



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE
VIÇOSA
CAMPUS FLORESTAL**

CATÁLOGO DE CURSOS TÉCNICOS 2015

Campus Florestal – Diretoria de Ensino

Preparação e Composição

Prof. Adilson de Castro Antônio (Diretor de Ensino)
Janaina Castelo Branco Bento Gazire (Pedagoga)
Jaqueline Nogueira (DIE)

FLORESTAL – MINAS GERAIS – BRASIL
2015

As disposições constantes deste Catálogo de Cursos Técnicos poderão ser modificadas pelos órgãos competentes, quando necessário, mesmo durante sua vigência, sem que isso autorize qualquer reclamação ou recurso.

APRESENTAÇÃO

O Catálogo de Cursos Técnicos informa a comunidade universitária sobre os Cursos Técnicos oferecidos pela Universidade Federal de Viçosa, no *Campus* UFV-Florestal.

Contendo as matrizes curriculares e as disciplinas desses cursos, com suas respectivas ementas e cargas horárias, bem como listagem do corpo docente e suas qualificações, da administração da universidade, dos órgãos dirigentes, dos colegiados superiores e o Regime Didático, cujas normas e procedimentos devem ser observados.

O Catálogo de 2015 é um guia para a vida acadêmica do estudante que ingressa no *Campus* UFV-Florestal, orientando-o em toda a trajetória do seu curso técnico.

Aos professores e gestores acadêmicos, os dados contidos neste Catálogo são fundamentais para o desenvolvimento de suas atividades nesta Instituição.

Além desse formato impresso, o Catálogo poderá ser encontrado na página do *Campus* UFV-Florestal no endereço URL <http://www.caf.ufv.br>.

Adilson de Castro Antônio
Diretor de Ensino

SUMÁRIO

Dirigentes.....	7
Regime Didático	9
Solicitações Discentes.....	36
Codificação das Matrizes Curriculares	40
Matriz Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante.....	42
Matriz Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente.....	46
Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos.....	50
Matriz Curricular do Curso Técnico em Eletrônica	54
Matriz Curricular do Curso Técnico em Eletrotécnica	58
Matriz Curricular do Curso Técnico em Hospedagem.....	62
Matriz Curricular do Curso Técnico em Informática	66
Ementário.....	70
Ementa do Curso Técnico em Agropecuária.....	70
Ementa do Curso Técnico em Alimentos.....	76
Ementa do Curso Técnico em Eletrônica.....	81
Ementa do Curso Técnico em Eletrotécnica	84
Ementa do Curso Técnico em Hospedagem	87
Ementa do Curso Técnico em Informática.....	95
Corpo Docente	96
Classificação por nome do curso	107

DIRIGENTES

Reitoria

Nilda de Fátima Ferreira Soares

Vice-Reitoria

Demetrius David da Silva

Pró-Reitoria de Administração

Leiza Maria Granzinolli

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários

Sylvia do Carmo Castro Franceschini

Pró-Reitoria de Ensino

Vicente de Paula Lélis

Pró-Reitoria de Extensão e Cultura

Clóvis Andrade Neves

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

Luiz Antônio Abrantes

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Eduardo Seiti Gomide Mizubuti

Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento

Sebastião Tavares de Rezende

CAMPUS FLORESTAL

Diretor Geral

Antônio César Pereira Calil

Diretoria de Ensino

Adilson de Castro Antônio

Diretoria Administrativo-Financeira

Rogério Duarte Torres

Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Marco Antônio de Oliveira

Diretoria de Extensão e Cultura

Fernando de Souza Bastos

**REGIME DIDÁTICO DOS CURSOS TÉCNICOS PRESENCIAIS (RDCTP)
DA CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE
FLORESTAL (CEDAF) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CAMPUS UFV - FLORESTAL**

**CAPÍTULO I
DOS CURSOS TÉCNICOS**

Art. 1º - Os cursos técnicos habilitam os alunos à obtenção de formação acadêmica para o exercício profissional em áreas específicas.

§ 1º - Para a obtenção do diploma de Técnico de Nível Médio, o aluno deverá concluir seus estudos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e de Ensino Médio, além de realizar o Estágio Curricular Obrigatório.

§ 2º - A duração dos cursos é definida em horas e distribuída em períodos, respeitado o tempo máximo permitido pelo Conselho Nacional de Educação (CNE/CEB).

§ 3º - A CEDAF poderá oferecer os cursos técnicos presenciais das seguintes formas:

I - Integrada – oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental, sendo o curso planejado de modo a conduzir o aluno à habilitação profissional técnica de nível médio, ao mesmo tempo em que oferece o ensino médio, com matrícula única para cada aluno.

II - Concomitante - oferecida somente a quem já tenha concluído o ensino fundamental ou esteja cursando o ensino médio, na qual a complementaridade entre a educação

profissional técnica de nível médio e o ensino médio pressupõe a existência de matrículas distintas para cada curso, podendo ocorrer:

a) Concomitância Interna – O aluno cursará tanto o ensino médio quanto o curso técnico na CEDAF.

b) Concomitância Externa – O aluno cursará o ensino médio em outra instituição de ensino, pública ou privada.

III - Subsequente – oferecida apenas a quem já tenha concluído o ensino médio.

§ 4º - Quando se tratar de curso técnico oferecido na forma Integrada, serão consideradas apenas as disciplinas técnicas para efeito deste regime didático.

Art. 2º - A gestão didático-pedagógica do ensino profissional de nível técnico será exercida por meio do Conselho de Ensino, a quem compete proceder ao acompanhamento das disciplinas e dos cursos, com a colaboração das Comissões Coordenadoras dos cursos.

Parágrafo Único - No *Campus* UFV-Florestal caberá ao Diretor de Ensino a presidência do Conselho de Ensino.

Art. 3º - A coordenação didático-pedagógica de cada curso técnico, sob a administração dos Institutos de Ciências, será exercida por uma Comissão Coordenadora.

Parágrafo Único - As normas para composição das Comissões Coordenadoras dos Cursos Técnicos serão estabelecidas por ato do Conselho Acadêmico-Administrativo (COAD) do *Campus* UFV-Florestal.

Art. 4º - Cada curso terá um coordenador indicado, dentre os membros da Comissão Coordenadora, pelo Chefe do Instituto de Ciências a que estiver vinculado e nomeado pelo Diretor Geral do *Campus*.

Art. 5º - O acompanhamento da orientação acadêmica dos alunos compete à Comissão Coordenadora do Curso.

§ 1º - A presidência da Comissão Coordenadora caberá ao Coordenador do Curso.

§ 2º - A Comissão Coordenadora indicará ao Chefe de Instituto de Ciências os Professores Orientadores Acadêmicos, pertencentes ou não à comissão, para auxiliarem na orientação de cada estudante.

Art. 6º - Até a quarta semana do primeiro período letivo de cada ano, a Comissão Coordenadora procederá à avaliação de seu curso no ano anterior e encaminhará relatório circunstanciado ao Conselho de Ensino.

CAPÍTULO II

DO ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO

Art. 7º - Aos pais ou responsáveis compete o acompanhamento do rendimento acadêmico, incluindo nota e frequência, através do acesso ao SAPIENS.

Art. 8º - Será assegurado ao aluno o acompanhamento por um Orientador Acadêmico, em conformidade com o § 2º do Art. 5º.

Art. 9º - Ao Orientador Acadêmico compete:

I - exercer o acompanhamento didático-pedagógico dos seus orientados e zelar para que sejam cumpridas as determinações e recomendações constantes no projeto pedagógico do curso;

II - elaborar, em conjunto com o orientando, o Plano de Estudo a ser cumprido;

III - pronunciar-se sobre as solicitações do orientando, em assuntos relativos às suas atividades acadêmicas;

IV - atender e informar os familiares sobre a vida acadêmica dos estudantes.

CAPÍTULO III

DO ANO ACADÊMICO

Art. 10 - O ano letivo compreende dois períodos regulares de atividades acadêmicas, podendo ainda comportar um período especial de férias.

§ 1º - O período especial de férias será fixado pelo Calendário Escolar.

I – Nenhum estudante poderá matricular-se em mais de 2 (duas) disciplinas no período especial de férias.

II – O período especial de férias integrará o período letivo seguinte, para fim de cômputo do coeficiente de rendimento.

III – Não será concedido cancelamento de inscrição em disciplinas ou trancamento de matrícula no período especial de férias.

§ 2º - As atividades acadêmicas dos cursos técnicos da CEDAF são regidas pelo Calendário Escolar dos cursos técnicos, aprovado por Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE).

CAPÍTULO IV

DA ADMISSÃO AOS CURSOS

Art. 11 - A admissão de estudantes aos cursos Técnicos dar-se-á por uma das seguintes modalidades:

- I. Processo Seletivo;
- II. Vagas Ociosas;
- III. Transferência *ex officio*;
- IV. Convênios.

Seção I

Dos Processos Seletivos

Art. 12 - Será oferecido, anualmente, o Processo Seletivo Regular.

§ 1º - Será coordenado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo (COPEs), de caráter seletivo e classificatório, é destinado ao preenchimento de vagas dos cursos fixadas pelo COAD e aprovado pelo CEPE.

§ 2º - O Processo Seletivo será regulamentado por atos específicos e editais, que estabelecem os períodos de inscrição, realização das provas, número de vagas, critérios de seleção e classificação dos candidatos, aprovados pelo COAD e CEPE.

§ 3º - A classificação final nos processos seletivos dá ao candidato direito à matrícula no período letivo imediatamente subsequente à sua realização.

§ 4º - Poderá ser oferecido, após aprovação do Conselho de Ensino e COAD, o Processo Seletivo Complementar que se destina a preencher as

vagas ociosas, seguindo as mesmas normas e procedimentos do Processo Seletivo Regular.

Seção II

Das Vagas Ociosas

Art. 13 - O número de vagas ociosas de cada curso será calculado até 40 (quarenta) dias após o início de cada período letivo e corresponderá às vagas geradas por transferências, desistências formais, desligamentos e abandonos, verificados nos 2 (dois) primeiros períodos de cada curso.

Art. 14 - O número de vagas ociosas será acrescido ao Processo Seletivo Complementar, conforme previsto no artigo anterior.

Seção III

Da Transferência *ex officio*

Art. 15 - A transferência *ex officio* (Lei nº 9.536 de 11/12/1997 que regulamenta o parágrafo único do Art. 49 da Lei nº 9.394, de 20/12/1996) será efetivada entre instituições vinculadas a qualquer sistema de ensino, em qualquer época do ano e independentemente da existência de vaga, quando se tratar de servidor público federal civil ou militar estudante, ou seu dependente estudante, se requerida em razão de comprovada remoção ou transferência de ofício que acarrete mudança de domicílio para o município onde se situe a instituição recebedora, ou para localidade mais próxima desta.

Parágrafo único - A regra do *caput* não se aplica quando o interessado na transferência se deslocar para assumir cargo efetivo em razão de concurso público, cargo comissionado ou função de confiança.

Seção IV

Dos Convênios

Art. 16 - A CEDAF poderá, a critério de seus Colegiados Superiores, oferecer Processo Seletivo dos Cursos Técnicos por meio de Convênios firmados com outras Instituições de Ensino, Órgãos da Administração Pública, Cooperativas ou Iniciativa Privada.

CAPÍTULO V

DO SISTEMA ACADÊMICO

Art. 17 - O sistema acadêmico adotado é o de créditos, com matrícula em períodos letivos semestrais, tendo como base a proposição de uma sequência sugerida de estudos, a ser enriquecida pelo aluno com disciplinas optativas, observado o Art. 28 deste Regime Didático.

Art. 18 - Um crédito, unidade de medida do trabalho escolar, corresponde a 20 (vinte) horas-aula de aula teórica, de aula prática, ou para disciplinas de orientação acadêmica (estágios, projeto final de curso, monografia, atividades extracurriculares etc.), conforme especificado no projeto pedagógico de cada curso.

§ 1º - Cada hora-aula terá a duração de 50 (cinquenta) minutos.

Seção I

Do Aproveitamento de Créditos

Art. 19 - É facultado ao aluno solicitar o aproveitamento de créditos correspondentes às disciplinas cursadas anteriormente ao ingresso no curso.

§ 1º - O pedido de aproveitamento de créditos, dirigido ao Diretor de Ensino, deverá ser feito em formulário próprio, instruído com histórico escolar e programas analíticos das disciplinas, quando não cursadas em curso técnico na CEDAF *Campus* UFV- Florestal.

§ 2º - A Comissão Coordenadora do curso em que o estudante for admitido estabelecerá a equivalência de programas e de créditos e os procedimentos adequados à plena adaptação do aluno.

I - Disciplinas cursadas em cursos de graduação ou em outras Escolas Técnicas não equivalentes a disciplinas da CEDAF *Campus* UFV-Florestal poderão ser aproveitadas como optativas, até o limite da carga horária de disciplinas optativas, exigida pelo curso utilizando-se a codificação APR.

§ 3º - O aproveitamento dos créditos de disciplinas de mesmo código e carga horária cursadas na CEDAF será realizado de modo automático, verificando, no conjunto cursado, a existência de disciplinas obrigatórias e optativas pertencentes ao currículo do curso em que o aluno está ingressando. Para as demais, será necessário requisitar o aproveitamento na Diretoria de Ensino, que encaminhará para a Comissão Coordenadora analisar o pedido.

§ 4º - No caso de disciplinas cursadas em outra instituição, só poderá haver aproveitamento de créditos se esses na CEDAF corresponderem, no máximo, à metade da carga horária para a conclusão do curso no qual o aluno ingressou, ressalvadas as situações previstas na legislação vigente.

§ 5º - O aproveitamento de créditos cursados há mais de cinco anos dependerá de análise do mérito e recomendação da Comissão Coordenadora do curso.

§ 6º - Na contagem de tempo, para efeito de definição do período letivo e duração do curso, tomar-se-ão 15 (quinze) créditos aproveitados como o equivalente a um período letivo; a sobra, desde que igual ou superior a 9 (nove) créditos, será considerada equivalente a um período letivo.

Art. 20 - O aluno regular dos cursos técnicos da CEDAF poderá cursar disciplina em outra Escola Técnica do País ou do exterior, com prévia autorização do Conselho Ensino, para posterior aproveitamento de créditos, excetuando-se disciplinas em que o aluno tenha sido reprovado.

§ 1º - O aproveitamento de disciplinas autorizadas e cursadas com aprovação em outras Escolas Técnicas não poderá ultrapassar 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso.

§ 2º - Disciplinas cursadas com aprovação em outras Escolas Técnicas, por alunos participantes de Convênio, não equivalentes a disciplinas da CEDAF, poderão ser aproveitadas como optativas.

Seção II

Do Exame de Suficiência

Art. 21 - Poderá o aluno, devidamente avaliado mediante exame de suficiência, ser dispensado de cursar regularmente as disciplinas correspondentes.

§ 1º - A solicitação de exame, mediante justificativa fundamentada de alegada suficiência, deverá ser feita, por disciplina, ao Diretor de Ensino, ao qual compete analisar sua pertinência, após consultar o parecer da Comissão Coordenadora do Curso.

§ 2º - O exame de suficiência em disciplina(s) será concedido apenas uma vez, e desde que o aluno não tenha sido reprovado nela(s).

§ 3º - O exame de suficiência deve ser solicitado na Diretoria de Ensino até a quarta semana do início do período, sendo aplicada a avaliação até a oitava semana do mesmo período.

§ 4º - O resultado do exame de suficiência, na forma de nota de 0 a 100, será lançado no histórico escolar do aluno no período letivo em que o exame for realizado.

§ 5º - A aprovação em disciplinas por exame de suficiência não dispensa o estudante de cursar a(s) disciplina(s) pré-requisito, prevista(s) em sua matriz curricular.

Seção III

Do Aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Art. 22 - Poderá o aluno aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, desde que diretamente relacionadas ao perfil profissional de conclusão da habilitação profissional, adquiridas através:

I - do ensino médio;

II - de qualificação profissional e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;

III - de curso de educação profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;

IV - do trabalho ou por meios informais, mediante avaliação do aluno;

V - de habilidades reconhecidas em processos formais de certificação profissional.

