



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA**  
**CAMPUS FLORESTAL**  
**Diretoria de Ensino**

**CATÁLOGO DE**  
**CURSOS TÉCNICOS 2018**

**Preparação e Composição**

Eduardo França Castro (Diretor de Ensino)

Janaina Castelo Branco Bento Gazire (Pedagoga)

FLORESTAL – MINAS GERAIS – BRASIL  
2018

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 apresenta para a comunidade acadêmica as seguintes informações sobre os cursos ofertados pela Universidade Federal de Viçosa, no *Campus* Florestal:

- a) o **Regime Didático dos Cursos Técnicos**, cujas normas e procedimentos devem ser observados;
- b) algumas **orientações de solicitações dos estudantes** (discentes);
- c) nome e e-mail do **orientador de cada curso**;
- d) as **matrizes curriculares e as disciplinas**, além das ementas e cargas horárias de aulas teóricas e/ou práticas, de cada curso técnico oferecido pela Instituição;
- e) a relação **do corpo docente** e suas qualificações; e
- f) parte da composição administrativa da UFV.

Este Catálogo é um guia para orientar o discente em sua trajetória no curso técnico.

Para mais informações, o estudante deve acessar os sites da Instituição: [www.caf.ufv.br](http://www.caf.ufv.br) e [www.die.caf.ufv.br](http://www.die.caf.ufv.br).

A Diretoria de Ensino (DIE) do *Campus* UFV-Florestal coloca-se à disposição do discente para auxiliá-lo em suas dúvidas, contribuindo, desse modo, em sua formação pessoal e profissional.

Atenciosamente,

Eduardo França Castro  
Diretor de Ensino



## SUMÁRIO

Dirigentes.....	7
Regime Didático .....	9
Solicitações Discentes.....	39
Codificação das Matrizes Curriculares .....	43
Matriz Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante.....	45
Matriz Curricular do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente.....	53
Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos.....	57
Matriz Curricular do Curso Técnico em Eletrônica .....	61
Matriz Curricular do Curso Técnico em Eletrotécnica .....	65
Matriz Curricular do Curso Técnico em Hospedagem.....	69
Matriz Curricular do Curso Técnico em Informática.....	73
Ementário.....	77
Ementa do Curso Técnico em Agropecuária.....	77
Ementa do Curso Técnico em Alimentos.....	84
Ementa do Curso Técnico em Eletrônica.....	89
Ementa do Curso Técnico em Eletrotécnica .....	94
Ementa do Curso Técnico em Hospedagem .....	98
Ementa do Curso Técnico em Informática.....	102
Corpo Docente .....	107
Classificação por nome do curso .....	119



**DIRIGENTES****Reitoria**

Nilda de Fátima Ferreira Soares

**Vice-Reitoria**

João Carlos Cardoso Galvão

**Pró-Reitoria de Administração**

Leiza Maria Granzinolli

**Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários**

Viviani Silva Lório

**Pró-Reitoria de Ensino**

Frederico José Vieira Passos

**Pró-Reitoria de Extensão e Cultura**

Clóvis Andrade Neves

**Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas**

Carlos de Castro Goulart

**Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação**

Luiz Alexandre Peternelli

**CAMPUS FLORESTAL****Diretor Geral**

Marco Antônio de Oliveira

**Diretoria de Ensino**

Eduardo França Castro

**Diretoria Administrativo-Financeira**

Daniella da Costa Alvin

**Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação**

Diego Antônio França de Freitas

**Diretoria de Extensão e Cultura**

Wanderson Ferreira de Souza

**Diretoria de Assistência Comunitária**

Elias Vasconcelos Rezende





**REGIME DIDÁTICO DOS CURSOS TÉCNICOS PRESENCIAIS****CEDAF - CENTRAL DE ENSINO E DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DE FLORESTAL (CEDAF)****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 da Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio, 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 da Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio.

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

Parágrafo Único - As normas para composição das Comissões Coordenadoras dos Cursos Técnicos estão estabelecidas na Resolução 12/2016 do CEPE.

Art. 4º - Cada curso terá um coordenador indicado dentre os membros da Comissão Coordenadora, referendado pelo Diretor Geral do *Campus* e designado pelo Reitor.

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 à Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio.

## **CAPÍTULO II**

### **DO ACOMPANHAMENTO ACADÊMICO**

Art. 7º - Aos pais ou responsáveis compete o acompanhamento do rendimento acadêmico, incluindo notas e frequências, por meio do acesso ao Sistema de Apoio ao Ensino (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 – O Processo Seletivo Regular será coordenado pela Comissão de Processo Seletivo, designada através de Ato expedido pelo Diretor Geral do *Campus*.

§ 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 Conselho Acadêmico e Administrativo (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 da Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio 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.

§ 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, 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 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 da Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio, 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, por meio 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 pela Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio, constituindo-se na distribuição hierarquizada das disciplinas de cada curso.

§ 1º - O estudante deve cumprir a matriz curricular constante no 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 terá 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 pela Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio.

### **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, em parte, utilizando métodos não presenciais, num limite máximo de 20% da carga horária de cada curso, desde que a proposta metodológica a ser empregada seja previamente aprovada pela Câmara 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 no Catálogo de Cursos Técnicos em vigor.

## **Seção VI**

### **Da Matrícula**

Art. 32 - O aluno ingressante 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 aulas teóricas, não será permitido horário corrido superior a 2 (duas) horas-aulas na mesma disciplina.

