



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC**  
**REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - RFEPT**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SETEC**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS ITABERABA**

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

**ITABERABA/BAHIA**  
**2017**

CNPJ:10.724.903/0013-2  
Avenida Rio Branco, s/n, Centro, Itaberaba-BA, CEP 46880-000  
Tel.: (75) 9 8302-6658 E-mail: [gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - MEC  
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - RFEPT  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ITABERABA**

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

*Forma de Articulação Subsequente*

*Eixo Tecnológico: Recursos Naturais*

**ITABERABA/BAHIA  
2017**

CNPJ:10.724.903/0013-2  
Avenida Rio Branco, s/n, Centro, Itaberaba-BA, CEP 46880-000  
Tel.: (75) 9 8302-6658 E-mail: [gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br)



**Ministério da Educação**  
**Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano**

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**  
**Michel Temer**

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**  
**José Mendonça Bezerra Filho**

**SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**Eline Neves Braga Nascimento**

**REITOR**  
**Geovane Barbosa do Nascimento**

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**  
**José Virolli Chaves**

**PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**  
**José Rodrigues de Souza Filho**

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**  
**Carlindo Santos Rodrigues**

**PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO**  
**Delfran Batista dos Santos**

**PRÓ-REITOR DE ENSINO – PROEN**  
**Maurício de Almeida Pereira**

**DIRETOR DE PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE ENSINO**  
**André Luiz Andrade Rezende**

**DIRETORA GERAL *Campus* ITABERABA**  
**Lizziane Argôlo Batista**

**DIRETOR ACADÊMICO *Campus* ITABERABA**  
**Márcio da Silva Alves**

**COMISSÃO DE CRIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO  
DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL DO IF BAIANO**

| <b>Etapas</b>                     | <b>Grupo Responsável</b>                                                                                    | <b>Forma/ Metodologia de Elaboração</b>                          |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Elaboração de Proposta Curricular | Lizziane Argôlo Batista<br>José Alberto Alves de Souza<br>Helena Luiza Oliveira Coura<br>Nayron Brito Rocha | Grupo de trabalho                                                |
| <b>Período</b>                    | <b>Nº e data da Portaria</b>                                                                                | <b>Resolução de Aprovação</b>                                    |
| 2017                              | Portaria BSI nº 1.728, de 20 de dezembro de 2016                                                            | Resolução nº 14, de 18 de abril de 2017 ( <i>Ad referendum</i> ) |
|                                   |                                                                                                             | Resolução CONSUP nº 71, de 23 de outubro de 2017                 |

## LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

|                                                                                                                                                                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Figura 1</b> - Mapa do estado da Bahia ressaltando o Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu, identificado no nº 14 (CEDETER, 2011)                                                             | <b>13</b> |
| <b>Figura 2</b> - Resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano <i>Campus</i> Itaberaba (Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 2017).                                        | <b>23</b> |
| <b>Figura 3</b> - Propostas a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano <i>Campus</i> Itaberaba (Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 2017).                  | <b>23</b> |
| <b>Figura 4.</b> Áreas potenciais de atuação a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano <i>Campus</i> Itaberaba (Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 2017). | <b>25</b> |
| <b>Figura 5.</b> Áreas potenciais de atuação a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano <i>Campus</i> Itaberaba (Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 2017). | <b>25</b> |
| <b>Figura 6.</b> Mapa do Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu.                                                                                                                                  | <b>27</b> |

## LISTAS DE TABELA

|                                                                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tabela 1</b> - Dados sociodemográficos do município, do território e do estado.                        | <b>14</b>  |
| <b>Tabela 2</b> - Dados econômicos do município, da região e do estado.                                   | <b>14</b>  |
| <b>Tabela 3</b> - Dados de estabelecimentos do município, região* e estado.                               | <b>15</b>  |
| <b>Tabela 4</b> - Número de estabelecimentos do município e dos principais municípios da região.          | <b>15</b>  |
| <b>Tabela 5</b> - Distância da sede dos municípios ao endereço do <i>Campus</i> .                         | <b>28</b>  |
| <b>Tabela 6</b> - Estrutura Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Modalidade Subsequente.           | <b>39</b>  |
| <b>Tabela 7</b> - Descrição dos cargos necessários para o funcionamento do Curso Técnico em Agropecuária. | <b>105</b> |

## **LISTAS DE QUADROS**

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Quadro 1</b> - Lavoura temporária - abacaxi - Valor da produção 2012. | <b>18</b> |
| <b>Quadro 2</b> - Principais municípios produtores de abacaxi /Bahia.    | <b>18</b> |

## SUMÁRIO

|                                                                                                                                                                                          |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>                                                                                                                                                 | <b>9</b>   |
| <b>2 APRESENTAÇÃO</b>                                                                                                                                                                    | <b>10</b>  |
| <b>3 JUSTIFICATIVA</b>                                                                                                                                                                   | <b>12</b>  |
| 3.1 VETORES DE DESENVOLVIMENTO                                                                                                                                                           | 17         |
| 3.2 CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS/CURSO                                                                                                                                                       | 26         |
| <b>4 OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                       | <b>30</b>  |
| 4.1 OBJETIVO GERAL                                                                                                                                                                       | 30         |
| 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS                                                                                                                                                                | 30         |
| <b>5 PERFIL DO EGRESSO</b>                                                                                                                                                               | <b>31</b>  |
| <b>6 PERFIL DO CURSO</b>                                                                                                                                                                 | <b>31</b>  |
| <b>7 REQUISITOS DE INGRESSO</b>                                                                                                                                                          | <b>32</b>  |
| <b>8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO</b>                                                                                                                                                 | <b>33</b>  |
| 8.1 ESTRUTURA CURRICULAR                                                                                                                                                                 | 37         |
| 8.2 METODOLOGIA DO CURSO                                                                                                                                                                 | 39         |
| 8.3 PROJETOS INTEGRADORES                                                                                                                                                                | 41         |
| 8.4 MATRIZ CURRICULAR                                                                                                                                                                    | 44         |
| <b>9 PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                                                                               | <b>45</b>  |
| <b>10 ESTÁGIO CURRICULAR</b>                                                                                                                                                             | <b>91</b>  |
| <b>11 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES</b>                                                                                              | <b>94</b>  |
| <b>12 AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                      | <b>94</b>  |
| 12.1 DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM                                                                                                                                                  | 94         |
| 12.2 DO CURSO                                                                                                                                                                            | 97         |
| <b>13 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS</b>                                                                                                                                                       | <b>97</b>  |
| 13.1 PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL                                                                                                                                                  | 98         |
| 13.2 PROGRAMAS DE NIVELAMENTO                                                                                                                                                            | 100        |
| 13.3 PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA                                                                                                                                                      | 100        |
| 13.4 PROGRAMAS DE MONITORIA                                                                                                                                                              | 101        |
| 13.5 PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS                                                                                                                                              | 102        |
| <b>14 INFRAESTRUTURA</b>                                                                                                                                                                 | <b>102</b> |
| 14.1 RECURSOS TECNOLÓGICOS                                                                                                                                                               | 103        |
| 14.2 BIBLIOTECA                                                                                                                                                                          | 103        |
| 14.3 LABORATÓRIOS                                                                                                                                                                        | 104        |
| 14.4 RECURSOS DIDÁTICOS.                                                                                                                                                                 | 104        |
| 14.5 SALA DE AULA                                                                                                                                                                        | 105        |
| <b>15 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b>                                                                                                                                       | <b>105</b> |
| <b>16 CERTIFICADOS E DIPLOMAS</b>                                                                                                                                                        | <b>106</b> |
| <b>17 CONSULTAS BIBLIOGRÁFICAS E ELETRÔNICAS</b>                                                                                                                                         | <b>107</b> |
| APÊNDICE A - QUADRO DE SIMULAÇÃO DE AULAS                                                                                                                                                | 111        |
| APÊNDICE B - INSTALAÇÕES FUTURAS                                                                                                                                                         | 114        |
| APÊNDICE C - INFRAESTRUTURA DA FUTURA BIBLIOTECA                                                                                                                                         | 115        |
| APÊNDICE D - PLANO DE ATUALIZAÇÃO BIBLIOGRÁFICO                                                                                                                                          | 116        |
| APÊNDICE E - LABORATÓRIOS EM IMPLANTAÇÃO                                                                                                                                                 | 124        |
| APÊNDICE F - LISTA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS E OUTROS (para aquisição)                                                                                                | 125        |
| APÊNDICE G - DESCRIÇÃO SALAS DE AULAS                                                                                                                                                    | 127        |
| APÊNDICE H - LISTA DE POSSÍVEIS ENTIDADES PARCEIRAS NO PROGRAMA DE ESTÁGIO DO IF BAIANO E CONTRATANTES DE PROFISSIONAIS TÉCNICOS EM MEIO AMBIENTE NA REGIÃO DO PIEMONTE DO PARAGUAÇU, BA | 128        |



## 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

|                          |                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| NOME DO CURSO            | CURSO TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA                          |
| FORMA DE DESENVOLVIMENTO | SUBSEQUENTE                                            |
| MODALIDADE DE OFERTA     | PRESENCIAL                                             |
| PERIODICIDADE DE OFERTA  | ANUAL                                                  |
| TURNOS DE FUNCIONAMENTO  | MATUTINO E/OU VESPETINO                                |
| LOCAL DE OFERTA          | IF BAIANO – <i>CAMPUS</i> ITABERABA                    |
| CIDADE                   | ITABERABA - BAHIA                                      |
| NÚMERO DE VAGAS          | Mínimo de 25 vagas                                     |
| INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO  | PERÍODO MÍNIMO: 1 ANO E MEIO<br>PERÍODO MÁXIMO: 5 ANOS |
| CARGA HORÁRIA TOTAL      | 1.350 horas                                            |
| ATO NORMATIVO            | Resolução CONSUP nº 71, de 23 de Outubro de 2017       |

## 2. APRESENTAÇÃO<sup>1</sup>

O Curso Técnico em Agropecuária é um curso voltado para a formação de profissionais que atuam nas atividades agrícolas e zootécnicas. O presente documento se constitui do Projeto Pedagógico do curso Técnico de Nível Médio em Agropecuária, na Modalidade Subsequente, referente ao Núcleo Tecnológico Recursos Naturais do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação. Este Plano de Curso foi desenvolvido em atendimento aos pressupostos legais presentes na Lei de Diretrizes e Bases (LDB nº 9.394/1996) e suas alterações posteriores, no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, na Resolução nº 01/2005, na Resolução nº 03/2008 do Conselho Nacional de Educação/ Câmara da Educação Básica (CNE/CEB), que cria os eixos tecnológicos, nos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e suas atualizações e nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, previstas na Resolução nº 03/1998 da CEB.

Estão presentes, também, como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais traduzidas nos objetivos desta instituição e na compreensão da educação como uma prática social, as quais se materializam na função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - IF Baiano, que é promover educação científico-tecnológico-humanística, visando à formação do profissional cidadão crítico-reflexivo, competente técnica e eticamente, além de ser comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais.

A Instituição busca, desta maneira, contribuir para a formação do profissional-cidadão em condições de atuar no mundo do trabalho, na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, por meio da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM); da Educação Profissional Tecnológica de Graduação e da formação de professores fundamentadas na construção, reconstrução do conhecimento.

Nessa perspectiva, o IF Baiano oferece o Curso Técnico de Nível Médio em Agropecuária modalidade Subsequente, por entender que contribuirá para a elevação da qualidade dos serviços prestados à sociedade, formando o Técnico em Agropecuária, por meio de um processo de apropriação e de produção de conhecimentos científicos e tecnológicos, capaz de impulsionar o desenvolvimento econômico da Região.

---

<sup>1</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

Considerando que os cursos do IF Baiano encontram-se em constante avaliação, percebe-se a necessidade de reformulação deste projeto, haja vista que as práticas agropecuárias deparam-se em constante transformação, conferindo aos Técnicos em Agropecuária uma significativa responsabilidade social.

### 3. JUSTIFICATIVA<sup>2</sup>

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano é uma autarquia criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e consolidada como Instituição. O IF Baiano tem Reitoria, sede e foro na cidade de Salvador, com *Campi* em funcionamento nas cidades de Alagoinhas, Bom Jesus da Lapa, Catu, Governador Mangabeira, Guanambi, Itaberaba, Itapetinga, Santa Inês, Senhor do Bonfim, Serrinha, Teixeira de Freitas, Uruçuca, Valença e Xique-Xique, presente em 19 territórios de identidade baiano.

A Bahia é o maior estado nordestino e ocupa uma área de 564.733.177 km<sup>2</sup>, com uma população de 15.044.137 habitantes (IBGE, 2015). O clima é úmido no litoral, semiúmido no oeste e semiárido no restante do território. A economia gira em torno de setores como agricultura, pecuária, indústria e turismo (SEI, 2015).

O setor agrícola é responsável por uma parcela significativa do PIB nacional, devido ao avanço do agronegócio pela expansão das fronteiras, ao aumento da produtividade e a diversificação dos produtos que passaram a fazer parte das exportações nacionais. O desempenho da agricultura brasileira põe o agronegócio em uma posição de destaque em termos de saldo comercial do Brasil, apesar das barreiras comerciais e as políticas de subsídios adotadas pelos países desenvolvidos. Em 2010, a Organização Mundial de Saúde (OMS) aponta o país como o terceiro maior exportador agrícola do mundo, atrás apenas de Estados Unidos e União Europeia.

A agricultura familiar é responsável direta pela produção de grande parte dos produtos agrícolas brasileiros. Responde, assim, pela produção de 84% da mandioca, 67% do feijão e 49% do milho. Na década de 1990, a agricultura familiar apresentou um crescimento de sua produtividade na ordem de 75%, contra apenas 40% da agricultura patronal. Isso deve, em grande parte, à criação do Programa Nacional da Agricultura Familiar (PRONAF), que abriu uma linha especial de crédito para o financiamento do setor. A agricultura familiar, deste modo, apresenta-se como uma alternativa importante para manter o homem no campo, com produção de alimentos mais saudáveis para atender suas próprias necessidades e as do mercado interno, gerando trabalho e renda, além de seu papel fundamental no desenvolvimento dos arranjos produtivos locais.

---

<sup>2</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus* Itapetinga (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

Nessa perspectiva a agricultura familiar se mostra como uma possibilidade de produção sustentável com base na pequena propriedade rural, trabalhada pela própria família, utilizando técnicas racionais e mantendo uma relação equilibrada com a natureza, sendo necessário, portanto, a necessidade de assistência técnica qualificada.

O Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu (Figura 1) é uma área de densidade populacional baixa, conforme dados do IBGE (Tabela 1). O município de Itaberaba teve um incremento no seu Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 80,23% nas últimas duas décadas. Trata-se de um percentual acima da média de crescimento nacional (47,46%) e acima da média de crescimento estadual (70,98%). O hiato de desenvolvimento humano, ou seja, a distância entre o IDHM do município e o limite máximo do índice (que é 1) foi reduzido em 42,07% entre 1991 e 2010. Dentro desse indicador, educação é o destaque. Entre 1991 e 2000, a dimensão que mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,134), seguida por Longevidade e por Renda. Igualmente entre 2000 e 2010, a área que mais cresceu foi Educação (com crescimento de 0,186), seguida por Longevidade e por Renda.



**Figura 1.** Mapa do estado da Bahia ressaltando o Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu, identificado no nº 14 (CEDETER, 2011).

**Tabela 1.** Dados sociodemográficos do município, do território e do estado.

|                                 | <b>MUNICÍPIO</b> | <b>TERRITÓRIO</b> | <b>ESTADO</b> |
|---------------------------------|------------------|-------------------|---------------|
| <b>População</b>                | 61.631           | 398.166           | 14.016.906    |
| <b>IDH</b>                      | 0,620            | **                | 0,660         |
| <b>IDEB</b>                     | 4.5 e 3.2*       | **                | 4.2 e 3.3*    |
| <b>Área territorial (km²)</b>   | 2.343,50         | 19.218,86         | 564.733       |
| <b>Quantidade de domicílios</b> | 17.774           | 72.506            | 4.093.619     |

Fontes: IBGE, 2010, PNUD, 2010, INEP, 2011

\* Dados do ano de 2011. O primeiro resultado se refere ao Ensino Fundamental I, cuja meta municipal foi 3.7 e meta estadual foi 3.5; o segundo resultado se refere ao ensino Fundamental II, cuja meta municipal foi 2.9 e meta estadual foi 3.2. \*\* dados não disponíveis para o território

No cenário nacional, a crescente importância dos serviços empresariais não financeiros se traduz na sua participação relativa no PIB. Conforme as Contas Nacionais do IBGE, em 2009, eles representavam 30,6% do PIB. Ainda segundo o Instituto, o setor foi o que mais se expandiu nos últimos anos, seu valor adicionado cresceu 37,8% no período de 2000 a 2009.

A análise da Tabela 2 permite constatar o peso do Produto Interno Bruto (PIB) dos Serviços (68%) na composição do PIB municipal, bem acima da relação que este possui no cenário estadual.

**Tabela 2.** Dados econômicos do município, da região e do estado.

| <b>(em milhões de R\$)</b> | <b>MUNICÍPIO*</b> | <b>REGIÃO*</b>     | <b>ESTADO**</b>    |
|----------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| <b>PIB</b>                 | 427.020           | 1.582.889          | 186.411.000        |
| <b>PIB da indústria</b>    | 40.806 (9,56%)    | 194.094 (12,26%)   | 57.228.177 (30,7%) |
| <b>PIB dos Serviços**</b>  | 259.237 (60,71%)  | 1.095.036 (69,18%) | 83.139.306 (44,6%) |
| <b>PIB da Agropecuária</b> | 54.357 (12,73%)   | 202.751 (12,81%)   | 13.608.003 (7,3%)  |
| <b>PIB da Adm. Pública</b> | 110.425 (25,86%)  | 537.724 (33,97%)   | 32.435.514 (17,4%) |

Fonte: IBGE, 2011

\* Últimos dados disponíveis do IBGE são do ano de 2011

\*\* Incluindo a Administração Pública

Para reforçar esse panorama, a maior parte da receita bruta dos serviços no Brasil, em 2010, advinha dos serviços de informação e comunicação (29,6%) e dos transportes, serviços auxiliares aos transportes e correio (28,2%), que, juntos, representavam 57,8%. Estrutura semelhante foi encontrada nas Regiões Sudeste (com, respectivamente, 30,9% e 26,6%, totalizando 57,5%) e Centro-Oeste (com, respectivamente, 31,4% e 27,2%, totalizando 58,6%). Nas Regiões Norte e Sul, estas duas atividades também predominaram na composição da receita bruta, embora com peso invertido. Na Região Nordeste, o maior peso das atividades na receita bruta esteve distribuído de forma análo-

ga entre serviços profissionais, administrativos e complementares, com 26,8%, transportes, serviços auxiliares aos transportes e correio, com 26,6%, e serviços de informação e comunicação, com 25,6% (ATLAS NACIONAL DE COMÉRCIO E SERVIÇOS, 2013).

O total de estabelecimentos registrados no município (770) representa 37,8% do total de estabelecimentos registrados no Território Piemonte do Paraguaçu (2.034) e 0,47% do estado (162.260), o que confirma a proeminência de Itaberaba no âmbito regional e sua inexpressividade no plano estadual (Tabela 3).

O município detém ainda o maior quantitativo de estabelecimentos agropecuaristas do território, perfazendo 65% da totalidade registrada. Considerando os grandes setores de atividade econômica, a agropecuária do município é a que possui maior quantitativo proporcional ao total de estabelecimentos do território. As demais áreas seguem: construção civil 43,18%; serviços e administração pública 42,33%; indústria 34,76% e comércio 33,25%.

**Tabela 3.** Dados de estabelecimentos do município, região\* e estado.

|                                         | <b>MUNICÍPIO</b> | <b>REGIÃO*</b> | <b>ESTADO</b> |
|-----------------------------------------|------------------|----------------|---------------|
| <b>Comércio</b>                         | 399              | 1.200          | 75.078        |
| <b>Serviços e Administração Pública</b> | 196              | 463            | 52.857        |
| <b>Indústria</b>                        | 65               | 187            | 11.325        |
| <b>Agropecuária</b>                     | 91               | 140            | 15.921        |
| <b>Construção Civil</b>                 | 19               | 44             | 7.079         |

Fonte: MTE/RAIS in DIEESE – observatório do trabalho, 2011

\* Dados do território de identidade Piemonte do Paraguaçu

O maior quantitativo de estabelecimentos formalizados nos maiores municípios do território é do comércio, seguido por serviços, agropecuária, indústria e construção civil. O setor terciário, portanto, sem fugir à realidade das demais espacialidades nacionais, predomina entre as atividades econômicas (Tabela 4).

**Tabela 4.** Número de estabelecimentos do município e dos principais municípios da região.

| <b>MUNICÍPIO</b> | <b>Comércio</b> | <b>Serviços e Adm. Pública</b> | <b>Indústria</b> | <b>Agropecuária</b> | <b>Construção civil</b> |
|------------------|-----------------|--------------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Itaberaba</b> | 399             | 196                            | 65               | 91                  | 19                      |

|                        |     |     |    |     |    |
|------------------------|-----|-----|----|-----|----|
| <b>Ruy Barbosa</b>     | 137 | 56  | 11 | 72  | 5  |
| <b>Iaçu</b>            | 104 | 28  | 13 | 65  | 2  |
| <b>Mundo Novo</b>      | 55  | 24  | 5  | 39  | 0  |
| <b>Rafael Jambeiro</b> | 52  | 11  | 3  | 26  | 0  |
|                        |     |     |    |     |    |
| <b>TOTAL</b>           | 747 | 315 | 97 | 293 | 26 |

Fonte: MTE/Rais in DIEESE – observatório do trabalho, 2011

Nesse contexto, o setor terciário – Comércio e Serviços – vem se impondo como importante vetor da economia, tanto em virtude do êxodo rural e pelas escassas vagas nas poucas indústrias, quanto em virtude da expansão de novos hábitos culturais e de consumo que proliferam, principalmente nas médias e grandes cidades.

Podemos inferir também que, em muitas cidades pequenas do interior baiano, o crescimento do terciário demonstra, sobretudo, a incapacidade dos demais setores em absorverem a massa de camponeses egressa das atividades agropecuárias. O comércio, principalmente o informal, e os “serviços gerais” passam a ser as alternativas para essa população, geralmente com baixa qualificação profissional, que migra diariamente, ou de forma definitiva, para os maiores centros regionais em busca de uma ocupação que lhe garanta o sustento.

A reorganização produtiva que temos observado nas últimas décadas, provavelmente fruto da modernização tecnológica experimentada nas últimas décadas, vem intensificando contradições socioespaciais e gerando novas relações e agentes econômicos, por um lado, e, por outro, uma redução dos “tradicionais” setores primário e secundário.



### 3.1 VETORES DE DESENVOLVIMENTO<sup>3</sup>

#### Agricultura – a cultura do abacaxi

O município de Itaberaba, no semiárido do Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu, localizado na entrada da Chapada Diamantina, é o maior produtor de abacaxi da Bahia, (segundo dados do IBGE/2012). O fruto é explorado há cerca de 40 anos na região, mas foi há menos de 20 que se firmou. Hoje, inegavelmente, o abacaxi é o principal produto agrícola do município.

Ainda segundo o IBGE, em 2012 foram 5.438 hectares plantados com a cultura do abacaxi-zeiro em todo Estado, destacando-se o Território do Piemonte do Paraguaçu, região do semiárido, onde o município de Itaberaba e municípios vizinhos integrantes do Território, como Ruy Barbosa e Iaçú, possuem extensas áreas plantadas. A ADAB (Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia) destaca que os plantios são feitos exclusivamente por produtores familiares, em clima semi-árido, sem irrigação, demonstrando o potencial desta, como alternativa para as regiões semiáridas da Bahia (ADAB, 2013). A produção itaberabense da fruta também é vultosa quando consideramos o valor da produção, deixando muito atrás os demais municípios produtores.

A cultura do abacaxi provocou intensas mudanças na economia desse município, principalmente a partir dos anos 90, destacando-se atualmente como a principal atividade produtiva do município, tanto no que se refere a empregos gerados direta e indiretamente bem como em recursos financeiros injetados no mercado local. O município hoje é responsável por cerca de 60% da produção baiana de abacaxi (Quadro 1), firmando-se como o maior produtor dessa fruta no estado e o 4º maior produtor em nível de produção do país.

Percebemos uma grande concentração da produção de abacaxi no município de Itaberaba, deixando-a em uma liderança isolada em relação aos demais municípios produtores da fruta (Quadro 2).

---

<sup>3</sup> Texto adaptado do Estudo de Demanda para Oferta de Cursos - *Campus Itaberaba* - 2014.