§ 1º - O aluno deverá solicitar à Diretoria de Ensino, através de formulário próprio, a avaliação de seus conhecimentos e experiências anteriores.

§ 2º - Cabe à Diretoria de Ensino receber a solicitação do aluno e encaminhá-la à Comissão Coordenadora do curso que promoverá a avaliação.

§ 3º - O aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores não dispensa o estudante de cursar a(s) disciplina(s) pré-requisito, prevista(s) em sua matriz curricular.

Seção IV

Do Currículo

Art. 23 - A Matriz Curricular a ser integralmente cumprida pelo estudante é elaborada pela Comissão Coordenadora e aprovada pelo Conselho de Ensino, constituindo-se na distribuição hierarquizada das disciplinas de cada curso.

§ 1º - O estudante deve cumprir a Matriz Curricular constante do Catálogo de Cursos Técnicos, correspondente ao ano de seu ingresso na CEDAF, ou optar por outro posterior.

§ 2º - Atividades extracurriculares tais como, participação em eventos técnico-científicos e em projetos de cunho social, artístico ou cultural, poderão ser consideradas na integralização curricular como

Formação Complementar, desde que previsto no projeto pedagógico do curso.

Art. 24 - Cada estudante seguirá um Plano de Estudo individual, elaborado em conjunto com o orientador acadêmico, correspondendo à sequência das disciplinas obrigatórias e optativas.

Art. 25 - O Plano de Estudo, que deverá ser apresentado à Comissão Coordenadora do curso, pelo orientador acadêmico do estudante, no final do primeiro semestre letivo, poderá ser atualizado, mediante solicitação do estudante, em concordância com o orientador acadêmico, em período definido pelo Calendário Escolar.

Art. 26 - Cada Plano de Estudo tem uma sequência sugerida de estudos, com a flexibilidade necessária à adequada articulação das disciplinas, no que se refere a períodos.

Parágrafo único - Quando determinada disciplina, prevista no Plano de Estudo do aluno, não for oferecida por alteração ou extinção, os créditos correspondentes deverão ser obtidos em disciplina(s) equivalente(s).

Art. 27 - O plano de estudo em cada período regular não poderá ser feito com menos de 2 (dois) créditos, exceto para o aluno formando e nos casos devidamente justificados e aprovados pelo Conselho de Ensino.

Seção V

Das Disciplinas

Art. 28 - Disciplina é o conjunto de estudos e atividades correspondentes a um programa desenvolvido num período letivo, com um número de horas prefixado, obedecendo à determinação do Art. 18 deste Regime Didático.

§ 1º - As disciplinas que constituem a matriz curricular podem ser:

I - Obrigatórias: são indispensáveis à habilitação profissional;

II - Optativas: têm por finalidade complementar a formação na área de conhecimento do curso, escolhidas dentre as relacionadas para o curso.

§ 2º - Cada disciplina terá um Instituto responsável por seu oferecimento.

I - Cada disciplina, no período em que for oferecida, terá um coordenador, designado pelo Colegiado do Instituto responsável por seu oferecimento.

II - É dever do coordenador de disciplina acompanhar seu oferecimento e entregar aos estudantes matriculados, no início de cada período letivo, o Plano de Ensino contendo o cronograma de atividades, com a programação, os critérios de avaliação, referências bibliográficas e outras informações que julgar necessárias.

Art. 29 - As disciplinas poderão ser oferecidas, no todo ou em parte, utilizando métodos não presenciais, num limite máximo de 20% da carga horária de cada curso, desde que a proposta da metodologia a ser empregada seja previamente aprovada pelo Conselho de Ensino e prevista no projeto pedagógico do curso.

Art. 30 - As disciplinas de cada matriz curricular podem ser interligadas por pré-requisitos ou correquisitos.

§ 1º - Pré-requisito é a exigência formal de conhecimento anterior para inscrição em uma disciplina, visando ao melhor aprendizado.

§ 2º - Correquisito é a exigência do conhecimento paralelo, em forma de disciplina, para inscrição concomitante em outra disciplina.

Art. 31 - Só poderão ser oferecidas disciplinas constantes dos Catálogos de Cursos Técnicos em vigor.

Seção VI

Da Matrícula

Art. 32 - O aluno ingresso por meio de processo seletivo será matriculado nas disciplinas do primeiro período da sequência sugerida da matriz curricular de seu curso e seguirá orientação didático-pedagógica, conforme o Art.9º deste Regime Didático.

§ 1º - As disciplinas componentes da sequência sugerida terão seus horários prefixados, visando à homogeneização das turmas e à racionalização do horário.

§ 2º - Para as disciplinas teóricas, não será permitido horário corrido superior a 2 (duas) horas-aulas.

§ 3º - Em casos especiais, com a devida justificativa da coordenação da disciplina e com aprovação do Conselho de Ensino, poderão ser permitidos horários corridos de 3 (três) horas-aula.

Art. 33 - A matrícula, para os períodos subsequentes, é obrigatória, devendo ser feita, pelo aluno ou seu procurador, nos prazos fixados no Calendário Escolar, obedecidos o Plano de Estudo, os pré-requisitos, os correquisitos e o limite de créditos por período.

§ 1º - A renovação de matrícula caracteriza-se pela solicitação de matrícula via sistema SAPIENS no ato da realização do Plano de Estudos, dentro do prazo estabelecido no Calendário Escolar, ou no acerto de matrícula, quando da não realização do Plano de Estudos.

§ 2º - A matrícula em cada período regular não poderá ser aceita com menos de 2 (dois) ou mais de 38 (trinta e oito) créditos, salvo nos casos especiais previstos, ou nos impedimentos de ordem regimental ou operacional.

§ 3º - Respeitado o tempo mínimo estabelecido para conclusão do curso, será aceita a matrícula, com até 40 (quarenta) créditos por período, do aluno que satisfizer a uma das seguintes condições:

I - apresentar coeficiente de rendimento acumulado igual ou superior a 82 (oitenta e dois), conforme o Art. 49 deste Regime Didático;

II - apresentar, no semestre imediatamente anterior, coeficiente de rendimento igual ou superior a 75 (setenta e cinco) e ter concluído mais de 50% (cinquenta por cento) da carga horária para a integralização da Matriz Curricular.

§ 4º - Obedecidos os critérios da matrícula estabelecidos pelo Art. 37, deste Regime Didático, a disciplina com reprovação, constante do conjunto solicitado para matrícula, terá prioridade sobre as demais, no semestre em que estiver sendo oferecida.

Art. 34 - Não será permitido ao estudante cursar disciplinas nas quais não esteja regularmente matriculado.

Art. 35 - O Instituto de Ciências poderá solicitar à Diretoria de Ensino o cancelamento de disciplinas em que o número de inscritos não atingir 10 (dez) estudantes.

Parágrafo único – Com relação às disciplinas optativas com demanda menor ou igual a 5 (cinco) alunos, o Instituto deverá formalizar solicitação a Diretoria de Ensino, justificando a necessidade de seu oferecimento.

Art. 36 - A falta de renovação de matrícula num período letivo equivalerá a abandono de curso e desligamento automático do discente.

Art. 37 - Para efeito de preenchimento de vagas em disciplinas, os alunos serão atendidos de acordo com o seu Plano de Estudo e do Coeficiente de Rendimento Acumulado, conforme o Art. 49 deste Regime Didático.

Art. 38 - O aluno poderá, dentro do prazo de Acerto de Matrícula estabelecido pelo Calendário Escolar e condicionado à existência de vagas, alterar sua matrícula, com a inclusão ou exclusão de disciplinas e, ou, mudança de turma em disciplina na qual já esteja inscrito.

Seção VII

Do Cancelamento de Matrícula em Disciplina

Art. 39 - O estudante, nos prazos fixados para Acerto de Matrícula no Calendário Escolar, poderá solicitar ao Registro Escolar o cancelamento de matrícula em uma ou mais disciplinas.

§ 1º - Não se concederá cancelamento de matrícula em disciplina que importar na inobservância da exigência do mínimo de créditos por período letivo, conforme o Art. 33 deste Regime Didático.

§ 2º - Não se concederá mais de um cancelamento de matrícula na mesma disciplina.

§ 3º - Quando a matrícula for realizada em duas disciplinas em que a primeira seja correquisito da segunda, não será permitido o cancelamento de matrícula da primeira sem o cancelamento da segunda.

Seção VIII

Do Trancamento de Matrícula

Art. 40 - O estudante, de acordo com os prazos fixados no Calendário Escolar, poderá solicitar ao Registro Escolar trancamento de matrícula.

§ 1º - O trancamento de matrícula será concedido apenas uma vez e valerá por um período letivo, podendo ser prorrogado por mais um período, mediante solicitação justificada do estudante ao Registro Escolar.

§ 2º - Os períodos de trancamento de matrícula não serão computados para efeito de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

§ 3º - Não se concederá trancamento de matrícula ao aluno cursando o primeiro período do curso, exceto por motivo de incorporação ao Serviço Militar Obrigatório ou por motivo de saúde, comprovado por atestado expedido por Junta Médica Oficial, reconhecida pela UFV.

I – Entende-se por primeiro período a primeira matrícula realizada pelo aluno no curso, independentemente de resultados de aproveitamento de créditos internos e externos.

§ 4º - Não será permitido o trancamento de matrícula ao aluno que estiver com mais de 25% de faltas (da carga horária total) em qualquer uma das disciplinas.

Seção IX

Do Enquadramento em Regime Excepcional

Art. 41 - Será concedido regime excepcional ao estudante que se enquadrar nas determinações do Decreto-Lei 1.044/69, da Lei nº 6.202/75 e nas normas estabelecidas pela Resolução do 09/2009/CEPE.

Seção X

Afastamento Especial

Art. 42 – O estudante deverá, dentro do prazo regimental, requerer ao Registro Escolar o afastamento especial, quando a disciplina do seu Plano de Estudos não for oferecida.

§ 1º - O afastamento especial será válido para o período letivo em que foi concedido.

§ 2º - O período de afastamento especial não será computado para efeito de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

CAPÍTULO V

DA AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO

Art. 43 - A avaliação do rendimento acadêmico, em cada disciplina, é procedida mediante o uso de diferentes instrumentos, como: provas, seminários, trabalhos de campo, entrevistas, testes, listas de exercícios e trabalhos escritos exigidos por seu coordenador, aos quais se atribuirão notas, representadas por números inteiros.

§ 1º - A nota final na disciplina é representada por um número inteiro, compreendido entre 0 (zero) e 100 (cem).

§ 2º - Para o cálculo da nota final, o valor com a primeira casa decimal igual ou superior a 5 (cinco) será arredondado para o número inteiro imediatamente superior.

§ 3º - Para cada disciplina haverá, obrigatoriamente, um mínimo de 3 (três) instrumentos de avaliação.

§ 4º - Fica assegurada ao estudante a informação do resultado das provas obrigatoriamente pelo Sistema Sapiens, no máximo 21 (vinte e um) dias após a sua aplicação e até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização da próxima prova ou do exame final. Se for o caso, o estudante poderá solicitar a revisão da prova, quando obtiver vistas da mesma.

§ 5º - As avaliações serão, preferencialmente, aplicadas no horário de aulas. Quando, por motivo de força maior, forem aplicadas fora do horário regular de aulas, deverá ser marcado um horário em comum acordo entre alunos e professores.

Art. 44 - Será aprovado na disciplina o aluno que, atendidas as exigências de frequência, obtiver, no conjunto das avaliações ao longo do período letivo, nota igual ou superior a 60 (sessenta).

Art. 45 - Será facultada outra avaliação na disciplina (Exame Final) ao aluno que não estiver reprovado por frequência, conforme inciso II e III do Art. 46, e no conjunto das avaliações, ao longo do período letivo, obtiver nota igual ou superior a 40 (quarenta) e inferior a 60 (sessenta), a qual, respeitado o mínimo de 3 (três) dias após o término do período letivo, será realizada no prazo previsto no Calendário Escolar.

§ 1º - Para o aluno que se submeter ao exame final, será recalculada a nota final em prova de recuperação, cujo resultado será:

$$NF = (CA + EF)/2$$

NF = nota final

CA = é o conjunto das avaliações ao longo do período letivo; e

EF = nota do exame final.

Art. 46 - Será considerado reprovado na disciplina o aluno que se enquadrar em pelo menos um dos seguintes itens:

I - Obter, após a realização do exame final, nota final (NF) inferior a 60 (sessenta);

II - Comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aulas teóricas ministradas;

III - Comparecer a menos de 75% (setenta e cinco por cento) das horas-aulas práticas ministradas.

Parágrafo único: Fica assegurada ao estudante a informação da frequência em aulas, obrigatoriamente pelo sistema Sapiens, mensalmente.

Art. 47 - Além de notas, a situação do estudante nas disciplinas poderá ser representada por símbolos, correspondentes às descrições expressas no quadro seguinte:

SÍMBOLO	Situação nas disciplinas
A	Excelente (rendimento de 90 a 100%)
B	Bom (rendimento de 75 a 89%)
C	Regular (rendimento de 60 a 74%)
F	Isenção
I	Avaliação Incompleta
J	Cancelamento de inscrição em disciplinas
L	Reprovação por Infrequência
M	Matrículas em disciplina

Q	Disciplina em andamento
R	Reprovado
T	Disciplinas aproveitadas por equivalência na UFV ou cursadas em outras Instituições.

§ 1º - Será atribuído o símbolo **I** ao aluno que, ao final do período letivo, por motivo de força maior comprovado perante o professor, não tiver completado as avaliações da disciplina. Caso as avaliações não sejam completadas e/ou, a nota não tenha sido enviada ao Registro Escolar no prazo fixado no Calendário Escolar, será lançada a soma das notas das avaliações realizadas no período.

§ 2º O símbolo **J** será lançado ao cancelamento de inscrição em disciplina, realizado via processo.

§ 3º - O símbolo **L** se aplicará aos estudantes reprovados por infrequência, na forma dos incisos II e III do Art. 46 deste Regime Didático, correspondendo à nota 0 (zero).

§ 4º - O símbolo **T** é atribuído às disciplinas aproveitadas nos termos do Art. 19 deste Regime Didático.

Art. 48 – No Sistema SAPIENS, a situação regular do estudante é representada por símbolos, correspondentes às descrições:

Símbolo	Situação acadêmica
A	Estudante em abandono de curso
C	Estudante que concluiu o curso

D	Estudante desligado da CEDAF
E	Estudante especial (Convênio)
F	Estudante falecido
G	Estudante em afastamento intercâmbio
I	Integralização em fase escolar
J	Integralização em fase escolar matriculado
K	Estudante em trancamento de matrícula
M	Estudante que mudou de curso
N	Estudante em situação normal
O	Estudante desligado com pedido de reconsideração
P	Estudante em situação provisória
R	Estudante reprovado
T	Estudante transferido
X	Estudante excluído
W	Estudante em afastamento especial
Z	Estudante em trancamento por motivo de saúde

Seção I

Do Coeficiente de Rendimento

Art. 49 - O Coeficiente de Rendimento é o índice que mede o desempenho acadêmico do aluno em cada período letivo.

§ 1º - O Coeficiente de Rendimento é a média ponderada das notas obtidas no período letivo, considerado como peso o número de créditos das respectivas disciplinas, calculado pela fórmula:

$$CR = \frac{\sum (NF \times C)}{\sum C}$$

Onde:

CR é o coeficiente de rendimento;

\sum é o somatório;

NF é a nota final da disciplina;

C é o número de créditos da disciplina.

§ 2º - O Coeficiente de Rendimento será calculado com uma casa decimal, sem arredondamento.

§ 3º - As disciplinas cursadas no período de férias serão computadas no cálculo do Coeficiente de Rendimento do próximo período letivo em que o estudante vier a se matricular.

Art. 50 - O Coeficiente de Rendimento Acumulado é obtido pela média ponderada dos números de créditos de todas as disciplinas cursadas pelo aluno.

CAPÍTULO VI

DO DESLIGAMENTO

Art. 51 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que não concluir o curso no prazo máximo de 5(cinco) anos fixado para integralização da Matriz Curricular, respeitadas as Diretrizes Curriculares de cada curso, aprovadas pelo CNE/CEB.

