



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURAL
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TÉCNICA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS ARAGUATINS

Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente

Modalidade: Educação Profissional

Forma de articulação: Subsequente

HABILITAÇÃO: *TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA*

EIXO TECNOLÓGICO: *RECURSOS NATURAIS*

Araguatins – TO

2013

APRESENTAÇÃO

Este documento tem como proposta organizar, regimentar e acompanhar as atividades pedagógicas do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – *Campus Araguatins*. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia é fruto do Plano de Desenvolvimento da Educação (PDE), um novo modelo de instituição que nasceu da necessidade de abrir mais oportunidades na Educação Básica e Superior, além de novas perspectivas para a Educação Profissional e Tecnológica.

Logo, este Projeto Pedagógico do **Curso Técnico em Agropecuária Subsequente** apresenta características específicas como: carga horária total de 1360 horas; duração de 1,5 anos; área de conhecimento referente à agropecuária; eixo tecnológico de recursos naturais; regime de oferta presencial; com matrículas semestrais; funcionamento diurno; oferta anual de 45 vagas; o público-alvo consiste em estudantes que concluíram o ensino médio e que requeiram ingressar na carreira agropecuária; o acesso dos estudantes ocorre por meio de processo seletivo de questões objetivas mais prova de redação; integralização curricular de 1,5 anos, divididos em quatro semestres; o estudante deve cumprir carga horária mínima de 160 horas de estágio curricular supervisionado; as atividades acadêmicas ocorrem nas Unidades Educativas de Produção (UEPs) já existentes no Campus, nas áreas de Agricultura, Zootecnia, Agroindústria e Engenharia Agrícola; os docentes existentes no quadro atendem a demanda dos cursos, sendo um total de 22 docentes para a referida área; Ressalte-se que o curso é divulgado por meio de imprensa escrita (jornais), internet, rádio, televisão e ainda por meio de comissão própria do campus que visitam os municípios da mesorregião do Bico do Papagaio.

O *Campus Araguatins*, tem como missão educativa preparar indivíduos para o exercício da cidadania, promover consciência social, formar e qualificar técnicos competentes e atuantes na sociedade, contribuindo dessa forma para o desenvolvimento e crescimento humano, e para a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Assim, atua como produtor e disseminador de conhecimento na Educação Profissional de nível médio e na Educação Superior, promovendo a qualificação integral de seus estudantes, contribuindo na formação de profissionais para o mercado de trabalho cada vez mais competitivo e em constantes mudanças.



**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
TOCANTINS**

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIENCIA E TECNOLOGIA - CAMPUS Araguatins

CNPJ: 10.742.006/0002-79

ENDEREÇO COMPLETO: Povoado Santa Tereza, Km 05 – Zona Rural

FONE(S): 63-347-4800 / 63-3474-4822

E-MAIL(S): araguatins@ifto.edu.br

DIRETOR GERAL: Professor Me. Décio Dias dos Reis

FONE(S): 63-3474-4806

E-MAIL(S): decioreis2000@gmail.com

DADOS DO CURSO

ÁREA DE CONHECIMENTO/EIXO TECNOLÓGICO: Recursos Naturais

CURSO: Técnico em Agropecuária

NÍVEL: Médio

MODALIDADE: Educação Profissional.

FORMA DE ARTICULAÇÃO: Subsequente ao Ensino Médio

MODALIDADE: Presencial

CARGA HORÁRIA TOTAL: 1360h (sendo 1200 do ensino + 160 do estágio supervisionado)

DURAÇÃO DO CURSO: 1,5 anos (3 semestres)

REGIME DE OFERTA: Anual

REGIME DE MATRÍCULA: Semestral

NÚMERO DE VAGAS OFERECIDAS/ANO: 45 vagas

TURNOS: Diurno

VIGÊNCIA: A partir de 2013

Francisco Nairton do Nascimento

Reitor

Ovídio Ricardo Dantas Júnior

Pró-Reitor de Ensino

Rodrigo Antonio Magalhães Teixeira

Diretor de Ensino Básico e Técnico

Rodrigo Soares Gori

Pró-Reitor de Administração

Augusto César dos Santos

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação Tecnológica

Liliane Carvalho Félix Cavalcante

Pró-Reitora de Extensão

Danilo Gomes Martins

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Décio Dias dos Reis

Diretor Geral do *Campus* Araguatins

Paulo Hernandes Gonçalves da Silva

Diretor de Desenvolvimento Educacional

Comissão de Elaboração:

Paulo Hernandes Gonçalves da Silva – Presidente

Poliana Mendes Avelino Carvalho – Membro

Luciana Pinto Fernandes – Membro

Mauro Gomes dos Santos - Membro

Timóteo de Sousa Lemes – Membro

Cleudiane Chaves da Silva – Membro

Samuel da Silva Costa - Membro

Colaboradores:

Paulo Hernandes Gonçalves da Silva – Revisor

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA , OBJETIVO, COMPETENCIAS E HABILIDADES...	06
1.1. Justificativa.....	06
1.2. Objetivos.....	11
1.3. Habilidades e competências.....	12
2. REQUISITOS DE ACESSO.....	13
3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	14
4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	14
4.1. Estrutura Integrada.....	14
4.2. Itinerário Formativo.....	15
4.3. Fluxograma.....	17
4.4. Matriz.....	18
4.5. Estrutura do Curso.....	19
4.6. Estratégias Pedagógicas.....	28
4.7. Prática Profissional.....	28
4.8. Estágio Supervisionado.....	28
5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	29
6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	31
6.1. Avaliação de conhecimentos.....	31
6.2. Recuperação.....	31
6.3. Exames Finais.....	32
6.4. Da promoção.....	32
6.5. Da reprovação e da dependência.....	32
6.6. Da aprovação pelo conselho de professores.....	33
7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	33
8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	41
8.1. Quadro demonstrativo dos docentes do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio.....	41
8.2. Quadro de apoio técnico administrativo em educação.....	42
9. CERTIFICAÇÃO E DIPLOMA.....	44
10. REFERÊNCIAS.....	45

1. JUSTIFICATIVA , OBJETIVOS, COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

1.1. Justificativa

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins nasce como proposta de desenvolver e solidificar a estrutura educacional e socioeconômica brasileira.

Através de uma formação humana e cidadã propõe uma qualificação integral do estudante assegurando sua profissionalização e a capacidade de manter-se permanentemente em desenvolvimento.

A educação profissional e tecnológica em torno dos Institutos Federais passa a desenvolver um trabalho mais contributivo, intrinsecamente voltado para o desenvolvimento local e regional com vistas à melhoria do padrão de vida da população de regiões geograficamente delimitadas.

A proposta de expansão da educação profissional e tecnológica integrada à agenda pública consolida políticas educacionais no campo da escolarização e da profissionalização, com isso a educação é percebida como projeto societário e discute uma inclusão social emancipatória a toda a sociedade brasileira construindo saberes que entrelaçam cultura, trabalho, ciência e tecnologia.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus Araguatins* está sediado no extremo norte do Estado do Tocantins, região conhecida como “Bico do Papagaio” e faz parte da Amazônia Legal.

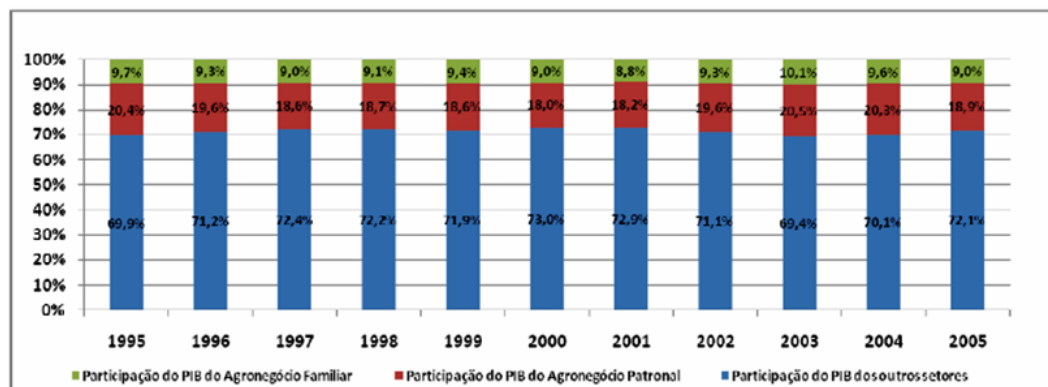
A economia amazônica envolve atualmente atividades diversificadas que vão do extrativismo a indústria eletroeletrônica. O segmento mais dinâmico da sua estrutura produtiva são os eixos agropecuários e agroindustriais do sudeste do Pará, do Tocantins, do norte do Mato Grosso e de Rondônia.

O município de Araguatins onde está situado o *Campus Araguatins*, é um município brasileiro do Estado do Tocantins, localizado na mesorregião ocidental do Tocantins, tem em suas atividades econômicas a agricultura, pecuária e extrativismo vegetal, pequenas indústrias, pesca e comércio varejista.

O fortalecimento econômico da região e a inserção no mercado de trabalho é uma preocupação que o IFTO – *Campus Araguatins* tem em volta da oferta do Curso Técnico em Agropecuária na região. Alguns indicadores foram levados em consideração na escolha da oferta do Curso Técnico em Agropecuária conforme constam nos quadros a seguir:

Quadro 1 – Participação no PIB

Gráfico 1: Participação do PIB do Agronegócio Patronal e Familiar no PIB do Brasil



FONTE: (GUILHOTO et al, 2007)

Quadro 2 – Assentamentos no Bico do Papagaio

Tabela 9: Números de assentamentos, área total e famílias assentadas por municípios na Região do Bico do Papagaio

Municípios	Quantidade de assentamentos	Área Total (ha)	Famílias Assentadas
1 Aguiamópolis	2	4024,42	119
2 Ananás	2	6.424,33	96
3 Angico	1	4.028,28	44
4 Araguatins	20	49.265,91	1.335
5 Augustinópolis	8	19.234,78	507
6 Arixá do Tocantins	8	10.962,46	378
7 Buriti do Tocantins	3	3.538,30	114
8 Cachoeirinha	2	3.301,01	76
9 Carrasco Bonito	1	926,31	33
10 Darcinópolis	5	22.003,41	369
11 Esperantina	12	20.341,48	500
12 Itaguatins	3	8.454,68	202
13 Luzinópolis	4	9.959,28	102
14 Maurilândia do Tocantins	1	1.889,65	65
15 Palmeiras do Tocantins	3	9.961,33	219
16 Praia Norte	4	11.083,03	355
17 Riachinho	5	16.608,36	257
18 Sampaio	2	5.569,19	81
19 São Bento do Tocantins	5	11.717,71	210
20 São Miguel do Tocantins	7	14.394,66	285
21 São Sebastião do Tocantins	6	10.904,54	285
22 Sítio Novo do Tocantins	5	6.673,76	157
23 Tocantinópolis	1	452,60	12
24 Xambioá	4	11.342,99	307
TOTAL	110	263.062,47	6.108

FONTE: SIPRA/INCRA, 2008

Segundo Guilhoto (2007), a agricultura familiar desempenha um papel relevante que chega a superar a agricultura patronal na produção, por exemplo, de carnes suínas e de aves, leite, ovos, batata, trigo, cacau, banana, café, milho, feijão, tomate, mandioca e laranja. Conforme Quadro 1, a grande flexibilidade de adaptação da agricultura familiar aos diferentes processos de produção e variedade de fontes de renda a coloca como parceira importante na estratégia para a promoção de um novo modelo de desenvolvimento. Outra vantagem refere-se à elevada capacidade de absorver mão-de-obra, o que a transforma numa alternativa socialmente desejada, economicamente

produtiva e politicamente coerente para atacar os grandes problemas sociais do mundo urbano derivados de um modelo de desenvolvimento excludente.

Nesta perspectiva, conforme se observa no Quadro 2, o município de Araguatins destaca-se no cenário estadual com a maior quantidade de assentamentos do INCRA, tanto em números de projetos (20), quanto em número de famílias assentadas (1.335) e em termos de área total utilizada para a reforma agrária destaca-se em 2º lugar (49.265,91 ha), ficando atrás somente do município de Formoso do Araguaia que possui uma área total de 77.834,32 ha. A inserção no mercado de trabalho é uma estratégia de profissionalização que se acrescenta ao processo ensino-aprendizagem. Trata-se do ensino direcionado para a entrada do estudante no mercado de trabalho. Neste processo, é importante que o estudante desempenhe tarefas ligadas aos arranjos produtivos locais (APL's), que já conhece teoricamente ao longo do curso, e assim, poder participar de situações concretas de trabalho.

A seguir, quanto aos arranjos produtivos locais relacionados à agropecuária, observam-se os principais ramos de atividades em que os estudantes do campus Araguatins realizaram seus estágios supervisionados no ano de 2011, e que servem para demonstrar o panorama do mercado de trabalho regional.

Quadro 3 – Ramos de atividades das empresas concedentes de estágio

Nº	Ramo de atividade	Número de estagiários	Percentual
1	Apicultura	03	2,85%
2	Assistência e extensão rural	24	22,80%
3	Avicultura	04	3,80%
4	Bovinocultura	18	17,20%
5	Comércio de produtos agropecuários	11	10,40%
6	Defesa agropecuária	12	11,50%
7	Equinocultura	02	1,90%
8	Fruticultura	05	4,80%
9	Inseminação artificial	06	5,80%
10	Mecanização agrícola	03	2,85%
11	Olericultura	06	5,70%
12	Produção de óleo de coco babaçu	02	1,90%
13	Reforma agrária	09	8,50%
TOTAL.....		105	100%

(Fonte: CIEC/Campus Araguatins, 2011)

Observa-se no Quadro 3, que os 105 (cento e cinco) estudantes fizeram seus estágios em 13 (treze) áreas distintas. Os estudantes foram divididos em 51 municípios dos seguintes estados: **a)** Maranhão (29 estágios); **b)** Pará (27 estágios); e **c)** Tocantins (49 estágios). Na análise vê-se que

os arranjos produtivos com maior destaque foram a bovinocultura, assistência e extensão rural, o que é totalmente compreensível pela estreita ligação dos municípios tocantinsenses com a produção leiteira e ainda pelo grande número de assentamentos de reforma agrária existentes. Acrescente-se que o estágio é importante para o estudante, pois é através dele que o estudante/estagiário interage com o mercado, adquire experiência e vivencia a cadeia produtiva, e por isso, possibilita a integração com o curso estudado, abrindo valiosas portas de aprendizagem e cidadania, e posteriormente, torna-se um mecanismo favorável à empregabilidade. (FAZENDA, 1991).

Quadro 4 – Empregabilidade dos egressos do Campus Araguatins

SITUAÇÃO QUANTO À EMPREGABILIDADE	ENCONTRO DE EGRESSOS - 2009		ENCONTRO DE EGRESSOS - 2010	
	QUANTIDADE	PERCENTUAL	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Trabalhando na área de formação	32	39,02%	34	39,08%
Trabalhando fora da área de formação	23	28,05%	30	34,48%
Trabalhando em propriedade da família	01	1,22%	02	2,30%
Egresso sem inserção no mercado de trabalho	26	31,71%	21	24,14%
TOTAL.....	82	100%	87	100%

(Fonte: CIEC/Campus Araguatins, 2011)

Antes da análise dos dados sobre a empregabilidade, faz-se necessária a ponderação sobre a relação entre trabalho e educação. Para Frigotto (2004), o sistema educacional precisa formar cidadãos capazes de se adaptar ao sistema produtivo, através de uma formação básica e depois uma formação específica profissional, incluindo uma abertura para a progressão dos estudos.

