software.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Contribuir para a formação técnica e ética frente às inovações tecnológicas;
- Estabelecer relações entre o trabalho, a ciência e a tecnologia e suas implicações para a educação profissional e tecnológica, além de comprometer-se com a formação humana, buscando responder às necessidades do mundo do trabalho;
- Atender à crescente necessidade de profissionais qualificados na área de informática;
- Propiciar condições para o desenvolvimento no ensino da utilização da informática, enfatizando o uso dos recursos técnicos do computador, na solução de problemas reais;
- Desenvolver as condições das atividades de informática nas suas diversas tendências, visando aplicações na produção de serviços, desenvolvimento de softwares, avaliação, suporte e manutenção de computadores, monitoramento, gerenciamento e otimização de redes;
- Capacitar profissionais a fim de propiciar habilidades na área de desenvolvimento de sistemas, suporte e manutenção em computadores, em rede de computadores e desenvolvimento de sites para web;



- Projetar e administrar redes locais e bancos de dados em empresas de pequeno e médio.

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

O acesso ao curso dar-se-a através de exame de seleção, cujas normas e procedimentos serão publicados em edital de seleção divulgado à época pela UFPI, através dos meios de comunicação disponíveis.

#### **5 ORIENTAÇÃO METODOLÓGICA**

Neste Projeto Pedagógico Curricular (PPC) do curso Técnico em Informática, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, assegurando uma formação integral dos estudantes. Para a sua concretude, é recomendado considerar os contextos específicos dos estudantes, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar seus saberes experienciais, orientando-os na (re) construção dos conhecimentos escolares, bem como na especificidade dos conhecimentos técnicos e científicos do curso. O estudante vive as incertezas próprias do atual contexto histórico, das condições sociais, culturais, psicológicas e biológicas. Em razão disso, faz-se necessária à adoção de procedimentos didático-pedagógicos, que possam auxiliá-los nas suas construções epistemológicas, procedimentais e comportamentais, tais como:

- Problematizar o conhecimento, buscando sua contextualização;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



- Conduzir na busca de informações em fontes confiáveis;
- Reconhecer a tendência ao erro e à ilusão, desmistificando pré-conceitos;
- Entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade;
- Reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do estudante;
- Adotar a pesquisa e os projetos sociais como um princípio educativo;
- Articular e integrar os conhecimentos técnicos e científicos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes;
- Adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas;
- Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando os saberes experienciais dos estudantes, sem perder de vista a (re) construção do saber escolar, bem como dos conhecimentos técnicos e científicos do curso;
- Organizar um ambiente educativo que integre atividades diferenciadas voltadas às diversas dimensões de formação dos estudantes, favorecendo seu aprendizado, a partir da transformação das informações em conhecimentos, diante das realidades vividas;
- Diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios;
- Elaborar materiais a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades individuais e em grupos;
- Elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas;
- Elaborar projetos sociais com objetivo de articular e inter-relacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a interdisciplinaridade e a transdisciplinaridade;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



- Utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Sistematizar coletivos pedagógicos que possibilitem aos estudantes e professores refletir, repensar e tomar decisões referentes aos processos de ensino e de aprendizagem de forma significativa; e
- Ministras aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos sociais, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

## **6 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO**

Com a conclusão do curso, esse profissional estará apto a atuar em empresas usuárias ou prestadoras de serviços de informática, no desenvolvimento, instalação e na manutenção de computadores, no planejando e desenvolvendo de sistemas, aplicativos com banco de dados centralizados, bem como garantindo a sua manutenção, funcionamento e na implantação e administração de redes locais. Dessa forma, ao concluir sua formação, o profissional técnico de nível médio em informática deverá demonstrar um perfil que lhe possibilite:

- Instalar sistemas operacionais para desktop e servidores.
- Desenvolver e documentar aplicações para desktop com acesso a web e a banco de dados.
- Realizar manutenção de computadores de uso geral.
- Instalar e configurar redes de computadores locais de pequeno porte.

O conjunto das competências acima descritas, juntamente com outras que ainda serão apresentadas nesse plano, subsidiam o arcabouço necessário para a formação do profissional técnico em informática.



## **7 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

O curso de Informática está organizado na forma modular e reúne as competências profissionais da área de Informática (Competências Gerais) estabelecidas na Lei de Diretrizes e Bases da educação (LDB), n. 9394/96; Decreto 2208/97; Parecer CNE/CEB n. 16/99 e a Resolução CNECEB n. 04/99, resolução MEC n. 06/2012 e portaria MEC n. 907/2013 (BRASIL, 1996, 1997, 2012, 2013).

O currículo está estruturado em quatro módulos. Cada módulo apresenta um conjunto de competências necessárias para o desempenho das tarefas de um Técnico em Informática. A carga horária total é de 1.200 horas. O estudante fará jus ao diploma na medida em que adquirir todas as competências do currículo.



### MATRIZ CURRICULAR

MÓDULO	SUBFUNÇÃO	CARGA HORÁRIA
I	1.1 Introdução a Computação	60h
	1.2 Lógica de Programação	60h
	1.3 Metodologia Científica	30h
	1.4 Inglês Técnico	30h
	1.5 Prática de Laboratório	60h
	1.6 Introdução à Programação WEB	30h
	1.7 Português Instrumental e Redação Técnica	30h
	TOTAL MÓD. I	
II	2.1 Programação I	60h
	2.2 Montagem e Manutenção de Computadores	60h
	2.3 Redes de Computadores	60h
	2.4 Engenharia de Software	60h
	2.5 Teste de Software	60h
TOTAL MÓD. II		300h
III	3.1 Programação II	60h
	3.2 Banco de Dados	60h
	3.3 Sistemas Operacionais	45h
	3.4 Projeto e Instalação Física de Redes de Computadores	30h
	3.5 Análise de Sistemas	45h
	3.6 Programação III	60h
TOTAL MÓD. III		300h
IV	4.1 Projeto Integrador	60h
	4.2 Empreendedorismo	30h
	4.3 Segurança de Dados	60h
	4.4 Tópicos Especiais	60h
	4.5 Ética e Legislação de informática	30h
	4.6 Programação IV	60h
TOTAL MÓD. IV		300h
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>		<b>1200 h</b>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



## **7 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação será realizada considerando os pressupostos de continuidade e compatibilidade com as competências gerais da área, as específicas da habilitação e a modalidade do curso. As avaliações devem primar pelo desenvolvimento da qualidade da aprendizagem do estudante e não há um momento estanque de aplicação de provas ou de aferição de conhecimentos, mas sim um conjunto acompanhamento do trabalho discente, focado no desenvolvimento de projetos, aos quais devem corroborar com o desempenho da aquisição de competências previstas e a carga horária, que devem ser realizadas durante o módulo para fins de registro acadêmico.

Os procedimentos de avaliação das competências exigidas devem ser os mais variados possíveis, permitindo ao professor, e ao estudante, maior confiança e rigor na constatação do domínio das competências, isto é, verificar se o estudante adquiriu ou não a(s) competência(s) desejada(s). A avaliação da aprendizagem deve ser realizada mediante os seguintes instrumentos e técnicas: provas escritas, provas orais, trabalhos individuais e/ou em grupos, projetos orientados, experimentações, entrevistas, seminários, relatórios, monografias, dentre outros. Deverá ser realizada 01 (uma) avaliação da aprendizagem a cada 15 horas de aula. As notas das verificações serão expressas numa escala de 0 (zero) a 10 (dez) e registradas, quando da sua ocorrência, em fichas próprias e, depois, entregue às respectivas Coordenações de Cursos, em períodos previamente estabelecidos. Será considerado aprovado o estudante que obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência igual ou superior a 75% da carga horária prevista.

O 1º módulo é pré-requisito e a reprovação neste módulo leva ao desligamento do curso. A partir do 2º módulo, o estudante reprovado ficará retido no mesmo e só poderá repeti-lo quando houver a oferta. O conceito final de cada módulo será aprovado ou reprovado.





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



As normas e critérios da Avaliação de Aprendizagem e da Aprovação e Reprovação estão especificados na Organização Didático Pedagógica do CTF disponível em:  
<<http://www.leg.ufpi.br/subsiteFiles/caf/arquivos/files/ODP%20CTF%202014.pdf>> e em <[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)>.

## **8 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS OFERECIDOS AOS PROFESSORES E ESTUDANTES DO CURSO**

A Coordenadoria de Informática possui, atualmente, como sua infraestrutura ambientes de aprendizagem climatizados, equipados com bancadas, cadeiras, quadros de acrílico e demais equipamentos, tais como, computador e projetor multimídia. Esses equipamentos estão disponíveis para os corpos docente e discente.

Atualmente o espaço físico disponível no CTF para o curso Técnico em Informática é:

- 02 laboratórios de informática com 35 computadores conectados a internet;
- 01 laboratório de manutenção com 20 computadores conectados a internet;
- 05 salas de aula;
- Sala de Coordenação do Curso;
- Sala para professores;
- Auditório.

Os laboratórios de informática contam com equipamentos com configurações mínimas necessárias para o desenvolvimento das competências de cada módulo.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



### **Laboratório de Informática**

Capacidade: 35

Objetivo: capacitar os estudantes para o uso de ferramentas que possibilitem o desenvolvimento de softwares.

Funcionamento: 01 (um) estudante por computador.

### **Laboratório de manutenção:**

Capacidade: 30 estudantes

Objetivo: capacitar os estudantes para instalação e configuração de softwares básicos (setup, sistemas operacionais, etc); mostrar a arquitetura, montagem e funcionamento de computadores.

Funcionamento: no máximo 02 (dois) estudantes por computador.

Serão disponibilizados 20 (vinte) computadores para aulas de montagem e manutenção de computadores e treinamento em redes.

### **Salas de Aula**

Objetivo: Prover ambientes para aulas teóricas do curso.

### **Sala de Professores**

Objetivo: Prover ambiente para que os professores possam se reunir, acessar dados da rede do CTF, obter seus diários e guardar com segurança seus pertences.

### **Sala da Coordenação do curso**

Objetivo: fornecer recursos para as atividades administrativas da coordenação.



### Auditório

Objetivo: Prover ambiente para a realização e palestras com temas relacionados aos conteúdos estudados.

### 9 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ENVOLVIDO NO CURSO

O corpo docente da Coordenadoria de Informática é formado por 06 professores efetivos. A seguir são listados nome, contrato, qualificação e base tecnológicas.

#### CORPO DOCENTE

Nº	Nome	Contrato	Qualificação		Bases Tecnológicas
			Graduação	Pós-graduação	
01	Erivelton da Silva Rocha	Efetivo	Licenciatura em Computação	<ul style="list-style-type: none"><li>Mestrando em Engenharia de Software; Especialização em Engenharia de Sistemas;</li><li>Especialização em Redes de Computadores;</li><li>Especialização em Docência do Ensino Superior;</li></ul>	Montagem e Manutenção de computadores; Redes de Computadores; Banco de Dados; Introdução à Programação; WEB, Tópicos Especiais.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



02	Geraldo Abrantes Sarmiento Neto	Efetivo	Bacharel em Ciências da Computação	Mestre em Ciência da Computação	Lógica de Programação; Redes de Computadores; Metodologia Científica; Projeto e Instalação Física de Redes de Computadores
03	Maria Francinete Damasceno	Efetivo	Bacharel em Ciências da Computação	<ul style="list-style-type: none"><li>Doutorado em Educação;</li><li>Mestrado em Educação;</li><li>Especialização em Análise de Sistemas;</li></ul>	Lógica de Programação; Redes de Computadores; Metodologia Científica; Programação I, II, III e IV; Projeto e Instalação Física de Redes de Computadores.
04	Soraya Oka Lôbo	Efetivo	Bacharel em Ciências da Computação	<ul style="list-style-type: none"><li>Doutoranda em Tecnologia e Sociedade;</li><li>Mestrado em Educação;</li><li>Especialização em Análise de Sistemas;</li></ul>	Análise de Sistemas; Introdução à Computação; Prática de Laboratório; Projeto Integrador; Empreendedorismo.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



05	Thiago Machado Rodrigues	Efetivo	Tecnologia em Processamento de Dados	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mestrando em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para Inovação;</li> <li>Especialista em Tecnologia em Processamento De Dados;</li> </ul>	Montagem e Manutenção de Redes de Computadores; Engenharia de Software; Sistemas Operacionais; Segurança de Dados; Análise de Sistemas.
06	Wílamis Kleiton Nunes da Silva	Efetivo	Licenciatura Plena em Computação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mestre em Ciências da Computação;</li> <li>Especialista em Educação;</li> </ul>	Programação I; Montagem e Manutenção; Introdução à Programação; Programação I, II, III e IV.