Art. 52 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno no caso de desligamento previsto no Regime Disciplinar.

Art. 53 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que, em qualquer período letivo, for reprovado por infrequência e, ou obtiver notas iguais a zero em todas as disciplinas.

Art. 54 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que apresentar rendimento acadêmico insuficiente em dois períodos letivos, seguidos ou não, excetuando-se o primeiro período do curso em que estiver matriculado.

§ 1º - O rendimento acadêmico insuficiente em cada período é caracterizado por coeficiente de rendimento inferior a 60 (sessenta) concomitante ao número de aprovações igual ou inferior ao número de reprovações.

I – Ao atingir o segundo período de rendimento insuficiente, o Registro Escolar comunicará, oficialmente, os responsáveis pelo estudante.

§ 2º - O aluno em situação de desligamento poderá entrar com pedido de reconsideração até a terceira semana de aulas do período do desligamento, podendo fazê-lo no máximo duas vezes.

I – No período em que estiver tramitando o processo, ser-lhe-á atribuído o símbolo O.

II – Se deferido o pedido, a matrícula só poderá ser efetivada no período seguinte, imediatamente após a tramitação e conclusão do processo.

III – O período de tramitação do processo não será computado para fins de integralização do tempo máximo de conclusão do curso.

CAPÍTULO VII

DO EXAME COMPLEMENTAR

Art. 55 – O aluno que tiver como pendência para a conclusão do curso apenas uma disciplina em que foi reprovado por nota, poderá requerer exame complementar nessa disciplina.

§ 1º - Não será facultado ao aluno exame complementar em disciplina na qual tenha sido reprovado por infrequência, no último período em que a cursou.

§ 2º - O exame complementar deverá ser requerido, no Registro Escolar, até 5 (cinco) dias após o lançamento das notas finais das disciplinas.

§ 3º - O exame complementar será realizado na primeira semana do semestre letivo subsequente.

§ 4º - O exame complementar será aplicado por uma banca examinadora composta de 3 (três) professores, nomeada pelo Diretor de Ensino.

I - A banca decidirá as formas de avaliação e as divulgará no mínimo 72 (setenta e duas) horas antes da aplicação do exame.

§ 5º - O resultado do exame complementar deverá ser encaminhado ao Registro Escolar no próximo dia útil após a aplicação.

§ 6º - Caso não logre êxito no exame complementar, o aluno deverá satisfazer às exigências da disciplina no primeiro período letivo em que for oferecida, sendo garantida a sua matrícula.

Art. 56 - O histórico escolar de conclusão do curso Técnico conterà as disciplinas cursadas pelo aluno, após o ingresso no curso, com número de créditos, ano e período letivo, carga horária, nota de aprovação e as competências definidas no perfil profissional.

Art. 57 – Os Diplomas de cursos técnicos explicitarão o corresponde título de técnico na respectiva habilitação profissional mencionando a área ao qual está vinculada.

CAPÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 58 – Os casos omissos serão analisados pelo Conselho de Ensino e Conselho Acadêmico-Administrativo do *Campus* UFV- Florestal.

Art. 59 – Este Regime Didático entrará em vigor a partir da sua aprovação no CEPE.

Art. 60 – Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Ata 29/2013 de 06/12/2013 do Conselho de Ensino do *Campus* UFV-Florestal.

Aprovado no Conselho de Ensino do campus Ata 37 de 04/11/14, Ata 38 de 07/11/14 e Ata 39 de 02/02/14.

SOLICITAÇÕES DISCENTES

I - ENQUADRAMENTO EM REGIME EXCEPCIONAL

Obs: A utilização dos benefícios concedidos pelo Decreto Lei 1.044/69 e da Lei 6.202/75 é regida, na UFV, pelo Art. 42 do Regime Didático, constante deste catálogo.

1. Decreto-Lei no. 1.044/69

1.1. São considerados merecedores de tratamento excepcional os alunos de qualquer nível de ensino, portadores de afecções congênitas ou adquiridas, infecções, traumatismos ou outras condições mórbidas, determinando distúrbios agudos ou agudizados, caracterizados por:

1.1.1. Incapacidade física relativa, incompatível com frequência aos trabalhos escolares;

1.1.2. Ocorrência isolada ou esporádica;

1.1.3. Duração que não ultrapasse o máximo ainda admissível, em cada caso, para a continuidade do processo pedagógico de aprendizagem, atendendo a que tais características se verificam, em outros, em casos de síndromes hemorrágicas (tais como a hemofilia), asma, cardite, pericardites, afecções osteoarticulares submetidas a correções ortopédicas, agudas ou subagudas, afecções reumáticas etc.

1.2. Atribuir a esses estudantes, como compensação da ausência às aulas, exercícios domiciliares com acompanhamento da escola, sempre que compatíveis com o seu estado de saúde e as possibilidades da Universidade.

2. Lei no. 6.202/75

2.1. A partir do oitavo mês de gestação e durante três meses, a estudante em estado de gravidez ficará assistida pelo regime de exercícios domiciliares, instituído pelo Decreto Lei nº 1.044, de 21/10/69. O início e o fim do período em que é permitido o afastamento serão determinados pelo atestado médico, a ser apresentado à Diretoria de Registro Escolar.

2.2. Em casos excepcionais, devidamente comprovados, mediante atestado médico, poderá ser aumentado o período de repouso, antes e depois do parto. Em qualquer caso é assegurado às estudantes em estado de gravidez o direito à prestação dos exames finais.

II - DOCUMENTOS EXPEDIDOS PELA UFV

Os seguintes os documentos escolares podem ser expedidos pela Diretoria de Registro Escolar da UFV, se solicitados por estudantes:

1. Diploma - expedido em favor do aluno que concluiu um curso técnico.

2. Atestado - expedido para confirmar qualquer fato ocorrido na vida acadêmica do estudante, podendo conter afirmações positivas ou negativas.

3. Histórico Escolar - expedido para retratar a vida acadêmica do aluno, no que diz respeito às disciplinas cursadas, suas cargas horárias e notas conceito, além das demais atividades acadêmicas integrantes do currículo do curso que ele frequenta ou que terminou.

4. Guia de Transferência - expedida pelo Registro Escolar a favor do aluno. A expedição da guia de transferência desliga automaticamente o aluno da UFV.

CODIFICAÇÃO DAS MATRIZES CURRICULARES

As disciplinas integrantes dos currículos aparecem codificadas, descritas, classificadas, com carga horária semanal e créditos correspondentes e respectivos pré e/ou co-requisitos. A codificação utilizada nas matrizes curriculares na forma de Cr(T-P) e Horas representam:

Cr = Número de créditos da disciplina

T = Carga horária teórica semanal

P = Carga horária prática semanal

Horas = Carga horária total semestral

Os currículos dos cursos técnicos estão expressos na sequência sugerida, onde aparecem as disciplinas por período letivo, acompanhadas de pré-requisito, horas semanais e números de créditos semestrais e acumulados.

A descrição da atuação profissional, no início de cada matriz curricular, é uma breve noção histórica da área dada pelo coordenador do curso. A atuação profissional de cada curso, em conformidade com a Portaria de seu Reconhecimento, está subordinada a legislação nacional específica e, em geral, é regimentada pelos conselhos pertinentes.

AGROPECUÁRIA

COORDENADOR(A)

Josiane Rosa Silva de Oliveira

josianerso@gmail.com

Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante

ATUAÇÃO

O Técnico em Agropecuária é habilitado para desenvolver atividades como autônomo e/ou como colaborador de instituições públicas e privadas. É um agente de mudanças no setor agropecuário e necessita apresentar uma postura pessoal e profissional que harmonize produção e qualidade de vida.

Em função das competências técnicas adquiridas, o profissional formado pela Central de Ensino Agrário de Florestal (CEDAF) *Campus* UFV-Florestal pode atuar em qualquer etapa da cadeia produtiva agropecuária, seja no fornecimento de recursos produtivos, venda de insumos, venda de máquinas e equipamentos, prestação de serviços, crédito rural – seja na produção agrícola/zootécnica propriamente dita e na comercialização dos respectivos produtos.

Reconhecimento:

Autorização: Resolução CEPE 05/74 de 25/11/74

Ano de início: 1975

Turno: Integral – 50 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1133:20	Mínimo	3
Disciplinas optativas	66:40	Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	1200:00		

SEQUÊNCIA SUGERIDA				
Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFA020	Silvicultura I	4(2-2)	66:40	
CFA032	Introdução a Zootecnia	3(3-0)	50:00	
CFI010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
TOTAL		9	150:00	
TOTAL ACUMULADO		9	150:00	
2º Período				
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
CFA014	Desenho e Construções Optativa	3(1-2)	50:00	
TOTAL		5	83:20	
TOTAL ACUMULADO		14	233:20	
3º Período				
CFA011	Topografia Básica	3(1-2)	50:00	CFA014*
CFA030	Bovinocultura de Corte e Equideocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA023	Defesa Sanitária Vegetal	3(1-2)	50:00	
CFA031	Defesa Sanitária Animal Optativa	3(1-2)	50:00	
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		26	433:20	
4º Período				
CFA012	Máquinas Agrícolas	4(2-2)	66:40	
CFA015	Solos	4(2-2)	66:40	
CFA034	Bovinocultura de Leite	3(1-2)	50:00	CFA031*CFA032* e CFA036*
CFA036	Alimentos e Alimentação Animal	3(1-2)	50:00	CFA032*
TOTAL		14	233:20	
TOTAL ACUMULADO		40	666:40	

Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
CFA013	Irrigação, Drenagem e Armazenamento	4(2-2)	66:40	CFA011* e CFA015*
CFA021	Agricultura – Culturas I	3(1-2)	50:00	CFA012*e CFA015*
CFA022	Olericultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
CFA035	Avicultura e Suinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA041	Administração Rural Optativa	2(2-0)	33:20	
TOTAL		15	250:00	
TOTAL ACUMULADO		55	916:40	
6º Período				
CFA024	Agricultura – Culturas II	3(1-2)	50:00	CFA012* e CFA015*e CFA021*
CFA025	Fruticultura e Floricultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
CFA026	Silvicultura II	4(2-2)	66:40	
CFA050	Projeto Optativa	3(3-0)	50:00	
TOTAL		13	216:40	
TOTAL ACULULADO		68	1133:20	
CARGA MINIMA OPTATIVA		4	66:40	
TOTAL GERAL DO CURSO		72	1200:00	
Disciplinas Optativas				
CAL041	Comercialização e Marketing	3(3-0)	50:00	
CFA016	Indústrias Rurais	3(1-2)	50:00	
CFA027	Agricultura Orgânica	3(1-2)	50:00	
CFA033	Apicultura	2(1-1)	33:20	
CFA037	Caprinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA042	Extensão Rural	3(3-0)	50:00	

AGROPECUÁRIA

COORDENADOR(A)

Josiane Rosa Silva de Oliveira

josianerso@gmail.com

Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente

ATUAÇÃO

O Técnico em Agropecuária é habilitado para desenvolver atividades como autônomo e/ou como colaborador de instituições públicas e privadas. É um agente de mudanças no setor agropecuário e necessita apresentar uma postura pessoal e profissional que harmonize produção e qualidade de vida.

Em função das competências técnicas adquiridas, o profissional formado pela Central de Ensino Agrário de Florestal (Cedaf) *Campus* UFV-Florestal pode atuar em qualquer etapa da cadeia produtiva agropecuária, seja no fornecimento de recursos produtivos – venda de insumos, venda de máquinas e equipamentos, prestação de serviços, crédito rural – seja na produção agrícola/zootécnica propriamente dita e na comercialização dos respectivos produtos.

Reconhecimento:

Autorização: Resolução CEPE 05/74 de 25/11/74

Ano de início: 1975

Turno: Integral – 25 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1133:20	Mínimo	1 e ½
Disciplinas optativas	66:40	Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	1200:00		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
CFA012	Máquinas Agrícolas	4(2-2)	66:40	
CFA014	Desenho e Construções	3(1-2)	50:00	
CFA015	Solos	4(2-2)	66:40	
CFA032	Introdução à Zootecnia	3(3-0)	50:00	
CFA036	Alimentos e Alimentação Animal	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFI010	Informática Básica I Optativa	2(0-2)	33:20	
TOTAL		21	350:00	
TOTAL ACUMULADO		21	350:00	
2º Período				
CFA011	Topografia Básica	3(1-2)	50:00	CFA014*
CFA013	Irrigação, Drenagem e Armazenamento	4(2-2)	66:40	CFA011* e CFA015*
CFA020	Silvicultura I	4(2-2)	66:40	
CFA021	Agricultura – Culturas I	3(1-2)	50:00	CFA012*e CFA015*
CFA023	Defesa Sanitária Vegetal	3(1-2)	50:00	
CFA025	Fruticultura e Floricultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
CFA035	Avicultura e Suinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA041	Administração Rural Optativa	2(2-0)	33:20	
TOTAL		25	416:40	
TOTAL ACUMULADO		46	766:40	

Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
3º Período				
CFA022	Olericultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
CFA024	Agricultura – Culturas II	3(1-2)	50:00	CFA012*e CFA015*e CFA021*
CFA026	Silvicultura II	4(2-2)	66:40	
CFA030	Bovinocultura de Corte e Equideocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA031	Defesa Sanitária Animal	3(1-2)	50:00	
CFA034	Bovinocultura de Leite	3(1-2)	50:00	CFA031* e CFA032* e CFA036*
CFA050	Projeto Optativa	3(3-0)	50:00	
TOTAL		22	366:40	
TOTAL ACUMULADO		68	1133:20	
CARGA MINIMA OPTATIVA		4	66:40	
TOTAL GERAL DO CURSO		72	1200:00	
Disciplinas Optativas				
CAL041	Comercialização e Marketing	3(3-0)	50:00	
CFA016	Indústrias Rurais	3(1-2)	50:00	
CFA027	Agricultura Orgânica	3(1-2)	50:00	
CFA033	Apicultura	2(1-1)	33:20	
CFA037	Caprinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
CFA042	Extensão Rural	3(3-0)	50:00	

ALIMENTOS

COORDENADOR(A)

Pollyanna Cardoso Pereira

pollyana.pereira@ufv.br

Currículo do Curso Técnico em Alimentos

ATUAÇÃO

O Técnico em Alimentos apresenta competências e habilidades na área de Ciência e Tecnologia, com conhecimentos de Química, Processamento e Biotecnologia de Alimentos. Ele poderá trabalhar em indústrias de alimentos; laboratórios de controle de qualidade; instituições de pesquisa; cooperativas/associações industriais, agroindustriais e comerciais; entidades governamentais de regulamentação e análise fiscal.