Por conseguinte observa-se, conforme Quadro 4, que dos egressos pesquisados nos Encontros de Egressos 2009 e 2010, que acontece anualmente no mês de julho, tem-se, respectivamente, os percentuais de 39,02% e 39,08% com empregabilidade no ramo de agropecuária. Esclareça-se, portanto, que aparentemente parece significativa a inserção destes técnicos no mercado de trabalho, entretanto, não se pode esquecer que se tratam exclusivamente dos egressos que participaram do supracitado encontro.

Por outro lado, a análise da empregabilidade total, seja em área de formação seja em outros setores somam, respectivamente, 68,29% no ano de 2009 e 75,86% no ano de 2010. Estes dados, portanto, são considerados positivos. Assim, cabe aos docentes responsáveis por cada componente curricular trabalhar suas práticas com foco no desenvolvimento econômico da região, em virtude

dos novos paradigmas produtivos, e assim estimular os futuros técnicos na busca pela empregabilidade.

Quadros 5 – Egressos em situação de empregabilidade na área de agropecuária

SITUAÇÃO	ENCONTRO DE EGRESSOS - 2009		ENCONTRO DE EGRESSOS - 2010	
	QUANTIDADE	PERCENTUAL	QUANTIDADE	PERCENTUAL
Setor privado	12	37,50%	13	38,24%
Autônomo	07	21,88%	08	23,53%
Associado/Cooperado	03	9,37%	05	14,70%
Servidor Público	10	31,25%	08	23,53%
TOTAL.....	32	100%	34	100%

(Fonte: CIEC/Campus Araguatins, 2011)

O curso Técnico em Agropecuária do Campus Araguatins objetiva uma formação especializada e crítica do cidadão, acompanhando as tendências do mercado de trabalho e do desenvolvimento individual, com base no empreendedorismo. Note-se que dentre as diversas situações dos técnicos que se encontram inseridos no mercado de trabalho merece destaque os que se encontram na iniciativa privada, respectivamente, 37,50% em 2009 e 38,24% em 2010.

Logo, consoante ao Quadro 5, têm relevância também os técnicos que trabalham de forma autônoma, em que se percebe o aspecto do empreendedorismo. Somam 21,88% e 23,53% os egressos nesta situação nos anos de 2009 e 2010, respectivamente.

Nota-se que empreendedorismo tem merecido destaque nas principais discussões sociais, políticas e econômicas do mundo. Para Dolabela (2008), por exemplo, o empreendedorismo acontece como um primordial fator de equilíbrio econômico, que permite a geração de empregos, a inovação, bem como o caráter dinâmico no mercado e na sociedade. Àquele que empreende atribui-se, inclusive, a responsabilidade pelo crescimento econômico e desenvolvimento social.

Para Martins (2001), em síntese, a análise das informações demonstra que o ambiente econômico está em constante evolução, o que requer dos profissionais conhecimentos e habilidades para conduzir o crescimento das organizações na perspectiva do desenvolvimento. Neste processo, a empregabilidade após três anos de estudos na área de agropecuária, aparece ao técnico como a confirmação de uma eficiente formação.

Com base nessas informações o Curso Técnico em Agropecuária Subsequente será ofertado à comunidade local e circunvizinha buscando a excelência no trabalho pedagógico, ofertando subsídios educacionais que qualifique e capacite os nossos estudantes a serem cidadãos críticos, criativos e intelectualmente desenvolvidos não apenas na área profissional na qual se destina a qualificação inicial do curso, mas em todo o conjunto.

Com possibilidades de contribuir para o desenvolvimento da região, a partir de uma educação que possibilite ao indivíduo o desenvolvimento de sua capacidade de gerar conhecimentos através de uma prática interativa com a realidade; e na perspectiva da construção da cidadania, no que se refere ao desenvolvimento intelectual, social, econômico e humano é que o IFTO – *Campus Araguatins* se propõe em ofertar o Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, entendendo que a região necessita de profissionais habilitados e qualificados na área da Agropecuária.

1.2 Objetivos

O Instituto Federal do Tocantins, *Campus Araguatins* entende que a Região do Bico do Papagaio mais especificamente a Região do extremo norte do Estado do Tocantins tem um grande potencial econômico na área Agropecuária.

1.2.1 Objetivo Geral

O curso técnico em Agropecuária visa à formação de profissionais com competências e habilidades que os qualifiquem a atuar de forma responsável e consciente no setor agropecuário, determinando tecnologias de forma economicamente viáveis às várias regiões, inclusive promovendo o desenvolvimento sustentável.

1.2.2 Objetivos específicos

Com fulcro na Lei 9.394/96, e ainda com base no perfil de formação desejado, o curso Técnico em Agropecuária objetiva também:

- Permitir a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- Possibilitar a preparação básica para o trabalho e a cidadania do estudante, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- Aprimorar o estudante como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Interagir para a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

1.3 Habilidades e competências

O Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio se institucionaliza como proposta de qualificação profissional e fortalecimento local do setor agropecuário sendo regulamentado a partir da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96, da Resolução CNE/CEB nº 04/99 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Médio, do Decreto nº 5.154/04 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, do Parecer CNE/CEB nº 16/99 que trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Médio e do Decreto nº 90.922/85 que regulamenta a Lei nº 5.524/68 que dispõe sobre o exercício da profissão do Técnico Agrícola de nível médio.

Quanto às especificidades de habilidades e competências, o curso deve:

- a) Qualificar os estudantes através do desenvolvimento de competências e habilidades específicas nas áreas de: tecnologia agrícola, pecuária e agroindustrial, associativismo e cooperativismo, gestão e economia rural, construções e instalações rurais, irrigação, manejo de sistemas agroflorestais, cultivo de culturas olerícolas, culturas sazonais, jardinocultura e fruticultura, criações diversas como: avicultura, piscicultura, apicultura, suinocultura, ovinocultura, bovinocultura e equinocultura;
- b) Habilitar e qualificar o profissional técnico em Agropecuária atendendo as atribuições inerentes ao exercício da profissão do Técnico Agrícola;
- c) Proporcionar condições para que ao final do Curso o Técnico em Agropecuária desenvolva atividades como: conduzir a execução técnica dos trabalhos de sua especificidade; prestar assistência técnica no estudo e desenvolvimento de projetos e pesquisas tecnológicas; orientar e coordenar a execução dos serviços de manutenção de equipamentos e instalações;
- d) Permitir a capacidade ao técnico para fornecer assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados; responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos, compatíveis com sua formação profissional; planejar, executar, acompanhar e fiscalizar todas as fases dos projetos agropecuários; administrar propriedades rurais; monitorar programas preventivos de sanidade e fiscalização na produção animal, vegetal e agroindustrial; realizar medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais; bem como, atuar em programas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa.

2. REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no Curso Técnico em Agropecuária Subsequente dar-se-á por Processo Seletivo, para os candidatos que possuam até a data da matrícula a certificação do Ensino Médio ou certificação equivalente.

O processo de seleção é organizado a partir de uma comissão constituída pelo Diretor Geral do *Campus* tendo em suas funções: a construção e publicação do Edital do Processo Seletivo, o planejamento, a coordenação, a divulgação, a elaboração dos cadernos de provas, a fiscalização, a correção dos cadernos de provas e a divulgação dos resultados.

As inscrições para o seletivo serão realizadas exclusivamente através da internet na página institucional www.araguatins.ifto.edu.br, com link disponibilizado também no sítio www.ifto.edu.br, preenchendo criteriosamente a ficha de inscrição com dados pessoais, sendo que, a efetivação da inscrição se dará mediante confirmação do pagamento do boleto bancário.

Como requisito para efetivar a inscrição e posterior a matrícula é imprescindível que o candidato possua o seu próprio número de Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) e que este esteja regularizado.

O processo seletivo é organizado através de Prova Escrita em etapa única, contendo conteúdos referentes à Base Nacional Comum do Ensino Fundamental. O caderno de provas é composto de uma redação e cinquenta questões objetivas: de Língua Portuguesa, de Matemática, de Atualidades, de Geografia, de História e de Ciências.

As competências e as habilidades exigidas serão aquelas previstas para o Ensino Fundamental, nas áreas do conhecimento:

- Linguagens;
- Matemática;
- Ciências da Natureza;
- Ciências Humanas.

Ainda como requisito para o ingresso o candidato classificado e aprovado dentro das vagas estabelecidas conforme Edital deverão apresentar no ato da matrícula:

- Registro de nascimento;
- Carteira de Identidade;
- Cadastro de Pessoas Físicas – CPF;
- Certificado de conclusão e histórico do Ensino Fundamental ou estudos equivalentes ou declaração de conclusão;
- Título de eleitor e comprovante da última eleição (para maiores de dezesseis anos);

- Comprovante de endereço;
- Fotos tamanho 3x4 para confecção de carteiras de identificação interna no *Campus Araguatins*.
- Outras informações, deveres, obrigações serão pactuados nos editais de processo seletivo.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente terá como perfil profissional de conclusão, as seguintes habilidades:

1. Planejar, executar, acompanhar e fiscalizar todas as fases dos projetos agropecuários;
2. Administrar propriedades rurais;
3. Elaborar, aplicar e monitorar programas preventivos de sanitização na produção animal, vegetal e agroindustrial;
4. Fiscalizar produtos de origem vegetal, animal e agroindustrial;
5. Realizar medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais;
6. Atuar em programas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa.

O campo de atuação para o profissional Técnico em Agropecuária é bastante ampla e oferece diversas oportunidades de trabalho. Este profissional pode atuar em agroindústrias, em fazenda agrícola, ou pecuária e em empresas públicas de assistência técnica, extensão rural ou pesquisa. Além disso, o profissional pode ter o seu próprio negócio bem como trabalhar na área de prestação de serviços.

4. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1. Estrutura Integrada

A organização curricular do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente tem como características:

- Atendimento às demandas dos cidadãos, do mercado e da sociedade;
- Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins;
- Estrutura curricular que evidencie as competências da área profissional;

- Flexibilidade curricular que permita a qualificação profissional;
- Prática Profissional Obrigatória (Estágio Curricular Supervisionado) de 160 horas.

4.2. **Itinerário Formativo**

O Curso funciona em um único período sempre no turno diurno, ofertando turmas em período matutino ou vespertino, com duração de quatro horas, conforme especificidade constada em edital. A formação se dá em 1,5 anos, ou seja, em 3 semestres.

A matriz curricular é a apresentação de como o curso é organizado e quais componentes curriculares ofertados, com informações da carga horária semestral e semanal ofertada a cada semestre por cada componente curricular. Em sua organização foi considerada as demandas do mercado de trabalho com possibilidades de desenvolvimento local, a necessidade econômica da região e as especificidades da habilitação em Agropecuária.

Os planos de ensino são elaborados considerando as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Médio e o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Em cada plano de ensino deve conter os elementos específicos referentes à: objetivos, ementa, competências a serem desenvolvidas, conteúdos programáticos, metodologias de ensino, instrumentos avaliativos utilizados e referências.

O desenho curricular do Curso Técnico em Agropecuária, modalidade subsequente, do *Campus Araguatins* foi estruturado a partir de discussões com o corpo docente e equipe pedagógica discutindo a Base dos Componentes da Educação Profissional adotados para o curso, tendo como referência o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Os programas de ensino deverão ser revistos e alterados, sempre que se verificarem defasagens entre seus conteúdos e o nível de expectativa e exigência profissional.

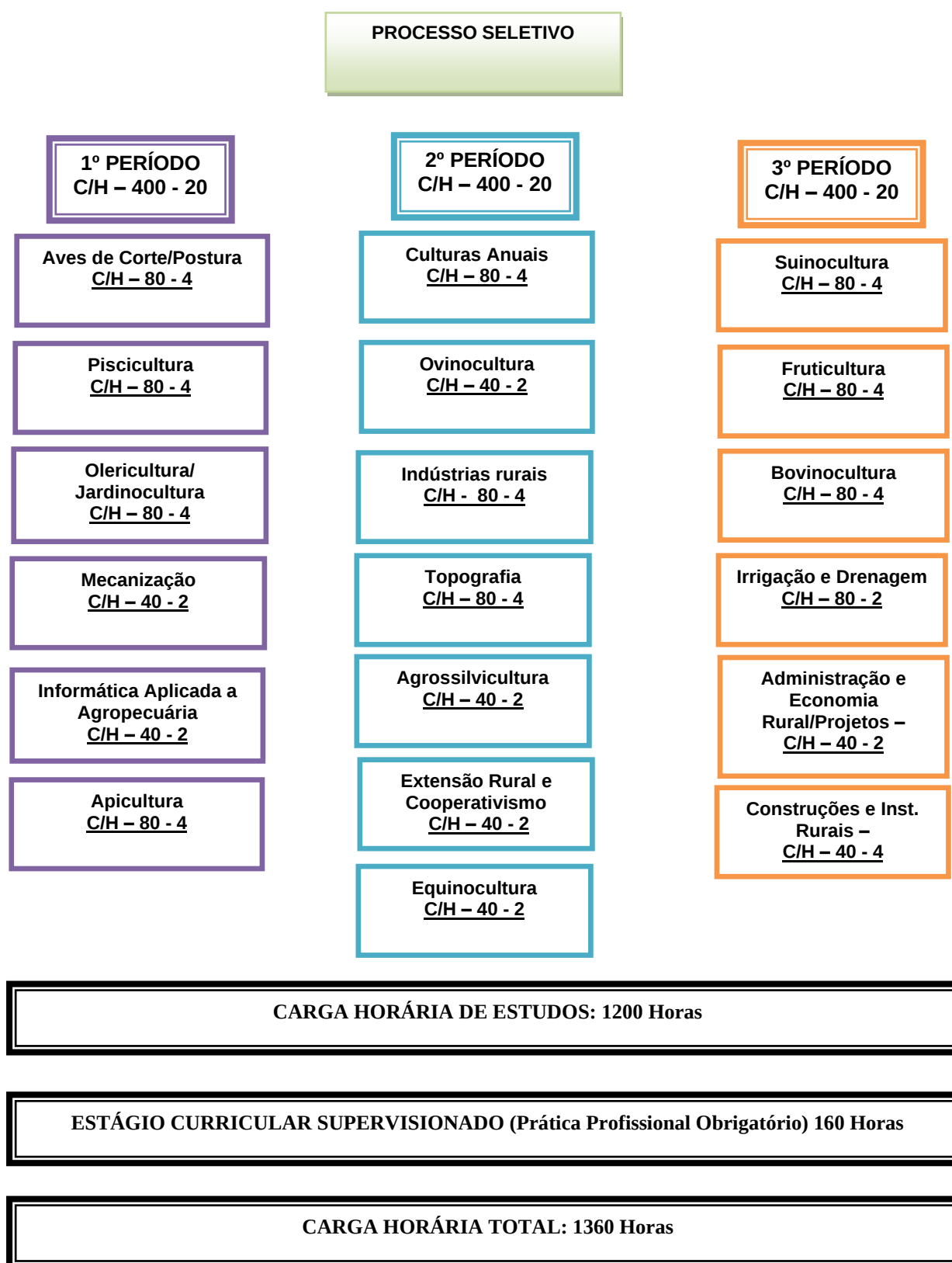
As práticas docentes serão desenvolvidas através de aulas teóricas e práticas, sob orientação conjunta de técnicos agropecuários, técnicos de laboratório e demais profissionais do âmbito pedagógico do *Campus Araguatins*, as aulas são distribuídas em salas de aula, setores de produção, laboratórios e unidades de processamento.