**CORPO TÉCNICO**

Nº	Nome	Cargo	Qualificação	
			Graduação	Pós-graduação
01	Ana Cleide Bernardina da Silva	Assistente em Administração	Bacharel em Administração	Especialização em Gestão Pública
02	André Braga	Técnico em	Bacharel em	Especialização em Educação e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



	Nunes	Audiovisual	Análise e Desenvolvimento de Sistemas	Novas Tecnologias
03	Antonia Aildeglania R. da Silva	Assistente em Administração	Bacharel em Administração	Especialização em Gestão Pública
04	Antonio Luis de Sousa Nunes	Técnico de Tecnologia da Informação	Bacharel em Análise e Desenvolvimento de Sistemas	Especialização em Docência do Ensino Superior
05	Célia Maria Soares de Oliveira	Enfermeira	Licenciatura e Bacharelado em Enfermagem	Mestrado em Educação; Especialização em Saúde Pública; Especialização em Docência do Ensino Superior;
06	Dannielle Vieira de Sousa Borges	Assistente em Administração/ Secretária Escolar	Licenciatura em Letras/Português	Mestrado em Gestão Pública; Especialização em Linguística e Literatura; Especialização em Gestão Pública Municipal;
07	Denise Leal Reis	Assistente em Administração	Bacharel em Administração	Especialização em Gestão em Administração Pública
08	Evanda Maria Carvalho Moreira	Técnica em Enfermagem	Licenciatura em Biologia, Bacharelado em Direito	Especialização em Gestão em Saúde
09	Leandro Gomes Reis Lopes	Psicólogo/Residência Estudantil	Psicologia	Doutorado em Políticas Públicas; Mestrado em Desenvolvimento e meio Ambiente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



10	Maria do Socorro Simplício Costa	Assistente em Administração/ Biblioteca	Bacharel em Administração	Especialização em Gestão de Recursos Humanos
11	Pedro Feitosa Barros	Tecnólogo Formação/Tran sportes CTF	Bacharel em Administração Rural	Especialização em Gestão Ambiental
12	Rosângela Feitosa de França	Administradora/ Secretária do Curso de Informática	Bacharel em Administração	Mestrado em Gestão Pública Especialização em Gestão Empresarial Especialização em Gestão Pública

## 10 CERTIFICADOS E DIPLOMAS EXPEDIDOS AOS CONCLUDENTES DO CURSO

Ao concluir o curso Técnico em Informática, cuja carga horária total é 1200 horas distribuídas em quatro módulos de 300 horas cada, sendo que será concedido ao estudante o diploma de Técnico de Nível Médio (Técnico em Informática).

<b>Habilitação e Qualificações Intermediárias</b>		
<b>Módulo I</b>	<b>Qualificação:</b>	Operador de computador
	Carga Horária:	300 horas
<b>Módulo II</b>	<b>Qualificação:</b>	Montagem, Manutenção e Configuração de computador.
	Carga Horária:	300 horas
<b>Módulo III</b>	<b>Qualificação:</b>	Operador de Redes de Computadores
	Carga Horária:	300 horas
<b>Módulo I a IV</b>	<b>Habilitação:</b>	Técnico em Informática
	Carga Horária:	1200 horas
	<b>Total</b>	<b>1200 horas</b>



## 11 ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO

Conforme o Art. 2º da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e Art. 21º da Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012, o estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório, conforme determinações das diretrizes curriculares e do Projeto Pedagógico do Curso (BRASIL, 2008, 2012).

A mesma norma legal, no parágrafo segundo do Art. 2º da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 (BRASIL, 2008) e do Art. 21º da Resolução nº 6, de 20 de setembro de 2012 no parágrafo terceiro, define como estágio não-obrigatório aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória (BRASIL, 2012). **Dessa forma, quando realizado optativamente pelo educando, o estágio terá a carga horária de no mínimo 240h, isto é, 20% vinte por cento da carga horária total do curso.** O estágio não-obrigatório, desenvolvido como atividade opcional, deverá ser celebrado com termo de compromisso entre educando, a parte concernente do estágio e a instituição de ensino, conforme o inciso II, do art. 3º da Lei nº 11.788/2008. O mesmo cumprirá, ainda, as determinações do Regulamento de Estágios da Universidade Federal do Piauí, as demais atividades deverão estar previstas no Planejamento de Ensino de cada docente e serão acompanhadas pelo Coordenador do Curso/Área.

A prática profissional realizada no estágio não obrigatório, deverá ser devidamente planejada, acompanhada e registrada, afim de que se configure em aprendizagem significativa, experiência profissional e preparação para os desafios do exercício profissional, ou seja, uma metodologia de ensino que atinja os objetivos propostos. Para tanto, deve se supervisionada por um docente do quadro de professores e registrada como atividade própria da formação profissional e relatada pelo estudante. Os relatórios produzidos deverão ser escritos de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) estabelecidas para a redação de





**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



trabalhos técnicos e científicos e desenvolvidas pelo estudante durante a realização do estágio não obrigatório que deverá ser entregue à Coordenação do Curso logo após a conclusão da atividade.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 134, n. 248, p. 27833, 23 dez. 1996. Disponível em:

<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=1&data=23/12/1996&totalArquivos=289>. Acesso em: 02 nov. 2019.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Secretaria Executiva. Resolução n. 6, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 149, n. 184, p. 22, 21 set. 2012. <http://>

<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=21/09/2012&jornal=1&pagina=22&totalArquivos=256>. Acesso em: 02 nov. 2019.

BRASIL. Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 145, n. 136, p. 5, 17 jul. 2008. Disponível em:

<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=5&data=17/07/2008>. Acesso em: 01 nov. 2019.

BRASIL. Decreto nº 2.208, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 135, n. 74, p. 7760, 18 abr. 1997. Disponível em:

<http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=4&data=18/04/1997>. Acesso em: 02 nov. 2019.

BRASIL. Ministério de Educação e Cultura. **Parâmetros Curriculares para o Ensino Médio**. Brasília, DF: Ministério de Educação e Cultura, 2000. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/blegais.pdf>. Acesso em: 16 out. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução n. 4, de 8 de dezembro de 1999. Institui as Diretrizes



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 137, n. 244, p. 229, 22 dez. 1999. Disponível em: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=269&data=22/12/1999>. Acesso em 02 nov. 2019.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Câmara Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 1, de 21 de janeiro de 2004. - Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e educação de Jovens e Adultos. **Diário Oficial da União**: Brasília, DF: Seção 1, ano 141, n. 24, p. 21, 04 fev. 2004. Disponível: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=21&data=04/02/2004>. Acesso em: 02 nov. 2019.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008: Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: Seção 1, Brasília, DF, ano 145, n. 187, p. 3. 08 jul. 2014. 26 set. 2008. Disponível: <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=1&data=26/09/2008&totalArquivos=140>. htm. Acesso em: 02 nov. 2019.



**ANEXO A – EMENTAS E PROGRAMAS DAS DISCIPLINAS**

**MÓDULO I**

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>INTRODUÇÃO A COMPUTAÇÃO</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Aspectos históricos da Computação. Tecnologias e aplicações de computadores. Arquitetura de um sistema de computação. Hardware e Software. Dispositivos de Armazenamento. Dispositivos de entrada e saída. Conceito de instrução. Unidade central de processamento. Memória. Sistemas de entrada e saída. Representação e processamento da informação. Sistemas de numeração.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abordar a história do computador, tendo em vista sua classificação;</li><li>➤ Discutir conceitos de sistema de computação funcionamento e finalidade de hardware e software.</li><li>➤ Trabalhar com representação de informação e sistemas de numeração.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>EVOLUÇÃO DA COMPUTAÇÃO:</b>  1- Aspectos históricos; 2- Gerações e características;
<b>UNIDADE 2</b>	<b>INTRODUÇÃO À ARQUITETURA DE COMPUTADORES:</b>  1- Conceitos básicos; hardware x software; 2- Modelos de arquitetura; 3- Noções de níveis arquiteturais; 4- Tipos de computadores; 5- Sinal de <i>clock</i> ; 6- Barramentos: funções e tipos.
<b>UNIDADE 3</b>	<b>SOFTWARE E TELEPROCESSAMENTO:</b>  1- Tipos; básico, aplicativo, utilitário; 2- Sistema operacional: conceito e tipos; 3- Redes: conceito e tipos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 4</b>	<b>PROCESSAMENTO:</b>  1- Componentes de um processador; 2- Implementação de uma CPU; 3- Avaliação de desempenho; 4- Evolução dos processadores.
<b>UNIDADE 5</b>	<b>ARMAZENAMENTO:</b>  1- Tipos de memória; 2- Memória ROM, RAM; 3- Encapsulamentos de memória; 4- Módulos de memória; 5- Hierarquia de memória; 6- Memória secundária: disco rígido, <i>pen drive</i> , estado sólido, etc.
<b>UNIDADE 6</b>	<b>PLACAS E PERIFÉRICOS:</b>  1- Placa mãe: detalhes e padrões; 2- Placas de expansão; 3- Periféricos.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais, apresentação de seminários.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, pincel, apagador e projetor multimídia	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  CRUZ, Tadeu. <b>Sistemas de Informação Gerenciais</b> . 3. Ed. São Paulo: Atlas, 2007.  REYNOLDS, George W; Stair, Ralph M. <b>Princípios de Sistemas de Informação</b> . 6. Ed. São Paulo: Cengage learning, 2008.  VELLOSO, Fernando de Castro. <b>Informática – Conceitos Básicos</b> . Rio de Janeiro, Editora Campus, 2004.	
<b>COMPLEMENTAR</b>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



NORTON, Peter. **Introdução a Informática**. São Paulo: Makron Books, 1996.

SEBESTA, R. W. **Conceitos de linguagens de programação**. 4. Ed, Porto Alegre: Bookman, 2003.

SIMPSON Alan, Fernando de Castro. **O seu primeiro Computador** – Uma introdução à microinformática. Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna Ltda, 1994.

TORRES, Gabriel. **Hardware – Curso Completo**. 4ª ed., Rio de Janeiro: Axcel Books, 2001.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>LÓGICA DE PROGRAMAÇÃO</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução à lógica de Programação. Conceitos fundamentais. Programação Estruturada. Algoritmos. Elementos de um algoritmo. Portugol como pseudo linguagem. Tipos de dados. Variáveis. Estrutura sequencial. Declaração de variáveis. Tipos de variáveis. Constantes. Comentários. Expressões e operadores. Comandos básicos. Estruturas condicionais. Estruturas de repetição. Vetor e matriz. Subprogramas. Registros.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Entender e expressar os conhecimentos básicos sobre a lógica de programação;</li><li>➤ Compreender os fundamentos básicos da lógica matemática e estendê-los para a lógica de programação;</li><li>➤ Conhecer os comandos básicos, as estruturas e as expressões aritméticas e relacionais para a construção de algoritmos visando à solução de problemas;</li><li>➤ Ter noções de verificação e correção de algoritmos estruturados;</li><li>➤ Compreender as diferenças entre os principais paradigmas de programação vigentes atualmente, bem como as principais linguagens que representam cada um deles.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>CONCEITOS INTRODUTÓRIOS:</b>  1- Refinamentos sucessivos; 2- Conceitos de algoritmos e estrutura de dados.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 2</b>	<b>FUNDAMENTOS DE LÓGICA DE PROGRAMAÇÃO:</b>  1- Abstração de dados; 2- Sintaxe e semântica.
<b>UNIDADE 3</b>	<b>COMPUTADORES E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:</b>  1- Tipos primitivos; 2- Declaração de variáveis; 3- Funções de entrada e saída; 4- Operadores aritméticos, lógicos e relacionais.
<b>UNIDADE 4</b>	<b>ESTRUTURA DE DECISÃO:</b>  1- Seleção de ações alternativas; 2- Construções SE (IF), SE-SENAO (IF-ELSE); 3- Estrutura ESCOLHA (SWITCH).
<b>UNIDADE 5</b>	<b>ESTRUTURAS DE REPETIÇÃO:</b>  1- Estrutura PARA (FOR); 2- Estrutura ENQUANTO (WHILE); 3- Estrutura REPITA-ATE (DO-WHILE).
<b>UNIDADE 6</b>	<b>VETORES:</b>  1- Operação com vetores; 2- Classificação com vetores; 3- Pesquisa com vetores.
<b>UNIDADE 7</b>	<b>SUBPROGRAMAS:</b>  1- Operações com funções; 2- Operações com procedimentos; 3- Tipos de retorno; 4- Passagem de parâmetros; 5- Noções de recursividade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 8</b>	REGISTROS:  1- Definição e operações com registros; 2- Noção de armazenamento em arquivo.
<b>UNIDADE 9</b>	NOÇÕES DE PARADIGMAS DE PROGRAMAÇÃO:  1- Principais paradigmas de programação e suas linguagens.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação. Para a aplicação dos conceitos algorítmicos será utilizada a pseudolinguagem Portugol compatível com o aplicativo Portugol Studio ou VisualG.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor. As aulas práticas serão ministradas em laboratório de informática com o auxílio de ambientes de desenvolvimento apropriados.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> GUIMARÃES, A. M.; LAGES, N. A. C. <b>Algoritmos e Estruturas de Dados</b> . São Paulo: LCT, 1994.  FORBERLLONE, André Luiz Vilar; EBERRSPACHEK, H. F. <b>Lógica de Programação</b> . 3. ed. São Paulo: Makron Books, 2012.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> CORMEN, T. H. et al. <b>Algoritmos: Teoria e Prática</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. SOUZA, Afranio P. <b>Ensaio Algoritmos</b> . Teresina, PI: EDUFPI, 1995. FARRER, Harry. et. al. <b>Algoritmos Estruturados</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. MANZANO, José Augusto N.G. <b>Algoritmos: Estudo Dirigido</b> . São Paulo: Érica, 2001.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