O profissional estará qualificado para:

- *Atuar no processamento e conservação das matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas.
 - *Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.
 - *Auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor.
 - *Planejar e realizar as operações de limpeza e sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas.
 - *Controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados.
 - *Acompanhar a manutenção de equipamentos.
 - *Participar do desenvolvimento de novos produtos.
-

Reconhecimento:

Autorização:

Ano de início: 1999

Turno: Integral – 40 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1200	Mínimo	3
Disciplinas optativas			5
Estágio Supervisionado (150h)		Máximo	
TOTAL	1200		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CAL012	Princípios de Conservação de Alimentos	2(2-0)	33:20	
CFI010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
CFI013	Redação Técnica	2(2-0)	33:20	
TOTAL		6	100:00	
TOTAL ACUMULADO		6	100:00	
2º Período				
CAL011	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2(2-0)	33:20	
CAL014	Código de Defesa do Consumidor	2(2-0)	33:20	
CAL025	Controle Ambiental na Indústria de alimentos	2(2-0)	33:20	
CAL029	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	33:20	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		14	233:20	
3º Período				
CAL013	Microbiologia Geral	4(2-2)	66:40	
CAL015	Iniciação à Estatística	2(2-0)	33:20	
CAL021	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	66:40	
CAL022	Higiene Industrial	2(2-0)	33:20	CAL013*
CAL026	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	33:20	
TOTAL		14	233:20	
TOTAL ACUMULADO		28	466:40	

Currículo do Curso Técnico em Alimentos

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	Pré ou Co-requisito)*
4º Período				
CAL023	Química de Alimentos	4(2-2)	66:40	
CAL024	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	66:40	CAL013
CAL027	Análise Sensorial	3(1-2)	50:00	CAL015
CAL041	Comercialização e Marketing	3(3-0)	50:00	
TOTAL		14	233:20	
TOTAL ACUMULADO		42	700:00	
5º Período				
CAL030	Instalações Industriais	2(2-0)	33:20	CAL029
CAL031	Processamento de Frutas e Hortaliças	5(2-3)	83:20	
CAL033	Processamento de Leite e Derivados	5(2-3)	83:20	
CAL042	Projeto de Conclusão de Curso I	4(2-2)	66:40	
TOTAL		16	266:40	
TOTAL ACUMULADO		58	966:40	
6º Período				
CAL032	Processamento de Carne e Derivados	5(2-3)	83:20	
CAL034	Tecnologia de Panificação e Massas	5(2-3)	83:20	CAL023
CAL043	Projeto de Conclusão de Curso II	4(2-2)	66:40	CAL042
TOTAL		14	233:20	
TOTAL ACUMULADO		72	1200:00	
Disciplinas Optativas				
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20:00	
CFA042	Extensão Rural	3(3-0)	50:00:00	
CFD010	Empreendedorismo	2(2-0)	33:20:00	
CFI011	Inglês técnico	3(3-0)	50:00:00	
CFI044	Contabilidade	3(3-0)	50:00:00	

ELETRÔNICA

COORDENADOR(A)

Ana Paula de Souza
tecnicoeletronica.caf@ufv.br

Currículo do Curso Técnico em Eletrônica

ATUAÇÃO

O técnico em Eletrônica é um profissional hábil para trabalhar em projeto, montagem e manutenção de equipamentos eletrônicos tanto no ambiente industrial como no doméstico ou de serviços. Pode atuar programando e configurando equipamentos eletrônicos para diversas finalidades, usando os conhecimentos de informática em sistemas microprocessados. Além disso, poderá trabalhar na configuração, teste e operação de sistemas e equipamentos de telecomunicações.

O profissional poderá exercer atividades em empresas do setor eletroeletrônico do setor de telecomunicações, indústrias de controle, instrumentação e comando industrial, eletrônica embarcada, empresas da área hospitalar e de informática, além de atuar como autônomo.

Reconhecimento:

Autorização: Ata no. 475 de 2010.

Ano de início: 2011

Turno: Integral – 36 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1200	Mínimo	3
Disciplinas optativas		Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	1200		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
CFE012	Fundamentos de Circuitos Elétricos	4(2-2)	66:40	
CFI010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
CFO012	Práticas Profissionais	2(0-2)	33:20	
TOTAL		10	166:40	
TOTAL ACUMULADO		10	166:40	
2º Período				
CFE010	Circuitos Elétricos I	4(2-2)	66:40	CFE012
CFO010	Eletrônica Analógica I	6(4-2)	100:00	
CFO022	Eletrônica Digital I	6(4-2)	100:00	
TOTAL		16	266:40	
TOTAL ACUMULADO		26	433:20	
3º Período				
CFC010	Segurança no Trabalho	2(2-0)	33:20	
CFE011	Circuitos Elétricos II	6(4-2)	100:00	CFE010
CFO021	Eletrônica Digital II	4(2-2)	66:40	CFO022
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		38	633:20	
4º Período				
CFO011	Eletrônica Analógica II	6(4-2)	100:00	CFO010
CFO030	Instrumentação e Controle I	4(2-2)	66:40	CFO010
CFO040	Práticas Aplicadas	2(0-2)	33:20	CFO010 e CFO022
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		50	833:20	

Currículo do Curso Técnico em Eletrônica

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
CFO031	Instrumentação e Controle II	4(2-2)	66:40	CFO030
CFO050	Eletrônica de Potência I	4(2-2)	66:40	CFE011 e CFO010
CFO060	Programação Aplicada	4(2-2)	66:40	CFI010
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		62	1033:20	
6º Período				
CFO051	Eletrônica de Potência II	2(2-0)	33:20	CFO050
CFO062	Sistemas Microcontrolados	4(2-2)	66:40	CFO060
CFO070	Telecomunicações	4(2-2)	66:40	
TOTAL		10	166:40	
TOTAL ACUMULADO		72	1200:00	

ELETROTÉCNICA

COORDENADOR(A)

Wanderson Ferreira de Souza
tecnicoeletrotecnica.caf@ufv.br

Currículo do Curso Técnico em Eletrotécnica

ATUAÇÃO

Faz parte da rotina de trabalho dos técnicos em eletrotécnica planejar métodos e sequências de operações para testar e desenvolver sistemas elétricos. Suas atribuições abrangem supervisão de sistemas de geração, transmissão e distribuição de eletricidade, assim como manutenção, inspeção e testes em equipamentos e estruturas, diagnosticando causas de problemas e implementar soluções para sua correção. O técnico em eletrotécnica também é um profissional qualificado para atuar em atividades de instalações elétricas industriais, prediais e residenciais, bem como operação e manutenção de máquinas elétricas. O Curso Técnico em Eletrotécnica possibilitará a formação de profissional para enfrentar os desafios que lhe forem oferecidos dentro de seu ambiente de trabalho. Os locais com maior oferta de trabalho são as concessionárias de energia elétrica, empresas de telefonia e prestadoras de serviços de instalação e manutenção elétrica.

Reconhecimento:

Autorização: Ata no. 475 de 2010.

Ano de início: 2011

Turno: Integral – 36 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1200	Mínimo	3
Disciplinas optativas		Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	1200		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFE012	Fundamentos de Circuitos Elétricos	4(2-2)	66:40	
CFE013	Medidas Elétricas	4(2-2)	66:40	
CFI010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
TOTAL		10	166:40	
TOTAL ACUMULADO		10	166:40	
2º Período				
CFA010	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
CFE010	Circuitos Elétricos I	4(2-2)	66:40	CFE012
CFO010	Eletrônica Analógica I	6(4-2)	100:00	
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		22	366:40	
3º Período				
CFE011	Circuitos Elétricos II	6(4-2)	100:00	CFE010
CFE030	Instalações Elétricas Residenciais e Prediais	4(2-2)	66:40	CFE012
CFO022	Eletrônica Digital I	6(4-2)	100:00	
TOTAL		16	266:40	
TOTAL ACUMULADO		38	633:20	
4º Período				
CFE021	Projetos por Computador	2(0-2)	33:20	CFI010 e CFE030*
CFE031	Instalações Elétricas Industriais	4(2-2)	66:40	CFE030
CFE042	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	33:20	CFE011
CFO050	Eletrônica de Potência I	4(2-2)	66:40	CFE011 e CFO010
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		50	833:20	

Currículo do Curso Técnico em Eletrotécnica

Disciplinas Obrigatórias				
		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
CFC010	Segurança no Trabalho	2(2-0)	33:20	
CFD010	Empreendedorismo	2(2-0)	33:20	
CFE040	Máquinas Elétricas I	6(4-2)	100:00	CFE042
CFE032	Sistema Elétrico de Potência	2(2-0)	33:20	CFE011
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		62	1033:20	
6º Período				
CFE041	Máquinas Elétricas II	4(2-2)	66:40	CFE040
CFE051	Tópicos I	4(2-2)	66:40	CFE040
CFE052	Tópicos II	2(2-0)	33:20	
TOTAL		10	166:40	
TOTAL ACUMULADO		72	1200:00	

HOSPEDAGEM

COORDENADOR(A)

Suzana Santos Campos

suzanascampos@gmail.com

Currículo do Curso Técnico em Hospedagem

ATUAÇÃO

O Técnico em Hospedagem atua nas operações de hospedagem nos seus diversos meios e setores, tais como: hotéis, pousadas, *flats*, *resorts*, embarcações e hospitais, prestando suporte ao hóspede durante sua estada, valorizando as características culturais históricas e ambientais da sua região. Atua de maneira dinâmica, empreendedora e laboral, com visão estratégica, reflexão crítica, responsabilidade social com domínio do saber-saber, do saber-fazer, saber-ser e saber-conviver. Possui capacidade de trabalhar em equipe multiprofissional, de modo a adaptar-se às novas situações e tecnologias do mundo produtivo. Atua nos seguintes setores:

- Setor de hospedagem (hotéis, hotéis-fazenda, pousadas, albergues, hospitais, spas, motéis, resorts, flats, acampamentos).
- Setor de eventos (empresas organizadoras, setor de eventos de grandes empresas, hotéis e cruzeiros marítimos).
- Setor de entretenimento (lazer e recreação/ animação turística em hotéis, colônias de férias, cruzeiros marítimos, parques temáticos, centros culturais, clubes de lazer).
- Setor de alimentos e bebidas (restaurantes, hotéis, eventos, lanchonetes, bares e similares, hospitais, spas);
- Setor de Agenciamento e Transportes (operadoras, agências, transportadoras, etc).

Reconhecimento:

Autorização:

Ano de início: 2006

Turno: Integral – 40 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	800	Mínimo	3
Disciplinas optativas		Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	800		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFH010	Teoria Geral do Turismo	3(3-0)	50:00	
CFH011	Segmentos do Turismo	3(3-0)	50:00	
CFI 010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		8	133:20	
2º Período				
CFH015	História e Patrimônio Cultural Brasileiro	2(2-0)	33:20	
CFH020	Fundamentos da Administração	3(3-0)	50:00	
CFH030	Meios de Hospedagem I	3(3-0)	50:00	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		16	266:40	
3º Período				
CFH012	Turismo e Meio Ambiente	2(2-0)	33:20	
CFH031	Meios de Hospedagem II	3(3-0)	50:00	CFH030*
CFH033	Recreação e Lazer	3(2-1)	50:00	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		24	400:00	

Currículo do Curso Técnico em Hospedagem

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
4º Período				
CFH013	Primeiros socorros	2(2-0)	33:20	
CFH022	Comportamento Humano nas Organizações	3(3-0)	50:00	
CFH032	Gestão e Organização de Eventos	3(3-0)	50:00	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		32	533:20	
5º Período				
CFH021	Gestão Financeira	3(3-0)	50:00	
CFH023	Legislação Turística e Hoteleira	2(2-0)	33:20	
CFH034	Alimentos e Bebidas	3(3-0)	50:00	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		40	666:40	
6º Período				
CFH024	Marketing Turístico	3(3-0)	50:00	
CFH025	Planejamento em Turismo e Hospedagem	3(3-0)	50:00	
CFH035	Agenciamento e Transportes	2(2-0)	33:20	
TOTAL		8	133:20	
TOTAL ACUMULADO		48	800:00	

INFORMÁTICA

COORDENADOR(A)

Antônio Carlos Fava de Barros

acfava@ufv.br

Currículo do Curso Técnico em Informática

ATUAÇÃO

De acordo com os parâmetros profissionais da resolução Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico (Resolução CNE/CEB nº 04/99), o profissional é capaz de:

- Desenvolver programas em linguagem de alto nível.
- Selecionar e identificar configuração de equipamentos de microinformática.
- Criar aplicações para microcomputadores.
- Dar suporte na instalação e implantação de sistemas de informatização de empresas.
- Instalar e configurar redes de computadores.
- Criar soluções para ambiente de Internet (sites e programação).
- Auxiliar em serviços de escritório, com tarefas de redação, digitação e arquivamento de documentos relacionados a processamento de dados.
- Operar equipamentos convencionais de microinformática.
- Dar suporte em utilização de aplicativos de uso geral (editor de texto e planilha eletrônica).
- Utilizar ferramentas de software em microinformática.
- Atuar na escolha e instalação de software e hardware nas empresas.
- Exercer atividades de suporte na utilização de softwares específicos.

Reconhecimento:

Autorização:

Ano de início: 1999

Turno: Integral – 40 vagas anuais

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	850	Mínimo	3
Disciplinas optativas	150	Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
TOTAL	1000		

SEQUÊNCIA SUGERIDA

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
1º Período				
CFI010	Informática Básica I	2(0-2)	33:20	
CFI011	Inglês Técnico	3(3-0)	50:00	
CFI015	Introdução ao Hardware	2(2-0)	33:20	
TOTAL		7	116:40	
TOTAL ACUMULADO		7	116:40	
2º Período				
CFI012	Manutenção de Computadores	2(0-2)	33:20	
CFH020	Fundamentos da Administração	3(3-0)	50:00	
CFI025	Lógica de Programação	4(2-2)	66:40	
TOTAL		9	150:00	
TOTAL ACUMULADO		16	266:40	
3º Período				
CFI026	Introdução a Programação	4(2-2)	66:40	CFI025
CFI034	Redes de Computadores	2(2-0)	33:20	
CFI044	Contabilidade	3(3-0)	50:00	
TOTAL		9	150:00	
TOTAL ACUMULADO		25	416:40	
4º Período				
CFI027	Programação I	4(2-2)	66:40	CFI025
CFI030	Análise e Projeto de Sistemas	4(2-2)	66:40	
CFI033	Banco de Dados	4(2-2)	66:40	
TOTAL		12	200:00	
TOTAL ACUMULADO		37	616:40	

Currículo do Curso Técnico em Informática

Disciplinas Obrigatórias		Carga Horária	Total	Pré-requisito
Código	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
5º Período				
CFI013	Redação Técnica	2(2-0)	33:20	
CFI021	Estrutura da Informação na Web	4(2-2)	66:40	
CFI028	Programação II	4(2-2)	66:40	CFI025 e CFI033*
TOTAL		10	166:40	
TOTAL ACUMULADO		47	783:20	
6º Período				
CFI029	Programação Web	4(2-2)	66:40	! CFI021, CFI025 e ! CFI033*
TOTAL		4	66:40	
TOTAL ACUMULADO		51	850:00	
CARGA MÍNIMA OPTATIVA			150:00	
TOTAL GERAL DO CURSO			1000:00	

Disciplinas Optativas

CFI041	Projeto I	4(0-4)	66:40	CFI026
CFI043	Projeto II	4(0-4)	66:40	CFI041
CFI042	Suporte ao Usuário	2(2-0)	33:20	
CAL014	Código Defesa Consumidor Empreendedorismo	2(2-0)	33:20	
CFD010	Programação	2(2-0)	33:20	
CFI051	Dispositivos Móveis	4(2-2)	66:40	CFI021, CFI027 e CFI033
CFH022	Comportamento Humano nas Organizações	3(3-0)	50:00	
CFI060	Sistemas Microcontrolados	4(2-2)	66:40	CFI015 e CFI026
CFI052	Programação de Jogos para Dispositivos Móveis	4(2-2)	66:40	CFI027
CFI061	Tópicos Especiais em Informática I	4(0-4)	66:40	CFI027
CFI062	Tópicos Especiais em Informática II	4(0-4)	66:40	CFI027

EMENTÁRIO

Técnico em Agropecuária

DISCIPLINAS

CFA010 Sustentabilidade Ambiental 2 (2-0)

Introdução. Poluição Ambiental. Desenvolvimento Sustentável.

CFA011 Topografia Básica 3(1-2) CFA014*

Introdução à topografia. Sistemas de coordenadas. Medição de ângulos. Declinação Magnética. Medição de distâncias. Levantamentos topográficos. Operações topográficas de escritório. Desenho da planta topográfica. Altimetria. Nivelamento. Referência de nível. Processo de representação do relevo: pontos cotados, curvas de nível e perfis. Posicionamento por satélites (GPS).

CFA012 Máquinas Agrícolas 4(2-2)

Motores ciclo Otto e Diesel. Sistemas complementares de motores. Combustível - cuidados gerais. Lubrificantes e lubrificação. Capacidade de trabalho. Custo do uso dos tratores e implementos. Regulagens de semeadoras-adubadoras. Distribuidores de fertilizantes. Pulverizadores. Colheita mecanizada. Fenação e forragem.

CFA013 Irrigação, Drenagem e Armazenamento 4(2-2) CFA011* e CFA015*

Introdução. Relação solo-água-planta e clima. Balanço hídrico do solo cultivado. Fontes de suprimento de água. Redes de distribuição de água. Os diferentes métodos de irrigação. Necessidades de drenagem. Tipos de drenos. Sistemas de Drenagem. Armazenamentos de Grãos. Operações de armazenagem. Sistemas de armazenagem. Avaliações do lote de grãos armazenados. Beneficiamento e Classificação.