**Quadro 1.** Lavoura temporária – abacaxi – valor da produção 2012.

| uf | município                 | mil reais |
|----|---------------------------|-----------|
| BA | Itaberaba                 | 57.063    |
| BA | Umburanas                 | 2.970     |
| BA | Prado                     | 2.929     |
| BA | Valença                   | 2.746     |
| BA | Eunápolis                 | 2.686     |
| BA | Itabela                   | 2.094     |
| BA | Presidente Tancredo Neves | 1.900     |
| BA | Porto Seguro              | 1.575     |
| BA | Coração de Maria          | 1.200     |
| BA | Luís Eduardo Magalhães    | 1.130     |
| BA | Cairu                     | 969       |
| BA | Iaçu                      | 950       |
| BA | Ruy Barbosa               | 941       |

**Quadro 2.** Principais municípios produtores de abacaxi / Bahia.

| MUNICÍPIOS                     | Quantidade produzida (Mil frutos) |        |        | VBP (Mil Reais) |        |        |
|--------------------------------|-----------------------------------|--------|--------|-----------------|--------|--------|
|                                | 2010                              | 2011   | %      | 2010            | 2011   | %      |
| Itaberaba - BA                 | 82.500                            | 81.200 | -1,58  | 74.250          | 73.080 | -1,58  |
| Coração de Maria - BA          | 8.120                             | 7.500  | -7,64  | 8.120           | 6.375  | -21,49 |
| Valença - BA                   | 3.200                             | 3.060  | -4,38  | 2.880           | 3.060  | 6,25   |
| Umburanas - BA                 | -                                 | 3.102  | -      | -               | -      | -      |
| Prado - BA                     | 1.750                             | 2.835  | 62,00  | 1.750           | 2.069  | 18,23  |
| Itabela - BA                   | 3.600                             | 2.720  | -24,44 | 1.677           | 1.904  | 13,54  |
| Presidente Tancredo Neves - BA | 2.200                             | 1.800  | -18,18 | 1.980           | 1.800  | -9,09  |
| Macajuba - BA                  | 2.072                             | 1.875  | -9,51  | 1.864           | 1.687  | -9,50  |
| Boa Vista do Tupim - BA        | 1.820                             | 1.680  | -7,69  | 1.638           | 1.512  | -7,69  |
| Porto Seguro - BA              | 1.100                             | 2.100  | 90,91  | 517             | 1.428  | 176,21 |

Fonte: IBGE - PAM 2011

O avanço e a consolidação desse arranjo produtivo resultou na criação da Cooperativa dos Produtores de Abacaxi de Itaberaba (COOPAITA) e do Comitê Gestor do Abacaxi envolvendo a cooperativa citada e outras instituições relacionadas à atividade, passos importantes para a organização social local.

Trata-se de um arranjo produtivo, aqui qualificado como um vetor de desenvolvimento, muito importante por já apresentar um elevado nível de organização, com a coordenação de um comitê gestor, com participação de organizações atuantes na área da pesquisa agropecuária, extensão rural, crédito rural, comércio e cooperativismo, constituindo-se em um sistema de rede que tem impulsionado a atividade na região. Outros agentes também fazem parte dessa cadeia, como instituições creditícias, com forte atuação na região financiando os cooperados da COOPAITA nos plantios de abacaxi; o BNB – Banco do Nordeste que também financia principalmente os agricultores familiares beneficiários do PRONAF – Programa Nacional da Agricultura Familiar; e ainda algumas associações rurais que participam das várias etapas da dinâmica e do ciclo produtivos.

### **Pecuária**

A pecuária caracteriza-se pela criação de bovinos, caprinos e ovinos, cujos rebanhos representam 4,85%, 28,1% e 16,75% do rebanho nacional, e 36,3%, 30,95% e 30,1% do rebanho nordestino, respectivamente. Ademais, a Bahia ocupa o primeiro lugar em produção de leite no Nordeste, a quantidade produzida foi de 1,079 milhões de litros no ano de 2012 (IBGE, 2015).

Entretanto, segundo dados do Censo Agropecuário 2008 do IBGE, o estado da Bahia apresenta um efetivo de rebanho bovino de aproximadamente 11 milhões de cabeças, com uma produção que ultrapassa 9 milhões de litros de leite por ano, além de 3.020.849 cabeças de ovinos, 2.933.629 cabeças de caprinos, 1.835.017 suínos, 610 335 equinos, 22.089.540 de frangos e 9.743.410 cabeças de galinha como uma produção superior a 77 milhões de ovos por ano (IBGE, 2012).

Conforme a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia (FAEB), a Bahia é um importante Estado do ponto de vista rural. Dos 56 milhões de hectares que compõe a sua superfície, 30 milhões estão apropriados pelas atividades produtivas. Nesta vasta área reside a maior população

rural dentre todos os estados brasileiros, cerca de cinco milhões de pessoas, conforme o último recenseamento agropecuário do IBGE. A agropecuária baiana, em 2012, apresentou um PIB de R\$ 11,9 bilhões (SEI, 2015). Dentre os principais produtos destacam-se a produção de grãos, responsável por 27%, e a pecuária contribuindo com 11% (FAEB, 2008).

Embora o Território de Identidade apresente condições favoráveis para a exploração das principais atividades econômicas da região (agricultura e pecuária), essa exploração tem se dado, por meio de utilização de processos inadequados, que impactam, significativamente, no meio ambiente: solo, vegetação, fauna e, especialmente, os recursos hídricos, que recebem efluentes não tratados e os resíduos sólidos das atividades urbanas e rurais. Destacam-se, pois, um intenso processo de degradação, má utilização do solo e exploração descontrolada dos recursos naturais.

Como consequência, tem-se a redução de área de mata nativa, que traz risco de sobrevivência para as espécies animais e vegetais. Além disso, registra-se o uso inadequado de fertilizantes e agrotóxicos em inúmeras áreas. A pecuária regional enfrenta situações adversas no tocante à produção animal e de derivados. Ainda é recorrente o impacto do modelo tecnológico hegemônico na produção animal, cujas relações e implicações para com o meio ambiente requerem atenção urgente para o planejamento, o desenho e a implantação de modelos de manejo de agroecossistemas, que permitam a sobrevivência populacional, sem caracterizar uma ameaça à biodiversidade e à qualidade de vida dos seres humanos. As dificuldades enfrentadas pelas diferenças que se apresentam entre a realidade e o potencial evidenciam a necessidade urgente de se repensarem ações para o setor no tocante às questões ambientais e de responsabilidade social.

Destaca-se, entre os problemas que afetam a realidade do Território, a gestão com ênfase na inserção dos agricultores familiares como alavanca do processo de desenvolvimento, a redução sistemática dos índices de produtividade da atividade pecuária bovina de corte e leite, com reflexos profundos sobre a população rural e urbana, haja vista, ser esta atividade o principal esteio econômico e vocação regional. Estas consequências vão desde a redução do poder econômico dos pecuaristas, diminuição das perspectivas de ascensão econômico-social dos jovens da zona rural e a sistemática agressão ao meio ambiente, principalmente o solo e os recursos hídricos. Este cenário pode ser atribuído à maioria das regiões de pecuária brasileiras, carentes de novas técnicas de produção, que aperfeiçoem seu extraordinário potencial natural.

Devido ao desenvolvimento, cada vez mais cresce a necessidade de expansão do número de vagas em cursos profissionalizantes de nível técnico, objetivando capacitar a mão de obra local, para ocupar os postos de trabalho que surgem a partir da instalação de novas empresas na região.

Tendo como referência a aderência ao potencial econômico e às atividades que se destacam na região que nos ocupa, anteriormente observadas, delineia-se um considerável vetor de desenvolvimento econômico e adensamento produtivo na região: a agropecuária. A matriz econômica do território, portanto, está baseada, assim como os demais territórios de identidade, na exploração dos recursos naturais, principalmente na agropecuária.

O curso proposto atenderá a cadeia produtiva do cultivo do abacaxi, de grande importância para a região e para o estado, e da pecuária leiteira, atividade econômica que ainda precisa de maior infraestrutura, mas que imprime razoável dinâmica à economia regional.

Sobre a cultura do abacaxi, a adoção de tecnologias e organização adotadas por produtores de abacaxi, inicialmente sob a liderança da EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), tem colocado esta fruta em destaque no cenário nacional e internacional. O Brasil ocupa o sexto lugar na produção mundial de abacaxi e a Bahia atinge a quarta posição no cenário nacional neste cultivo.

A respeito da pecuária, vale ressaltar que, apesar da ocorrência significativa de atividades econômicas voltadas para a criação de bovinos e de seus produtos e derivados, tais atividades não conseguem ser ainda dinamizadas a ponto de oferecerem oportunidades de desenvolvimento para a área abrangida por esse território, de forma que o mesmo tem dificuldades em iniciar um ciclo de desenvolvimento econômico e de melhoria de condições sociais, protagonizado por essa atividade.

O profissional formado deverá ser capaz de atender às necessidades do novo mercado de trabalho, moldando-se às suas exigências, através de constante atualização. Da mesma forma, as unidades de ensino devem adaptar suas metas, metodologias e ações a esse novo contexto mundial, procurando constante integração com a realidade do mercado de trabalho e com os anseios da sua região de influência. Nesse contexto, propõe-se a reformulação do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Agropecuária.

No processo de estruturação do curso foram respeitados os objetivos explicitados pela LDB para o Ensino Médio, ou seja:

- 1) A consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento dos estudos.
- 2) A preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores.
- 3) O aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.
- 4) A compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina; bem como os delineados para a Educação Profissional de nível Técnico, “que se referem ao desenvolvimento de competências para a laboralidade, à flexibilidade, à interdisciplinaridade, à contextualização na organização curricular, à identidade dos perfis profissionais de conclusão, à atualização permanente dos cursos e seus currículos e à autonomia da escola em seu projeto pedagógico”. (LDB 9394/96, Art. 35).

Sob a perspectiva Educacional, o Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu registra, apesar dos avanços nos últimos dez anos, o índice de analfabetismo entre a população do Território com idade superior a 15 anos é muito elevado em relação ao patamar alcançado pela Bahia. Nenhum município tem índice de analfabetismo inferior a 20%, com destaque negativo para as situações de Rafael Jambeiro (30%), Boa Vista do Tupim (29,4%) e Ibiquera (29,4%).<sup>4</sup>

Igualmente ao que ocorre na Bahia, o acesso à educação na faixa etária dos 6 aos 14 anos subiu entre 2000 e 2010, passando de 90,8% para 96,9%. Destacando o melhor desempenho para o município de Iaçú (97,8%). Na faixa etária dos 15 aos 17 anos os índices também avançaram: o acesso à educação passou de 75,2% para 83,1% entre 2000 e 2010, o que aproxima o conjunto dos municípios da média da Bahia (83,7%). O grande problema nessa faixa etária é a taxa de escolarização líquida – que desconsidera a evasão – e que, no Piemonte do Paraguaçu, alcançou 34,8%, que é inferior ao índice da Bahia (38%).<sup>4</sup>

Com Estudo de Demanda realizado pelo IF Baiano, visando apresentar o mapeamento sintético de demanda por educação profissional e tecnológica com base nas diretrizes legais de atendimento às necessidades do desenvolvimento local, a população da região expressou sua preferência pela oferta de diversos cursos técnicos e superiores a serem implantados no IF Baiano *Campus Itaberaba*.

Os resultados apontaram cursos de diferentes Eixos Tecnológicos sendo os mais indicados os de Ambiente, Saúde e Segurança (43%), Informação e Comunicação (23%), Recursos Naturais

---

<sup>4</sup> Relatório Educação 2010 – Bahia. Acesso dia 21/03/2017.  
[www.educacao.ba.gov.br/system/files/private/midiateca/.../relatorioeducacao2010.pdf](http://www.educacao.ba.gov.br/system/files/private/midiateca/.../relatorioeducacao2010.pdf)

(20%) e Gestão e Negócios (13%).



**Figura 2.** Resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano *Campus Itaberaba*.<sup>5</sup>

**Dimensão Sócio-dialogal**

Quadro de Eixos tecnológicos com exemplos de cursos técnicos de acordo com indicações do segmento estudantil

| 1. AMBIENTE, SAÚDE E SEGURANÇA                                                                                                                   | 2. INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO                                          | 3. RECURSOS NATURAIS                                                                                                  | 4. GESTÃO E NEGÓCIOS                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Téc. Ag. Comunitário de Saúde;<br>Téc. Enfermagem;<br>Téc. Farmácia;<br>Téc. Meio Ambiente;<br>Téc. Radiologia;<br>Téc. Segurança do Trabalho... | Téc. Comp. Gráfica;<br>Téc. Informática;<br>Téc. Telecomunicações... | Téc. Agricultura;<br>Téc. Agroecologia;<br>Téc. Agronegócio;<br>Téc. Aquicultura;<br>Téc. Pesca;<br>Téc. Zootecnia... | Téc. Administração;<br>Téc. Comércio;<br>Téc. Contabilidade;<br>Téc. Cooperativismo;<br>Téc. Serv. Públicos... |

fppt.com

**Figura 3.** Propostas a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano *Campus Itaberaba*.<sup>5</sup>

Apesar do eixo Ambiente e Saúde ter sido o mais requisitado, na preferência da população regional, o Curso em Agropecuária, pertencente ao eixo Recursos Naturais, porém está entre os eixos tecnológicos mais demandados pela comunidade. O Eixo Tecnológico Recursos Naturais

<sup>5</sup>Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 15 de fevereiro de 2017.

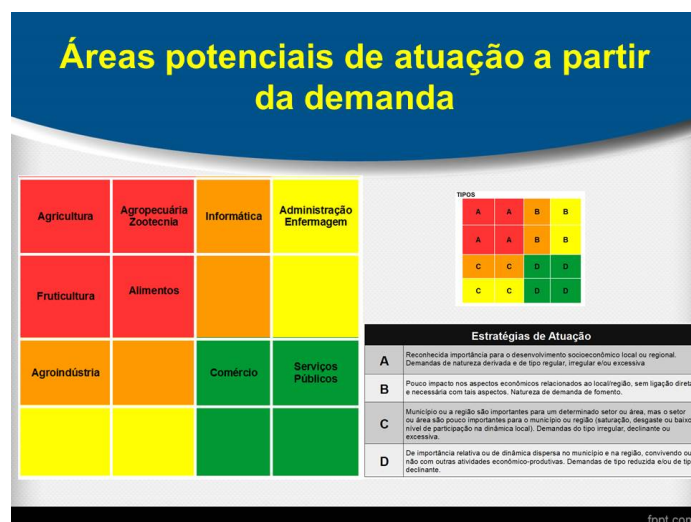
compreende tecnologias relacionadas à produção animal, vegetal, mineral. O Eixo abrange ações de prospecção, avaliação técnica e econômica, planejamento, extração, cultivo e produção referente aos recursos naturais. Inclui, ainda, tecnologia de máquinas e implementos, estruturada e aplicada de forma sistemática para atender às necessidades de organização e produção dos diversos segmentos envolvidos, visando à qualidade e sustentabilidade econômica, ambiental e social. O perfil do profissional a ser preparado nos cursos deste eixo compreende uma atuação na natureza e na sociedade, e é capaz de privilegiar a busca pela sustentabilidade como forma de garantir a segurança alimentar, a geração de renda e a conservação do meio ambiente.

Soma-se a esses fatores o fato de o IF Baiano dispor de uma infra estrutura mínima que poderá ser utilizada para esse fim, além de sua organização e seu papel para o desenvolvimento local, garantindo acesso aos direitos civis, à educação de qualidade e a oportunidades de trabalho e renda; inclusão social; fortalecimento e a diversificação da economia local; excelência na gestão pública; proteção ambiental e o uso racional de recursos naturais; mobilização social.

Sendo assim, e com base nas potencialidades produtivas do Território de Identidade do Piemonte Paraguaçu, tais como a Pecuária; Agricultura; Administração pública; Comércio; Minério; Cerâmica (artesanato); Turismo. E tendo o município de Itaberaba como uma das suas principais atividades econômicas o cultivo do abacaxi, historicamente mantida por pequenos produtores locais, ao lado principalmente, do setor de serviços. Ao longo do tempo, este cenário vem criando diversas demandas na esfera ambiental da região ocasionada pelo aumento das populações urbanas locais, o aumento da industrialização e pela necessidade de recuperação de áreas naturais degradadas pela monocultura do abacaxi.

Todas as atividades econômicas mencionadas, apesar de trazerem desenvolvimento para a região, causam grandes impactos ao seu meio ambiente. Além disso, ainda a seca assola o território e compromete as atividades produtivas características e potenciais.





**Figura 4.** Áreas potenciais de atuação a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano *Campus* Itaberaba.<sup>6</sup>



**Figura 5.** Áreas potenciais de atuação a partir do resultado do Estudo de Demanda para novos cursos do IF Baiano *Campus* Itaberaba.<sup>7</sup>

Nesse contexto, o IF Baiano *Campus* Itaberaba visa preparar cidadãos para o pleno exercício profissional e da cidadania, que atendam às necessidades locais e à nova tendência de modernização dos métodos de produção e inserção em cadeia produtiva, de forma a contribuir para o desenvolvimento social e econômico regional através de ações de ensino, pesquisa e extensão.

<sup>6</sup>Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 15 de fevereiro de 2017.

<sup>7</sup>Apresentação em Audiência Pública – Marcos Seixas, 15 de fevereiro de 2017.

Nesse sentido, a oferta do Curso Técnico em Agropecuária nesta região favorece a formação de profissionais qualificados que poderão atuar na implantação de novas tecnologias, discutindo e propondo ações que minimizem às carências regionais e contribuam para a solução dos problemas que afetam o desenvolvimento sustentável. Para tal, propõe-se articular o ensino ao atendimento à comunidade e ao desenvolvimento regional. Desse modo, o IF Baiano *Campus* Itaberaba pretende oferecer à sociedade um profissional, mas sem deixar de observar as peculiaridades e o desenvolvimento da região.

### 3.2 CARACTERIZAÇÕES DO *CAMPUS*/CURSO

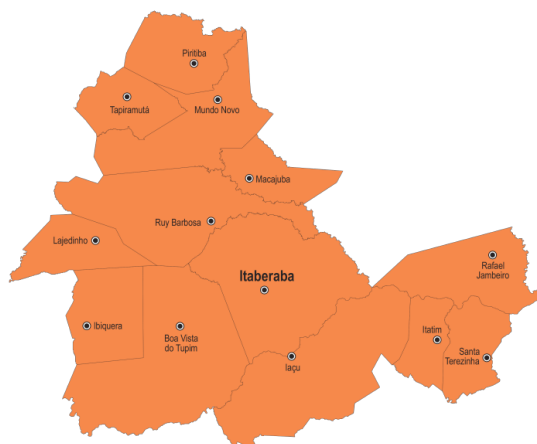
Por meio da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, com o processo de “ifetização”, formou-se o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – IF Baiano mediante integração das Escolas Agrotécnicas Federais da Bahia, a saber: Catu, Guanambi, Santa Inês e Senhor do Bonfim.

Numa segunda etapa de expansão, por meio da Portaria nº 04, de 06 de janeiro de 2009 (Ministério da Educação - MEC), foram integradas a esse conjunto as antigas EMARCs (Itapetinga, Uruçuca, Valença e Teixeira de Freitas), criadas e mantidas, até então pela CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), órgão vinculado ao Ministério da Agricultura. E ainda criados mais dois *Campi*: em Bom Jesus da Lapa e Governador Mangabeira.

O *Campus* Itaberaba teve sua autorização para funcionamento em 09 de maio de 2016, Portaria MEC Nº 378 (DOU 10/05/2016), juntamente aos *Campi* Alagoinhas, Serrinha e Xique-Xique. O *Campus* Itaberaba possui uma sede com uma área total de 50 hectares, entretanto inicialmente os trabalhos acadêmicos do *Campus* acontecem no Colégio João XXIII situado na Avenida Rio Branco, s/n, no centro do município de Itaberaba, colégio este cedido pelo Governo do Estado da Bahia.

O curso é estruturado de forma a contemplar as competências gerais do Núcleo Tecnológico Recursos Naturais, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2016). A base de conhecimentos científicos e tecnológicos do curso é composta por educação básica, diversificada e educação profissional, perfazendo uma carga horária total de 1.350 horas, com duração de 18 meses, no período diurno.

O município de Itaberaba é considerado o portal de entrada para a Chapada Diamantina, uma das grandes regiões turísticas do estado da Bahia, o município lidera um conjunto de pequenos municípios do território Piemonte do Paraguaçu. A região integra o sertão baiano, em uma região entre o Recôncavo e a Chapada Diamantina, no médio Paraguaçu, onde está situado.



**Figura 6.** Mapa do Território de Identidade Piemonte do Paraguaçu.  
Fonte: Coordenação Estadual dos Territórios de Identidade da Bahia - CET

Distante cerca de 266 km da cidade de Salvador, capital do estado, o município de Itaberaba conta com uma área territorial de 2.343,549 km<sup>2</sup> e uma população de 66 mil habitantes (IBGE, 2014), sendo o município com maior expressão econômica desse território. Os demais municípios do território Piemonte do Paraguaçu são: Boa Vista do Tupim, Iaçú, Ibiquera, Itatim, Lajedinho, Macajuba, Miguel Calmon, Mundo novo, Piritiba, Rafael Jambeiro, Ruy Barbosa, Santa Teresinha e Tapiramutá. Todos compõem o bioma caatinga, inserido no semiárido do nordeste brasileiro.

As distâncias entre as principais sedes municipais (Tabela 5) do território de identidade são medianas, como se observa no quadro. A principal rodovia é a BR 242, cruzando a área no sentido leste-oeste-leste, responsável pela ligação entre o próspero oeste baiano, atravessando a turística região diamantina, e a BR 116, outra importante via de escoamento para os grandes centros estaduais e nacionais, que tangencia a região em sua porção mais oriental, no município de Rafael Jambeiro, Itatim e Santa Terezinha. A maior parte da ligação entre os municípios da região é realizada, no entanto, através das rodovias estaduais que se espalham em todas as direções.

**Tabela 5.** Distância da sede dos municípios ao endereço do *Campus*.

| <b>MUNICÍPIO</b>       | <b>DISTÂNCIA</b> |
|------------------------|------------------|
| <b>Itaberaba</b>       | 0 km             |
| <b>Ruy Barbosa</b>     | 41 km            |
| <b>Iaçu</b>            | 30 km            |
| <b>Mundo Novo</b>      | 94 km            |
| <b>Rafael Jambeiro</b> | 87 km            |

Fonte: DNIT

A criação do *Campus* Itaberaba, visa ampliação da capacidade em qualificar profissionais aptos a atuarem em diversos setores da economia brasileira, com efetivo acesso ao mundo do trabalho, através da realização de aulas e atividades de pesquisa e extensão, que dialoguem entre arranjos socioprodutivos circunvizinhos, por meio de metodologia e ações diversificadas, incluindo a visita técnica e a análise social e produtiva da atuação efetiva, exitosa ou não de cooperativismo desenvolvido na região, a exemplo do trabalho feito pela Cooperativa dos Produtores de Abacaxi de Itaberaba (COOPAITA), a Associação dos Pequenos Agricultores, Sindicato de Produtores Rurais e Sindicatos de Trabalhadores Rurais, e outras instituições que se fizerem necessárias ou pertinentes ao longo do desenvolvimento das atividades de cada turma do curso.

No que diz respeito à diversidade cultural no mundo agropecuário, sabe-se que, geralmente, a mesma é marcada pela herança dos negros e índios, especialmente no nordeste brasileiro onde estamos situados.

Nesse sentido, é valioso ressaltar que o curso buscará também retratar a importante e grande participação do negro e do índio na construção da identidade nacional brasileira através dos ensinamentos do manuseio e fabricação de utensílios de ferro nas práticas agrícolas, o uso de animais como motor no manuseio de arados, na irrigação por declive de água, dentre outros aspectos tomando como base as Leis nº 10.639, nº 11.645, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

A Sustentabilidade ambiental também deverá ser trabalhada a partir do viés da diversidade cultural confrontando as ações e perspectivas indígenas e negras com as perspectivas do agronegócio de modo a viabilizar a escolha consciente de métodos e técnicas agropecuárias a serem utilizadas, dando preferência, sempre que possível, ao uso de defensivos agrícolas naturais.

Além disso, o *Campus* Itaberaba tem o comprometimento de desenvolver e concretizar programas e ações que atendam as necessidades educacionais específicas, acolhendo as exigências legais, de modo a assegurar o cumprimento da mesma garantindo a inclusão e permanência das pessoas com deficiência nas instituições de ensino. Proporcionando condições de acesso e utilização de todos os seus ambientes ou compartimentos para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, inclusive salas de aula, bibliotecas, auditórios, ginásios e instalações desportivas, laboratórios, áreas de lazer e sanitários

## 4. OBJETIVOS DO CURSO

### 4.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais técnicos com habilidades para atuar nos setores produtivos da área de agrárias, de modo a capacitá-los para a efetiva inserção no mundo do trabalho, visando à qualificação de produção agrícola, levando em consideração os princípios sustentáveis e de cidadania.