KELLER. V., BASTOS.C.L. **Aprendendo Lógica**. Petrópolis: Vozes, 2002.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Fundamentos da metodologia científica. Métodos e técnicas de pesquisa. Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos segundo a ABNT. A comunicação científica. Leitura, redação e apresentação de trabalhos acadêmicos. Coleta, tratamento e análise de dados. Elaboração de um projeto de pesquisa.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conhecer e correlacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico;</li><li>➤ Compreender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos;</li><li>➤ Elaborar trabalhos científicos obedecendo as normas da ABNT.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	FUNDAMENTOS DA METODOLOGIA CIENTÍFICA:  1- Conceito; 2- Objetivos; 3- Tipos.
<b>UNIDADE 2</b>	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA:  1- Objetivos de aprendizagem; 2- Tipos de observação em pesquisa; 3- Tipos de observação; 4- Hipótese científica; 5- Métodos de pesquisa.
<b>UNIDADE 3</b>	NORMAS PARA ELABORAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS SEGUNDO A ABNT:  1- Comunicação científica; 2- Estruturação de trabalhos acadêmicos; 3- Citações e referências; 4- Normalização de documentos em processadores de texto.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 4</b>	LEITURA, REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS: 1- Tipos de trabalhos acadêmicos; 2- Orientações técnicas para a leitura; 3- Orientações técnicas para a escrita.
<b>UNIDADE 5</b>	1- Coleta, tratamento e análise de dados; 2- Técnicas de coleta de dados; 3- Estatística descritiva para pesquisa; 4- Plotando gráficos e analisando dados.
<b>UNIDADE 6</b>	1- Elaboração de um projeto de pesquisa.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais, apresentação de seminários, leitura, escrita e produção de trabalho científico.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, pincel, apagador, computador e projetor multimídia	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> ANDRADE, Maria Margarida de. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico</b> . 8 ed. São Paulo: Atlas, 2007. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>NBR 6022</b> : informação e documentação: artigo em publicação periódica científica impressa: apresentação. Rio de Janeiro, 2003. FREIRE, Paulo. <b>Ação cultural para a liberdade</b> . 8. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1987. GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa</b> . São Paulo: Atlas, 2009. _____. <b>Métodos e técnicas de pesquisa social</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. _____. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2008. MEDEIROS, João Bosco. <b>Redação científica</b> : a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2008.	



SILVA, Edna Lúcia de; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. 4. ed. Ver. Atual. Florianópolis: UFSC, 2005. Disponível em: <<http://www.bu.ufsc.br>>. Acesso em: 12 jan. 2008.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>INGLÊS TÉCNICO</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Compreensão escrita através da interpretação de textos acadêmicos e técnicos, a partir do conhecimento prévio do aluno em língua inglesa, com a utilização do suporte da língua portuguesa.	
<b>OBJETIVOS</b>	
➤ Habilitar o aluno a ler, interpretar e compreender textos e termos em inglês, através da utilização de estratégias e técnicas de leitura.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	ESTRATÉGIAS DE LEITURA:  1- Conhecimento prévio (background knowledge); 2- Skimming; 3- Scanning; 4- Predição; 5- Palavra chave (Key word) Adaptação do tipo de estratégia x tipo de texto x objetivos do leitor; 6- Reconhecimento de cognatos e falsos cognatos; 7- Palavras repetidas.
<b>UNIDADE 2</b>	1- Vocabulário voltado para a área de Informática.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
Aulas expositivas e interativas através da execução de atividades em grupo, exercícios escritos de compreensão e interpretação textuais.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



Serão utilizados os seguintes recursos: Textos, Data Show, apostilas, vídeos, entre outros

## REFERÊNCIAS

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

**Dicionário Oxford Escolar para Estudantes Brasileiros.** Oxford: OUP, 1999.

BROWN, H. Douglas. **Principles of language learning and teaching.** NY: Pearson Education, 2014.

FONTANA, Fabiana Silva Piazero; MARCELINO, Juliano Daniel. **Inglês técnico.** Florianópolis: SENAI/SC, 2010.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MUNHOZ, Rosângela. (2000). **Inglês Instrumental: estratégias de leitura.** Módulo 1. São Paulo: Texto novo.

OLIVEIRA, S. **Para ler e entender: inglês instrumental.** Brasília: Projeto Escola de Idiomas, 2003.



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>INTRODUÇÃO AO DESENVOLVIMENTO WEB</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução a programação em Hipertexto (HTML); Principais comandos (HTML). Introdução a Folha de Estilo (CSS). Principais comandos (CSS). Criar tabelas web Standards e desenvolver layouts CSS.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Desenvolver páginas web, utilizando e editando códigos HTML e CSS;</li><li>➤ Conhecer fundamentos sobre o desenvolvimento de aplicações web com HTML e CSS;</li><li>➤ Apresentar uma visão geral de como funciona a Internet;</li><li>➤ Desenvolver aplicações que integrem as linguagens de programação estudadas e que possam executar em ambientes de rede TCP/IP.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Introdução a html;</li><li>2- Comandos html;</li><li>3- Estrutura básica de um documento;</li><li>4- Títulos e subtítulos;</li><li>5- Parágrafos e quebra de linha;</li><li>6- Estilos de texto;</li><li>7- Definindo fontes, lista, linhas horizontais e alinhamento de elementos;</li><li>8- Listas, listas não ordenadas, listas ordenadas, listas descritivas, links.</li></ol>
<b>UNIDADE 2</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Links para arquivos locais, prática de laboratório;</li><li>2- Links para arquivos em outros diretórios, prática de laboratório;</li><li>3- Links para arquivos de outros servidores, links para e-mail, links para a mesma página - âncora, imagens como link, imagens como padrão de fundo;</li><li>4- Imagens como link, imagens como padrão de fundo, gifs, imagens transparentes, imagens mapeadas, imagens animadas.</li></ol>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Tabelas simples, modificando a aparência da tabela - atributos, atributos de linhas e células, mesclando células;</li><li>2- Criando formulários, tags de formulários;</li><li>3- Criando frames, links com frames, outros comandos, refresh page, audio e vídeo, texto rolante.</li></ol>
<b>UNIDADE 4</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Introdução ao css, o que mais posso fazer com css?, como funciona as css;</li><li>2- Método 1: in-line (o atributo style), método 2: interno (a tag style);</li><li>3- Método 3: externo (link para uma folha de estilos), cores e fundos, cor do primeiro plano: a propriedade 'color'.</li></ol>
<b>UNIDADE 5</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Família de fontes [font-family], nome para famílias de fontes, nome para famílias genéricas, estilo da fonte [font-style], fonte variante [fontvariant], peso da fonte [font-weight], tamanho da fonte [font-size];</li><li>2- Compilando [font], alinhamento de textos [text-align].</li></ol>
<b>UNIDADE 6</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Agrupando elementos com uso de classe, identificando um elemento com uso de id, agrupando elementos (span e div), agrupando com elementos.</li></ol>
<b>UNIDADE 7</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- O box model em css, margin e padding, definindo margin de um elemento, definindo padding de um elemento, a espessura das bordas [border-width], as cores das bordas [border-color], tipos de bordas [border-style];</li><li>2- Exemplos de definição de bordas, compilando [border].</li></ol>
<b>UNIDADE 8</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- A propriedade display e técnicas de espaçamentos, formatação, e ajuste das tags de configuração.</li></ol>
<b>UNIDADE 9</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Indentação de texto [text-indent], alinhamento de textos [text-align], decoração de textos [text-decoration], espaço entre letras [letterspacing], mação de textos [text-transform];</li><li>2- A espessura das bordas [border-width], as cores das bordas [bordercolor], tipos de bordas [border-style], exemplos de definição de bordas, compilando [border], altura e largura, atribuindo largura [width], Atribuindo altura [height], flutuando elementos (floats).</li></ol>
<b>UNIDADE 10</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- A propriedade clear, posicionando elementos, o princípio de posicionamento css, posicionamento absoluto, posicionamento relativo, prática de laboratório.</li><li>2- Layout com display: table.</li></ol>



### METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, resolução de problemas, aulas práticas utilizando o laboratório de informática e estudo de caso.

### RECURSOS DIDÁTICOS

Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de computação.

### REFERÊNCIAS

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MANZANO, José Augusto N. G.; TOLEDO, Suely Alves de. **Guia de orientação e desenvolvimento de sites HTML, XHTML, CSS e JavaScript/JScript**. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Érica, 2008.

#### COMPLEMENTAR

FREEMAN, Elisabeth; FREEMAN, Eric. **Use a cabeça! HTML com CSS e XHTML**. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2015. 760 p.

FLANAGAN, David. **JavaScript: o guia definitivo**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

SILVA, Maurício Samy. **CSS3: desenvolva aplicações web profissionais com uso dos poderosos recursos de estilização das CSS3**. São Paulo: Novatec, 2012.

PILGRIM, Mark. **HTML 5: entendendo e executando**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.

PARISI, Tony. **Programming 3D Applications with HTML5 and WebGL: 3D animation and visualization for Web pages**. New York: O'Reilly, 2014.

SEIDELIN, Jacob. **HTML5 Games: Creating Fun with HTML5, CSS3, and WebGL**. 2. ed. New York: Wiley, 2014.