CFA014 Desenho e Construções 3(1-2)

Introdução ao Desenho técnico. Formatos de papel. Aplicação de linhas em desenho

técnico. Escalas. Cotagem. Sistemas de Projeções. Perspectivas mais utilizadas em desenhos técnicos. Vocabulário técnico para desenho arquitetônico. Introdução ao desenho arquitetônico. Planta Baixa. Cortes verticais. Fachadas. Plantas de cobertura. Estrutura de telhados. Plantas de situação - Plantas de Locação. Introdução ao Planejamento e Projetos de instalações rurais. Instalações agrícolas.

CFA015 Solos 4(2-2)

Propriedades dos solos. Gênese dos solos. Solos tropicais. Manejo e conservação dos solos. Reações dos solos – Acidez. Principais métodos para determinação da necessidade de calagem. Fertilidade dos solos. Avaliação da fertilidade dos solos. Cálculo de adubações.

CFA016 Indústrias Rurais 3(1-2) Optativa

Introdução à tecnologia de alimentos. Processos de conservação. Preparo de frutas, hortaliças, carnes e leite para o processamento. Mudanças físicas, químicas e microbiológicas ocasionadas nos alimentos durante o processamento. Produção de alimentos a partir de frutas, hortaliças, carnes e leite.

CFA020 Silvicultura I 4(2-2)

Dendrologia. Viveiros Florestais. Carvão Vegetal. Implantação e Manejo Florestal: Preservação de Madeira.

CFA021 Agricultura – Culturas I 3(1-2) CFA012*CFA015*

Plantas daninhas: conceito, origem, importância e prejuízos. Competição das plantas daninhas com as culturas. Métodos de controle de plantas daninhas. Tecnologia de aplicação de herbicidas. Cultura da Soja: Origem, Importância Econômica e Nutricional, Produção brasileira e mundial. Clima, Temperatura, Fotoperíodo e umidade. Solos. Nutrição, Adubação e Tratos Culturais. Variedades. Germinação de Sementes. Cultura do Milho. Importância sócio econômica dos sistemas de produção; Ecofisiologia...

CFA022 Olericultura 3(1-2) CFA015*

Introdução à Horticultura (Olericultura-Hortaliças). Planejamento de hortas comerciais. Produção de fitoterápicos e homeopáticos vegetais. Produção de biofertilizantes. Preparo

do terreno para semear, plantar e transplantar hortaliças. Estabelecer as hortaliças no campo de cultivo. Tratos culturais no cultivo de hortaliças. Cultivo de solanáceas, brassicáceas, umbelíferas e cucurbitáceas. Noções de PIT's - Programa de Produção Integrada de Hortaliças. Colheita, pós-colheita e comercialização de hortaliças.

CFA023 Defesa Sanitária Vegetal 3(1-2)

Introdução à Entomologia Agrícola. Reprodução e desenvolvimento de insetos. Influência de fatores ambientais sobre os insetos. Métodos alternativos de controle de pragas. Métodos de controle químico de pragas. Manejo Integrado de Pragas (MIP). Fitopatologia. Agentes infecciosos de doenças de plantas. Ciclo das relações patógeno/hospedeiro. Epidemiologia e controle de doenças de plantas. Manejo de doenças de plantas.

CFA024 Agricultura – Culturas II 3(1-2) CFA012*CFA015*CFA021*

Introdução. Cultura da Cana-de-açúcar: origem, importância econômica, produção brasileira e mundial. Produção de açúcar e álcool - aspectos importantes. Exigências climáticas. Solos, nutrição e adubação. Cultura do feijão: origem, importância econômica, produção brasileira e mundial. Exigências Climáticas. Solos, nutrição e adubação. Épocas de Plantio. Cultura do Café: Origem, Importância Econômica, Produção Brasileira e Mundial. Exigências Climáticas. Solos, Nutrição e Adubação. Tratos Culturais.

CFA025 Fruticultura e Floricultura 3(1-2) CFA015*

Introdução à Floricultura. Substratos e recipientes. Propagação de plantas ornamentais. Produção de flores de corte. Produção de vasos e ornamentos para decoração de interiores. Cultivo de orquídeas e gladiolos. Cultivo de crisântemos e roseiras. Introdução ao paisagismo. Introdução e importância da Fruticultura. Classificação das fruteiras. Propagação de plantas frutíferas. Formação do Pomar. Cultivo de fruteiras: Citros, Maracujá, Abacaxi, figo, Uva, Banana. Colheita, pós-colheita.

CFA026 Silvicultura II 4(2-2)

Idade de árvores e de povoamentos florestais. Dendrometria. Volumetria e forma do tronco. Inventário florestal. Colheita florestal. Transporte florestal.

CFA027 Agricultura Orgânica 3(1-2) Optativa

Introdução à Agricultura Orgânica. Definições: Teorias e princípios aplicados na agricultura orgânica. Produção e utilização de defensivos no controle de pragas e distúrbios fisiológicos vegetais. Produção e utilização de biofertilizantes. Manejo do solo e da vegetação. Cultivo protegido. Noções de certificação da produção orgânica. Noções de PIT's – Produção Integrada. Visita técnica a produtor orgânico certificado.

CFA030 Bovinocultura de Corte e Equideocultura 3(1-2) CFA032*

Avaliação Fenotípica – exterior(zebuínos, europeus e acasalamentos), bubalinos e equídeos. Raças bovinas de corte (zebuínos europeus e acasalamentos). Raças bubalinas. Raças equídeas. Manejo geral de bovinos, bubalinos e equídeos. Instalações para bovinos, bubalinos e equídeos.

CFA031 Defesa Sanitária Animal 3(1-2)

Epidemiologia. Imunologia. Biosseguridade. Aplicação de medicamentos. Vacinas e vacinações. Coleta, armazenamento de material para diagnóstico laboratorial. Ectoparasitas. Endoparasitas. Principais enfermidades dos animais domésticos. Zoonoses. Mamites. Principais enfermidades dos animais domésticos. Ecto e endoparasitas.

CFA032 Introdução à Zootecnia 3(3-0)

Origem, evolução e domesticação dos animais. Zootecnia e sua relação com outras ciências. Importância econômica da produção animal. Estudos das regiões do corpo. Estudo das principais raças de animais de importância zootecnia. Aspectos gerais de melhoramento animal. Anatomia e fisiologia do aparelho digestivo dos animais. Noções gerais de reprodução animal. Aspectos gerais dos alimentos e alimentação animal. Sistemas de criação animal. Conceitos básicos da bioclimatologia.

CFA033 Apicultura 2(1-1) Optativa

Organização Social das abelhas - Apis mellifera L..Manejo de materiais e equipamentos apícolas. Localização e instalação de apiários. Pastagem apícola. Povoamento de apiários. Manejo produtivo de abelhas africanizadas. Estrutura da casa do mel. Produção,

processamento e beneficiamento dos produtos das abelhas. Projeto, Custos de implantação e manutenção de um apiário. Controle de doenças e pragas das abelhas, Genética e melhoramento de abelhas.

CFA034 Bovinocultura de Leite 3(1-2) CFA031* e CFA032* e CFA036*

Importância social e econômica da pecuária de leite. Estudo do exterior (Ezoognósia) e julgamento de bovinos leiteiros. Raças e cruzamentos em bovinos de leite. Sistemas de criação e produção de leite. Instalações e equipamentos para gado leiteiro. Fisiologia da lactação. Manejo produtivo de rebanho leiteiro. Manejo reprodutivo de bovinos leiteiros. Manejo sanitário do rebanho leiteiro. Planejamento da criação e produção de leite saudável.

CFA035 Avicultura e Suinocultura 3(1-2) CFA032*

Mercado de carne e ovos. Sistemas, estruturas e organizações de criação de suínos. Instalações e equipamentos para suinocultura. Noções de melhoramento genético. Alimentação e nutrição de suínos. Índices zootécnicos. Sistemas de criação de frangos de corte e poedeiras comerciais. Programa de biossegurança. Instalações e equipamentos para avicultura de corte e poedeiras comerciais. Manejo Inicial de frangos de corte e poedeiras comerciais. Manejo de crescimento e final de frangos de corte. Manejo de recria de poedeiras. Manejo final de poedeiras. Alimentação e nutrição de Aves. Índices zootécnicos em avicultura.

CFA036 Alimentos e Alimentação Animal 3(1-2) CFA032*

Aspectos gerais da alimentação de bovinos. Características e produção dos alimentos volumosos. Características gerais dos alimentos concentrados. Manejo alimentar de diversas categorias de bovinos leiteiros. Aspectos gerais de alimentos e alimentação de aves e suínos.

CFA037 Caprinocultura 3(1-2) CFA032*Optativa

Avaliações de caprinos pelo tipo (exterior). Raças caprinas exóticas e nacionais e suas aptidões. Manejo geral de caprinos. Instalações para caprinos.

CFA041 Administração Rural 2(2-0)

Conceitos de administração. Diagnóstico na empresa rural. Processo de administração. Orçamento. Planejamento na agricultura. Custos de produção. Técnicas de gestão de pessoal. Estudo de casos.

CFA042 Extensão Rural 3 (3-0) Optativa

Histórico. Conceito. Metodologia em extensão rural. Princípios de extensão rural. Demonstração de práticas. Excursões técnicas. Comunicação rural. Planejando em extensão. Orçamento. Técnicas e tipos. Métodos de coordenação de eventos. Difusão de tecnologia. Visitas técnicas á comunidades rurais.

CFA050 Projeto 3(3-0)

O projeto e o processo de planejamento para o agronegócio. Análise de mercado e relevância do projeto: conceitos básicos. Etapas e processos do projeto técnico - científico. Impacto e avaliação sócio-econômica-ambiental do projeto. A inovação e a geração de valor na elaboração de projetos.

CAL041 Comercialização e Marketing 3(3-0) Optativa

O que é Administração: Definição e Visão Geral. Administração contemporânea e mudanças no mundo do trabalho. Validação de ideias. Planejando a Carreira. Princípios fundamentais da Contabilidade. Marketing. Processo de Marketing. Processo de pesquisa de Marketing. Vendas. Outros temas sobre Administração. O Processo de implementação.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

Técnico em Alimentos

DISCIPLINAS

CAL011 Ergonomia e Segurança no Trabalho 2(2-0)

Introdução. Conceito de ergonomia / Evolução histórica da ergonomia. Coluna vertebral. Patologias da coluna. Medidas preventivas e suas relações com outros fatores de riscos: PI/IT. Soluções ergonômicas. Conceito de saúde, sinais vitais. Princípios gerais em primeiros socorros: como agir em caso de acidentes. Riscos químicos, físicos e biológicos. Fratura simples, exposta e mista.

CAL012 Princípios da Conservação de Alimentos 2(2-0)

Introdução a conservação de alimentos. Principais alterações nos alimentos. Conservação de alimentos pelo calor. Conservação pelo frio. Desidratação de alimentos. Conservação de alimentos pela adição de sal e defumação. Conservação de alimentos pela radiação. Conservação de alimentos pela fermentação e Uso de aditivos alimentares.

CAL013 Microbiologia Geral 4(2-2)

Histórico, abrangência e desenvolvimento da microbiologia. Caracterização e classificação de microrganismos. Morfologia e estrutura dos microrganismos. Nutrição e cultivo de microrganismos. Metabolismos microbianos. Utilização de energia. Crescimento e regulação do metabolismo. Controle de microrganismos. Genética microbiana. Vírus. Fungos.

CAL014 Código de Defesa do Consumidor 2(2-0)

Introdução e informes diversos. Conceitos elementares de direito necessários ao

entendimento do CDC. Análise crítica do CDC.

CAL015 Iniciação à Estatística 2(2-0)

Estatística. Medidas de tendência central. Distribuição normal. Apresentação de resultados.

CAL021 Embalagens de Alimentos 4(2-2)

Introdução. Embalagens metálicas. Recipientes de vidro. Embalagens plásticas. Embalagens convertidas. Embalagens celulósicas. Estabilidade de produtos embalados. Equipamentos de embalagem. Embalagens de transporte. Sistemas especiais de acondicionamento. Embalagem ativa e embalagem inteligente. Legislação pertinente.

CAL022 Higiene Industrial 2(2-0) CAL013*

Introdução a higiene industrial. Agentes detergentes e formulações. Métodos de higienização. Microrganismos patogênicos.

CAL023 Química de Alimentos 4(2-2)

Água. Carboidratos. Proteínas. Enzimas. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Pigmentos naturais em alimentos: características e estabilidade no processamento. Vitaminas e minerais.

CAL024 Microbiologia de Alimentos 4(2-2) CAL013

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

CAL025 Controle Ambiental na Indústria de Alimentos 2(2-0)

Princípios básicos do controle preventivo da poluição. Hierarquia do controle preventivo da poluição. Princípios da produção mais limpa. Principais usos da água na indústria. O monitoramento ambiental: ferramenta da avaliação da qualidade ambiental. Controle e

tratamento de poluentes na indústria de alimentos. Gestão ambiental empresarial.

CAL026 Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos 2(2-0)

Histórico e importância do controle de qualidade de alimentos no Brasil. Gestão de qualidade total (GQT): conceitos e ferramentas. Sistemas da qualidade para alimentos. Normas de garantia da qualidade para alimentos (NB ou ISO 9000 e Portarias 1428/93_MS, 326/97_MS e 368/98_MAA, 46/98_MAA). Amostragem estatística: planos de amostragem por atributos e por variáveis. Técnicas de apresentação de resultados: cartas de controle. Planos de amostragem para qualidade microbiológica

CAL027 Análise Sensorial 2(1-2) CAL 015

Introdução a análise sensorial . Requisitos para análise sensorial. Métodos discriminatórios. Métodos afetivos.

CAL029 Matérias-Primas Agropecuárias 2(2-0)

Matéria-prima e indústria de alimentos. Fisiologia da maturação e senescência de frutos e hortaliças. Características de matérias-primas de origem vegetal. Matérias-primas de origem animal.

CAL030 Instalações Industriais 2(2-0). CAL 029

Unidades. Pressão. escoamento de fluidos. Geração de vapor. Planejamento e registros de agroindústrias. Principais tipos de instalações industriais da área de alimentos. Noções de manutenção.

CAL031 Processamento de Frutas e Hortaliças 5(2-3)

Introdução ao processamento de vegetais. Operações básicas na indústria de vegetais. Fisiologia pós-colheita de vegetais. Conservação de vegetais. Processos fermentativos em vegetais. Processamento de suco, polpa e néctar de frutas. Processamento de vegetais. Processamento de açúcar e álcool. Frigoconservação de vegetais. Conservação de vegetais por desidratação. Utilização de conservantes químicos.

CAL032 Processamento de Carne e derivados 5(2-3)

Introdução ao processamento. Técnicas de abate e corte de animais. Estrutura e composição dos músculos e tecidos associados. Princípios de processamento, estocagem e preservação de carnes. Características, deterioração, conservação e avaliação da qualidade de matérias-primas pesqueiras.

CAL033 Processamento de Leite e Derivados 5(2-3)

Introdução à tecnologia em laticínios. Obtenção higiênica do leite. Matérias-primas: leite e creme de leite. Testes e análises físico-químicas e microbiológicas para avaliação da qualidade de leite e derivados. Processamento de leite de consumo. Tecnologia e processamento de creme de leite. Tecnologia de queijos. Tecnologia de doce de leite. Tecnologia de leites fermentados. Tecnologia de processamento de manteiga. Tecnologia de sorvetes e picolé. Controle de qualidade em laticínios.

CAL034 Tecnologia de Panificação e Massas 5(2-3) CAL023

Legislação, matérias-primas ou ingredientes, processamento, propriedades tecnológicas e avaliação da qualidade de amido, farinha de trigo, produtos de panificação (pão, bolo e biscoito) e massas alimentícias (macarrão).

CAL041 Comercialização e Marketing 3(3-0)

Conceitos básicos de Comercialização. Conceitos básicos de economia. Comercialização e o agronegócio. Mercados agroindustriais. Conceitos básicos de marketing. Estratégias de marketing. Pesquisa mercadológica. Plano de marketing. O agronegócio brasileiro. Perspectivas do agronegócio Cadeias produtivas. Estrutura de canais de distribuição. Gestão de canais de distribuição

CAL042 Projeto de Conclusão de Curso I 4(2-2)

O projeto e o processo de planejamento. Análise de mercado: conceitos básicos. O Processo do projeto. O desenvolvimento de produtos. A inovação e a geração de valor na elaboração de projetos.

