



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

**Conselho Superior**

Avenida Vicente Simões, 1111 – Bairro Nova Pouso Alegre – 37553-465 - Pouso Alegre/MG

Fone: (35) 3449-6150/E-mail: [reitoria@ifsuldeminas.edu.br](mailto:reitoria@ifsuldeminas.edu.br)

**RESOLUÇÃO Nº 088/2017, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2017.**

*Dispõe sobre a criação e aprovação do Projeto Pedagógico do Curso: Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet com Ênfase em Análise de Qualidade, Campus Muzambinho.*

O Reitor e Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, Professor Marcelo Bregagnoli, nomeado pelos Decretos de 12 de agosto de 2014, DOU nº 154/2014 – seção 2, página 2 e em conformidade com a Lei 11.892/2008, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando a deliberação do Conselho Superior em reunião extraordinária realizada na data de 20 de dezembro de 2017, RESOLVE:

Art. 1º - **Aprovar** a criação do Curso: Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet com Ênfase em Análise de Qualidade, Campus Muzambinho.

Art. 2º - **Aprovar** o Projeto Pedagógico do Curso (Anexo).

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura, revogadas as disposições em contrário.

Pouso Alegre, 20 de dezembro de 2017.

**Marcelo Bregagnoli**  
**Presidente do Conselho Superior**  
**IFSULDEMINAS**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE  
ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA em PRODUTOR DE  
CAFÉ GOURMET  
COM ÊNFASE EM ANÁLISE DA QUALIDADE**



**GOVERNO FEDERAL**

Ministério da Educação

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Michel Temer

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**

José Mendonça Bezerra Filho

**SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Eline Neves Braga Nascimento

**REITOR DO IFSULDEMINAS**

Marcelo Bregagnoli

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO**

Honório José de Moraes Neto

**PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**

Flávio Henrique Calheiros Casimiro

**PRÓ-REITOR DE ENSINO**

Carlos Alberto Machado Carvalho

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**

Cleber Ávila Barbosa

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO**

José Luiz de Andrade Rezende Pereira

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

**Conselho Superior**

Presidente

**Marcelo Bregagnoli**

Representantes dos diretores-gerais dos *campi*

**Carlos Henrique Rodrigues Reinato, João Paulo de Toledo Gomes, João Olympio de Araújo Neto, Luiz Carlos Machado Rodrigues, Marcelo Carvalho Bottazzini, Miguel Angel Isaac Toledo del Pino, Thiago Caproni Tavares**

Representante do Ministério da Educação

**Fábio Pereira Ribeiro**

Representantes do corpo docente

**Eugênio José Gonçalves, Fábio Caputo Dalpra, Fátima Saionara Leandro Brito, Fernando Carlos Scheffer Machado, Jane Piton Serra Sanches, Luciano Pereira Carvalho, Rodrigo Cardoso Soares de Araújo**

Representantes do corpo técnico-administrativo

**Ana Marcelina de Oliveira, Eliane Silva Ribeiro, Guilherme Antônio Poscidônio Vieira Camilo, Otávio Soares Papparidis, Rogério William Fernandes Barroso, Sílvio Boccia Pinto de Oliveira Sá, Sissi Karoline Bueno da Silva**

Representantes do corpo discente

**Alysson Bonjorne de Moraes Freitas, Cristiano Sakai Mendes, Guilherme Vilhena Vilasboas, Jhuan Carlos Fernandes de Oliveira, Luciano de Souza Prado, Paulo Antônio Batista, Renan Silvério Alves de Souza**

Representantes dos egressos

**Andressa Rodrigues Silva, Éder Luiz Araújo Silva, Jorge Vanderlei Silva, Keniara Aparecida Vilas Boas, Vinícius Puerta Ramos**

Representantes das entidades patronais

**Jorge Florêncio Ribeiro Neto, Rodrigo Moura**

Representantes das entidades dos trabalhadores

**Idair Ribeiro, Elizabete Missasse de Rezende**

Representantes do setor público ou estatais

**José Carlos Costa, Rubens Ribeiro Guimarães Júnior**

Membros natos

**Rômulo Eduardo Bernardes da Silva, Sérgio Pedini**

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

Diretores-gerais dos *campi*

**Campus Inconfidentes**

Miguel Angel Isaac Toledo del Pino

**Campus Machado**

Carlos Henrique Rodrigues Reinato

**Campus Muzambinho**

Luiz Carlos Machado Rodrigues

**Campus Passos**

João Paulo de Toledo Gomes

**Campus Poços de Caldas**

Thiago Caproni Tavares

**Campus Pouso Alegre**

Marcelo Carvalho Bottazzini

**Campus Avançado Carmo de Minas**

João Olympio de Araújo Neto

**Campus Avançado Três Corações**

Francisco Vítor de Paula

**COORDENADOR DO CURSO**

**José Marcos Angélico de Mendonça**

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

**EQUIPE ORGANIZADORA DO PROJETO PEDAGÓGICO**

**DOCENTES**

José Marcos Angélico de Mendonça

José Luiz de Andrade Rezende Pereira

Leandro Carlos Paiva

Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça

Sindynara Ferreira

## Sumário

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria.....</b>                                   | <b>10</b> |
| <b>1.2 Entidade Mantenedora.....</b>                                      | <b>10</b> |
| <b>Eline Neves Braga Nascimento.....</b>                                  | <b>10</b> |
| <b>2 DADOS GERAIS DO CURSO.....</b>                                       | <b>11</b> |
| <b>3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS.....</b>                                   | <b>12</b> |
| <b>4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO <i>CAMPUS</i> INCONFIDENTES.....</b> | <b>13</b> |
| <b>4.1 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO <i>CAMPUS</i> MACHADO.....</b>     | <b>16</b> |
| <b>4.2 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO <i>CAMPUS</i> MUZAMBINHO.....</b>  | <b>19</b> |
| <b>5 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....</b>                                       | <b>21</b> |
| <b>7 OBJETIVOS DO CURSO.....</b>  | <b>23</b> |
| <b>7.1 Objetivo Geral.....</b>  | <b>23</b> |
| <b>7.2 Objetivos Específicos.....</b>                                     | <b>23</b> |
| <b>8. FORMAS DE ACESSO.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>9. MATRÍCULA E REMATRÍCULA.....</b>                                    | <b>24</b> |
| <b>10. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO.....</b>       | <b>24</b> |
| <b>10.1. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>                                  | <b>25</b> |
| <b>10.2 Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.....</b>                | <b>27</b> |
| <b>10.3 Representação gráfica do perfil de formação.....</b>              | <b>28</b> |
| <b>11 MATRIZ CURRICULAR.....</b>  | <b>29</b> |
| <b>12 EMENTÁRIO.....</b>  | <b>31</b> |
| <b>13. METODOLOGIA.....</b>   | <b>35</b> |
| <b>14. ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO MODALIDADE À DISTÂNCIA.....</b>              | <b>36</b> |
| <b>14.1 Dos aspectos metodológicos.....</b>                               | <b>37</b> |
| <b>14.2 Do ambiente virtual de aprendizagem.....</b>                      | <b>38</b> |
| <b>14.3 Alunos com necessidades especiais.....</b>                        | <b>38</b> |
| <b>15. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....</b>                         | <b>38</b> |
| <b>16. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....</b> | <b>39</b> |
| <b>16.1 Frequência.....</b>   | <b>40</b> |
| <b>16. 2 Da Verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação.....</b>     | <b>40</b> |
| <b>16.3 Do Conselho de Classe.....</b>                                    | <b>40</b> |
| <b>16.4. Terminalidade Específica.....</b>                                | <b>41</b> |
| <b>16.4.2 Flexibilização Curricular.....</b>                              | <b>42</b> |
| <b>16.4.3 Avaliação Inclusiva.....</b>                                    | <b>42</b> |
| <b>17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....</b>       | <b>44</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>18. APRESENTAÇÃO DE RELATÓRIO DE APRENDIZADO TÉCNICO.....</b>                                 | <b>44</b> |
| <b>19. APOIO AO DISCENTE.....</b>  | <b>44</b> |
| <b>20. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM.....</b> | <b>45</b> |
| <b>21. MECANISMOS DE INTERAÇÃO.....</b>  | <b>45</b> |
| <b>22 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....</b>            | <b>46</b> |
| <b>23. CORPO DOCENTE.....</b>  | <b>46</b> |
| <b>24 INFRAESTRUTURA.....</b>  | <b>46</b> |
| <b>24.1 IFSULDEMINAS – <i>Campus</i> Inconfidentes.....</b>                                      | <b>46</b> |
| <b>24.2 IFSULDEMINAS – <i>Campus</i> Machado.....</b>  | <b>47</b> |
| <b>24.3 IFSULDEMINAS – <i>Campus</i> Muzambinho.....</b>   | <b>48</b> |
| <b>25. SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA).....</b>  | <b>51</b> |
| <b>26. CERTIFICADOS.....</b>   | <b>51</b> |
| <b>27 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>  | <b>52</b> |
| <b>28 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>  | <b>52</b> |



## LISTA DE QUADROS

|  |    |
|--|----|
| <b>Quadro 1:</b> Distribuição da carga horária das disciplinas da Matriz Curricular de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet do IFSULDEMINAS..... | 29 |
|--|----|

## LISTAS DE FIGURAS

**Figura 1.** Dados dos principais setores produtivos da economia de Muzambinho, sul de Minas Gerais (Fonte: IBGE, em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA)  
19

**Figura 2:** Representação gráfica do perfil de formação do curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet do IFSULDEMINAS.....28

## 1 – Dados das Instituições

### 1.1 IFSULDEMINAS – Reitoria

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Nome do Instituto     | <b>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais</b> |
| CNPJ                  | <b>10.648.539/0001-05</b>   |
| Nome do Dirigente     | <b>Marcelo Bregagnoli</b>   |
| Endereço do Instituto | <b>Av. Vicente Simões, 1.111</b>  |
| Bairro                | <b>Nova Pousa Alegre</b>  |
| Cidade                | <b>Pouso Alegre</b>   |
| UF                    | <b>Minas Gerais</b>   |
| CEP                   | <b>37550-000</b>  |
| DDD/Telefone          | <b>(35) 3449-6150</b>   |
| E-mail                | <a href="mailto:reitoria@ifsuldeminas.edu.br">reitoria@ifsuldeminas.edu.br</a>    |

### 1.2 Entidade Mantenedora

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Entidade Mantenedora             | <b>Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica– SETEC</b> |
| CNPJ                             | <b>00.394.445/0532-13</b>                                       |
| Nome do Dirigente                | <b>Eline Neves Braga Nascimento</b>                             |
| Endereço da Entidade Mantenedora | <b>Esplanada dos Ministérios Bloco I, 4º andar – Ed. sede</b>   |
| Bairro                           | <b>Asa Norte</b>  |
| Cidade                           | <b>Brasília</b>   |
| UF                               | <b>Distrito Federal</b>   |
| CEP                              | <b>70047-902</b>  |
| DDD/Telefone                     | <b>(61) 2022-8597</b>   |
| E-mail                           | <a href="mailto:setec@mec.gov.br">setec@mec.gov.br</a>          |

### 1.3. IFSULDEMINAS -- Campus Inconfidentes.

|  |  |
|--|--|
| CNPJ                                       | 10.648.539/0004-58   |
| Razão Social                               | <i>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais / Campus Inconfidentes</i> |
| Endereço                                   | <i>Praça Tiradentes, 416, Centro</i>   |
| Cidade/UF/CEP                              | <i>Inconfidentes/MG. CEP 37.576-000</i>  |
| Responsável pelo curso e e-mail de contato | <i>Sindynara Ferreira -<br/>sindynara.ferreira@ifsuldeminas.edu.br</i>                                   |
| Site da Instituição                        | <i>www.ifs.ifsuldeminas.edu.br</i>   |

### 1.4. IFSULDEMINAS -- Campus Machado

|  |  |
|--|--|
| CNPJ                                       | 10.648.539/0001-05   |
| Razão Social                               | <i>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais / Campus Machado</i> |
| Endereço                                   | <i>Rod. Machado – Paraguaçu, Km-3, Bairro Santo Antônio</i>  |
| Cidade/UF/CEP                              | <i>Machado – MG – CEP - 37750-000</i>  |
| Responsável pelo curso e e-mail de contato | <i>Leandro Carlos Paiva<br/>leandro.paiva@ifsuldeminas.edu.br</i>                                  |
| Site da Instituição                        | <i>www.mch.ifsuldeminas.edu.br</i>   |

### 1.5. IFSULDEMINAS -- Campus Muzambinho

|  |   |
|--|---|
| CNPJ                                       | 10.648.538/0002-96  |
| Razão Social                               | <i>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais / Campus Muzambinho</i> |
| Endereço                                   | <i>Estrada de Muzambinho, Km 35, Bairro Morro Preto - Cx Postal 02</i>                                |
| Cidade/UF/CEP                              | <i>Muzambinho - MG - 37890-000</i>  |
| Responsável pelo curso e e-mail de contato | <i>José Marcos Angélico de Mendonça<br/>jose.mendonca@muz.ifsuldeminas.edu.br</i>                     |
| Site da Instituição                        | <i>www.muz.ifsuldeminas.edu.br</i>  |

## 2 DADOS GERAIS DO CURSO

**Nome do Curso:** Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet

**Modalidade:** Especialização Técnica – Modalidade Ensino à Distância

**Eixo Tecnológico:** Recursos Naturais - Cafeicultura

**Local de Funcionamento:** Intercampi – Campus Inconfidentes, Campus Machado e Campus Muzambinho.

**Ano de Implantação:** 2018

**Habilitação/Título Acadêmico Conferido:** Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet com ênfase em Análise da Qualidade

**Turnos de Funcionamento:** -

**Forma de ingresso:** Processo seletivo

**Requisito mínimo de acesso:** candidatos com curso técnico em Agropecuária ou técnico em Cafeicultura completo e aprovação em exame de processo seletivo.

**Duração do Curso:** Um ano - 2 semestres

**Tempo Máximo para Integralização do Curso:** 2 anos

O discente terá o dobro do tempo normal do curso contado a partir da data de ingresso no primeiro período como prazo máximo para conclusão do mesmo.

**Periodicidade de oferta:** Anual

**Atividades de vivência prática:** 120 h

**Carga Horária Total:** 420 h

### 3 HISTÓRICO DO IFSULDEMINAS

O IFSULDEMINAS foi constituído pela Lei nº 11.892/2008, que delimitou seus serviços educacionais dentre aqueles pertencentes à educação profissional, técnica de nível médio e superior, e estabeleceu sua finalidade de fortalecer o arranjo produtivo, social e cultural regional.

A instituição se organiza como autarquia educacional multicampi, com proposta orçamentária anual para cada *campus* e para a Reitoria, exceto no que diz respeito a pessoal, encargos sociais e benefícios ao servidor, os quais têm proposta unificada. Possui autonomia administrativa e pedagógica.

Suas unidades físicas se distribuem no Sul de Minas Gerais da seguinte forma:

- *Campus* Inconfidentes;
- *Campus* Machado
- *Campus* Muzambinho
- *Campus* Passos
- *Campus* Poços de Caldas
- *Campus* Pouso Alegre

- *Campus* avançado de Carmo de Minas
- *Campus* avançado de Três Corações
- Reitoria em Pouso Alegre

A estrutura multicampi começou a constituir-se em 2008, quando a Lei nº 11.892/2008 transformou as escolas agrotécnicas federais de Inconfidentes, Machado e Muzambinho em *campus* Inconfidentes, *campus* Machado e *campus* Muzambinho do IFSULDEMINAS, cuja Reitoria fica, desde então, em Pouso Alegre.

Em 2009, esses três *campi* iniciais lançaram polos de rede em Passos, Poços de Caldas e Pouso Alegre, os quais se converteram nos *campus* Passos, *campus* Poços de Caldas e *campus* Pouso Alegre.