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PORTUGUÊS INSTRUMENTAL E REDAÇÃO TÉCNICA</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Língua, fala, escrita, norma culta e variação. Tópicos gramaticais relevantes. O português retórico ou funcional da norma culta. Leitura e produção escrita. Estratégias de leitura: informar-se e formar-se. Compreensão e interpretação de textos. Coesão e coerência. Estrutura do parágrafo. Gramática no texto. Temas e problemas no estilo da escrita.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Revisar conhecimento sobre o uso da norma culta da língua;</li><li>➤ Aprimorar a capacidade verbal dos alunos, seja na fala, seja na escrita;</li><li>➤ Apresentar textos de qualidade que norteiem os conhecimentos do Português em diversos contextos específicos;</li><li>➤ Identificar e buscar adequação a diferentes modalidades e registros da língua portuguesa, especialmente em norma culta e Técnica;</li><li>➤ Identificar a intencionalidade (mensagem) presente em diferentes textos de acordo com os contextos em que o emissor enviou sua mensagem a determinado destinatário por um tipo de texto específico;</li><li>➤ Analisar e interpretar textos de múltiplos gêneros;</li><li>➤ Produzir textos curtos aplicando os conhecimentos adquiridos.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>LÍNGUA: O COLOQUIAL E A NORMA CULTA:</b>  1- Língua e linguagem; 2- Fala e escrita; 3- Usos da língua: correção dos erros mais comuns.
<b>UNIDADE 2</b>	<b>O VERBO:</b>  1- Noções de sintaxe; 2- Regência Nominal e Verbal; 3- Verbos transitivos e verbos intransitivos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 3</b>	<b>CONCORDÂNCIA:</b>  1- Usos da língua: adequação, variação e concordância; 2- Concordância Nominal; 3- Concordância Verbal
<b>UNIDADE 4</b>	<b>PONTUAÇÃO:</b>  1- O uso da vírgula; 2- O uso do ponto e do ponto e vírgula; 3- Usos da língua: pontuação e clareza.
<b>UNIDADE 5</b>	<b>NOÇÕES DE ORTOGRAFIA:</b>  7- Acentuação e tonicidade; 8- Uso da crase; 9- O novo acordo ortográfico; 10- Usos da língua: ortografia x internetês; 11- Importância da escrita para o mercado de trabalho.
<b>UNIDADE 6</b>	<b>FRASE, ORAÇÃO, PARÁGRAFO:</b>  1- Estrutura do texto escrito; 2- Operadores argumentativos; 3- Coesão e coerência.
<b>UNIDADE 7</b>	<b>ESTRATÉGIAS PARA UMA BOA LEITURA:</b>  1- Vocabulário; 2- Tema, subtemas e acessórios; 3- Organização de frases, orações, períodos e parágrafos.
<b>UNIDADE 8</b>	<b>ESTRATÉGIAS PARA UMA BOA ESCRITA:</b>  1- Ordem direta como estratégia de clareza; 2- O uso de ideias acessórias ou suplementares; 3- Tamanho do período como estratégia de clareza.
<b>UNIDADE 9</b>	<b>PROBLEMAS DE ESCRITA:</b>  1- Inadequação do Vocabulário; 2- Falta de lógica e os erros de sintaxe;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ul style="list-style-type: none"><li>3- Desvios na construção de textos curtos</li><li>4- Neologismos, chavões, lugar-comum, jargões.</li></ul>
<b>UNIDADE 10</b>	LEITURA E SIGNIFICAÇÃO: <ul style="list-style-type: none"><li>1- O texto não verbal;</li><li>2- Denotação x conotação;</li><li>3- Texto literário x não literário;</li><li>4- Figuras de linguagem como recursos de escrita.</li></ul>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais, leitura e produção de textos.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, pincel, apagador, textos, apostilas e projetor multimídia	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
ANTUNES, Irandé. <b>Lutar com palavras: coesão e coerência</b> . São Paulo, Parábola Editorial, 2005.	
BECHARA, Evanildo. <b>Moderna Gramática Portuguesa</b> . Rio de Janeiro, Lucerna, 2001.	
BELLINE, Ana Helena Cizotto. <b>A dissertação</b> . São Paulo, Ática, 1997.	
CEGALLA, Domingos Paschoal. <b>Dicionário de dificuldades da língua portuguesa</b> . Rio de Janeiro, Lexikon, 2009.	
COSTA, Sérgio Roberto. <b>Dicionário de gêneros textuais</b> . Belo Horizonte, Autêntica Editora, 2008.	
CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. <b>Nova gramática do português contemporâneo</b> . Rio de Janeiro, Lexikon, 2008.	
FARACO & TEZZA, C. <b>Prática de textos para estudantes universitários</b> . Petrópolis, Vozes, 1992.	
FERREIRA, Eric Duarte & CAMBRUSSI, Morgana Fabiola. <b>Redação oficial</b> .	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



Florianópolis: Departamento de Ciências da Administração, UFSC, Brasília:  
CAPES/UAB, 2009.

GOVERNO DE SÃO PAULO. **Guia da Reforma Ortográfica**: guia instrucional sobre as novas regras ortográficas. Governo do Estado de São Paulo, Museu da Língua Portuguesa, 2010.

KOCH, Ingedore V.; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender os sentidos do texto**. São Paulo, Contexto, 2006.

LIMA, Renira Lisboa de M. **O ensino da redação**: como se faz um resumo. Maceió, EDUFAL, 2003.

MACHADO, Anna Rachel; LOUSADA, Eliane & ABREU-TARDELLI, Lília Santos. **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2004. (Leitura e produção de textos técnicos e acadêmicos).

MARTINS, Dileta Silveira & ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental**: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo, Atlas, 2010.

MOTTA-ROTH, Désirée & HENDGES, Graciela Rabuske. **Produção textual na universidade**. São Paulo, Parábola Editorial, 2010. (Estratégias de ensino, 10).

PLATÃO & FIORIN. **Para entender o texto**: leitura e redação. São Paulo, Ática, 1995.

SANTIAGO-ALMEIDA, Manoel Mourivaldo. **Dicionário livre da língua portuguesa**. São Paulo: Hedra, 2011.

TERRA, Ernani. **Curso Prático de Gramática**. São Paulo, Scipione, 2010.

WEG, Rosana Moraes. **Fichamento**. Paulistana Editora, 2006. (Coleção aprenda a fazer).

XAVIER, Antonio Carlos. **Como se faz um texto**: a construção da dissertação argumentativa. Catanduva-SP, Respel, 2006.

YOSHIDA, Priscila Martins. **Redação sem medo**: vamos praticar a escrita. Campinas-SP, Pontes Editores, 2006.

Conhecimento prático Língua Portuguesa. **Revista Língua Portuguesa@**. São Paulo: Escala Educacional, 2009. (Publicação mensal)

REVISTA GUIA DA LÍNGUA: **modelos e técnicas**. ed. Especial. São Paulo: Segmento, 2010.



## MÓDULO II

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROGRAMAÇÃO I</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Conceitos e terminologia de orientação a objetos. Histórico e 'survey' sobre linguagens orientadas a objetos. Variáveis primitivas. Controle de fluxo. Arrays. Controlando os erros com Exceções. Implementação de classes, métodos e objetos, herança e polimorfismo, Interface. ArrayList e List.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Compreender os conceitos de modelo de programação orientada a objetos;</li><li>➤ Saber especificar e codificar programas baseados no paradigma de orientação a objetos;</li><li>➤ Dominar pelo menos uma linguagem de programação como ferramenta de desenvolvimento de aplicações orientada a objetos.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	FUNDAMENTOS DE PROGRAMAÇÃO ORIENTADA A OBJETOS:  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Introdução à programação de computadores;</li><li>2- Histórico da Linguagem Java;</li><li>3- Instalação do Java e nos Sistemas Operacionais Linux e Windows;</li><li>4- Primeiro Programa com a IDE NetBeans;</li><li>5- Entrada e Saída de Dados.</li></ol>
<b>UNIDADE 2</b>	ESTRUTURA DE CONTROLE DE DECISÃO:  <ol style="list-style-type: none"><li>1- if-then-else, switch;</li><li>2- Estrutura de Controle de Repetição: while, do-while, for;</li><li>3- Estrutura de Controle de Interrupção: break, continue, return;</li></ol>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	4- Classe Math; 5- Classe String; 6- Tratamento e Exceções em Java.
<b>UNIDADE 3</b>	ARRANJOS E ARGUMENTOS:  1- Arranjos em Java; 2- Argumentos em Java.
<b>UNIDADE 4</b>	PARADIGMA DE PROGRAMAÇÃO ORIENTADA A OBJETOS:  1- Classes, Objetos e Métodos; 2- Herança, Polimorfismo e Interface.
<b>UNIDADE 5</b>	1- ArrayList e List.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	



## CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

### PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO:

Será feita a média aritmética simples das três avaliações conforme pode ser visto na formulação abaixo:

**MÉDIA FINAL = (1ªav + 2ªav + 3ª + 4ª av) / 4.** As primeiras avaliações poderão ser resultantes de testes escritos, estudos em grupo ou individual, interesse e desempenho nas aulas teóricas, trabalhos, assiduidade, pontualidade aos trabalhos e comportamentos na sala de aula. Já os valores do rendimento escolar serão expressos por nota, obedecendo a uma escala de 0 a 10.

**APURAÇÃO DA FREQUÊNCIA.** Será considerado REPROVADO o aluno que obtiver frequência inferior a 75% da carga horária da disciplina. Será considerado APROVADO o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina e média aritmética igual ou superior a 6,0 (seis), resultante da média aritmética das verificações parciais; estando, neste caso, dispensado do EXAME FINAL.

O aluno que não atingir a média aritmética igual ou superior a 6,0 nas avaliações será submetido ao EXAME FINAL, que abrangerá todo o conteúdo programático da disciplina. O aluno que não obtiver, no mínimo, 12 pontos, não poderá se submeter ao exame final, estando REPROVADO por nota.

## REFERÊNCIAS

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- DEITEL, H. M. e DEITEL, P. J. **JAVA: como programar.** 3ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- PRESSMAN, R. **Software Engineering: A Practitioner's Approach.** 5ª Ed. São Paulo, Mc Graw-Hill, 2000.
- SOMMERVILLE, Ian. **Engenharia de Software.** 8º Ed. Pearson, 2004.
- GONÇALVES, Edson. Web. **CIÊNCIA MODERN,** 2007.
- BORATTI, Isaias Camilo. **Programação Orientada A Objetos em Java.** VISUAL BOOKS, 2007.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BOENTE, Alfredo. **Aprendendo a Programar em Java 2: Orientado a Objetos.** Brasport. Rio de Janeiro, 2003.
- ASCENCIO, Ana Fernanda Gomes e CAMPOS, Edilene Aparecida Veneruchi. **Fundamentos da Programação de Computadores - Algoritmos, Pascal, C/C++ E Java.** Pearson, 2007.
- CADENHEAD, Rogers. **Aprenda em 21 Dias Java 2.** 4ª Ed. Campus, 2005.
- RUBINSTEIN, Roberto. **Certificação Java** 5
- SERSON, Brasport, 2006.



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>MONTAGEM E MANUTENÇÃO</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
<p>Fontes. Memórias. Barramentos. Cabos IDE, SATA, SCSI. Chipsets. Evolução dos processadores. Coolers. Pasta térmica. Placa mãe. Conectores do painel Frontal. Portas USB Frontais. Conectores de Áudio Frontais. HDs (Criação de partições, Formatação de discos). Configuração (Setup/BIOS). Instalação de drivers de vídeo, modem, som, rede, entre outros. Backup de dados. Reconhecendo códigos de erros de Bios (Beeps). Erros típicos de montagem e manutenção. Instalação e configuração de sistemas operacionais Windows e Linux. Utilização de softwares e ferramentas utilizados na manutenção e correções de problemas encontrados em Hardware e Software.</p>	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Apresentar os principais aspectos técnicos do funcionamento da máquina, dando ao aluno subsídios para tomar decisões quando necessário, bem como fazer uma manutenção preventiva ou corretiva sob sua competência.</li><li>➤ Expor os conceitos básicos de todos os componentes e softwares, dando subsídios para a realização de análises de risco e preparar o aluno a identificar e corrigir os diversos tipos de defeitos e situações indesejadas relacionadas a prevenção e correção dos computadores.</li><li>➤ Ensino prático da manutenção, montagem e conserto de computadores.</li><li>➤ Identificar a origem de falhas no funcionamento de computadores periféricos e softwares.</li><li>➤ Componentes básicos de hardware (placa mãe, processador, memória, disco, drives, etc) e software (BIOS).</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Apresentação do computador e seus principais componentes de uma forma geral-Motivação;</li><li>2- Histórico - Necessidade de automação, primeiros microcomputadores;</li><li>3- Diagrama em blocos - Conjunto desktop, interior do gabinete, placa mãe.</li></ol>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 2</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Energia Elétrica - Tomada, eletrostática, aterramento, proteções, fontes AT e ATX;</li><li>2- Manutenção preventiva e corretiva;</li><li>3- Fontes e alimentação, teste das fontes;</li><li>4- Uso do Multímetro e teste de correntes contínuas e alternadas.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Placa mãe - Microprocessador, chip set; Memória – FLASH, RAM, ROM, PROM, EPROM, EEPROM;</li><li>2- Discos HD (IDE e SATA), Particionamento e formatação de um disco.</li></ol>
<b>UNIDADE 4</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Vídeo - Placa de vídeo, monitores (LCD, PLASMA E CRT);</li><li>2- Dispositivos de entrada e saída - Teclado, mouse, joystick, scanner, impressoras;</li><li>3- Comunicação - Modens, placa adaptadora de rede, portas de comunicação;</li><li>4- Áudio - Auto-falante interno, placa de som.</li></ol>
<b>UNIDADE 5</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Processadores;</li><li>2- Placas de redes;</li><li>3- Slots de Barramento: Porta PCI, AGP, PCI-E, ISA, AMR, CNR.</li></ol>
<b>UNIDADE 6</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Utilização de Simulador de Defeitos Intel;</li><li>2- Instalação e configuração de Sistemas operacionais Windows e Linux;</li><li>3- Utilização de softwares e ferramentas utilizados na manutenção e correções de problemas encontrados em Hardware e Software.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de montagem e manutenção.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor. As aulas práticas serão ministradas em laboratório de montagem e manutenção.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



TANENBAUM, Andrew S. **Organização estruturada de computadores**. 5. ed. São Paulo, SP: Pearson Prentice Hall, 2007.