CAL043 Projeto de Conclusão de Curso II 4(2-2) CAL042

Metodologia de desenvolvimento de novos produtos (DNP). Análise de mercado. Planejamento do experimento. O Desenvolvimento de produtos. Elaboração do trabalho de conclusão de curso.

CFA042 Extensão Rural 3(3-0) Optativa

Histórico. Conceito. Metodologia em extensão rural. Princípios de extensão rural. Demonstração de Práticas. Excursões Técnicas. Comunicação rural. Planejando em extensão. Orçamento. Técnicas e tipos. Métodos de coordenação de eventos. Difusão de tecnologia. Visitas técnicas á comunidades rurais.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

CFI013 Redação Técnica 2(2-0)

Noções de língua e linguagem; níveis de linguagem: registros. Tipos de texto. Qualidades e aspectos gramaticais relativos ao texto técnico. Textos técnicos: empresarial, oficial (cartas, ofícios, requerimentos e outros) e acadêmico (resumo, resenha e relatório). Currículo

Técnico em Eletrônica

DISCIPLINAS

CFA010 Sustentabilidade Ambiental 2(2-0)

Introdução. Poluição Ambiental. Desenvolvimento Sustentável.

CFE012 Fundamentos de Circuitos Elétricos 4(2-2)

Princípios da eletrostática. Princípios da eletrodinâmica. Resistência elétrica. Princípio da análise de circuitos em c.c.

CFE010 Circuitos Elétricos I 4(2-2) CFE012

Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores

CFE011 Circuitos Elétricos II 6(4-2) CFE010

Correntes e tensões alternadas senoidais. Fasores e álgebra fasorial. Circuitos monofásicos de corrente alternada. Métodos de análise de circuitos. Circuitos trifásicos.

CFC010 Segurança no Trabalho 2(2-0)

Noções Básicas de Segurança no Trabalho. Equipamento de proteção – NR6. Prevenção de acidentes. Serviços especializados. Eletricidade. Segurança.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

CFO010 Eletrônica Analógica I 6(4-2)

Fenômenos elétricos. Introdução aos semicondutores. Circuitos com diodo. Introdução ao transistor bipolar de junção. Polarização CC do TBJ.

CFO011 Eletrônica Analógica II 6(4-2) CFO010

O Transistor de efeito de campo. Amplificadores no domínio CA. Efeitos RS e RL no amplificador. Conexão cascata. Introdução ao amplificador operacional. Configurações do amplificador operacional I. Configurações do amplificador operacional II. Filtros ativos.

CFO012 Práticas Profissionais 2(0-2)

Introdução. Confeção de placas de circuitos. Montagem de um circuito eletrônico em placa.

CFO022 Eletrônica Digital I 6(4-2)

Sistemas de numeração. Portas lógicas e Álgebra de Boole. Simplificações de circuitos e códigos. Circuitos codificadores Conversores DA e AD.

CFO021 Eletrônica Digital II 4(2-2) CFO022

Circuitos Sequenciais. Registradores. Contadores assíncronos e síncronos. Circuitos aritméticos. Memórias. Microprocessadores e microcomputadores.

CFO030 Instrumentação e Controle I 4(2-2) CFO010

Introdução a instrumentação e controle. Malha de instrumentos. Princípios de medição. Sensores industriais e atuadores. Condicionamento de sinais.

CFO031 Instrumentação e Controle II 4(2-2) CFO030

Controle de processos. Análise de controle. Controladores e elementos de controle.

Tópicos especiais em instrumentação e controle.

CFO040 Práticas Aplicadas 2(0-2) CFO010 e CFO022

Aprendendo a usar uma ferramenta de projeto. Desenvolvimento de um projeto multidisciplinar. Testando e ajustando o projeto. Como industrializar o projeto.

CFO050 Eletrônica de Potência I 4(2-2) CFE011 e CFO010

Dispositivos semicondutores de potência. Parâmetros de mérito. Operação de conversores. Retificadores.

CFO051 Eletrônica de Potência II 2(2-0) CFO050

Gradadores e Conversores. Choppers. Modulação PWM. Inversores. Reguladores.

CFO060 Programação Aplicada 4(2-2) CFI010

Algoritmos estruturados. Compiladores. Programando em Assembly. Programação em C.

CFO062 Sistemas Microcontrolados 4(2-2) CFO060

Microcontroladores e Microprocessadores. Programação e MPLAB. Unidades de entrada e saída (I/O). Conversores AD e DA. Configurações microcontroladores. Manipulação de memórias internas do micro controlador. Comunicação Serial. Processadores digitais de sinais - DSPs.

CFO070 Telecomunicações 4(2-2)

O sistema de telecomunicações. As técnicas de modulação analógica e digital. Os tipos de meios de transmissão. A telefonia fixa. A telefonia móvel. As redes de dados.

Técnico em Eletrotécnica

DISCIPLINAS

CFA010 Sustentabilidade Ambiental 2(2-0)

Introdução. Poluição Ambiental. Desenvolvimento Sustentável.

CFC010 Segurança no Trabalho 2(2-0)

Noções Básicas de Segurança no Trabalho. Equipamento de proteção – NR6. Prevenção de acidentes. Serviços especializados. Eletricidade. Segurança.

CFD010 Empreendedorismo 2(2-0)

Introdução ao empreendedorismo. Motivação, criatividade e perfil empreendedor. O plano de negócios. Empresas e processo administrativo. Gerenciando os recursos empresariais. Formalização e constituição de uma empresa. Apresentação do Plano de Negócios.

CFE010 Circuitos Elétricos I 4(2-2) CFE012

Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores

CFE011 Circuitos Elétricos II 6(4-2) CFE010

Correntes e tensões alternadas senoidais. Fasores e álgebra fasorial. Circuitos

monofásicos de corrente alternada. Métodos de análise de circuitos. Circuitos trifásicos.

CFE012 Fundamentos de Circuitos Elétricos 4(2-2)

Princípios da eletrostática. Princípios da eletrodinâmica. Resistência elétrica. Princípio da análise de circuitos em c.c.

CFE013 Medidas Elétricas 4(2-2)

Introdução. Classificação dos instrumentos de medidas elétricas. Simbologias dos instrumentos de medidas. Medição das grandezas elétricas.

CFE021 Projetos por Computador 2(0-2) CFI010 e CFE030*

Funções do auto-cad. Criação de objetos gráficos. Comandos de precisão. Modificações de objetos. Propriedades dos objetos. Dimensionamento. Criação de blocos. Plotagem.

CFE030 Instalações Elétricas Residenciais e Prediais 4(2-2) CFE012

Leis e Normas. Previsão de cargas. Demanda e dimensionamento do ramal de entrada. Quadro de distribuição e circuitos terminais. Dimensionamento de condutores. Dimensionamento dos dispositivos de proteção. Dimensionamento de eletrodutos. Luminotécnica

CFE031 Instalações Elétricas Industriais 4(2-2) CFE030

Elementos de projeto. Iluminação industrial. Dimensionamento de condutores elétricos. Fator de potência. Proteção e coordenação. Proteção contra descargas atmosféricas.

CFE032 Sistema Elétrico de Potência 2(2-0) CFE011

Valores percentuais e por unidade. Sistema elétrico de potência. Características do sistema de distribuição.

CFE040 Máquinas Elétricas I 6(4-2) CFE042

Transformadores monofásicos ideais. Transformadores monofásicos reais. Transformações trifásicas. Fundamentos das máquinas c.c. Motores c.c.

CFE041 Máquinas Elétricas II 4(2-2) CFE040

Fundamentos de máquinas elétricas c.a.. Geradores síncronos. Motores síncronos. Motores de indução.

CFE042 Introdução ao Eletromagnetismo 2(2-0) CFE011

Fundamentos de conversão de energia. Conversão de energia aplicada a geradores e motores.

CFE051 Tópicos I 4(2-2) CFE040

Diagramas de comando. Chaves de partida. Chaves de partida eletrônicas.

CFE052 Tópicos II 2(2-0)

Fontes de energia renováveis.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

CFO010 Eletrônica Analógica I 6(4-2)

Fenômenos elétricos. Introdução aos semicondutores. Circuitos com diodo. Introdução ao transistor bipolar de junção. Polarização CC do TBJ.

CFO022 Eletrônica Digital I 6(4-2)

Sistemas de numeração. Portas lógicas e Álgebra de Boole. Simplificações de circuitos e códigos. Circuitos codificadores. Conversores DA e AD.

CFO050 Eletrônica de Potência I 4(2-2) CFE011 e CFO010

Dispositivos semicondutores de potência. Parâmetros de mérito. Operação de conversores. Retificadores.

Técnico em Hospedagem

DISCIPLINAS

CFH010 Teoria geral do Turismo 3(3-0)

O turismo e seus conceitos. A importância social, econômica e cultural da atividade turística. O Grand Tour: histórico do turismo mundial. Surgimento do turismo no Brasil. Panorama do turismo brasileiro. Formas de turismo: doméstico, receptivo e emissivo. Tipos de turistas: o consumo turístico. Mercado turístico. Atrativos turísticos: conceito e classificação. Conceito de equipamentos, serviços turísticos, infraestrutura e serviços básicos. Qualidade do produto turístico. Áreas de atuação do técnico em turismo.

CFH011 Segmentos do Turismo 3 (3-0)

Temas relevantes sobre o mercado turístico e a segmentação como estratégia de marketing. O contexto da atividade turística no mercado. Ecoturismo. Turismo rural. Turismo Cultural. Turismo de sol e praia. Turismo de negócios e eventos. Outros tipos de Turismo. Formas de Turismo. Segmentos no mercado turístico.

CFH012 Turismo e Meio Ambiente 2(2-0)

Turismo e Meio Ambiente. Turismo como atividade impactante. Crise ambiental. Educação Ambiental. Unidades de Conservação. O turismo ambiental e o terceiro setor. Lazer como ferramenta de aplicação de Educação Ambiental. Gestão Ambiental na

Hotelaria.

CFH013 Primeiros Socorros 2(2-0)

Noções de anatomia e fisiologia humanas. Introdução aos primeiros socorros (PS). Equipamentos para atendimento de emergência. Prevenção de acidentes. Cinemática do trauma. Respostas dos tecidos à lesão. Reanimação cardiopulmonar(RCP). Transporte de acidentados. PS em situações específicas. Morte súbita. Lesões em AFAN'S – Seminário/alunos.

CFH015 História e Patrimônio Cultural Brasileiro 2(2-0)

História e patrimônio brasileiro: introdução. Estudo da memória e do patrimônio cultural. História local. História do cotidiano. Cultura. Diversidade cultural e identidade brasileira. Patrimônio cultural brasileiro material e imaterial. Patrimônio natural brasileiro.

CFH020 Fundamentos da Administração 3(3-0)

Conceitos básicos: Administração; natureza da ação administrativa; competências gerenciais. As Organizações: tipos, níveis hierárquicos. Processo administrativo e ambiente organizacional. Funções administrativas. Principais teorias da administração.

CFH021 Gestão Financeira 3(3-0)

Fundamentos contábil-financeiros. Administração de custos em hotelaria. Ponto de equilíbrio. Orçamento. Formação de preços. Índices de atividade.

CFH022 Comportamento Humano nas Organizações 3(3-0)

O indivíduo e a diversidade nas organizações. Comportamento ético e responsabilidade social. Estudos sobre motivação no trabalho. Grupos e trabalho em equipe. Comunicação e habilidades interpessoais. Liderança e poder. Carreiras e mercado de trabalho.

CFH023 Legislação Turística e Hoteleira 2(2-0)

Breve histórico da legislação turística no Brasil. Legislação e fundamentos constitucionais do turismo. Legislação específica das empresas de turismo. Legislação pertinente à atividade de técnico em turismo. Legislação de proteção ao consumo. O patrimônio

Turístico. Legislação Estadual.

CFH024 Marketing Turístico 3(3-0)

Marketing. Plano de marketing. Pesquisa de mercado. Tipos de marketing., Consumidores e comportamento do consumidor.

CFH025 Planejamento em Turismo e Hospedagem 3(3-0)

Planejamento. Inventário da Oferta Turística. Produto turístico. Instrumentos de coleta de dados. Diagnóstico da Oferta Turística. Prognóstico/ Proposta de ações. Trade turística e logística. O planejamento na hotelaria.

CFH030 Meios de Hospedagem I 3(3-0)

Meios de Hospedagem. Classificação dos Meios de Hospedagem. Diversos tipos de meios de hospedagem. Estrutura Organizacional dos Meios de Hospedagem. Área de hospedagem: Cargos e funções. Características de cada produto da hospedagem. Principais exigências da legislação brasileira frente à atividade hoteleira e Recepção nos hotéis.

CFH031 Meios de Hospedagem II 3(3-0) CFH030*

Departamento de telefonia. Setor de reservas. Departamento de Governança. Sistemática de funcionamento da governança. Arrumação de Unidades Habitacionais. A relação entre a governança e outros departamentos. Hotelaria Hospitalar.

CFH032 Gestão e Organização de Eventos 3(3-0)

Conceitos e definições. Turismo de negócios e turismo de eventos. Importância e benefícios dos eventos. Eventos e a sazonalidade do turismo. Eventos e o receptivo turístico. Eventos como estratégia de marketing dos destinos turísticos. Organização de eventos. Classificação e tipologia de eventos. Megaeventos. Planejamento de Eventos.

CFH033 Recreação e Lazer 3(2-1)

Percepções históricas do lazer. Conceitos. Características. Espaços e equipamentos de lazer. Atuação profissional. Lazer e consumo. Lazer e educação. Compreensão e Interação. Animação Turística.

CFH034 Alimentos e Bebidas 3(3-0).

Breve histórico da alimentação/gastronomia. Departamento de Alimentos e Bebidas. Organograma de Restaurantes. O material do restaurante. Entendendo e praticando a mise-en-place. Planejamento de cardápios. Organização Funcional da Cozinha. Método APPCC.

CFH035 Agenciamento e Transportes 2(2-0)

Agências de Viagens e Operadoras de Turismo. Organização, contratação e comercialização de viagens e outros serviços turísticos. Ameaças no planejamento. Conceito de risco no planejamento das viagens: relações entre agências e clientes/turistas. Documentação nas agências de viagens. Operadoras de turismo nacional e internacional. Transporte aéreo. Transporte rodoviário. Transporte ferroviário. Transporte marítimo e fluvial. Cruzeiros Marítimos.

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

Técnico em Informática

DISCIPLINAS

CFI010 Informática Básica I 2(0-2)

Conhecimento da História e Evolução da Informática. Hardware e Software. Editor de Texto – Microsoft Word. Planilha eletrônica – Microsoft Excel. Editor de Apresentações – Microsoft PowerPoint.

CFI011 Inglês Técnico 3(3-0)

Noções gramaticais. Tempos verbais. Conjunções. Discurso direto e indireto. Expressões idiomáticas.

CFI012 Manutenção de Computadores 2(0-2)

O computador. Dispositivos de Memória e Armazenamento. Periféricos. Parte de hardware.

CFI013 Redação Técnica 2(2-0)

Noções de língua e linguagem; níveis de linguagem: registros. Tipos de texto. Qualidades e aspectos gramaticais relativos ao texto técnico. Textos técnicos: empresarial, oficial (cartas, ofícios, requerimentos e outros) e acadêmico (resumo, resenha e relatório). Currículo

CFI015 Introdução ao Hardware 2(2-0)

Sistemas numéricos; Organização Básica de Computadores, Sistemas Operacionais, Periféricos, Armazenagem de Dados e Noções Básicas do Linux.

CFI021 Estrutura da Informação na Web 4(2-2)

Conceitos Básicos. HTML. CSS. JavaScript.

CFI025 Lógica de Programação 4(2-2)

Algoritmos. Variáveis. Operadores. Portugol. Vetores. Matrizes. Procedimentos / Funções.