Em 2013, foram criados os *campi* avançados de Carmo de Minas e de Três Corações. Ambos os *campi* avançados derivaram de polos de rede estabelecidos na região do circuito das águas mineiro, que fora protocolada no Ministério da Educação, em 2011, como região prioritária da expansão.

Compete aos *campi* prestar os serviços educacionais para as comunidades em que se inserem. A competência estruturante da Reitoria influencia a prestação educacional concreta no dia a dia dos *campi*. A Reitoria comporta cinco pró-reitorias:

- Pró-Reitoria de Ensino
- Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação
- Pró-Reitoria de Extensão
- Pró-Reitoria de Planejamento e Administração
- Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional

As pró-reitorias são competentes para estruturar suas respectivas áreas. A Pró-Reitoria de Ensino, a Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação e a Pró-Reitoria de Extensão concentram serviços de ensino, pesquisa científica e integração com a comunidade.

As outras duas pró-reitorias – Pró-Reitoria de Planejamento e Administração e Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – concentram as competências de execução orçamentária, infraestrutura e monitoramento de desempenho.

#### **4 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO *CAMPUS* INCONFIDENTES**

A Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes MG – “Visconde de Mauá” tem sua origem em 28 de fevereiro de 1918, pelo Decreto nº 12.893, nove anos após a criação da primeira Escola Agrícola no Brasil, ainda como Patronato Agrícola, vinculada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Permaneceu assim até o final da década de 1950, quando então passou a ser denominada a Escola Agrícola “Visconde de Mauá”, oferecendo curso ginásial, durante toda a década de 1960. Em 1978, passou a Escola Agrotécnica Federal de Inconfidentes – MG “Visconde de Mauá” (EAFI) com 203 alunos matriculados. A partir desse ano, desenvolveu-se o sistema Escola-Fazenda, destacando-se a implantação da Cooperativa-Escola como elo entre a Escola e o Mercado Consumidor, consolidando a filosofia do “Aprender a fazer e fazer para aprender”.

Este fato proporcionou a integração de três mecanismos fundamentais: Sala de aula, Unidades Educativas de Produção (UEP) e Cooperativa-Escola. Como instrumentos complementares, desenvolveram-se os sistemas de Monitoria e Estágio Supervisionado. Essas ações perduraram por toda a década de 80 e foram responsáveis pela evolução da Escola em todas as áreas Pedagógicas, Administrativas e de Produção Agropecuária. Era ministrado durante esse período o Curso Técnico Agrícola em nível de 2º Grau.

Em 1993, o processo de autarquização trouxe nova dinâmica à Escola, que além das questões administrativas e pedagógicas, provocou novas necessidades de ajustes para atender a crescente demanda da comunidade regional.

A partir do ano de 1995 foram implantados os cursos de Técnico em Informática e Técnico em Agrimensura para egressos do ensino médio, somando 508 alunos matriculados.

Em 1998, com 862 matrículas, ofereciam-se os cursos Técnicos em Agropecuária, Técnico em Agricultura, Técnico em Zootecnia, Técnico em Agroindústria, Técnico em Informática e Técnico em Agrimensura, nas formas concomitante e sequencial e efetivou-se a separação do Ensino Médio do Ensino Profissional.

Em 1999, registra-se a iniciativa para a efetivação dos Programas de Educação Para Jovens e Adultos e o Telecurso 1º e 2º Graus, em convênio com a Prefeitura Municipal de Inconfidentes.

Em 2004, com 1.572 matrículas, a EAFI objetivou ser foco de referência no Estado. O compromisso institucional foi o de promover o desenvolvimento educacional da região por meio do oferecimento de Ensino Superior Tecnológico em diferentes modalidades.

Em novembro de 2004 a EAFI finalizou o projeto do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Ambiental na Agropecuária, o qual foi autorizado por comissão do MEC, Portaria Nº 4244 de 21/12/2004, publicada no DOU de 22/12/2004, Seção I, página 18.

Com o intuito de ofertar outros cursos de nível superior, como parte integrante do projeto de desenvolvimento da instituição, foi iniciado em 2005 o processo para a implantação do Curso Superior de Tecnologia em Agrimensura. Este curso foi autorizado pela comissão do MEC, conforme consta na Portaria n.º 781 de 24/03/2006, publicada no DOU de 27/03/2006, Seção I, página 18. Concomitantemente, elaboravam-se projetos para oferecimento dos Cursos Superiores de Tecnologia em Informática e Processamento de Alimentos.

A partir desse compromisso, a EAFI definiu sua política de trabalho em consonância com as necessidades e expectativas gerais da sociedade local em interface permanente com o mercado de trabalho global e o sistema educacional.

As Escolas Agrotécnicas Federais sempre se comprometeram com a formação integral dos seus alunos, na oferta da educação básica, técnica e superior, e na promoção do desenvolvimento

econômico regional. Portanto, sempre atenderam aos anseios da comunidade ofertando educação de qualidade, prestando serviços a comunidade nas suas atividades de pesquisa e extensão, respondendo às necessidades e demandas sociais oriundas do meio no qual está inserida.

Em 2008 uma nova ordenação da Rede com uma proposta educacional inovadora, abrangendo todos os estados brasileiros, propôs criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia com a oferta de cursos técnicos, superiores de tecnologia, licenciaturas, mestrado e doutorado. Com a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, as Escolas Agrotécnicas Federais passaram a ter uma nova identidade por afirmar seu caráter social de origem e possibilitar o redimensionamento de seu papel no atual contexto de desenvolvimento científico e tecnológico. O Instituto Federal do Sul de Minas Gerais surgiu com a unificação de três Escolas Agrotécnicas, Inconfidentes/MG, Machado/MG e Muzambinho/MG.

O *Campus* Inconfidentes é equipado com Unidades Educacionais de Produção voltados para a parte zootécnica, agrícola e agroindustrial. Conta, também, com laboratórios, dos quais podem destacar-se: Hidráulica e irrigação; Fertilidade do solo; Análises física e química da água; Anatomia Humana; Biologia Celular; Biotecnologia; Bromatologia; Coleção biológica de vespas sociais; Ensino de Matemática; Entomologia 1 e Agroecologia; Entomologia 2; Física; Física do solo; Fitopatologia; Geologia; Geoprocessamento; Redes Cisco – Lab 01; Informática – Lab 02; Informática – Lab 03; Informática – Lab 04; Hardware e cabeamento estruturado – Lab 05; Pesquisa e extensão – Lab 06; Informática e empreendedorismo; Informática orientada; Inseminação artificial em suíno; Manejo de bacias hidrográficas; Mecanização agrícola; Microbiologia de alimentos; Pesquisa em biociências; Produção vegetal; Química; Resíduos sólidos; Sementes; Sensoriamento remoto; Sistemática e morfologia vegetal; Zoologia; Topografia e geodésia; Interdisciplinar de formação de educadores – LIFE; Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID; Museu de história natural “Professor Laércio Loures”; Bioquímica; Processos; Bebidas; Análises sensorial; Óleos e gorduras; Embalagens de alimentos; Processos fermentativos e tratamento de resíduos; Planta de Processamento de Carnes; Laticínio; Planta de Processamento de Frutas e Hortaliças; Fotorobi - fotogrametria, robótica e inovação. Além disso, possui uma biblioteca equipada com salas de estudos, qual oferece acesso à internet e salas de aulas com equipamentos audiovisuais como projetores e computadores. O Instituto ainda conta com um ginásio poliesportivo para desenvolvimento de atividades físicas e sala de jogos para entretenimento.

O IFSULDEMINAS- *Campus* Inconfidentes tem avançado na perspectiva inclusiva com a constituição do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE, que possui regimento interno, visando atender educandos com limitação para o desempenho das atividades acadêmicas. O *Campus* Inconfidentes está promovendo a acessibilidade através da adequação de sua infraestrutura física e curricular, como a inclusão da disciplina de Libras (Língua Brasileira de Sinais) e a inserção na estrutura curricular de seus cursos de temáticas que abordem as políticas inclusivas, como preveem os decretos 5.626/2005 e 5.296/2004.

Busca, também, o crescimento e o desenvolvimento dos seus alunos através de atividades artístico-culturais, esportivas e cívicas como seminários, jornadas científicas e tecnológicas, campeonatos esportivos, fanfarra, orquestras, coral, grupo de dança, grupo de teatro, entre outros.

Por meio do projeto “Casa das Artes” a Coordenação de Arte e Cultura do *Campus* Inconfidentes desenvolve projetos artísticos como o “*Grupo de Teatro Arte Federal*”; as “*Tertúlias Literárias Dialógicas*”; o “*Coral enCanto*”; “*A Horda dos Poetas Esquecidos*”; a *Fanfarra Prof. Gabriel Vilas Boas*; o “*IFCine*”, “*Orquestra de Violões*”, “*Eu Canto Samba*” e “*Som no Campus*”.



Trata-se de um espaço destinado a atividades artístico-culturais que atende às comunidades interna e externa.

Funcionando em sua sede, na cidade de Inconfidentes - MG, o *Campus* Inconfidentes oferece, no ensino superior, os Cursos de Tecnologia em Gestão Ambiental, Tecnologia de Redes de Computadores, Engenharia Agrônômica, Engenharia de Agrimensura e Cartográfica, Engenharia de Alimentos, Licenciatura em Matemática, Licenciatura em Ciências Biológicas, Licenciatura em Educação no Campo área Ciências Agrárias, Especialização em Gestão Ambiental, Especialização em Gestão Ambiental para a Polícia Militar e Especialização em Educação Infantil. No ensino técnico integrado, oferece os cursos [Técnico em Agrimensura](#), [Técnico em Agropecuária](#), [Técnico em Alimentos](#), [Técnico em Informática](#) e [Técnico em Administração](#) na modalidade do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). Na modalidade subsequente, oferece o curso Técnico em Meio Ambiente.

Desde o ano de 2010, o *Campus* Inconfidentes vem atuando também na modalidade de Ensino a Distância.

#### 4.1 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO *CAMPUS* MACHADO

O Campus Machado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) está localizado a 8 km do centro urbano da cidade de Machado, na região sul de Minas Gerais. As regiões Sul e Sudoeste de Minas são formadas por 156 municípios, abrangendo uma área de 54614 Km<sup>2</sup>, com uma população estimada em 2.618.000 habitantes. A agricultura ainda é a atividade econômica mais forte, baseada na cultura do café (30% da produção nacional, de qualidade reconhecida internacionalmente) e por uma das principais bacias leiteiras do País.

O Campus Machado foi inaugurado, oficialmente, como Escola de Iniciação Agrícola de Machado em 03 de julho de 1957, como uma escola voltada para as necessidades do meio rural, no sistema “Escola Fazenda”. Pelo Decreto nº 53.558 de 14 de fevereiro de 1964, foi transformado em Ginásio Agrícola de Machado e, pelo Decreto nº 83.935 de 04 de setembro de 1979, passou a denominar-se Escola Agrotécnica Federal de Machado. É uma autarquia Federal vinculada à SEMTEC/MEC sob a égide da Lei Federal nº 8.731 de 16 de novembro de 1993. Compõe ainda o IFSULDEMINAS, criado a partir da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, a partir da fusão de três antigas escolas agrotécnicas localizadas nos municípios de Inconfidentes, Machado e Muzambinho visando o desenvolvimento regional por meio da excelência na educação profissional e tecnológica, ainda com a criação de outros novos campus.

Articulando a tríade Ensino, Pesquisa e Extensão, o IFSULDEMINAS trabalha com as necessidades regionais, capacitando força de trabalho, prestando serviços, desenvolvendo pesquisa aplicada que atenda às demandas da economia local e projetos que colaborem para a qualidade de vida da população.

O IFSULDEMINAS atua em diversos níveis: técnicos, superiores em tecnologia, licenciaturas, bacharelados e pós-graduação, além da educação a distância. Os cursos ofertados no Campus Machado atendem às áreas de ciências agrárias, biológicas, exatas e humanas.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais situa-se no município de Machado, na região Sul do Estado de Minas Gerais. A região tem localização

geográfica privilegiada, permitindo interligação e escoamento da produção para todo o estado e fora dele, através das rodovias MG-050 e BR-354, além da Ferrovia Centro Atlântica.

A Escola localiza-se a 400 km de Belo Horizonte, 80 km de Pouso Alegre (Sul de Minas), 950 km de Brasília e 290 km de São Paulo, e é servido por boa malha de estradas vicinais. Esta região se caracteriza economicamente pelo predomínio da exploração agropastoril, tendo como destaque a cultura do café, seguido pelo milho. Predominam as pequenas e médias propriedades.

A nova cafeicultura mineira, dotada de melhores padrões tecnológicos e fora de áreas sujeitas a geadas, teve um eixo de expansão na Região Sul do Estado, tradicional produtora de café, com base no sistema cooperativista. O outro eixo foi em direção ao Cerrado Mineiro, que resultou em café de qualidade reconhecida internacionalmente.

Segundo o Relatório da Pesquisa sobre o Perfil do Agricultor Familiar e Viabilidade Econômica da Agricultura na Região do Sul de Minas Gerais (INSTITUTO LUMEN, 1977), a região do Sul de Minas é composta basicamente por pequenos produtores, que produzem em áreas de topografia acidentada, em meio a problemas ambientais sérios e com poucos recursos financeiros. Esse quadro retrata um cenário delicado, onde estes *sujeitos sociais* sobrevivem sob situação de alto risco, pois a sua característica fundiária e topográfica não os tem viabilizado economicamente devido à perda de competitividade com outras regiões produtoras.

A maioria dos agricultores não recebe assistência técnica (61,5%) e avalia que sua produção encontra-se estável (59%), seguidos pelos que avaliam que sua produção encontra-se em queda (25%). Entre as razões mencionadas pela queda de produção estão: preços inadequados pagos por seus produtos agrícolas, preços elevados de máquinas e insumos, problemas relacionados com mão de obra, falta de recursos, crédito caro e ocorrência de doenças em plantas e criações, segundo o Plano Plurianual de Ação Governamental (FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO, 1999). Tais fatores têm potencializado a demanda por tecnologias poupadoras de insumos, ecológica e economicamente mais viáveis, como a cafeicultura orgânica e de técnicos que deem suporte à essa mudança do paradigma tecnológico.

O café é o grande responsável pela geração de renda na maioria dos municípios Sul Mineiros. A tendência de queda e manutenção do preço do produto abaixo do nível mínimo satisfatório tem gerado uma crise regional que se reflete nos demais setores produtivos que, no Sul de Minas, estão intimamente vinculados ao café. A situação estimula todos os segmentos envolvidos a criar alternativas de renda para a região, como a fruticultura e o turismo, por exemplo, mas, sobretudo, agregar maior valor ao café, pois sua comercialização continua se baseando na forma não processada.

A qualidade do produto comercializado é outro fator importante no que diz respeito ao café. Os produtores, especialmente os pequenos, ficam a mercê dos armazéns de estocagem e comercialização que monopolizam o sistema de classificação e prova e, conseqüentemente, o preço final pago pelo produto. Há, portanto, a necessidade de se criarem laboratórios de classificação isentos que possam conferir o resultado dos armazéns sob a forma de contraprova. O crescente interesse pelo mercado consumidor em adquirir cafés de melhor qualidade, como o “gourmet”, o despulpado, o descafeinado e o aromatizado, dependem da estruturação de laboratórios especializados, responsáveis pela determinação de fatores qualitativos não determinados em processos convencionais de qualificação voltados para o mercado de café.