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fornecer aos discentes subsídios para gestão de empreendimentos rurais;
- Capacitar os discentes para acompanhamento da cadeia produtiva animal, vegetal e agroindustrial;
- Capacitar os estudantes para a elaboração de projetos de diversificação da produção, com culturas adaptadas às condições edafoclimáticas da região, viabilizando, de forma sustentável, a propriedade rural;
- Proporcionar aos estudantes o acesso às tecnologias modernas no âmbito da agropecuária, articuladas aos princípios científicos, dando-lhe condições de tornar-se agente transformador dos meios de produção agropecuária.
- Proporcionar o aprofundamento de uma visão crítica dos alunos em relação ao saber, mostrando-lhes a importância da pesquisa, da renovação do saber, reforçando o tripé ensino, pesquisa e extensão.
- Estimular nos estudantes o desenvolvimento de habilidades sociais que fortaleçam suas dimensões intra e interpessoais, ampliando, dessa forma, sua capacidade de trabalho em grupo no âmbito profissional e social.
- Possibilitar o acesso à formação técnica a estudantes portadores de necessidades especiais, por meio das políticas de inclusão oferecidas pelo *Campus*.
- Promover a inserção institucional e inclusão social e articulação com os arranjos socio-produtivos local e regional.

## **5. PERFIL DO EGRESSO**

O Técnico em Agropecuária será um profissional liberal que poderá atuar em empreendimentos públicos ou privados desenvolvendo as atividades concernentes ao exercício da profissão. Este deverá ser um profissional comprometido com o desenvolvimento social e econômico, respeitando valores éticos, morais, culturais, sociais e ecológicos com competência profissional que o qualificam para:

- Manejar, de forma sustentável, a fertilidade do solo e os recursos naturais;
- Planejar e executar projetos ligados a sistemas de irrigação e uso da água;
- Selecionar, produzir e aplicar insumos (sementes, fertilizantes, defensivos, pastagens, concentrados, sal mineral, medicamentos e vacinas);
- Desenvolver estratégias para reserva de alimentação animal e água;
- Realizar atividades de produção de sementes e mudas, transplante e plantio;
- Realizar colheita e pós-colheita;
- Realizar trabalhos na área agroindustrial;
- Operar máquinas e equipamentos;
- Manejar animais por categoria e finalidade (criação, reprodução, alimentação e sanidade) e Comercializar animais;
- Desenvolver atividade de gestão rural;
- Observar a legislação para produção e comercialização de produtos agropecuários, a legislação ambiental e os procedimentos de segurança no trabalho;
- Projetar instalações rurais;
- Realizar manejo integrado de pragas, doenças e plantas espontâneas;
- Realizar medição, demarcação e levantamentos topográficos rurais;
- Planejar e efetuar atividades de tratos culturais.

## **6. PERFIL DO CURSO**

O curso de Agropecuária formará um profissional que atenda as necessidades peculiares da região, bem como a legislação vigente, com todas as suas alterações, pareceres e regulamentações,

instituídas pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), e que atuem como agentes transformadores da realidade do meio rural propiciando melhorias na qualidade de vida da população.

O técnico em agropecuária é um profissional habilitado para desempenhar em qualquer etapa da cadeia produtiva agropecuária, seja no fornecimento de recursos produtivos – venda de insumos, venda de máquinas e equipamentos, prestação de serviços, crédito rural – na produção agrícola/zootécnica propriamente dita e na comercialização dos respectivos produtos. É um agente de mudanças no setor agropecuário e necessita apresentar uma postura pessoal e profissional que harmonize produção e qualidade de vida. Suas ações devem se respaldar em valores morais e éticos, de respeito ao meio ambiente e socialmente responsáveis, tendo a possibilidade de atuar nos seguintes segmentos:

- Propriedades rurais;
- Empresas de nutrição animal, de assistência técnica, extensão e pesquisa;
- Empresas comerciais;
- Estabelecimentos agroindustriais;
- Empresas de assistência técnica, extensão rural e pesquisa;
- Parques e reservas naturais;
- Cooperativas agropecuárias.

## **7. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO**

O acesso regular aos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio no IF Baiano tem sido realizado através de processo de seletivo unificado de acordo com as legislações e políticas educacionais vigentes, regulamentos institucionais, obedecendo aos trâmites dos editais. O aluno poderá ingressar nos cursos mediante Transferência Compulsória, Transferência Interna ou Externa, atendido ao que dispõe a legislação vigente do País e as normas internas da Instituição. Para tanto, são considerados os seguintes critérios:

- Terão direito de acesso ao curso os alunos que concluíram o ensino médio ou equivalente mediante apresentação de documentos comprobatórios.



- A admissão de alunos regulares ao curso será realizada anualmente, através de processo seletivo unificado para ingresso no primeiro período do curso ou através de transferência para qualquer período.
- A Instituição fixará, por meio de edital, número de vagas disponíveis e todas as informações referentes ao processo seletivo.
- A Transferência compulsória ou *ex officio* dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previstos em Lei.

O acesso de Estudantes de Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos nas normas institucionais dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Além dos critérios apresentados, poderão ocorrer outras formas de ingresso desde que atendam as normas institucionais vigentes.

## 8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO<sup>8</sup>

Ao longo de anos, a organização do trabalho escolar tem-se dado por meio dos componentes curriculares, cujo enfoque preservava a identidade, a autonomia e os objetivos próprios de cada um deles, no entanto, fragmentava o saber.

Assentados sobre a base ético-política do projeto escolar e sobre o princípio da interdisciplinaridade, transdisciplinaridade, entre outros, acredita-se que o currículo, como dimensão especificamente epistemológica e metodológica deste Plano de Curso pode mobilizar intensamente os discentes, assim como os diversos recursos didáticos disponíveis e/ou construídos coletivamente, possibilitando dinamizar o processo de ensino e aprendizagem numa perspectiva dialética, em que o conhecimento é compreendido e apreendido como construções histórico-sociais.

Além da formação educacional, este Curso Técnico visa também formar seus discentes para o mundo do trabalho, levando-os a:

---

<sup>8</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus* Itapetinga (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

- saber informar-se, comunicar-se, argumentar, compreender e agir;
- enfrentar problemas de diferentes naturezas;
- participar da sociedade, de modo solidário;
- ser capaz de elaborar críticas ou propostas;
- adquirir uma atitude de permanente aprendizado.

Nesse sentido, o curso foi planejado em consonância com as características sociais, culturais e cognitivas do sujeito humano, sendo o público-alvo do curso jovens e adultos, além de ser resultado de reflexões dos docentes do curso, atendendo tanto as diretrizes curriculares do Ministério da Educação – MEC, Câmara de Educação Básica – CEB e Conselho Nacional de Educação – CNE quanto as diretrizes pedagógicas e curriculares do IF Baiano *Campus* Itaberaba, previstas no Projeto Político Pedagógico (PPP) do *Campus* Itaberaba.

A construção do conhecimento científico, tecnológico e cultural é também um processo sócio-histórico e intelectual. O currículo proposto pode configurar-se como um momento em que as necessidades, interesses, curiosidades e saberes diversos confronta-se com os saberes sistematizados, produzindo aprendizagens socialmente e subjetivamente significativas.

Um processo educativo centrado no sujeito deve abranger, portanto, todas as dimensões da vida, possibilitando o desenvolvimento pleno das potencialidades do discente, buscando compreender sua própria cultura, identificando dimensões da realidade motivadora de uma proposta curricular coerente com os interesses e as necessidades dos mesmos.

A organização pedagógica e curricular deste curso técnico seguirá as orientações estabelecidas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) – Lei nº 9.394/1996, o Decreto nº 5.154/2004 e as Resoluções da CNE/CEB e suas atualizações, além das Resoluções do Conselho Federal que rege a classe, que definem novas abordagens e metodologias para orientar o educador no exercício da sua prática educativa.

Pautam ainda neste curso princípios estéticos, políticos e éticos, como:

- a Estética da Sensibilidade, que deverá substituir a repetição e padronização, estimulando a criatividade, o espírito inventivo, a curiosidade pelo inusitado, e a afetividade;

- a Política da Igualdade, tendo como ponto de partida o reconhecimento dos direitos humanos e dos deveres e direitos da cidadania, visando à constituição de identidades que busquem e pratiquem a igualdade no acesso aos bens sociais e culturais e o respeito ao bem comum,
- e a Ética da Identidade, buscando superar dicotomias entre o mundo da moral e o mundo da matéria, o público e o privado, para constituir identidades sensíveis e igualitárias no testemunho de valores de seu tempo, praticando um humanismo contemporâneo.

O currículo atende ainda a inclusão dos temas a seguir, que deverão ser tratados de forma transversal e integrada permeando todo o currículo, no âmbito dos demais componentes curriculares e em atividades especiais, tais quais:

- Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso);
- Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental);
- Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/1997, que institui o Código de Trânsito Brasileiro);
- Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3).” (Art. 10, II Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012/CEB/CNE) assegurando o respeito à diversidade cultural, etno racial, de gênero e classes;
- Educação Nutricional e Alimentar (Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Segundo Art. 35 da LDB o ensino médio, etapa final da educação básica terá como finalidades:

- I - a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- II - a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- III - o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do

pensamento crítico;

IV - a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada componente curricular.

A integração entre a teoria e as práticas de trabalho ocorrerá durante toda a vivência acadêmica do discente do Curso Técnico e principalmente nos seguintes momentos:

- nas aulas nos laboratórios do curso;
- nas visitas técnicas a empresas da região;
- nos componentes curriculares da base profissional, os quais trabalharão a teoria e prática de forma mais veemente, por se tratar da prática profissional;
- no projeto integrador que consolidará o trabalho em equipe e a ampla discussão de problemas locais e regionais sob a ótica do pensar estratégico, do pensar para a ação;
- na realização do estágio supervisionado, quando o discente vivenciará o trabalho de Técnico sob orientação de um professor-orientador;
- na participação em eventos técnicos e científicos da área;
- na participação em projetos de pesquisa e extensão.

## 8.1 ESTRUTURA CURRICULAR<sup>9</sup>

Os conteúdos dos componentes curriculares são os meios pelos quais as competências e habilidades são trabalhadas e desenvolvidas. O planejamento de cada componente curricular adota como princípios estruturantes o (a):

- desenvolvimento da metacognição enquanto capacidade de compreender e de gerir a própria aprendizagem e o desenvolvimento de atividades acadêmicas, da autonomia e da proatividade;
- relação dialógica com a sociedade, articulando o saber acadêmico e o popular, possibilitando a construção de novos conhecimentos e ainda o desenvolvimento de parcerias interinstitucionais;
- contextualização dos componentes curriculares, explicitando a importância das teorias, procedimentos, técnicas e/ou instrumentos em articulação com temas gerais, específicos e situações do cotidiano e realidade;
- conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IF Baiano *Campus* Itaberaba;
- geração de impacto social a partir da atuação político-pedagógica do curso, voltado aos interesses e necessidades da sociedade, na busca pela superação das desigualdades;
- contribuição na construção e na implantação das políticas públicas para o desenvolvimento local e regional, considerando os princípios da equidade, solidariedade, sustentabilidade e respeito às diferenças culturais, étnicas, de gênero, de necessidades específicas, entre outras.
- interdisciplinaridade a ser concretizada a partir da realização de atividade acadêmica de forma a integrar as diversas áreas do saber, concebida conjuntamente com o conhecimento;
- flexibilização curricular, entendida como condição de efetivação de um currículo não rígido, que considera as experiências vivenciadas pelos discentes.

Adotando-se também como princípio a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que pressupõe o desenvolvimento de atividades interdisciplinares de forma a permitir o conhecimento da realidade profissional e a realização de possíveis intervenções.

---

<sup>9</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus* Itapetinga (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

A articulação entre as atividades curriculares é imprescindível, visto que a construção do conhecimento passa invariavelmente pela integração de partes da organização, tais como atividades de pesquisa, ações comunitárias, desenvolvimento de tecnologias, gestões participativas e exercício da democracia.

A proposta didático-pedagógica para o desenvolvimento do processo ensino e aprendizagem do curso técnico proposto baseia-se num projeto de educação que se configura por práticas que privilegiam o diálogo interdisciplinar, no qual se espera que, por meio da interlocução entre teoria e prática, entre áreas de conhecimentos e saberes, desenvolva-se o pensamento reflexivo, crítico e criativo dos discentes do curso. A interdisciplinaridade advém de sua própria característica multidisciplinar que agrega uma formação proveniente de várias ciências.

Nessa perspectiva de formação profissional, ao longo do curso, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar, por meio de práticas pedagógicas desenvolvidas dentro e fora de sala de aula, bem como pesquisa e extensão, conteúdos de cunho básico necessário à formação do técnico, conteúdos de cunho específico, que resgatam conteúdos de outros componentes curriculares e áreas, as quais acabam por promover uma integração de componentes de diferentes áreas do saber.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do profissional.

Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do profissional que se pretende formar, visando ao trabalho de valores e de sensibilidade, preparando-o para o saber-fazer, saber - ser e suas convivências no meio em que está inserido.

Retomando o aspecto da flexibilização curricular, essa trabalha o conhecimento de modo a explicitar as inter-relações das diferentes áreas do conhecimento, de forma a atender os anseios de fundamentação tanto acadêmica, quanto de ação social, reconhecendo assim os caminhos com diferentes trajetórias que apontam para a formação mais humana e integrada com o meio onde circunda. Nesse ínterim, pauta-se também pela busca da flexibilização curricular que significa implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica e ampliação dos itinerários formativos dos discentes, mediante aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores.

Os componentes curriculares desenvolvidos em cada semestre letivo serão trabalhados de forma integrada e numa relação de interlocução umas com as outras e com a comunidade, na perspectiva da formação profissional que saiba lidar com os desafios contemporâneos, a exemplo da

diversidade de povos, do pluralismo de ideias, do respeito ao conhecimento empírico e ao meio ambiente, contemplando as políticas de diversidade e inclusão.

A estrutura curricular proposta está fundamentada na Resolução nº 06/2012 da CNE/CBE, a qual determina que os cursos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, com cargas horárias mínimas de 800, 1.000 ou 1.200 horas, devem ser organizados por eixos tecnológicos definidores de um projeto pedagógico que contemple as trajetórias dos itinerários formativos e estabeleça exigências profissionais que direcionem a ação educativa das instituições e dos sistemas de ensino na oferta da Educação Profissional Técnica.

A estrutura curricular definida (Tabela 6) proporciona condições que asseguram o conhecimento específico correspondente a cada área, e o conhecimento conexo, relativo aos campos complementares que compõem a realidade da vida social. Com isto, o currículo apresentado pretende viabilizar uma formação qualificada do campo específico de atuação profissional e o preparo para a compreensão dos desafios da sociedade na condição de cidadãos. Desse modo, garante-se um ensino de qualidade, articulado à extensão e à pesquisa.

**Tabela 6.** Estrutura Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Modalidade Subsequente.

| <b>Componentes Curriculares</b>          | <b>Carga horária (h)</b> |
|------------------------------------------|--------------------------|
| Eixo Estruturante                        | 66,67                    |
| Eixo Diversificado                       | 66,66                    |
| Eixo Tecnológico                         | 1016,68                  |
| Projetos Integradores Interdisciplinares | 50                       |
| Estágio Curricular Obrigatório           | 150                      |
| <b>Total</b>                             | <b>1.350,01 h</b>        |

## 8.2 METODOLOGIA DO CURSO<sup>10</sup>

A metodologia das atividades formativas do Curso Técnico em Agropecuária se pauta no que estabelece o Projeto Político Pedagógico Institucional do IF Baiano, e se fundamentam na interface entre o ensino, a pesquisa e a extensão, em que as práticas pedagógicas se fazem e se ampliam no processo interdisciplinar, catalisador de experiências que congreguem o conhecimento de forma contextualizada, com vistas a assegurar o desenvolvimento dos (as) discentes, através da interação com a comunidade, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas

<sup>10</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

para o desenvolvimento sustentável com a inclusão social, tendo como aporte a visão humanística com vistas ao desenvolvimento da cidadania.

Dessa forma, tais atividades por uma formação que promova o alinhamento entre o ensino técnico profissionalizante e científico, articulando ciência, cultura e tecnologia aos requisitos de uma formação humanística e às demandas do mundo do trabalho.

No cenário Institucional, o Curso Técnico, por compreender o estudante como sujeito do processo de aprendizagem, adota uma concepção metodológica que prioriza a construção do conhecimento de forma ativa e interativa, possibilitando a modificação do pensamento e a consolidação das competências e habilidades traçadas neste Projeto de Curso. Neste sentido, para ser eficaz e dinâmico, zela pelas seguintes ações metodológicas:

- problematizações e autonomia discente;
- aulas diversificadas e atividades interdisciplinares;
- processo de ensino e aprendizagem com novas estratégias como aprendizagem baseada em problemas, projetos, visitas técnicas, aulas práticas aulas de laboratório e de campo, grupos de observação e discussão, oficinas, monitorias, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática;
- diversificação dos processos avaliativos;
- tutoria acadêmica;
- monitoria;
- intercâmbios;
- utilização de tecnologias da informação e comunicação (TIC) como postura inovadora;
- metodologias desafiadoras, que estimulam o pensamento crítico do discente e priorizam a construção do conhecimento de forma ativa e interativa;
- utilização da abordagem interdisciplinar, transdisciplinar e contextualizada;
- desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica ou pesquisa aplicada associada ao processo de ensino e aprendizagem por meio de projetos de iniciação científica, projetos integradores, feiras e exposições, olimpíadas científicas;
- desenvolvimento de projetos de extensão tecnológica ou tecnologias sociais associadas ao processo de ensino e aprendizagem por meio de ações comunitárias, projetos integradores, desenvolvimento/aplicação de tecnologias sociais, trabalhos de campo entre outros;



- valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;
- relação entre teoria e prática, de modo a contextualizar a forma acadêmica à realidade vivenciada no local de atuação;
- relação interpessoal entre docente-discente/discente-discente/comunidade pautado no respeito cooperativo e no diálogo.

A metodologia aplicada visa desenvolver uma prática pedagógica alicerçada em tais reflexões, implicando em uma ação didática que favoreça a compreensão da realidade; a reflexão sobre os diversos contextos; o aprendizado ativo destinado a conquistar conhecimentos específicos e a capacidade de estabelecer associações e articulações pertinentes e adequadas.

Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como das propostas de avaliação dos discentes, estas devem ser apresentadas e discutidas nos Planos de Ensino no início de cada período letivo, atendendo a LDB nº 9.394/1996 e a Organização Didática da EPTNM.

### **8.3 PROJETOS INTEGRADORES**

A discussão sobre a integração dos componentes curriculares dos cursos técnicos no *Campus Itaberaba* oportuniza considerar a proposta curricular em uma construção conjunta do conhecimento que contemple a transversalidade, com a formação básica articulada na forma integrada à habilitação profissional, contextualizada em conhecimentos, princípios e valores que possibilitem a busca pelo desenvolvimento integral do cidadão trabalhador.

A Educação Profissional Técnica de Nível Médio tem papel crucial na socialização dos conhecimentos e na construção da cidadania, além de possibilitar o desenvolvimento humano com inclusão social, cultural e produtiva.

Desse modo, entende-se como Projeto Integrador a atividade curricular que tem o objetivo de desenvolver as competências que estão sendo adquiridas no período letivo. O objetivo precípuo do Projeto Integrador é orientar o discente quanto à inter-relação das competências que estão sendo adquiridas no percurso formativo, sua utilização e importância para a aquisição de novas competências, contempladas nos módulos subsequentes, que contribuirão para a aplicabilidade no contexto da área tecnológica. Para tanto, o docente poderá recorrer a problemas específicos

relacionados à pesquisa no IF Baiano ou estudo de casos em empresas parceiras, além de estudos de autores renomados, disponibilizando-os para análise dos discentes, fazendo a desconstrução pedagógica dos mesmos e identificando os conhecimentos necessários à construção do trabalho.

Os projetos integradores proporcionam a visão crítica e integrada dos conhecimentos, buscando constante inovação, criatividade, adaptação e identificação de oportunidades e alternativas na gestão das organizações. Também priorizam a contextualização pedagógica dos conhecimentos produzidos em articulação com projetos culturais, sociais e políticos de interesse local; reconhecem, preserva e promove os saberes locais embasados nas diversidades cultural, étnica e territorial culturalmente orientada às comunidades específicas. O modelo de integração de conhecimentos permite o desenvolvimento de habilidades e competências a partir da aprendizagem pessoal e não somente do ensino unilateral.

Os projetos integradores buscam o desenvolvimento de competências e a capacidade de integração destas competências, logo a avaliação dos conteúdos a partir dos componentes curriculares será agregada a avaliação dos projetos integradores. Os projetos integradores têm significância idêntica aos resultados dos demais componentes, visto que promovem o desenvolvimento das competências e integração dos conhecimentos. A prática pedagógica destes cursos prevê que as avaliações dos projetos integradores sejam realizadas por professores especializados nas diversas áreas do conhecimento, relacionados aos respectivos cursos e também em bancas avaliadoras multidisciplinares.

Além disso, poderão ser trabalhadas temáticas transversais tais como, Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso); Educação Ambiental (Lei nº 9.795/1999, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental); Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/1997, que institui o Código de Trânsito Brasileiro); Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3).” (Art. 10, II Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012/CEB/CNE) assegurando o respeito à diversidade cultural, etno racial, de gênero e classes; Educação Nutricional e Alimentar (Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar).

Os Projetos Integradores para os Cursos Técnicos do IF Baiano *Campus Itaberaba* será ministrado como componente curricular que integram a matriz curricular do curso e estão distribuídos da seguinte forma:

- **Projetos Integradores – 3º período letivo (50 h)** O desafio será norteado para a solução de **um estudo de caso** e/ou elaboração de **projeto de intervenção**, relacionado às competências desenvolvidas pelos períodos letivos anteriores do curso, propondo soluções de melhorias e inovação para o ambiente profissional, segundo os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, conforme regulamentação específica definida pela comunidade acadêmica.

A carga horária destinada aos Projetos Integradores somam 50 horas, inseridos como componentes curriculares na matriz dos cursos, dedicadas à integração e interdisciplinaridade das competências propostas pelos mesmos.

Os projetos integradores buscam o desenvolvimento de competências e a capacidade de integração destas competências, logo a avaliação dos conteúdos a partir dos componentes curriculares será agregada a avaliação dos projetos integradores. Os projetos integradores têm significância idêntica aos resultados dos demais componentes, visto que promovem o desenvolvimento das competências e integração dos conhecimentos.

A prática pedagógica destes cursos prevê que as avaliações dos projetos integradores sejam realizadas a critério dos “professores-tutores” do componente curricular, baseando-se na Organização Didática da EPTNM e demais normas vigentes.

**8.4 MATRIZ CURRICULAR****Eixo Tecnológico:** Recursos Naturais**Curso:** Técnico em Agropecuária de Nível Médio**FD:** Subsequente**FO:** Semestral**UD:** Semestral**DM:** 1.5 anos**CHMA:** 800 h**MDETE:** 200 d**EE + PD + ET + EC:** 1.350 h

| CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE                       |                                           |       |       |       |             |                                  |       |        |       |             |                                   |       |        |       |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|-------|-------|-------------|----------------------------------|-------|--------|-------|-------------|-----------------------------------|-------|--------|-------|
| 1º SEMESTRE                                     |                                           |       |       |       | 2º SEMESTRE |                                  |       |        |       | 3º SEMESTRE |                                   |       |        |       |
| Nº                                              | COMPONENTES CURRICULARES                  | C-H/S | C-H/R | C-H/A | Nº          | COMPONENTES CURRICULARES         | C-H/S | C-H/R  | C-H/A | Nº          | COMPONENTES CURRICULARES          | C-H/S | C-H/R  | C-H/A |
| 1                                               | Leitura e produção de textos científicos  | 4     | 66,67 | 80    | 1           | Topografia                       | 3     | 50,00  | 60    | 1           | Extensão e desenvolvimento rural  | 2     | 33,33  | 40    |
| 2                                               | Informática aplicada                      | 2     | 33,33 | 40    | 2           | Construções e Instalações rurais | 3     | 50,00  | 60    | 2           | Irrigação e Drenagem              | 3     | 50,00  | 60    |
| 3                                               | Agricultura I                             | 4     | 66,67 | 80    | 3           | Agricultura II                   | 4     | 66,67  | 80    | 3           | Agricultura III                   | 4     | 66,67  | 80    |
| 4                                               | Fertilidade do solo e nutrição de plantas | 2     | 33,33 | 40    | 4           | Gestão rural                     | 4     | 66,67  | 80    | 4           | Silvicultura                      | 2     | 33,33  | 40    |
| 5                                               | Mecanização Agrícola                      | 3     | 50,00 | 60    | 5           | Agroindústria                    | 4     | 66,67  | 80    | 5           | Zootecnia III                     | 4     | 66,67  | 80    |
| 6                                               | Fundamentos da Zootecnia                  | 4     | 66,67 | 80    | 6           | Zootecnia I                      | 3     | 50,00  | 60    | 6           | Projeto Integrador                | 3     | 50,00  | 60    |
| 7                                               | Agroecologia e gestão ambiental           | 3     | 50,00 | 60    | 7           | Zootecnia II                     | 4     | 66,67  | 80    | 7           | Manejo de pastagem (Específica I) | 3     | 50,00  | 60    |
| 8                                               | Matemática aplicada                       | 2     | 33,33 | 40    |             |                                  |       |        |       | 8           | Apicultura (Específica II)        | 2     | 33,33  | 40    |
| Total                                           |                                           | 24    | 400   | 480   | Total       |                                  | 25    | 416,67 | 500   | Total       |                                   | 23    | 383,33 | 460   |
| CHAT                                            |                                           |       |       |       |             |                                  |       |        |       |             |                                   | 1.200 | 1.440  |       |
| Estágio curricular / TCC / Prática profissional |                                           |       |       |       |             |                                  |       |        |       |             |                                   | 150 h |        |       |
| C-HTC                                           |                                           |       |       |       |             |                                  |       |        |       |             |                                   | 1.350 |        |       |

**Notas:** FD – Forma de Desenvolvimento; FO – Forma de Organização; UD – Unidade Didática; DM – Duração Mínima; CHMA – Carga Horária Mínima Anual; MDETE – Mínimo de Dias de Efetivo Trabalho Escolar; Nº - Número; EE – Eixo Estruturante; PD – Parte Diversificada; ET – Eixo Tecnológico; EC – Estágio Curricular; C-H/S – Carga-Horária Semanal, C-H/R – Carga-Horária Relógio; C-H/A – Carga-Horária de Aula (50 minutos); C-HT – Carga-Horária Total; C-HTC – Carga-Horária Total do Curso.