CFI026 Introdução a Programação 4(2-2) CFI025

Introdução a linguagem C. Comandos de Repetição. Vetores e Matrizes. Registros - Structs. Construção de Funções. Arquivos em C. Apontadores.

CFI027 Programação I 4(2-2) CFI025

Introdução a JAVA. Conceitos de orientação a objetos. Entrada e saída através de arquivos. Interfaces gráficas. Banco de Dados.

CFI028 Programação II 4(2-2). CFI025 e CFI033*

Interfaces gráficas avançadas. Aplicação de banco de dados avançadas.

CFI029 Programação Web 4(2-2) CFI021/CFI025 e CFI033*

Introdução. Arquivos. Arrays. Manipulação de Strings. Funções. Orientação a objetos em PHP. Tratamento de Exceções. PHP e Banco de Dados. Controle de Sessão e Cookies.

CFI030 Análise e Projeto de Sistemas 4(2-2)

Sistemas de Informação. Processo de Desenvolvimento de Software. Engenharia de Requisitos. Conceitos básicos de Orientação a Objetos. Fundamentos de Modelagem de Dados: Estruturada e Orientada a Objetos. Ferramentas de Apoio.

CFI033 Banco de Dados 4(2-2)

Gerenciamento de Banco de Dados. Sistemas de Banco de Dados. Modelo Entidade-Relacionamento. Modelo relacional. Linguagens de definição e manipulação de dados. Projeto Lógico de Banco de Dados relacional. Comandos de banco de dados.

CFI034 Redes de Computadores 2(2-0)

Introdução às Redes de Computadores. Meios físicos de transmissão de dados. Modelo

ISSO/OSI. Pilha de protocolos TCP/IP. Noções de segurança de redes. Equipamentos de rede.

CFI041 Projeto I 4(0-4) CFI026 Optativa

O projeto e o processo de planejamento. Definição do projeto a ser desenvolvido. Identificação dos processos e ferramentas para o desenvolvimento do projeto. Análise do sistema a ser desenvolvido. Projeto do sistema a ser desenvolvido Modelagem do banco de dados do sistema.

CFI042 Suporte ao Usuário 2(2-0) Optativa

Sistema Tributário Brasileiro; Introdução aos direitos do consumidor. Produtos e serviços. Publicidade e Propaganda. Contratos. Tutela do consumidor.

CFI043 Projeto II 4(0-4) CFI041 Optativa

Revisão da Análise e Projeto do Sistema. Desenvolvimento do sistema: Implementação e Documentação do Desenvolvimento. Teste do sistema.

CFI044 Contabilidade 3(3-0)

Princípios fundamentais da Contabilidade. Plano de Contas. Lançamentos contábeis. DRE - Demonstração do Resultado no Exercício. Balanço patrimonial. Noções básicas.

CFI051 Programação de dispositivos móveis 4(2-2) CFI021/CFI027/CFI033 Optativa

Visão geral sobre dispositivos móveis: Plataformas de Desenvolvimento; Layouts de aplicações; Conceitos de projetos para dispositivos móveis; A linguagem Java para o desenvolvimento de aplicações para dispositivos móveis: J2ME; Frameworks de aplicações; Recursos da linguagem: MIDLETS (aplicação / interface), GCF (comunicação), RMS (registro de dados). Biblioteca de Classes. Aplicações de banco de Dados.

CFI052 Programação de Jogos para Dispositivos Móveis 4(2-2) CFI027 Optativa

Arquitetura de jogos para dispositivos móveis; linguagens de programação para

desenvolvimento de jogos para dispositivos móveis; modelos de desenvolvimento de de jogos para dispositivos móveis; plataformas de desenvolvimento de jogos para dispositivos móveis.

CFI060 Sistemas Microcontrolados 4(2-2) CFI015 e CFI026 Optativa

Evolução e histórico dos microcontroladores. Arquitetura e organização de microcontroladores. Visão geral e arquitetura interna. Introdução a linguagem Assembly. Programação em C para o microcontrolador PIC. Entradas e Saídas Analógicas e Digitais. Simulação de um circuito com microcontrolador e testes. Módulo Acionamento Motores. PWM. Desenvolvimento do projeto e arquivo fonte para microcontrolador simulação - ADC . Operação de um motor de passo. Drivers.

CFI061 Tópicos Especiais em Informática I 4(4-0) CFI027 Optativa

Apresentação de tópicos e assuntos relevantes em Informática, na época em que a disciplina for ministrada.

CFI062 Tópicos Especiais em Informática II 4(4-0) CFI027 Optativa

Apresentação de tópicos e assuntos relevantes em Informática, na época em que a disciplina for ministrada.

CAL014 Código de Defesa do Consumidor 2(2-0) Optativa

Introdução e informes diversos. Conceitos elementares de direito necessários ao entendimento do CDC. Análise crítica do CDC.

CFD010 Empreendedorismo 2(2-0) Optativa

Introdução ao empreendedorismo. Motivação, criatividade e perfil empreendedor. O

plano de negócios. Empresas e processo administrativo. Gerenciando os recursos empresariais. Formalização e constituição de uma empresa. Apresentação do Plano de Negócios.

CFH020 Fundamentos da Administração 3(3-0)

Conceitos básicos: Administração; natureza da ação administrativa; competências gerenciais. As Organizações: tipos, níveis hierárquicos. Processo administrativo e ambiente organizacional. Funções administrativas. Principais teorias da administração.

CFH022 Comportamento Humano nas Organizações 3(3-0) Optativa

O indivíduo e a diversidade nas organizações. Comportamento ético e responsabilidade social. Estudos sobre motivação no trabalho. Grupos e trabalho em equipe. Comunicação e habilidades interpessoais. Liderança e poder. Carreiras e mercado de trabalho.

CORPO DOCENTE

Relação atual dos professores do Campus Florestal da Universidade Federal de Viçosa, em ordem alfabética, incluindo dados funcionais e titulação.

Adilson de Castro Antônio - 8521-9 - CAF - Classe D IV 02. Agronomia, 2004, UFV;
M.S. Fitotecnia, 2006, UFV; D.S. Fitotecnia, 2013, UFV.

Adriana Ventola Marra - 7224-9 - CAF - Classe D III 04. Administração, 1991,
UFMG; L.S. Metodologia do Ensino Superior, 1995, Faculdade de Filosofia
Ciências e Letras de Araxá; M.S. Administração Gestão de pessoas, 2003,
UFMG; D. S. Administração, UFNG, 2013.

Afonso Timão Simplício - 7331-8 - CAF - Classe D I 01. Licenciatura em Educação
Física, 1983, UFV; M.S. Treinamento Esportivo, 2002, UFMG.

Alexandre Alvarenga Rocha - 10184-2 - CAF - Adjunto I. Bacharelado em
Matemática, 2006, UFV; M.S. Matemática, 2009, UFMG; D. S. Matemática,
2009, UFMG.

Alexandre Santos Pinheiro – 11593-2 – CAF - Assistente I. Administração, 2008,
UFV; M. S. Administração, 2010, UFMG; D.S. Administração, 2014, UFMG.

Aluízio da Costa Ribeiro - 2087-7 - CAF - Classe D IV S. Agronomia, 1971, UFV;
M.S. Economia Rural, 1977, UFV.

Ana Paula de Souza - 10366-7 - CAF - Classe D III 02. Engenharia Elétrica, 2007,
UFV; M.S. Engenharia Elétrica, 2010, UFMG.

Ana Teresa Péret Dell'Isola - 7661-0 - CAF - Classe D IV S. Medicina Veterinária,
1991, UFMG; M.S. Zootecnia, 1994, UFMG; D.S. Ciência Animal, 2003, UFMG.

Anderson Fabrício Albuquerque Pereira – 11202-X – CAF – Auxiliar I. Física
(Bacharelado), 1997, UFMG; M.S. Física, 1999, UFMG; D.S. Física, 2005,
UFMG; Pós-doutor Física, 2007, ETH-Zurich (Suíça); Pós-doutor Física, 2009,

UNSW (Austrália); Pós-doutor Física, 2011, UPS (França); Pós-doutor Física, 2012, UFRJ; Pós-doutor Física, 2013, UFMG.

Antônio Carlos Fava de Barros - 7682-1 - CAF - Classe D III 04. Engenharia Elétrica, 1990, PUC-MG; M.S. Tecnologia - Engenharia Elétrica, 2003, CEFET-MG; D.S. Engenharia Agrícola, 2010, UFV.

Antônio César Pereira Calil - 6636-2 - CAF - Classe D V 01. Agronomia, 1979, UFV; M.S. Fitotecnia, 1984, UFV; D.S. Fitotecnia, 1995, UFV.

Antônio Wilson de Oliveira Malta - 5966-8 - CAF - Classe D V 03. Agronomia, 1982, UFV; M.S. Fitotecnia/MIP - Manejo Integrado de Pragas do Tomateiro, 1999, UFLA; D. S. Fitopatologia/Virologia Vegetal, 2010, UFV.

Brenno Santos Leite - 10338-1 - CAF – Adjunto II. Química Industrial, 2002, UNIVALE; M.S. Engenharia Química, 2008, UFMG; D.S. Engenharia Química, 2012, UNICAMP.

Bruno de Sousa Corradi - 8941-9 - CAF - Classe D III 02. Engenharia de Alimentos, 2007, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009, UFV.

Camila Nair Batista Couto Villanoeva – 11323-9 – CAF – Auxiliar I. Engenharia de Alimentos, 2007, UFV; M. S. Ciência Animal, 2011, UFMG.

Carla Christina Imenes de Moraes – 11402-2 – CAF – Auxiliar I. Pedagogia, 1997, UERJ; M.S. Educação, 2003, UERJ; D.S Políticas Públicas e Formação Humana, 2013, UERJ.

Carlos Alberto de Oliveira - 6621-4 - CAF - Classe D V 02. Agronomia, 1985, UFV; Especialização em Defensivos Agrícolas, 1988, UFV; M.S. Fitosanidade/Fitopatologia, 1994, UFLA; D.S. Fitopatologia, 2004, UFLA.

Carlos Fernando Lemos - 10011-0 - CAF - Adjunto III. Meteorologia, 1993, UFRJ; MBA em Gerencia de Empreendimento em Saúde, Meio Ambiente e Segurança, 2008, FGV; Especialização em Engenharia Ambiental, 1993, UFRJ-COOPE; M.S. Ciências Ambientais, 2000, UNITAU; D.S. Geoquímica Ambiental, 2006, UFF.

Carlos Henrique de Figueiredo Vasconcellos – 11721-8 – CAF – Classe DIII-3. Zootecnia, 2002, UFLA; M.S. Zootecnia, 2004, UFMG; D.S. Zootecnia, 2009, UFMG.

Charles Martins Diniz - 11.821-4 - CAF - Classe D III 02. Engenharia Elétrica, 2006, CEFET-MG; M.S. Administração, 2012, FUMEC.

Cintia Loos Pinto – 11.677-7 - CAF - Assistente I. Administração, 2006, UFJF; M.S. Administração, 2013, UFLA.

Clarindo Inácio de Aparecida Queiroz - 6044-5 - CAF - Classe D V 01. Zootecnia, 1985, FASU; M.S. Zootecnia, 1988, UFV.

Cláudio dos Santos Ferreira - 10189-3 - CAF - Adjunto III. Bacharelado em Química, 2001, UFMG; M.S. Química Inorgânica, 2004, UFMG; D.S. Química Inorgânica, 2008, UFMG.

Cláudio Pagotto Ronchi – 8654-1 – CAF - Adjunto IV. Agronomia, 2000, UFV; M.S. Fitotecnia, 2002, UFV; D.S. Fisiologia Vegetal, 2005, UFV.

Custódio Genésio da Costa Filho – 11199-6 – CAF – Auxiliar I. Administrador de Empresas, 1995, UFLA; M. S. Marketing, 2010, FEAD.

Daniel Mendes Barbosa - 11850-8 - CAF – Assistente A. Ciência da Computação, 2004, UFMG; M.S. Ciência da Informação, 2008, UFMG.

Daniela dos Santos Costa - 7330-X - CAF - Classe D IV S. Licenciatura em Letras (Português-Inglês), 1992, UFV; M.S. Linguística, 2002, PUC-MG; D.S. Linguística – Enunciação e Processos Discursivos, 2013, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.

Danielle Franco Nicolau Lara - 10350-0 - CAF - Assistente I. Licenciatura em Matemática, 2005, UNI/BH; M.S. Matemática, 2010, UFMG, D.S. Matemática, 2014, UFMG.

Denis Medina Guedes – 11490-1 – CAF - Classe D I 01. Engenharia Agrícola e Ambiental, 2009, UFV; M.S. Engenharia Agrícola, 2011, UFV.

Diego Antonio França de Freitas – 11845-1 - CAF - Classe Auxiliar A. Agronomia, 2008, UFLA; M.S. Ciência do Solo, 2010, UFLA; D.S. Ciência do Solo, 2013, UFLA/Purdue University.

Donizete dos Reis Pereira – 11006-X – CAF – DIII 01. Engenharia Agrícola, 2007, UFLA; M.S. Engenharia Agrícola, 2009, UFLA; D. S. Engenharia Agrícola, 2013, UFV.

Douglas Henrique de Mendonça – 11203-8 – CAF- Assistente I. Física Licenciatura, 2006, UFMG, M.S. Educação, 2010, UFMG.

Eduardo França Castro - 8973-7 - CAF - Adjunto I. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 1999, UFV; M.S. Medicina Veterinária, 2002, UFV; D. S. Biologia Celular e Estrutural, 2013, UFV.

Eduardo Gusmão Pereira - 10082-X - CAF - Adjunto III. Bacharelado em Ciências Biológicas, 2003, UNIMONTES; M.S. Fisiologia Vegetal, 2006, UFV; D.S. Fisiologia Vegetal, 2009, UFV.

Elisângela Aparecida de Oliveira – 11196-1 – CAF - Auxiliar I. Matemática - Licenciatura, 2008; M.S. Estatística Aplicada e Biometria, 2011, UFV.

Fábio Feliciano Cardoso - 6239-1 - CAF - Classe D III 04. Engenharia Agrícola, 1987, UFV; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1990, Faculdade de Filosofia de Patrocínio-MG.

Fábio Takahashi - 10449-3 - CAF - Adjunto I. Engenharia de Alimentos, 2005, UFV; M.S. Engenharia de Alimentos, 2007, UNICAMP; D.S. Engenharia de Alimentos, 2012, UNICAMP.

Fabício Aguiar Silva - 10206-7 - CAF - Assistente I. Ciência da Computação, 2004, UFMG; M.S. Ciência da Computação, 2006, UFMG.

Felipe Sa Fortes Leite – 11391-3 – CAF – Adjunto I. Ciências Biológicas, 2003, UFMG; M.S. Zoologia de Vertebrados, 2006, PUC-Minas; D.S. Ecologia Conservação e Manejo da Vida Silvestre, 2012, UFMG.

Fernando de Souza Bastos - 8978-8 - CAF - Assistente II. Licenciatura em Matemática, 2008, UFV; M.S. Estatística Aplicada e Biometria, 2010, UFV.

Flávia Cristina Silva de Paula – 11397-2 – CAF - Adjunto I. Farmácia e Bioquímica, 1997, UFMG; M.S. Ciências Farmacêuticas, 2001, UFMG; D.S. Química, 2008, UFMG.

Franceline Aparecida Lopes - 8531-6 - CAF - Classe D III 03. Engenharia de Alimentos, 2004, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2007, UFV.

Francisco Carlos Cardoso Cosentino – 8532-4 – CAF – Adjunto IV. História, 1986, UFMG; M.S. Ciência Política, 1992, UFMG; D.S. História, 2006, UFF; Pós-Doutorado História, 2010, UFMG.

Francisco de Assis Braga - 10079-X - CAF - Adjunto III. Engenharia Florestal, 1986, ESAL; M.S. Solos e Nutrição de Plantas, 1992, ESAL; D.S. Ciência Florestal, 1997, UFV.

Geraldo Sérgio Senra Carneiro Barbosa - 7882-4 - CAF - Classe D III 04. Medicina Veterinária, 1987, UFMG; D.S. Ciência Animal, 2002, UFMG.