MONTEIRO, Mário A. **Introdução à organização de computadores**. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2007.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VASCONCELOS, Laércio. **Como montar, configurar e expandir seu PC**. 7 ed. São Paulo: Makron Books, 2001.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>REDES DE COMPUTADORES</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Histórico da evolução das redes de computadores. Arquitetura e classificação. Modelo de referência OSI e arquitetura TCP/IP. Protocolos de comunicação. Interconexão. Dispositivos de Rede: Roteadores, placas de rede, repetidores, switches, gateway e bridge. Endereçamento IP. Classes de endereços. Sub-redes. Noções de cabeamento estruturado. VLANs (subredes). Redes Wireless. Aspectos de redes em sistemas operacionais. Configuração e instalação de Acess Points, switches e PPOE. Configuração de LAN e WLAN (Ponto a Ponto e cliente) com Compartilhamento de Arquivos, Impressoras, Hds e Internet.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conhecer e correlacionar os fundamentos de redes de computadores, bem como técnicas de instalação e configuração em redes Lan e Wlan;</li><li>➤ Apresentar os princípios conceituais de redes de computadores;</li><li>➤ Apresentar os dispositivos de rede e de cabeamento;</li><li>➤ Orientar na elaboração de projetos de redes locais.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Introdução a disciplina;</li><li>2- Histórico da evolução das redes de computadores;</li><li>3- Arquitetura de redes;</li><li>4- Classificação e topologias das redes de computadores;</li><li>5- Componentes físicos (equipamentos de rede).</li></ol>





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 2</b>	1- O modelo OSI; 2- A arquitetura TCP/IP; 3- Protocolos de comunicação.
<b>UNIDADE 3</b>	1- Dispositivos de Rede: Roteadores, placas de rede, repetidores, switches, gateway e bridge.
<b>UNIDADE 4</b>	1- Endereçamento IP; 2- Classes de endereços; 3- Sub-redes.
<b>UNIDADE 5</b>	1- Introdução ao cabeamento estruturado; 2- Tipos de cabos.
<b>UNIDADE 6</b>	1- Rede Wireless; 2- Equipamentos Wireless.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais, apresentação de seminários.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, pincel e projetor multimídia.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
COSTA, Jefferson. <b>Apostila de Redes de computadores</b> . São Paulo, 2010. Disponível em: <a href="http://www.jeffersoncosta.com.br">www.jeffersoncosta.com.br</a> .	
TORRES, Gabriel. <b>Redes de Computadores</b> . Axcell Books. Rio de Janeiro, 2014.	
BÓSON, Treinamentos em Tecnologias. <b>Curso de Redes</b> . Vídeos. Disponível em: <a href="http://www.bosontreinamentos.com.br">www.bosontreinamentos.com.br</a> .	



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>ENGENHARIA DE SOFTWARE</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução a Engenharia de Software. Processos de Desenvolvimento de Software. Engenharia de Requisitos. Análise e Projeto Estruturado. Manutenção de softwares. Gerência de Configuração e Mudança.	
<b>OBJETIVOS</b>	
➤ Conscientizar o aluno da necessidade de empregar os conceitos de engenharia de software na especificação de requisitos, análise e projeto de sistemas usando o paradigma estruturado.	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE SOFTWARE:  1- Crise do Software; 2- Mitos da Engenharia de Software.
<b>UNIDADE 2</b>	PARADIGMAS DA ENGENHARIA DE SOFTWARE:  1- Ciclo de Vida Clássico; 2- Prototipação; 3- Modelo Espiral.
<b>UNIDADE 3</b>	ENGENHARIA DE SISTEMAS:  1- Atividades da fase; 2- Habilidades do engenheiro de software.
<b>UNIDADE 4</b>	ANÁLISE DE SISTEMAS E REQUISITOS:  1- Atividades da fase; 2- Princípios da fase.
<b>UNIDADE 5</b>	PROJETO DE SOFTWARE:  1- Atividades da fase; 2- Princípios da fase.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 6</b>	<b>MANUTENÇÃO DE SOFTWARE:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Manutenção corretiva;</li><li>2- Manutenção adaptativa;</li><li>3- Manutenção perfectiva;</li><li>4- Manutenção preventiva;</li><li>5- Engenharia reversa;</li><li>6- Reengenharia.</li></ol>
<b>UNIDADE 7</b>	<b>GERÊNCIA DE CONFIGURAÇÃO E MUDANÇA:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Controle de alterações e versões;</li><li>2- Baseline.</li></ol>
<b>UNIDADE 8</b>	<b>PROCESSOS DE DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARE:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Rational Unified Process;</li><li>2- Extreme Programming;</li><li>3- Microsoft Framework Solutions;</li><li>4- Feature Driven Development.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, pincel, projetor multimídia e laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BÁSICA</b> PRESSMAN, R. S. <b>Engenharia de Software</b> : uma abordagem profissional. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.  SOMMERVILLE, I. <b>Engenharia de Software</b> . 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.  WAZLAWICK, R. S. <b>Engenharia de Software</b> : conceitos e práticas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.	
<b>COMPLEMENTAR</b> ENGHOLM JR. Hélio. <b>Engenharia de Software na Prática</b> . São Paulo: Novatec, 2010.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



HIRAMA, K. **Engenharia de Software**: qualidade e produtividade com tecnologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

PETERS, James. **Engenharia de software**: teoria e prática. Rio de Janeiro : Campus, 2001.

SBROCCO, J. H. T. C.; MACEDO, P. C. **Metodologias Ágeis**: engenharia de software sob medida. São Paulo: Érica, 2012.

TSUI, F.; KARAM, O. **Fundamentos de Engenharia de Software**. São Paulo: LTC, 2013.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>TESTE DE SOFTWARE</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
A importância de Testes para o Desenvolvimento de Software. Conceitos fundamentais sobre Verificação e Validação. Fundamentos de Testes. Tipos de Testes. Estágios de Testes. Práticas: Review, Passeio (walkthrough) e Inspeção. Principais Ferramentas.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Apresentar os conceitos fundamentais relacionados a testes de software e discutir os principais métodos, técnicas e ferramentas disponíveis para auxiliar na validação e verificação de softwares;</li><li>➤ Apresentar os fundamentos do teste de software;</li><li>➤ Conscientizar sobre a importância do teste;</li><li>➤ Apresentar o ciclo de vida do teste;</li><li>➤ Explanar as principais técnicas estáticas e dinâmicas de teste;</li><li>➤ Apresentar as habilidades necessárias para execução das atividades de teste;</li><li>➤ Apresentar as principais técnicas de modelagem de teste;</li><li>➤ Apresentar as principais ferramentas de suporte para o teste.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	A IMPORTÂNCIA DE TESTES PARA O DESENVOLVIMENTO DE SOFTWARE:  1- Conceitos básicos; 2- Fases da atividade de teste;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ul style="list-style-type: none"><li>3- Técnicas e critérios de teste;</li><li>4- Características e limitações.</li></ul>
<b>UNIDADE 2</b>	<b>FUNDAMENTOS DE TESTES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Porque é necessário testar?;</li><li>2- O que é teste de software?;</li><li>3- Princípios gerais do teste;</li><li>4- A psicologia do teste;</li><li>5- Processo Fundamental de Teste;</li><li>6- Planejamento;</li><li>7- Desenho dos Testes;</li><li>8- Execução;</li><li>9- Monitoração e Controle;</li><li>10-Avaliação dos Resultados.</li></ul>
<b>UNIDADE 3</b>	<b>CONCEITOS FUNDAMENTAIS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Verificação;</li><li>2- Validação.</li></ul>
<b>UNIDADE 4</b>	<b>TIPOS DE TESTES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Funcionalidade;</li><li>2- Usabilidade;</li><li>3- Confiabilidade;</li><li>4- Desempenho;</li><li>5- Manutenibilidade.</li></ul>
<b>UNIDADE 5</b>	<b>ESTÁGIOS DE TESTES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Testes da Caixa Branca;</li><li>2- Teste de Unidade ou Teste Unitário;</li><li>3- Teste de Integração;</li><li>4- Testes da Caixa Preta;</li><li>5- Teste de Sistema;</li><li>6- Teste de Aceitação.</li></ul>
<b>UNIDADE 6</b>	<b>PRÁTICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Review;</li><li>2- Passeio (walkthrough);</li><li>3- Inspeção.</li></ul>
<b>UNIDADE 7</b>	<b>FERRAMENTAS E AUTOMAÇÃO DE TESTES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Porque automatizar?;</li><li>2- Critérios para automatizar;</li></ul>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



- 3- Quando não automatizar;
- 4- Tipos de ferramentas;
- 5- Utilização de Mocks para testes;
- 6- Passos e cuidados para implantação de ferramentas.

### METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática.

### RECURSOS DIDÁTICOS

Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojeter e laboratório de informática.

### REFERÊNCIAS

#### BÁSICA

JINO, M., MALDONADO, J. C., DELAMARO, M. **Introdução ao Teste de Software**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

MOLINARI, I. **Testes de Software: produzindo sistemas melhores e mais confiáveis**. São Paulo: Érica, 2013.

RIOS, E.; MOREIRA, T. **Teste de Software**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2013.

#### COMPLEMENTAR

BECK, K. **Test-driven development by example**. Boston: Addison Wesley, 2002.

PRYCE, N., FREEMAN, S. **Desenvolvimento de Software orientado a objetos guiado por testes**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2012.

ROCHA, A. R. C.; MALDONADO, J. C.; WEBER, K. **Qualidade de Software: teoria e prática**. São Paulo: Prentice Hall, 2001.



### MÓDULO III

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROGRAMAÇÃO II</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvendo aplicações visuais na IDE. Trabalhando com layouts. Trabalhando com os componentes visuais. Componentes swings. Internacionalização do seu programa. Conectando seus programas a um banco de dados. Principais comandos em SQL. Gerando relatórios. Distribuição do aplicativo desenvolvido.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Desenvolver aplicativos com acesso à banco de dados;</li><li>➤ Desenvolver relatórios no NetBeans;</li><li>➤ Gerar Distribuição do aplicativo comercial desenvolvido.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	1- Desenvolvendo aplicações visuais na IDE; 2- Sua primeira aplicação no Design View.
<b>UNIDADE 2</b>	1- Layout de fluxo; 2- Layout de borda; 3- Layout de grade; 4- Misturando gerenciadores de Layout; 5- Layout de carta; 6- Layout de grade de conteúdo; 7- Criando a grade; 8- Grid; 9- Insets; 10- Internal Padding; 11- Weight; 12- Ancho; 13- Fill.
<b>UNIDADE 3</b>	<b>TRABALHANDO COM OS COMPONENTES VISUAIS SWINGS:</b>  1- Introdução aos componentes da biblioteca; 2- Mas o que é Swing;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
[www.ufpi.br/ctf](http://www.ufpi.br/ctf)



	<ol style="list-style-type: none"><li>3- Trabalhando com componentes Swings;</li><li>4- Criando um menu;</li><li>5- Adicionando ícones ao menu;</li><li>6- Criando múltiplos menus;</li><li>7- Criando menus flutuantes;</li><li>8- JFrame e JPanel;</li><li>9- Trabalhando com múltiplos formulários;</li><li>10- JLabel;</li><li>11- JTextField;</li><li>12- Caixas de combinação;</li><li>13- JformattedTextField;</li><li>14- Botões da Rádio;</li><li>15- JButton.</li></ol>
<b>UNIDADE 4</b>	<p><b>CONECTANDO SEUS PROGRAMAS A UM BANCO DE DADOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- O que é JDBC?;</li><li>2- Mas qual banco de dados devo utilizar?;</li><li>3- PostgreSQL e o JDBC;</li><li>4- A instalação e utilização do PostgreSQL;</li><li>5- Usando o driver conector;</li><li>6- Fazendo a conexão;</li><li>7- Iniciando a conexão com o banco de dados PostgreSQL;</li><li>8- Criando uma tabela com o resultados vindo do banco;</li><li>9- Desenvolvendo uma agenda com acesso ao banco de dados;</li><li>10- Criando métodos para incluir, Excluir, Alterar e Deletar.</li></ol>
<b>UNIDADE 5</b>	<p><b>PRINCIPAIS COMANDOS EM SQL:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Os comandos CREATE e DROP;</li><li>2- O comando INSERT;</li><li>3- O comando SELECT;</li><li>4- O comando UPDATE;</li><li>5- O comando DELETE.</li></ol>
<b>UNIDADE 6</b>	<p><b>GERANDO RELATÓRIOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Funcionamento do Jasper;</li><li>2- ReportsJasperReports: Campos, Parâmetros, Variáveis e Expressões;</li></ol>





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ol style="list-style-type: none"><li>3- Instalando e configurando o Ireport;</li><li>4- Criando uma conexão com o ireport;</li><li>5- Criando o Design do Relatório no ireport;</li><li>6- Gerando relatório a partir de uma classe java.</li></ol>
<b>UNIDADE 7</b>	<b>DISTRIBUIÇÃO DO APLICATIVO DESENVOLVIDO:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Gerando um .jar para projetos do NetBeans;</li><li>2- Instalador InstallShield;</li><li>3- Instalador Launch4J;</li><li>4- Instalador InnoSetup.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.</p>	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
<p>Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.</p>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> DEITEL, Harvey M.; DEITEL, Paul J. <b>Java</b> : como programar. 10. ed. Pearson, 2006.  GONÇALVES, Edson. <b>Dominando Netbeans</b> : Construa Aplicativos Java Tanto em Desktop, Como para Web. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> GONÇALVES, E. <b>Dominando NetBeans</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006.  FURGERI, S. <b>Java 2</b> : ensino didático. São Paulo: Érica, 2002. Moderna, 2006.  WAZLAWICK, Raul S. <b>Análise e Projeto de Sistemas de Informação Orientados a Objetos</b> . São Paulo: Campus. 2004.  BORATTI, Isaias C. e OLIVEIRA, A. B. <b>Introdução a Programação</b> : Algoritmos. 3 ed. Visual Books, 2007.	