## 9. PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br/> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br/> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br/> <b>CAMPUS ITABERABA</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
| X                 | Estruturante |  | Diversificado |
|                   | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                          |                     |         |              |                   |                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nome do Componente Curricular            | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                          | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| REC0001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS CIENTÍFICOS | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 67                | 1º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                          |                     |         |              |                   |                   |               |
| Leitura e interpretação de textos científicos. Elaboração de projetos, relatórios técnicos e textos científicos. Apresentação oral de seminários. Normas técnicas de trabalhos acadêmicos da ABNT.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                          |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudo crítico e interpretativo sobre aspectos relativos à escrita formal em língua portuguesa</li> <li>• Estratégias de coesão e coerência</li> <li>• Princípios que conferem textualidade a produção escrita</li> <li>• Leitura</li> <li>• Estratégias de leitura</li> <li>• Estudo das tipologias e gêneros textuais</li> <li>• Estratégias de intertextualidade</li> <li>• Escrita</li> <li>• Estruturação de períodos simples e compostos</li> <li>• Parágrafo</li> <li>• Escrita e reescrita de textos</li> <li>• Gêneros textuais acadêmicos e científicos aplicados às atividades laborais do técnico em informática</li> <li>• Relatório técnico-científico, relatório de estágio, relatório de viagem e/ou participação em eventos, relatório de visita técnica e relatório administrativo</li> <li>• Currículos</li> <li>• Comunicações oficiais</li> </ul> |                                          |                     |         |              |                   |                   |               |

- Projetos de Pesquisa
- Pôster
- Artigo Científico
- Outros gêneros textuais acadêmicos e científicos;
- Normas técnicas de trabalhos acadêmicos da ABNT

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

RUDIO, F.V. **Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica**. 40ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

OLIVEIRA, J.L. de. **Texto Acadêmico**, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica. 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br/> <b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br/> <b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br/> <b>CAMPUS ITABERABA</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |  |          |               |
|-------------------|--|----------|---------------|
| Estruturante      |  | <b>X</b> | Diversificado |
| Tecnológico       |  |          |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |                             |         |              |                   |                   |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nome do Componente Curricular | Carga Horária Semanal (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               | Teórica                     | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>INF0002</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>INFORMÁTICA APLICADA</b>   | 80%                         | 20%     | 2            | 40                | 33,33             | 1º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |                             |         |              |                   |                   |               |
| <p>Conceitos básicos de informática e suas aplicações. Sistemas computacionais e operacionais. Editores de texto e gráficos, planilhas eletrônicas. Uso da internet. Softwares específicos, Softwares para apresentações didáticas e multimídia.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |                             |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               |                             |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos básicos de informática e suas aplicações</li> <li>• Organização: Hardware e Software</li> <li>• Introdução a Sistemas Operacionais</li> <li>• Windows</li> <li>• Recursos para configuração de ambiente de trabalho</li> <li>• Principais funções e operações</li> <li>• Linux - Visão Geral</li> <li>• Planilhas Eletrônicas</li> <li>• Principais conceitos</li> <li>• Operações básicas</li> <li>• Funções</li> <li>• Gráficos e Estatística</li> <li>• Processadores de Textos</li> <li>• Criação de documentos</li> <li>• Recursos para edição e formatação de texto</li> <li>• Apresentação de Slides</li> <li>• Criação de apresentações de slides</li> <li>• Recursos de edição para apresentações de slides</li> <li>• Conhecimentos básicos de Internet, com ênfase em sites de busca</li> <li>• Navegadores</li> <li>• Ferramentas de busca</li> <li>• Utilização de software específicos para agropecuária</li> </ul> |                               |                             |         |              |                   |                   |               |

---

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ALVES, W.P. **Informática fundamental: introdução ao processamento de dados**. São Paulo: Érica, 2010. 222 p.

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. **Informática: conceitos e aplicações**. 3. ed. rev. São Paulo: Érica, 2005. 406 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ALVES, W.P. **Informática fundamental: introdução ao processamento de dados**. São Paulo: Érica, 2010. 222 p.

NORTON, P. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p.



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |               |
|-------------------|--------------|---------------|
|                   | Estruturante | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| AGS0016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | AGRICULTURA I                 | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 67,67             | 1º            |
| <b>EMENTA:</b><br><br>Histórico da Agricultura. Processo de formação dos solos. Classificação de solos. Propriedade física, química e biológica do solo. Matéria orgânica. Ciclos Biogeoquímicos. Erosão e principais práticas conservacionistas de água e solo, biologia e fisiologia vegetal, botânica básica e propagação de plantas. Aspectos agrometeorológicos.<br><br>Importância da Olericultura. Critérios para implantação de uma horta. Ecofisiologia e sistema de produção das principais olerícolas: folhosas, tubérculos e frutos de maior valor econômico da região. Colheita e pós-colheita de hortaliças. Cultivo hidropônico, protegido e orgânico. Planejamento na instalação de hortas.                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura: histórico, conceitos</li> <li>• Conceitos, histórico e importância das hortaliças:</li> <li>• Definições e conceitos;</li> <li>• Histórico no Brasil;</li> <li>• Dados de produção no mundo e no Brasil;</li> <li>• Distribuição mundial e brasileira da cultura; Importância nutricional e social.</li> <li>• Armazenamento e comercialização</li> <li>• Requisitos necessários para o armazenamento de olerícolas</li> <li>• Características dos principais canais de comercialização</li> <li>• Valorização dos sistemas locais de comercialização</li> <li>• Seleção, classificação, embalagens e distribuição dos produtos olerícolas</li> <li>• Práticas comerciais</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

- Cuidados especiais para o transporte de olerícolas.
- Classificação, características e tipos de produção de hortaliças
- Solo
- Classificação baseada nas partes utilizadas na alimentação;
- Fatores e processos de formação do solo
- Perfil do solo
- Principais famílias e espécies cultivadas comercialmente;
- Características da Olericultura;
- Propriedades físicas, químicas e biológicas do solo
- Ciclos biogeoquímicas: nitrogênio, água, oxigênio, fósforo, cálcio, carbono e enxofre
- Tipos de exploração olerícola.
- Noções de fertilidade do solo
- Amostragem do solo
- Correção e adubação do solo: mineral e orgânica
- Interpretação da análise do solo
- Nutrição de plantas
- Propagação de hortaliças
- Macro e micronutrientes
- Propagação sexuada
- Processos de transporte do nutriente do solo até a raiz
- Produção de mudas
- Funções dos nutrientes na planta
- Propagação assexuada
- Sintomas de deficiência nutricional nas plantas
- Adubação em hortaliças
- Biologia e fisiologia vegetal
- Correção do solo
- Papel dos nutrientes em Olericultura
- Adubação mineral
- Adubação orgânica.
- Botânica básica (frutos, folhas, raízes, rizomas, bulbos e tubérculos)
- Fatores climáticos:
- Temperatura
- Fotoperíodo
- Umidade
- Controle climático
- Cultivo protegido
- Noções de agroclimatologia
- Mulching e túneis
- Casa de vegetação
- Hidroponia
- Aspectos gerais da produção em cultivo protegido
- Produção das principais hortaliças
- Hortaliças folhosas
- Hortaliças flores
- Hortaliças frutos
- Hortaliças raízes

- Hortaliças tubérculos e bulbos.
- Planejamento de horta
- Produção orgânica de hortaliças
- Aspectos gerais do cultivo
- Legislação e certificação.
- Abordagem das principais olerícolas cultivadas
- Cucurbitácea (abóbora, moranga, abobrinha, pepino e melão)
- Solanácea (tomate e pimentão)
- Aliácea (cebola e alho)
- Brassicácea (repolho, couve-flor, brócolo)
- Fabácea (ervilha e feijão vagem)
- Rosácea (morango)
- Quenopodiácea (beterraba)
- Apiácea (cenoura)
- Asterácea (alface)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FILGUEIRA, F. R. **Novo manual de olericultura**: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. Vicosa: UFV- Universidade Federal de Vicosa, 2008. 421 p.

WHITE, R.E. **Princípios e práticas da ciência do solo**: o solo como um recurso natural. 4. ed. São Paulo: Andrei, 2009. 426 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FILGUEIRA, F.A.R. **Manual de olericultura**: cultura e comercialização de hortaliças. São Paulo, SP. Ed. Agronômica Ceres, 1982. 357p.

SOUZA, J. L.; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 3. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2014. 837 p

VIEIRA, L. S. **Manual da ciência do solo**. São Paulo: Agronômica Ceres, 1988. 464 p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| <b>X</b>          | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                  |                     |         |              |                   |                   |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nome do Componente Curricular                    | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                  | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>FSN0010</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>FERTILIDADE DO SOLO E NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b> | 80%                 | 20%     | 2            | 40                | 33,33             | 1º            |
| <b>EMENTA:</b><br>Amostragem de solo e planta, características químicas do solo; fertilidade do solo e adubação; matéria orgânica; nutrição vegetal. Recomendação de Calagem e adubação orgânica e mineral. Fertilizantes. Sintomas de deficiência nutricional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                  |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amostragem do solo e planta</li> <li>• Análise de solos:</li> <li>• Coleta de amostras de solo</li> <li>• Análise de solo e interpretação dos resultados</li> <li>• Análise de plantas:</li> <li>• Coleta de amostras</li> <li>• Análise foliar e interpretação dos resultados</li> <li>• Técnicas de diagnose</li> <li>• Fertilidade do solo</li> <li>• Conceitos sobre fertilidade do solo e produtividade</li> <li>• Nutrientes essenciais para as plantas</li> <li>• Colóides e íons do solo</li> <li>• Capacidade de troca de cátions</li> <li>• Avaliação da fertilidade do solo</li> <li>• Fatores que afetam a produtividade do solo</li> <li>• Manejo da fertilidade do solo</li> <li>• Leis da fertilidade do solo</li> <li>• Matéria orgânica do solo</li> </ul> |                                                  |                     |         |              |                   |                   |               |

- Conceito e efeito
- Manutenção da matéria orgânica do solo
- Macro e micronutrientes nas plantas
- Importância
- Funções
- Sintomas de deficiências
- Dinâmica do nutriente no solo
- Adubação:
  - Orgânica: importância, vantagens e desvantagens
  - Adubação mineral: importância, vantagens e desvantagens
- Cálculos de adubação e recomendação de adubação
- Aspectos econômicos e benefícios da adubação
- Reação do solo e calagem
- pH do solo
- Fatores que afetam o pH do solo
- Determinação das necessidades de calcário
- Cálculo de calagem
- Aplicação do calcário

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

**MANUAL INTERNACIONAL DE FERTILIDADE DO SOLO.** 2ª Edição, revisada e ampliada. Associação Brasileira para Pesquisa da Potassa e do Fósforo. 1998.

MELLO, F. de A. F.; SOBRINHO, M. DE O. C. DO B.; ARZOLLA, S. et al. **Fertilidade do Solo.** São Paulo: Nobel. 1983.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MALAVOLTA, E.; PIMENTEL-GOMES, F.; ALCARDE, J.C. **Adubos e Adubações.** Nova edição, revista, ampliada e atualizada. São Paulo: Nobel. 2002.

PRIMAVESI, A. **Manejo ecológico do solo: A agricultura em regiões tropicais.** 6ª Edição. São Paulo: Nobel, 1984.

PROCHNOW, L. I. **Análise de Solos e Recomendação da Calagem e Adubação.** 1ª Edição. Viçosa-MG. CPT. 2009.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| <b>X</b>          | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>MEC0007</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>MECANIZAÇÃO AGRÍCOLA</b>   | 80%                 | 20%     | 2            | 60                | 50                | 1º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Funcionamento de máquinas e motores. Máquinas e implementos: seleção, operação, manutenção, segurança, rendimento e custo, planejamento e uso de sistemas mecanizados. Tração animal: implementos, operação, rendimento e custo. Oficina rural. Saúde e condições de trabalho. Legislações especiais. Preparo convencional do solo.                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionamento de máquinas e motores.</li> <li>• Máquinas e implementos:</li> <li>• Seleção</li> <li>• Operação</li> <li>• Manutenção</li> <li>• Segurança</li> <li>• Rendimento e custo</li> <li>• Planejamento e uso de sistemas mecanizados</li> <li>• Tração animal:</li> <li>• Implementos</li> <li>• Operação</li> <li>• Rendimento e custo.</li> <li>• Oficina rural.</li> <li>• Saúde e condições de trabalho. Legislações especiais.</li> <li>• Preparo convencional do solo.</li> <li>• Uso e conservação do solo.</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| BALASTREIRE, L. A. <b>Máquinas agrícolas</b> . São Paulo: Manole, 1987.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GALETI, P. A. **Mecanização agrícola: preparo do solo**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1981.

MIALHE, L. G. **Máquinas motoras na agricultura**. São Paulo, EPU: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.

SILVEIRA, G. M. de, **Os cuidados com o trator**. 2ª ed. – Rio de Janeiro: Globo, 1988.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| <b>X</b>          | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Nome do Componente Curricular   | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>FZS0030</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>FUNDAMENTOS DA ZOOTECNIA</b> | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 1º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| Contexto da produção animal. Taxonomia. Sistemas digestórios. Composição química e classificação dos alimentos. Principais alimentos e subprodutos. Gramíneas e leguminosas. Conservação de forragens. Manejo de pastagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a Zootecnia</li> <li>• Importância da Zootecnia no contexto do Agronegócio Brasileiro;</li> <li>• Terminologias utilizadas para as espécies de interesse econômico;</li> <li>• Introdução geral sobre sistema digestório e processos da digestão nas diferentes espécies domésticas;</li> <li>• Classificação dos alimentos e nutrientes;</li> <li>• Especificar as funções nutricionais dos alimentos;</li> <li>• Utilizar tabelas de composição químicas e valores nutricionais dos alimentos;</li> <li>• Diferenciação anatômica e sistemática entre gramíneas e leguminosas;</li> <li>• Caracterização de vegetais forrageiros; Espécies forrageiras tropicais;</li> <li>• Manejo de forrageiras destinadas ao corte e/ou conservação; Ensilagem e silagem; Fenação e Feno; Cana com ureia.</li> </ul> |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| BERTECHINI, A.G. <b>Nutrição de monogástricos</b> . Lavras: UFLA, Universidade Federal de Lavras, 2012. 373p                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| PESSOA, R.A. <b>Nutrição animal: conceitos elementares</b> . São Paulo: Érica, 2014. 120 p.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |
| MORAES, Y.J. B. de. <b>Forrageiras: conceitos, formação e manejo</b> . Guaíba: Agropecuária, 1995.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                 |                     |         |              |                   |                   |               |



INTERCÂMBIO COMERCIAL DO AGRONEGÓCIO. **Principais Mercados de Destino.**  
Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2010.

AGUIAR, A.P.A. **Manejo de pastagens.** CPT. Viçosa – MG, 2006.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

| DADOS DO COMPONENTE: |                                        |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|----------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular          | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                                        | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>AGR0004</b>       | <b>AGROECOLOGIA E GESTÃO AMBIENTAL</b> | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50                | 1º            |

#### EMENTA:

Princípios Agroecológicos. Métodos alternativos e autossustentáveis de produção agropecuária. Métodos integrados de prevenção e controle de pragas, doenças e plantas espontâneas; Potencialidades na área produtiva regional; Parâmetros e metodologias de análise e projeto em agroecossistemas. Instrumentos, tendências atuais, base legal e institucional para a gestão ambiental. Políticas e Legislação Ambiental. Práticas Conservacionistas.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Histórico, conceitos, objetivos e princípios da Agroecologia;
- Bases científicas da Agroecologia;
- Ecologia e manejo preventivo e natural de patógenos em agroecossistemas;
- Impactos da modernização da agricultura sobre os recursos naturais, a produção, a distribuição de alimentos e sobre o meio social ;
- Ecologia de ecossistemas naturais e agroecossistemas;
- Mecanismos de colonização, estabelecimento e dispersão em agroecossistemas;
- Consórcios, culturas em faixas, renques, culturas anuais e perenes, cultivo seqüencial
- Componentes ecológicos: diversidade, produtividade e estabilidade de sistemas de cultivo múltiplo;
- Componentes de sustentabilidade de agroecossistemas tradicionais.
- Legislação Ambiental.
- Gestão Ambiental
- Conceitos
- Sistemas de Gestão Ambiental (SGA):
- Objetivos, definições, elementos básicos, benefícios
- Introdução com base na NBR ISO 14001
- Noções de Gestão Integrada em Projetos Agropecuários
- Tratamentos de resíduos agropecuários

- Políticas e Legislação ambiental
- Noções de Legislação:
- Legislação ambiental
- Políticas ambientais e certificação ambiental
- Noções de Licenciamento, aspectos e impactos ambientais.
- Licenciamento Ambiental
- Avaliação de impactos ambientais.
- Práticas conservacionistas

1.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ALTIERI, M. **Agroecologia Bases Científicas para uma Agricultura Sustentável**. 1ª Edição. São Paulo. AS-PTA. 2012.

AQUINO, A. M. de. **Agroecologia**. 1ª Edição. Embrapa. 2005.

PHILIPPI JR, A., ROMÉRO, M. DE A., BRUNA, G. C. **Curso de Gestão Ambiental**. 2ª edição atualizada e ampliada. Ed. Manole. São Paulo. 2014. 1250 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, G. H. DE S. **Gestão Ambiental de Áreas Degradadas**. 9ª Edição. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2013.

GOLDEMBERG, J. **Energia e Desenvolvimento sustentável**. 4ª Edição. São Paulo Blucher. 2010.

RICKLEFS, R. E .A. **Economia da Natureza**. 6ª Edição. Rio de Janeiro. Ganabara/Koogan. 2012.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |          |               |  |
|-------------------|----------|---------------|--|
| Estruturante      | <b>X</b> | Diversificado |  |
| Tecnológico       |          |               |  |

| DADOS DO COMPONENTE: |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>MAT0003</b>       | <b>MATEMÁTICA APLICADA</b>    | 80%                 | 20%     | 2            | 40                | 33,33             | 1º            |

#### EMENTA:

Números Decimais e Fracionários. Razão. Proporção. Grandezas diretamente e inversamente proporcionais. Regra de três simples e composta. Porcentagem. Unidades e transformações de medidas. Área e perímetro das principais figuras planas. Volume de sólidos geométricos. Leitura e interpretação de gráficos. Juros.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Matemática financeira; razão e proporção;
  - Introdução à estatística;
  - Sistema Internacional de medidas.
  - Números Inteiros,
  - Fracionários e Decimais. Potenciação e Radiciação.
  - Regra de 3 Simples e Composta.
  - Porcentagem.
  - Juros
  - Unidades e transformações de medidas.
  - Área e perímetro das principais figuras planas.
  - Volume de sólidos geométricos.
- Leitura e interpretação de gráficos. Juros.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DANTE, L. R. **Matemática**. Volume Único. 1ª edição. São Paulo, SP: Ática, 2005.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. Volume Único. 3ª edição. São Paulo, SP: Moderna, 2003.

IEZZI, G., et al. **Matemática**: Ensino Médio. Volume Único. 4ª edição. São Paulo, SP: Atual, 2007

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SVIERCOSKI, R.F.. **Matemática aplicada às ciências agrárias**: análise de dados e modelos.

Viçosa, MG: Editora UFV, 2014. 333 p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>TOG0001</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>TOPOGRAFIA</b>             | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50                | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Introdução à planimetria. Processos e instrumentos de medição de distâncias. Goniologia. Levantamentos planimétricos convencionais e pelo Sistema de Posicionamento Global (GPS). Cálculo da planilha analítica, das coordenadas e áreas. Confecção da planta topográfica. Introdução à altimetria. Métodos gerais de nivelamentos. Locação de curvas de nível e com gradiente.                                                                                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução à planimetria.</li> <li>• Processos e instrumentos de medição de distâncias.</li> <li>• Goniologia.</li> <li>• Levantamentos planimétricos convencionais e pelo Sistema de Posicionamento Global (GPS).</li> <li>• Cálculo da planilha analítica, das coordenadas e áreas.</li> <li>• Confecção da planta topográfica.</li> <li>• Introdução à altimetria.</li> <li>• Métodos gerais de nivelamentos.</li> <li>• Locação de curvas de nível e com gradiente.</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| BORGES, Alberto de C. <b>Topografia Aplicada à Engenharia Civil: Vol. 01.</b> 2ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| LIMA, David V. <b>Topografia: um Enfoque Prático.</b> Rio Verde: Êxodo, 2006.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| COMASTRI, J. A. <b>Topografia: Planimetria.</b> 5a ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 1992.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

COMASTRI, J. A.; TULLER, J. C. **Topografia: Altimetria**. Viçosa: Imprensa Universitária, 1990.

PINTO, L.E.K. **Curso de Topografia**. 2.ed. Salvador: UFBA/PROED, 1989.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nome do Componente Curricular           | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>CIR0006</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>CONSTRUÇÕES E INSTALAÇÕES RURAIS</b> | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50                | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| Materiais e técnicas de construção. Principais instalações e benfeitorias agropecuárias. Levantamento dos recursos disponíveis na propriedade, inventário e dimensionamento de benfeitorias, instalações, equipamentos e materiais; Confecção de orçamentos e contratos. Noções sobre desenho técnico arquitetônico.                                                                                                         |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução às construções rurais;</li> <li>• Materiais e técnicas utilizadas em construções rurais;</li> <li>• Planejamento das edificações e instalações;</li> <li>• Principais instalações e benfeitorias para fins rurais;</li> <li>• Instalações elétricas e hidráulicas em edificações rurais;</li> <li>• Planta baixa;</li> <li>• Orçamento e Memorial descritivo.</li> </ul> |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| BARSOSA, A. A. R. <b>Segurança do trabalho</b> . Curitiba: Livro Técnico, 2011. 112 p. ISBN 9788563687210.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| CARNEIRO, O. <b>Construções rurais</b> . São Paulo, 8. ed. Nobel, 1979. 719p.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| BAETA, F. C.; SOUZA, F. <b>Anatomia em edificações rurais: conforto animal</b> . Viçosa: UFV, 1997. 246p.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| BERALDO, A. L.; NAAS, I. ALENCAR ; FREIRE, W. J. <b>Construções Rurais – Materiais</b> . São Paulo – Livros Técnicos e Científicos, 1991. 167p.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
| PEREIRA, M. F. <b>Construções rurais</b> . 4a ed. São Paulo: Roca, 1986. 330p.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE: |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| AGS0013              | AGRICULTURA II                | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 2º            |

#### EMENTA:

Importância socioeconômica das culturas. Origem, histórico e evolução. Aspectos morfológicos e fisiológicos. Ecofisiologia. Preparo do solo, implantação e tratos culturais. Manejo de plantas espontâneas, pragas e doenças. Colheita e pós-colheita. Beneficiamento, secagem, armazenamento, transporte e comercialização das culturas anuais.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos e importância das culturas anuais: produção no mundo e no Brasil; importância nutricional e social das principais culturas anuais: milho, mandioca, feijão, soja e algodão.
- Origem, histórico, morfologia, crescimento, desenvolvimento, variedades e exigências climáticas.
- Propagação: Sexuada e Assexuada,
- Preparo do Solo: aração, gradagem, calagem, adubação e práticas conservacionistas.
- Implantação da Cultura: escolha da área, abertura de covas e sulcos; plantio consorciado, rotação de cultura, cultivo em faixas, fileiras simples e dupla.
- Tratos Culturais: Adubação, controle de plantas espontâneas.
- Principais doenças e pragas: Formas de prevenção e controle.
- Colheita.
- Armazenamento e comercialização: requisitos necessários para o armazenamento das culturas anuais; características dos principais canais de comercialização; valorização dos sistemas locais de comercialização; seleção, classificação, embalagens e distribuição dos produtos e práticas comerciais

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CARNEIRO, J. E.; JÚNIOR, T. J. de P.; BORÉM, A. **Feijão do plantio a colheita**. Editora UFV. Viçosa, 2015. 384p.