Germano Carneiro da Costa - 10123-0 - CAF - Adjunto II. Bacharelado em Ciências Biológicas, 2003, UFV; M.S. Biologia Celular, 2005, UFMG; D.S. Biologia Celular, 2009, UFMG.

Gerson Geraldo Chaves - 8135-3 - CAF - Classe D III 01. Licenciatura em Matemática, Física-Desenho Geométrico, 1993, Faculdades Integradas Newton Paiva; Especialização em Metodologia do Ensino-Aprendizagem de Matemática no Processo Educativo, 1997, Faculdade de Educação São Luiz.

Gláucia Braga e Silva - 11717-X - CAF - Adjunto I. Ciência da Computação, 2002, UFLA; M.S. Ciência da Computação, 2007, ITA; D.S. Ciência da Computação, 2013, ITA.

Guilherme de Azambuja Pussieldi - 10128-1 - CAF - Classe D III 02. Bacharelado e Licenciatura em Educação Física, 1989, Instituto Porto Alegre; M.S. Educação Física, 1999, UFMG; D.S. Ciência da Atividade Física e do Esporte, 2007, Universidad de León - Espanha.

Helder Canto Resende - 10595-3 - CAF - Adjunto II. Ciências Biológicas, 2005, UNICERP; M.S. Genética e Melhoramento, 2008, UFV; D.S. Genética e Melhoramento, 2012, UFV.

Herbert Fernando Martins de Oliveira - 8618-5 - CAF - Classe D I 02. Administração de Empresas, 2003, Instituto J. Andrade; Especialização em Direito Público, 2004, Anamages - Newton Paiva.

Hygor Aristides Víctor Rossoni - 8534-0 - CAF - Classe D III 04. Engenharia Ambiental, 2004, UFV; M.S. Ciência Florestal, 2007, UFV.

Iara Christina Silva Barroca - 8664-9 - CAF – Adjunto I. Licenciatura em Letras (Português-Inglês), 2002, FAPAM; M.S. Literaturas de Língua Portuguesa, 2005, PUC-MG; D.S. Literatura de Língua Portuguesa, 2011, PUC/MG.

Inácio Luduvico - 10332-2 - CAF - Assistente I. Bacharelado e Licenciatura em Química, 2001, UFJF; M.S. Química, 2004, UFJF.

João Alberto de Souza Campos - 5934-0 - CAF - Classe D IV S. Engenharia Florestal, 1981, UFV; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1988, Fundação Educacional de Patrocínio - MG.

João Paulo de Souza - 10185-0 - CAF - Adjunto III. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 2003, UFU; M.S. Ecologia e Conservação de Recursos Naturais, 2005, UFU; D.S. Ecologia e Recursos Naturais, 2009, UFSCar.

Jorge Alberto dos Santos – 7748-8 – CAF - Adjunto II. Administração, 1979, UFMG; M.S. Administração, 1995, UFMG; PhD Management Learning, 2008, Lancaster University, UK.

José Augusto Miranda Nacif - 10116-8 - CAF - Adjunto II. Engenharia de Controle e Automação, 2001, PUC-MG; M.S. Ciência da Computação, 2004, UFMG; D.S. Ciência da Computação, 2011, UFMG.

José Carlos Baffa Júnior - 10448-5 - CAF - Adjunto II. Bacharelado em Bioquímica, 2006, UFV; M.S. Bioquímica Agrícola, 2008, UFV; D.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, UFV.

Josiane Rosa Silva de Oliveira - 11720-X - CAF - Classe D III 02. Engenharia Agrícola e Ambiental, 2007, UFV; M.S. Engenharia Agrícola, 2011, UFV.

Juliana Cristina Tristão - 10343-8 - CAF - Adjunto I. Licenciatura em Química, 2005, UFMG; M.S. Química Inorgânica, 2007, UFMG; D.S. Química Inorgânica, 2010, UFMG.

Juliana de Oliveira Torres – 11552-5 - CAF - Assistente I. Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, 2000, UFMG; M.S. Educação Física, 2003, UFMG.

Justino Muniz Júnior - 10183-4 - CAF - Adjunto I. Matemática, 2006, UFOP; M.S. Sistemas Dinâmicos, 2009, UFMG; D. S. Sistemas Dinâmicos, 2014, UFMG.

Karina Rogério de Oliveira Viana - 11175-9 – CAF - Assistente I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2013, UFV.

Karine Diniz Xavier - 11793-5 - CAF – Auxiliar I. Gestão do Agronegócio, 2010, UFV; Administração, 2013, PUC/GO; M.S. Agronegócio, 2013, UFG.

Kristianne Lina Figueiredo – CAF – 11604-1 - Assistente II. Licenciatura em Química, 2005, UFMG; M. S. Educação, 2008, FAE UFMG.

Leandro José dos Santos - 10121-4 - CAF - Adjunto II. Bacharelado e Licenciatura em Química, 2004, UFJF; M.S. Química Orgânica, 2006, UFMG; D.S. Química Orgânica, 2010, UFMG.

Leonardo Antônio Mendes de Souza - 10118-4 - CAF - Adjunto II. Bacharelado em Física, 2004, UFV; M.S. Física, 2005, UFMG; D.S. Física, 2009, UFMG.

Leonardo Esteves Lopes - 10188-5 - CAF – Adjunto II. Ciências Biológicas, 2002, UFMG; M.S. Biologia Animal, 2004, UnB; D.S. Ecologia, Conservação e Manejo da Vida Silvestre, 2009, UFMG.

Lessando Moreira Gontijo – 11733-1 - CAF - Classe DI 01. Agronomia, 2004, UFV; M.S. Entomologia, 2008, Kansas State University; Ph.D. Entomologia, 2011, Washington State University.

Lilian Estrela Borges Baldotto - 10451-5 - CAF - Adjunto I. Agronomia, 2004, UFV; Licenciatura em Ciências Biológicas, 2009, UNIVERSO; M.S. Biociências e Biotecnologia, 2006, UENF; D.S. Genética e Melhoramento de Plantas, 2009, UENF.

Lucas Carvalho Silva - 11510-X – CAF - Assistente I . Licenciatura em Matemática, 2007, UFV; M. S. em Matemática, 2011, UFV.

Lúcia Helena dos Santos Lobato – 10493-0 – CAF – Classe DIII 02. Licenciatura Plena em Matemática, 1992, FAFI-BH; Especialização em Educação Matemática, 1993, FAFI-BH; M.S Gestão da Informática na Educação, 2003, UFSC.

Luciana Brandão Leal - 11636-X – CAF – Assistente I – Letras, 2006, FAPAM; Especialização em Estética e Filosofia, 2010, UFOP; Especialização em Ensino de Artes Visuais, 2011, UFMG; M.S. Letras, 2013, PUC-MG.

Lúcio Paccori Lima - 8982-6 - CAF - Assistente II. Bacharelado em Matemática, 1993, UNSA-Peru; M.S. Matemática, 1998, UFMG.

Luís Carlos Gouvêa - 7845-X - CAF - Classe D V 01. Bacharelado e Licenciatura em Química, 1989, UFV; M.S. Agroquímica Analítica e Ambiental, 1995, UFV.

Luís Felipe Gonçalves Fonseca - 11768-4 - CAF- Classe D I. Matemática, 2008, UFMG; M.S. Matemática, 2010, UFMG; D.S. Matemática, 2013, UnB.

Marcella Cristiane Amaral Scotti - 11617-3 - CAF - Classe D I 01. Bacharelado em Turismo, 2003, Centro Universitário Newton Paiva; Especialização em Turismo e Desenvolvimento Sustentável, 2005, UFMG; M.S. Geografia, 2008, UFMG.

Marco Antônio de Oliveira - 10330-6 - CAF - Adjunto II. Engenharia Florestal, 1992, UFV; M.S. Entomologia, 1997, UFV; D.S. Entomologia, 2009, UFV.

Marcos Paiva del Giúdice - 7289-3 - CAF - Classe D V 02. Agronomia, 1986, UFV; M.S. Fitotecnia, 1990, UFV; D.S. Fitotecnia, 1995, UFV; Pós-Doutorado em Fitotecnia, 2002, University of Minnesota, EUA.

Marcus Henrique Soares Mendes - 8436-9 - CAF - Classe D IV S. Bacharelado em Ciência da Computação, 2002, UFV; M.S. Economia Aplicada, 2004, UFV; D. S. Engenharia Elétrica, 2013, UFMG.

Maria Amélia Lopes Silva - 8717-3 - CAF - Classe D III 03. Bacharelado em Ciência da Computação, 2002, UNIFOR-MG; M.S. Modelagem Matemática e Computação, 2007, CEFET-MG.

Maria Luíza Leão - 6046-1 - CAF - Classe D IV S. Letras Habilitação Português-Francês, 1982, UFV; Especialização em Literatura Brasileira e Portuguesa, 1990, FAFI-MG; M.S. Teoria da Literatura, 1996, UFJF.

Mariana Mayumi Pereira de Souza - 10331-4 - CAF - Assistente I. Administração, 2007, UFMG; M.S. Administração, 2010, UFMG.

Marina Moreira Silveira Andrade - 11765-X - CAF - Classe D I. Engenharia Elétrica, 2011, CEFET-MG; M.S. Sistemas de Energia Elétrica, 2014, UFMG.

Marius Altoé Baldotto - 10132-X - CAF - Classe D I 01. Agronomia, 2000, UFES; Licenciatura em Química, 2009, UNIVERSO; M.S. Solos e Nutrição de Plantas, 2003, UFV; D.S. Produção Vegetal/Solos e Nutrição de Plantas, 2006, UENF; Pós-Doutorado Ciências Ambientais, 2007,UENF; Pós-Doutorado Química e Fertilidade do Solo, 2010, UENF.

Marina Assis Fonseca - 11192-9 – CAF - Assistente I. Ciências Biológicas, 1996, UFMG; M.S. Educação, 2002, UFMG; D.S. História da Ciência, 2012, UFMG.

Maurício da Aparecida Santana - 7712-7 - CAF - Classe D IV 04. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 1993, UFV; M.S. Zootecnia, 1998, UFV.

Maurilo Batista do Carmo - 6065-8 - CAF - Classe D V 02. Zootecnia, 1978, UFV; M.S. Nutrição Animal, 1981, UFV; D.S. Ciência Animal, 1997, UFMG.

Mehran Sabeti - 10602-X – CAF - Adjunto II. Matemática, 2004, UFES; M. S. Matemática Aplicada, 2007, UFPR; D. S. Matemática, 2011, UFPE.

Messias Antônio da Silveira Andrade - 5412-7 - CAF - Classe D II 03. Agronomia, 1984, UFLA; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1988, Fundação Educacional de Patrocínio - MG.

Naiara Barbosa Carvalho - 11311-5 – CAF – Auxiliar I - Engenharia de Alimentos, 2009, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, UFV.

Natália Rezende Landin - 10204-0 - CAF – Adjunto III. Bacharelado em Física, 1999, UFMG; M.S. Física, 2002, UFMG; D.S. Física, 2006, UFMG.

Newton Moreno Sanches - 10453-1 - CAF - Assistente I. Licenciatura e Bacharelado em Ciências Biológicas, 1993, UFV. M.S. Microbiologia, 1996, UFMG.

Oswaldo Costa Moreira - 10319-5 - CAF - Assistente I. Bacharelado e Licenciatura em Educação Física, 2008, UFV; M.S. Educação Física, 2010, UFV.

Patrícia Cláudia da Costa - 10083-8 - CAF - Assistente I. Bacharelado em Filosofia, 2004, USP; M.S. Educação, 2008, USP.

Paulo Dalton de Paula - 6048-8 - CAF - Classe D III 02. Licenciatura em Sociologia-Filosofia, 1978, PUC-MG; Especialização em Pedagogia do Ensino Superior, 1988, PUC-MG.

Paulo Tiago Cardoso Campos - 11187-2 – CAF – Auxiliar I. Ciências Contábeis, 1998, UCS; M.S. Economia, 2003, UFRGS.

Poliana Flávia Maia - 8800-5 - CAF - Adjunto II. Licenciatura em Química, 2003, UFMG; M.S. Educação, 2005, UFMG; D.S. Educação, 2009, UFMG.

Pollyanna Amaral Viana - 10071-4 - CAF - Adjunto II. Engenharia de Alimentos, 2000, UFV; M.S. Bioquímica Agrícola, 2005, UFV; D.S. Bioquímica Agrícola, 2009, UFV.

Pollyanna Cardoso Pereira - 10112-5 - CAF - Classe D III 03. Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios, 2002, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2004, UFV; D.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2008, UFV.

Ricardo Arantes Queiroz - 5744-4 - CAF - Classe D IV S. Licenciatura em Educação Física, 1978, UFJF; Bacharelado em Direito, 2001, UIT; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1981, Univale.

Ricardo Ferreira Paraízo - 6686-9 - CAF - Classe D IV 02. Ciências e Matemática, 1984, UFV; Especialização em Matemática Superior, 1992, FAFI; M.S. Educação Matemática, 2012, UFJF.

Ricardo Wagner de Mendonça Trigo – 11560-6 - CAF – Assistente I. Licenciatura em Educação Física, 1985, UFJF. M. S. Educação, Cultura e Organizações Sociais, UEMG/FUNEDI, 2010.

Robledo de Almeida Torres Filho - 11219-4 – CAF - Assistente I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, UFV.

Robson Luiz Santos - 10046-3 - CAF - Adjunto II. Licenciatura em Física, 2000, UFMG; M.S. Termodinâmica de Não-Equilíbrio, 2004, UFMG; D.S. Instabilidades Hidrodinâmicas e Formação de Padrões, 2008, UFMG.

Rogério Farias de Melo - 10454-X - CAF - Assistente I. Educação Física e Licenciatura Plena, 1994, UERJ. M.S. Educação Física: Cultura Esportiva, 1999, UERJ.

Romário Cardoso Costa - 5350-3 - CAF - Classe D V 03. Licenciado em Educação Física, 1979, UFV; Especialização em Natação, 1986, PUC-MG; M.S. Ciências, 2011, UFRRJ.

Romeu Rossi Júnior - 10495-7 - CAF - Adjunto II. Licenciatura em Física, 2002, UFMG; M.S. em Física, 2005, UFMG; D.S. em Física, 2008, UFMG.

Ronan Dutra Mendonça - 10036-6 - CAF - Classe D I 01. Ciência da Computa o, 2005, UIT.

Sérgio Henrique Nogueira - 10147-8 - CAF - Assistente I. Matemática, 1997, UFV; M.S. Matemática, 2002, USP.

Sibele Augusta Ferreira Leite - 10106-0 - CAF - Classe D I 02. Licenciatura em Química, 2006, UFMG; M.S. Engenharia Química, 2009, UFMG.

Suzana Santos Campos - 8564-2 - CAF - Classe D III 01. Bacharelado em Turismo, 2002, Funda o Educacional São José; Especializa o em Educa o Ambiental, 2003, UFJF; MBA Hotelaria, 2005, SENAC – UFJF; M. S. Lazer, 2013, UFMG.

Thaís Regina de Moura Braga Silva - 10003-X - CAF - Adjunto III. Ciência da Computa o, 2004, UFMG; M.S. Ciência da Computa o, 2006, UFMG; D.S. Ciência da Computa o, 2010, UFMG.

Vanelle Maria da Silva - 11220-8 – CAF - Assistente I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; M.S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, UFV.

Walter Luiz Castro Mewes - 7664-3 - CAF - Classe D IV 04. Engenharia Agrícola, 1990, UFV; M.S. Máquinas Agrícolas, 1995, UNICAMP; D.S. Máquinas Agrícolas, 2009, UFV.

Wanderson Ferreira de Souza - 10371-3 - CAF - Classe D III 02. Engenharia e Eletrônica de Telecomunica es, 2000, PUC-MG; M.S. Engenharia Elétrica, 2005, UFMG.

CLASSIFICAÇÃO POR NOME DO CURSO

Ordem	Curso	Código Alfabético
1.	Agropecuária Concomitante	CFA
2.	Agropecuária Subsequente	CFA
3.	Alimentos	CAL
4.	Eletrônica	CFO
5.	Eletrotécnica	CFE
6.	Hospedagem	CFH
7.	Informática	CFI