Adota-se como prática pedagógica, a participação dos estudantes em congressos, seminários e workshops, visitas técnicas e atividades em equipe. As aulas práticas são desenvolvidas na área aberta do *Campus*, nas unidades educativas de produção, bem como nas visitas técnicas. Com o desenvolvimento e defesa de projetos e atividades de monitoria complementa-se a junção da teoria com a prática.

As instituições escolares são obrigadas a atender por força de lei o trabalho de alguns temas específicos, devido ao que preconizam as leis, decretos, pareceres e resoluções do Conselho Nacional de Educação –CNE em suas Câmaras de Educação Básica – CEB e Plena - CP, bem como princípios pedagógicos/andragógicos que norteiam a Educação brasileira. Assim, para atendimento às temáticas que tratam da inclusão social, proteção e respeito ao meio ambiente, o itinerário formativo dos estudantes perpassará pelos seguintes pontos:

Item	Temática	Dispositivo Legal	Atendimento nos planos de ensino
01	Cultura afro-brasileira e indígena	Lei nº 9394/1996, suas alterações p/ Leis nº 10.639/2003, 11.645/2008 e a Res. CNE/CP nº 1, de 17 de Junho de 2004.	a) Componente curricular: Extensão Rural e Cooperativismo – assuntos referentes à assistência rural, organização social dos povos quilombolas e indígenas existentes na região. b) Componente curricular: Administ. e Economia Rural / Projetos – assuntos referentes à economia rural dos povos quilombolas, bem como elaboração de projetos para atendimento às áreas indígenas/ quilombolas.
02	Estatuto do Idoso	Lei nº 10.741/2003	Componente curricular: Extensão rural e Cooperativismo – assuntos referentes ao envelhecimento das sociedades.
03	Inclusão (necessidades específicas e diversidade)	Lei nº 9394/1996	a) Componente curricular: Construções e instalações rurais – assuntos referentes à construções que permitam acessibilidade. b) Componente curricular: Extensão rural e Cooperativismo – assuntos referentes à ética, respeito e inclusão.
04	Meio Ambiente	Lei nº 9.795/1999	Componente curricular: Agrossilvicultura – abordar o assunto referente a produções agrícolas com sustentabilidade.
05	Educação para o Trânsito	Lei nº9.503/1997	Componente curricular: Mecanização – assuntos referentes à Educação no Transito.
06	Educação Alimentar	Lei nº 11.947/2009	Componente curricular: Tecnologia de Alimentos – abordar assunto referente à educação alimentar e nutrição.
07	Direitos Humanos	Decreto nº 7.037/2009	Componente curricular: Extensão rural e Cooperativismo – assuntos referentes a Direitos Humanos.

4.3. Fluxograma do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente



4.4. Matriz Curricular

ANO BASE:	HORA AULA: 60 MINUTOS	DIAS LETIVOS: 100		REGIME: SEMESTRAL	CARGA HORÁRIA: 1.360 horas	
Semestre	Qualificação	Unidade	Disciplina	C/H Semanal	C/H Semestral	Total Horas/Semestre
1º	Produção Animal	Zootecnia I	Aves de Corte/ Postura	04	80	400
			Piscicultura	04	80	
			Apicultura	04	80	
	Produção Vegetal	Agricultura I	Olericultura/ Jardimocultura	04	80	
			Mecanização	02	40	
	Planejamento e Gestão	Gestão	Informática Aplicada a Agropecuária	02	40	
2º	Produção Animal	Zootecnia III	Equinocultura	02	40	400
		Zootecnia II	Ovinocultura	02	40	
	Produção Vegetal	Agricultura II	Culturas Anuais	04	80	
			Topografia	04	80	
		Agricultura III	Agrossilvicultura	02	40	
	Produção Agroindustrial	Agroindústria I	Indústrias Rurais	04	80	
	Planejamento e Gestão	Gestão	Extensão Rural e Cooperativismo	02	40	
3º	Produção Animal	Zootecnia II	Suinocultura	04	80	400
		Zootecnia III	Bovinocultura	04	80	
	Produção Vegetal	Agricultura III	Fruticultura	04	80	
		Agricultura I	Irrigação e Drenagem	04	80	
	Planejamento e Gestão	Gestão	Administração e Economia Rural/ Projetos	02	40	
			Construção e Instalações Rurais	02	40	
Total do Ensino Técnico						1200
Estágio Supervisionado (OBRIGATÓRIO)						160
TOTAL CH DO CURSO TECNICO EM AGROPECUÁRIA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO						1360

4.5. Estrutura do Curso

1º PERÍODO

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Aves de Corte e Postura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Propor condições para que os estudantes possam conhecer a evolução avícola no cenário mundial; os programas de biossegurança e utilização das principais medidas sanitárias, as funções nutricionais dos alimentos, a nutrição animal e a manipulação na formulação de rações, a reprodução de aves e a formação do ovo, os métodos de incubação, a produção de frangos caipiras e de aves exóticas de interesse econômico. Identificar os tipos de produção avícola. Diferenciar as doenças de interesse na produção avícola. Manusear de equipamentos avícolas. Manejar os frangos de corte e as aves de postura.

EMENTA

Introdução à Avicultura. Anatomia e Fisiologia. Reprodução Animal. Nutrição. Sanidade. Tipos de doenças. Manejo de Frangos de Corte. Manejo de poedeiras. Aves Exóticas.

REFERÊNCIAS

1. ENGLERT, Sérgio Inácio. **Avicultura, tudo sobre raças, manejo, alimentação e sanidade**. 6. ed. Porto Alegre. Agropecuária. 258p, 1987.
2. MACARI, M. **Fisiologia Aviária aplicada a frangos de corte**, Jaboticabal. FUNEP/UNESP. 1994.
3. MALAVAZZI, Gilberto. **Avicultura: Manual prático**. 5. ed. São Paulo. Nobel, 1987.
4. MALAVAZZI, Gilberto. **Manual de criação de frangos de corte**. 2. ed. São Paulo. Nobel, 1992..

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Piscicultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Reconhecer a importância e os objetivos da piscicultura, reconhecer e selecionar espécies adequadas ao cultivo e as áreas para construção da piscicultura. Identificar e distinguir anatomicamente e fisiologicamente órgãos/sistemas e suas funções; Identificar e diferenciar os sistemas de criação. Preparar os viveiros para criação dos peixes. Monitorar os parâmetros de qualidade da água. Orientar, controlar e avaliar programas de reprodução de peixes tropicais em laboratório, bem como programas de nutrição e alimentação de peixes. Manejar adequadamente a criação de peixes.

EMENTA

Piscicultura. Conhecimentos básicos de ictiologia. Anatomia e fisiologia de peixes. Principais espécies cultivadas. Instalações para piscicultura. Reprodução, larvicultura e alevinagem de peixes tropicais. Monitoramento da qualidade de água. Sistemas de criação de peixes. Manejo da criação. Adubação e calagem dos viveiros. Nutrição. Formulação e processamento de rações. Recria e engorda. .

REFERÊNCIAS

1. OSTRENSKY, A.; BOEGER, W.. **Fundament. e Técnicas de manejo**. Ed. Agropec. Guaíba: RS. 1998.
2. KUBITZA, Fernando et.al. **Planejamento da produção de peixes**. Editora Kubitza. Jundiaí: SP. 1999.
3. ONO, E. Akifumi. **Cultivo de peixes em tanques redes**. Editora Akifumi Ono. Jundiaí: SP. 2003.
4. SOUZA, E. CECI P. M. TEIXEIRA, A.R. Filho. **Piscicultura Fundamental**. Nobel. São Paulo, 1985.
5. GALLI, L.F; TORLONI, E.. **Criação de peixes**. Editora: Nobel. São Paulo: SP. 1992.
6. CASTAGNOLLI, Newton. **Piscicultura de Água Doce**. Editora: Agropecuária. Guaíba: RS. 1992
7. CYRINO, José Eurico Possebon et. al. **Piscicultura**. Editora: Sebrae. Cuiabá: MT. 1996

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Olericultura/ Jardinocultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Oportunizar subsídios teóricos e práticos em Olericultura e Jardinocultura; Familiarizar as práticas para as diferentes olerícolas; Qualificar para a classificação, uso, produção e manutenção de espécies ornamentais e processos de ajardinamento e paisagismo.

EMENTA

Introdução à Olericultura. Importância nutricional, social e econômica. Classificação botânica. Influência dos fatores agroclimáticos. Exigências nutricionais e adubação. Propagação das hortaliças (sexuada e assexuada). Planejamento e implantação de horta. Irrigação. Controle fitossanitário. Cultivo protegido. Agronegócio da Olericultura: Brassicáceas, Solanáceas, Aliáceas, Asteráceas, Apiáceas, Cucurbitáceas, Convolvuláceas, Quenopodiáceas, Malváceas e outras (Inhame, Taioba, Cará e Espinafre). Conceito, importância e histórico das plantas ornamentais. Classificação das plantas ornamentais utilizadas em paisagismo. Uso das plantas ornamentais. Métodos de Propagação: Propagação sexuada de plantas ornamentais. Propagação Assexuada de plantas ornamentais. Substratos e Recipientes. Viveiros.

REFERÊNCIAS

1. EPSTEIN, E.; BLOOM, A.J. **Nutrição mineral de plantas**. Londrina: Editora Planta. 2006. 403 p.
2. FILGUEIRA, F.A.R. **Novo manual de Olericultura: [...] comércio de hortaliças**. Viçosa: UFV, 2007.
3. MORETTI, C.L. **Boas práticas agrícolas para a produção de hortaliças**. Campinas/SP, 2003.
4. OLIVEIRA, F.L.de; CAMPOS, G.A. **Cadeia produtiva de olerícolas**. Palmas: UNITINS. 2007.
5. PRADO, R.de M. **Nutrição de plantas**. São Paulo: Editora UNESP. 2008.
6. CEMIG, Companhia Energ.de Minas Gerais. **Manual de arborização**. Belo Horizonte: CEMIG, 2000.
7. CESAR, H. **Manual Prático do Enxertador: [...] e dos arbustos ornamentais**. 15ª ed. Nobel, 1996.
8. LORENZI, H. **Plantas ornamentais do Brasil: [...] herbácea e trepadeira**. Plantarum/SP, 1998.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Mecanização		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Diferenciar tipos de tratores tais como implementos agrícolas e suas aplicações, bem como: manutenções em máquinas e equipamentos, cálculos sobre custos de produção agrícola, operação de máquinas e equipamentos agrícolas. Discutir todas as regras de segurança, os tipos de operações agrícolas e quando se deve utilizar tração mecânica ou tração animal. Apresentar a legislação referente à Educação no Trânsito.

EMENTA

Histórico da mecanização agrícola no país. Conceito de mecanização agrícola. Estudo dos tipos de motores e tratores. Tipos de implementos agrícolas. Manutenção de máquinas e equipamentos agrícolas. Manejo de operações agrícolas com o uso de tratores/ implementos. Tração animal. Custo de rendimento operacional (trator versus animal). Educação no Trânsito (Lei nº9.503/1997)

REFERÊNCIAS

1. MIALHE, L.G. **Manual de mecanização agrícola**. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 1974
2. GALETI, P.A. **Mecanização agrícola: preparo do solo**. Campinas: ICEA, 1983
3. SAAD, O. **Máquinas e Técnicas de Preparo Inicial do Solo**. São Paulo: NOBEL, 1984
4. BALASTREIRE, L.A. **Máquinas agrícolas**. São Paulo: Manole, 1987
5. MIALHE, L.G. **Máquinas motoras na agricultura**. São Paulo: Ed. USP, 1980
6. BERETA, C.C. **Tração Animal**. 1.ed. São Paulo: NOBEL, 1988
7. SILVEIRA, G.M. **Os cuidados com o trator**. 2. ed. Rio de Janeiro: Globo, 1988, 245p.
8. ANDRADE, I.G. **Tratores e motores**. Lavras: ESAL, 1975, 138 p.
9. SCHMIDT, Walter. **Mecanização agrícola: tração animal**. Brasília: EMBRATER, 1979.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Informática Aplicada a Agropecuária		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Fornecer o conhecimento dos conceitos básicos da Informática como base para o futuro profissional, oferecendo a estes uma visão ampla. A partir dos recursos disponíveis no laboratório de informática, possibilitar a experimentação de algumas das principais aplicações dos computadores. Buscar a reflexão sobre as mudanças na sociedade, no trabalho e no conhecimento associadas à informática, despertando o interesse dos estudantes para as tecnologias de acesso às informações.

EMENTA

Histórico. Computadores: hardware (CPU; memória RAM e externas: HD, Floppy, CD; periféricos: teclado/impressora/monitor/scanner/mouse, etc) e software (básico e aplicativo). Aplicativos. Noções dos principais aplicativos existentes no mercado. Noções de redes e Internet. Instalação/configuração de microcomputadores. Arquivos. Dados. Aritmética binária. Teoria da informação. Códigos.

REFERÊNCIAS

1. NORTON, Peter. **Introdução à Informática**. Editora Makron Books do Brasil, 1997.
2. MAYER, Marlin et. al. **Nosso Futuro e o Computador**. Bookman, 2000.
3. D'ÁVILA, E.. **Montagem, Manutenção e Configuração de Computadores Pessoais**. SP: Érica, 1997.
4. MONTEIRO, M. A. **Intr. à organização de Computadores**. Rio de Janeiro: LTC, 1996.
5. TORRES, Gabriel. **Hardware: Curso Completo**. Axl Books, 1999.
6. GENNARI, Maria Cristina. **Minidicionário de Informática**. Saraiva, 1999.
7. SILBERSCHATZ, Abraham. **Sistemas Operacionais: conceitos**. Prentice Hall, 2000.
8. MANZANO, A.L.N.; . **Informática Básica – Est.dirigido**. São Paulo: Editora Érica, 1998.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		1º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Apicultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Qualificar sobre a biologia das abelhas potencialmente exploráveis e suas interações apícolas, bem como aplicar as práticas de manejo, visando à exploração racional das abelhas melíferas. Capacitar para a elaboração, planejamento e execução de projetos de instalação de um apiário. Analisar a situação técnica, econômica, social, os recursos disponíveis na região e as tendências de mercado. Conhecer formas de obtenção e extração, manipulação, embalagem e conservação de mel; Desenvolver conhecimentos básicos sobre as principais espécies de abelhas sem ferrão (meliponídeos).

EMENTA

Introdução à apicultura. Classificação das abelhas. Biologia das abelhas melíferas. Equipamentos apícolas. Localização e instalação de apiários. Manejo das colméias. Produtos elaborados pelas abelhas. Polinização entomófila. Higiene e profilaxia em apicultura. Tópicos de meliponicultura. Manejo e exploração racional de espécies locais potencialmente produtivas. Elaboração de projeto apícola.

REFERÊNCIAS

1. CRANE, Eva. **Livro do Mel**. 2ª ed. São Paulo: NOBEL, 1983.
2. FABICHAK, I. **Abelhas Indígenas Sem Ferrão**: jataí. São Paulo: NOBEL, 1987.
3. HOOPER, Ted. **Guia do Apicultor**. 3ª ed. EUROPA-AMÉRICA. 1976.
4. SCHEREN, O. J. **Apicultura Racional**. 19ª ed. São Paulo: NOBEL, 1986.
5. MARDEGAN, Celia Maria et al. **Apicultura**. 3. ed. CATI São Paulo, 2009.
6. MARTINHO, M. R. **A Criação de Abelhas**. Rio de Janeiro: GLOBO, 1988.
7. MUXFELDT, H. **Uma Vida com Mel e Abelhas**. Porto Alegre: SAGRA, 1986.
8. PUTTKAMMER, E. **Curso de Apicultura**: crie abelhas c/técnicas e amor. Florian./SC: EPAGRI, 1997.
9. WIESE, Helmuth. **Novo Manual de Apicultura**. Porto Alegre: Agropecuária, 1995.
10. MARK L. W. **A Biologia da abelha**. Porto Alegre: Livraria e Editora Magister Ltda, 2003.
11. SOUZA, D.C. **APICULTURA - Manual do agente de desenv. rural (org.)**. Brasília: SEBRAE, 2004

2º PERÍODO

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Ovinocultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Apresentar a alternativa de criação de ovinos, caracterizando um sistema de produção auto-sustentável para a região Amazônica, conhecendo assim a alimentação da criação para segurar uma atividade lucrativa participando assim da cadeia produtiva da ovinocultura a fim de conseguir empregabilidade no mercado.