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROGRAMAÇÃO III</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Criação de páginas dinâmicas interagindo com banco de dados; desenvolvimento de aplicações web, com a geração de relatórios, gráficos e interfaces. Linguagens da disciplina: PHP Orientado a Objetos.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Propiciar uma formação consistente promovendo a pratica de conceitos de programação WEB;</li><li>➤ uso de banco de dados relacional e elaboração de projeto de um site web dinâmico.</li><li>➤ Conhecer novas tecnologias em linguagens de programação web;</li><li>➤ Elaborar modelo conceitual de banco de dados;</li><li>➤ Criar um site dinâmico usando linguagem de programação web e banco de dados;</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Introdução ao paradigma cliente/servidor;</li><li>2- Comparativo entre as linguagens de programação utilizadas para desenvolvimento de aplicações cliente/servidor.</li></ol>
<b>UNIDADE 2</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Fundamentos de programação na linguagem PHP</li><li>2- Tipos de dado, declaração de variáveis, operadores: atribuição, aritméticos, binários, lógicos, ternário. Precedência de operadores;</li><li>3- Expressões;</li><li>4- Estruturas de decisão;</li><li>5- Estruturas de repetição;</li><li>6- Classes e funções.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Conceitos avançados de programação na linguagem PHP;</li><li>2- Formulários e interação com aplicações PHP;</li><li>3- Integração de aplicações em PHP com banco de dados;</li><li>4- Métodos de autenticação básica de usuários.</li></ol>
<b>UNIDADE 4</b>	A LINGUAGEM SQL (STRUCTURED QUERY LANGUAGE):



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Características básicas;</li><li>2- Criação, alteração e exclusão de banco de dados;</li><li>3- Consulta simples e avançada;</li><li>4- Ordenando resultados;</li><li>5- Filtragem de registro;</li><li>6- Consulta com mais de uma tabela.</li></ol>
<b>UNIDADE 5</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Estudo de Casos envolvendo temas da disciplina para elaboração de sistemas web com conexão a banco de dados.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> OLIVIERO C. A. J. <b>Faça um site PHP 5.2 com MySQL 5.0:</b> comércio eletrônico - orientado por projeto. 1. ed. Érica, 2010.  DALL'OGGIO P. <b>PHP:</b> Programando com orientação a objetos. 2. ed. Novatec, 2009.  SOARES W. <b>Crie um Framework para sistemas web com PHP 5 e ajax.</b> 1. ed. Érica, 2009.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> STAUFFER, M. <b>Desenvolvendo com Laravel:</b> Um Framework para Construção de Aplicativos PHP Modernos. Novatec, 2017.  SOARES, W. <b>PHP 5:</b> conceitos, programação e integração com banco de dados. 6. ed. Érica, 2010.	



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>BANCO DE DADOS</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução a Banco de Dados. Modelo Entidade Relacionamento. Modelo Relacional. Modelos de Banco de Dados Conceitual, Lógico e Físico. Normalização. SQL Básica comandos de criação, exclusão, pesquisa e junção, DDL e DML. Operações sobre Visões em banco de dados. Stored Procedures. Functions. Triggers. Transações.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Entender os principais conceitos de banco de Dados;</li><li>➤ Conhecer os principais Sistemas Gerenciadores de Banco de Dados utilizados atualmente;</li><li>➤ Capacitar o aluno para desenvolver o projeto conceitual e o projeto de implementação de dados de uma aplicação de banco de dados;</li><li>➤ Implementar o projeto construído com o uso de um sistema gerador de banco de dados e da linguagem de consulta SQL.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Conceitos e Arquitetura do Sistema de Banco de Dados;</li><li>2- O Modelo de Dados, Esquemas e Instâncias;</li><li>3- Arquitetura do SGBD e Independência de Dados;</li><li>4- Linguagens e Interfaces de Banco de Dados;</li><li>5- O Ambiente do Sistema de Banco de Dados;</li><li>6- Classificação dos Sistemas de Gerência de Banco de Dados.</li></ol>
<b>UNIDADE 2</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Desenvolvimento de projeto utilizando o modelo entidade – relacionamento;</li><li>2- Modelagem de Dado DER;</li><li>3- Aplicativos para Modelagem;</li><li>4- DB Designer;</li><li>5- MySQL Workbench.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Modelo de Dados Relacional, Restrições e Álgebra Relacional;</li><li>2- Conceito do Modelo Relacional;</li><li>3- Restrições Relacionais e Esquemas de Banco de Dados Relacionais;</li></ol>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ul style="list-style-type: none"><li>4- Operações de Atualização e Lidando com Violação de Restrições;</li><li>5- Operações Básicas da Álgebra Relacional;</li><li>6- Operações Relacionais Adicionais.</li></ul>
<b>UNIDADE 4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>1- SQL- O padrão de banco de dados relacional;</li><li>2- Definição de Dados, Restrições e alterações de esquemas na SQL2;</li><li>3- Consultas básicas na SQL;</li><li>4- Consultas complexas em SQL;</li><li>5- Instruções Insert, Delete e Update na SQL;</li><li>6- Visões (Tabelas Virtuais) em SQL;</li><li>7- Especificando Restrições Gerais na Forma de Assertativas Stored;</li><li>8- Manipulação de Procedures, Functions, Triggers e Transações.</li></ul>

#### METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.

#### REFERÊNCIAS

##### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

DEITEL, Harvey M.; DEITEL, Paul J. **Java: como programar**. 10. ed. Pearson, 2006.

GONÇALVES, Edson. **Dominando Netbeans: Construa Aplicativos Java Tanto em Desktop, Como para Web**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007.

##### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GONÇALVES, E. **Dominando NetBeans**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2006.

FURGERI, S. **Java 2: Ensino didático**. São Paulo: Érica, 2002. Moderna, 2006.

WAZLAWICK, Raul S. **Análise e Projeto de Sistemas de Informação Orientados a Objetos**. São Paulo: Campus. 2004.

BORATTI, Isaias C. e OLIVEIRA, A. B. **Introdução a Programação – Algoritmos**. Visual Books, 3 Ed. 2007.



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>SISTEMAS OPERACIONAIS</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>45h</b>
<b>EMENTA</b>	
Introdução aos sistemas operacionais. Sincronização de processos concorrentes e cooperantes. Noções de Gerenciamento de Processos, Memória, E/S e de Arquivos.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Proporcionar aos alunos condições para entender um conhecimento amplo de todos os conceitos dos Sistemas Operacionais;</li><li>➤ Entender e caracterizar as formas de gerenciamento de pastas, arquivos, memórias e entrada e saída;</li><li>➤ Ajudar no entendimento entre o controle dos dispositivos aliados a funcionalidade do sistema operacional.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	HISTÓRIA E FUNÇÕES DOS SISTEMAS OPERACIONAIS:  <ul style="list-style-type: none"><li>1- O que é um Sistema Operacional;</li><li>2- Características Principais;</li><li>3- Classificação;</li><li>4- História dos Sistemas Operacionais;</li><li>5- Conceitos de Hardware e Software.</li></ul>
<b>UNIDADE 2</b>	GERÊNCIA DE PROCESSOS:  <ul style="list-style-type: none"><li>1- Introdução aos Processos;</li><li>2- Implementação de Processos;</li><li>3- Operações com Processos;</li><li>4- Threads (Processos Leves);</li><li>5- Escalonamento;</li><li>6- Comunicação entre processos – IPC (Interprocess Communication).</li></ul>
<b>UNIDADE 3</b>	GERÊNCIA DE MEMÓRIA:  <ul style="list-style-type: none"><li>1- Monoprogramação;</li></ul>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	2- Multiprogramação; 3- Controle de Memória; 4- Memória Virtual.
<b>UNIDADE 4</b>	GERÊNCIA DE ARQUIVOS:  1- Gerenciamento de Espaço; 2- Armazenamento de Arquivos; 3- Estrutura de diretórios.
<b>UNIDADE 5</b>	ESTUDO DE CASOS:  1- MS-DOS; 2- Windows; 3- Linux; 4- Sistemas Operacionais para dispositivos móveis.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>  TANENBAUM, Andrew S. <b>Sistemas Operacionais Modernos</b> . Tradução Ronaldo A.L. Gonçalves, Luis A. Consularo. 2. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.  FERREIRA, Rubem E. Linux - <b>Guia do Administrador de Sistemas</b> . 1. Ed. São Paulo: Novatec, 2003.  SILBERSCHRTZ, Abraham; GALVIN, Peter; GAGNE, Greg. <b>Sistemas Operacionais: Conceitos e Operações</b> . Tradução Adriana Rieche. Rio de Janeiro: Campus, 2000.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>  SILBERSCHATZ, P. Baer Galvin, e G. Gagne. <b>Sistemas Operacionais com Java</b> , 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, Campus, 2004.  R. S. de Oliveira, A. S. Carissimi e S. S. Toscani. <b>Sistemas Operacionais</b> . 3.ed. Sagra-Luzzatto, 2004.	



R. S. de Stevens, W. Richard. **Advanced programming in the UNIX environment**. 1. ed. Reading, Mass.: Addison-Wesley, c1993.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROJETO E INSTALAÇÃO FÍSICA DE REDES DE COMPUTADORES</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Definição e fases de um projeto de redes. Ferramentas de modelagem de redes. Princípios e meios de transmissão. Normas de cabeamento estruturado. Teste, diagnóstico e gerenciamento de redes.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conhecer os principais aspectos, técnicas, ferramentas, dispositivos e padrões de instalação e gerenciamento de uma rede de computadores, bem como compreender a relevância de um planejamento para a implantação bem sucedida de um projeto de redes;</li><li>➤ Realizar projetos lógicos e físicos, levantamento e montagem de redes de computadores;</li><li>➤ Executar tarefas de modelagem de rede para agregar a documentação adequada;</li><li>➤ Conhecer as normas relativas aos projetos de cabeamento estruturado;</li><li>➤ Testar e diagnosticar problemas uma rede local e em sua conexão à Internet.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	PROJETO DE REDES E FERRAMENTAS DE MODELAGEM:  1- Definição; etapas; características; ferramentas;
<b>UNIDADE 2</b>	MEIOS DE TRANSMISSÃO:  1- Conceitos; características; cabeamento: coaxial, fibra óptica, par trançado;
<b>UNIDADE 3</b>	NORMAS DE CABEAMENTO ESTRUTURADO:  1- Principais normas, componentes.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 4</b>	TESTE, DIAGNÓSTICO E GERENCIAMENTO DE REDES:  1- Características e ferramentas.
------------------	---

<b>UNIDADE 5</b>	PROJETO DA DISCIPLINA:  1- Desenvolvimento de um trabalho envolvendo os temas trabalhados.
------------------	--

#### METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.

#### RECURSOS DIDÁTICOS

Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.