§ 3º - Em casos especiais, com a devida justificativa da coordenação da disciplina e com aprovação da Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio, 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 acadêmico (Sapiens) no ato da realização do plano de estudo, dentro do prazo estabelecido no calendário escolar, ou no acerto de matrícula, quando da não realização do plano de estudo.

§ 2º - A matrícula em cada período regular não poderá ser aceita com menos de 2 (dois) ou mais de 28 (vinte 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, ao 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 - Os Institutos de Ciências poderão 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 à 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 coeficiente de rendimento acumulado, conforme o Art. 52 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 Especial**

Art. 41 - Será concedido regime especial ao estudante que se ausentar das atividades acadêmicas regulares, pelos motivos a seguir:

I – Quando se enquadrar nas determinações do Decreto-Lei 1.044/69 e da Lei nº 6.202/75; e nas normas estabelecidas pela Resolução do 09/2009/CEPE.

II – Para atender a convocação do Serviço Militar, conforme estabelecido na legislação em vigor;

III – Por motivo de convocação pelo Poder Judiciário;

IV – Para participar, como representante discente legal, de reuniões dos Órgãos Colegiados da Universidade;

V – Para doar sangue, de acordo com legislação vigente;

VI – Para representar a Universidade em práticas esportivas, reconhecidas por um dos órgãos administrativos da UFV;

VII – Para representar a Universidade em competição acadêmica, reconhecida pela coordenação da atividade e referendada pela Coordenação dos Cursos Técnicos;

VIII – Para participar de viagem acadêmica, definida o Programa Analítico da disciplina;

IX – Para participar de congressos, feira de ciências ou mostras científicas;

§ 1º - A duração do regime especial concedido no período, considerando todos os motivos listados, não deve ultrapassar o máximo admissível, para cada disciplina, para a continuidade do processo pedagógico e de aprendizagem.

§ 2º - Serão atribuídos ao estudante beneficiado com o regime especial, como compensação pela ausência às aulas, exercícios domiciliares ou no espaço escolar, sempre que compatíveis com as possibilidades do estudante e do professor.

§ 3º - Caso a compensação não seja possível, o estudante poderá solicitar o cancelamento da disciplina.

Art. 42 – A solicitação de cancelamento de disciplina do estudante em regime especial poderá ser feita pessoalmente ou por procuração, na Diretoria de Ensino.

§ 1º - Para aqueles que se enquadram no disposto no inciso I do art. 41, a apresentação do atestado médico na Diretoria de

Ensino deverá atender ao prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data de emissão do atestado.

§ 2º - Para aqueles que se enquadram no disposto nos incisos II a IV do art. 41, o documento e a justificativa devem ser apresentados na DIE no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da convocação.

§ 3º - A doação de sangue não poderá ser realizada em dia de avaliação programada com antecedência e a documentação comprobatória deverá ser apresentada na DIE no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da doação.

§ 4º - Para aqueles que se enquadram no disposto os incisos VI a IX do art. 41, a apresentação da documentação na DIE deverá atender ao prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis, antes da data do início do evento.

Art. 43 – Será concedido atendimento educacional especializado ao estudante que comprovar, por meio de laudo/atestado/relatório médico ou psicológico, a sua condição especial, devendo este ser assistido na Universidade de acordo com as deliberações propostas pela Divisão Psicossocial e/ou Unidade Interdisciplinar de Políticas Inclusivas e/ou Diretoria de Ensino, respaldadas na Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.

## **Seção X**

### **Da Dilação de Prazo**

Art. 44. Em face de situações especiais, devidamente comprovadas, o estudante poderá requerer, na Diretoria de Ensino, a dilação do prazo máximo para integralização curricular.

§ 1º Somente será concedida dilação de prazo ao estudante que tenha cursado, pelo menos, 75% da carga horária em disciplinas obrigatórias.

§ 2º O requerimento de dilação de prazo deverá ser feito no decorrer do último período letivo constante do prazo máximo de integralização curricular.

§ 3º Quando a não conclusão do curso se der em decorrência de reprovação ocorrida no último período, o estudante deverá requerer a dilação de prazo em até 5 (cinco) dias úteis após o último dia do lançamento de notas previsto no Calendário Escolar.

§ 4º A dilação de prazo poderá ser concedida somente uma vez.

§ 5º Ao estudante contemplado com dilação de prazo não se concederá trancamento de matrícula, ou afastamento especial.

## **Seção XI**

### **Do Afastamento Especial**

Art. 45 – O estudante deverá, dentro do prazo regimental, requerer ao Registro Escolar o afastamento especial, quando a(s) disciplina(s) do seu plano de estudo 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 VI**

### **DA AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO ACADÊMICO**

Art. 46 - 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 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.