EMENTA

Nutrição. Genética. Manejo. Sanidade e Planejamento, Gerenciamento e Projeto de Ovinocultura.

REFERÊNCIAS

- 1.SANTA ROSA, J. **Enfermidades em caprinos: [...] terapêutica e controle..** Brasília: Embrapa, 1996
- 2.COIMBRA FILHO, Adayr. Técnicas de criação de ovinos. 2. ed. Guiba: Agropecuária, 1997
- 3.RODRIGUES, A.C; ALCIDO E.REIS, Eneas. **Caprinos e Ovinos de corte.** Brasília: Embrapa, 2005

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Equinocultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Propor aprendizagem sobre equinocultura nos aspectos produtivos, sociais e econômicos, qualificando-os em relação à classificação dos equinos, técnicas de reprodução, identificação dos órgãos dos sistemas e suas principais funções, a diferenciação das técnicas de reprodução e os sistemas de criação.

EMENTA

Histórico e origem dos equinos. Anatomia e fisiologia. Manejo de reprodução, sanitário e alimentar. Fatores climáticos. Fatores edafológicos. Instalações e equipamentos. Noções de melhoramento animal.

REFERÊNCIAS

- 1.BECK, S.L. **Equinos: Raça, Manejo, Equitação.** 2. ed. São Paulo: Edição dos Criadores, 1989
- 2.JONES, William Elvin. **Manual de Equinocultura.** São Paulo: Roca, 1987
- 3.Robert W. kirk. B. S. D.V.M. & Stephen I. Bistner, B.S. D.V.M.; **Manual de Procedimentos e Tratamentos de Emergência em medicina Veterinária.** USP – São Paulo, 2003

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Agrossilvicultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Discutir a viabilidade econômica, social e ecológica dos agroecossistemas tomando como referência os ecossistemas naturais, construindo uma idéia de exploração agrícola sustentável, que promova o desenvolvimento econômico do produtor e da região.

EMENTA

Características edafoclimáticas do trópico úmido brasileiro. Caracterização da agricultura familiar praticada no trópico úmido. Agricultura convencional e agricultura alternativa. Agroecossistemas adequados a agricultura familiar da região: o sistema de cultivo em aléias. As agroflorestas. Os quintais agroflorestais. Capoeiras melhoradas. Produções agrícolas com sustentabilidade (Lei nº 9.795/1999)

REFERÊNCIAS

- 1.DUBOIS, J. C. L, et al. **Manual agroflorestal para a Amazônia.** Rio de Janeiro. REBRAF. 1996
- 2.VIVAN, J. L. **Agricultura e floresta: Princípio de uma interação vital.** Guaíba. Agropecuária, 1998.
- 3.PENEIREIRO, F. M. **Introdução aos sistemas agroflorestais.** Pq.zoobotânico-UFA/RO, 2006.
- 4.ALTIERI, M. **Agroecologia: [...] para uma agricultura sustentável.** Guaíba. Agropecuária, 2002
- 5.GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: [...] em agricultura sustentável.** Porto Alegre: UFRGS, 2001
- 5.MOURA, E. G. et al. **Agroambientes de transição entre o [...] do Brasil.** São Luís: UEMA, 2004.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Culturas Anuais		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestre

OBJETIVOS

Introduzir conceitos e técnicas para o manejo das principais culturas anuais, informando aos estudantes os princípios básicos e aplicações práticas no manejo das culturas: feijão, mandioca, milho, soja, cana-de-açúcar e arroz, capacitando – os assim para a realização do manejo adequado com as culturas anuais.

EMENTA

Importância das culturas anuais: Feijão. Soja. Mandioca. Milho. Arroz. Cana-de-açúcar.

REFERÊNCIAS

1. ARANTES, N. E.; SOUZA, P. I. M. **A cultura da soja no Cerrado**. Piracicaba: Potafos, 1993.
2. BÜLL, L. T. **Cultura do milho: fatores que afetam a produtividade**. Piracicaba: Potafos, 1993.
3. DOURADO NETO, D.; FANCELLI, A. L. **Produção de feijão**. Guaíba: Ed. Agropec. Embrapa, 2000.
4. EMBRAPA. **Recomendações técnicas para o cultivo do milho**. Brasília: EMBRAPA, 1996.
5. FANCELLI, A. L.; NETO, D. D. **Produção de feijão**. Piracicaba: Livro Ceres, 2007.
6. FERNASIERI FILHO, D. **Manual da cultura do milho**. Jaboticabal: FUNEP, 2007.
7. INFORME AGROPECUÁRIO. **Cana-de-açúcar**. Belo Horizonte: EPAMIG, nº 239, 2007.
8. SEGATO, S. V.; PINTO, A. S.; JENDIROBA, E.; NÓBREGA, J. C. M. **Atualização em produção de cana-de-açúcar e mandioca**. São Paulo: Agronômica Ceres, 2006.
9. VIEIRA, N. R. A. **A cultura do arroz no Brasil**. VIEIRA, N. R. A.; SANTOS, A. B.; SANT'ANA, E. P. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 1999.
10. VIEIRA, C.; PAULA JUNIOR, T. J.; BORÉM, A. **Feijão**. 2.ed. Viçosa: UFV, 2006.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Topografia		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Mostrar os métodos e técnicas que permitam mapear uma pequena porção da superfície terrestre. Discutir as representações topográficas, bem como suas particularidades naturais ou artificiais que serão projetadas sobre um plano considerado horizontal. Analisar as grandezas em levantamentos e nivelamentos topográficos. Propor condições para manuseio de instrumentos e acessórios topográficos, identificando as partes constituintes, realizando os levantamentos e nivelamentos topográficos.

EMENTA

Fundamentos de Topografia, Geodésia e Cartografia. Unidades de medidas. Escala. Sistemas de coordenadas. Planimetria e Altimetria (Medidas de distâncias e ângulos: métodos e instrumentos). Planialtimetria (métodos e instrumentos). Sistema de Posicionamento Global – GPS.

REFERÊNCIAS

1. COMASTRI, J. A.; GRIPP Jr. **Topografia aplicada: medição [...] e demarcação**. Viçosa: UFV, 1998.
2. GARCIA, G. J.; PIEDADE, G. C. R. **Topografia aplicada às ciências agrárias**. Nobel: SP, 1984.
3. COMASTRI, J. A. **Topografia: planimetria**. 1.ed. UFV: Viçosa, 1986
4. COMASTRI, J. A.; TULER, J. C. **Topografia: altimetria**. Viçosa, MG: UFV, 1980.
5. MERGULHÃO, F. G. B. **Topografia: planimetria e altimetria**. Belém, PA: FCAP, 1997
6. GOMES, E.; PESSOA, L. M. C.; SILVA Jr. L. B. **Medindo imóveis rurais com GPS**. Brasília: LK, 2001.
7. ERBA, D. A.; THUM, A. B.; SILVA, C. A. U.; SOUZA, e outros. **Topografia: para estudantes de arquitetura, engenharia e geologia**. Editora UNISINOS, São Leopoldo, 2003.
8. BORGES, A. C. **Topografia aplicada à engenharia civil**. 2.ed. Edgard Blucher, São Paulo, 1977.
9. MUELLER, S. K. **Topografia**. Rio de Janeiro: Imprensa Universitária, UFRJ, 2005
10. PINTO, L. E. K. **Curso de topografia**. Salvador: Centro Editorial e Didático, UFBA, 1988.
11. RAMOS, O. **Manual de topografia básica**. Rio de Janeiro: Imprensa Universitária, UFRJ, 1973.
12. DORTA, G. **Apostila de noções de topografia: curso tecn. de urbanização**. CEFET, Alagoas, 2003.
13. ESPARTEL, L. **Curso de Topografia**. 9 ed. Rio de Janeiro, Globo, 1987.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Indústrias Rurais		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Apresentar características sobre obtenção higiênica, classificação, transporte, processamento, conservação, estocagem e comercialização dos produtos de origem animal e vegetal. Trabalhar os processos tecnológicos, físico – químicos, bioquímicos e microbiológicos na produção agroindustrial. Proporcionar práticas de processamento e conservação das diferentes matérias primas de origem animal e vegetal.

EMENTA

Cadeia produtiva do leite, das carnes, das frutas e hortaliças e das farinhas. Fundamentos das tecnologias de conservação e processamentos das matérias primas alimentares de origem animal e vegetal. Infra-estrutura, instalações, higiene, segurança do trabalho, e processos de conservação dos alimentos de origem animal e vegetal. Influência e aspectos da ação microbiana e parasitária em alimentos e no homem, bem como o uso, aplicação e deterioração, contaminação e intoxicação provocada por estes agentes.

REFERÊNCIAS

- 1.ABIA. **Compêndio da Legislação de Alimentos**. São Paulo: ABIA, 1996
- 2.BEHMER, M. L. A. **Como Aproveitar bem o leite no sítio ou na chácara**. São Paulo: Nobel, 1910.
- 3.BOREM, F. M; CHITARRA, A. B. **Armazenamento e processamento de produtos agrícolas**. UFLA/SABEA, 1998.
- 5.CALIL, R; AGUIAR, J. **Aditivos nos alimentos**. Livraria Varela, 1999
- 6.CIACCO, C.F., CHANG, Y. **Tecnologia de massas**. São Paulo: SICCTSP, 1986.
- 7.CANHOS, D. A.; DIAS, E. L. **Tecnologia de carne bovina e derivados**. São Paulo: FTPT, 1985.
- 8.CAMARGO, R. et al. **Tecnologia de produtos agropecuários**. São Paulo: Nobel, 1984.
- 9.CHITARA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e Hortaliças**. Lavras: 2005

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		2º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Extensão Rural/ Cooperativismo		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Anual

OBJETIVOS

Fundamentar o cooperativismo e associativismo. Instigar a reflexão acerca do papel da extensão rural no desenvolvimento sócio-econômico brasileiro, na preservação do meio ambiente, inclusive o processo de comunicação nas comunidades rurais. Abordar assuntos referentes à assistência rural, organização social dos povos quilombolas e indígenas existentes na região. Demonstrar o envelhecimento das sociedades. Valorizar a ética, o respeito, a inclusão e os direitos humanos.

EMENTA

Sistemas Associativos. Cooperativismo. Histórico da Extensão Rural. A Extensão Rural no Brasil. Desenvolvimento de Comunidades. Cultura/sociedades afro-brasileira e indígena (Lei nº 9394/1996, suas alterações p/ Leis nº 10.639/2003, 11.645/2008 e a Res. CNE/CP nº 1, de 17 de Junho de 2004). Estatuto do Idoso (Lei nº 10.741/2003). Inclusão (necessidades específicas e diversidade com base na Lei 9394/1996) e Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009)

REFERÊNCIAS

- 1.ARAÚJO, J. G . **Metodologias de Extensão Rural**. Viçosa: IUN/UFV, 1986.
- 2.BENATO, João Vitorino. **O ABC do cooperativismo**. São Paulo: ICA, 1994.
- 3.BORDENAVE, JUAN D. **Extensão Rural: modelos e métodos**. IU/UFRRJ, 1995.
- 4.FIGUEIREDO, ROMEU PADILHA. **Extensão Rural no Brasil: novos tempos**. Brasília, Revista Brasileira de Tecnologia, 13 (4) : 19 5, Jul/ago 1984.
- 5.PINHO, D. B. **O Pensamento Cooperativo e o Cooperativismo Brasileiro**. SP: Coopercultura, 1982.
- 6.RIBEIRO, J.P. **O papel da Extensão Rural no Desenvolvimento Agrícola**. Brasília, EMBRAPA1983.
- 7.SCHMITT, WILSON. **Extensão Rural: um cenário para o futuro**. Porto Alegre: EMATER-RS 1995.
- 8,VEIGA, S. M. FONSECA, I. **Cooperativismo: uma revolução pacífica em ação**. São Paulo: DP&A, 2001

3º PERÍODO

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		3º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Suinocultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Conhecer o suíno, suas potencialidades e limitações. Projetem e construam uma suinocultura de baixo custo de implantação e manutenção. Operem adequadamente a criação de suínos, trazendo lucratividade à atividade. Discutem as devidas proteções relativas à saúde animal por meio de medidas de biosegurança.

EMENTA

Nutrição. Genética. Manejo. Sanidade. Planejamento, gerenciamento e projeto na área da Suinocultura.

REFERÊNCIAS

- 1.SOBESTIANSKY, Jurij. et al. **Suinocultura Intensiva**. Brasília: Embrapa, 1998.
- 2.ROSTAGNO, H.S.. **Tabelas brasileiras p/ aves e suínos:exigências Nutricionais**. UFV,Viçosa, 2005.
- 3.BONETT, L. P.; MONTICELLI, C. J. **Suínos**. 2. ed. Brasília: Embrapa, 1998.
- 4.FERREIRA, R.A.**Maior Produção c/ Melhor Ambiente: aves, suínos e bovinos**. UFV, Viçosa, 2005.
- 5.BERTECHINI, Antonio Gilberto. **Nutrição de monogástrico**. Lavras, Ed.UFLA, 2006.
- 6.LIMA & NONES. **Os cuidados com a mistura de ração na propriedade**. Concórdia, Embrapa, 1997.
- 7.ABREU, P.G.de; ABREU, M.N. **Sistema de distribuição de água na suinocultura: Dimensionamento e equipamentos**. Concórdia – SC: Embrapa, 2000.
- 8.FIALHO, Elias Tadeu. et al. **Alimentos alternativos para suínos**. Lavras, 2005.
- 9.ARENALES. Maria do Carmo; et al. **Sistemas de criação de suínos**. Viçosa, 2001.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio			3º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Administração e Economia Rural/ Projetos			
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Semestral	

OBJETIVOS

Propor noções de mercado e operações bancárias, qualificando – os para elaboração de projetos da área agropecuária, discutindo conceitos de custo fixo, custo variável, margem de contribuição, ponto de equilíbrio de uma empresa rural, identificando a função e a ação da empresa rural no mundo econômico globalizado. Abordar assuntos referentes à economia rural dos povos quilombolas, bem como elaboração de projetos para atendimento às áreas indígenas/ quilombolas.

EMENTA

Gerenciamento de sistemas agropecuários. Marketing do agronegócio. A gestão estratégica de comércio, planejamento, organização e controle de produção. Noções bancárias. Linhas de créditos. Regimes de trabalhos. Projetos agropecuários (receita, despesa, cronograma de desembolso, cronograma de execução, levantamento de insumos, inventário e depreciação em uma empresa rural). Globalização. A economia e o agronegócio brasileiro. Documentações na implantação de uma empresa rural. Contabilidade agrícola. Legislação e Política agrária. Cultura/sociedade afro-brasileiras e indígenas (Lei nº 9394/1996, suas alterações p/ Leis nº 10.639/2003, 11.645/2008 e a Res. CNE/CP nº 1, de 17 de Junho de 2004).