Cabe destacar o crescimento da produção orgânica de café, atividade que vem tornando Machado e Região referências nacionais da atividade (ACOB – Associação dos Cafeicultores Orgânicos do País). Nesse sentido, a Instituição já vem executando atividades voltadas a esse tema, como a instalação de um campo experimental e produtivo de café orgânico, a realização de

cursos voltados a alunos e agricultores da região, além da organização, desde o início de 2000, de um grupo de alunos que se tornou responsável pelo projeto da produção de café da escola, tanto convencional quanto orgânica. Atualmente a produção orgânica de café tem se mostrado como uma alternativa para a região, por se tratar de uma produção poupadora de insumos, que não poluem o ambiente, é economicamente mais viável também por alcançar preços maiores que os convencionais, em nichos de mercado do Brasil e do exterior.

Em função da presença histórica do café na região e sua importância econômica, os Instituto Federais e as Faculdades de Agronomia acabam incorporando em suas grades curriculares conteúdos e habilidades ligados à cafeicultura. Tal formação, no entanto, está muito mais voltada à produção de café (nutrição, fitossanidade) do que a pós-colheita e a qualidade de bebida. Uma vez que o mercado tem demandado um profissional que possua exatamente um perfil mais voltado à qualidade.

A então Escola Agrotécnica vinha desde 1997 apostando no aprimoramento dos segmentos temáticos do café, da agroindústria e do meio ambiente como alternativas de desenvolvimento sustentável para a região e a consequente capacitação dos técnicos para se tornarem aptos a dar o devido suporte a esse desenvolvimento. Exemplos dessa trajetória podem ser destacados: Fórum de Desenvolvimento Regional (1997), curso pós-técnico em Agroecologia (1999), Conferência Internacional de Mercado Justo e Café Orgânico (2000) e o projeto “Aperfeiçoamento da formação profissional relacionada à industrialização do café e análise da bebida”, financiado pela VITAE em 2002, com apoio também da Fundação Banco do Brasil, MEC e Prefeitura de Machado. Esses setores possibilitaram uma melhora visível na qualidade de ensino nas áreas de agroindústria e qualidade de café proporcionando um contato direto dos alunos com a produção de cafés diferenciados. De 2006 a 2010 foram industrializadas 3.669 sacas de café ou seja 220 toneladas de café de 87 produtores diferentes da região e também de outros estados. Esse mesmo setor já conseguiu certificação de processo da Certificadora IMO (IMO - Instituto de Mercado Ecológico) para cafés orgânicos seguindo cumprimento do Regulamento da CEE (CEE Nº 2092/91 do ano 2005).

O envolvimento dos alunos com essa experiência da produção do café na Instituição tem lhes permitido uma excelente visão do agronegócio cafeeiro, na medida em que a instituição oferece a oportunidade de se acompanhar a cultura desde seu início, da formação de mudas até a comercialização final do produto na cooperativa dos alunos, passando pela produção, colheita, secagem, rebenefício e torrefação. Já em 2009 em complemento a cadeia cafeeira da Instituição seriam instalados os laboratórios de qualidade e com foi criado com o Núcleo de Qualidade do Café que possui: Sala de Classificação: destinada a classificação física do café, constando de análises de tipo, peneira, cor do grão e umidade, sendo esta sala dentro das normas do Ministério da Agricultura; Sala de armazenamento de amostras com refrigeração de 15 C° para manter a qualidade dos cafés armazenados por um período de tempo prolongado; Sala de torração e moagem; além da torração e moagem dos cafés que serão provados esta sala prepara a amostras, separa os lotes e forma os *blends*; Sala de preparo de amostras, destinada principalmente a sala de análise sensorial, Sala de análise sensorial: nesta sala as amostras são provadas para determinação da prova de xícara e análise sensorial do café e Sala de Preparo de novos produtos à base de café: sala montada para estudo de novos produtos alimentícios a base de café. O Núcleo de Qualidade do Café já conseguiu em termos de capacitações até o ano de 2010: a Instrução de 97 alunos do último semestre com aulas de Industrialização do Café e aula de Classificação e Degustação do café; a Capacitação de 62 alunos, produtores e interessados na área em Cursos de Noções de Barismo e preparo de cafés, a Instrução dos professores e funcionários da Instituição para as técnicas básicas

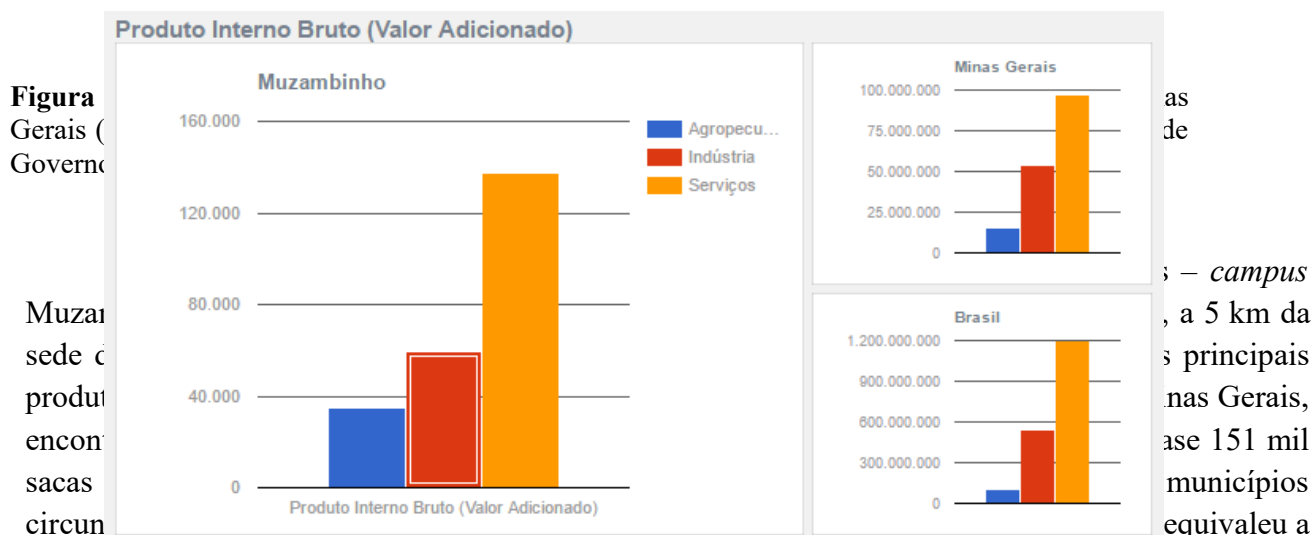
de produção de café espresso; a instrução dos alunos dos cursos de: Técnico em alimentos, Técnico em Agropecuária com aulas referentes ao segmento de café espresso; a Promoção de um Curso de Preparo de Novos Produtos a Base de Café; a Reciclagem de 100 fiscais agropecuários do Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA – na área de Classificação e Degustação de Café.

Nos últimos anos, no entanto, o segmento café e em especial o setor de industrialização do produto vêm se modernizando rapidamente e exigindo uma melhor adequação de currículos e estruturas para fazerem face à essa evolução. Para isso em 2010 foi construída uma Cafeteria – Escola com o que a de mais moderno em equipamentos de cafeterias e preparo de cafés para dar suporte aos alunos em capacitações em preparo de cafés, atendimento ao consumidor, capacitação de Baristas e desenvolvimento de pesquisas na área de novos produtos à base de cafés.

#### 4.2 CARACTERIZAÇÃO INSTITUCIONAL DO *CAMPUS* MUZAMBINHO

A cidade de Muzambinho está localizada em Minas Gerais, estado com 586.528 Km<sup>2</sup> e dividido em 853 municípios, sendo caracterizado pela regionalização e diversidade de sua economia e de seus recursos naturais. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2006), a mesorregião do sul de Minas Gerais, onde está localizado o IFSULDEMINAS, é formada por dez microrregiões, 146 municípios e aproximadamente 2,5 milhões de habitantes.

De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2016, o município de Muzambinho apresentou uma população estimada de 21.021 habitantes, e área territorial de 409,948 km<sup>2</sup> (IBGE, 2016). Sua economia fundamenta-se, primeiramente, no setor de serviços, depois no setor de agropecuária e, por último, no setor de indústria, ao contrário do padrão estadual e nacional que apresentam o setor de indústria mais representativo que o setor agropecuário (Figura 1).



1.119 mil sacas de café, o que corresponde a 5% do volume de café produzido pelo estado.

Neste sentido, é notória a importância da agricultura para o desenvolvimento da região em especial à cafeicultura. A missão do IFSULDEMINAS – *campus* Muzambinho, nos seus 65 anos de ensino agrícola, tem sido voltada para a formação profissional em áreas consideradas prioritárias para o desenvolvimento da região.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – *campus* Muzambinho, é hoje uma Instituição orientada pela SETEC – Secretaria de Educação Profissional e

Tecnológica- e vinculado ao MEC – Ministério da Educação - e sua origem é de 31 de dezembro de 1948, quando a comunidade muzambinhense entregou à União a gleba de terra necessária para a instalação de uma instituição de educação voltada para a agropecuária, obedecendo ao acordo firmado entre as partes em 22 de outubro de 1948.

Durante sua existência, o IFSULDEMINAS, *campus* Muzambinho, esteve permanentemente ligado ao ensino agrícola. De forma ininterrupta, desempenhou sua função de formação de profissionais ligados à agropecuária, numa prática educativa que sempre privilegiou a cidadania crítica, obtendo grande sucesso. Ao longo dos anos da história da referida instituição, esta recebeu três denominações: de 1953 a 1964, Escola Agrotécnica de Muzambinho; de 1964 a 1979, Colégio Agrícola de Muzambinho; então, por meio do Decreto nº 83.935/1979, recebeu o nome de Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho - MG.

A transformação da Escola Agrotécnica Federal de Muzambinho em Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – *campus* Muzambinho, foi uma conquista que ressaltou a importância de sua área de atuação e, que durante toda sua existência, procurou o aprimoramento da qualidade do ensino ofertado, assim como a ampliação de sua função social.

Uma das missões do IFSULDEMINAS, *campus* Muzambinho, corresponde à capacitação, promoção e apoio aos agricultores familiares, às associações comunitárias rurais, cooperativas e associações de produtores, bem como toda a iniciativa de desenvolvimento rural sustentável. Deste modo, a instituição visa promover uma educação de excelência por meio da tríade ensino, pesquisa e extensão, possibilitando a interação entre as pessoas, estabelecendo parcerias com outros órgãos e instituições, ampliando o conhecimento e construindo novas tecnologias e, ainda, proporcionando o desenvolvimento da região sul-mineira. Simultaneamente, objetiva-se a formação dos seus ingressos, a proposição de alternativas de renda compatíveis com o equilíbrio ecológico, a fixação do homem ao campo como agente difusor das tecnologias de convivência e recuperador dos fatores ambientais essenciais a sua sobrevivência.

O IFSULDEMINAS – *campus* Muzambinho – oferta cursos em nível técnico e superior, os quais podem ser desenvolvidos em modalidades presenciais ou à distância. Atualmente, os cursos oferecidos são:

- Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio; Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio; Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio.
- Técnico Subsequente em Administração; em Agropecuária; em Contabilidade; em Enfermagem; em Informática; em Segurança do Trabalho; em Meio Ambiente.
- Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho.
- Graduação, com titulação de Bacharel, em Engenharia Agrônoma; em Ciência da Computação; em Educação Física e em Medicina Veterinária.
- Graduação, com titulação de Licenciado, em Ciências Biológicas e Educação Física.
- Graduação, com titulação Tecnólogo em Cafeicultura.
- Pós-graduação em Cafeicultura; Gestão Pública;
- Educação à Distância em Técnico em Alimentos; Técnico em Análises Clínicas; Técnico em Cafeicultura; Técnico em Informática; Técnico em Logística; Técnico em Meio Ambiente; Técnico em Vigilância em Saúde; Especialização Técnica em Enfermagem do Trabalho.
- 

O IFSULDEMINAS – *campus* Muzambinho, teve declarado a sua regularidade de oferta de cursos pela Portaria nº 072/1980, da Secretaria de Ensino, vinculada ao MEC. Foi transformado em Autarquia Federal pela Lei nº 8.731/1993, o que proporcionou maior agilidade na gestão de

recursos e racionalização dos gastos, resultando em significativas melhorias nas estruturas física e pedagógica da Instituição.

O IFSULDEMINAS – *campus* Muzambinho - é uma instituição pensada a partir do ambiente onde se situa e se origina. Comum às demais instituições de Ensino, organiza-se para desenvolver sua missão cultural que significa: transmissão, perseverança e transformação do saber para atender a geração de uma investigação criativa; formação de profissionais necessários à sociedade; bem como a missão social de manter-se a serviço da região e do desenvolvimento científico e tecnológico nacional.

Considerando o cenário nacional relativo à expansão do ensino superior e do ensino técnico e, também, a condição de Muzambinho frente a este contexto, é imprescindível que a cidade disponha de instituições que ofereçam cursos de qualidade capazes de atender às necessidades e expectativas do mercado de trabalho, assim como às demandas da sociedade em geral. É justamente nessa perspectiva que se inserem as atividades do IFSULDEMINAS - *campus* Muzambinho.

## 5 APRESENTAÇÃO DO CURSO

A criação do curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet decorreu da finalidade de ampliar a oportunidade de educação profissionalizante, estando em conformidade com o perfil do IFSULDEMINAS - instituição com reconhecida competência pela formação educacional.

De acordo com o artigo 24 da Resolução nº 06 CNE/CBE de 20 de setembro de 2012:

*(...), na perspectiva de promover a educação continuada para o desenvolvimento pessoal e do itinerário formativo de profissionais técnicos e de graduados em áreas correlatas, e para o atendimento de demandas específicas do mundo do trabalho, podem ser organizados cursos de Especialização Técnica de Nível Médio, vinculados, pelo menos, a uma habilitação profissional do mesmo eixo tecnológico.*

*Parágrafo único. A instituição ofertante de curso de Especialização Técnica de Nível Médio deve ter em sua oferta regular curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio correspondente, ou no respectivo eixo tecnológico relacionado estreitamente com o perfil profissional de conclusão da especialização.*

Os Campi Inconfidentes, Machado e Muzambinho que ofertam o curso Técnico em Agropecuária há mais de 50 anos, ofertarão em uma proposta multicampi, a Especialização Técnica. Além desse curso, o IFSULDEMINAS oferta o curso Técnico em Cafeicultura na modalidade EaD desde o ano de 2009.

O curso está vinculado ao eixo tecnológico de Recursos Naturais que compreende tecnologias relacionadas à produção animal, vegetal, mineral, aquícola e pesqueira. 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 (Catálogo Nacional, 2014).

O perfil do profissional a ser preparado nos cursos deste eixo requer uma visão humanística, ética, crítica e consistente. Abrange 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.

O curso objetiva capacitar os técnicos em Agropecuária e/ou os técnicos em Cafeicultura e/ou os técnicos em Agricultura a realizarem a análise da qualidade do café, na fase que antecede a comercialização. Oportunizará um conhecimento específico em classificação e degustação de café com o objetivo de buscar oportunidades para associar o produto com o mercado ao qual mais se identifica.

O processo seletivo para ingresso no curso ocorrerá anualmente, com a oferta de 30 vagas na modalidade EaD, com duração do curso de um ano e tempo máximo para integralização do curso em 2 anos. As 30 vagas serão divididas nos Campus Muzambinho, Machado e Inconfidentes.

O curso está estruturado em 2 (dois) semestres com carga horária de 420 (quatrocentas) horas, sendo 300 (trezentas) horas de disciplinas obrigatórias e 120 (cem) horas de Estágio Curricular Obrigatório, ofertado na forma de vivência, que possibilitará a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso e a aquisição e solidificação dos conhecimentos práticos orientados por especialistas da área.