§ 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. 47 - 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. 48 - Será facultada outra avaliação na disciplina (exame final) ao aluno que não estiver reprovado por frequência, conforme inciso II e III do Art. 49, 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. 49 - 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 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. 50 - Além de notas, a situação do estudante nas disciplinas poderá ser representada por símbolos, correspondentes às descrições expressas no quadro seguinte:

<b>SÍMBOLO</b>	<b>Situação nas disciplinas</b>
<b>A</b>	Excelente (rendimento de 90 a 100%)
<b>B</b>	Bom (rendimento de 75 a 89%)
<b>C</b>	Regular (rendimento de 60 a 74%)
<b>F</b>	Isenção
<b>I</b>	Avaliação Incompleta
<b>J</b>	Cancelamento de inscrição em disciplinas
<b>L</b>	Reprovação por Infrequência
<b>M</b>	Matrículas em disciplina
<b>Q</b>	Disciplina em andamento
<b>R</b>	Reprovado
<b>T</b>	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. 51 – No sistema Sapiens, a situação regular do estudante é representada por símbolos, correspondentes às descrições:

<b>Símbolo</b>	<b>Situação acadêmica</b>
<b>A</b>	Estudante em abandono de curso
<b>C</b>	Estudante que concluiu o curso
<b>D</b>	Estudante desligado da CEDAF
<b>E</b>	Estudante especial (Convênio)
<b>F</b>	Estudante falecido
<b>G</b>	Estudante em afastamento intercâmbio
<b>I</b>	Integralização em fase escolar
<b>J</b>	Integralização em fase escolar matriculado
<b>K</b>	Estudante em trancamento de matrícula
<b>M</b>	Estudante que mudou de curso
<b>N</b>	Estudante em situação normal
<b>O</b>	Estudante desligado com pedido de reconsideração

<b>R</b>	Estudante reprovado
<b>T</b>	Estudante transferido
<b>X</b>	Estudante excluído
<b>W</b>	Estudante em afastamento especial
<b>Z</b>	Estudante em trancamento por motivo de saúde

### Seção I

#### Do Coeficiente de Rendimento

Art. 52 - 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. 53 - O coeficiente de rendimento Acumulado é obtido pela média ponderada dos números de créditos de todas as disciplinas cursadas pelo aluno.

## **CAPÍTULO VII**

### **DO DESLIGAMENTO**

Art. 54 - 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. 55 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno no caso de desligamento previsto no Regime Disciplinar.

Art. 56 - 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. 57 - 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.

Art. 58 - Não será permitida a renovação de matrícula ao aluno que de acordo com o Regime Disciplinar UFV *Campus* Florestal for desligado de acordo com Artigo 11º. Seção I.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DO EXAME COMPLEMENTAR**

Art. 59 – 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. 60 - 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. 61 – 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. 62 – Os casos omissos serão analisados pela Câmara de Ensino dos Cursos Técnicos e Ensino Médio e pelo COAD.

Art. 63 – Este Regime Didático entrará em vigor a partir desta data.

Art. 64 – Ficam revogadas as disposições em contrário, em especial a Resolução 19/2014/CEPE.

Florestal, 22 de novembro de 2017.

Diretoria de Ensino

## **SOLICITAÇÕES DISCENTES**

---

### **I - ENQUADRAMENTO EM REGIME ESPECIAL**

**Obs:** A utilização dos benefícios concedidos pelo Decreto Lei 1.044/69 e da Lei 6.202/75 é regida, na UFV, pelo Art. 41 do Regime Didático dos Cursos Técnicos Presenciais, constante deste Catálogo.

#### **1. Decreto-Lei no. 1.044/69**

1.1. São considerados merecedores de tratamento excepcional, os alunos de quaisquer 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.

CEDAF/UFV

Catálogo de Cursos Técnicos 2018

## **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.

CEDAF/UFV

Catálogo de Cursos Técnicos 2018

---

---

## AGROPECUÁRIA

**COORDENADOR(A)**

Donizete dos Reis Pereira

[donizete.pereira@ufv.br](mailto:donizete.pereira@ufv.br)

---

### **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 – 85 vagas anuais**

---

<b>Exigência</b>	<b>Horas</b>	<b>Prazos</b>	<b>Anos</b>
Disciplinas obrigatórias	1133:20	Mínimo	3
Disciplinas optativas	83:20	Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
<b>TOTAL</b>	<b>1216:40</b>		

---

<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA A</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período</b>				
<b>CFA014</b>	Desenho e Construções	3(1-2)	50:00	
<b>CFA028</b>	Silvicultura	4(2-2)	66:40	
<b>CFA032</b>	Introdução a Zootecnia	3(3-0)	50:00	
<b>CFI010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>12</b>	<b>200:00</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
<b>CFA031</b>	Defesa Sanitária Animal	3(1-2)	50:00	
<b>CFA039</b>	Apicultura e Piscicultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
	<b>Optativa</b>			
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>20</b>	<b>333:20</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFA017</b>	Topografia Básica	4(2-2)	66:40	CFA014*
<b>CFA030</b>	Bovinocultura de Corte e Equideocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA036</b>	Alimentos e Alimentação Animal	3(1-2)	50:00	CFA032
<b>CFA045</b>	Entomologia Agrícola	3(1-2)	50:00	
	<b>Optativa</b>			
<b>TOTAL</b>		13	216:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>33</b>	<b>550:00</b>	
<b>4º Período</b>				
<b>CFA012</b>	Máquinas Agrícolas	4(2-2)	66:40	
<b>CFA015</b>	Solos	4(2-2)	66:40	
<b>CFA046</b>	Fitopatologia	3(1-2)	50:00	
<b>CFA099</b>	Estágio	9(0-9)	<b>150:00</b>	Não somar CH
	<b>Optativa</b>			
<b>TOTAL</b>		11	183:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>44</b>	<b>733:20</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>5º Período</b>				
<b>CFA021</b>	Agricultura – Culturas I	3(1-2)	50:00	CFA012* e CFA015*
<b>CFA022</b>	Olericultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA035</b>	Avicultura e Suinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA041</b>	Administração Rural	2(2-0)	33:20	
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>	<b>183:20</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>55</b>	<b>916:40</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFA013</b>	Irrigação, Drenagem e Armazenamento	4(2-2)	66:40	CFA017* e CFA015*
<b>CFA024</b>	Agricultura – Culturas II	3(1-2)	50:00	CFA012* e CFA015* e CFA021*
<b>CFA025</b>	Fruticultura e Floricultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA034</b>	Bovinocultura de leite	3(1-2)	50:00	CFA031* CFA032* e CFA036*
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		<b>13</b>	<b>216:40</b>	
<b>TOTAL ACULULADO</b>		<b>68</b>	<b>1133:20</b>	
<b>CARGA MINIMA OPTATIVA</b>		<b>5</b>	<b>83:20</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>		<b>73</b>	<b>1216:40</b>	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>CAL040</b>	Comercialização e Marketing	2(2-0)	33:20	
<b>CFA016</b>	Indústrias Rurais	3(1-2)	50:00	
<b>CFA018</b>	Aplicação de Defensivos Agrícola	3(1-2)	50:00	CFA012
<b>CFA027</b>	Agricultura Orgânica	3(1-2)	50:00	
<b>CFA037</b>	Caprinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA042</b>	Extensão Rural	3(3-0)	50:00	