REFERÊNCIAS

- 1.ANTUNES, L. M. **Gerência Agropecuária**. Guaíba: Agropecuária, 1998.
- 2.ANTUNES, L. M. **Manual de Administração Rural: Custos de Produção**. Guaíba: Agropec. 1996.
- 3.CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- 4.LIMA, A. P.; BASSO, N.; NEUMANN, P. S.; SANTOS, A. C.; MÜLLER, A. G. **Administração da unidade de produção familiar – modalidades de trabalhos com agricultores**. 3 ed. Ijuí: Unijuí, 2005.
- 5.MARION, J. C. **Contabilidade Rural**. São Paulo: Atlas, 1987.
- 6.SILVA, R. A. G. **Administração Rural: Teoria e Prática**. 2 ed. Curitiba: Juruá, 2009.
- 7.ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. et al. **Agronegócios – Gestão e Inovação**. São Paulo: Saraiva, 2006.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		3º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Bovinocultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Discutir a importância da bovinocultura nos aspectos produtivos, sociais e econômicos, classificando os bovinos dentro da taxionomia e aspecto da raça e aptidão. Demonstrar os manejos com bovinos.

EMENTA

Origem dos bovinos de corte e de leite. A importância econômica da bovinocultura. Noções de anatomia e fisiologia dos bovinos. Manejo de reprodução, sanitário e alimentar. Materiais e equipamentos utilizados na bovinocultura. Fatores climáticos e edafológicos. Instalações e equipamentos. Noções de melhoramento animal. Noções de forragicultura. Implantação e formação de pastagens. Conservação de forragens.

REFERÊNCIAS

1. NEIVA, A.C.G.R.; NEIVA, J.N.M. **Do Campus para o Campo: Tecnologias para Produção de Leite**. Fortaleza - CE: Expressão Gráfica e Editora Ltda. 2006.
2. BERCHIELLI, T.T.; PIRES, A.V; OLIVEIRA, S.G.. **Nutrição de Ruminantes**. SP: Funep, 2006.
3. KIRK, Robert W., et al. **Manual de Procedimentos e Tratamentos de Emergência em medicina Veterinária**. 3. ed. Traduzido por: Dr. Fumio Honna Ito. U.S.P. – São Paulo, 2002.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		3º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Fruticultura		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestre

OBJETIVOS

Identificar a importância da fruticultura para a região, reconhecendo as frutíferas de maior importância, elaborar projetos de desenvolvimento sustentável com participação das frutíferas, adaptação de projetos de frutíferas para agricultura familiar, contribuindo com o desenvolvimento regional.

EMENTA

Principais frutíferas tropicais: banana, citros (laranja, limão, tangerina etc.), coco da praia e abacaxi. Enfoque nas principais culturas no tocante: P.I.F. (produção integrada de frutas), M.I.P. (manejo integrado de pragas), aspectos nutricionais, botânicos, culturais, fitossanitários, edafo-climáticos. De forma generalizada serão enfocadas as seguintes frutíferas: mamão, manga, maracujá, cupuaçu, acerola e caju.

REFERÊNCIAS

1. CUNHA, G.A.P. et al. **O abacaxizeiro cultivado, agroindústria, e economia**. Brasília: Embrapa, 1999.
2. ALVES, É.J. **A cultura da banana, aspectos técnico e agroindustriais**. Brasília: Embrapa – SPI, 1999.
3. FERREIRA, Joana Maria Santos; et al. **A cultura do Coqueiro no Brasil**. Brasília: Embrapa, 1999.
4. MANICA, Ivo. **Fruticultura Tropical**. São Paulo: Agronômica Ceres Ltda, 1982.
5. MANICA, Ivo **A cultura do Maracujá**. Brasília: Embrapa – SPI, 1999.
6. GAYET, Jean Paul; et al. **Mamão procedimento de colheita e pós – colheita**. Brasília: Embrapa, 1995.
7. COELHO, Y.da S. **Tangerina para exportação: aspectos técnicos da produção**. DF, Embrapa, 1996.
8. COELHO, Y.da S. **Lima ácida: Tahiti para exportação**. DF, Embrapa, 1993
9. MAGALHÃES, AFdeJ. **Citros – nutrição e adubação**. Cruz das Almas – BA: Embrapa, 1997.
10. GOUVÊA, Regina Carvalho Dias de. **É fácil cultivar laranja**. São Paulo: Editora Três Ltda, 2002.
11. RTZINGER, Rogério; KOBAYASHI, Adilson Kenji; OLIVEIRA, João Ronberto. **A cultura da aceroleira**. Cruz das Almas – BA: Embrapa – CNPNF, 2003.
12. SOUSA, D.M.G. de; LOBATO, E. **Cerrado: Correção do Solo e adubação**. DF: Embrapa, 2004
13. RESENDE, Mauro; et al. **Pedologia: base para distinção de ambientes**. 3. ed. Viçosa: UFV, 1999.
14. RIBEIRO, Antonio Carlos; GUIMARÃES, Paulo Tácito G.; ALVAREZ, Victor Hugo. **Recomendação para o uso de corretivos e fertilizantes em Minas Gerais**. Viçosa: 1999.
15. PRIMAVESI, Ana. **Manejo Ecológico: a agricultura em regiões tropicais**. São Paulo: Nobel, 1990.
16. SCARAMUZA, José Fernando. **Fertilidade e fertilizantes do solo – manual de aula práticas**. Cuiabá: UFMT, 2000.

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		3º Semestre
UNIDADE CURRICULAR: Irrigação e Drenagem		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 80 horas	REGIME: Semestral

OBJETIVOS

Promover e transferir tecnologias de projeto e execução de serviços de irrigação e drenagem em atendimento às demandas da sociedade, inserindo no mercado profissionais com sólida formação técnica, econômica, ambiental e cultural, de acordo com os princípios da fé cristã.

EMENTA

Introdução ao estudo da irrigação. Demanda de água dos projetos. Sistemas de irrigação superficial, por aspersão, por gotejamento e subterrânea. Manejo da irrigação. Introdução à drenagem agrícola. Princípios e teoria da drenagem. Identificação e avaliação da necessidade de drenagem. Projeto. Construção e manutenção de sistemas de drenagem superficial e subterrânea.

REFERÊNCIAS

1. CRUCIANI, D. E. **A drenagem na Agricultura**. Ed. Nobel, 1989.
2. DAKER, Alberto. **Irrigação e drenagem - a água na agricultura**. RJ: Livraria Freitas Bastos, 1995.
3. ABID - 1988. **Dicionário de termos técnicos de irrigação e drenagem**. 1984.
4. NETTO, J. M. A. **Manual de hidráulica**. 5ª ed. São Paulo: Edga, 1980
5. OLITTA, A. F. L. **Os métodos de irrigação**. São Paulo: Nobel, 1977.
6. BERNARDO, Salassier. **Manual de irrigação**. Minas Gerais - U. F. de Viçosa, 1982

CURSO: Curso Técnico Agropecuário Integrado ao Ensino Médio		SÉRIE: 3ª
UNIDADE CURRICULAR: Construções e Instalações Rurais		
ANO LETIVO:	CH TOTAL: 40 horas	REGIME: Anual

OBJETIVOS

Descrever as diversas operações que compõem as construções rurais, envolvendo suas diversas etapas, identificando os materiais de construção e as técnicas construtivas para empregá-las na construção rural, orientando os estudantes na interpretação de projetos de pequenas obras agrícolas, podendo compreender os processos usados na locação de uma obra bem como os serviços realizados nesta etapa da construção, possibilitando condições para elaboração de um projeto acompanhando uma obra no menor tempo possível e ao menor custo, aproveitando o máximo das ferramentas necessárias e da mão-de-obra disponível preocupando – se sempre em manter o equilíbrio econômico – social – ambiental. Orientar para construções que permitam acessibilidade.

EMENTA

Técnica da Construção. Materiais de Construção. Produtos Cerâmicos. Habitações Rurais. Projetos de Instalações para Animais de pequeno, médio e grande porte. Construção de silos para armazenamento de forragem. Construções e Instalações com Bambu e Madeira no meio rural brasileiro. Acessibilidade nas construções e instalações para o processo de inclusão (Lei 9394/1996)

REFERÊNCIAS

1. BRASIL, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Construções rurais**. CBR, v.1, Brasília, 1984.
2. CARNEIRO, O. **Construções rurais**. 12. ed. São Paulo: Nobel, 1985.
3. CHAVES, R. **Manual do construtor**. Ediouro, 1979.
4. FABICHAK, I. **Pequenas construções rurais**. São Paulo: Nobel, 1983.
5. PEREIRA, M. F. **Construções rurais**. 2.ed. Campinas – SP: Nobel, ICEA, 1986.
6. ROCHA, J. L. V. & ROCHA, L. A. R. **Guia do técnico agropecuário – construções e instalações rurais**. Campinas – SP: ICEA, 1990.

4.6. Estratégias Pedagógicas

- Exercícios;
- Práticas de campo;
- Aulas práticas nos laboratórios;
- Visitas técnicas a empresas e feiras da área agroindustrial;
- Interpretação e discussão de textos técnicos;
- Apresentação de vídeos técnicos;
- Apresentação de seminários;
- Trabalhos de pesquisa;
- Trabalhos em equipe;
- Execução e apresentação de projetos.

4.7. Prática Profissional

A Prática Profissional será desenvolvida nas unidades educativas de produção e nos laboratórios do *Campus Araguatins*, e assim, incluída no decorrer de todo o curso durante os horários de aulas em consonância com as aulas teóricas, sendo desenvolvidas através de aulas práticas nos setores de produção animal e vegetal, visitas técnicas, conhecimento de mercado e das empresas, pesquisas, trabalhos em grupo e individual e elaboração de relatórios.

4.8. Estágio Supervisionado

Segundo a Lei Federal nº 11.788/08, o Estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam freqüentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de nível médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O Curso Técnico Agropecuária Subsequente adota o estágio supervisionado como parte obrigatória do curso, com vistas ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional a que se destina o curso, proporcionando a contextualização curricular objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e para o trabalho. Na Habilitação Profissional de Técnico em Agropecuária, o estágio supervisionado incluirá 160 horas, que serão acrescidas às 1200 (mil e duzentas) horas previstas para a totalização do curso.

O estágio profissional supervisionado, por meio da vivência de situações concretas de trabalho poderá ser realizado:

- Na própria escola, sob forma de projetos amplos ou de etapas típicas do(s) processo(s) produtivo(s) da área profissional;
- Em empresas e em outras organizações;
- Em unidades de aplicação ou em empresas pedagógicas;
- Sob a forma de atividades de extensão, mediante a participação dos estudantes em empreendimentos ou projetos de interesse sócio-comunitário.

Os estudantes trabalhadores, quando inseridos em atividades produtivas relacionadas à área profissional do curso, poderão ter essa efetiva prática profissional reconhecida para fins do cumprimento da carga horária de Estágio Supervisionado, a partir da avaliação do relatório a ser apresentado.

Cabe ao *Campus Araguatins* através da Coordenação de Integração Escola Comunidade:

- Identificar oportunidades de estágio;
- Ajustar suas condições de realização;
- Fazer o acompanhamento administrativo;
- Encaminhar negociação de seguros contra acidentes pessoais;
- Cadastrar os estudantes.

O relatório do Estágio Supervisionado deverá constar:

- Acompanhamento, controle e avaliação;
- Justificativas;
- Metodologia;
- Objetivos;
- Responsabilidade pela Supervisão de Estágio;
- Tempo de Duração.

5. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores é a concessão, excepcional, atribuída ao estudante que possui conhecimentos ou experiência profissional, anteriormente adquiridos e devidamente comprovados, numa determinada área do conhecimento, relacionado ao conteúdo programático do componente curricular constante da matriz curricular do Curso. Serão aproveitados os conhecimentos e as experiências anteriores e as práticas profissionais relacionadas à área de formação, por meio de procedimentos de avaliação específicos, aplicados por Banca Examinadora.

Os requerimentos de aproveitamento de estudos e de certificação de conhecimentos obedecerão aos períodos previstos no calendário acadêmico e às normas legais.

Poderá ser concedido o aproveitamento de estudos de disciplinas de outros cursos de educação profissional técnica de nível médio, mediante requerimento dirigido ao Setor de Registros Escolares, em formulário próprio, no período da matrícula ou de sua renovação, acompanhado dos seguintes documentos devidamente assinados pelo Setor de Registros Escolares da instituição de origem: I – Histórico escolar; II – Matriz curricular com as ementas dos componentes curriculares cursados, objeto da solicitação.

A análise de equivalência entre matrizes curriculares será realizada por docente(s) especialista(s) dos componentes curriculares objeto do aproveitamento, que emitirá parecer conclusivo sobre o pleito.

A análise do conteúdo será efetuada apenas no caso dos componentes curriculares cuja carga horária apresentada seja igual ou superior a carga horária prevista no componente curricular do curso pleiteado.

A avaliação da correspondência de estudos deverá recair sobre os conteúdos que integram as ementas dos componentes curriculares apresentados e não sobre a denominação dos componentes curriculares cursados.

Serão aproveitados os componentes curriculares cujos conteúdos coincidirem em, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) com os programas dos componentes curriculares do Curso oferecido pelo Instituto Federal do Tocantins – Campus Araguatins.

É vedado o aproveitamento de estudos para os componentes curriculares em que o requerente tenha sido reprovado. Com vistas ao aproveitamento de estudos, os estudantes de nacionalidade estrangeira ou brasileiros(as) com estudos realizados no exterior, deverão apresentar documentação legalizada por via diplomática e com equivalência concedida pelo respectivo sistema de ensino.

O estudante poderá solicitar certificação de conhecimentos adquiridos através de experiências previamente vivenciadas, inclusive fora do ambiente escolar, com o fim de alcançar a dispensa de algum componente curricular. O processo de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores de estudos será realizado através de banca examinadora, constituída por ato interno do curso, deverá ser composta por, no mínimo, 2 (dois) professores e deverá ser integrada pelos seguintes componentes: Presidente da Banca – função exercida pelo coordenador do curso ou por seu representante designado; Avaliadores – função exercida por professor de área específica, equivalente à área objeto de avaliação; os avaliadores devem ser professores que atuam na Instituição.

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

6.1 Avaliação de Conhecimentos

A avaliação deve levar à aprendizagem, com base na revisão dos componentes curriculares selecionados, do método utilizado, das atividades realizadas e das relações estabelecidas em sala de aula. A avaliação deve voltar-se também para as práticas de sala de aula, para a escola e para a forma de organização do trabalho pedagógico, devendo envolver todos os agentes escolares.

A avaliação, parte integrante do processo de aprendizagem, tem como objetivo o acompanhamento e a verificação de conhecimentos e sua aplicabilidade. Constitui-se num processo permanente e contínuo, utilizando-se de instrumentos diversificados de análise do desempenho dos educandos nas diferentes situações de aprendizagem.

A avaliação do aproveitamento do educando durante o período letivo será feita de maneira contínua, cumulativa e abrangente, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos. O sistema de avaliação deverá ser explicado aos educandos quando de seu ingresso no *Campus*, observando as normas contidas nesta Organização Curricular.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins – *Campus Araguatins* adota **a média aprovativa de 5,0 (cinco) pontos**. A verificação do rendimento escolar para fins de promoção compreenderá em cada componente curricular de cada semestre, a avaliação da obtenção dos conhecimentos e práticas pertinentes ao curso com um aproveitamento acadêmico de pelo menos de 50% (cinquenta por cento), ou seja, média de 5,0 pontos.

A Média Semestral (MS) do educando, do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio, é resultado da média de notas obtidas em cada componente curricular ao longo do semestre. O professor **fará duas avaliações** em cada semestre, às quais o aluno deve obter média de 5,0 pontos.