CEREDA, M. P. **Cultivo de Mandioca**. Série Agroindústria. CPT. Viçosa, 2008. 206p.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BOREM, A.; FREIRE, E. C.; **Algodão do plantio a colheita**. Editora UFV. Viçosa, 2015. 312p.

CEREDA, M. P. **Processamento de Mandioca**. CPT. Viçosa. 2008. 222p.

GALVÃO, J. C. C. **Curso Produção de Milho em Pequenas Propriedades**. CPT. Viçosa. 2011.300p. PECHE, AFONSO. **Plantio Direto**. CPT. Viçosa. 1999. 48p.

PROCHNOW, L. I. **Análise de Solos e Recomendação da Calagem e Adubação**. CPT. Viçosa. 2009. 388p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>GER0005</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>GESTÃO RURAL</b>           | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Noções de Administração Rural. Tipos de Empresa. Planejamento, organização Direção e Controle. Funções Administrativas. Conceitos de Gestão do Agronegócio. Gestão de Cadeias Produtivas. Exportações Agrícolas. Noções de Marketing e Empreendedorismo. Noções de Custos. Cooperativismo e Associativismo. Crédito Rural. Projetos Agropecuários.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração Rural</li> <li>• Administração e organizações: conceitos básicos, perfil do administrador, competências e habilidades necessárias ao gestor</li> <li>• Funções administrativas: planejamento, a organização, a direção e o controle: conceituação, generalidades e especificações</li> <li>• Níveis organizacionais</li> <li>• Custos, receitas e lucro na administração rural</li> <li>• Demanda, oferta e equilíbrio de mercado</li> <li>• Empreendedorismo</li> <li>• Conceito, histórico e tipos. Instrumental e operacionalização da ação empreendedora.</li> <li>• Práticas empreendedoras.</li> <li>• Desenvolvimento da capacidade empreendedora.</li> <li>• Elaboração e Análise de Projetos Agropecuários</li> <li>• Associativismo e Associações</li> <li>• Capital social, auto-gestão</li> <li>• Formação de Associações</li> <li>• Elaboração de Estatutos.</li> <li>• Assembleia Geral, Conselhos de Administração e Fiscal</li> <li>• Cooperação e Cooperativismo</li> <li>• Economia solidária</li> <li>• Origem e princípios: os pioneiros de Rochdale</li> <li>• Tipos de cooperativas Elaboração de Estatutos</li> <li>• Órgãos deliberativos e consultivos</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

- Cooperativismo na Região cacaueira e no Brasil
- A Cooperativa: cooperação e produção no Campus.
- Acompanhamento de Instalação de cooperativas e associações na Região.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

KEELING, R.; BRANCO, R. H. F. **Gestão de projetos**: uma abordagem global. 2.ed. São Paulo: Sarai-va, 2012. 269p.

OLIVEIRA, D. P. R. **Planejamento estratégico**: conceitos, metodologia e práticas. 30.ed. São Paulo: Atlas, 2012. 337 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK JUNIOR, S. **Empreendedorismo**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p. (Gestão e negócios).

KERZNER, H. **Gestão de Projetos**: as melhores práticas. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 821p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| AGD0024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | AGROINDÚSTRIA                 | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <p>Conceito de Tecnologia de Alimentos. Legislação e Qualidade do alimento: boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais, critérios higiênicos e sanitários na agroindústria. Matéria prima para a indústria de alimentos. Microrganismos de importância em alimentos. Tecnologia e processamento de alimentos de origem vegetal e animal: da matéria prima, produção, embalagem, transporte e armazenamento. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceito, objetivos e vantagens da tecnologia de alimentos;</li> <li>• Conceito, tipos e importância da obtenção de matérias-primas;</li> <li>• <b>Noções de microbiologia de alimentos:</b> conceito de contaminação, classe de microrganismos importantes na tecnologia de alimentos, fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o crescimento de microrganismos, patologias associadas ao consumo de alimentos contaminados;</li> <li>• <b>Alterações em alimentos:</b> conceitos e tipos (química, biológica, macrobiana, física e bioquímica)</li> <li>• Princípios e Técnicas de Conservação de Alimentos: através do calor (pasteurização, esterilização e branqueamento), através da redução da umidade (desidratação e secagem natural), através do uso de aditivos, através do frio (congelamento e refrigeração), através da adição de solutos (sal e açúcar).</li> <li>• <b>Apresentação das Boas Práticas de Fabricação:</b> conceito e importância</li> <li>• <b>Normas de saúde e segurança:</b> uso de EPI's e EPC's, cores e sinalização de segurança, causas e acidentes de trabalhos.</li> <li>• <b>Tecnologia de laticínios:</b> Definição de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Características sensoriais. Obtenção higiênica (manual e mecânica). Beneficiamento de leites de consumo: Resfriamento. Tratamento térmico. Características dos equipamentos e métodos utilizados. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Processamento de leite e derivados;</li> <li>• <b>Tecnologia de carnes:</b> Generalidades da Carne. Importância econômica. Fundamentos da Ciência da Carne. Parâmetros de qualidade da carne fresca. Tecnologia de abate. Microbiologia da carne. Processamento tecnológico de carnes in natura. Métodos de</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

resfriamento e congelamento da carne. Instalações frigoríficas. Higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne

- **Tecnologia vegetal:** Definição de vegetais. Transporte. Pré-processamento. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças. Sucos, concentrados, conservas, doces, desidratados. Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Processos de conservação. Embalagens, equipamentos, instalações industriais. Estocagem.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 2a. ed. Ed. Artmed, 2006

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BARUFFALDI R.; OLIVEIRA M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. 1 ed. Ed. Atheneu, 1998.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 1 ed. Ed. Nobel, 2002.

SILVA, A. S. **Tópicos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001. 630p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>ZTS0029</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ZOOTECNIA I</b>            | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50                | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <p>Avicultura de corte e postura. Principais raças e linhagens, sistemas de criação, escrituração zootécnica, ambiência, equipamentos e instalações, nutrição, reprodução, sanidade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importância social e econômica da avicultura</li> <li>• Dados estatísticos de produção, consumo e exportação.</li> <li>• Anatomia e fisiologia das aves (sistema nervoso, respiratório e circulatório, digestivo, urinário e reprodutivo). Glândulas de secreção interna. Formação e estrutura do ovo. Desenvolvimento do embrião.</li> <li>• Raças de maior interesse econômico</li> <li>• Híbridos comerciais para corte e postura.</li> <li>• <b>Instalação da granja avícola</b> (localização) – Condições climáticas e infra-estrutura. Equipamentos avícolas (comedouros, bebedouros, etc).</li> <li>• <b>Manejo de frango de corte</b> – Preparo das instalações para recebimento. Manejo dos pintinhos. Manejo na fase de crescimento e final. Programas de luz para frangos de corte. Criação de frangos com separação de sexo. Criação de frangos em alta densidade. Manejo pré-abate (qualidade e rendimento de carcaça). Controle e registros – índices zootécnicos.</li> <li>• <b>Criação de poedeiras</b> – Sistemas de criação. Manejo nas fases de cria e recria. Manejo na fase de produção. Classificação e qualidade dos ovos de consumo. Planejamento e dimensionamento da criação de poedeiras. Programas de luz para poedeiras. Programas de muda forçada – poedeiras na 2º ciclo de produção.</li> <li>• <b>Criação de matrizes</b> – Fase inicial, crescimento e reprodução. Acasalamento. Alimentação com separação de sexo. Inseminação artificial em aves. Manejo do ovo incubável do ninho ao incubatório.</li> <li>• <b>Alimentação das aves (programas de alimentação)</b> – Principais alimentos utilizados nas formulações de rações. Necessidades nutricionais. Formulações e tipos de rações.</li> <li>• <b>Principais doenças das aves e suas características</b> – Profilaxia e controle sanitário. Programas de vacinação.</li> <li>• Controle sanitário e biossegurança.</li> <li>• Manejo e produção de codornas.</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

|                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                    |
| ALBINO, L. F. T. <b>Criação de frango e galinha caipira</b> . Viçosa, CPT, 2006.               |
| LANA, G. R. Q. <b>Avicultura</b> . 1ª edição. Recife: Livraria e Editora Rural, 2000. 267p.    |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                              |
| COTTA, T. <b>Produtos de Frango de Corte</b> . Viçosa, CPT, 2008.                              |
| PUPA, J.M.R. <b>Galinhas poedeiras – Produção e comercialização</b> . Viçosa, CPT, 2008. 248p. |
| TINÔCO, I. F. <b>Produção de frango de alta densidade</b> . Viçosa, CPT, 2009.                 |



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>ZTS0027</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>ZOOTECNIA II</b>           | 64                  | 20%     | 4            | 80                | 67                | 2º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Panorama da caprinocultura, ovinocultura e suinocultura no Brasil e no mundo. Principais raças, sistemas de criação, escrituração zootécnica, ambiência, equipamentos e instalações, nutrição, reprodução, sanidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos gerais da Ovinocaprinocultura no Brasil;</li> <li>• Principais raças de caprinos e ovinos distribuídas por regiões do Brasil;</li> <li>• Classificação, origem, aptidões, caracteres;</li> <li>• Escolha e Avaliação dos animais;</li> <li>• Instalações para caprinos e ovinos;</li> <li>• Nutrição e Alimentação de caprinos e ovinos;</li> <li>• Alimento e Alimentação</li> <li>• Manejo Alimentar</li> <li>• Reprodução de caprinos e ovinos;</li> <li>• Manejo Reprodutivo</li> <li>• Sanidade dos caprinos e ovinos no Brasil;</li> <li>• Manejo Sanitário</li> <li>• Manejo Profilático</li> <li>• Principais enfermidades infecciosas em rebanhos de caprinos e ovinos.</li> <li>• Pequenas intervenções</li> <li>• Escrituração Zootécnica;</li> <li>• Registro Genealógico;</li> <li>• Importância e características da suinocultura. (Estatísticas atualizada da suinocultura, Nacional e Mundial).</li> <li>• Raças: Métodos utilizados para diferenciação das raças suínas, caracterização, aptidão e utilização das principais raças estrangeiras: Duroc, Hampshire, Pietran, Landrace, Large White e Wessex.</li> <li>• Sistemas e regimes de criação: Caracterização dos regimes de criação suínos: Sistema Intensivo de suínos criados em confinamento (SISCON), Sistema Intensivo de suínos</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

criados ao ar livre (SISCAL). Caracterização dos tipos de produção de suínos: Produção de Ciclo Completo, Produção de Leitões Desmamados (UPL), Produção de Terminados, Produção de Reprodutores.

- Manejos realizados com os leitões do nascimento ao desmame: Acompanhamento e assistência ao parto, corte e desinfecção do cordão umbilical, corte da cauda, corte dos dentes, fornecimento de fonte de calor (escamoteador), aplicação de ferro dextrano, castração, transferência cruzada, colocação da primeira ração, pesagem dos leitões, desmame.
- Manejo Reprodutivo dos Suínos: Idade de puberdade dos reprodutores, recepção e recria de fêmeas de reposição, manejos realizados no momento do estro ou cio, frequência de coberturas. Manejos realizados durante o período de gestação, manejos realizados durante o parto, procedimentos da utilização da inseminação artificial em suínos. Características físicas associadas a condição corporal da fêmea suína, avaliação qualitativa e quantitativa do escore corporal da fêmea suína.
- Manejo da nutrição e alimentação dos Suínos: Caracterização da alimentação dos suínos, Características da ração, granulometria das rações, tipos de rações para suínos.
- Instalações e Equipamentos.
- Controle sanitário em suinocultura.
- Manejo e tratamento de dejetos de suínos.
- Planejamento da criação de suínos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

RIBEIRO, S. D. A. **Caprinocultura: criação racional de caprinos.** Rio de Janeiro: Nobel, 1998. 318p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRUSTOLINI, P. C. **Criação de Suínos, Manejo e Reprodução de Matrizes.** Viçosa, CPT, 2009.

BRUSTOLINI, P. C. **Manejo de Leitões, do nascimento ao Abate.** Viçosa, CPT, 2007.

VILLARROEL, A. B. S.; SILVEIRA, J. C. **Manual da. Produção de Ovinos no Brasil.** São Paulo:Roca, 2014. 656p

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| <b>X</b>          | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE: |                                         |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|-----------------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular           | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                                         | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>EXD0012</b>       | <b>EXTENSÃO E DESENVOLVIMENTO RURAL</b> | 80%                 | 20%     | 2            | 40                | 33,33             | 3º            |

### EMENTA:

Histórico, princípios e fundamentos da extensão rural. Modelos pedagógicos e Metodologias da extensão rural. Processos de Comunicação e Organização das Comunidades Rurais. Agricultura Familiar e Movimentos Sociais. Políticas e legislação agrícolas. Programa ATER. Caracterização da realidade agrícola. Desenvolvimento e mudança social. Planejamento da ação extensionista.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Histórico da Extensão Rural no Brasil e importância.
- Papel do Extensionista educador – Extensão ou Comunicação
- Métodos e Meios de Extensão Rural: Principais meios e métodos de Extensão: Reunião; Método de demonstração; Excursão; Curso; Campanha; Exposição; Semana; Dia de campo; Visita;
- Agricultura Familiar, importância e desdobramentos na Sociedade e na Economia Brasileira.
- DRP - Diagnóstico Rápido Participativo: Conceito e classificação de método e Contatos em extensão rural.
- Políticas Públicas para o meio Rural – PRONAF (PNAE, PAA, GARANTIA SAFRA, PGPAF) PNATER – Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural.
- Desenvolvimento Rural na perspectiva da Sustentabilidade;
- Aspectos Básicos de Planejamentos e projetos Rurais.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, IDALBERTO. **Teoria geral da administração**: v.1: Abordagens prescritivas e normativas da administração. 3.ed.. São Paulo: McGraw-Hill, 1987. 2v.

DRUKER, P. F. **Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios**. Editora: Cengage Learning. São Paulo; 2010. 1ª Ed.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BARBIERI, JOSÉ CARLOS. **Gestão Ambiental Empresarial - Conceitos Modelos E Instrumentos** - 3ª Ed. 2011.

DRUKER, P. F. **Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios**. Editora: Cengage Learning. São Paulo; 2010. 1ª Ed.

SILVA, RONI ANTONIO GARCIA DA. **Administração Rural - Teoria e Prática - Acompanha**. 3ª Ed. 2013.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE: |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>IRD0011</b>       | <b>IRRIGAÇÃO E DRENAGEM</b>   | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50,00             | 3º            |

#### EMENTA:

Princípios e evolução da irrigação; métodos de irrigação; qualidade e uso correto da água em sistemas agrícolas; relações solo-planta-água-ambiente; princípios de drenagem agrícola. Avaliação e manejo do sistema de irrigação. Dimensionamento de sistema de irrigação. Fertirrigação.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Princípios e evolução da irrigação: conceito, histórico e importância
- Conceito de irrigação
- Histórico da irrigação
- Histórico da irrigação no Brasil
- Importância da irrigação para a agricultura
- Métodos de irrigação
- Superfície
- Aspersão
- Localizada
- Qualidade e uso correto da água em sistemas de agrícolas
- Parâmetros de qualidade da água de irrigação
- Eficiência no uso do recurso hídrico
- Mecanismos de licença para uso da água no Brasil
- Saúde e segurança em irrigação
- Relações solo-planta-água-ambiente
- Manejo da irrigação
- Importância do manejo da irrigação
- Planejamento e execução do manejo da irrigação
- Drenagem agrícola
- Conceito de drenagem agrícola
- Classificação da drenagem agrícola

1.

- Sistemas de drenagem
- Tipos de drenos e materiais drenantes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

REICHARDT, K. **A água em sistemas agrícolas**. São Paulo, Editora Manole, 1987.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

OLITA, A. F. L. **Os métodos de irrigação**. São Paulo, NOBEL, 1978.

TIBAU, A.O. **Técnicas modernas de irrigação**: aspersão, derramamento, gotejamento. 4. ed. São Paulo. 4. ed. São Paulo, s. d..

VIEIRA, D. B. **As técnicas de irrigação**. São Paulo: Globo, 1995.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| AGS0014                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | AGRICULTURA III               | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 3º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Aspectos socioeconômicos da fruticultura. Origem e distribuição geográfica. Classificação botânica e morfologia. Variedades, cultivares e melhoramento. Exigências edafoclimáticas. Propagação e formação do pomar. Tratos culturais. Pragas e doenças. Colheita, pós-colheita, comercialização.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruticultura</li> <li>• Aspectos gerais</li> <li>• Importância da fruticultura</li> <li>• Panorama atual e potencial da fruticultura nacional e regional</li> <li>• Classificação das plantas frutíferas</li> <li>• Propagação de plantas frutíferas</li> <li>• Planejamento e implantação do pomar</li> <li>• Sistema produtivo das fruteiras: maracujazeiro, abacaxizeiro, bananeira e citros</li> <li>• Aspectos socioeconômicos</li> <li>• Origem e distribuição geográfica</li> <li>• Classificação botânica</li> <li>• Variedades</li> <li>• Exigências edafoclimáticas</li> <li>• Propagação de plantas</li> <li>• Formação do pomar</li> <li>• Tratos culturais</li> <li>• Principais pragas e seu controle</li> <li>• Principais doenças e seu controle</li> <li>• Colheita, pós-colheita e comercialização</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| GOMES, P. <b>Fruticultura Brasileira</b> . 13 ed. São Paulo: Nobel, 1976. 446p. (Reimpresso em 2007; 2012)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

SIQUEIRA, D. L.; LIMA, F. Z. **Produção de mudas frutíferas**. Viçosa: CPT, 2012. 310 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

OLIVEIRA SILVA, J.; SILVAFILHO, J. B.; FERREIRA, D. **Produção de abacaxi**. Viçosa-MG: CPT, 2010. 252p.

SANTOS, W. V.; RESENDE, P. L. **Produção de maracujá**. Viçosa: CPT, 2006. 172p.

SILVA FILHO, J. B.; LIMA, F. Z.; LOPES, J. D. S. **Produção de banana**: do plantio à pós-colheita. Viçosa: CPT, 2008. 382p.



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE: |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|----------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código               | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                      |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| SIL0019              | SILVICULTURA                  | 80%                 | 20%     | 2            | 40                | 33                | 3º            |

#### EMENTA:

Silvicultura e Sistemas Agroflorestais. Histórico e classificação de Sistemas Agroflorestais (SAF). Sucessão vegetal em ecossistemas naturais. Aspectos biofísicos e dimensões sociais e econômicas dos SAF. Conhecimento local, implantação e manejo de SAF. Práticas Silviculturais. Manejo e inventário florestal. Espécies exóticas e nativas com potencial para cultivo. Propagação e preparação de mudas. Diagnóstico de área degradada e elaboração de plano para restauração florestal.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos iniciais em Silvicultura e recursos florestais
- Dendrologia
- História, conceitos e importância
- Produção de mudas de espécies florestais
- Práticas Silviculturais
- Sistemas Agroflorestais
- Espécies exóticas e nativas com potencial para cultivo.
- Diagnostico de área degradada
- Elaboração de plano para restauração florestal
- Legislação florestal brasileira

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. 6 ed. v.1. Nova Odessa - SP: Plantarum, 1992, 384p.

RIZINI, C.T. **Árvores e madeiras úteis do Brasil**: manual de dendrologia brasileira. São Paulo: Blucher Ltda, 1978. 296p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRITO, A. M. et al. **Ciência, tecnologia e manejo do cacaueiro**. 2 ed. Brasília: CEPLAC/CEPEC/SE-FIS, 2012. 688p.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. 4 ed. v.2. Nova Odessa - SP: Plantarum, 2013, 384p.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. v.3. Nova Odessa - SP: Plantarum, 2009, 384p.

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>ZTS0035</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ZOOTECNIA III</b>          | 80%                 | 20%     | 4            | 80                | 66,67             | 3º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Panorama da bovinocultura no Brasil e no mundo. Principais raças, sistemas de criação, escrituração zootécnica, ambiência, equipamentos e instalações, nutrição, reprodução, sanidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bovinocultura de corte e de leite</li> <li>• Situação da Bovinocultura de corte e de leite</li> <li>• Efetivo do rebanho nas Unidades Federativas do Brasil</li> <li>• Características dos sistemas de criação nas regiões do Brasil</li> <li>• Raças bovinas de corte e de leite e suas aptidões</li> <li>• Raças nacionais de corte</li> <li>• Raças nacionais de leite</li> <li>• Raças estrangeiras de corte</li> <li>• Raças estrangeiras de leite</li> <li>• Manejo de Criação</li> <li>• Criação Extensiva ou à Pasto</li> <li>• Criação Semi-Intensiva</li> <li>• Criação Intensiva ou Confinada</li> <li>• Fases de Criação (Cria, Recria, Terminação ou Engorda)</li> <li>• Evolução do rebanho</li> <li>• Produção de leite e carne em pastagens e em regime de confinamento</li> <li>• Instalações e Ambiência</li> <li>• Sistema Intensivo</li> <li>• Ordenha Manual</li> <li>• Ordenha Mecânica - Tipos</li> <li>• Sistema Extensivo</li> <li>• Sistema Semi-Intensivo</li> <li>• Manejo do recém-nascido</li> <li>• Cuidados com a vaca antes do parto</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

- Maternidade
- Cura e desinfecção do umbigo
- Ingestão de Colostro
- Desmama
- Produção de leite na Glândula Mamária
- Úbere
- Conformação e estrutura da glândula mamária
- Formação do Leite
- Leite (composição, tipos e derivados)
- Produção leiteira diária
- Manejo Alimentar
- Aparelho digestório dos ruminantes
- Comportamento ingestivo dos ruminantes – recém-nascido e adulto
- Alimento volumoso
- Alimento concentrado
- Produtos e Sub-produtos da Agroindústria
- Manejo Reprodutivo
- Aparelho reprodutor do macho e da fêmea
- Características do ciclo reprodutivo
- Critérios para escolha de reprodutores e matrizes
- Manifestação e Detecção de Cio e sua importância
- Estação de Monta
- Métodos de reprodução (monta natural, controlada, Inseminação Artificial)
- Índices Zootécnicos
- Índices reprodutivos (Intervalo entre partos, período de serviço, período seco, período de gestação)
- Índices produtivos (Taxa de natalidade; taxa de mortalidade; relação macho:fêmea; prolificidade, taxa de reposição)
- Manejo higiênico-sanitário
- Principais doenças e profilaxia dos bovinos
- Controle de parasitos internos e externos com uso de produtos industriais e homeopáticos
- Calendário profilático

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

GONSALVES NETO, J. **Manual do produtor de leite**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2012. 864p.

MARTIN, L. C.T. **Bovinos volumosos suplementares**. São Paulo: Nobel, 1997. 143 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CRIA de bezerros de corte. Alexandre Lúcio Bizinoto. Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Viçosa, MG: CPT, 2007. 1 DVD (60 min).

MANEJO de novilhas leiteiras. Viçosa, MG: **Aprenda Fácil**, 2011 167 p.

RECRIA de bezerros de corte. Coordenação técnica: Leonardo de Oliveira Fernandes. Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Viçosa, MG: CPT, 2007. 1 DVD (61 min).