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA**

<b>Catálogo 2016</b>	<b>Catálogo 2017</b>
CFA011	CFA017
CFA020 e CFA026	CFA028
CFA023	CFA045+CFA046



<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA B</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período</b>				
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
<b>CFA032</b>	Introdução a Zootecnia	3(3-0)	50:00	
<b>CFA039</b>	Apicultura e Piscicultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFI010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>TOTAL</b>		10	116:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>10</b>	<b>116:40</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFA014</b>	Desenho e Construções	3(1-2)	50:00	
<b>CFA028</b>	Silvicultura	4(2-2)	66:40	
<b>CFA036</b>	Alimentos e Alimentação Animal <b>Optativa</b>	3(1-2)	50:00	CFA032
<b>TOTAL</b>		10	166:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>20</b>	<b>333:20</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFA012</b>	Máquinas Agrícolas	4(2-2)	66:40	
<b>CFA015</b>	Solos	4(2-2)	66:40	
<b>CFA031</b>	Defesa Sanitária Animal	3(1-2)	50:00	
<b>CFA046</b>	Fitopatologia	3(1-2)	50:00	
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>34</b>	<b>566:40</b>	
<b>4º Período</b>				
<b>CFA017</b>	Topografia Básica	4(2-2)	66:40	CFA 014*
<b>CFA021</b>	Agricultura - Culturas I	3(1-2)	50:00	CFA 012* e CFA 015*
<b>CFA045</b>	Entomologia Agrícola	3(1-2)	50:00	
<b>CFA099</b>	Estágio Obrigatório <b>Optativa</b>	9(0-9)	<b>150:00</b>	Não somar CH
<b>TOTAL</b>		10	166:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>44</b>	<b>733:20</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Concomitante</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>5º Período</b>				
<b>CFA013</b>	Irrigação Drenagem e Armazenagem	4(2-2)	66:40	CFA017* e CFA015*
<b>CFA024</b>	Agricultura – Culturas II	3(1-2)	50:00	CFA012*CFA015* e CFA021*
<b>CFA025</b>	Fruticultura e Floricultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA034</b>	Bovinocultura de Leite	3(1-2)	50:00	CFA031*CFA032* e CFA036*
<b>TOTAL</b>		<b>13</b>	<b>216:40</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>57</b>	<b>950:00</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFA022</b>	Olericultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA030</b>	Bovinocultura de Corte e Equideocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA035</b>	Avicultura e Suinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA041</b>	Administração rural	2(2-0)	33:20	
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		<b>11</b>	<b>183:20</b>	
<b>TOTAL ACULULADO</b>		<b>68</b>	<b>1133:20</b>	
<b>CARGA MINIMA OPTATIVA</b>		<b>5</b>	<b>83:20</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>		<b>73</b>	<b>1216:40</b>	
<b>Disciplinas Optativas</b>				
<b>CAL040</b>	Comercialização e Marketing	2(2-0)	33:20	
<b>CFA016</b>	Indústrias Rurais	3(1-2)	50:00	
<b>CFA027</b>	Agricultura Orgânica	3(1-2)	50:00	
<b>CFA037</b>	Caprinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA042</b>	Extensão Rural	3(3-0)	50:00	

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA**

<b>Catálogo 2016</b>	<b>Catálogo 2017</b>
CFA011	CFA017
CFA020 e CFA026	CFA028
CFA023	CFA045+CFA046



---

---

## AGROPECUÁRIA

### COORDENADOR(A)

Donizete dos Reis Pereira

[donizete.pereira@ufv.br](mailto:donizete.pereira@ufv.br)

---

### 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 – 15 vagas anuais

---

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	1133:20	Mínimo	1 e 1/2
Disciplinas optativas	83:20	Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
<b>TOTAL</b>	<b>1216:40</b>		