#### REFERÊNCIAS

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PINHEIRO, José Maurício dos Santos. **Guia completo de cabeamento de redes**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

HAYAMA, M. **Montagem de redes locais**: prático e didático. São Paulo: Érica, 2003.

MEDOE, P. A. **Cabeamento de redes na prática**. São Paulo. Editora Saber, 2002.

##### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

COELHO, Paulo Eustáquio. **Projeto de redes locais com cabeamento estruturado**. Belo Horizonte: Instituto Online, 2003.

DANTAS, Mario. **Redes de comunicação e computadores**. Florianópolis: Visual Books, 2009.

SOARES, Luiz Fernando Gomes *et al.* **Redes de computadores**: das LANs, MANs e WANs, às redes ATM. São Paulo: Campus, 1995.



<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>ANÁLISE DE SISTEMAS</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>45h</b>
<b>EMENTA</b>	
Modelagem e orientação a objetos. Modelo conceitual da UML. Elementos estruturais da UML. Elementos comportamentais da UML. Relacionamentos na UML. Diagramas UML. Regras e mecanismos da UML. Introdução aos Métodos Ágeis. Software ágil: valores e princípios fundamentais. Principais Práticas dos Métodos Ágeis. Exemplos de Métodos Ágeis.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conhecer as etapas de um processo moderno e profissional de desenvolvimento de software Específicos;</li><li>➤ Analisar problemas cotidianos de uma organização, parametrizando-os para possíveis soluções informatizadas;</li><li>➤ Transcrever a solução a ser informatizada, em especificações técnicas;</li><li>➤ Apresentar a técnica de casos de uso para análise e levantamento de requisitos de sistemas;</li><li>➤ Apresentar os diagramas principais da unified modelling language (UML);</li><li>➤ Apresentar técnicas e padrões de projeto que permitam a concepção de sistemas que qualidades como extensibilidade, robustez, estruturação, modularização e reutilização de código;</li><li>➤ Analisar, entender as principais práticas dos métodos ágeis.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>ANÁLISE ORIENTADOS A OBJETOS:</b>  1- Classificação; 2- Abstração; 3- Objeto; 4- Classe; 5- Atributos; 6- Métodos; 7- Visibilidade; 8- Encapsulamento; 9- Herança; 10-Polimorfismo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



<b>UNIDADE 2</b>	<b>MODELAGEM DE SISTEMAS ATRAVÉS DA UML:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Diagrama de Casos de Uso;</li><li>2- Diagrama de Classes;</li><li>3- Diagrama de Sequência;</li><li>4- Diagrama de Colaboração;</li><li>5- Diagrama de Estados;</li><li>6- Diagrama de Atividades;</li><li>7- Estudo de Casos – UML.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	<b>MÉTODOS ÁGEIS:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Definição e princípios gerais;</li><li>2- Ferramentas para métodos ágeis;</li><li>3- Extreme Programming (XP);</li><li>4- Scrum.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> WAZLAWICK, R. S. <b>Análise e Design Orientados a Objetos para Sistemas de Informação</b> . 3. ed. Elsevier, 2015.  BRAMBILLA, M., Fraternali, P. <b>Interaction Flow Modeling Language</b> . Morgan Kaufman, 2014.  BECK, KENT; ANDRES, CYNTHIA. <b>Extreme Programming: Explained</b> . 2. ed. Addison-Wesley, 2004.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> LARMAN, C. <b>Applying UML and patterns: an introduction to object-oriented analysis and design and the unified process</b> . 3. ed. Prentice Hall, 2004.  LARGMAN, G. <b>Applying UML and Patterns: An Introduction to Object-Oriented</b>	



Analysis and Design. Prentice Hall. 1998.

BEZERRA, E. **Princípios de Análise e Projeto de Sistemas com UML**. Campus. 2003.

DORI, D. **Object-Process Methodology: A Holistic Systems Paradigm**. Berlin: Springer Science & Business Media, 2011.

## MÓDULO IV

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROJETO INTEGRADOR</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60h</b>
<b>EMENTA</b>	
O projeto integrador possuirá um caráter sistêmico, consistindo de uma atividade interdisciplinar envolvendo os conteúdos ministrados em disciplinas nos módulos I, II, III e IV.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Desenvolver atividades voltadas à interdisciplinaridade dos conhecimentos, integrando os conteúdos dos componentes curriculares;</li><li>➤ Estabelecer condições para a construção do conhecimento técnico e científico do profissional através do desenvolvimento de projeto interdisciplinar;</li><li>➤ Elaborar Projeto interdisciplinar.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	1- A disciplina tem o foco de aplicar de forma prática os conhecimentos adquiridos durante o curso.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

WAZLAWICK, RAUL SIDNEI. **Metodologia de Pesquisa para Ciência da Computação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

DATE, C. J. **Introdução a Sistemas de Banco de Dados**. 8.ed. Campus, 2004.

M.; DEITEL, P. J. **Java Como Programar**. 8. ed. Prentice Hall Brasil, 2010.

COSTA, Rogério. **SQL: Guia Prático**. Brasport. 2. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2006.

MEDNIEKS, ZIGURD; DORNIN, LAIRD; MEIKE, G. BLAKE; NAKAMURA, MASUMI. **Programando o Android**. 2. ed. São Paulo: Novatec, 2012.

BEZERRA, E. **Princípios de Análise e Projeto de Sistemas com UML**. São Paulo: Campus. 2003.

DALL'OGGIO P. **PHP: programando com orientação a objetos**. 2. ed. Novatec, 2009.

PINHEIRO, José Maurício dos Santos. **Guia completo de cabeamento de redes**. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

HAYAMA, M. **Montagem de redes locais: prático e didático**. São Paulo: Érica, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

PRESSMAN, Roger. **Engenharia de Software: Uma Abordagem Profissional**. 7. ed. Porto Alegre: Ed Bookman, 2011.

SIDNEY, Arnon & SANDERS, Hollaender. **Keyword: a complete English course**. São Paulo: Moderna, 1995.

GÓES, W. M. **Aprenda UML por meio de Estudos de Caso**. 1. ed. São Paulo: Novatec, 2014.

NORTON, P. **Introdução à Informática**. São Paulo: Makron Books, 1996.

WASLAWICK, Raul Sidnei. **Análise e Projeto de Sistemas de Informação Orientados a Objetos**. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Campus, 2011.



	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>PROGRAMAÇÃO IV</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60H</b>
<b>EMENTA</b>	
Desenvolvimento de aplicações para dispositivos móveis: componentes visuais de interface, manipulação de arquivos de dados e imagens. Persistência em arquivos XML e bancos e dados. Sincronização de dados e acesso a serviços da Internet (WebServices).	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Desenvolver aplicações para dispositivos móveis utilizando um framework de desenvolvimento;</li><li>➤ Conhecer e utilizar componentes visuais de interface com o usuário;</li><li>➤ Manipular arquivos de dados e imagens em aplicações móveis;</li><li>➤ Persistir dados utilizando arquivos XML e bancos de dados para dispositivos móveis;</li><li>➤ Sincronizar dados entre dispositivos móveis e aplicações servidoras;</li><li>➤ Acessar serviços da Internet através de dispositivos móveis. Desenvolver aplicações para dispositivos móveis utilizando um framework de desenvolvimento;</li><li>➤ Conhecer e utilizar componentes visuais de interface com o usuário;</li><li>➤ Manipular arquivos de dados e imagens em aplicações móveis;</li><li>➤ Persistir dados utilizando arquivos XML e bancos de dados para dispositivos móveis;</li><li>➤ Sincronizar dados entre dispositivos móveis e aplicações servidoras;</li><li>➤ Acessar serviços da Internet através de dispositivos móveis.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	CONCEITOS BÁSICOS DE DESENVOLVIMENTO PARA DISPOSITIVOS MÓVEIS:  1- Frameworks compactos de desenvolvimento; 2- Arquiteturas de softwares para dispositivos móveis.
<b>UNIDADE 2</b>	COMPONENTES DE DESENVOLVIMENTO:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Componentes visuais de interface com o usuário;</li><li>2- Manipulação de arquivos;</li><li>3- Persistência em XML;</li><li>4- Bancos de dados.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	TRANSFERÊNCIA DE DADOS: <ol style="list-style-type: none"><li>1- Sincronização de dados com aplicações servidoras;</li><li>2- Acesso a serviços da Internet.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojeto e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> WILDERMUTH, Shawn. <b>Essential Windows Phone 7.5: Application Development with Silverlight</b> . 1. ed. Addison-Wesley Professional, 2011. MILOSHEVSKA, Boryana. <b>Windows Phone Toolkit In Depth</b> . 2. ed. Disponível em: <a href="http://www.windowsphonegeek.com/WPToolkitBook2nd">http://www.windowsphonegeek.com/WPToolkitBook2nd</a> . Acesso em: 21 out. 2019. LEE, Wei-Meng. <b>Beginning Android Tablet Application Development</b> . 1.ed. Wrox, 2011. BURNETTE, Ed. Hello, Android. <b>Introducing Google's Mobile Development Platform</b> . Pragmatic Bookshelf, 2010	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> BORGES JÚNIOR, M. P. <b>Aplicativos móveis: aplicativos para dispositivos móveis usando C#. Net com a ferramenta visual Studio.NET e MySQL e SQL Server</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2005. DEITEL, H. M.; DEITEL, P. J. <b>Java: como programar</b> . 8. ed. São Paulo: Bookman, 2010.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



FLATSCHART, F. HTML 5: **embarque imediato**. Rio de Janeiro: Brasport, 2011.

LECHETA, R. R. **Google Android**: aprenda a criar aplicações para dispositivos móveis com o Android SDK. 3. ed. São Paulo: Novatec, 2013.

<b>CURSO:</b>	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>EMPREENDEDORISMO</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30h</b>
<b>EMENTA</b>	
Empreendedorismo e o empreendedor: conceitos e definições. Conceitos e técnicas de gestão. Ciclo de vida das empresas. Empreendedorismo social. Metas e objetivos na ação empreendedora. A Informática como área de negócios. Startups. Inovação. Elaboração e apresentação de um planejamento estratégico.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Entender o conceito de empreendedorismo no cenário atual, buscando despertar a capacidade de identificar oportunidades que podem se transformar em novos empreendimentos;</li><li>➤ Conhecer e entender o conceito de empreendedorismo;</li><li>➤ Identificar as principais formas de empreender;</li><li>➤ Despertar o interesse pela iniciativa de novos negócios.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	1- Conceitos básicos de empreendedorismo.
<b>UNIDADE 2</b>	O PROCESSO EMPREENDEDOR:  1- A revolução do empreendedorismo; 2- O empreendedorismo no Brasil; 3- Análise histórica do surgimento do empreendedorismo; 4- Diferenças e similaridades entre o administrador e o empreendedor.
<b>UNIDADE 3</b>	IDENTIFICANDO OPORTUNIDADES:  1- Diferenciando ideias de oportunidades; 2- Fontes de novas ideias; 3- Avaliando uma oportunidade, um roteiro para a





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<p>análise de oportunidades; 4- Oportunidades na Internet; 5- Modelos de negócios na Web; 6- Startups.</p>
<b>UNIDADE 4</b>	<p>O PLANO DE NEGÓCIOS:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- Inovação tecnológicas;</li><li>2- Por que planejar?;</li><li>3- A importância do plano de negócios, Afinal, o que é o plano de negócios?, Por que você deveria escrever um plano de negócios?, A quem se destina o plano de negócios?;</li><li>4- Estrutura do plano de negócios;</li><li>5- O tamanho do plano de negócios e o uso de software para sua elaboração;</li><li>6- O plano de negócios como ferramenta de venda;</li><li>7- O plano de negócios como ferramenta de gerenciamento.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
<p>O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.</p>	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
<p>Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.</p>	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo</b>: transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.</p> <p>MAXIMINIANO, Antônio Cesar Amaru. <b>Administração para empreendedores</b>: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.</p> <p>TREVISAN, Antoninho M. <b>Empresários do futuro</b>: como os jovens vão conquistar o mundo dos negócios. 3. ed. São Paulo: Infinito, 2000.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b></p>	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



DOLABELA, Fernando. **O Segredo de Luísa**. 3. ed. São Paulo: Cultura. 2008.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2005.

DRUCKER, Peter Ferdinando. **Inovação e espírito empreendedor**: entrepreneurship. 6. ed. São Paulo: Pioneira, 2000.

DRUCKER, Peter. **Administração para o futuro**: os anos 90 e a virada do século. São Paulo: Pioneira, 1993.