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |          |               |
|-------------------|--------------|----------|---------------|
|                   | Estruturante | <b>X</b> | Diversificado |
|                   | Tecnológico  |          |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>INT100</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>PROJETO INTEGRADOR</b>     | 50%                 | 50%     | 2            | 60                | 50                | 3º            |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| Planejamento e elaboração de <b>Pesquisa aberta</b> sobre os temas propostos pelos dois primeiros períodos letivos do curso, de forma que articulem as competências desenvolvidas pelos componentes curriculares do período anterior e do respectivo período.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula inaugural do componente                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Perfil e objetivos do Componente.</li> <li>○ Explicação e entrega do Plano de Ensino.</li> <li>○ Explicação e entrega de documentos (arquivos).</li> </ul> </li> <li>• Roteiro de elaboração de projeto de intervenção prática.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apresentação do roteiro de elaboração de projeto.</li> <li>○ Cronograma de atividades.</li> <li>○ Escolha do tema para a elaboração do projeto.</li> <li>○ Revisão teórica – estado da arte.</li> </ul> </li> <li>• Desenvolvimento do projeto.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Acompanhamento aos discentes com explicação das etapas do projeto (roteiro).</li> <li>○ Seminários de apresentação pelos discentes da revisão teórica - estado da arte.</li> </ul> </li> <li>• Coleta de evidências ou dados e análise dos dados.<br/>Apresentação dos resultados.</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| LAKATOS, E. M. <b>Fundamentos de Metodologia Científica</b> . 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
| RUDIO, F.V. <b>Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica</b> . 40ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                     |         |              |                   |                   |               |

|                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                                                                |
| OLIVEIRA, J.L. de. <b>Texto Acadêmico, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica</b> . 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012. |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR                   |              |                          |               |
|-------------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/>            | Estruturante | <input type="checkbox"/> | Diversificado |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tecnológico  | <input type="checkbox"/> |               |

### DADOS DO COMPONENTE:

| Código         | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/Série |
|----------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|---------------|
|                |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |               |
| <b>ESM0036</b> | <b>MANEJO DE PASTAGEM</b>     | 80%                 | 20%     | 3            | 60                | 50                | 3º            |

### EMENTA:

Implantação, recuperação e renovação de pastagens. Métodos de pastejo (rotacionado, contínuo e diferido) Dimensionamento de piquete. Planejamento forrageiro e reservas de forragem.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Formação de pastagens
- Escolha da Espécie forrageira
- Clima, solo, época e forma de plantio
- Recuperação das pastagens
- Causa da degradação
- Estágio de degradação
- Formas de recuperação
- Tipos de Manejo de pastagem
- Pastejo contínuo
- Pastejo rotacionado
- Pastejo diferido
- Dimensionamento de piquete
- Cálculo do número de piquetes
- Período de ocupação das principais forrageiras
- Cálculo do tamanho dos piquetes
- Cálculo de consumo animal
- Planejamento forrageiro e reservas de forragem.
- Capineira;
- Banco de proteína;
- Fenação
- Silagem

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AGUIAR, A. P. A. **Manejo de Pastagens** 1ª Viçosa-MG CPT, 2006

RESENDE, H. **Formação e Manejo de Campineira** 1ª Viçosa-MG CPT, 2007

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

AGUIAR, A.P.A., **Adubação de Pastagens** 1ª Viçosa-MG CPT, 2007.

AGUIAR, A. P. A. **Formação de Pastagens** 1ª Viçosa-MG CPT, 2010.

AGUIAR, A. P. A. **Pastejo Rotacionado**, 1ª Viçosa-MG CPT, 2009.



|                                                                                   |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO</b><br><b>SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA</b><br><b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO</b><br><b>CAMPUS ITABERABA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

| NÚCLEO CURRICULAR |              |  |               |
|-------------------|--------------|--|---------------|
|                   | Estruturante |  | Diversificado |
| X                 | Tecnológico  |  |               |

| DADOS DO COMPONENTE:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|---------|--------------|-------------------|-------------------|----------------|
| Código                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Nome do Componente Curricular | Carga Horária (H/A) |         | Aulas Semana | C. H. Total (H/A) | C. H. Total (H/R) | Período/ Série |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               | Teórica             | Prática |              |                   |                   |                |
| APQ0033                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | APICULTURA                    | 80%                 | 20%     | 2            | 40                | 33,33             | 3º             |
| <b>EMENTA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| Principais espécies, sistemas de criação e produção, índices zootécnicos, ambiência, equipamentos e instalações, nutrição, reprodução, sanidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <b>ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>História da evolução das abelhas/Classificação e caracterização da espécie;</li> <li>A apicultura no Brasil e no mundo;</li> <li>Anatomia, morfologia e fisiologia das abelhas/Comportamento e coleta de alimentos para as abelhas;</li> <li>Índices Zootécnicos/Sistemas de criação/ Instalações e equipamentos necessário à exploração;</li> <li>Nutrição: Alimentação Natural e Artificial de Colmeias;</li> <li>Reprodução: Manejo reprodutivo/Biotecnologias aplicadas a reprodução/ Melhoramento Genético e seleção/ Produção e Introdução de Rainhas;</li> <li>Sanidade: Manejo higiênico sanitário e ambiente/ Profilaxia das principais enfermidades e inimigos naturais;</li> <li>Principais produtos das abelhas e comercialização.</li> </ul> |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| WIESE, HELMUTH. <b>Apicultura: novos tempos</b> . 2ª Edição, Ed. Agrolivros, 2005.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| TAUTZ, JÜRGEN. <b>O Fenômeno da abelhas</b> . 1ª Edição. Ed. Artmed. 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <b>Criação de abelhas: apicultura</b> / Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Meio Norte. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2007. 113p.: il. – (ABC da Agricultura Familiar, 18).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                     |         |              |                   |                   |                |
| <b>Apicultura nordestina: principais mercados, riscos e oportunidades</b> / Francisco Leandro de Paula Neto, Raimundo Moreira de Almeida Neto. – Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2006.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               |                     |         |              |                   |                   |                |

78 p. (Série Documentos do ETENE, n. 12).

**Curso Planejamento e Implantação de Apiário.** 1ª Edição. Viçosa-MG:CPT, 2006.

## 10. ESTÁGIO CURRICULAR<sup>11</sup>

O Estágio é um ato educativo escolar supervisionado, que poderá se caracterizar como obrigatório e não obrigatório, sendo desenvolvido em um ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial, além dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos. Seu objetivo é proporcionar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, possibilitando o desenvolvimento do educando para prática no mundo do trabalho, permitindo assegurar o estagiário o exercício da cidadania e da democracia.

O estágio não obrigatório é uma atividade opcional ao discente, a parte da carga horária regular, e de oferta facultativa do curso, sendo realizado a partir da demanda do discente, por pessoas jurídicas de direito público e privado e/ou pela sociedade civil, objetivando o desenvolvimento de habilidades técnicas e competências sociais, requisitadas pelo mundo do trabalho, indispensáveis à formação do indivíduo.

Já o estágio supervisionado obrigatório faz parte do projeto pedagógico de cada curso, como requisito para a conclusão do mesmo, propiciando ao discente a complementação do processo ensino e aprendizagem, integrando o itinerário formativo do educando, devendo estar de acordo com a Lei de Estágio nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, com o Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e com o Projeto Pedagógico de cada Curso.

Conforme previsto no Plano de desenvolvimento Institucional (PDI) 2015-2019 do IF Baiano, o estágio supervisionado obrigatório é um percurso formativo e curricular, portanto compõe a matriz curricular de todos os cursos técnicos da Instituição. É concebido como campo de conhecimento e pesquisa, possibilitando o diálogo fecundo entre a formação profissional e os múltiplos espaços e formatos da atividade profissional.

De acordo com a Lei do Estágio nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, no parágrafo 2º do Artigo 1º:

[...] o estágio é considerado como ato educativo escolar supervisionado e visa o desenvolvimento de habilidades e competências inerentes à atividade

<sup>11</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

profissional e à contextualização curricular, preparando os estudantes para atuação cidadã e inserção qualificada no mundo do trabalho.

A Lei de Estágio supracitada, em seu Artigo 7º, prevê:

- I – celebrar termo de compromisso com o educando ou com seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente incapaz, e com a parte concedente, indicando as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- II – Avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do educando;
- III – indicar professor-orientador, da área a ser desenvolvida no estágio, como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
- IV – exigir do educando a apresentação periódica, em prazo não superior a 6 (seis) meses, de relatório das atividades;
- V – zelar pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local em caso de descumprimento de suas 86 normas;
- VI – elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios de seus educandos;
- VII – comunicar à parte concedente do estágio, no início do período letivo, as datas de realização de avaliações escolares ou acadêmicas.

A Carga Horária do Estágio Curricular do curso é de, no mínimo, 150 horas. O Estágio Curricular poderá ser realizado junto a pessoas jurídicas de direito privado, com os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos poderes da união, dos Estados, do Distrito Federal e dos municípios, e com profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, desde que desenvolvam atividades relacionadas com o curso.

O Estágio Curricular poderá ser realizado a partir do 2º semestre, desde que o discente esteja aprovado em todos os componentes curriculares do semestre anterior. No entanto, até 40% da carga horária poderá ser desenvolvida por meio de projetos de pesquisa e/ou extensão, participação em eventos técnico-científicos e similares e minicursos devidamente certificados por instituições e concluídos a partir do 1º semestre de ingresso do discente.

Durante o estágio, é necessária a orientação por um docente do Curso Técnico em Agropecuária, bem como do acompanhamento e avaliação de um supervisor no ambiente do estágio, cuja concepção possibilite a afirmação dos valores que o egresso deste curso obterá em sua formação pessoal e profissional. Caberá ao Professor Orientador o papel de supervisor, nos casos em que o aluno desenvolva projetos de pesquisa ou extensão que estejam sob sua coordenação.

Para a realização do estágio, deverá ser construído entre o docente e o discente um Plano de Estágio (PE), no qual estão descritas as atividades a serem desenvolvidas pelo discente em consonância com a natureza da instituição concedente e os componentes curriculares do curso. O PE será assinado pelas partes interessadas – *Campus*, Instituição Concedente e aluno estagiário ou o seu representante ou assistente legal, quando ele for absoluta ou relativamente inapto, o Termo de Compromisso de Estágio. A Instituição concedente deverá indicar o funcionário responsável pela supervisão das atividades de estágio, e avaliação em conjunto com a instituição de ensino.

Ao final do estágio, o aluno entregará ao Professor Orientador o Relatório de Estágio com posterior apresentação pública do mesmo, conforme previsão no Plano de Estágio. A nota final atribuída ao Estágio Curricular será resultado da média aritmética da avaliação do Relatório de estágio, da ficha de avaliação preenchida e assinada pelo supervisor da Instituição Concedente, e apresentação pública do relatório contendo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), conforme segue:

$$RF = (MRE+FA+APR)/3$$

Onde:

RF = Resultado Final

MRE= Média Final do Relatório de Estágio

FA= Nota da Ficha de Avaliação da Empresa

APR= Apresentação Pública de Relatório

O Relatório Final e Ficha de avaliação da Instituição Concedente deverão ser arquivados na pasta do aluno. O estudante estará apto à entrega do relatório e respectiva apresentação, desde que obtenha aprovação pela instituição concedente (Ficha de Avaliação), com média igual ou superior a 6,0 (seis).

Para obtenção do diploma de Técnico em Agropecuária Modalidade Subsequente o estudante deverá cumprir, no mínimo, 150 horas de estágio, além da carga horária curricular total com APROVAÇÃO em ambos. O aluno que não realizar estágio curricular ficará impossibilitado de receber o certificado de conclusão do curso e o Diploma, até que o realize e conclua no período de integralização do curso.

## **11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES<sup>12</sup>**

Compreende-se por aproveitamento de estudos o processo de reconhecimento de componentes curriculares ou etapas cursadas com aprovação que esteja relacionado com perfil profissional de conclusão desta habilitação profissional, cursados em outra habilitação específica, com aprovação no IF Baiano ou em outras instituições de Ensino Técnico, credenciadas pelo Ministério da Educação, bem como Instituições Estrangeiras, para obtenção de habilitação diversa, conforme estabelece o Artigo nº 13 da Resolução nº 01/2005 e Parecer CNE/CEB nº 39/2004.

Os critérios de aproveitamento de estudos atenderão as condições previstas na Organização Didática do IF Baiano e demais Legislações vigentes.

## **12. AVALIAÇÃO**

### **12.1 DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM<sup>12</sup>**

A avaliação da aprendizagem, compreendida como uma prática de investigação processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada do processo de ensino e aprendizagem, permite diagnosticar dificuldades e reorientar o planejamento educacional, é um dos saberes fundamentais para o desenvolvimento educacional, pois implica em diagnóstico, planejamento e tomada de decisão.

Os procedimentos e processos avaliativos devem ser realizados periodicamente e de forma contínua, buscando construir e reconstruir o conhecimento e desenvolver hábitos e atitudes coerentes com a formação integral do profissional-cidadão.

Para esta finalidade, os instrumentos devem ser diversificados e incluir os conteúdos trabalhados nos componentes curriculares que compõem a matriz curricular do curso. Estes instrumentos devem ser elaborados de forma que possibilitem ao educando a oportunidade de desenvolver a capacidade de raciocínio, de interpretar e de estabelecer a articulação entre a teoria e a prática.

Para uma aprendizagem significativa, são necessários critérios avaliativos objetivos e claros acerca de conteúdos que são efetivamente relevantes dentro de cada componente curricular, “a partir dos mínimos necessários para que cada discente possa participar democraticamente da vida soci-

---

<sup>12</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

al” (Luckesi,1983). Tais critérios devem refletir uma expectativa, um padrão de desempenho estabelecido a partir dos objetivos e conteúdos propostos.

Romão (2005) propôs as etapas da identificação para uma avaliação dialógica do que vai ser avaliado –que se pode traduzir em critérios: a construção, negociação e estabelecimento de padrões; a construção dos instrumentos de medidas, de acordo com os critérios estabelecidos; o procedimento da medida e da avaliação; e a análise dos resultados.

Portanto, o IF Baiano *Campus* Itaberaba acredita que é possível capacitar os docentes para a utilização de critérios de avaliação e adequação às diferentes situações de avaliação, que muitas vezes são mal aplicados por grande parte dos educadores, que na maioria das vezes preocupa-se com a avaliação quantitativa, uma vez que a atribuição de notas ou medidas é a mais usada para fundamentar a classificação do discente e comunicar os resultados aos educandos e pais/responsáveis (LUCIA, 2014). A ênfase recai, no entanto, no desempenho do conteúdo e não em suas reais necessidades de aprendizagem dentro do ensino.

Logo, para que o processo avaliativo seja coerente e responsável, os instrumentos utilizados devem ser o reflexo dos critérios estabelecidos, de maneira a obter dados da aprendizagem significativa ocorrida, de acordo com os níveis de desenvolvimento cognitivo explicitados nos objetivos. Deste modo, ao se elaborar um instrumento avaliativo, é importante saber que nível de aprendizagem se está identificando.

Bons instrumentos de avaliação da aprendizagem são condições essenciais para uma prática satisfatória de avaliação na escola. Os instrumentos precisam ser bem elaborados com o olhar na perspectiva de um todo, de um processo que envolva os componentes básicos do ensino e da aprendizagem, como os objetivos, conteúdos, metodologias e filosofias que permeiam o Projeto Político Pedagógico (LUCIA, 2014).

Os tipos de avaliações que podem ser praticadas neste curso, a saber são (SANTOS et. al., 2005):

I. **Formativa:** tem como objetivo verificar se tudo aquilo que foi proposto pelo professor em relação aos conteúdos estão sendo atingidos durante todo o processo de ensino aprendizagem;

II. **Cumulativa:** neste tipo de avaliação permite reter tudo aquilo que se vai aprendendo no decorrer das aulas e o professor pode estar acompanhando o discente dia a dia, e usar quando necessário;

III. **Diagnóstica:** auxilia o professor a detectar ou fazer uma sondagem naquilo que se aprendeu ou não, e assim retomar os conteúdos que o discente não conseguiu aprender, replanejando suas ações suprimindo as necessidades e atingindo os objetivos propostos;

IV. **Somativa:** tem o propósito de atribuir notas e conceitos para o discente ser promovido ou não de uma classe para outra, ou de um curso para outro, normalmente realizada durante o bimestre;

V. **Autoavaliação:** pode ser realizada tanto pelo discente quanto pelo professor, para se ter consciência do que se aprendeu ou se ensinou e assim melhorar a aprendizagem.

VI. **Em grupo:** é a avaliação dos trabalhos que os discentes realizaram, onde se verifica as atividades, o rendimento e a aprendizagem.

A partir desta análise, a avaliação constitui-se em um momento reflexivo sobre teoria e prática no processo ensino e aprendizagem. Ao avaliar, o docente estará constatando as condições de aprendizagem dos discentes, para, a partir daí, prover meios para sua recuperação, e não para sua exclusão, se considerar a avaliação um processo e não um fim.

Considerando o Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011, que trata da educação especial, do atendimento educacional especializado e em atenção ao disposto nos artigos 58 a 60, capítulo V (“Da Educação Especial”), da Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996, em que é assegurado ao educando com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou super dotação, o atendimento educacional especializado, o processo de avaliação de estudantes identificados com necessidades educacionais é realizado a partir de estratégias baseadas no atendimento educacional especializado. Este atendimento especializado é composto por um conjunto de atividades, recursos de acessibilidade e pedagógicos, organizados institucional e continuamente, prestados de modo complementar à formação de discentes, como forma de garantir que sejam reconhecidas e atendidas as particularidades de cada um.

Na perspectiva da Educação Inclusiva será assegurado ao educando com necessidades educacionais específicas a oferta de currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos que atendam suas necessidades específicas de ensino e aprendizagem, considerando conteúdos que tenham significado prático e instrumental, metodologias de ensino e recursos didáticos diferenciados, além de processos de avaliação que sejam adequados à promoção do desenvolvimento e aprendizagem.

O sistema de avaliação atenderá as condições previstas na Organização Didática do IF Baiano e demais Legislações vigentes.



## 12.2 DO CURSO<sup>13</sup>

Os processos de avaliação na Instituição serão permanentes, será conduzida e sob a responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA), com periodicidade estabelecida, tendo por base o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), o Projeto Político Pedagógico (PPP) e o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Os princípios da avaliação do curso estão pautados no respeito à diversidade e ao desenvolvimento integral do cidadão, buscando verificar os elementos que compõem a Instituição e a proposta de uma educação de qualidade.

A avaliação dos cursos técnicos e de qualificação profissional será realizada através de avaliação interna (autoavaliação) e externa, desenvolvida pela Secretaria de Educação Profissional do Ministério da Educação (SETEC/MEC).

A avaliação dos cursos aborda dimensões e indicadores levando em consideração aspectos relativos ao desenvolvimento pedagógico e administrativo, tendo como objetivos específicos identificar pontos relevantes e críticos que interferem na qualidade do curso, avaliar o desenvolvimento didático-pedagógico e verificar o envolvimento do corpo docente.

Visando garantir a qualidade dos cursos ofertados, é levada em consideração a necessidade de identificar constantemente as condições de ensino dos cursos, mediante avaliação das dimensões do currículo, corpo docente e infraestrutura física e material.

## 13 . POLÍTICAS INSTITUCIONAIS<sup>13</sup>

A expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica não pode se manter alheia a programas de inclusão que possibilitem a entrada, permanência e conclusão do curso pela comunidade que atende determinada unidade de ensino. Desse modo, a procura por reduzir desigualdades sociais faz parte da construção da nova sociedade, tendo como base as políticas de inclusão e manutenção dos discentes, a fim de evitar a evasão escolar e promover o desenvolvimento do curso de modo pleno e satisfatório, para elevar a excelência dos cursos ofertados pela Rede Federal de Ensino.

Diante dessa perspectiva, oferecer condições de acesso e permanência do discente nos cursos ofertados pelo *Campus Itaberaba* é uma das estratégias para a formação acadêmica. Assim,

---

<sup>13</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

em comunhão com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 -2019) do IF Baiano, que prevê a Implementação da Política Estudantil, cuja responsabilidade está a cargo da Diretoria de Assuntos Estudantis – DAE (Pró-reitoria de Ensino) e a execução sob responsabilidade das Coordenações de Assuntos Estudantis dos *campi*, o *Campus* Itaberaba prevê a manutenção e ampliação das políticas já consolidadas, além de outras que diminuam a situação de vulnerabilidade social de parte de seu alunado.

A **Política de Assistência Estudantil** é um dos mecanismos de promoção de condições de permanência e apoio à formação acadêmica de discentes. Nesse sentido, objetiva-se implementar ações que minimizem as necessidades socioeconômicas e pedagógicas, buscando promover a justiça social, bem como a formação integral do corpo discente, por meio de programas, tais como:

### **13.1 PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

#### **1) Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante - PAISE**

O *Campus* possui o programa PAISE no qual os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica em que são feitos levantamentos da situação econômica de cada aluno. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social, são contemplados com auxílios financeiros para suprir algumas necessidades, tais como: bolsa de estudo, ajuda de custo para transporte, material escolar e fardamento.

#### **2) Programa de Apoio à Diversidade e Ações Afirmativas - PROADA**

Consiste nas ações e espaços para reflexões referentes a diversidade (necessidades específicas, etnia, gênero, religião, orientação sexual, respeito ao idoso) combatendo os preconceitos, reduzindo as discriminações e aumentando a representatividade dos grupos minoritários.

Tais ações são desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NAPNE visa a promoção de acessibilidade pedagógica por meio de adequação de material, orientações pedagógicas, aquisição de equipamentos de tecnologia assistiva, formação continuada, contratação de tradutor e intérprete de língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), bem como o acompanhamento pedagógico dos discentes que apresentem necessidades específicas.

Já o NEABI desenvolverá e acompanhará as ações referentes as questões da igualdade e da proteção dos direitos das pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

### **3) Programa de Assistência Integral à Saúde - PRÓ-SAÚDE**

O Programa visa criar mecanismos para viabilizar assistência ao discente através de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde como, campanha de vacinação, doação de sangue, riscos das doenças sexualmente transmissíveis, saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

O *Campus* Itaberaba contará com equipe multidisciplinar capacitada para realização dos serviços mencionados, composta por Nutricionista, Psicólogo, Assistente Social e Técnico em Enfermagem.

### **4) Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico - PROAP**

Este Programa tem como finalidade acompanhar os discentes em seu desenvolvimento integral a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis.

Para a execução do Programa, o *Campus* conta com o Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial (NAPSI) que promove ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos discentes, e realiza acompanhamento sistemáticos às turmas de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico.

### **5) Programa de Incentivo a Cultura, Esporte e Lazer - PINCEL**

Este programa tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã.

Está previsto no organograma do *Campus* o Núcleo de Cultura, Esporte e Lazer (NCEL) ao qual compete: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando à valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para

visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; bem como, apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

#### **6) Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica - PROPAC.**

Este Programa visa a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do discente. O PROPAC estimula a representação discente através da formação de Grêmios, Centros e Diretórios Acadêmicos, bem como garante o apoio à participação dos mesmos em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico.

### **13.2 PROGRAMA DE NIVELAMENTO<sup>14</sup>**

O Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) do IF Baiano tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, conseqüentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

O público-alvo do Programa de Nivelamento, que faz parte do PAIM, é o corpo discente dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, o *Campus Itapetinga*, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, deve organizar atividades de nivelamento, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentaram como um entrave ao pleno êxito nos cursos escolhidos.

Desse modo, planejam-se atividades extracurriculares em modalidade presencial ou a distância em forma de cursos de curta duração com a finalidade de aprimorar os conhecimentos essenciais para o bom acompanhamento/ desenvolvimento dos componentes curriculares do curso regular. Tais cursos de curta duração serão regulamentados de acordo com o Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP).

### **13.3 PROGRAMA DE TUTORIA ACADÊMICA<sup>14</sup>**

O Programa de Tutoria Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

---

<sup>14</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus Itapetinga* (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

Baiano, IF Baiano, tem por finalidade zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos discentes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

O Programa de Tutoria Acadêmica possuirá como espinha dorsal as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos discentes no *Campus*, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades e promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

O Programa de Tutoria Acadêmica é prioritariamente realizado pelos(as) professores(as), preferencialmente efetivos(as), que fazem parte do quadro docente do *Campus*, e em casos excepcionais, quando não houver docente disponível, o(a) servidor(a) Técnico(a) em Assuntos Educacionais (TAE) poderá atuar como tutor(a), que deverá dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas pertinentes ao desenvolvimento profissional do discente, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos estudantes e da futura atuação profissional.

#### **13.4 PROGRAMA DE MONITORIA<sup>15</sup>**

O Programa de Monitoria do *Campus* Itaberaba proporciona aos discentes participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/ científico.

A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades de magistério por parte dos discentes. A atividade de monitoria poderá ser remunerada ou não.

Com a expansão da oferta de novas (os) vagas e cursos a tendência é haver a ampliação deste quantitativo de vagas, bem como a ampliação dos componentes curriculares a serem atendidos.

---

<sup>15</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano *Campus* Itapetinga (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

### 13.5 PROGRAMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS<sup>15</sup>

Para o Programa de Acompanhamento de Egressos, o *Campus* Itaberaba levará em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho.

Para desenvolvimento deste Programa torna-se necessário o contato constante dos egressos com o *Campus* a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas/ acadêmicas, além de verificar adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral.