Para a conclusão de cada semestre, bem como do curso, o aluno deverá ter construído todas as competências e ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) em cada semestre. No decorrer do semestre serão disponibilizados mecanismos de recuperação para que o aluno possa construir gradativamente as competências. Não haverá abono de faltas para cálculo de frequência escolar.

6.2. Recuperação

A recuperação tem por finalidade superar as deficiências verificadas no aproveitamento do aluno e serão conduzidos, prioritariamente, como orientação e acompanhamento de estudos, **sob a forma de recuperação paralela**.

A avaliação da aprendizagem do processo de recuperação está vinculada à participação do aluno nas atividades de recuperação de conteúdo, podendo ocorrer, através de aulas programadas em horários extras, lista de exercícios, trabalhos práticos, dentre outros. Considerando-se a autonomia do professor e o caráter contínuo e paralelo a ser adotado no processo de recuperação deste curso, o docente pode a qualquer momento aplicar atividades para melhoria e recuperação das notas.

6.3. Exames finais

Após o término do semestre letivo ao educando que não obteve a média final igual ou superior a 5 (cinco) pontos, será oportunizado sua aprovação através dos exames finais. Portanto, o Exame Final será organizado dentro do Calendário Escolar, extra aos dias letivos, consistindo preferencialmente de uma avaliação escrita valendo de 0 (zero) a dez (dez) pontos, podendo abranger todo o conteúdo trabalhado durante o ano letivo.

O educando será submetido ao exame final em até todos os componentes curriculares, desde que tenha em cada componente a média igual ou superior a 2,5 (dois vírgula cinco) pontos.

A Média Final (MF) do educando, calculada após a realização do Exame Final (EF), é resultado da média aritmética entre a Média Anual (MA) e a nota do Exame Final, de acordo com a seguinte fórmula:

$$MF = \frac{MA + EF}{2} = OU \geq 5,0$$

6.4. Da promoção

Considerar-se-á aprovado quanto à assiduidade e ao aproveitamento, o aluno que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e média mínima anual igual ou superior a 5,0 (cinco).

6.5. Da reprovação e da dependência

O aluno estará reprovado quando:

a) Apresentar frequência inferior a 75% do total das horas letivas do período/semestre que está cursando;

b) Após ser submetido a(os) exame(s) final(is), apresentar aproveitamento inferior a 5,0 (cinco) e não estiver enquadrado nas situações de dependência.

O estudante continuará os estudos com dependência quando:

a) após ser submetido a exame(s) final(is), apresentar aproveitamento inferior a 5,0 (cinco) em até 03 (três) disciplinas, quando se tratar de 1º e 2º períodos;

b) após ser submetido a exame(s) final(is), apresentar aproveitamento inferior a 5,0 (cinco) em até 04(quatro) disciplinas, quando se tratar de 3º período.

6.6 Da aprovação pelo conselho de professores

Ao educando do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente ao Ensino Médio, que não lograr aprovação após o Exame Final (EF), será oportunizada uma análise qualitativa no conselho de professores, sendo:

- Educandos que deixaram de atingir a média final mínima igual a 5 (cinco) em 2 (duas) disciplinas serão analisados pelo Conselho de Professores, desde que estas médias finais sejam iguais ou superiores a 4,0 (quatro pontos), independente de quais sejam os componentes curriculares;
- Educandos que deixaram de atingir a média final mínima igual a 5 (cinco) em até três (três) disciplina serão analisados pelo Conselho de Professores, desde que estas médias finais sejam iguais ou superiores a 4, 5 (quatro pontos e meio), independente de quais sejam os componentes curriculares.

7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Ambiente: Abatedouro		
Item	Especificação	Quantidade
01	Serra p/ carcaça de bovino, 220 V, M/Sousa/	01
02	Compressor de ar completo 10 pés, 5cv, 220v, reservatório 200L;	01
03	Balança p/ carcaça, cap. 600 kg, trilho 100cm M/Muller, mod. IAC 03;	01
04	Insensibilizador pneumático, 200L, mnômetro de 0 a 300L;	01
05	Conjunto de carretilha para suíno c/ 04 carretilhas, marca Sousa;	01
06	Atordoador para aves automático, marca Sousa;	01
07	Carretilha tipo correntão, M/Sousa;	01
08	Transp.aéreo p/sangria e matança, c/redutor e motor elétrico de 2 CV;	01
09	Transporte aéreo de evisceração, c/redutor e motor de 2 CV;	01
10	Guincho Sangria Animal, comp: base metálica em chapa de aço;	01
11	Espremedor de Casco de Animal, marca: Lunasa;	01
12	Lavador centrífugo, aço inox, motor elétrico 5HP, marca: Lunasa;	01
13	Box de atordoamento animal, marca: Lunasa;	01
14	Carretilha sangria animal, marca: Lunasa;	01

15	Conjunto carretilha esfola,marca: Lunasa;	01
16	Box de atordoamento animal, marca: Cofribrá;	01
17	Conjunto trilhamento aéreo, tipo uso sangria e esfola, Marca: Cofribrá;	01
Ambiente: Mecanização		
Item	Especificação	Quantidade
01	Plaina dianteira p/ trator MF 295 / 4 x 4;	01
02	Arado Massey Ferguson 03 discos 26;	01
03	Carreta agrícola c/freios,molas,roda e pneus 650/16;	01
04	Semeadeira adubadeira mod. sm. 13 linhas hidr. m/ semeato;	01
05	Microdebulhador Beneditti;	01
06	Grade aradoura cont. remoto c/18 discos de 26, c/pneus p/ transporte;	01
07	Plaina agrícola dianteira p/ desmate c/ larg. corte 2,60;	01
08	Sulgador bico de pato tração animal;	02
10	Trilhadeira vencedora p/trator 450;	01
11	Plantadeira adubo tração animal dianteira p/ trator MF 295 / 4 x 4;	01
12	Cultivador tração animal c/ alavanca regulável;	03
15	Grade niveladora 42x20, 40 discos 20 tatu;	01
16	Colheitadeira de milho PENHA mod. CLM3506;	01
17	Arado rev. tração animal H-5 tatu/machesan;	02
18	Roçadeira fs 220 nº 123.334.914;	01
19	Trator agrícola. MF235 motor diesel, direção mecanizada;	01
20	Carreta agrícola, 02 tonelada equipada com freios e molas;	01
21	Kits de pneu p/ cultivo, marca BLAT completo c/pneus;	01
22	Enxada rotativa encanteiradora, mod. RPE 1,25x 540 c/540 RPM;	01
23	Cultivador adubador em cobertura mod;	01
24	Roçadeira hid. central mod. piranha rp1,5 m c/ 2 faces de corte;	01
25	Roçadeira de arrasto p/ pasto. Modelo Avare in roda;	01
26	Carreta agrícola p/ microtrator tobata;	01
27	Enxada rotativa para microtrator, eng. rápido;	01
28	Trator agrícola. MF 265 - motor diesel;	01
29	Recuperador de pastagem STARA RP2000;	01
30	Prensa hidráulica SKAY 30 ton. c/ manômetro;	01
31	Micro trator agrícola, motor a diesel; potência 14CV;	01
32	Trator Agrícola, fabricação nacional, Marca: New Holland;	01
33	Carreta basculante graneleira, metálica, 02 eixos, cap.04 toneladas;	01
34	Tanque distrib. liq., cap. min. 3.00L;	01
35	Picadeira – Ensiladeira de forragem, 20 toneladas/H afiador de facas;	01
36	Plantadeira p/ plantio direto, M/Jumil, mod. JM2040, 03 linhas;	01
Ambiente: Complexo Agroindustrial		
Item	Especificação	Quantidade
01	Fogareiro dako1965/2 spdifier 2 bocas.	01
02	Minisecador rural mod. SR-25, queima de lenha e palha, motorizado;	01
03	Panela de alumínio polida, c/ alças e tampa;	01
04	Liquidificador industrial 15 litros motor de 1,5 hp, 110/220v;	01
05	Caldeirão de alumínio, industrial 180 L;	03
06	Concha grande de alumínio industrial;	02
07	Espumadeira de alumínio industrial;	02
08	Fogão a gás industrial 06 bocas;	03
09	Motor elétrico trif. Kolbach 1 HP IV pólos;	01
10	Freezer eletrolux hor. prosdocimo mod. 11/30 220 v;	01
11	Serra fita p/ açougue vertical;	02
12	Máquina de moer condimentos;	01

13	Caldeirão gás CAG - LS - 100 L;	01
14	Despolpador de frutas;	01
15	Dosador para polpas;	01
16	Bancada em aço inox AISI 304, formato em L c/ prateleira vazada;	01
17	Conjunto de misturador de ferro específico p/ aquec. de água com vapor;	01
18	Câmara frigorífica para salga T. 8 graus, 220V p/ 380V;	01
19	Câmara frigorífica para estado div.T. de 0 a 4 graus, 220v;	01
20	Batedeira de manteiga para 50 kg, 220v;	01
21	Câmara frigorífica para cura T 10 graus negativos, 220v/380v;	01
22	Esterilizador de latão em aço inox AISI 304;	01
23	Pá para filagem de massa de queijo;	01
24	Lira horizontal em aço inox p/ corte de massa de queijo;	02
25	Agitador tipo roleta inox c/ cabo;	02
26	Mesa para informagem de queijo em aço inox;	01
27	Tanque de coagulação, fab. queijo manual c/ prensa;	01
28	Tanque cilíndrico horizontal p/ armazenagem de óleo, cap 2000L;	01
29	Tanque c/ fundo abaulado em aço inox AISI 304, cap. p/ 1000L;	02
30	Tanque p/ encolhimento e película, aço inox AISI 304, m;	01
31	Prensa p/ queijos, coletiva, vertical, aço inox AISI 304, cap. 70 formas;	01
32	Tanque de equilíbrio vertical, aço inox AISI 304, C/ 3 pés, cap. 50L;	01
33	Iogurteira elétrica, capacidade 300L, aço AISI 304, controle automático;	01
34	Tanque em aço inox c/ agitador e bomba positiva cap. 300L, c/ tampa;	01
35	Bancada em aço inox AISI 304, com prateleira vazada;	02
36	Lavadora de alta pressão, 220v. Marca: Super-Preto, mod. CSL 2.400;	01
37	Câmara frigorífica de alimentação de 220/380 Volts;	03
38	Balança para cortes, cap. 150kg;	01
39	Filtro de linha vertical;	01
40	Bomba centrífuga sanitária;	02
41	Tanque de escalda;	01
42	Tanque de resfriamento;	01
43	Mesa para embalagem;	01
44	Triturador tipo faca;	01
45	Exaustor trifásico de parede 500mm de diâmetro;	01
46	Tanque apresuntado;	01
47	Exaustor trifásico de parede 500mm de diâmetro;.	01
48	Serra fita para carnes e ossos;	01
49	Gerador de vapor vertical;	01
50	Envasadeira semi-automática, pneumática, aço inox AISI 304;	01
51	Desnatadeira centrífuga sanitária manual, cap. 500L;	01
52	Seladora a vácuo, dim. 245 x 381 x 127mm, selo simples;	01
53	Lavatório p/ mãos em aço inox AISI 304, c/ mistura de água quente/ fria;	01
54	Tanque de água gelada, cap. 2000L, T 0 graus Centígrados;	01
55	Tanque de recepção de leite, aço inox AISI 304, cap. 500L;	01
56	Mesa para informagem de queijo, aço inox AISI 304, 4 rodízios;	01
57	Tanque de camisa dupla, p/ fabricação de queijo, aço inox AISI 304;	01
58	Máquina p/ filar massa de mussarela, aço inox;	01
59	Mesa em aço inox, dim. 1,85 x 0,85m, com rodas em aço inox;	01
60	Tanque isotérmico de expansão direta, cap. 750L;	01
61	Pasteurizador completo: Pasteurizador rápido a placas;	01
62	Embaladeira automática estrutura em aço inox AISI 304;	01
63	Tanque de equilíbrio mod. cilíndrico vertical;	01
64	Mesa em aço inox, 1,85 x 085m;	01
65	Lavador por imersão borbulhamento, aspersão e aquecimento a vapor;	01
66	Esteira de seleção c/ sistema de lavagem e divisório de fruto bom/ruim;	01

67	Elevador ataliscas, med. 1,9 x 0,6m;	01
68	Cozedor tubular p/ polpa, comp. por um corpo cilindro com feixe tubular;	01
69	Embaladeira automática flex baby com termo datador com foto célula;	01
70	Mesa de manipulação em aço AISI 304 com acabamento sanitário;	01
71	Aparelho oval para cozimento de presunto, cap.1 kg, T. alta de inox;	05
72	Aparelho inox para cozimento de fiambres;	01
73	Serra circular elétrica c/ Lâminas de 8 a 10Æ, 220v;	01
74	Esterilizador de facas e chairas, AISI 304.	02
75	Picador de carne, moedor bocais, volante e caracóis em aço fundido;	01
76	Embutideira cap. 30L, p/ embutir lingüiça, mortandela e salame;	01
77	Engenho de moer cana c/ motor de 5cv;	01
78	Luva de Proteção em malha de aço inoxidável 304, 18.8;	06
Ambiente: Fábrica de Ração		
Item	Especificação	Quantidade
01	Triturador noqueira tn 4 com sídone;	01
02	Balança tipo plataforma;	01
03	Motor eberle trif. 62.99.5 blindado 7,cv 04 polos;	01
04	Motor elet. 5hp trif.IV polos 220/380v. kolbach;	01
05	Misturador de ração, m/osório p/500 kg, c/ motor;	03
06	Conj. beneficiar arroz noqueira c/ 1 mot.trif. weg, 1 polia ferro fund;	02
07	Transportador helicoidal tipo tubular, 05Æ, 06m de comprimento;	02
Ambiente: Irrigação		
Item	Especificação	Quantidade
01	Conjunto de evaporação, classe A, inoxidável;	01
02	Tensiômetro c/ vacuômetro (relógio) de 0 a 760mm/HG prof. 40cm;	01
03	Termômetro máxima c/15+60G c/divisão de 0,2G C. Marca: Solidor;	01
04	Termômetro de mínima uso laboratório/Termômetro de mínima c/15+60;	01
05	Pluviômetro em aço inox Ville paris captação 400CM2, M/J. Prolab;	01
06	Psicrômetro/Hidrômetro de parede const.por 2 termômetros;	01
07	Anemômetro de conchas portátil confec. em metal c/ base de PVC;	01
Ambiente: Laboratório de Microbiologia e Bromatologia		
Item	Especificação	Quantidade
01	Contador de colônia, m/ Phoenix;	39
02	Banho maria p/ sorologia m/ Biomatic;	40
03	Autoclave vertical m/ Phoenix;	07
04	Balança eletrônica, capacidade: 03 kg, prato em aço inox AISI 304.	01
05	Balança cap: 2.200g e precisão de 0,01g pot.14W, 220V. Marca: Toledo;	01
06	Centrífuga p/ butirômetro, tensão alimentação 220V, Marca: ITR;	01
07	Bomba de vácuo de laboratório, Marca: Quimis, mod. Q-3558;	16
08	Manta aquecedora carcaça de alumínio.. Marca: Quimis;	17
09	Destilador de água capacidade 5L, 220V, mod. BD5L. Marca: Biopar;	01
10	Barrilete PVC capacidade 30 L mod. BP-0302. Marca: Permution;	01
11	Forno Mufla digital 15x15x30cm Mod. Q-318D24 220V. Marca: Quimis;	01
12	Agitador magnético c/ aquecedor, 2,5 L, mod. 752-A. Marca: Fisatom.	01
13	Refratômetro de campo p/determinação escala 0-32%. Marca: Optech;	01
14	Ph metro digital bancada mod. SP-769T, acomp. haste;	01
15	Relógio despertador metal. Marca: Herweg;	01
16	Digestor Kjeldah 06 provas, Marca: Marconi;	01
17	Bateria de extração tipo Sebelin de 06 provas com conjunto de vidrarias;	01
18	Estufa Bacteriológica c/ termostato convencional de 30° a 70°C;	01
19	Moinho triturador para picar, triturar produtos diversos e secos, cap. 3kg;	01