---

<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
<b>CFA012</b>	Máquinas Agrícolas	4(2-2)	66:40	
<b>CFA015</b>	Solos	4(2-2)	66:40	
<b>CFA032</b>	Introdução à Zootecnia	3(3-0)	50:00	
<b>CFA039</b>	Apicultura e Piscicultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFI010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		18	300:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>18</b>	<b>300:00</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFA017</b>	Topografia Básica	4(2-2)	66:40	CFA014*
<b>CFA014</b>	Desenho e Construções	3(1-2)	50:00	
<b>CFA021</b>	Agricultura – Culturas I	3(1-2)	50:00	CFA012* e CFA015*
<b>CFA031</b>	Defesa Sanitária Animal	3(1-2)	50:00	
<b>CFA036</b>	Alimentos e Alimentação Animal	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA099</b>	Estágio	9(0-9)	150:00	Não somar
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		16	266:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>31</b>	<b>516:40</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFA013</b>	Irrigação, Drenagem e Armazenamento	4(2-2)	66:40	CFA017* e CFA015*
<b>CFA024</b>	Agricultura – Culturas II	3(1-2)	50:00	CFA012* CFA015* e CFA021*
<b>CFA025</b>	Fruticultura e Floricultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA031</b>	Defesa Sanitária Animal	3(1-2)	50:00	
<b>CFA034</b>	Bovinocultura de Leite	3(1-2)	50:00	CFA031* CFA032* e CFA036*
<b>CFA046</b>	Fitopatologia	3(1-2)	50:00	
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		19	300:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>50</b>	<b>816:40</b>	

---



---

**Currículo do Curso Técnico em Agropecuária Subsequente**


---

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>4º Período</b>				
<b>CFA022</b>	Olericultura	3(1-2)	50:00	CFA015*
<b>CFA030</b>	Bovinocultura de Corte e Equideocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA035</b>	Avicultura e Suinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA041</b>	Administração Rural	2(2-0)	33:20	
<b>CFA045</b>	Entomologia	3(1-2)	50:00	
<b>Optativa</b>				
<b>TOTAL</b>		14	316:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>68</b>	<b>1133:20</b>	
<b>CARGA MINIMA OPTATIVA</b>		<b>4</b>	<b>100:00</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>		<b>72</b>	<b>1233:20</b>	

**Disciplinas Optativas**


---

<b>CAL040</b>	Comercialização e Marketing	2(2-0)	33:20	
<b>CFA016</b>	Indústrias Rurais	3(1-2)	50:00	
<b>CFA018</b>	Aplicação de Defensivos Agrícolas	3(1-2)	50:00	CFA012
<b>CFA027</b>	Agricultura Orgânica	3(1-2)	50:00	
<b>CFA037</b>	Caprinocultura	3(1-2)	50:00	CFA032*
<b>CFA042</b>	Extensão Rural	3(3-0)	50:00	

---



---

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA**

<b>Catálogo 2016</b>	<b>Catálogo 2017</b>
CFA011	CFA017
CFA020 e CFA026	CFA028
CFA023	CFA045+CFA046

---

---



---



---

## ALIMENTOS

**COORDENADOR(A)**

Vanelle Maria da Silva

[vanelle.silva@gmail.com](mailto:vanelle.silva@gmail.com)

---

### 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: Aprovação na 428ª. reunião CTG proc.014158/2009

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	
<b>TOTAL</b>	<b>1200</b>		

---

<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período</b>				
<b>CAL017</b>	Introdução ao Técnico em Alimentos	2(2-0)	33:20	
<b>CAL029</b>	Matérias-Primas Agropecuárias	2(2-0)	33:20	
<b>CAL040</b>	Comercialização e Marketing	2(2-0)	33:20	
<b>CHS013</b>	Redação Técnica	2(2-0)	33:20	
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CAL011</b>	Ergonomia e Segurança no Trabalho	2(2-0)	33:20	
<b>CAL013</b>	Microbiologia Geral	4(2-2)	66:40	
<b>CAL021</b>	Embalagens de Alimentos	4(2-2)	66:40	
<b>CAL025</b>	Controle Ambiental na Indústria de Alimentos	2(2-0)	33:20	
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>200:00</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>20</b>	<b>333:20</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CAL015</b>	Iniciação à Estatística	2(2-0)	33:20	
<b>CAL024</b>	Microbiologia de Alimentos	4(2-2)	66:40	CAL013
<b>CAL026</b>	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2(2-0)	33:20	
<b>CAL035</b>	Instalações Industriais	4(2-2)	66:40	CAL029
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>200:00</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>32</b>	<b>533:20</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Alimentos</b>				
<b><u>Disciplinas Obrigatórias</u></b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>4º Período</b>				
<b>CAL012</b>	Princípios de Conservação de Alimentos	2(2-0)	33:20	
<b>CAL022</b>	Higiene Industrial	2(2-0)	33:20	CAL013*
<b>CAL023</b>	Química de Alimentos	4(2-2)	66:40	
<b>CAL028</b>	Análise Sensorial	4(2-2)	66:40	CAL015
<b>CAL099</b>	Estágio	9(0-9)	150:00	Não somar
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>44</b>	<b>733:20</b>	
<b>5º Período</b>				
<b>CAL031</b>	Processamento de Frutas e Hortaliças	5(2-3)	83:20	
<b>CAL033</b>	Processamento de Leite e Derivados	5(2-3)	83:20	
<b>CAL042</b>	Projeto de Conclusão de Curso I	4(2-2)	66:40	
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>58</b>	<b>966:40</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CAL032</b>	Processamento de Carne e Derivados	5(2-3)	83:20	
<b>CAL034</b>	Tecnologia de Panificação e Massas	5(2-3)	83:20	CAL023
<b>CAL043</b>	Projeto de Conclusão de Curso II	4(2-2)	66:40	CAL042
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>72</b>	<b>1200:00</b>	