## **6 – JUSTIFICATIVA**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais situa-se nos municípios de Carmo de Minas, Inconfidentes, Machado Muzambinho, Passos, Poços de Caldas, Pouso Alegre, Três Corações, na região Sul do Estado de Minas Gerais. A região tem localização geográfica privilegiada, permitindo interligação e escoamento da produção para todo o estado e fora dele, através das rodovias MG-050 e BR-354, além da Ferrovia Centro Atlântica. A Instituição localiza-se a 400 km de Belo Horizonte, 950 km de Brasília e 290 km de São Paulo, e é servido por boa malha de estradas vicinais. Esta região se caracteriza economicamente pelo predomínio da exploração agropastoril, tendo como destaque a cultura do café, seguido pelo milho. Predominam as pequenas e médias propriedades.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas – *Campus* Inconfidentes, Machado e Muzambinho pretende atender as demandas de profissionais e às

necessidades do mercado de trabalho respondendo aos anseios do setor produtivo, cumprindo seu papel de relevância social para o desenvolvimento da região e do país.

O café é o grande responsável pela geração de renda na maioria dos municípios Sul Mineiros. A tendência de queda e manutenção do preço do produto abaixo do nível mínimo satisfatório tem gerado uma crise regional que se reflete nos demais setores produtivos que, no Sul de Minas, estão intimamente vinculados ao café.

O presente curso visa atender as necessidades de profissionais da área, produtores, de empresas públicas e privadas que atuam no agronegócio com enfoque em café. Sua elaboração decorreu do apontamento da demanda por parte da cadeia do café através de solicitações desses profissionais liberais e Cooperativas de cafeicultores que sentiam necessidade de um curso para promover a capacitação técnica em Análise da qualidade.

## **7 OBJETIVOS DO CURSO**

### **7.1 Objetivo Geral**

O curso apresenta como objetivo geral formar profissionais qualificados em Cafeicultura, para que sejam competentes, criativos e atentos às necessidades de adaptações do setor produtivo às demandas dos consumidores de café, através do exame detalhado das características sensoriais e físicas dos cafés.

### **7.2 Objetivos Específicos**

- Formar um profissional capaz de atuar nos arranjos produtivos agrícolas apresentando soluções práticas para questões inerentes à exploração racional do café de qualidade e preparo de cafés diferenciados.
- Proporcionar a visão da cadeia produtiva do café com potencial de obtenção de produto de qualidade com base nas novas tecnologias geradas;
- Proporcionar ao discente uma formação qualificada em todo processo de preparo, armazenamento e beneficiamento do café;
- Promover o desenvolvimento da habilidade de classificação do café através da análise sensorial por métodos validados no país e no mercado externo;
- Proporcionar a vivência da comercialização e inserção do produto de qualidade no mercado consumidor.



## **8. FORMAS DE ACESSO**

As formas de acesso ao curso foram elaboradas com base na Resolução CONSUP n.º 073/2015, que dispõe sobre a aprovação das Normas Acadêmicas dos cursos de Técnicos Subsequentes da Educação Técnica Profissional de Nível Médio.

O acesso ao curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet deverá ser realizado mediante exame de seleção adotado pelo IFSULDEMINAS.

O processo seletivo será divulgado por meio de edital publicado na Imprensa Oficial, com indicação dos requisitos, condições, sistemática do processo, turno e número de vagas ofertadas.

O processo seletivo será classificatório e eliminatório, sendo realizado em uma única etapa de prova, regido pela Comissão Permanente de Processo Seletivo - COPESE do IFSULDEMINAS. Para inscrever-se em curso técnico subsequente oferecido pelo IFSULDEMINAS, o candidato deverá ter concluído o curso Técnicos em Agropecuária ou Técnico em Cafeicultura.

Em atendimento à Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, regulamentada pelo Decreto 7.824/12 e Portaria Normativa 18/2012, do total das vagas ofertadas, 50% (cinquenta por cento) das vagas serão reservadas à inclusão social por sistema de cotas (vagas de ação afirmativa) para candidatos que tenham cursado todo Ensino Médio em escolas públicas (de acordo com o Art. 2º da Portaria Normativa 18/2012, inciso II, escola pública é uma instituição de ensino criada ou incorporada, mantida e administrada pelo Poder Público, nos termos do inciso I, do art. 19, da Lei 9.394/96) respectivamente, para os processos seletivos dos cursos técnicos e superiores, respeitando a proporção mínima de autodeclarados pretos, pardos e indígenas do último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para o estado de Minas Gerais. Os outros 50% serão destinados à ampla concorrência, sendo que destes, 5% serão reservados para candidatos com deficiências, comprovadas por laudo, conforme estabelecido no Decreto 5.296/2004 e na lei 12.674/12.

## **9. MATRÍCULA E REMATRÍCULA**

A matrícula é o ato formal pelo qual o estudante será vinculado a um dos cursos da educação profissional técnica de nível médio na modalidade a distância do IFSULDEMINAS e deverá, obrigatoriamente, ser renovada a cada módulo em data prevista pelo Setor de Registro Acadêmico, ou órgão equivalente.

A matrícula ou rematrícula - que é o ato pelo qual o discente vincula-se ao IFSULDEMINAS, deverá ser efetuada de acordo com a norma interna empregada pelo campus. Os períodos de matrícula e de rematrícula serão previstos em calendário acadêmico, conforme Resolução CONSUP 065/2016 artigo 21.

Desta forma, os discentes deverão ser comunicados sobre normas e procedimentos com antecedência mínima de 30 dias do prazo final da matrícula, devendo o campus promover ampla divulgação.

## **10. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO E ÁREAS DE ATUAÇÃO**

Os cursos ofertados pelo IFSULDEMINAS tem como linha norteadora o desenvolvimento da prática pedagógica que permite ao egresso atuar no mundo do trabalho com subsídios importantes tais como: saber lidar com pessoas, trabalhar em equipe, planejar, organizar e monitorar atividades, ter boa formação cultural, estar atento às mudanças, ser idôneo, dinâmico, ter bom senso, interesse e ética no ambiente de trabalho.

A proposta do curso é permitir a atuação especialista em nível técnico capaz de realizar a análise do café permitindo associá-lo ao mercado consumidor mais adequado para o produto. Sendo conhecedor da qualidade do produto poderá identificar as etapas do processo produtivo que influenciaram para a maior ou menor valorização do produto e propor ações.

A certificação poderá atribuir a este profissional, a possibilidade de desenvolver atividades tais como a fiscalização, a elaboração de relatórios e de pareceres sobre o controle da qualidade, da classificação e da certificação de cafés.

Os empregadores poderão ser as empresas comercializadoras de café, cooperativas, órgãos de fiscalização e controle, escolas, torrefadoras, cafeterias, propriedades rurais entre vários segmentos da comercialização de café e de seus produtos.

## **10.1. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

O curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet ofertado pelo IFSULDEMINAS apresenta matriz curricular organizada por disciplinas em regime modular semestral, e com carga horária total de total de 420 horas, sendo 300 horas destinadas às disciplinas de bases científica e tecnológica e 120 horas de estágio na forma de atividade prática, denominada vivência.

A organização curricular do presente Curso observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/96 - que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, alterada pela lei nº 11.741/2008; na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio; na Resolução CNE/CEB nº 02/2014 que Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012, bem como nos princípios e diretrizes definidos nas Normas Acadêmicas dos Cursos Técnicos Subsequentes do IFSULDEMINAS

O currículo desta modalidade de ensino, que é de um curso subsequente à distância, é desenvolvido em Componentes Curriculares concentradas em módulos semestrais estipulados de acordo com as cargas horárias previstas.

O desenvolvimento do currículo busca metodologias de ensino cujas ações promovam aprendizagens mais significativas e sintonizadas com as exigências dos atuais empreendimentos produtivos. Diante deste contexto, a participação do aluno no processo de ensino e aprendizagem deve ocorrer de forma interativa, em situações desencadeadas por desafios, problemas e projetos, reais ou simulados, conduzindo a ações resolutivas que envolvam pesquisa e estudo de bases tecnológicas de suporte.

Serão trabalhados no curso os recursos pedagógicos utilizados pelo Ensino a Distância através da Plataforma Moodle (vídeos, animações, simulações, links, atividades interativas com

professores, tutores, alunos, biblioteca virtual e conteúdo da Web), possibilitando-lhes o desenvolvimento da autonomia da aprendizagem e, ainda, facilidade na busca da informação e construção do conhecimento.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas entre si, fundamentadas na interdisciplinaridade e na contextualização. Orientar-se-ão pelos perfis profissionais de conclusão estabelecidos neste Projeto Pedagógico, ensejando a formação integrada que articula trabalho, ciência, cultura e tecnologia, assim como aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos do eixo tecnológico e da habilitação específica, contribuindo para uma sólida formação técnico-humanística dos estudantes.

#### **- Política de atendimento a portadores de necessidades especiais**

O IFSULDEMINAS, conta com o NAPNE - Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais – sendo este, em parceria com o corpo docente e demais setores institucionais, o responsável pela garantia de acesso e permanência dos estudantes com necessidades especiais no espaço educacional da IES. Na perspectiva da educação inclusiva, o Núcleo tem desenvolvido ações em conformidade com o Decreto Federal nº 7.611/2011, que dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado.

A equipe do NAPNE é composta por representantes do corpo técnico-administrativo, docentes, discentes e representantes das famílias assistidas. O NAPNE tem como objetivo incluir todos os estudantes e servidores que possuem qualquer tipo de barreira motora, intelectual ou social. Situações envolvendo gestantes; estudantes acidentados; deficientes físicos; discentes com problemas de visão, audição e fala; vítimas de preconceito racial ou de orientação sexual; são alguns exemplos de atuações assistidas pelo NAPNE.

#### **- Relações étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena**

Em atendimento à Lei nº 10.639/2003; Lei nº 11.645/2008; Resolução CNE/CP nº 01/2004, as Relações étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, serão trabalhadas em conteúdos abordados na disciplina de Manejo I.

#### **- LIBRAS**

Para o curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet do IFSULDEMINAS, a disciplina curricular de LIBRAS é ofertada de forma opcional para os discentes de acordo com o parágrafo § 2º Art 3º do [Decreto nº 5.626, de 22 de Dezembro de 2005](#).

#### **- Educação Ambiental**

Em atendimento à Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002; Resolução CNE/CP nº 2/2012, os cursos devem prever em seus projetos o trabalho com Educação Ambiental. Neste caso, as disciplinas que englobam esse conteúdo são Manejo I e Manejo II, ambas ofertadas no 1º período.

## - Educação em Direitos Humanos

Em atendimento à Resolução nº 01/2012, os cursos devem atender às Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Nesse caso, o atendimento ocorre dentro da oferta da disciplina Manejo II durante a exposição do conteúdo Certificação de processo/produto e estratégias de comercialização de café.

### 10.2 Atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão

A prática profissional deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas da habilitação profissional de técnico.

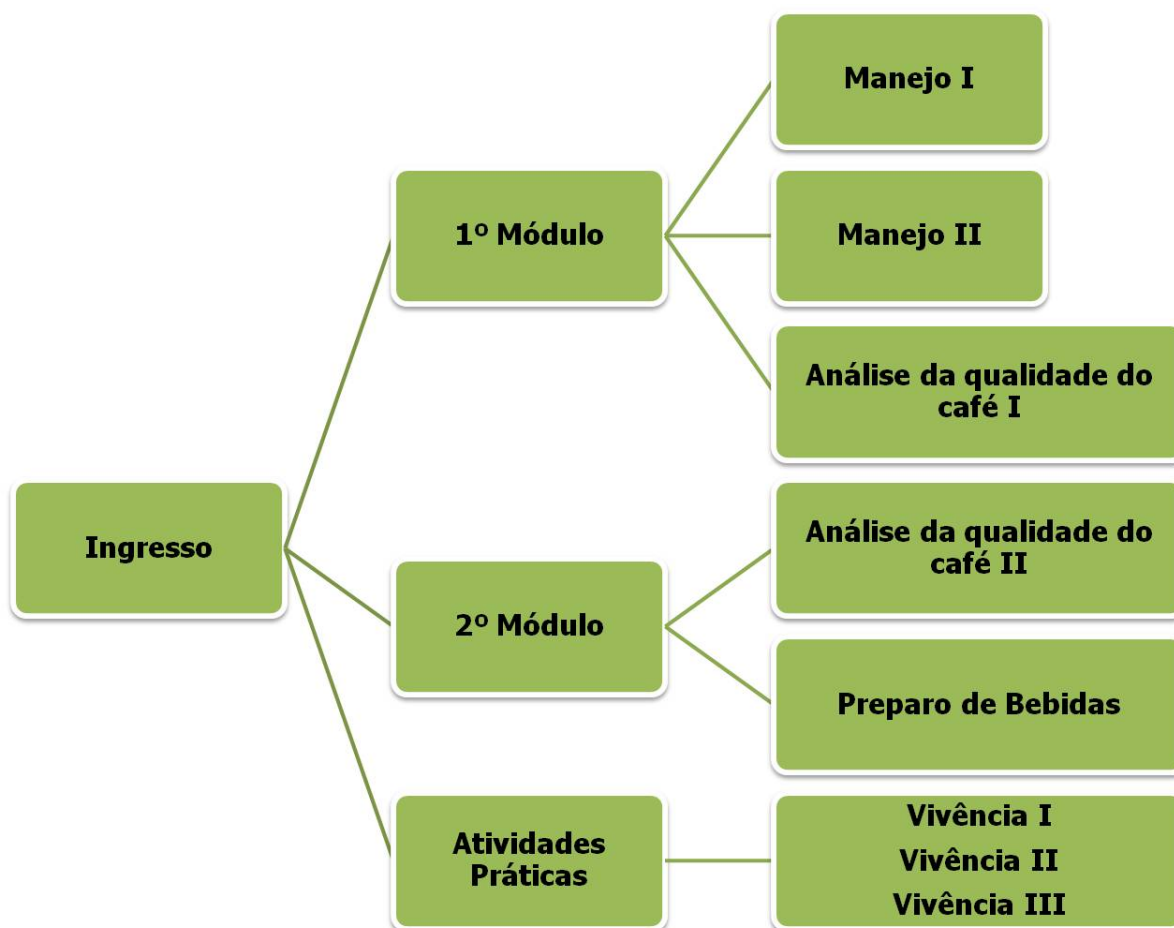
A prática na Educação Profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, como laboratórios, oficinas, empresas, propriedades rurais e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras.

Dentre as principais atividades previstas na prática profissional durante o processo de ensino e aprendizagem, constam:

**Aula prática:** envolve atividades práticas ou teóricas em sala de aula ou em espaços alternativos, conforme programação feita pelo professor e prevista no plano de ensino para que seja computada como carga horária de aula.

**Visita técnica:** visita orientada de discentes e professores a ambientes de produção ou serviço relacionados ao curso aplicado. A visita técnica proporciona vivência prévia das condições de ambiente de trabalho e pode ser considerada aula se estiver prevista no plano de ensino.

### 10.3 Representação gráfica do perfil de formação



**Figura 1:** Representação gráfica do perfil de formação do curso de Especialização Técnico em Cafeicultura do IFSULDEMINAS.