20	Destilador de nitrogênio, automático, Marca: Nova Técnica;	01
21	Estufa de secagem e esterelização, com circulação e renovação de ar.;	01
22	Bloco Digestor – material aço inoxidável, tipo exaustor gases capela	01
23	Extrator de Gordura – Extrator de óleo e graxos, através de solventes;	02
24	Condutivímetro digital – equipamento microprocessado	01
25	Espectrofotômetro, tipo digital, tensão 110/220V,	01
26	Balança analítica – capacidade 210 kg, resolução 0,10;	01
27	Centrífuga elétrica material plástico, rotação 500 a 5000 rotações;	01
28	Estufa para esterilização e secagem, elétrica, medidas 60x52x80 cm;	01
Ambiente: Laboratório de Informática 20		
Item	Especificação	Quantidade
01	Condicionador de ar, 20.000BTUS, tensão 220V, Tipo Split,: Gree;	03
02	Mesa microcomputador, na cor preta, largura 1m, 0,75m, altura 0,72m;	01
03	Tela projeção, tipo tripé profissional, Marca: IEC – Visograf;	01
04	Microcomputador processador Intel Celeron. Marca: Amazon PC;	01
05	Monitor de LCD Wide Intelbrás LM 1751 preto, Marca: Intelbrás.	39
06	Cadeira fixa com assento, descrição NF:CF70A/E/FR32, M: CADFLEX;	41
Ambiente: Piscicultura		
Item	Especificação	Quantidade
01	Armário de aço c/ 2 portas, 1980x1200x500mm. Marca: Metalson;	01
02	Mesa de aço c/ 06 gavetas laterais, 1500x70x780mm, Marca: Metalson;	01
03	Poltrona fixa s/ braço, cor preta, estrutura pintada , Marca: Metalson;	01
04	Balança capacidade 20 kg. Marca:Filizola;	01
05	Balança capacidade 3.000 kg bovina;	01
06	Mesa p/ computador madeira angelin tamanho 1,05x0,56 alt. 0,75;	01
07	Vídeo K7 4 cab.c / controle remote. Marca: LG;	01
08	Monitor 15" modelo SyncMaster cor branco MARCA: Samsung;	01
09	Refrigerador 310L, 220V, Marca: Eletrolux;	01
10	Incubadora de fibra de vidro c/cap. p/200L, espessura de 3mm e tubo	24
11	Conjunto completo c/02 calhas p/ bagres, 01 termômetro, 02 telas, tubo;	02
12	Aerador de pás potência 1CV, trifásico, 220/380V,	03
13	Painel de controle elétrico e comando p/aerador saída para alimentador;	02
14	Alimentador automático de esteira, capacidade 12 Litros;	02
15	Cubas de seleção c/01 grade p/alevinos I, 01 grade p/alevinos	02
16	Máquina de embalar peixes vivos para sacos de 25 a 75cm;	01
17	Caixa p/transporte de peixes vivos, dim.1,90x 0,80x0,80, . 1.000 litros.	04
18	Kit p/ “in loco” a qualidade, condutividade, de oxigênio e PH, leit. digital;	01
19	Microcomputador para padrão PC;	01
20	Mesa para microcomputador com apoio de teclado. Marca: Martinucci;	01
21	Televisão 20, colorida com controle remoto. Marca:Philco;	01
22	Mesa de aço 125x70x74cm, com gaveta lateral;	01
23	Armário de aço 198x92x40cm57;	01
24	Cadeira tipo secretária, giratória com regulagem injetada.	01
25	Ventilador de teto c/ três pás e luminária. Marca: Britânia;	03
26	Ventilador tipo coluna. Marca: Britânia;	01
27	Cilindro de oxigênio com capacidade de 4m3. Marca: White Martins.	01
Ambiente: Zootecnia III		
Item	Especificação	Quantidade
01	Botijão Nitrogênio cap. 20L. Cons.600 doses de sêmem;	01
02	Armário de aço especial. Marca: PANDIN, Mod. AP-403-E;	01
03	Balança capacidade 200Kg. Marca: Cambé;	01

04	Balança capacidade 20 kg. Marca: Filizola;	01
05	Torquês de bordizza;	01
06	Ensiladeira NOGUEIRA;	01
07	Motor elétrico WEG, trifásico, 10CV;	01
08	Tatuador de aço 10mm com jogo de NR 0 à 9;	01
09	Carroça agrícola c/pneu. Marca: Prado;	01
10	Jogo completo de pinça p/cirurgia: Marca: Ciruvete/Nacional;	01
11	Jogo de tesoura p/cirurgia em aço inox: Marca: Ciruvete/Nacional;	01
12	Armário corpo em madeira de lei “Angelim”, trabalhada e lixada;	01
13	Balança cap. 3000Kg/ Bovino;	02
14	Chave de compensação Arouco 10 a 15, trifásico;	02
15	Kit simulador para inseminação artificial, com: 01 vaca simuladora	02
16	Mesa para impressora. Marca: Martinucci;	01
17	Caixa para transporte de peixes vivos, capacidade 1.000 litros;	04
18	Tronco fixo master de contenção animal;	01
19	Mesa para computador, madeira mogno;	01
20	Ordeneira mecânica. Marca: Sulinox;	01
Ambiente: Agricultura III		
Item	Especificação	Quantidade
01	Mesa individual em madeira. Marca: Metalson;	01
02	Cadeira fixa. Marca: Metalson;	10
03	Mesa individual p/ estudante padrão MEC/COAGRI. Marca: Metalsom;	22
04	Cadeira fixa para estudante estrutura metálica. Marca: Metalson;	19
05	Pulverizador costal yanmar NK 30 G/M 53;	01
06	Pulverizador costal motorizado YANMAR MK 30853 R 0440;	01
07	Máscara p/pulverização c/filtro a 915 stmod.combitox marca Drager;	01
08	Aspersor canhão;	02
09	Sucção c/1 válvula de pé;	01
10	Armário de aço c/ 2 portas;	01
11	Estante de aço c/ 6 prat. PANDIM	01
12	Mesa em mad. 125x60x70 // 125x70x75 c/ 3 gav.	02
13	Ventilador Turbo 60cm parede, cor preta Bivolt 64;	05
14	Vídeo cassete 7 cabeças entrada áudio e vídeo.	01
15	Bebedouro garrafão elétrico 20 litros voltagem 220-60HZ. Marca: Fricom;	02
16	Retroprojektor, tipo haste dobrável, cabeça de projeção giratória	01
17	Conjunto moto bomba, trifásico, multestágio. Marca: marca: THEB	01
Ambiente: Desenho e Topografia		
Item	Especificação	Quantidade
01	Paquímetro medida int. ext./6 x 150 mm;	01
02	Teodolito imagem direta tv m 4 BFV/NACIONAL;	01
03	Mira nível trident/ dobrável/desetec/nacional;	05
04	Tecnígrafo de trilho , marca CONTRI/NAC;	01
05	Planímetro marca, KOISUNE/Japão;	02
06	Regua de aço 100 cm AR CH/JAPÃO;	01
07	Cabo 20 m Elson/Nacional;	02
08	Balisa desmontável 374 miratex /nacional;	02
09	Nível MA 4G tripés 1138/1133/CION/NACIONAL;	02
10	Teodolito de nivelção tipo te-ni3, completo para nivelção;	04
11	Nível automático compacto. CST, mod.Salberger;	01
12	GPS, garmin, 8 canais paral. latitude/longitude (teodolito);	02

Ambiente: Laboratório de Apicultura		
Item	Especificação	Quantidade
01	Centrifuga radial 12 qd. Inox;	01
02	Mesa desorpeculadora 16 qd. Inox;	01
03	Mesa, tipo escrivaninha, Med. 1,15x0,60x70;.	01
04	Armário em madeira c/ as seguintes dimensões:1,80x1,25x50;	01
05	Bebedouro garrafão elétrico material, capacidade 20 l. Marca: Fricom;	01
06	Cilindro alveolador apícola uso para cera de abelha. Marca: Apix	01
07	Derretedor de cera elétrico com capacidade p/ 30kg. Marca: Mel saúde;	01
08	Enchedeira pressurizada inox, capacidade 50kg com filtro;	01
09	Mesa telada para secagem de sachet p uso apícola. Marca: Mel saúde;	01
10	Mesa calha com carretel inox, para uso apícola. Marca: Mel saúde;	01
11	Mesa desoperculadora apícola material inoxidável. Marca: Apilane;	01
12	Máquina de solda eletrônica para laminados de PVC. Marca: Estebrasil;	01
13	Ventilador de parede, material corpo náilon. Marca: Arge;	02
14	Compressor de ar 15 pés motor elétrico 220V, 200 L. MARCA: PEG;	01
Ambiente: Laboratório de Solos		
Item	Especificação	Quantidade
01	Medidor de pH digital, potência de 14 W, 220V. Marca: Marconi;	01
02	Micro-Moinho de facas c/ câmara 1,4cv aço inox, 220V. Marca: Marconi;	02
03	Micro-moinho p/ Solo. Marca: Marconi; Mod. MA 330;	01
04	Espectrofotômetro de Absorção Atômica. Marca: Jena Zeiss;	01
05	Queimador de Óxido Nitroso, Marca: Jena Zeiss; Mod. AAS 6 Vario;	01
06	Refrigerador capacidade 440L, 220V. Marca: Eletrolux;	01
07	Pipetadores para solo. Marca: Tecnal;	01
08	Destilador de água tipo PILSEN, dest. automático. Marca: Quimis;	01
09	Bomba de Vácuo, tensão 220V, mod.Q-355 B2. Marca: Quimis;	01
10	Balança eletrônica de precisão até 2.000 g. Marca: Geaka;	01
11	Deionizador de água cap. 50L/H, 220V, mod.SU-50. Marca: Producil;	01
12	Suporte Giratório p/64 pipetas H/A e disco de alumínio. Marca: Metalic;	01
13	Agitador de peneiras c/ relógio, Marca: Bertel;	01
14	Kit para análise de solo 100 testes de PH e 50 análise. Marca: Gabe;	12
15	Compressor de ar completo 10pés, reservatório 200L. Marca: Shuths;	01
16	Armário de madeira Mogno, c/ as seguintes dimensões: 1,82x1,73x50;	01
17	Ámário de aço c/ 02 portas e divisória, 190x80x38cm. Marca: Pandim;	01
18	Forno mufla, temperatura máxima 1000°C. Marca: Quimis;	01
19	Repitador 10 ml LBC com frasco de vidro cor AMBAR;	01
20	Repitador 20 ML LBC c/frasco de vidro cor AMBAR;	01
21	Capela para exaustão de gás, em fibra de vidro. Marca: Nalgon;	01
22	Fotômetro de chama digital , CA, Tipo de gás GLP 13. Marca: Analyser;	01
23	Relógio Despertador p/Lab. Marca: Digitime;	01
24	Balança analítica de precisão 220v. Marca: bioprecisa/mod.2104 N;	01
25	Agitador de Tubos de ensaio, 220 v, 60 hz. Marca: Quimis/mod. 022A;	01
26	Aparelho telefônico digital TC 500 azul Anatel;	01
27	Mesa agitadora c/ agitador orbital p/solos. Marca: Tecnal;	01
28	Agitador mecânico e dispersor de solo	01
29	Dessecador a vácuo em vidro, sílica gel azul AB MM;	01
30	No – Break, estabilizador de voltagem 1KVA, tensão 110/220V;	01
31	Medidor de índice de acidez, material corpo aço inox. Marca: Tecnopon;	01
32	Bomba de vácuo e ar comprimido para laboratório. Marca: Primatec;	01
33	Bureta, material vidro brossilicato. Marca: Boeco;	01
34	Ventilador tipo coluna. Marca: Britânia;	01
35	No – Break. Marca: SMS;	01

36	Impressora Multifuncional. Modelo F4280. Marca: HP;	01
37	Monitor LCD 17" Widescreen. Multimídeo Philipps 170VW9 FB.	01
38	Microcomputador processador Intel celeron. Marca: Amazon PC;	01
39	Bebedouro garrafão tipo torre modelo	01
40	Cadeira s/ braço, assento e encosto anatômicos;	01
41	Cadeira c/ braço reciclável relax;	01
42	Condicionador de ar 12.000 btus. Marca: Consul;	01
43	Condicionador de ar 10.000 btus. Marca: Consul;	01
44	Mesa de madeira Castanha do Pará;	01
45	Agitador magnético. Marca: Nova Técnica;	01
46	Chapa aquecedora de 300x200mm . Marca: Nova Técnica;	01
47	Estufa de esterilização de secagem 50x90x70 mod. EL 1,6;	01
48	Calorímetro foto elétrico digital 110 v - mod. AE 11 d. Marca: Biobrix;	01
49	Mesa para computador em metalon cor preta. Marca: Martilucce;	01
50	Disjuntor de destilador Kjeldhal 220V. Marca: Ética;	01
51	Micro computador c/configuração 3MHZ. Marca: Acer;	01
52	Butirômetro p/ Análise de Solo. Marca: Tec Lab;	10
53	Mesa Agitadora Elétrica;	01
54	Balança de prato, tríplice escala, pés niveladores;	01

Ambiente: Padaria

Item	Especificação	Quantidade
01	Estante de aço c/20 telas p/500 pães franceses;	01
02	Mesa inox de 1,5x0,71x0,78-GEL;	01
03	Misturadora rápida 25kg, 220v, lieke;	01
04	Balança eletrônica, capacidade de pesagem 15kg. Marca: Toledo;	01
05	Batedeira elétrica de bolo e acessórios para massas leves	01
06	Divisória manual de massa, tipo coluna, acionamento manual	01
07	Forma em alumínio, especial para doce. Marca: Braesi;	01
08	Modeladora de massa, rolo em aço inoxidável e raspador. Marca: Braesi;	01
09	Divisória manual de mesa, de simples operação. Marca: Tofer;	01
10	Seladora com termostato e acondicionamento por pedal. Skymssen;	01
11	Forno turbo a lenha 4 telas. Marca: Progas;	01
12	Armário para pão doce com 18 divisórias. Marca: Braesi;	01
13	Cilindro de estrutura em aço, rolos maciços. Marca: Braesi.	02
14	Liquidificador Industrial, copo em aço inox. Marca: Visa mod. 104;	01
15	Mesa em aço inox, na parte inferior, Marca: Braesi, mod. M190;	01
16	Máquina p/aplicação de filmes plásticos em aço inox. Marca: M/RBaião;	01
17	Freezer tipo horizontal, cap. 414L, tensão 220V . Marca: Eletrolux;	01
18	Ventilador de parede turbo c/grades de proteção. Marca: Lorensid;	01
19	Batedeira doméstica, tensão 110/220V. Potência 175W. Marca: Mallory;	01

Ambiente: Zootecnia II

Item	Especificação	Quantidade
01	Mesa de aço c 03 gavetas laterais, 01 gaveta central. Marca: Metalson;	01
02	Arquivo de aço com 04 gavetas , ofício. Marca: Metalson;	01
03	Armário de aço, maçaneta, fechadura embutidas, Marca: Metalson;	01
04	Motor elétrico;	01
05	Baia parideira para suínos metagro;	04
06	Balança tipo plataforma, michelet/nacional;	01
07	Jogo de tesouras cirúrgicas em aço inox. Marca: 11 Ciruvet/Nacional;	02
08	Jogo de pinça para cirurgia;	02
09	Armário em compensado e angelim;	01
10	Balança móvel para suíno 300 kg;	01

11	Microscópio ótico OTI 2 capes/MEC;	01
12	Máquina de lavar de alta pressão, gatilho automático. Marca: STHIL;	01
13	No – break, tensão 110/220V, com 4 saídas. Marca: ESAM;	01
14	Tosqueira Oster para ovinos profissional. Marca: Oster;	01
15	Caixa periódica. Marca: Pandim;	01
16	Aparelho DVD Player, controle remoto, zoom Digital. Marca: CCE;	01
17	Bebedouro Capacidade 20l, termostato. Marca: Libel;	01
Ambiente: Biblioteca		
Item	Especificação	Quantidade
01	Armário, mesas, cadeiras, computadores	Suficiente para a demanda dos estudantes previstos em todos os PPCs do Campus
02	Livros de área agricultura	
03	Livros de área zootecnia	
04	Livros de área engenharia agrícola	
05	Livros de área agroindústria	
06	Livros de administração rural	
07	Livros de área associativismo/cooperativismo	
08	Livros de área extensão rural	
09	Fitas de vídeo/DVDs de área técnica	

8. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

O quadro efetivo de docentes e técnicos administrativos, atendem em sua plenitude, os componentes curriculares relacionados neste Projeto Pedagógico de Curso.