<b>Disciplinas Optativas</b>			
<b>CAL014</b>	Código de Defesa do Consumidor	2(2-0)	33:20:00
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20:00
<b>CFA042</b>	Extensão Rural	3(3-0)	50:00:00
<b>CFD010</b>	Empreendedorismo	2(2-0)	33:20:00
<b>CFI 010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20:00
<b>CHS017</b>	Inglês técnico	3(3-0)	50:00:00
<b>CHS045</b>	Contabilidade	3(3-0)	50:00:00

---

---

## ELETRÔNICA

### COORDENADOR(A)

Carlos Antônio Rufino  
[carlosrufino@yahoo.com.br](mailto:carlosrufino@yahoo.com.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)			
<b>TOTAL</b>	<b>1200</b>		

---

<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período</b>				
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
<b>CFE110</b>	Fundamentos de Circuitos Elétricos	4(4-0)	66:40	
<b>CFI010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFE122</b>	Circuitos Elétricos I	2(2-0)	33:20	CFE110
<b>CFE123</b>	Laboratório de eletricidade Básica	2(0-2)	33:20	CFE122*
<b>CFO120</b>	Eletrônica Analógica I	4(4-0)	66:40	
<b>CFO220</b>	Eletrônica Digital I	4(4-0)	66:40	
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>200:00</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>20</b>	<b>333:20</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFE134</b>	Circuitos Elétricos II	4(4-0)	66:40	CFE122
<b>CFE135</b>	Laboratório de Circuitos Elétricos	2(0-2)	33:20	CFE134*
<b>CFO130</b>	Eletrônica Analógica II	4(4-0)	66:40	CFO120
<b>CFO131</b>	Práticas Profissionais	2(0-2)	33:20	CFO120
<b>CFO230</b>	Eletrônica Digital II	2(2-0)	33:20	CFO220
<b>CFO099</b>	Estágio	9(0-0)	150:00	<b>Não somar</b>
<b>TOTAL</b>		<b>14</b>	<b>233:20</b>	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>34</b>	<b>566:40</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Eletrônica</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>4º Período</b>				
<b>CFC010</b>	Segurança do Trabalho	2(2-0)	33:20	
<b>CFO140</b>	Eletrônica de Potência I	2(2-0)	33:20	CFO120
<b>CFO141</b>	Laboratório de Eletrônica Analógica	2(0-2)	33:20	CFO130
<b>CFO241</b>	Laboratório de Eletrônica Digital	2(0-2)	33:20	CFO230
<b>CFO340</b>	Instrumentação e Controle	4(4-0)	66:40	
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>46</b>	<b>766:40</b>	
<b>5º Período</b>				
<b>CFO150</b>	Eletrônica de Potência II	2(2-0)	33:20	CFO140
<b>CFO151</b>	Laboratório de Eletrônica de Potência	2(0-2)	33:20	CFO150*
<b>CFO050</b>	Programação Aplicada	2(2-0)	33:20	
<b>CFO251</b>	Laboratório de Programação Aplicada	2(0-2)	33:20	CFO250*
<b>CFO351</b>	Laboratório de Instrumentação e Controle	2(0-2)	33:20	CFO340
<b>CFE055</b>	Projeto de Conclusão de Curso I	4(2-2)	66:40	
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>60</b>	<b>1000:00</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFO260</b>	Sistemas Microcontrolados	2(2-0)	33:20	CFO250
<b>CFO261</b>	Laboratório de Sistemas Microcontrolados	2(0-2)	33:20	CFO260*
<b>CFO360</b>	Telecomunicações	2(2-0)	33:20	
<b>CFO361</b>	Laboratório de Telecomunicações	2(0-2)	33:20	CFO360*
<b>CFE066</b>	Projeto de Conclusão de Curso II	4(0-4)	66:40	CFE055
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>72</b>	<b>1200:00</b>	

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA**

<b>Catálogo 2016</b>	<b>Catálogo 2017</b>
CFE012	CFE110
CFO012	CFO131
CFE010	CFE122+CFE123
CFO010	CFO120
CFO022	CFO220
CFO021	CFO230+CFO241
CFE011	CFE134+CFE135
CFO011	CFO130+CFO141
CFO030	CFO340
CFO050	CFO140+CFO151
CFO060	CFO250+CFO251
CFO051	CFO150
CFO062	CFO260+CFO261
CFO070	CFO360+CFO361



---

---

## ELETROTÉCNICA

**COORDENADOR(A)**

Fabrício Pinheiro Calil

[tecnicoelerotecnica.caf@ufv.br](mailto:tecnicoelerotecnica.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 implantar 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**