Propõe-se, como atividades a serem desenvolvidas para atender a este Programa, a realização do Dia do Egresso, Dias de Campo, Seminários e/ou Congressos, Cursos de curta duração, a possibilidade de participar em projeto de pesquisa e extensão desenvolvidos no *Campus* Itaberaba ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

Tais programas de permanência do discente estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual. No entanto, as reformulações e adaptações não perdem as diretrizes principais apresentadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI).

Consoante com o PPPI e o Projeto Político Pedagógico (PPP) do *Campus*, as ações de Assistência Estudantil fazem parte de uma das responsabilidades sociais do *Campus*, numa atitude de intervenção na realidade social da região e do seu entorno

## 14 . INFRAESTRUTURA

O IF Baiano *Campus* Itaberaba, possui uma área de aproximadamente 50 ha. A estrutura do *Campus* é composta de setores administrativo e pedagógico. O setor administrativo com 35 ambientes.

O setor pedagógico dispõe de um (01) auditório, um (01) refeitório, uma (01) biblioteca, quinze (15) salas de aula e doze (12) laboratórios.

Todos os setores deverão ser providos com os equipamentos necessários para o desenvolvimento das atividades, como computadores, impressoras, tablets, bem como com conectividade e transferência de dados; projetores, equipamentos de laboratórios, refeitório e biblioteca.

## 14.1 RECURSOS TECNOLÓGICOS

Segue listagens de equipamentos necessários para o funcionamento do *Campus*.

| Biblioteca |                       |         |        |
|------------|-----------------------|---------|--------|
| Item       | Equipamento           | Unidade | Quant. |
| 01         | Computadores Desktops | Unid.   | 13     |

| Laboratório de Informática |                       |         |        |
|----------------------------|-----------------------|---------|--------|
| Item                       | Equipamento           | Unidade | Quant. |
| 01                         | Computadores Desktops | Unid.   | 40     |

| Sala de Aula |                          |         |        |
|--------------|--------------------------|---------|--------|
| Item         | Equipamento              | Unidade | Quant. |
| 01           | Data Show                | Unid.   | 16     |
| 02           | Lousa Digital Interativa | Unid.   | 11     |

| Núcleo de Gestão da Tecnologia da Informação (NGTI) |                      |         |        |
|-----------------------------------------------------|----------------------|---------|--------|
| Item                                                | Equipamento          | Unidade | Quant. |
| 01                                                  | Computadores Desktop | Unid.   | 4      |
| 02                                                  | Servidores Físicos   | Unid.   | 4      |
| 03                                                  | Rack                 | Unid.   | 2      |
| 04                                                  | Switch               | Unid.   | 4      |
| 05                                                  | Patch Panel          | Unid.   | 7      |
| 06                                                  | TV 40"               | Unid.   | 2      |
| 02                                                  | No-break 6kva        | Unid.   | 2      |

| Salas Administrativas |                       |         |        |
|-----------------------|-----------------------|---------|--------|
| Item                  | Equipamento           | Unidade | Quant. |
| 01                    | Computadores Desktops | Unid.   | 36     |

| Salas dos Professores |                       |         |        |
|-----------------------|-----------------------|---------|--------|
| Item                  | Equipamento           | Unidade | Quant. |
| 01                    | Computadores Desktops | Unid.   | 18     |
| 02                    | Notebook              | Unid.   | 50     |

## 14.2 BIBLIOTECA

A Biblioteca do *Campus* Itaberaba atenderá à comunidade acadêmica interna e de seu entorno, nos setores de ensino, pesquisa e extensão. Capaz de atender a 10% do alunado do *Campus* devidamente acomodados. O acervo será composto por materiais de múltiplas áreas do conhecimento, disponíveis para pesquisa por meio de catálogo *online*.

As aquisições de livros são feitas a partir de listas selecionadas, indicadas pelos professores e coordenadores de cada curso. Além disso, as atualizações serão feitas a partir de catálogos recebidos das editoras, que contém os últimos lançamentos editoriais.

A ampliação e atualização do acervo bibliográfico constituem-se como tarefa contínua do *Campus*.

No Apêndice D tem-se o Plano de Atualização Bibliográfico para o Curso Técnico em Meio Ambiente, baseando-se na Política de Seleção e Aquisição do IF Baiano (2011), que leva em consideração a disponibilidade de 4 exemplares de cada livro da bibliografia básica dos componentes curriculares para cada grupo de 10 estudantes e 4 exemplares da bibliografia complementar para cada grupo de 40 estudantes.

### **14.3 LABORATÓRIOS**

Sete (07) laboratórios didáticos destinados a atender diversas áreas do saber (Química; Física; Biologia; Informática; Laboratório didático: unidade de produção vegetal; Laboratório didático: unidade de produção animal; Laboratório didático: unidade de produção agroindustrial).

### **14.4 RECURSOS DIDÁTICOS**

Os recursos didáticos se apresentam como um conjunto de ferramentas utilizadas pelos docentes para facilitar o processo de ensino e aprendizagem, funcionando como uma ponte entre o conteúdo proposto para cada componente curricular e o discente, assumindo a função de mediadores da aquisição do conhecimento. Sua utilização é muito importante para que o aluno assimile o conteúdo trabalhado, desenvolvendo sua criatividade, proporcionando uma melhor aplicação do conteúdo.

A capacidade que os recursos didáticos têm de despertar e estimular os mecanismos sensoriais, principalmente os audiovisuais, faz com o aluno desenvolva sua criatividade tornando-se ativamente participante de construções cognitivas.

Realizar atividades pedagógicas dinâmicas e mais atraentes é papel importante do docente na era tecnológica, com vistas a conseguir conquistar o interesse do discente. Diante da infinidade de recursos que podem ser utilizados nesse processo, trabalhamos com uma variedade de recursos didáticos para prática docente, podendo ser utilizados em conjunto ou separadamente, a depender do contexto a ser inserido:



- Recursos Naturais (elementos de existência real na natureza, tais como água, animais, vegetação);
- Recursos Pedagógicos (livros, quadro branco, pincel atômico, slides, maquetes);
- Recursos Tecnológicos (internet e seus dispositivos, computadores, equipamentos de data show e lousa digital Interativa, laboratório de línguas);
- Recursos Culturais (Biblioteca, exposições).

#### 14.5 SALAS DE AULA

O *Campus* Itaberaba possui quatorze (14) salas de aula, com capacidade máxima para 40 discentes. Todas as salas possuem sistema de aclimatação, boa acústica, acessível, além de possuírem carteiras que garantem ergonomia aos discentes e docentes.

Quanto à segurança do espaço, o mesmo possui os equipamentos contra incêndio e pânico.

#### 15. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O quadro funcional necessário para o funcionamento do Curso no IF Baiano *Campus* Itaberaba encontra-se descrito na tabela abaixo.

**Tabela 7.** Descrição dos cargos necessários para o funcionamento do Curso Técnico em Agropecuária.

| Descrição                                                                                                              | Qtde |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Núcleo Estruturante</b>                                                                                             |      |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Licenciatura em Letras (Língua Portuguesa) | 01   |
| <b>Núcleo Diversificado</b>                                                                                            |      |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Licenciatura em Matemática                 | 01   |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Graduação em Ciências da Computação        | 01   |
| <b>Núcleo Tecnológico</b>                                                                                              |      |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> em Engenharia Agrônoma                           | 03   |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> e com Licenciatura em Biologia                   | 01   |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> em Agroecologia                                  | 01   |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> em Zootecnia                                     | 02   |
| Professor com Pós-Graduação <i>lato sensu</i> ou <i>stricto sensu</i> em Meio Ambiente                                 | 01   |

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Técnicos Administrativos</b>                      |           |
| Assistente de Discente                               | 02        |
| Bibliotecário-Documentalista                         | 01        |
| Auxiliar de Biblioteca                               | 02        |
| Tradutor Intérprete de Linguagens de Sinais          | 01        |
| Psicólogo                                            | 01        |
| Pedagogo                                             | 01        |
| Assistente Social                                    | 01        |
| Enfermeiro                                           | 01        |
| Técnico em Arquivo                                   | 01        |
| Assistente Administrativo                            | 03        |
| Auxiliar Administrativo                              | 01        |
| Técnico em Meio Ambiente                             | 01        |
| Técnico em Agropecuária                              | 01        |
| Administrador                                        | 01        |
| Técnico em Tecnologia da Informação                  | 01        |
| Técnico de Laboratório                               | 01        |
| Nutricionista                                        | 01        |
| Técnico em Assuntos Educacionais                     | 01        |
| <b>Total de Docentes Necessários</b>                 | <b>11</b> |
| <b>Total de Técnicos Administrativos Necessários</b> | <b>21</b> |

## 16. CERTIFICADOS E DIPLOMAS<sup>16</sup>

A conclusão do Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio terá como resultado certificador a expedição de histórico escolar e de diploma, obedecendo-se a obrigatoriedade da descrição dos conhecimentos profissionais inerentes à área de atuação, mediante êxito em todos componentes curriculares do Curso, conforme prevê a Organização Didática da Instituição e tendo também concluído a carga horária de prática profissional, de acordo ao Regulamento de Estágio Supervisionado do IF Baiano, atendendo ao parágrafo único do Artigo 7º do Decreto nº 5.154/2004 e a LDB conforme redação dada pela Lei nº 11.741/2008 ao Artigo nº 41.

<sup>16</sup> Texto adaptado do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agropecuária do IF Baiano Campus Itapetinga (Aprovado por meio da Resolução CONSUP nº 05, de 29 de março de 2016).

## 17. CONSULTAS BIBLIOGRÁFICAS E ELETRÔNICAS

AGENCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA BAHIA (ADAB). **Lista dos estabelecimentos registrados no S.I.E.- BA** por regional. Disponível em: <<http://www.adab.ba.gov.br>>. Consultado em 18 de Março de 2015.

BAHIA. **Anuário estatístico da Bahia**. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. Salvador: SEI, 2011.

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 dez. 1996. Disponível em: Acesso em: 08 julho. 2015.

BRASIL. **Lei Federal nº 9.795/99**: Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Lei Federal nº 10.639/03**: Inclui, como conteúdo, no currículo da rede de ensino (oficial e particular) História e Cultura Afro – Brasileira. **Diário Oficial da União**. Brasília, 9 de janeiro de 2003.

BRASIL. **Decreto Nº 5.154/04**. Regulamenta o § 2º do Art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, 23 de Julho de 2004.

BRASIL. **Decreto nº 7.611**, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Casa Civil; Subchefia para Assuntos Jurídicos, Brasília, DF, nov., 2011<sup>a</sup>.

BRASIL. **Lei Federal nº 11.645/08**: Inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial da União. Brasília, 10 de março de 2008.

BRASIL. **Lei Federal nº 11.788/08**: Sobre estágio curricular. Diário Oficial da União. Brasília, 26 de setembro de 2008.

BRASIL. **ATLAS NACIONAL DE COMÉRCIO E SERVIÇOS**. Brasília, DF: MDIC, 2013.140p. Parceria entre Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada – IPEA e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Cadeia produtiva de frutas /Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola**, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura ; Antônio Márcio Buainain e Mário Otávio Batalha (coordenadores). – Brasília : IICA : MAPA/SPA, 2007. 102 p.(Agronegócios ; v. 7)

CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Resolução Nº 04/1999**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico. Diário Oficial da União. Brasília de 5 dezembro de 1999.

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS. 2016. Disponível em: <<http://catalogonct.mec.gov.br/>>.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA **Parecer CEB/CNE 15/98**: Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Diário Oficial da União. Brasília, 02 de junho de 1998.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA **Resolução CEB/CNE 3/98**: Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Diário Oficial da União. Brasília, 26 de junho 1998.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA. **PARECER CNE/CEB Nº 39/2004** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Diário Oficial da União. Brasília, 8 de dezembro de 2004.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA. **RESOLUÇÃO Nº 1/05**. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Diário Oficial da União. Brasília, 3 de fevereiro de 2005.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA **PARECER CNE/CEB Nº 11/2008** Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Diário Oficial da União. Brasília, 12 de junho de 2008.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO/CÂMARA EDUCAÇÃO BÁSICA. **RESOLUÇÃO Nº 3, DE 9 DE JULHO DE 2008** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Diário Oficial da União. Brasília, 09 de julho de 2008.

COSTA, O. V. 2000. **Cobertura do solo e degradação de pastagens em áreas de domínio de Chernossolos no Sul da Bahia**. Dissertação (Mestrado em Solos e Nutrição de Plantas) – Universidade Federal de Viçosa, 133p.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS – DIEESE. Portal na internet: [http://www.dieese.org.br/INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE](http://www.dieese.org.br/INSTITUTO_BRASILEIRO_DE_GEOGRAFIA_E_ESTADISTICA_IBGE). Portal na internet: <http://www.ibge.gov.br/home/>

FAEB – FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESTADO DA BAHIA. **Perfil Sócio Econômicos dos Territórios**. 2000. Disponível em: <[http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil\\_municip/itapetinga.jsp](http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil_municip/itapetinga.jsp)>. Acesso em: 13 de Janeiro de 2015.

FAEB – FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESTADO DA BAHIA. **Perfil Sócio Econômicos dos Territórios**. 2007. Disponível em: <[http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil\\_municip/itapetinga.jsp](http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil_municip/itapetinga.jsp)>. Acesso em: 18 de Janeiro de 2015.

- FAEB – FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESTADO DA BAHIA. **Perfil Sócio Econômicos dos Territórios**. 2008. Disponível em: <[http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil\\_municip/itapetinga.jsp](http://faeb2.tempsite.ws/main/perfil_municip/itapetinga.jsp)>. Acesso em: 18 de Janeiro de 2015.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção da Pecuária Municipal**. Boletim Técnico, Rio de Janeiro, v. 40, p.1-71, 2012.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. 2006. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 18 de Janeiro de 2015.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. 2008. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 18 de Janeiro de 2015.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. 2009. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 18 de Janeiro de 2015.
- LUCIA, Maria das Dores. **A visão do professor quanto a critérios de avaliação**. Evidência, Araxá, v. 10, n. 10, p. 41-52, 2014.
- LUCKESI, Cipriano C. **Avaliação Educacional: para além do autoritarismo**. 10.ed. Rio de Janeiro, Cortez, 1983.
- MACHADO, Lucília Regina de Souza. **Sistema de Gestão e Educação Profissional e Tecnológica**. Acesso em 14 de outubro de 2010. Disponível em: <[http://www.agronet-pe.gov.br/documentos/pppi/sistema\\_de\\_gestao\\_e\\_educacao\\_profissional.pdf](http://www.agronet-pe.gov.br/documentos/pppi/sistema_de_gestao_e_educacao_profissional.pdf)>.
- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO **Portaria nº 870**, de 16 de julho de 2008. Diário Oficial da União. Brasília, 12 de junho de 2008.
- PEDRO PINHEIRO, A. F., FRANGETTO, F. W. **Direito Ambiental Aplicado**. In: JR. PHILIPPI, A.; ROMÉRIO M. A.; BRUNA, G. C. (editores) Curso de Gestão Ambiental. Barueri, SP: Manole, 2004. p. 617-656.
- PELICIONI, M. C. F. **Fundamentos da educação ambiental**. In: PHILIPPI JR, A.; ROMÉRIO, M. A.; BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental. São Paulo: Manole, 2004.
- PHILIPPI JR. A.; PELICIONI, M. C. F. **Alguns pressupostos da Educação Ambiental**. In: PHILIPPI JR. A. PELICIONI, M. C. F. Educação Ambiental: Desenvolvimento de cursos e projetos. 2. ed. São Paulo: Signus, 2002.
- SANTOS, C. R. (et. al.) **Avaliação Educacional: um olhar reflexivo sobre sua prática e vários autores**, São Paulo: Editora Avercamp, 2005.
- SEI - Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais. <.> Acesso em: 31 de Março de 2015.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, REFORMA AGRÁRIA, PESCA E AGRICULTURA DO ESTADO DA BAHIA – SEAGRI. Portal na internet: <http://www.seagri.ba.gov.br/>

SECRETARIA DA INDÚSTRIA, COMÉRCIO E MINERAÇÃO DO ESTADO DA BAHIA – SICM. Portal na internet: <http://www.sicm.ba.gov.br/>

TERRITÓRIO DE IDENTIDADE PIEMONTE DO PARAGUAÇU-BA. 2007. Disponível em: <[http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/territ\\_ident\\_2v25m\\_2015.pdf](http://www.sei.ba.gov.br/site/geoambientais/mapas/pdf/territ_ident_2v25m_2015.pdf)> Acesso em: 23 de Março de 2017.

## APÊNDICE A - QUADRO DE SIMULAÇÃO DE AULAS

### PRIMEIRO SEMESTRE

| 1º TRIMESTRE  |           |       |        |        |       |        |
|---------------|-----------|-------|--------|--------|-------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | AGR I     | AGR I | FSNP   | MAT    | MEC   |        |
| 08:30 - 09:30 | AGR I     | LPTC  | FSNP   | MAT    | MEC   |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |       |        |        |       |        |
| 09:40 - 10:40 | LPTC      | AGROE | FZOO   | FZOO   | INF   |        |
| 10:40 - 11:40 | LPTC      | AGROE | FZOO   | MEC    | INF   |        |

| 2º TRIMESTRE  |           |       |        |        |       |        |
|---------------|-----------|-------|--------|--------|-------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça | Quarta | Quinta | Sexta | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | AGR I     | AGR I | FSNP   | MAT    | MEC   |        |
| 08:30 - 09:30 | AGR I     | AGR I | INF    | AGROE  | MEC   |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |       |        |        |       |        |
| 09:40 - 10:40 | LPTC      | AGROE | FZOO   | FZOO   | LPTC  |        |
| 10:40 - 11:40 | LPTC      | AGROE | FZOO   | FZOO   | LPTC  |        |

| Disciplina                                | Simbologia |
|-------------------------------------------|------------|
| Leitura e produção de textos científicos  | LPTC       |
| Informática aplicada                      | INF        |
| Agricultura I                             | AGR I      |
| Fertilidade do solo e nutrição de plantas | FSNP       |
| Mecanização Agrícola                      | MEC        |
| Fundamentos da Zootecnia                  | FZOO       |
| Agroecologia e gestão ambiental           | AGROE      |
| Matemática aplicada                       | MAT        |

## SEGUNDO SEMESTRE

| 1º TRIMESTRE  |           |        |         |         |       |        |
|---------------|-----------|--------|---------|---------|-------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça  | Quarta  | Quinta  | Sexta | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | ZOO II    | ZOO II | AGR II  | CONST   | ZOO I |        |
| 08:30 - 09:30 | ZOO II    | ZOO II | AGR II  | CONST   | ZOO I |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |        |         |         |       |        |
| 09:40 - 10:40 | ZOO I     | AGROIN | GES RUR | AGROIN  | TOPO  |        |
| 10:40 - 11:40 | AGR II    | AGROIN | GES RUR | GES RUR | TOPO  |        |

| 2º TRIMESTRE  |           |        |         |         |       |        |
|---------------|-----------|--------|---------|---------|-------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça  | Quarta  | Quinta  | Sexta | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | ZOO II    | ZOO I  | AGR II  | TOPO    | CONST |        |
| 08:30 - 09:30 | ZOO II    | ZOO I  | AGR II  | ZOO II  | CONST |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |        |         |         |       |        |
| 09:40 - 10:40 | AGR II    | AGROIN | GES RUR | AGROIN  | TOPO  |        |
| 10:40 - 11:40 | CONST     | AGROIN | GES RUR | GES RUR | TOPO  |        |

| Disciplina                       | Simbologia |
|----------------------------------|------------|
| Topografia                       | TOPO       |
| Construções e Instalações rurais | CONST      |
| Agricultura II                   | AGR II     |
| Gestão rural                     | GES RUR    |
| Agroindústria                    | AGROIN     |
| Zootecnia I                      | ZOO I      |
| Zootecnia II                     | ZOO II     |



### TERCEIRO SEMESTRE

| 1º TRIMESTRE  |           |         |         |         |         |        |
|---------------|-----------|---------|---------|---------|---------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça   | Quarta  | Quinta  | Sexta   | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | ZOO III   | MPAST   | ZOO III | AGR III | APIC    |        |
| 08:30 - 09:30 | ZOO III   | MPAST   | PRO INT | AGR III | APIC    |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |         |         |         |         |        |
| 09:40 - 10:40 | EXT       | AGR III | IRRIG   | SILV    | PRO INT |        |
| 10:40 - 11:40 | EXT       | IRRIG   | IRRIG   | SILV    | MPAST   |        |

| 2º TRIMESTRE  |           |         |         |         |         |        |
|---------------|-----------|---------|---------|---------|---------|--------|
| Horário       | Segunda   | Terça   | Quarta  | Quinta  | Sexta   | Sábado |
| 07:30 - 08:30 | ZOO III   | MPAST   | ZOO III | AGR III | APIC    |        |
| 08:30 - 09:30 | ZOO III   | MPAST   | ZOO III | AGR III | PRO INT |        |
| 09:30 - 09:40 | INTERVALO |         |         |         |         |        |
| 09:40 - 10:40 | EXT       | AGR III | IRRIG   | ----    | PRO INT |        |
| 10:40 - 11:40 | -----     | AGR III | IRRIG   | SILV    | PRO INT |        |

| Disciplina                        | CH/S | Simbologia |
|-----------------------------------|------|------------|
| Extensão e desenvolvimento rural  | 2    | EXT        |
| Irrigação e Drenagem              | 2    | IRRIG      |
| Agricultura III                   | 4    | AGR III    |
| Silvicultura                      | 2    | SILV       |
| Zootecnia III                     | 4    | ZOO III    |
| Projeto Integrador                | 3    | PRO INT    |
| Manejo de pastagem (Específica I) | 3    | MPAST      |
| Apicultura (Específica II)        | 3    | APIC       |

## APÊNDICE B – INSTALAÇÕES FUTURAS

| Instalação                          | Quantidade | Área                | Área total         |
|-------------------------------------|------------|---------------------|--------------------|
| Salas de aula                       | 14         | 67,8 m <sup>2</sup> | 950 m <sup>2</sup> |
| Secretaria                          | 01         | 65 m <sup>2</sup>   | 65 m <sup>2</sup>  |
| Sala Pedagogia                      | 01         | 18 m <sup>2</sup>   | 18 m <sup>2</sup>  |
| Sala multimídia                     | 01         | 15 m <sup>2</sup>   | 15 m <sup>2</sup>  |
| Sala Psicologia/ Assistência Social | 01         | 15 m <sup>2</sup>   | 15 m <sup>2</sup>  |
| Sala de Supervisão de Estagiário    | 01         | 25 m <sup>2</sup>   | 25 m <sup>2</sup>  |
| Coordenação de cursos               | 03         | 50 m <sup>2</sup>   | 150 m <sup>2</sup> |
| Atendimento ao discente             | 01         | 25 m <sup>2</sup>   | 25 m <sup>2</sup>  |
| Reprografia                         | 01         | 12 m <sup>2</sup>   | 12 m <sup>2</sup>  |
| Sanitários masculinos               | 2          | 21 m <sup>2</sup>   | 42 m <sup>2</sup>  |
| Sanitários femininos                | 2          | 21 m <sup>2</sup>   | 42 m <sup>2</sup>  |
| Biblioteca                          | 1          | 50 m <sup>2</sup>   | 50 m <sup>2</sup>  |
| Vivência / Refeitório               | 1          | 380 m <sup>2</sup>  | 380 m <sup>2</sup> |
| Laboratórios                        | 6          | 65 m <sup>2</sup>   | 390 m <sup>2</sup> |

## APÊNDICE C – INFRAESTRUTURA DA FUTURA BIBLIOTECA

| Instalação   | Quantidade | Área              | Área total        |
|--------------|------------|-------------------|-------------------|
| Área técnica | 01         | 20 m <sup>2</sup> | 20 m <sup>2</sup> |
| Recepção     | 01         | 30 m <sup>2</sup> | 30 m <sup>2</sup> |

Fonte: IF Baiano, *Campus Itaberaba* (2017).

| Equipamentos / Mobiliários                  | Qtd. |
|---------------------------------------------|------|
| Estantes de aço para material bibliográfico | 20   |
| Computadores pessoais                       | 04   |
| Condicionadores de ar 60.000 BTU's          | 03   |
| Estação individual de estudo                | 05   |
| Mesa retangular de 1,00m                    | 10   |
| Mesa retangular de 1,20 m                   | 10   |
| Mesa de reunião para 08 lugares             | 01   |
| Mesa em "L"                                 | 02   |
| Cadeira giratória                           | 40   |

Fonte: IF Baiano, *Campus Itaberaba* (2017).