8.1. Quadro Demonstrativo dos Docentes do Curso Técnico em Agropecuária

Nº	NOME DO PROFESSOR	RT	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO	
01	Alessandro Nascimento Sousa	DE	Tecnólogo em Processamento de Dados	Mestre	Educação Agrícola
02	Alfonso Siqueira D'Imperio	DE	Bacharel em Medicina Veterinária	Mestre	Zootecnia
03	Ana Gabriela Carvalho Rodrigues do Nascimento	DE	Bacharel em Medicina Veterinária	Mestre	Ciência Animal Tropical
04	Anésio Mendes de Sousa	DE	Bacharel em Economia Doméstica	Mestre	Economia Doméstica
05	Antonio Alves Pereira Júnior	DE	Licenciado em Ciências Agrícolas	Espec.	Planejamento Educacional
06	Clarice Guilherme Barreto	DE	Bacharel em Engenharia Agrícola	Espec.	Educação
07	Diego Rene Sens	DE	Bacharel em Zootecnia	Mestre	Ciência Animal Tropical
08	Francisco de Assis Balbino Uchôa	DE	Licenciado em Ciências Agrícolas	Mestre	Ciência Animal
09	Francisco Filho da Silva	DE	Bacharel em Agronomia	Doutor	Produção Vegetal
10	Francisco Nairton do Nascimento	DE	Bacharel em Agronomia	Mestre	Fitotecnia
11	Idelfonso Colares de Freitas	DE	Licenciado em Ciências Agrícolas	Mestre	Agroecologia
12	Márcio Rogério Pereira Leite	40h	Bacharel em	-	-

			Agronomia		
13	Mauro Gomes dos Santos	DE	Bacharel em Agronomia	Espec.	Educação Ambiental
14	Miguel Camargo da Silva	DE	Licenciado em Ciências Agrícolas	Mestre	Fruticultura
15	Nelson Rafael da Silva	DE	Formação de Profº da Parte Especial do Currículo do Ensino do 2º grau	Mestre	Ciência Animal Tropical
16	Ovídio Ricardo Dantas Júnior	DE	Bacharel em Agronomia	Doutor	Agronomia
17	Poliana Mendes Avelino de Carvalho	DE	Bacharel em Zootecnia	Mestre	Ciência Animal Tropical
18	Raimundo Laerton de L.Leite	DE	Licenciado em Ciências Agrícolas	Mestre	Ciência Animal Tropical
19	Roberta de Freitas Sousa	DE	Bacharel em Agronomia	Mestre	Agronomia
20	Ruy Borges da Silva	DE	Bacharel em Agronomia	Mestre	Manejo de Solo e Água
21	Thiago de Loiola Araújo e Silva	DE	Bacharel em Engenharia Ambiental	Espec.	Docência
22	Wyratan da Silva Santos	DE	Bacharel em Agronomia	Doutor	Ciências

8.2. Quadro de Apoio Técnico – Administrativo em Educação

Nº	NOME DO SERVIDOR	RT	FUNÇÃO
01	Adeilson Marques da Silva Cardoso	40h	Técnico em Agropecuário
02	Ágela Maria Pereira Silva	30h	Assistente Social
03	Alcides dos Reis Cordeiro Filho	40h	Técnico em Agropecuária
04	Aline Correia Silva	40h	Auxiliar de Biblioteca
05	Ana Maria da Silva Melo	40h	Cozinheira
06	Antônio Carlos Alves Ribeiro	40h	Carpinteiro
07	Antônio Pires Teixeira	40h	Auxiliar de Agropecuária
08	Antônio Soares Silva	40h	Médico
09	Carlos César Aquino Leal	40h	Engenheiro
10	Carmem Lúcia de Oliveira	40h	Cozinheira
11	Celso Nedes Lima Almeida	40h	Assistente em Administração
12	Cleudiane Chaves da Silva	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
13	Daian da Silva Coelho	40h	Assistente em Administração
14	Domingas Marques da Silva	40h	Servente de Limpeza
15	Doralice Pereira de Lima	40h	Assistente em Administração
16	Edinam Ferreira de Azevedo	40h	Assistente de Estudantes
17	Edivaldo Monteiro de Sousa	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
18	Eliana Vieira de Ataídes	25h	Jornalista
19	Eliseu de Almeida	40h	Pedreiro
20	Elma Vital da Silva	40h	Bibliotecária
21	Eraldo Carlos Rodrigues	40h	Técnico em Agropecuário
22	Félix Aquino da Silva	40h	Cozinheiro
23	Francisco César de Sousa	40h	Assistente em Administração
24	Francisco de Assis Feitoza Amaral	40h	Assistente em Administração
25	Francisco de Assis Ferreira Lima	40h	Carpinteiro

26	Francisco Décio de O. Monteiro	40h	Médico Veterinário
27	Francisco Vieira de Souza Filho	40h	Vigilante
28	Fredson de Araújo Vasconcelos	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
29	Fredson Feitoza Amaral	40h	Vigilante
30	Helena da Mata Torres Gomes	40h	Auxiliar de Biblioteca
31	Iramar Silva Araújo	40h	Auxiliar de Mecânica
32	Iris Alves Ferreira	40h	Vigilante
33	Isac Minuto Madeira	40h	Pedreiro
34	Israel dos Prazeres Martins	40h	Padeiro
35	Jacirene Pereira Marinho	40h	Servente de Limpeza
36	Jean Hrex Julião de Souza	40h	Odontólogo
37	Jecivan Barboza Rodrigues	40h	Vigilante
38	João Acácio Pereira Silva	40h	Assistente em Administração
39	João Batista Barros Noronha	40h	Vigilante
40	João Batista Neres Oliveira	40h	Assistente em Administração
41	Joatham Pedro Santos da Silva	40h	Analista de TI
42	Jonas Ribeiro de Assis Júnior	40h	Assistente em Administração
43	José Armando Veras Trovão	40h	Técnico Laboratorista
44	José Francisco Nogueira	40h	Pintor
45	José Ribamar de Sousa	40h	Motorista
46	Josivaldo Barros Bandeira	40h	Vigilante
47	Jucilene Alves dos Santos	40h	Técnica em Enfermagem
48	Jussânia de Sousa e Silva	40h	Nutricionista
49	Kaio César Souza Sabione	40h	Assistente em Administração
50	Karleone Lopes do Carmo	40h	Assistente em Administração
51	Kelly Cristina Pereira Figueiredo	40h	Orientadora Educacional
52	Laiany Bastos dos Santos	40h	Psicóloga
53	Lindamar Pereira de Araújo	40h	Cozinheira
54	Lindomar Rodrigues Lima	40h	Auxiliar de Agropecuária
55	Luciana Pinto Fernandes	40h	Técnico em Assuntos Educacionais
56	Luciane Silva da Costa	40h	Assistente em Administração
57	Lucilene Neves Brito de Miranda	40h	Assistente em Administração
58	Luzia Matos Lima	40h	Assistente em Administração
59	Mábio Darlan Rodrigues Italiano	40h	Auditor
60	Manoel dos Santos Rosal	40h	Carpinteiro
61	Márcio José Carneiro Santana	40h	Técnico em Agropecuária
62	Maria Aparecida de Aquino	40h	Cozinheira
63	Maria Gorete Gomes Ferreira	40h	Telefonista
64	Maria Leide Wandereley de S.Gonçalves	40h	Técnica em TI
65	Maria Luisa Pereira Carvalho	40h	Cozinheira
66	Marino Gonçalves	40h	Motorista
67	Marlene Pinheiro Lopes	40h	Técnica em Administração
68	Maxuell Machado Pereira	40h	Técnico em Agropecuária
69	Patrícia Rodrigues de Sousa Almeida	40h	Assistente em Administração
70	Paula Cristina de Sousa Vieira	40h	Técnica em Enfermagem
71	Pedro Alessandro Correa dos Santos	40h	Tratorista
72	Rafael Pereira Soares da Rocha	40h	Assistente em Administração
73	Raimunda Nonata dos Santos Rosal	40h	Servente de Limpeza
74	Raimundo Coimbra da Silva Santos	40h	Vigilante
75	Raimundo Nonato Alves Braúna	40h	Motorista
76	Raimundo Nonato Gomes	40h	Carpinteiro
77	Raimundo Ribeiro de Sousa	40h	Carpinteiro
78	Rejane Rodrigues Carneiro	40h	Assistente em Administração
79	Renilda da Silva Soares	40h	Bibliotecária

80	Ricardo Lopes de Alencar	40h	Técnico Laboratorista
81	Romário Borges Silva	40h	Enfermeiro
82	Ronivon Nepomuceno Nunes	40h	Assistente em Administração
83	Rosália Carneiro da Silva	40h	Servente de Limpeza
84	Rozângela Rodrigues Torres	40h	Assistente em Administração
85	Rosilene Pereira Lima	40h	Servente de Limpeza
86	Rubenilson Cardoso Maciel	40h	Técnico Laboratorista
87	Sandra do Prado Costa Pontes	40h	Assistente em Administração
88	Sara de Sousa Nascimento Martins	40h	Operador de Maq. e Lavanderia
89	Silberto dos Santos Silva	40h	Assistente em Administração
90	Supercílio Guimarães Filho	40h	Motorista
91	Timóteo de Souza Lemes	40h	Técnico em Agropecuária
92	Valdirene Lima Ramos	40h	Assistente em Administração
93	Villair Regina Cavalcante Viveiros	40h	Assistente em Administração
94	Virgínia Célia Benevides Holanda	40h	Assistente de Estudantes
95	Vitor Mendes Vilas Boas	40h	Técnico em Informática
96	Wires Lima Carvalho	40h	Assistente em Administração

9. CERTIFICAÇÃO E DIPLOMAS

A emissão de Diplomas atenderá ao disposto na Instrução Normativa nº 09/REITORIA/IFTO, de 20 de setembro de 2001, suas alterações e/ou outra que venha a substituí-la.

Ao *Campus* Araguatins caberá o acompanhamento e o registro da vida acadêmica do estudante. Serão certificados com a titulação de Técnico em Agropecuária, os estudantes regularmente matriculados que concluírem com aprovação todos os componentes curriculares no decorrer do curso e o estágio curricular supervisionado.

Nos históricos escolares que acompanham os diplomas estarão explicitados os componentes curriculares com suas respectivas cargas horárias, assim como o aproveitamento e a frequência.

Enquanto o diploma não for expedido definitivamente, o estudante concluinte poderá requerer uma certidão de conclusão.

A **diplomação** é o ato de emissão do documento oficial do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins que certifica a conclusão do Curso Técnico e confere o grau ao formando. A seguir alguns pontos fundamentais:

- O diploma registrado confere ao seu titular todos os direitos e prerrogativas reservadas ao exercício da carreira de técnico de nível médio;
- Para solicitar emissão/registro de diploma, o estudante deverá ter sido previamente identificado pela Coordenação de Registro Escolares como provável formando;
- A emissão de segunda via do diploma dar-se-á com ônus para o solicitante, salvo para os casos previstos em lei;

- A entrega do diploma será efetivada pela Direção Geral do *Campus*, no período estabelecido no Calendário Escolar dos Cursos Técnicos;
- Para a entrega do diploma, o estudante concluinte estará sujeito às seguintes condições: não ter débito junto à com a biblioteca, coordenação de assistência ao estudante, coordenação de registros escolares e ter participado da solenidade de outorga do grau;
- Os dados de diplomação constarão no Livro de Registros de Diplomas;
- O estudante receberá o diploma junto à Coordenação de Registros Escolares, no período estabelecido no calendário da Instituição, após verificação da “Ata de Outorga de Grau”.

No tocante à certificação de estudos, considerando-se o caráter de qualificação profissional, **poderá ser emitidos certificados aos concluintes de módulos e ou componentes curriculares ou por eixos temáticos**, sob a prerrogativa de auxiliar/assistente técnico, desde que incidam na validação de conhecimentos e experiências adquiridas no trabalho ou por outros meios formais e informais, realizado por meio de comprovação dos conhecimentos condizentes com os componentes previstos no PPC, consoante ao estabelecido na Instrução Normativa nº 09/2011 da Reitoria do IFTO.

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, **Decreto Nº 6.095, de 24 de abril de 2007**. Estabelece diretrizes para o processo de integração de instituições federais de educação tecnológica, para fins de constituição dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia – IFET, no âmbito da Rede Federal de Educação Tecnológica. Brasília: 2007.

_____, **Lei Nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008**. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

_____, **Lei Nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

_____, Ministério da Educação. **Educação Profissional e Tecnológica: Projetos e Ações**. Brasília: 2010.

_____. **Plano de Desenvolvimento da Educação: Um novo modelo de educação profissional e tecnológica.** Brasília: 2000.

_____. **Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico.** Brasília: 2000.

_____, **PARECER CNE/CEB nº 17/97.** Estabelece as diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional. Brasília, 03 de dezembro de 1997.

DOLABELA, F. **O Segredo de Luísa: uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa.** Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

FAZENDA, I.C.A. **A prática de ensino e o estágio supervisionado.** Campinas: Papirus, 1991.

FRIGOTTO, G. Estrutura e sujeito e os fundamentos da relação trabalho e educação. In: LOMBARDI, J. C, SAVIANI, D. e SANFELICE, J. (Org.). **Capitalismo, trabalho e educação.** 2 ed. Campinas SP: Autores Associados, 2004.

GUILHOTO, J. J. M. et al. **PIB da agricultura familiar: Brasil - Estados. Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural – NEAD/MDA,** 2007.

IFTO, Instituto Federal do Tocantins. Instruções Normativas nº 04/2010 e 09/2011.

MARTINS, H.T. **Gestão de carreiras na era do conhecimento: abordagem conceitual e resultados de pesquisa.** Rio de Janeiro: Qualitymark, 2001.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA. **PROJETO INSTITUCIONAL: Transformação da ETF-Palmas e EAFA em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IFET – Tocantins.** Palmas-TO, 2008

SIPA/ INCRA. **Estatísticas cadastrais municipais - Volume I - Situação 03/04/1998** Base: Recadastramento 1992. Disponível em: http://www.incra.gov.br/_htm/serveinf/_htm/estat/1998/conc.htm. Acesso em : 01.jul.2011.