---

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

---

---

**SEQUÊNCIA SUGERIDA**


---

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	Nome	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>CFE110</b>	Fundamentos de Circuitos Elétricos	4(4-0)	66:40	
<b>CFE210</b>	Medidas Elétricas	2(2-0)	33:20	
<b>CFI 010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFA010</b>	Sustentabilidade Ambiental	2(2-0)	33:20	
<b>CFE122</b>	Circuitos Elétricos I	2(2-0)	33:20	CFE110
<b>CFE123</b>	Laboratório de Eletricidade Básica	2(0-2)	33:20	CFE122*
<b>CFE222</b>	Eletrônica Geral	4(4-0)	66:40	
<b>TOTAL</b>		10	166:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>18</b>	<b>300:00</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFE134</b>	Circuitos Elétricos II	4(4-0)	66:40	CFE122
<b>CFE135</b>	Laboratório de Circuitos Elétricos	2(0-2)	33:20	CFE134*
<b>CFE231</b>	Projetos por Computador	2(0-2)	33:20	CFI010
<b>CFE233</b>	Laboratório de Eletrônica Geral	4(0-4)	66:40	CFE222
<b>CFE099</b>	Estágio	9(0-9)	150:00	Não somar
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>30</b>	<b>500:00</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Eletrotécnica</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>4º Período</b>				
<b>CFC010</b>	Segurança no Trabalho	2(2-0)	33:20	
<b>CFE244</b>	Introdução ao Eletromagnetismo	2(2-0)	33:20	CFE122
<b>CFE246</b>	Automação Industrial	4(4-0)	66:40	CFE233
<b>CFE340</b>	Instalações Elétricas Residenciais e Prediais	2(2-0)	33:20	CFE122
<b>CFE342</b>	Instalações Elétricas Industriais	4(4-0)	66:40	CFE134
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>44</b>	<b>733:20</b>	
<b>5º Período</b>				
<b>CFD010</b>	Empreendedorismo	2(2-0)	33:20	
<b>CFE055</b>	Projeto de Conclusão de Curso I	4(2-2)	66:40	
<b>CFE257</b>	Laboratório de Automação Industrial	4(0-4)	66:40	CFE246
<b>CFE353</b>	Laboratório de Instalações Elétricas	2(0-2)	33:20	CFE231,CFE340 e CFE342
<b>CFE450</b>	Máquinas Elétricas I	4(4-0)	66:40	CFE244
<b>TOTAL</b>		16	266:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>60</b>	<b>1000:00</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFE066</b>	Projeto de Conclusão de Curso II	4(0-4)	66:40	CFE055
<b>CFE462</b>	Máquinas Elétricas II	2(2-0)	33:20	CFE450
<b>CFE464</b>	Acionamentos e Comandos Elétricos	2(2-0)	33:20	CFE462*
<b>CFE463</b>	Laboratório de Máquinas Elétricas	4(0-4)	66:40	CFE462*
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>72</b>	<b>1200:00</b>	

**Tabela de Equivalência – Curso Técnico em Eletrotécnica**

<b>Catálogo 2016</b>	<b>Catálogo 2018</b>
CFE012	CFE110
CFE010	CFE122 + CFE123
CFE021	CFE231
CFE011	CFE134 + CFE135
CFE042	CFE244
CFE052 + CFE053	CFE246

<b>Catálogo 2015</b>	<b>Catálogo 2018</b>
CFE012	CFE110
CFE010	CFE122 + CFE123
CFE021	CFE231
CFE011	CFE134 + CFE135
CFE042	CFE244
CFE051 + CFE052	CFE246

---



---

## HOSPEDAGEM

**COORDENADOR(A)**

Marcella Cristiane Amaral Scotti

[marcellascotti@yahoo.com.br](mailto:marcellascotti@yahoo.com.br)

---

### 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); e
- Setor de Agenciamento e Transportes.

---

#### Reconhecimento:

**Autorização: Aprovação 428<sup>a</sup>. reunião CTG proc.014158/2009**

**Ano de início: 2006**

**Turno: Integral – 40 vagas anuais**

Exigência	Horas	Prazos	Anos
Disciplinas obrigatórias	816:40	Mínimo	3
Disciplinas optativas		Máximo	5
Estágio Supervisionado (150h)			
<b>TOTAL</b>	<b>816:40</b>		

---

<b>SEQUÊNCIA SUGERIDA</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>1º Período</b>				
<b>CFH010</b>	Teoria Geral do Turismo	3(3-0)	50:00	
<b>CFH011</b>	Segmentos do Turismo	3(3-0)	50:00	
<b>CFI 010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>8</b>	<b>133:20</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFH015</b>	História e Patrimônio Cultural Brasileiro	2(2-0)	33:20	
<b>CFH026</b>	Fundamentos da Administração	4(4-0)	66:40	
<b>CFH030</b>	Meios de Hospedagem I	3(3-0)	50:00	
<b>TOTAL</b>		9	150:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>17</b>	<b>283:20</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFH012</b>	Turismo e Meio Ambiente	2(2-0)	33:20	
<b>CFH031</b>	Meios de Hospedagem II	3(3-0)	50:00	CFH030*
<b>CFH033</b>	Recreação e Lazer	3(2-1)	50:00	
<b>CFH099</b>	Estágio	9(0-9)	150:00	Não somar
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>25</b>	<b>416:40</b>	
<b>4º Período</b>				
<b>CFH013</b>	Primeiros socorros	2(2-0)	33:20	
<b>CFH022</b>	Comportamento Humano nas Organizações	3(3-0)	50:00	
<b>CFH032</b>	Gestão e Organização de Eventos	3(3-0)	50:00	
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>33</b>	<b>550:00</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Hospedagem</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	Cr(T-P)	Horas	(Pré ou Co-requisito)*
<b>5º Período</b>				
<b>CFH021</b>	Gestão Financeira	3(3-0)	50:00	
<b>CFH023</b>	Legislação Turística e Hoteleira	2(2-0)	33:20	
<b>CFH034</b>	Alimentos e Bebidas	3(3-0)	50:00	
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>41</b>	<b>683:20</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFH024</b>	Marketing Turístico	3(3-0)	50:00	
<b>CFH025</b>	Planejamento em Turismo e Hospedagem	3(3-0)	50:00	
<b>CFH035</b>	Agenciamento e Transportes	2(2-0)	33:20	
<b>TOTAL</b>		8	133:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>49</b>	<b>816:40</b>	