## 11 MATRIZ CURRICULAR

**Quadro 1:** Distribuição da carga horária das disciplinas da Matriz Curricular de Especialização Técnico em Cafeicultura do IFSULDEMINAS.

| Disciplina              | Conteúdos curriculares         | Carga horária (horas)                           |            |            |           |
|-------------------------|--------------------------------|---|------------|------------|-----------|
|                         |                                | EaD   | Presencial | Total      |           |
| 1º Período              | Manejo I                       | I Cenário cafeeiro brasileiro e mundial         | 04         | -          | 04        |
|                         |                                | II Morfologia e fisiologia do cafeeiro          | 08         | 04         | 12        |
|                         |                                | III Material Genético                           | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | IV Produção de mudas                            | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | V Implantação da cultura cafeeira               | 04         | 04         | 08        |
|                         | <b>Total</b>                   |   | <b>24</b>  | <b>16</b>  | <b>40</b> |
|                         | Manejo II                      | I. Nutrição do cafeeiro                         | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | II. Manejo de pragas e doenças do café          | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | III. Manejo da parte aérea e podas em cafeeiros | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | IV. Colheita e pós-colheita do café             | 12         | 04         | 16        |
|                         |                                | V Preparo do café                               | 08         | 04         | 12        |
|                         |                                | VI Certificação                                 | 08         | 04         | 12        |
|                         | <b>Total</b>                   |   | <b>36</b>  | <b>24</b>  | <b>60</b> |
|                         | Análise da qualidade do café I | I Instrução Normativa MAPA 08/2013              | 04         | 04         | 08        |
|                         |                                | II Beneficiamento de amostras                   | 02         | 02         | 04        |
|                         |                                | III Classificação granulométrica e tipo         | 04         | 24         | 28        |
|                         |                                | IV Torração de amostras                         | 04         | 28         | 32        |
|                         |                                | V Degustação de café                            | 04         | 28         | 32        |
| <b>Total</b>            |                                | <b>18</b>                                       | <b>82</b>  | <b>100</b> |           |
| <b>Total 1º Período</b> |                                | <b>78</b>                                       | <b>122</b> | <b>200</b> |           |

| Disciplina              | Conteúdos curriculares          | Carga horária (horas)           |            |            |    |
|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------|------------|----|
|                         |                                 | EaD                             | Presencial | Total      |    |
| 2º Período              | Análise da qualidade do café II | I Protocolo SCAA                | 02         | 02         | 04 |
|                         |                                 | II Classificação física do café | -          | 08         | 08 |
|                         |                                 | III Degustação de café          | -          | 32         | 32 |
|                         |                                 | IV Triangulações                | -          | 08         | 08 |
|                         |                                 | V Aromas presentes no café      | -          | 08         | 08 |
|                         |                                 | VI. Ácidos do café              | -          | 08         | 08 |
|                         | <b>Total</b>                    | <b>02</b>                       | <b>78</b>  | <b>80</b>  |    |
|                         | Preparo de Bebidas              | I Preparo de bebidas            | 12         | 08         | 20 |
| <b>Total</b>            | <b>12</b>                       | <b>08</b>                       | <b>20</b>  |            |    |
| <b>Total 2º Período</b> |                                 | <b>14</b>                       | <b>86</b>  | <b>100</b> |    |

| Atividades Práticas |  | Carga horária (horas) |            |            |
|---------------------|--|-----------------------|------------|------------|
|                     |  | EaD                   | Presencial | Total      |
| 2º Período          | Vivência I: armazéns e cooperativas                                  | 10                    | 30         | 40         |
|                     | Vivência II: preparo de lotes comerciais e logística para exportação | 10                    | 30         | 40         |
|                     | Vivência III: indústrias/torrefações/cafeaterias                     | 10                    | 30         | 40         |
|                     | <b>Total</b>   | <b>30</b>             | <b>90</b>  | <b>120</b> |

| MATRIZ CONSOLIDADA       |            |            |                  |
|--------------------------|------------|------------|------------------|
|                          | EaD        | Presencial | Total            |
| Disciplinas              | 92         | 208        | 300 horas        |
| Vivência teórico-prática | 30         | 90         | 120 horas        |
| <b>Total</b>             | <b>122</b> | <b>298</b> | <b>420 horas</b> |

## 12 EMENTÁRIO

|  |
|--|
| <b>Período: 1º</b>   |
| <b>Disciplina: Manejo I</b>  |
| <b>Carga horária: 40 horas</b>   |
| <b>Ementa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>I. Cenário cafeeiro brasileiro e mundial: história da cafeicultura; Cultura Afro-Brasileira nos seus aspectos históricos e culturais; contribuição da mão de obra escrava e dos imigrantes estrangeiros na cafeicultura; trabalho, produtividade e diversidade cultural; produção brasileira e mundial, estoques, consumo e perspectivas.</li><li>II. Morfologia e fisiologia do cafeeiro.</li><li>III. Cultivares de café e atuais programas de melhoramento genético.</li><li>IV. Produção de mudas de café.</li><li>V. Implantação da cultura cafeeira.</li></ul>  |
| <b>Bibliografia Básica:</b> <p>MATIELLO, J. B.; GARCIA, A. W. R.; ALMEIDA, S. R. <b>Como formar cafezais produtivos</b>. Varginha: Fundação Procafé, 2009. 150 p.</p> <p>ROMERO, João C. P. <b>Cafeicultura prática: cronologia das publicações e fatos relevantes</b>. São Paulo: Ceres, 1997. 379 p.</p> <p>ZAMBOLIM, L. (Ed.). <b>O estado da arte de tecnologias na produção de café</b>. Viçosa: UFV, 2002. 568 p.</p>  |
| <b>Bibliografia Complementar:</b> <p>CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. <b>Produção de mudas de café em saquinhos e tubetes</b>. Viçosa: CPT, 2001. 52 p. (Cafeicultura. 299).</p> <p>GUIMARÃES, Rubens José; MENDES, Antônio Nazareno Guimarães; GUIMARÃES, Elisa Reis (Ed.). <b>Café na UFLA: resgate histórico</b>. Lavras: Ed. UFLA, 2015. 216 p. ISBN 978-85-812-7039-5 (broch.).</p> <p>SILVA, Fábio Moreira da; ALVES, Marcelo de Carvalho. <b>Cafeicultura de precisão</b>. Lavras: UFLA, 2013. 227 p. ISBN 978-85-8127-019-7 (broch.).</p> <p>4. SANTINATO, Roberto; SILVA, Vantuir de Albuquerque. <b>Tecnologias para produção de mudas de café</b>. Belo Horizonte: O Lutador, 2001. 116 p.</p> <p>THOMAZIELLO, Roberto Antonio. <b>Café arábica: cultura e técnicas de produção</b>. Campinas: Instituto agrônomo, 2000. 82 p.</p> |



|  |
|--|
| <b>Período: 1º</b>   |
| <b>Disciplina: Manejo II</b>   |
| <b>Carga horária: 60 horas</b>   |
| <p><b>Ementa:</b></p> <p>I. Nutrição do cafeeiro aspectos básicos: recomendação de corretivos, condicionadores e fertilizantes para o cafeeiro; diagnose do estado nutricional do cafeeiro.</p> <p>II. Manejo de pragas e doenças do café.</p> <p>III. Manejo da parte aérea e podas em cafeeiros.</p> <p>IV. Colheita e pós-colheita do café.</p> <p>V. Secagem, armazenamento, beneficiamento e padronização do café.</p> <p>VI. Certificação de processo/produto e estratégias de comercialização de café.</p>  |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BORÉM, Flávio Meira (Ed.). <b>Pós-colheita do café</b>. Lavras: UFLA, 2008. 631 p.</p> <p>MALAVOLTA, Eurípedes <b>Manual de nutrição mineral de plantas</b>. São Paulo: Ceres, 2006. 631 p.</p> <p>ZAMBOLIM, Laércio; JESUS JUNIOR, Waldir Cintra de; PEREIRA, Olinto Liparini (Ed.). <b>O essencial da fitopatologia: agentes causais</b>. Viçosa: UFV; DFP, 2012. 364 p. v. 1.</p>   |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BREGAGNOLI, Marcelo; MONTEIRO, Alexandre Vieira Costa (Org.). <b>Café nas montanhas: cafeicultura sustentável no Sul de Minas Gerais</b>. Rio de Janeiro: Letra e Imagem, 2013. 100 p.</p> <p>MATIELLO, J. B. et al. <b>Melhorando a colheita do café</b>. Varginha: Procafé, 2009. 56 p.</p> <p>POZZA, Edson Ampélio. <b>Manejo integrado de doenças do cafeeiro</b>. Lavras: UFLA/FAEPE, 2004. 111 p. (Textos acadêmicos).</p> <p>SILVA, Juarez de Souza E; LOPES, José Demerval Saraiva; LIMA, Francisca Zenaide de. <b>Colheita, preparo e armazenagem de café</b>. Viçosa: CPT, 2008. 312 p.</p> <p>TAIZ, L.; ZEIGER, E. <b>Fisiologia vegetal</b>. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 819 p.</p> |

|   |
|---|
| <b>Período: 1º</b>  |
| <b>Disciplina: Análise da qualidade de café I</b>   |
| <b>Carga horária: 100 horas</b>   |
| <p><b>Ementa:</b></p> <p>I. IN 08/2003, MAPA.</p> <p>II. Beneficiamento de amostras.</p> <p>III. Classificação granulométrica, por cor e tipo.</p> <p>IV. Torração de amostras.</p> <p>V. Degustação de café.</p>   |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>PIMENTA, Carlos José. <b>Qualidade de café</b>. Lavras: UFLA, 2003. 297 p.</p> <p>ZAMBOLIM, Laércio. <b>1º Encontro sobre produção de café com qualidade</b>: livro de palestras. Viçosa: UFV, 1999. 259 p.</p> <p>BORÉM, Flávio Meira (Ed.). <b>Pós-colheita do café</b>. Lavras: UFLA, 2008. 631 p.</p>   |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. Disponível em <a href="http://www.Republica Federativa do Brasil">www. República Federativa do Brasil</a>, Brasília, p.22 – 29, 20 ago 2003. Seção 1.</p> <p>SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA (SCAA). <b>Metodologia SCAA de avaliação de cafés especiais</b>: Guia rápido – Green Coffee. Disponível em: &lt;<a href="http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod_RESUMO_3a.pdf">http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod_RESUMO_3a.pdf</a>&gt;. Acesso em: 16 abr. 2017.</p> <p>ZAMBOLIM, Laércio (Ed.). <b>Café</b>: produtividade, qualidade e sustentabilidade. Viçosa: UFV, 2000. 395 p.</p> |

|  |
|--|
| <b>Período: 2º</b>   |
| <b>Disciplina:</b> Análise da qualidade de café II   |
| <b>Carga horária:</b> 80 horas   |
| <p><b>Ementa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>I. Protocolo SCAA para cafés especiais.</li> <li>II. Classificação física do café cru.</li> <li>III. Degustação de café.</li> <li>IV. Triangulações da análise sensorial.</li> <li>V. Aromas presentes no café.</li> <li>VI. Ácidos do café.</li> </ul>   |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 11 de junho de 2003. Disponível em <a href="http://www.Republica Federativa do Brasil">www. República Federativa do Brasil</a>, Brasília, p.22 – 29, 20 ago 2003. Seção 1.</p> <p>SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA (SCAA). <b>Metodologia SCAA de avaliação de cafés especiais:</b> Guia rápido – Green Coffee. Disponível em: &lt;<a href="http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod_RESUMO_3a.pdf">http://coffeetraveler.net/wp-content/files/903-SCAACuppingMethod_RESUMO_3a.pdf</a>&gt;. Acesso em: 16 abr. 2017.</p> <p>RIZZO, J. P. <b>Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos.</b> 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2015. 160p.</p> |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALBERTO, P. F.; RODRIGUES, V. C. C. <b>Café um guia do apreciador.</b> 4ª ed. São Paulo: Saraiva. 2008. 144p.</p> <p>ANDREOTI, C.A. <b>Chefs café.</b> 1ª ed. São Paulo: Melhoramentos. 2014. 288p.</p> <p>CHAVES, J.B.P. &amp; SPROESSER, R.L. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.</b> Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.</p> <p>LOURES, C. R. <b>Classificação e degustação do café ( Coffea Arabica ).</b> 1ª ed. São Paulo: LK. 2007. 120p.</p> <p>MOLDVAER, A. SCHICHVARGER, L. (trad.) <b>O livro do café.</b> São Paulo: Publifolha, 1ª ed., 2016. 224p.</p>   |

|   |
|---|
| <b>Período: 2º</b>  |
| <b>Disciplina:</b> Preparo de bebidas de café   |
| <b>Carga horária:</b> 20 horas  |
| <p><b>Ementa:</b></p> <p>I. Preparo de bebidas à base de café: aspectos do consumo de café e da industrialização; escolha do café; métodos de extração do café; café filtrado, percolado, espresso, sachês, cápsulas.</p>   |
| <p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>BASTOS, G. <b>Dicionário gastronômico:</b> Café com suas receitas. Editora Global, 1ª Ed. 2009. 176p.</p> <p>BRESSANI, E. <b>Guia do barista:</b> da origem do café ao espresso perfeito. São Paulo: Café Editora, 4ª ed. 2015, 211p.</p> <p>MOLDVAER, A. SCHICHVARGER, L. (trad.) <b>O livro do café.</b> São Paulo: Publifolha, 1ª ed., 2016. 224p.</p>   |
| <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <p>ALMEIDA, G. S. G. de. <b>Produção agroindustrial.</b> Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. 2015. (E-book). Disponível em: <a href="http://br.elementsmodels.com/">http://br.elementsmodels.com/</a></p> <p>GURGEL, M.; RELVAS, E. <b>Café com design:</b> A arte de beber Café. São Paulo: Editora Senac. 2015, 216p.</p> <p>MARCELINA, C.; COUTO, C. <b>Sou barista.</b> São Paulo: Editora Senac. 2013. 192p.</p> <p>RUIZ, C. <b>O café.</b> São Paulo: Editora Bookmix. 2014. 208p</p> <p>SEBRAE. <b>Comece certo</b> – cafeteria. Sebrae: São Paulo, 2ª Edição, 2005. Disponível em <a href="http://antigo.sp.sebrae.com.br/topo/produtos/publica%C3%A7%C3%B5es/comece%20certo/pdfs_comece_certo/cafeteria2.pdf">http://antigo.sp.sebrae.com.br/topo/produtos/publica%C3%A7%C3%B5es/comece%20certo/pdfs_comece_certo/cafeteria2.pdf</a>. Acesso em 14 de abril 2017.</p> |

### 13. METODOLOGIA

Para o desenvolvimento desta Proposta Pedagógica serão adotadas estratégias diversificadas, que possibilitem a participação ativa dos docentes e estudantes, a fim da construção das competências necessárias às atividades relacionadas ao exercício profissional do egresso. Tais

estratégias envolvem ações à distância por meio do ambiente virtual de aprendizagem e presenciais, durante as atividades realizadas nos *campi*, sendo: participação em fóruns de debates, chats e grupos de discussão *on line*, realização de aulas teóricas e práticas; estudos de casos; exposições dialogadas; palestras; visitas técnicas orientadas; planejamento e execução de projetos e pesquisas; além de outras medidas que integrem conhecimentos, habilidades e valores inerentes à ocupação e que focalizem o contexto do trabalho, estimulando o raciocínio para solução de problemas e a construção do conhecimento.

O curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet do IFSULDEMINAS, pretende utilizar métodos ativos e interativos, centrados no discente, voltados para o seu desenvolvimento. Alguns princípios merecem destaque:

*Interdisciplinaridade*: a integração disciplinar possibilita análise dos objetos de estudo sob diversos olhares, constituindo-se questionamentos permanentes que permitam a (re) criação do conhecimento.

*Formação profissional para a cidadania*: traduzida no compromisso de desenvolver o espírito crítico e a autonomia intelectual.

*Estímulo à autonomia intelectual*: entendida como autoria da própria fala e do próprio agir; é fundamental para a coerência da integração do conhecimento com a ação. O desenvolvimento de uma postura investigativa por parte do estudante é fundamental para que este construa sua autonomia intelectual e profissional.

*Responsabilidade, compromisso e solidariedade social*: materializada na compreensão da realidade social e no estímulo à solidariedade, deve ser o ponto integrador das ações de extensão vinculadas ao currículo.

*Diversificação dos cenários de ensino-aprendizagem*: visualizada como a inserção do discente nos ambientes de trabalho através visitas a empresas e também do estágio curricular obrigatório que pode ser iniciado pelo discente a partir do 1º módulo. Esta estratégia pedagógica é fundamental para a formação do profissional generalista, que seja capaz de atuar nos diferentes seguimentos econômicos e de integrar criticamente conhecimentos teóricos, práticos e a realidade socioeconômica, cultural e política.