## APÊNDICE D – PLANO DE ATUALIZAÇÃO BIBLIOGRÁFICO

Previsão de livros e atualização da biblioteca para o curso técnico em Agropecuária/ subsequente ao ensino médio/ *Campus* Itaberaba.

| Autor                              | Título                                                                                                                                                   | Atualização 2017<br>(Prioridade) |                     | Atualização<br>2018-2019 |   | Atualizaçã<br>o 2019-2020 |   | TOTAL<br>Previsto<br>até 2020 | Área                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------|--------------------------|---|---------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------------|
|                                    |                                                                                                                                                          | Básica<br>(B)                    | Complementar<br>(C) | B                        | C | B                         | C |                               |                                   |
| LAKATOS, E. M.                     | Fundamentos de Metodologia Científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.                                                                                    | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Meio Ambiente / Ciências Agrárias |
| RUDIO, F.V.                        | Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica. 40ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.                                                                       | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Meio Ambiente / Ciências Agrárias |
| OLIVEIRA, J.L.                     | Texto Acadêmico, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica. 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012.                                                    |                                  | 3                   |                          | 1 |                           |   | 4                             | Meio Ambiente / Ciências Agrárias |
| ALVES, W.P.                        | Informática fundamental: introdução ao processamento de dados. São Paulo: Érica, 2010.                                                                   | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Ciências da Computação            |
| MARÇULA, M.;<br>BENINI FILHO, P.A. | Informática: conceitos e aplicações. 3. ed. rev. São Paulo: Érica, 2005. 406 p.                                                                          | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Ciências da Computação            |
| NORTON, P.                         | Introdução à informática. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.                                                                                  |                                  | 3                   |                          | 1 |                           |   | 4                             | Ciências da Computação            |
| FILGUEIRA, F. R.                   | Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 3. ed. Viosa: UFV- Universidade Federal de Viosa, 2008. | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Ciências agrárias                 |
| WHITE, R.E.                        | Princípios e práticas da ciência do solo: o solo como um recurso natural. 4. ed. São Paulo: Andrei, 2009.                                                | 16                               |                     |                          |   |                           |   | 16                            | Ciências agrárias                 |

|                                                                           |                                                                                                                                                 |    |   |  |   |  |  |    |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|---|--|--|----|-------------------|
| FILGUEIRA, F.A.R.                                                         | Manual de olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. São Paulo, SP. Ed. Agronômica Ceres, 1982.                                     |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| SOUZA, J. L.;<br>RESENDE, P.                                              | Manual de horticultura orgânica. 3. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2014. 837 p                                                                  |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| VIEIRA, L. S.                                                             | Manual da ciência do solo. São Paulo: Agronômica Ceres, 1988.                                                                                   |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
|                                                                           |                                                                                                                                                 |    |   |  |   |  |  |    | Ciências agrárias |
|                                                                           | MANUAL INTERNACIONAL DE FERTILIDADE DO SOLO. 2ª Edição, revisada e ampliada. Associação Brasileira para Pesquisa da Potassa e do Fosfato. 1998. | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| MELLO, F. de A. F.;<br>SOBRINHO, M. DE O. C. DO<br>B.; ARZOLLA, S. et al. | Fertilidade do Solo. São Paulo: Nobel. 1983.                                                                                                    | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| MALAVOLTA, E.;<br>PIMENTEL-GOMES,<br>F.; ALCARDE, J.C.                    | Adubos e Adubações. Nova edição, revista, ampliada e atualizada. São Paulo: Nobel. 2002.                                                        |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| PRIMAVESI, A.                                                             | Manejo ecológico do solo: A agricultura em regiões tropicais. 6ª Edição. São Paulo: Nobel, 1984.                                                |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| PROCHNOW, L. I.                                                           | Análise de Solos e Recomendação da Calagem e Adubação. 1ª Edição. Viçosa-MG. CPT. 2009.                                                         |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| BALASTREIRE, L. A.                                                        | Máquinas agrícolas. São Paulo: Manole, 1987.                                                                                                    | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| GALETI, P. A.                                                             | Mecanização agrícola: preparo do solo. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1981.                                                 |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| MIALHE, L. G.                                                             | Máquinas motoras na agricultura. São Paulo, EPU: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980.                                                        |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| SILVEIRA, G. M. de,                                                       | Os cuidados com o trator. 2ª ed. – Rio de Janeiro: Globo, 1988.                                                                                 |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |

|                                                 |                                                                                                      |    |   |  |   |  |  |    |                   |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--|---|--|--|----|-------------------|
| BERTECHINI, A.G.                                | Nutrição de monogástricos. Lavras: UFLA, Universidade Federal de Lavras, 2012.                       | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| PESSOA, R.A.                                    | Nutrição animal: conceitos elementares. São Paulo: Érica, 2014.                                      | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| MORAES, Y.J. B. de.                             | Forrageiras: conceitos, formação e manejo. Guaíba: Agropecuária, 1995.                               |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| INTERCÂMBIO COMERCIAL DO AGRONEGÓCIO.           | Principais Mercados de Destino. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2010. |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| AGUIAR, A.P.A.                                  | Manejo de pastagens. CPT. Viçosa – MG, 2006.                                                         |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| ALTIERI, M.                                     | Agroecologia Bases Científicas para uma Agricultura Sustentável. 1ª Edição. São Paulo. AS-PTA. 2012. | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| AQUINO, A. M. de.                               | Agroecologia. 1ª Edição. Embrapa. 2005.                                                              | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| PHILIPPI JR, A., ROMÉRO, M. DE A., BRUNA, G. C. | Curso de Gestão Ambiental. 2ª edição atualizada e ampliada. Ed. Manole. São Paulo. 2014. 1250 p.     | 16 |   |  |   |  |  | 16 | MEIO AMBIENTE     |
| ARAÚJO, G. H. DE S.                             | Gestão Ambiental de Áreas Degradadas. 9ª Edição. Rio de Janeiro. Bertrand Brasil. 2013.              |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Ciências agrárias |
| GOLDEMBERG, J.                                  | Energia e Desenvolvimento sustentável. 4ª Edição. São Paulo Blucher. 2010.                           |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Meio Ambiente     |
| RICKLEFS, R. E. A.                              | Economia da Natureza. 6ª Edição. Rio de Janeiro. Ganabara/Koogan. 2012.                              |    | 3 |  | 1 |  |  | 4  | Meio Ambiente     |
| DANTE, L. R.                                    | Matemática. Volume Único. 1ª edição. São Paulo, SP: Ática, 2005.                                     | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Matemática        |
| BIANCHINI, E.; PACCOLA, H.                      | Curso de Matemática. Volume Único. 3ª edição. São Paulo, SP: Moderna, 2003.                          | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |
| IEZZI, G., et al.                               | Matemática: Ensino Médio. Volume Único. 4ª edição. São Paulo, SP: Atual, 2007                        | 16 |   |  |   |  |  | 16 | Ciências agrárias |

|                                                        |                                                                                                             |    |   |   |   |  |    |                   |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|---|--|----|-------------------|
| SVIERCOSKI, R.F..                                      | Matemática aplicada às ciências agrárias: análise de dados e modelos. Viçosa, MG: Editora UFV, 2014. 333 p. |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| BORGES, Alberto de C.                                  | Topografia Aplicada à Engenharia Civil: Vol. 01. 2ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.                    | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |
| LIMA, David V.                                         | Topografia: um Enfoque Prático. Rio Verde: Êxodo, 2006.                                                     | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |
| COMASTRI, J. A.                                        | Topografia: Planimetria. 5a ed. Viçosa: Imprensa Universitária, 1992.                                       |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| COMASTRI, J. A.;<br>TULLER, J. C.                      | Topografia: Altimetria. Viçosa: Imprensa Universitária, 1990.                                               |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| PINTO, L.E.K.                                          | Curso de Topografia. 2.ed. Salvador: UFBA/PROED, 1989.                                                      |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| BARSOSA, A. A. R.                                      | Segurança do trabalho. Curitiba: Livro Técnico, 2011.                                                       | 10 |   | 6 |   |  | 16 |                   |
| CARNEIRO, O.                                           | Construções rurais. São Paulo, 8. ed.Nobel, 1979.                                                           | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |
| BAETA,F.<br>C.;SOUZA,F..                               | Anatomia em edificações rurais: conforto animal. Viçosa: UFV, 1997.                                         |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| BERALDO, A. L.;<br>NAAS, I. ALENCAR ;<br>FREIRE, W. J. | Construções Rurais – Materiais. São Paulo – Livros Técnicos e Científicos, 1991. 167p.                      |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| PEREIRA, M. F.                                         | Construções rurais.4a ed. São Paulo:Roca, 1986.                                                             |    | 3 |   | 1 |  | 4  | Ciências agrárias |
| CARNEIRO, J. E.;<br>JÚNIOR, T. J. de P.;<br>BORÉM, A.  | Feijão do plantio a colheita. Editora UFV. Viçosa, 2015.                                                    | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |
| CEREDA, M. P.                                          | Cultivo de Mandioca. Série Agroindústria. CPT. Viçosa, 2008.                                                | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |
| SEDIYAMA, T.;<br>SILVA, F.; BORÉM, A.                  | Soja do plantio a colheita. Editora UFV. Viçosa, 2015.                                                      | 10 |   | 6 |   |  | 16 | Ciências agrárias |

|                                                   |                                                                                                                            |    |   |   |   |  |  |    |                         |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|---|--|--|----|-------------------------|
| BORÉM, A.; FREIRE, E. C.;                         | Algodão do plantio a colheita. Editora UFV. Viçosa, 2015.                                                                  |    | 3 |   | 1 |  |  | 16 | Ciências agrárias       |
| CEREDA, M. P.                                     | Processamento de Mandioca. CPT. Viçosa. 2008.                                                                              |    | 3 |   | 1 |  |  | 16 | Ciências agrárias       |
| GALVÃO, J. C. C.                                  | Curso Produção de Milho em Pequenas Propriedades. CPT. Viçosa. 2011.300p.PECHE, AFONSO. Plantio Direto. CPT. Viçosa. 1999. |    | 3 |   | 1 |  |  | 16 | Ciências agrárias       |
| PROCHNOW, L. I.                                   | Análise de Solos e Recomendação da Calagem e Adubação. CPT. Viçosa. 2009.                                                  |    | 3 |   | 1 |  |  | 16 | Ciências agrárias       |
| KEELING, R.; BRANCO, R. H. F.                     | Gestão de projetos: uma abordagem global. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2012.                                                  | 10 |   | 6 |   |  |  | 16 | Administração           |
| OLIVEIRA, D. P. R.                                | Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas. 30.ed. São Paulo: Atlas, 2012.                                | 10 |   | 6 |   |  |  | 16 | Administração           |
| GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK JUNIOR, S. | Empreendedorismo. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.                                                                |    | 3 |   | 1 |  |  | 4  | Administração           |
| KERZNER, H.                                       | Gestão de Projetos: as melhores práticas. 2.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.                                               |    | 3 |   | 1 |  |  | 4  | Administração           |
| EVANGELISTA, J.                                   | Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003.                                                                  | 10 |   | 6 |   |  |  | 16 | Engenharia de Alimentos |
| FELLOWS, P. J.                                    | Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2a. ed. Ed. Artmed, 2006                                   | 10 |   | 6 |   |  |  | 16 | Engenharia de Alimentos |
| BARUFFALDI R.; OLIVEIRA M. N.                     | Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. 1 ed. Ed. Atheneu, 1998.                                                           |    | 3 |   | 1 |  |  | 4  | Engenharia de Alimentos |
| GAVA, A. J.                                       | Princípios de Tecnologia de Alimentos. 1 ed. Ed. Nobel, 2002.                                                              |    | 3 |   | 1 |  |  | 4  | Engenharia de Alimentos |
| SILVA, A. S.                                      | Tópicos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.                                                               |    | 3 |   | 1 |  |  | 4  | Engenharia de Alimentos |
| ALBINO, L. F. T.                                  | Criação de frango e galinha caipira. Viçosa, CPT, 2006.                                                                    | 10 |   | 6 |   |  |  | 16 | Ciências agrárias       |



|                                       |                                                                                                                                 |    |   |    |   |  |   |    |                   |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|---|--|---|----|-------------------|
| LANA, G. R. Q.                        | Avicultura. 1ª edição. Recife: Livraria e Editora Rural, 2000.                                                                  | 10 |   | 6  |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| COTTA, T.                             | Produtos de Frango de Corte. Viçosa, CPT, 2008.                                                                                 |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| PUPA, J.M.R.                          | Galinhas poedeiras – Produção e comercialização. Viçosa, CPT, 2008.                                                             |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| TINÔCO, I. F.                         | Produção de frango de alta densidade. Viçosa, CPT, 2009.                                                                        |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| FERREIRA, R. A.                       | Suinocultura: manual prático de criação. Viçosa, MG: Editora Aprenda fácil, 2012                                                | 10 |   | 6  |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| RIBEIRO, S. D. A.                     | Caprinocultura: criação racional de caprinos. Rio de Janeiro: Nobel, 1998.                                                      | 10 |   | 6  |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| BRUSTOLINI, P. C.                     | Criação de Suínos, Manejo e Reprodução de Matrizes. Viçosa, CPT, 2009.                                                          |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| BRUSTOLINI, P. C.                     | Manejo de Leitoes, do nascimento ao Abate. Viçosa, CPT, 2007.                                                                   |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| VILLARROEL, A. B. S.; SILVEIRA, J. C. | Manual da. Produção de Ovinos no Brasil. São Paulo:Roca, 2014.                                                                  |    | 3 |    | 1 |  |   | 4  | Ciências agrárias |
| <a href="#">CHIAVENATO, IDALBERTO</a> | Teoria geral da administração: v.1: Abordagens prescritivas e normativas da administração. 3.ed.. São Paulo: McGraw-Hill, 1987. |    |   | 16 |   |  |   | 16 | Administração     |
| DRUKER, P. F.                         | Inovação e Espírito Empreendedor: Práticas e Princípios. Editora: Cengage Learning. São Paulo; 2010.                            |    |   | 16 |   |  |   | 16 | Administração     |
| BARBIERI, JOSÉ CARLOS.                | Gestão Ambiental Empresarial - Conceitos Modelos E Instrumentos - 3ª Ed. 2011                                                   |    |   |    | 3 |  | 1 | 4  | Meio Ambiente     |
| SILVA, RONI ANTONIO GARCIA DA.        | Administração Rural - Teoria e Prática - Acompanha. 3ª Ed. 2013.                                                                |    |   |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| REICHARDT, K.                         | A água em sistemas agrícolas. São Paulo, Editora Manole, 1987.                                                                  |    |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |

|                                                                 |                                                                                                                                             |  |  |    |   |  |   |    |                   |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|---|--|---|----|-------------------|
| OLITA, A. F. L.                                                 | Os métodos de irrigação. São Paulo, NOBEL, 1978.                                                                                            |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| TIBAU, A.O.                                                     | Técnicas modernas de irrigação: aspersão, derramamento, gotejamento. 4. ed. São Paulo. 4. ed. São Paulo, s. d..                             |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| VIEIRA, D. B.                                                   | As técnicas de irrigação. São Paulo: Globo, 1995.                                                                                           |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| GOMES, P.                                                       | Fruticultura Brasileira. 13 ed. São Paulo: Nobel, 1976. 446p. (Reimpresso em 2007; 2012)                                                    |  |  | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| SIQUEIRA, D. L.;<br>LIMA, F. Z.                                 | Produção de mudas frutíferas. Viçosa: CPT, 2012.                                                                                            |  |  | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| OLIVEIRA<br>SILVA, J.;<br>SILVAFILHO, J.<br>B.; FERREIRA,<br>D. | Produção de abacaxi. Viçosa-MG: CPT, 2010.                                                                                                  |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| SANTOS, W. V.;<br>RESENDE, P.                                   | Produção de maracujá. Viçosa: CPT, 2006. 172p.                                                                                              |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| SILVA FILHO, J.<br>B.; LIMA, F. Z.;<br>LOPES, J. D. S.          | Produção de banana: do plantio à pós-colheita. Viçosa: CPT, 2008.                                                                           |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| LORENZI, H.                                                     | Árvores Brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. 6 ed. v.1. Nova Odessa - SP: Plantarum, 1992, |  |  | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| RIZINI,C.T.                                                     | Árvores e madeiras úteis do Brasil: manual de dendrologia brasileira. São Paulo: Blucher Ltda, 1978.                                        |  |  | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| BRITO, A. M. et al.                                             | Ciência, tecnologia e manejo do cacauero. 2 ed. Brasília: CEPLAC/CEPEC/SEFIS, 2012.                                                         |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| LORENZI, H.                                                     | Árvores Brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. 4 ed. v.2. Nova Odessa - SP: Plantarum, 2013, |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| LORENZI, H.                                                     | Árvores Brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. v.3. Nova Odessa - SP: Plantarum, 2009, 384p. |  |  |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |

|                           |                                                                                                                                                               |  |   |    |   |  |   |    |                   |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|----|---|--|---|----|-------------------|
| GONSALVES NETO, J.        | Manual do produtor de leite. Viçosa: Aprenda Fácil, 2012. 864p.                                                                                               |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| MARTIN, L. C.T.           | Bovinos volumosos suplementares. São Paulo: Nobel, 1997. 143 p.                                                                                               |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| Alexandre Lúcio Bizinoto. | CRIA de bezerros de corte. Alexandre Lúcio Bizinoto. Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Viçosa, MG: CPT, 2007. 1 DVD (60 min).                              |  |   |    | 3 |  | 1 |    | Ciências agrárias |
|                           | MANEJO de novilhas leiteiras. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011 167 p.                                                                                          |  |   |    | 3 |  | 1 |    | Ciências agrárias |
|                           | RECRIA de bezerros de corte. Coordenação técnica: Leonardo de Oliveira Fernandes. Direção: Marcos Orlando de Oliveira. Viçosa, MG: CPT, 2007. 1 DVD (61 min). |  |   |    | 3 |  | 1 |    | Ciências agrárias |
| AGUIAR, A. P.A.           | Manejo de Pastagens 1ª Viçosa-MG CPT, 2006                                                                                                                    |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| RESENDE, H.               | Formação e Manejo de Campineira 1ª Viçosa-MG CPT, 2007                                                                                                        |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| AGUIAR, A.P.A.,           | Adubação de Pastagens 1ª Viçosa-MG CPT, 2007.                                                                                                                 |  |   |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| AGUIAR, A.P.A             | Formação de Pastagens 1ª Viçosa-MG CPT, 2010.                                                                                                                 |  |   |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| AGUIAR, A.P.A.,           | Pastejo Rotacionado, 1ª Viçosa-MG CPT, 2009.                                                                                                                  |  |   |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| CAMPOS, A.G               | . O cavalo: características, manejo e alimentação. São Paulo: Roca, 2011.                                                                                     |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| VALVERDE, C. C.           | 250 maneiras de preparar rações balanceadas para cavalos. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2004.                                                                    |  |   | 16 |   |  |   | 16 | Ciências agrárias |
| VENDRAMINI, O. M.         | Aparação de Cascos, Correção de Aprumos e Ferrageamentos de Cavalos. 1ª Viçosa-MG CPT 2010.                                                                   |  | 3 |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |
| VIEIRA, A.P.              | Passo a Passo da Doma Natural. 1ª Viçosa-MG, CPT, 2009.                                                                                                       |  | 3 |    | 3 |  | 1 | 4  | Ciências agrárias |

## APÊNDICE E – LABORATÓRIOS EM IMPLANTAÇÃO

| Laboratório                                                 | Quantidade | Área                 | Área total           |
|-------------------------------------------------------------|------------|----------------------|----------------------|
| Química                                                     | 01         | 65 m <sup>2</sup>    | 65 m <sup>2</sup>    |
| Física                                                      | 01         | 65 m <sup>2</sup>    | 65 m <sup>2</sup>    |
| Biologia                                                    | 01         | 65 m <sup>2</sup>    | 65 m <sup>2</sup>    |
| Informática                                                 | 03         | 65 m <sup>2</sup>    | 195 m <sup>2</sup>   |
| Laboratório didático:<br>unidade de produção vegetal        | 01         | 10.000m <sup>2</sup> | 10.000m <sup>2</sup> |
| Laboratório didático:<br>unidade de produção animal         | 01         | 10.000m <sup>2</sup> | 10.000m <sup>2</sup> |
| Laboratório didático:<br>unidade de produção agroindustrial | 01         | _____                |                      |

Fonte: IF Baiano, Campus Itaberaba (2017).

## APÊNDICE F – LISTA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS E OUTROS (para aquisição)

| EQUIPAMENTOS E INSTRUMENTOS DOS LABORATÓRIOS             |            |         |
|----------------------------------------------------------|------------|---------|
| Equipamentos/Instrumentos                                | Quantidade | Unidade |
| Aagitador de peneiras com peneiras                       | 1          | Unid.   |
| Balança digital capacidade 30 kg                         | 1          | Unid.   |
| Balança mecânica capacidade 300 kg                       | 1          | Unid.   |
| Banco óptico                                             | 4          | Unid.   |
| Barômetro                                                | 4          | Unid.   |
| Bateria musical                                          | 1          | Unid.   |
| Caixa de som amplificada                                 | 1          | Unid.   |
| Capela exaustão de gases                                 | 1          | Unid.   |
| Condutivímetro portátil                                  | 1          | Unid.   |
| Dinamômetro                                              | 20         | Unid.   |
| Estação meteorológica automática                         | 1          | Unid.   |
| Estação Total                                            | 1          | Unid.   |
| Flauta doce soprano                                      | 50         | Unid.   |
| Gerador eletrostático                                    | 5          | Unid.   |
| GPS de navegação                                         | 3          | Unid.   |
| Guitarra                                                 | 1          | Unid.   |
| Kit infiltrômetro                                        | 2          | Unid.   |
| Laboratório portátil de física                           | 4          | Unid.   |
| Laser rotativo                                           | 2          | Unid.   |
| Medidor Índice de acidez                                 | 1          | Unid.   |
| Mesa de desenho                                          | 2          | Unid.   |
| Microscópio Binocular                                    | 5          | Unid.   |
| Microscópio com câmara de vídeo                          | 1          | Unid.   |
| Microscópio estereoscópico                               | 2          | Unid.   |
| Modelo anatômico cabeça humana                           | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico caule dicotiledônea                     | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico caule monocotiledônea                   | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico célula nervosa                          | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico cérebro humano                          | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico coração humano                          | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico da célula animal                        | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico da célula vegetal                       | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico da folha                                | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico da raiz                                 | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico desenvolvimento embrionário em 08 fases | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico esqueleto humano                        | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico medula espinhal humana                  | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico meiose                                  | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico mitose                                  | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico olho humano                             | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico ouvido                                  | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico pele humana                             | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico pélvis feminina                         | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico pélvis masculina                        | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico rim humano                              | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico sapo em corte                           | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico sistema digestório humano               | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico sistema reprodutivo humano              | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico sistema respiratório humano             | 1          | Unid.   |
| Modelo anatômico torso humano                            | 1          | Unid.   |

|                                  |    |       |
|----------------------------------|----|-------|
| Modelo dupla hélice de DNA       | 1  | Unid. |
| Pandeiro                         | 1  | Unid. |
| Paquímetro universal             | 10 | Unid. |
| Pêndulo de Newton                | 5  | Unid. |
| Plano inclinado                  | 4  | Unid. |
| Receptor GNSS (GPS geodésico)    | 1  | Unid. |
| Teclado musical                  | 1  | Unid. |
| Teodolito                        | 2  | Unid. |
| Termômetro tipo espeto           | 3  | Unid. |
| Trado holandês                   | 8  | Unid. |
| Trado para amostras indeformadas | 1  | Unid. |
| Violão                           | 2  | Unid. |
| Zabumba                          | 1  | Unid. |

**APÊNDICE G – DESCRIÇÃO SALAS DE AULAS**

| <b>Salas</b>  | <b>Quantidade</b> | <b>Área</b>         | <b>Área total</b>  |
|---------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Salas de aula | 14                | 67,8 m <sup>2</sup> | 950 m <sup>2</sup> |

| <b>Equipamentos / Mobiliários por sala utilizada</b> | <b>Quantidade</b> |
|------------------------------------------------------|-------------------|
| Ar condicionado                                      | 02                |
| Cadeiras                                             | 40                |
| Quadro Branco                                        | 01                |

**APÊNDICE H – LISTADE POSSÍVEIS ENTIDADES PARCEIRAS NO PROGRAMA DE ESTÁGIO DO IFBAIANO E CONTRATANTES DE PROFISSIONAIS TÉCNICOS EM AGROPECUÁRIA NA REGIÃO DOPIEMONTE DO PARAGUAÇU, BA**

- Associações Rurais
- Coopaita - Cooperativa dos Produtores de Abacaxi de Itaberaba
- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus*Itaberaba
- Secretarias de Meio Ambiente dos Municípios do T. I. do Piemonte do Paraguaçu (13 entidades);
- Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)
- Cooperativa Agroindustrial de Pintadas (BA)
- Fundação Paraguaçu
- Embrapa Semiárido/ Mandioca e Fruticultura
- Fazenda Bioenergia (Fazenda Orgânica)