PORTER, Michael E. **Estratégia Competitiva**: Técnicas para Análise de Indústrias. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>SEGURANÇA DE DADOS</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60H</b>
<b>EMENTA</b>	
Políticas de segurança. Auditoria de segurança de informações e sistemas. Confidencialidade e criptografia. Integridade e assinaturas digitais. Gerenciamento de chaves. Ameaças, ataques e estratégias de defesa. Níveis de privacidade. Modelos de aplicação para a proteção do conhecimento. Proteção do conhecimento: processos internos e externos. Objetos de proteção. Alvos de proteção.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Realizar a capacitação dos alunos em relação aos conceitos e à prática da segurança da informação e proteção ao conhecimento;</li><li>➤ Utilizar os conceitos de segurança da informação e proteção ao conhecimento;</li><li>➤ Identificar as diferentes modelos e técnicas de segurança da informação;</li><li>➤ Contribuir para o desenvolvimento de planos de proteção ao conhecimento e segurança da informação.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>PRINCÍPIOS DA SEGURANÇA DA INFORMAÇÃO:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Proteção da informação;</li><li>2- Papéis e responsabilidades;</li><li>3- Ameaças comuns;</li><li>4- Gerenciamento de riscos;</li><li>5- Classificação da informação;</li><li>6- Políticas e procedimentos;</li></ol>



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**  
**COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO**  
**CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	<ul style="list-style-type: none"><li>7- Normas e padronização;</li><li>8- Principais normas de segurança;</li><li>9- Certificação de segurança da informação;</li><li>10- NBR ISO/IEC 27001:2006: processo de certificação e processo de implantação;</li><li>11- Objetivos de controles.</li></ul>
<b>UNIDADE 2</b>	<b>CRIOGRAFIA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Chaves;</li><li>2- Algoritmo de criptografia;</li><li>3- Criptografia simétrica;</li><li>4- Algoritmos simétricos;</li><li>5- Criptografia assimétrica;</li><li>6- Algoritmos assimétricos;</li><li>7- Envelope digital; Assinatura digital.</li></ul>
<b>UNIDADE 3</b>	<b>COMUNICAÇÃO SEGURA:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Ameças comuns;</li><li>2- Temporalidade;</li><li>3- Integridade;</li><li>4- Autenticidade;</li><li>5- Certificado digital;</li><li>6- Infra-estrutura de chaves públicas; Autoridade certificador;</li><li>7- Processo de comunicação segura; SSL (Secure Socket Layer);</li><li>8- SET (Secure Electronic Transaction).</li></ul>
<b>UNIDADE 4</b>	<b>TÉCNICAS DE AUTENTICAÇÃO PARA CONTROLE DE ACESSO A SISTEMAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Processo de autenticação;</li><li>2- Mídias de armazenamento;</li><li>3- Smart card, token, CD cards;</li><li>4- Biometria;</li><li>5- Impressão digital;</li><li>6- Reconhecimento de íris; Padrão de retina.</li></ul>
<b>UNIDADE 5</b>	<b>MALWARE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>1- Definição;</li><li>2- Tipos de malware;</li><li>3- Anatomia do vírus;</li><li>4- Propagação e payload; Vírus de macro;</li></ul>



	5- Cavalo de tróia.
<b>UNIDADE 6</b>	PROTEÇÃO AO CONHECIMENTO:  1- Processos internos e externos; 2- Objetivos da proteção; 3- Alvos de proteção.
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> FERREIRA, F N; ARAUJO, M. <b>Política de Segurança da Informação</b> . Ciência Moderna, 2008.  FONTES, E. <b>Praticando a segurança da informação</b> . Brasport, 2008.  STALLINGS, W. <b>Criptografia e Segurança de Redes</b> . 4 ed. São Paulo: Pearson, 2008.  CENTRO DE ESTUDOS, RESPOSTA E TRATAMENTO DE. INCIDENTES DE SEGURANÇA NO BRASIL. <b>Cartilha de Segurança para internet</b> . Disponível em: <a href="http://cartilha.cert.br/glossário">http:// cartilha.cert.br/glossário</a> . Acesso em: 21 out. 2019.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> F. N. Ferreira; T. M. Araújo. <b>Política de segurança da informação</b> : guia prático para elaboração e implementação. Ciência Moderna. 2006.  M. SÊMOLA. <b>Gestão da segurança da informação</b> : uma visão executiva. Campus. 2002.  FERREIRA, Fernando N. F. <b>Segurança da Informação</b> . Rio de Janeiro: Ciência Moderna. 2003.	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



LYRA, Maurício Rocha. **Segurança e Auditoria em Sistemas de Informação**. Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna Ltda. 2008.

	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>TÓPICOS ESPECIAIS</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>60H</b>
<b>EMENTA</b>	
A disciplina de Tópicos Especiais não possui um ementário pré-definido, pois visa proporcionar oportunidade de aprofundamento de estudos ligados a temas que correspondam às disciplinas, às linhas de pesquisa e aos projetos de pesquisa dos corpos docente e discente do Curso Técnico em Informática do Colégio Técnico de Floriano.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Abordar os tópicos relacionados a tecnologia atual, dentre eles: programação web; robótica; processamento de imagens e tecnologias de redes de computadores;</li><li>➤ Discutir e apresentar temas atuais, inovações e aplicações diferenciadas em informática;</li><li>➤ Desenvolver produtos e soluções em informática;</li><li>➤ Planejar e gerenciar projetos.</li></ul>	
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais e aulas práticas utilizando o laboratório de informática. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Sala de aula, com quadro branco, marcadores e projetor multimídia; laboratório de Informática, com programas específicos (softwares de simulação); Laboratório de Eletrônica contendo: protoboards, Kit's didáticos de eletrônica, componentes eletrônicos, multímetros, fontes de tensão para execução de atividades práticas específicas correlatas ao conteúdo programático.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> SOUZA, David José de; LAVINIA; Nicolás César. <b>Conectando o PIC</b> : Recursos	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



Avançados. São Paulo: Erica, Saraiva, 2007.

ZANCO, Wagner da Silva. **Microcontroladores PIC**: Técnicas de Software e Hardware para Projetos de Circuitos Eletrônicos. São Paulo: Erica, 2008.

ORDONEZ, Edward D. M.; PENTEADO, CESAR G.; SILVA, Alexandre C. R. da. **Microcontroladores e FPGAs**: Aplicações em Automação. São Paulo: Novatec, 2001.

WAZLAWICK, RAUL SIDNEI. **Metodologia de Pesquisa para Ciência da Computação**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

DATE, C. J. **Introdução a Sistemas de Banco de Dados**. 8.ed. Campus, 2004.

M.; DEITEL, P. J. **Java Como Programar**. Prentice Hall Brasil. 8. ed. 2010.

COSTA, Rogério. **SQL - Guia Prático**. Brasport. 2. ed. Rio de Janeiro: Brasport, 2006.

MEDNIEKS, ZIGURD; DORNIN, LAIRD; MEIKE, G. BLAKE; NAKAMURA, MASUMI. **Programando o Android**. 2.ed. Novatec, 2012.

BEZERRA, E. **Princípios de Análise e Projeto de Sistemas com UML**. São Paulo: Campus. 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

DALL'OGGIO P. **Php**: programando com orientação a objetos. 2. ed. Novatec, 2009.

PINHEIRO, José Maurício dos Santos. **Guia completo de cabeamento de redes**. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.

HAYAMA, M. **Montagem de redes locais**: prático e didático. São Paulo: Érica, 2003.

PEREIRA, Fábio. **Microcontroladores PIC**: Técnicas Avançadas. São Paulo: Erica, 2005.

PEREIRA, Fábio. **Microcontroladores PIC**: Programação em C. São Paulo: Erica, 2005.



	<b>TÉCNICO EM INFORMÁTICA SUBSEQUENTE / CONCOMITANTE</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>ÉTICA E LEGISLAÇÃO DE INFORMÁTICA</b>
<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>30H</b>
<b>EMENTA</b>	
Fundamentos da Ética. Ética Profissional. Legislação Profissional. Direitos Autorais. Código de Defesa do Consumidor.	
<b>OBJETIVOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Compreender os fundamentos da ética;</li><li>➤ Diferenciar os termos ética e moral;</li><li>➤ Estudar as atitudes pessoais necessárias para o adequado convívio em sociedade;</li><li>➤ Compreender a aplicação da ética à área da informática;</li><li>➤ Identificar os principais problemas éticos relativos à atividade do profissional em informática;</li><li>➤ Conhecer a proposta brasileira para regulamentação do exercício da profissão na área de informática;</li><li>➤ Compreender a divisão da propriedade intelectual;</li><li>➤ Estabelecer a diferença entre propriedade industrial e direitos autorais;</li><li>➤ Compreender a aplicação do direito autoral na área de Informática;</li><li>➤ Compreender as noções sobre os direitos e deveres do consumidor;</li><li>➤ Conhecer os direitos básicos estabelecidos pelo Código de Defesa do Consumidor;</li><li>➤ Compreender a aplicação do CDC ao comércio eletrônico;</li><li>➤ Desenvolver aplicações para dispositivos móveis utilizando um framework de desenvolvimento;</li><li>➤ Conhecer e utilizar componentes visuais de interface com o usuário;</li><li>➤ Manipular arquivos de dados e imagens em aplicações móveis;</li><li>➤ Persistir dados utilizando arquivos XML e bancos de dados para dispositivos móveis;</li><li>➤ Sincronizar dados entre dispositivos móveis e aplicações servidoras;</li><li>➤ Acessar serviços da Internet através de dispositivos móveis.</li></ul>	
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>	
<b>UNIDADE 1</b>	<b>FUNDAMENTOS DA ÉTICA:</b>  1- Compreender os fundamentos da ética; 2- Compreender a diferença entre os termos ética e moral; 3- Estudar as atitudes pessoais necessárias para



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



	o adequado convívio em sociedade.
<b>UNIDADE 2</b>	<b>ÉTICA E LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Compreender a aplicação da ética à área da informática;</li><li>2- Identificar os principais problemas éticos relativos à atividade do profissional em informática;</li><li>3- Conhecer a proposta brasileira para regulamentação do exercício da profissão na área de informática.</li></ol>
<b>UNIDADE 3</b>	<b>DIREITOS AUTORAIS:</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Compreender a divisão da propriedade Intelectual;</li><li>2- Conceituar propriedade industrial e direitos autorais;</li><li>3- Compreender a aplicação do direito autoral na área de informática.</li></ol>
<b>UNIDADE 4</b>	<b>CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (CDC):</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1- Compreender as noções sobre os direitos e deveres do consumidor;</li><li>2- Conhecer os direitos básicos estabelecidos pelo Código de Defesa do Consumidor;</li><li>3- Compreender a aplicação do CDC ao comércio eletrônico.</li></ol>
<b>METODOLOGIA DE ENSINO</b>	
O conteúdo da disciplina será ministrado através de aulas expositivas, estudos em grupos, estudos individuais. Serão utilizados os seguintes recursos: quadro de acrílico, pincel, apagador, projetor de multimídia e Laboratório de computação.	
<b>RECURSOS DIDÁTICOS</b>	
Serão utilizados os seguintes recursos: Quadro branco, Data-show, Retroprojetor e Laboratório de informática.	
<b>REFERÊNCIAS</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> ARISTÓTELES. <b>Ética a Nicomaco</b> . 2 ed. Brasília: Universidade de Brasília, 1992. BITTAR, Eduardo C. B. <b>Curso de ética jurídica</b> . São Paulo: Editora Saraiva, 2002.	





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO  
CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA

BR 343, KM 3,5 Bairro Meladão, Floriano/PI – CEP: 64808-065  
www.ufpi.br/ctf



BOFF, Leonardo. **Ética e moral**: a busca de fundamentos. Petrópolis: Vozes, 2003.

ALBERTIN, A. L. **Comércio eletrônico**: modelo, aspectos e contribuições de sua aplicação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

ALMEIDA FILHO, J. C. de A.; CASTRO, A. A. **Manual de Informática Jurídica e Direito da Informática**. São Paulo: Forense, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ALBERTIN, A. L. **Comércio eletrônico**: modelo, aspectos e contribuições de sua aplicação. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MASIERO, P. C. **Ética em computação**. São Paulo: EDUSP, 2008.

NETO, A. V. **Comércio eletrônico**: direito e segurança. Curitiba: Juruá, 2002.

VOLPI, M. M. **Assinatura digital**: aspectos técnicos, práticos e legais. Rio de Janeiro, 2006.