## **14. ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO MODALIDADE À DISTÂNCIA**

As atividades à distância devem se configurar como de desenvolvimento estratégico, com a garantia de atendimento de pessoal qualificado, políticas de acesso, acompanhamento e avaliação compatíveis, não sendo caracterizadas como compensação de tempo ou práticas cotidianas de salas de aulas ou mesmo tarefas de casa.

A oferta de disciplinas do currículo nessa modalidade, nos cursos Técnicos Subsequentes, ocorrerá obrigatoriamente por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) definido e mantido pela instituição, sendo permitido aos docentes utilizarem-se de Tecnologias Educacionais e da Informação e Comunicação complementares na produção de conteúdos, sua transmissão, avaliação e *feedback* em ambientes virtuais.

As Tecnologias Educacionais (TED) e da Informação e Comunicação (TIC) nos processos de autoinstrução e aprendizagem colaborativa em ambientes virtuais (*e-learning*) não devem se constituir apenas em mídias de transmissão de conteúdos lineares, mas ferramentas potencializadoras de habilidades e competências adequadas às exigências do trabalho contemporâneo.

As características que justificam a oferta de componentes curriculares na modalidade à distância são:

- ✓ Oportunizar ao discente vivenciar uma modalidade que permita, com maior ênfase, o desenvolvimento de competências e habilidades adequadas ao mundo do trabalho contemporâneo, tais como a fluência digital, o planejamento, a organização e a administração do tempo, a autonomia e a proatividade, a aprendizagem colaborativa, a comunicação e o *feedback*.
- ✓ Flexibilizar os horários para os estudos, promovendo a maior qualidade de vida e acadêmica dos discentes.
- ✓ Oportunizar ao docente o acesso e a utilização de ferramentas de TIC's no processo de ensino e aprendizagem.
- ✓ Ressaltar a importância da tecnologia na área educacional.

#### **14.1 Dos aspectos metodológicos**

O curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet ofertará 29% da carga horária à distância. Para as disciplinas ofertadas nessa modalidade será necessário, inicialmente, que o docente disponibilize aos discentes orientações para uso do AVA, Plano de estudos, cronograma e roteiro das atividades que serão desenvolvidas no decorrer da disciplina.

O acesso ao AVA por discentes e docentes deverá ocorrer por meio de uma página mantida pela coordenação de curso por onde os mesmos terão acesso às páginas das disciplinas específicas, aos conteúdos e objetos de ensino e aprendizagem.

Nas disciplinas que serão ofertadas à distância, será obrigatória a presença de mediadores (tutores), exercida neste caso pelo docente titular da disciplina.

As atividades desenvolvidas à distância, integral ou parcial, em Ambiente Virtual de Aprendizagem deverão ser registradas em diário de classe do sistema acadêmico oficial, incluindo registros quanto a atividades e tarefas, conteúdos, carga horária, data de realização das atividades síncronas, desde que previamente agendadas, em consonância com a normatização vigente.

O planejamento, bem como a descrição das atividades à distância, em Plataformas e Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA), deverão constar no Plano de Ensino de cada disciplina de forma detalhada e precisa, especificando a carga horária a distância, a metodologia adotada, critérios de avaliação, cronograma de atividades e mecanismos de atendimento individualizado aos estudantes.

O docente deverá informar, quanto à carga horária, o percentual das atividades à distância do componente curricular conforme previsto no PPC.

Na metodologia adotada, o docente deverá estabelecer ações nas duas categorias: momentos presenciais e momentos a distância. Em cada um deles o docente deverá detalhar a forma de trabalho da disciplina e quais instrumentos serão utilizados para atingir os objetivos estabelecidos no Plano de Ensino.

Para a carga horária à distância ministrada deverá ser apresentado cronograma e descrição de atividades de forma detalhada no Plano de Ensino, no qual o docente deverá especificar quais serão os períodos em que as atividades virtuais estarão disponíveis.

Para o curso de especialização técnica as disciplinas descritas na matriz curricular com parte da carga horária na modalidade à distância serão desenvolvidas atividades didáticas e pedagógicas propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

## **14.2 Do ambiente virtual de aprendizagem**

As atividades do Ambiente Virtual de Aprendizagem acompanharão o calendário acadêmico do campus. No uso do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) ao longo do período letivo o docente poderá utilizar os seguintes recursos disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle, tais como: referendo, diário, diálogo, lição, glossário, trabalho, inquérito, questionário, workshop, fórum, chat dentre outros recursos disponíveis.

Serão consideradas atividades à distância, somente aquelas desenvolvidas e/ou registradas no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) Moodle Institucional, sendo permitido aos docentes utilizarem-se de Tecnologias Educacionais e da Informação e Comunicação complementares na produção de conteúdos, sua transmissão e *feedback* em ambientes virtuais.

A utilização do ambiente virtual de aprendizagem, será realizada pelo discente através de acesso a plataforma Moodle, utilizando-se login e senha individualizada via link disponível no site do IFSULDEMINAS.

O acesso e utilização de outras ferramentas como correios eletrônicos, aplicativos de bate papo, redes sociais entre outros, poderão ser utilizados ao longo da execução e não serão considerados para fins de avaliação, desenvolvimento e consolidação da disciplina.

## **14.3 Alunos com necessidades especiais**

Será realizada a oferta de atendimento específico a alunos que apresentem especificidades em seu desenvolvimento pedagógico, adequando as tecnologias ao tipo de deficiência declarada.

Para oferta aos alunos que apresentem deficiência, deverá ser consultado o Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), bem como o professor responsável pela disciplina, estabelecendo atividades pedagógicas adequadas à deficiência, conforme políticas institucionais e legais.

## **15. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet será substituído pela vivência teórico-prática, sendo oportunizados para 03 setores do Agronegócio Café para receber os alunos e proporcionar aprendizagem prática aos alunos.

A não conclusão dessa etapa implicará na reprovação e suspensão da emissão do certificado

## 16. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação tem diversas concepções, bem como objetivos diversificados. Não basta saber apenas o conceito de avaliação, é preciso saber o “por quê” e “para que” avaliar.

Deve-se avaliar para identificar problemas, avanços e redimensionar a ação educativa, pois com a avaliação iremos diagnosticar os avanços e os entraves do projeto de ensino em suas múltiplas dimensões, além de detectar causas e as ações mais adequadas para seu redimensionamento e continuidade. (Sant’anna 1995, p. 13-20).

É importante saber como se dá o processo de aprendizagem e de construção do conhecimento para melhor compreender o processo de avaliação. O processo de avaliação possibilita um diagnóstico objetivo e confiável do desempenho do estudante. A avaliação é o meio de indicar o nível de resultados obtidos no que se refere aos objetivos, tendo em vista a importância do contexto do trabalho que foi desenvolvido. Ao avaliar a aprendizagem deve-se levar em conta o processo de construção do conhecimento considerando também suas reflexões. A avaliação deve também ser um instrumento de reflexão e aprendizagem para o docente, pois diante dos resultados é possível estabelecer novas estratégias de planejamento.

A avaliação da aprendizagem deve ocorrer de maneira formativa e não deverá ter como foco somente o resultado final. Os métodos avaliativos adotados pelos docentes deverão ser diversificados, tais como: resolução de problemas, estudos de casos, pesquisas, debates, interatividade, participação nas atividades presenciais e à distância, aulas práticas e nos fóruns, atividades avaliativas realizadas dentro do prazo na plataforma, bem como atividades avaliativas presenciais, dentre outros. O professor deve apresentar os critérios de avaliação propostos no início da disciplina.

A avaliação é realizada de forma contínua, através da participação nas atividades em que são observadas, dentre outras, a capacidade de reflexão do estudante, de pesquisa, de interação com o grupo, de perceber suas dificuldades e tentar superá-las.

As atividades em grupo servem para despertar a capacidade crítica dos estudantes, além de desenvolverem a capacidade de comunicação, permitindo confronto de ideias que possam agregar ao seu conhecimento.

A avaliação presencial deve ocorrer nos Polos de EaD por meio de provas e atividades programadas. A aplicação dessas avaliações é realizada pelos professores e/ou tutores presenciais, com o devido acompanhamento do coordenador do curso. Das avaliações também podem fazer parte as atividades das aulas práticas presenciais.

O rendimento acadêmico dos alunos será composto pelo registro da assiduidade e a avaliação do rendimento em todos os seus componentes curriculares. Para efetivação desses procedimentos, o professor deverá registrar as bases tecnológicas desenvolvidas nas aulas por meio do diário eletrônico ou instrumento de registro adotado pela instituição. Ao final de cada período será registrada nos instrumentos próprios uma única nota.

Caberá pedido de revisão sobre os resultados das avaliações, desde que, devidamente fundamentado e que requerido em 48 horas, após a divulgação do resultado.

Durante a oferta das disciplinas na modalidade à distância, o processo avaliativo deverá garantir 40% de atividades presenciais, sendo que cada avaliação não poderá ultrapassar 50% do total.

Os docentes deverão desenvolver atividades e tarefas avaliativas no AVA que proporcionem avaliações diagnóstica, formativa e somática, considerando os estilos de aprendizagem.



As atividades de recuperação e exames finais deverão ser executadas exclusivamente de forma presencial.

## **16.1 Frequência**

Trata-se de curso de Especialização técnica subsequente – modalidade à distância.

## **16.2 Da Verificação do Rendimento Escolar e da Aprovação**

Conforme Art. 45 da resolução CONSUP 065/2016 os resultados das avaliações serão expressos em notas ao final de cada período graduadas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), sendo 50% (cinquenta por cento) relacionadas às atividades a distância e 50% (cinquenta por cento) do percentual complementar em atividades e avaliações presenciais.

I - O discente será considerado APROVADO quando obtiver nota igual ou superior a 60% (sessenta por cento) no conjunto das avaliações da disciplina ao longo do período letivo.

II- Em casos de REPROVAÇÃO, se houver nova oferta de disciplinas, será oportunizada ao estudante a matrícula por apenas mais uma vez. Após o término do curso os alunos reprovados terão seu status de matrícula alterados com “desligados”, conforme Instrução Normativa 02/2017.

O aluno que não comparecer a uma avaliação presencial poderá apresentar justificativa na Secretaria do Polo, num prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após a avaliação. Feito isso, o tutor presencial encaminhará a justificativa digitalizada ao professor da disciplina (s), via e-mail, que avaliará o pedido. Só serão aceitos pedidos de justificativa de faltas por motivo de saúde, falecimento de parentes de primeiro grau ou cônjuge, alistamento militar, por solicitação judicial ou por outro motivo previsto em lei e terá direito a segunda chamada, desde que justificada pela apresentação dos seguintes documentos:

I. Atestado médico comprovando moléstia que o impossibilitasse de participar das atividades na primeira chamada.

II. Certidão de óbito de parente de primeiro grau ou cônjuge.

III. Declaração de comparecimento ao alistamento militar pelo órgão competente.

IV. Solicitação judicial.

V. Outros documentos que apresentem o amparo legal.

Os pedidos encaminhados fora do prazo estabelecido só poderão ser deferidos com a anuência do coordenador do curso.

O não comparecimento do discente à avaliação presencial remarcada, a que teve direito pela sua falta justificada, implicará definitivamente no registro de nota zero para tal avaliação na disciplina.

Cabe ao professor de cada disciplina registrar em instrumento próprio de acompanhamento, os conteúdos desenvolvidos nas aulas, os instrumentos utilizados e os resultados de suas avaliações. Os diários elaborados pelos professores devem ser encaminhados ao Coordenador do Curso, para que este envie ao setor responsável para o arquivo dos mesmos no Campus.

### 16.3 Do Conselho de Classe

Com base na Resolução do Conselho Superior nº 065/2016, o conselho de classe pedagógico de caráter consultivo e diagnóstico deverá ser previsto em calendário acadêmico com a presença dos professores, coordenador do curso, tutores presenciais, representantes estudantis, pedagogos(as), representante da equipe multidisciplinar e coordenador geral de ensino ou representante indicado no sentido de discutir sobre aprendizagem, postura de cada estudante e deliberações e intervenções necessárias quanto à melhoria do processo educativo.

### 16.4. Terminalidade Específica

Segundo a Resolução CNE/CEB nº 02/2001, que instituiu as Diretrizes Nacionais para Educação Especial - DNEE, a terminalidade específica

[...] é uma certificação de conclusão de escolaridade – fundamentada em avaliação pedagógica – com histórico escolar que apresente, de forma descritiva, as habilidades e competências atingidas pelos educandos com grave deficiência mental ou múltipla.

A terminalidade específica é, então, um recurso possível aos discentes com necessidades especiais, devendo constar do regimento e do projeto pedagógico institucional. As Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica (2001) acrescentam que, após a educação infantil, a escolarização do estudante com necessidades educacionais especiais deve processar-se nas mesmas etapas e modalidades de educação e ensino que os demais educandos, ou seja, no ensino fundamental, no ensino médio, na educação profissional, na educação de jovens e adultos, e na educação superior. Essa educação deve ser suplementada e complementada, quando necessário, por meio dos serviços de apoio pedagógico especializado.

Segundo o Parecer MEC/SEESP/DPEE nº 14/2009,

O direito de discentes obterem histórico escolar descritivo de suas habilidades e competências, independente da conclusão do ensino fundamental, médio ou superior, já constitui um fato rotineiro nas escolas, não havendo necessidade de explicitá-lo em Lei (MEC/SEESP/DPEE, 2009).

Desta forma, as escolas devem buscar alternativas em todos os níveis de ensino que possibilitem aos estudantes com deficiência mental grave ou múltipla o desenvolvimento de suas capacidades, habilidades e competências, sendo a certificação específica de escolaridade uma destas alternativas. Essa certificação não deve servir como uma limitação, ao contrário, deve abrir novas possibilidades para que o estudante tenha acesso a todos os níveis de ensino possíveis, incluindo a educação profissional e a educação de jovens e adultos, possibilitando sua inserção no mundo do trabalho.

A mesma legislação (Resolução CNE/CEB nº 02/2001) prevê que as escolas da rede de educação profissional poderão avaliar e certificar competências laborais de pessoas com necessidades especiais não matriculadas em seus cursos, encaminhando-as, a partir deste procedimento, para o mundo do trabalho. Assim, essas pessoas poderão se beneficiar, qualificando-se para o exercício de funções. Cabe aos sistemas de ensino assegurar, inclusive, condições adequadas para aquelas pessoas com dificuldades de inserção no mundo do trabalho, mediante articulação com os órgãos oficiais afins, bem como para aqueles que apresentam uma habilidade superior nas áreas artística, intelectual ou psicomotora.

A terminalidade específica, bem como as demais certificações das competências laborais de pessoas com necessidades especiais, configura-se como um direito e uma possibilidade de inserção

deste público no mundo do trabalho, com vistas a sua autonomia e a sua inserção produtiva e cidadã na vida em sociedade.

No curso, a terminalidade específica para discentes com necessidades especiais acontecerá de forma individualizada, através de avaliações pedagógicas que apresentem de forma descritivas as habilidades e competências do mesmo.

#### **16.4.2 Flexibilização Curricular**

As adaptações curriculares devem acontecer no nível do projeto pedagógico e focalizar principalmente a organização escolar e os serviços de apoio. As adaptações podem ser divididas em:

**1. Adaptação de Objetivos:** estas adaptações se referem a ajustes que o professor deve fazer nos objetivos pedagógicos constantes do seu plano de ensino, de forma a adequá-los às características e condições do discente com necessidades educacionais especiais. O professor poderá também acrescentar objetivos complementares aos objetivos postos para o grupo.

**2. Adaptação de Conteúdo:** os tipos de adaptação de conteúdo podem englobar a priorização de áreas ou unidades de conteúdos, a reformulação das sequências de conteúdos ou, ainda, a eliminação de conteúdos secundários, acompanhando as adaptações propostas para os objetivos educacionais.

**3. Adaptação de Métodos de Ensino e da Organização Didática:** modificar os procedimentos de ensino, tanto introduzindo atividades alternativas às previstas, como introduzindo atividades complementares àquelas originalmente planejadas para obter a resposta efetiva às necessidades educacionais especiais do estudante. Modificar o nível de complexidade delas, apresentando-as passo a passo. Eliminar componentes ou dividir a cadeia em passos menores, com menor dificuldade entre um passo e outro.

**4. Adaptação de materiais utilizados:** são vários recursos – didáticos, pedagógicos, desportivos, de comunicação - que podem ser úteis para atender às necessidades especiais de diversos tipos de deficiência, seja ela permanente ou temporária.

**5. Adaptação na Temporalidade do Processo de Ensino e Aprendizagem:** o professor pode organizar o tempo das atividades propostas para o estudante, levando-se em conta tanto o aumento como a diminuição do tempo previsto para o trato de determinados objetivos e os seus conteúdos.

Portanto, a flexibilização curricular irá acontecer a partir da adaptação de objetivos, conteúdos, métodos de ensino e organização didática, materiais utilizados e temporalidade do processo de ensino e aprendizagem, de forma individualizada para cada aluno, devendo constar no plano de ensino descrito para cada disciplina.

#### **16.4.3 Avaliação Inclusiva**

O fazer docente se objetiva na relação ensino-aprendizagem que permeia a relação professor-estudante, constituindo a base de qualquer instituição escolar. É preciso enfatizar que tal

fazer não se concretiza em um grau maior de importância, é um fazer que parte de uma concepção de relação horizontal com os estudantes não podendo haver uma valorização maior tanto de um como de outro.

Dentre as ações que compõem o fazer docente encontra-se a avaliação, com o objetivo de refletir sobre o processo ensino-aprendizagem. O importante, porém, mais do que o instrumento em si, é o referencial teórico que direciona o fazer docente e esclarece a intencionalidade com que esse instrumento é utilizado. Na avaliação classificatória o resultado é tido como verdadeiro e imutável. Assim, o papel político pedagógico da nota legitima o fracasso devido ao caráter de terminalidade da prova, o que dificulta a superação e o crescimento, estereotipando o estudante.

A avaliação em uma perspectiva inclusiva e democrática deve considerar a aprendizagem não a partir dos mínimos possíveis, mas sim, a partir dos mínimos necessários, possibilitando o acompanhamento do desenvolvimento do processo ensino aprendizagem, propiciando reflexão tanto da eficácia do fazer docente diante da especificidade deste educando, quanto do progresso no desempenho deste educando.

O ato de avaliar a aprendizagem implica em acompanhamento e reorientação permanente da aprendizagem. Ela se realiza através de um ato rigoroso e diagnóstico, tendo em vista a obtenção dos melhores resultados possíveis, frente aos objetivos que se pretendem alcançar.

Como expõe Luckesi (2004), avaliar, na perspectiva inclusiva, significa subsidiar a construção do melhor resultado possível e não pura e simplesmente aprovar ou reprovar algo. A realização de avaliação diagnóstica é extremamente pertinente à realidade do ensino técnico/tecnológico para identificação dos conhecimentos, experiências e saberes resultantes da trajetória pessoal e de vida. Essa avaliação permite também a identificação de insuficiências formativas. Sua utilização pode orientar o estudante na complementação e/ou prosseguimento dos estudos e no exercício profissional.

Para se realizar uma avaliação inclusiva faz-se necessário considerar alguns pressupostos, entre eles:

- ✓ disponibilidade do professor em fazer da avaliação mais um momento de aprendizagem;
- ✓ estabelecimento de um ambiente de confiança;
- ✓ esclarecimento aos discentes do que se espera da avaliação;
- ✓ previsão de tempo adequado para resolução das atividades avaliativas;
- ✓ atribuição de valores às questões, conforme a singularidade das necessidades especiais;
- ✓ consideração do processo de resolução, do raciocínio;
- ✓ utilização de enunciados sucintos, elaborados com objetividade e clareza, com apoio de figuras que auxiliem na interpretação da questão, quando a deficiência for intelectual;
- ✓ adequação do ambiente e dos instrumentos necessários para realização da atividade avaliativa, quando a deficiência for física ou sensorial;
- ✓ comunicação dos resultados o mais rápido possível objetivando discriminar as necessidades o quanto antes;
- ✓ valorização das habilidades em detrimento das limitações.

Ressalta-se que o processo de avaliação dependerá de conhecimento sobre especificidade de cada caso, considerando a trajetória do sujeito para promover, o melhor possível, o seu desenvolvimento integral. Os objetivos não atingidos pelos estudantes deverão ser retomados em sala de aula. Deve-se considerar que também, na perspectiva inclusiva, os resultados advindos da utilização de instrumentos avaliativos, são provisórios e não definitivos. O que o estudante demonstrou não conhecer em um momento, poderá vir a conhecer em outro, superando, inclusive, o determinismo de um prognóstico preestabelecido.

Portanto no curso, a avaliação inclusiva acontecerá a partir da aplicação de diferentes ferramentas avaliativas que permitam determinar os conhecimentos adquiridos pelo discente, que irão compor o mínimo necessário, que o possibilite o acompanhamento do processo de ensino aprendizagem. Caberá ao docente considerar as especificidades e dialogar com os NAPNE para estabelecer as ferramentas didáticos e pedagógicas mais adequadas para a realização da avaliação inclusiva atendendo aos objetivos propostos.

## **17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

A avaliação do Projeto Pedagógico do Curso será realizada pelo seu respectivo colegiado, utilizando-se de diferentes instrumentos, e também, por meio de reuniões pedagógicas com discentes e docentes tendo como objetivo a oferta de um curso de qualidade, que atenda a proposta do perfil de formação.

As avaliações serão realizadas anualmente devendo os resultados serem tabulados e analisados estatística e qualitativamente para propostas de melhoria.

Ressalta-se que o Colegiado de Curso deverá organizar espaços de discussão e acompanhamento do processo didático-pedagógico.

## **18. APRESENTAÇÃO DE RELATÓRIO DE APRENDIZADO TÉCNICO**

Após o cumprimento das três atividades de vivência, o aluno deverá apresentar para uma banca composta por dois docentes um relatório contendo informações sobre o aprendizado oportunizado pela vivência. A elaboração desse relatório será acompanhada por um docente que fará as orientações básicas aos estudantes.

Essa etapa consiste na elaboração de um documento, contendo introdução, desenvolvimento e conclusão, na forma textual e ainda, um anexo contendo o acervo fotográfico que demonstre a realização das atividades. O objetivo desse requisito é o acompanhamento da etapa de vivência, uma vez que ela será realizada nas empresas atuantes no agronegócio café.

## **19. APOIO AO DISCENTE**

O apoio ao discente contemplará os programas de apoio extraclasse e psicopedagógico; de acessibilidade.

Dessa forma o estudante terá acompanhamento psicossocial e pedagógico coletivo ou individual, suporte para o seu desenvolvimento durante o curso, estímulo à permanência e contenção da evasão, apoio presencial com sistema de plantão de dúvidas, monitoramento, apoio na organização do estudo.

Dentre outras ações, será realizado o acompanhamento permanente do estudante, com dados de sua realidade, registros de participação nas atividades e rendimento.

## **20. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICs – NO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM**

Para o bom desenvolvimento das atividades do curso - possui laboratórios de informática equipados com máquinas capazes de dar total suporte ao curso.

As atividades pedagógicas na modalidade semipresencial serão realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA via plataforma moodle, utilizando às Tecnologias da Informação e Comunicação TICs.

## **21. MECANISMOS DE INTERAÇÃO**

As interações entre docentes e discentes serão realizadas através do uso das ferramentas de Tecnologia da Informação do Ambiente Virtual de Aprendizagem AVA e também nas aulas presenciais das disciplinas que ofertarão parte de sua carga horária na modalidade semipresencial.

### **Fórum**

O Fórum é uma ferramenta de discussão que proporciona a interação entre estudantes, professores sobre os conteúdos propostos nos componentes curriculares da disciplina, com o objetivo de revisão destes conteúdos, esclarecendo dúvidas, que tenham surgido durante seus estudos individuais, ou após realização das tutorias e/ou aulas.

Para definição dos temas de debates/discussões, o professor faz um planejamento no qual constam questionamentos ou afirmativas motivadoras para as discussões entre estudantes e professores.

### **Chat**

O *Chat* é uma ferramenta que permite a troca de informações através de mensagens escritas, em tempo real e com propósito comunicativo notadamente educacional. Sua apresentação na plataforma se dá através de salas de “bate-papo” divididas por temáticas, agendadas e divulgadas previamente, viabilizando a troca de informações sobre os conteúdos pedagógicos.

### **Tutoria *On-line***

A Tutoria *On-Line* é uma ferramenta utilizada pelos estudantes para cadastrar suas dúvidas, sejam elas técnicas, relativas à utilização das ferramentas do AVA e suas funcionalidades ou relativas aos conteúdos das disciplinas. Através dela é possível acompanhar todas as dúvidas enviadas, cadastrar novas dúvidas e também demonstrar uma relação de perguntas e respostas feitas com maior frequência pelos estudantes.

### **Envio de Mensagem**

O Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) possibilita a todos os seus usuários a opção de trocar mensagens entre si, mesmo que eles não possuam o mesmo perfil, ou seja, estudantes e professores conseguem se comunicar através dessa ferramenta de *e-mail* interno, sendo possível um acompanhamento de todas as interações realizadas.

## **22 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Para essa formação específica em nível de especialista em Cafeicultura, não serão aproveitados conhecimentos específicos anteriores, para que a formação do aluno possa ser construída plenamente e de forma sincrônica pela proposta do curso.

## **23. CORPO DOCENTE**

Os nomes, titulações, regime de trabalho e área de atuação dos docentes vinculados ao curso Especialista Técnico em Cafeicultura, encontram-se listados no quadro abaixo.

**Quadro 2** Nome, titulação, regime de trabalho e área de atuação dos docentes vinculados ao curso de *Especialista Técnico em Cafeicultura do IFSULDEMINAS*.

| <b><i>NOME</i></b>                  | <b><i>TITULAÇÃO</i></b> | <b><i>REGIME DE TRABALHO</i></b> | <b><i>ÁREA DE ATUAÇÃO</i></b> |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| José Marcos Angélico de Mendonça    | Doutor                  | 40 horas - Dedicção Exclusiva    | Cafeicultura                  |
| Leandro Carlos Paiva                | Doutor                  | 40 horas - Dedicção Exclusiva    | Cafeicultura                  |
| Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça | Doutora                 | 40 horas - Dedicção Exclusiva    | Cafeicultura                  |
| Sindynara Ferreira                  | Doutora                 | 40 horas - Dedicção Exclusiva    | Cafeicultura                  |

## **24 INFRAESTRUTURA**

De acordo com as orientações contidas no Catalogo Nacional de Cursos técnicos, a instituição ofertante, deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade e para realização dos estágios curriculares.

## **24.1 IFSULDEMINAS – *Campus Inconfidentes***

O *Campus Inconfidentes* conta com uma área total de 254,32 ha sendo a área construída superior a 40.000 m<sup>2</sup>, destinadas prioritariamente a apoiar o desenvolvimento educacional, de pesquisa e extensão, integrando o processo pedagógico e a formação da cidadania.

Conta ainda com laboratórios Unidades Educacionais de Produção voltados para a parte zootécnica, agrícola e agroindustrial. Quanto a laboratórios podemos destacar alguns como: Hidráulica e irrigação; Fertilidade do solo; Análises física e química da água; Anatomia Humana; Biologia Celular; Biotecnologia; Bromatologia; Coleção biológica de vespas sociais; Ensino de Matemática; Entomologia 1 e Agroecologia; Entomologia 2; Física; Física do solo; Fitopatologia; Geologia; Geoprocessamento; Redes Cisco – Lab 01; Informática – Lab 02; Informática – Lab 03; Informática – Lab 04; Hardware e cabeamento estruturado – Lab 05; Pesquisa e extensão – Lab 06; Informática e empreendedorismo; Informática orientada; Inseminação artificial em suíno; Manejo de bacias hidrográficas; Mecanização agrícola; Microbiologia de alimentos; Pesquisa em biociências; Produção vegetal; Química; Resíduos sólidos; Sementes; Sensoriamento remoto; Sistemática e morfologia vegetal; Zoologia; Topografia e geodésia; Interdisciplinar de formação de educadores – LIFE; Programa Institucional de Bolsa de Iniciação à Docência – PIBID; Museu de história natural “Professor Laércio Loures”; Bioquímica; Processos; Bebidas; Análises sensorial; Óleos e gorduras; Embalagens de alimentos; Processos fermentativos e tratamento de resíduos; Planta de Processamento de Carnes; Laticínio; Planta de Processamento de Frutas e Hortaliças; Fotorobi - fotogrametria, robótica e inovação.

## **24.2 IFSULDEMINAS – *Campus Machado***

O *Campus Machado* possui ampla área total, com construções distribuídas em diversas salas de aula, laboratórios de diferentes áreas, laboratórios de informática, salas com equipamentos audiovisuais, biblioteca, ginásio poliesportivo, quadras esportivas, campo de futebol, alojamento (para discentes internos e semi-externos), refeitório, cantina, oficina mecânica, carpintaria, unidade de torrefação e beneficiamento do café, cafeteria, usina de biodiesel, agroindústria, laticínio, setor de transportes, prédio 82 administrativo, almoxarifado, enfermaria, cooperativa de alunos e demais setores que permitem o efetivo funcionamento do *Campus*.

O laboratório de Análise sensorial de café está localizado no Prédio do Núcleo de Qualidade de Café, ocupando uma área de 28,00 m<sup>2</sup>. O laboratório contém cuspidadeiras de latas, mesa para prova de café com tampo de alumínio, torrador de amostras, banquetas giratórias, mesas retangulares para análise e materiais de apoio ao preparo das amostras. O laboratório de classificação de vegetais está localizado no Prédio do Núcleo de Qualidade de Café, ocupando uma área de 60,00 m<sup>2</sup>. O laboratório contém bancadas individuais com iluminação para a classificação, conjunto com peneiras para a classificação de amostras, mesa retangular para análise de peneiras, mesa oficial de classificação, box de luz ultravioleta para análise de injúrias, determinador portátil de umidade Geole G-600 e balanças semi-analítica. O laboratório de torra e moagem está localizado no Prédio do Núcleo de Qualidade de Café, ocupando uma área de 25,00 m<sup>2</sup>. O laboratório contém



torrador probatino cap: 300 a 1200g com siclonador de películas; torrador Rod-Bel 6 bocas, cap: 300g com sugador de películas; torrador Pinhalense 2 bocas, cap: 150 a 300g com siclonador de películas; moinho Malkonig 7 pontos de moagem modelo Copacabana Lab.; moinho Pinhalense a disco regulável modelo Gourmet; moinho ICMELC 6 rolos com ajuste de moagem; balanças Max: 2500g, digital; jogo de peneiras granulometrias de 09 a 40 MECH, inox; conjunto com peneiras para classificação de amostras; mesa giroflex para peneiras granulométricas de inox, de 8 polegadas; medidor de cor para cafés torrados e moídos Colorgap; estante de aço inox; bandejas retangulares para amostra; exaustor de inox de 2 m<sup>2</sup>. O laboratório de Preparo de novos produtos está localizado no Prédio do Núcleo de Qualidade de Café, ocupando uma área de 25,50 m<sup>2</sup>. O laboratório contém forno micro-ondas; refrigerador duplex; cafeteiras elétricas; fogões industriais; forno elétrico; batedeiras; liquidificador; balança analítica com capacidade de 500g; mixers; fogão 4 bocas com forno; pratos de porcelana brancos e jogos de talheres.

### **24.3 IFSULDEMINAS – *Campus* Muzambinho**

O patrimônio imobiliário do IFSULDEMINAS – *campus* Muzambinho - está constituído de glebas de terras distribuídas nos municípios de Muzambinho, Minas Gerais (183 ha) e Guaxupé, Minas Gerais (80,01 ha), perfazendo uma área total de 263,01 hectares. As áreas encontram-se ocupadas por construções civis, áreas de produção, áreas naturais e demais estruturas.

O IFSULDEMINAS *Campus* Muzambinho disponibiliza aos seus estudantes, uma estrutura completa para os trabalhos com a cultura do café, desde a produção das mudas para a implantação de lavouras, manejo de lavouras em renovação e produção, processamento pós-colheita e secagem, beneficiamento, padronização e a industrialização completa, que inclui classificação física e sensorial dos lotes, torração, moagem e empacotamento, disponibilizando cafés de alta qualidade, torrados, moídos e embalados para comercialização no Posto de Vendas do *Campus*.

O Setor de Cafeicultura é constituído, desta forma, por unidades produtivas chamadas de Laboratórios, nos quais são desenvolvidas ações de ensino, pesquisa e extensão. Tais Laboratórios possuem as seguintes nomenclaturas: Laboratório de Produção de Café; Laboratório de Processamento Pós-Colheita do Café; Laboratório de Secagem e Armazenamento do Café; Laboratório de Beneficiamento e Padronização do Café; Laboratório de Classificação do Café e Laboratório de Industrialização do Café

O *Campus* disponibiliza também de laboratórios que são utilizados em aulas práticas e projetos de pesquisa: Laboratório de Mecanização Agrícola; Laboratório de Hidráulica e Irrigação; Laboratório de Análise de Solos e Tecido Vegetal; Laboratório de Biotecnologia: Cultura de Tecidos Vegetal; Laboratório de Entomologia; Laboratório de Fitopatologia; Laboratório de Sementes e Fisiologia Vegetal; Laboratório de Bromatologia e Água; Laboratório de Topografia; Laboratório de Informática Laboratório de segurança, higiene e incêndio (LSHI) do curso de segurança do trabalho.

A estrutura de laboratórios do IFSULDEMINAS *Campus* Muzambinho que servirão de suporte para a oferta do curso são:

#### ***24.3.1 Laboratório de Produção de Café***

É constituído por três glebas de lavouras, com área total de aproximadamente, 18 ha, ocupados com lavoura cafeeira, em fase de implantação, renovação e produção, descritas a seguir:

Gleba 1 - Torrefação: área cultivada próxima aos prédios pedagógicos, com fácil acesso aos professores e estudantes, conduzidas para a realização de aulas, experimentos e demonstrações técnicas em projetos de extensão. São em torno de 7,0ha, ocupados com aproximadamente 20.000 plantas, distribuídas em pequenos talhões formados com 12 cultivares de café, que permite o reconhecimento em campo, das principais características fitotécnicas desses materiais genéticos.

Gleba 2 - Espigão: área cultivada com café nas dependências do *Campus* Muzambinho, porém, com relativa distância do conjunto pedagógico. Trata-se de 8,6ha ocupados com café, totalmente mecanizado, ocupados com aproximadamente 18000 plantas, distribuídas em talhões maiores formados por 2 cultivares de café, com objetivos de atendimento às necessidades de pesquisas, extensão e produção de café para consumo interno.

Gleba 3 - São Sebastião: área implantada na Fazenda São Sebastião, em Guaxupé (20 km do *Campus* Muzambinho), com objetivo de atender às necessidades de pesquisa, extensão e produção de café para consumo interno. Trata-se de aproximadamente, 2,0ha ocupados por dois talhões de café, totalmente mecanizados.

Além disso, esse laboratório possui um viveiro para a produção de mudas de cafeeiro para implantação em novas áreas de produção, pesquisa e extensão, em parceria com a EMBRAPA café, EPAMIG/MG e IAPAR/PR, com a instalação de campos de competição e observação de novas cultivares de café arábica, com capacidade para a produção de aproximadamente, 50000 mudas de café por ano.

### ***24.3.2 Laboratório de Processamento Pós-Colheita do Café***

Trata-se da infraestrutura e do conjunto de máquinas destinadas ao recebimento do café recém-colhido, para a separação dos frutos conforme seu estado de maturação. Localiza-se próximo aos prédios pedagógicos. É constituído pelas seguintes instalações e equipamentos:

Moega: recebimento do café colhido para condução às máquinas de processamento.

Esteira: transporte do café da moega até a bica de jogo.

Bica de jogo: separação de impurezas (folhas, pedaços de ramos, ciscos etc) vindas da lavoura, que estão junto aos frutos de café.

Lavador/Separador: realiza a retirada de pedras e ciscos ainda presentes junto aos frutos e também, a separação dos frutos em adiantado processo de separação, daqueles ainda mais atrasados, mais úmidos.

Descascador: realiza o descascamento dos frutos maduros e ainda, a separação dos frutos verdes, imaturos.

Removedor de cascas: faz a separação dos grãos, ainda em pergaminho, das cascas do café após o descascamento.

Desmucilador: faz a retirada mecânica da mucilagem presente no fruto, aderida ao pergaminho.

Caixa de infiltração: destina-se ao recebimento da água residuária do processamento pós-colheita, para infiltração.

Rosca: faz o transporte das cascas do café para o descarregamento em carreta de trator e posterior destinação à compostagem.

### **24.3.3 Laboratório de Secagem e Armazenamento do Café**

É constituído pela estrutura e equipamentos usados para a secagem e armazenamento do café após o processamento.

São dois terreiros (um pavimentado e outro, em fase de término de pavimentação), com área aproximada de 3000m<sup>2</sup> e três secadores artificiais, com ventilação forçada, sendo um com capacidade de 2m<sup>3</sup> e dois com capacidade de 5m<sup>3</sup>, abastecidos com resíduos de lenhas oriundas das podas de lavouras cafeeiras do *Campus*.

Quanto ao armazenamento, é feito em 8 tulhas com volume aproximado de 25m<sup>3</sup>, e capacidade para 200m<sup>3</sup>, o que representa um valor próximo à 400 sacas de café não beneficiadas.

### **24.3.4 Laboratório de Beneficiamento e Padronização do Café**

É formado por infraestrutura (barracão) e um conjunto de máquinas que realizam o trabalho de preparo dos lotes de café para destinação à indústria. Localiza-se próximo aos prédios pedagógicos, sendo constituído por dois setores:

Beneficiamento primário: realiza a retirada das cascas/pergaminho dos grãos, separando os grãos maiores (bica corrida) daqueles grãos residuais (escolhas).

Beneficiamento secundário/padronização: conjunto de equipamentos que realizam a padronização do café “bica corrida”, promovendo a separação por tamanho, formato, densidade e cor dos grãos, que posteriormente são destinados à composição das ligas para a indústria.

### **24.3.5 Laboratório de Classificação do Café**

Trata-se de espaço multiuso destinado aos trabalhos de classificação de café, formado por quatro espaços, sendo:

Classificação física: realização de classificação por tipo, umidade e granulometria dos grãos.

Classificação sensorial: realização de degustação de amostras de café, segundo padrões recomendados pela Specialty Coffee Association of America (SCAA)

Cafeteria-escola: elaboração de bebidas de café, com equipamentos em alto padrão e utensílios para a realização de diferentes formas de extração de café.

Análises físico-químicas: realização de avaliações de pH, brix e acidez de amostras de café torrado.

Sala de amostras: sala climatizada para o armazenamento de amostras de café para a utilização em aulas, cursos e pesquisas com qualidade de café.

Sala de torra de amostras: composta por equipamentos para a torração de amostras de café, em diferentes níveis tecnológicos, variando desde equipamento simples de uso comum em empresas classificadoras de café até equipamento com tecnologia reconhecida mundialmente.

### **24.3.6 Laboratório de Industrialização do Café**

É constituído por uma infraestrutura e equipamentos para a completa industrialização do café, com a seguinte organização:

Setor de Torração:

Linha 01 Ecológica: industrialização com torrador ecológico de fornecimento de ar quente e seco, com recirculação de gás e fumaça e com capacidade para 15 toneladas por mês (30 kg por batelada), acoplado ao sistema de resfriamento de café, com destinação aos silos de armazenamento do café torrado.

Linha 02 Convencional: industrialização em torrador com sistema convencional de aquecimento de tambor de torra por chama direta, com capacidade de 15 toneladas por mês (30 kg por batelada), acoplado ao sistema de resfriamento de café, com destinação aos silos de armazenamento do café torrado.

Sistema de Moagem:

Em rolos: possibilita a moagem do café torrado em equipamento com capacidade de resfriamento dos rolos de moagem e diminuição de perdas de compostos aromáticos e manutenção dos atributos de qualidade do café.

Martelos: moagem em sistema convencional, de maior distribuição entre as empresas nesse setor.

Café torrado em grãos: equipamentos que permitem a seleção de grãos, transporte, pesagem e acondicionamento em embalagens comerciais.

Café torrado em moído: equipamentos que realizam o transporte do café moído, pesagem e acondicionamento em embalagens comerciais.

Setor de armazenamento de café: possibilita a estocagem dos lotes de cafés já padronizados, oriundos do Laboratório de Beneficiamento e Padronização do Café, até o momento de industrialização.

### **24.3.7 Laboratório de Mecanização Agrícola**

O Laboratório de Mecanização Agrícola atende aos departamentos pedagógicos e agrícolas de produção.

Ao departamento pedagógico atende com a finalidade didática nas aulas de Mecanização Agrícola, a fim de demonstrações práticas com tratores e implementos na implantação, manejo e colheita da lavoura cafeeira, além da manutenção dos devidos equipamentos.

Ao departamento de produção atende com a finalidade da implantação até a colheita do café. Seguindo as seguintes etapas:

Preparação do terreno para a implantação de lavouras, que consiste em subsolagem, arar, gradear e sulcar o terreno para a implantação da lavoura;

Condução consiste em roçar, pulverizar e adubar a lavoura;

Fase de colheita consiste em colher o café e transportar para o Laboratório de Processamento Pós-Colheita do Café.

## **25. SISTEMA DE CONTROLE DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)**

Os materiais didáticos produzidos para o curso ficarão disponíveis na Plataforma Moodle, em PDF, à medida que forem necessitados nas disciplinas em curso.

## **26. CERTIFICADOS**

Confere-se o título de Especialização Técnica em Produtor de Café Gourmet, ao estudante matriculado regularmente que após a conclusão do curso e de ter alcançado conceito APTO após avaliação adotada pela Instituição de Ensino, bem como após a realização da carga horária mínima de visitas técnicas exigidas.

O campus que matricular o aluno expedirá Certificados relacionados a este Curso conforme abaixo relacionados:

- Após a conclusão de todas as disciplinas constantes na Matriz Curricular;
- Conclusão das vivências práticas
- Apresentação do Relatório de aprendizado Técnico

## **27 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os períodos de matrícula, rematrícula e trancamento serão previstos em Calendário Acadêmico conforme Resolução do CONSUP 073/2015.

Os discentes deverão ser comunicados de normas e procedimentos com antecedência mínima de 30 dias do prazo final da matrícula.

O discente, mesmo por intermédio do ser representante legal, se menor de 18 anos, que não reativar sua matrícula no período estipulado, será considerado evadido.

## **28 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

BRASIL. **Decreto nº 5.296/2004, de 02 de dezembro de 2004.** Regulamenta a Lei nº 10.048/2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências, e nº10.098/2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiências. Brasília, 2004.

BRASIL. **Decreto nº 5.622/2005, de 19 de dezembro de 2005.** Regulamenta o art. 80 da Lei nº 9394/1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, 2005

BRASIL. **Decreto nº 5.626/2005, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais, LIBRAS. Brasília, 2005

BRASIL. **Decreto nº 7.037/2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3. Brasília, 2009.

BRASIL. **Decreto nº 4.281/2002, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília, 2002.

BRASIL. **Decreto nº 7.611/2011, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial e o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Brasília, 2011.

BRASIL. **Decreto nº 7.824, de 11 de outubro de 2012.** Regulamenta a Lei no 12.711, de 29 de agosto de 2012, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio. Brasília, 2012.

BRASIL. **Lei nº 10.098/2000, de 19 de dezembro de 2000.** Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília, 2000.

BRASIL. **Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Brasília, 2003.

BRASIL. **Lei nº 11.645/2008, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Brasília, 2008.

BRASIL. **Lei nº 11.788/2008, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Brasília, 2008.

BRASIL. **Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências. Brasília, 2012.

BRASIL. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.** Define Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Brasília, 2012.

BRASIL. **Lei nº 9.394/1996, de 20 de dezembro de 1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, 1996.

BRASIL. **Lei nº 9.536, de 11 de dezembro de 1997.** Regulamenta o parágrafo único do art. 49 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

BRASIL. **Lei nº 9.795/99, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a Educação Ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

BRASIL. **Parecer 14/2009 MEC/SEESP/DPEE.** Terminalidade Específica. Brasília, 2009.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB nº 02/2013.** Consulta sobre a possibilidade de aplicação de "terminalidade específica" nos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio. Brasília, 2013.

BRASIL. **Portaria MEC nº 40/2007.** Institui o e-MEC. Brasília, 2007.

BRASIL. **Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília, 1999.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 2, de 11 de setembro de 2001.** Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica. Brasília, 2001.

BRASIL. **Resolução CNE/CES 1, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, 2004.

BRASIL. **Resolução CNE/CES 1, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, 2012.

BRASIL. **Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, 2012.

BRASIL. **Resolução nº 4, de 2 de outubro de 2009**. Institui Diretrizes Operacionais para o Atendimento Educacional Especializado na Educação Básica, modalidade Educação Especial. Brasília, 2009.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 012/2013, de 29 de abril de 2013**. Dispõe sobre a aprovação do Regulamento do Programa de Monitoria de Ensino. Pouso Alegre, 2013.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 028/2011, de 05 de agosto de 2011**. Dispõe sobre a aprovação da Normativa de Transferência Interna. Pouso Alegre, 2011.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 028/2013, de 17 de setembro de 2013**. Dispõe sobre a aprovação das Normas Acadêmicas dos Cursos Integrados da Educação Técnica Profissional de Nível Médio. Pouso Alegre, 2013.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 030/2012, de 19 de julho de 2012**. Dispõe sobre a aprovação do Regimento do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Especiais – NAPNE do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2012.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 032/2011, de 05 de agosto de 2011**. Dispõe sobre a aprovação do Regimento Interno do Colegiado de Cursos. Pouso Alegre, 2011.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 059/2015, de 01 de setembro de 2015**. Dispõe sobre a alteração no PDI 2014/2018, Alteração no percentual de ingresso de discentes no IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2015.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 101/2013, de 16 de dezembro de 2013**. Dispõe sobre a aprovação das Políticas de Assistência Estudantil do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2013.

IFSULDEMINAS. **Resolução CONSUP nº 102/2013, DE 16 DE DEZEMBRO DE 2013**. Dispõe sobre a aprovação das Diretrizes de Educação Inclusiva do IFSULDEMINAS. Pouso Alegre, 2013.

IFSULDEMINAS. **Resolução nº 047/2012, de 13 de novembro de 2012**. Dispõe sobre a aprovação das Normas de Calendário Acadêmico do IFSULDEMINAS.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA – IBGE. 2006. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA – IBGE. 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/>>

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS. **Plano de Desenvolvimento Institucional, PDI 2014 – 2018**.

LUCKESI, C.C. **Avaliação da aprendizagem escolar**. 4. ed. São Paulo: Cortez, 1996.