---

---

## INFORMÁTICA

**COORDENADOR(A)**

Marcus Henrique Soares Mendes

[marcus.mendes@ufv.br](mailto:marcus.mendes@ufv.br)

---

### **Currículo do Curso Técnico em Informática**

---

#### **ATUAÇÃO**

---

De acordo com as 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: Aprovação 412ª reunião CTG proc.014702/2008**

**Ano de início: 1999**

**Turno: Integral – 40 vagas anuais**

---

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

---

---

**SEQUÊNCIA SUGERIDA**


---

<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		Carga Horária	Total	Pré-requisito
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>1º Período</b>				
<b>CFI010</b>	Informática Básica	2(0-2)	33:20	
<b>CFI015</b>	Organização de Computadores e Sistemas Operacionais	2(2-0)	33:20	
<b>CFI016</b>	Introdução ao Curso Técnico em Informática	2(2-0)	33:20	
<b>CHS017</b>	Inglês Técnico	4(4-0)	66:40	
<b>TOTAL</b>		10	166:40	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>10</b>	<b>166:40</b>	
<b>2º Período</b>				
<b>CFI012</b>	Manutenção de Computadores	2(0-2)	33:20	
<b>CFI025</b>	Lógica de Programação	4(2-2)	66:40	
<b>CFH026</b>	Fundamentos de Administração	4(4-0)	66:40	
<b>CHS042</b>	Legislação para Informática	2(2-0)	33:20	
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>22</b>	<b>366:40</b>	
<b>3º Período</b>				
<b>CFI026</b>	Introdução à Programação	4(2-2)	66:40	CFI025
<b>CFI035</b>	Redes de Computadores	4(2-2)	66:40	
<b>CHS045</b>	Contabilidade	4(4-0)	66:40	
<b>CFI099</b>	Estágio	9(0-9)	150:00	
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>34</b>	<b>566:40</b>	
<b>4º Período</b>				
<b>CFI027</b>	Programação I	4(2-2)	66:40	CFI025 e CFI033*
<b>CFI030</b>	Análise e Projeto de Sistemas	4(2-2)	66:40	
<b>CFI033</b>	Banco de Dados	4(2-2)	66:40	
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>46</b>	<b>766:40</b>	

<b>Currículo do Curso Técnico em Informática</b>				
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		<b>Carga Horária</b>	<b>Total</b>	<b>Pré-requisito</b>
<b>Código</b>	<b>Nome</b>	<b>Cr(T-P)</b>	<b>Horas</b>	<b>(Pré ou Co-requisito)*</b>
<b>5º Período</b>				
<b>CFI021</b>	Estrutura da Informação na Web	4(2-2)	66:40	
<b>CFI028</b>	Programação II	4(2-2)	66:40	CFI025 e CFI033*
<b>CFI041</b>	Projeto I	4(0-4)	66:40	
<b>CHS013</b>	Redação Técnica	2(2-0)	33:20	
<b>TOTAL</b>		14	233:20	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>60</b>	<b>1000:00</b>	
<b>6º Período</b>				
<b>CFI029</b>	Programação Web	4(2-2)	66:40	CFI025, CFI021* e CFI033*
<b>CFI043</b>	Projetos II	4(0-4)	66:40	CFI041
<b>CFI061</b>	Tópicos Especiais em Informática	4(2-2)	66:40	CFI027
<b>TOTAL</b>		12	200:00	
<b>TOTAL ACUMULADO</b>		<b>72</b>	<b>1200:00</b>	
<b>TOTAL GERAL DO CURSO</b>			<b>1200:00</b>	



## EMENTÁRIO

---

---

### Técnico em Agropecuária

#### DISCIPLINAS

##### **CFA010 Sustentabilidade Ambiental 2 (2-0)**

Introdução. Poluição Ambiental. Desenvolvimento Sustentável.

##### **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) CFA017\* 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)**

Gênese do solo. Constituição e propriedades químicas, físicas e biológicas do solo. Levantamento, mapeamento, classificação do solo, aptidão agrícola e capacidade de uso. Avaliação da fertilidade do solo. Reação do solo. Recomendação de corretivos e fertilizantes, bem como, condicionadores, inoculantes, remineralizadores etc. Manejo e conservação do solo e da água. Solos e Meio Ambiente.

**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.

**CFA017 Topografia Básica 4(2-2) 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).

**CFA018 Aplicação de defensivos agrícolas 3(1-2) CFA012**

Importância do controle químico das pragas. Aquisição, transporte e armazenamento de defensivos agrícolas. Estudo das pontas de pulverização e do alvo. Estudo das condições climáticas durante a aplicação de defensivos. Estudo de pulverizadores hidráulicos, pneumáticos e hidropneumáticos. Inovações tecnológicas na aplicação de defensivos agrícolas. Pulverização eletrostática. Aplicação aérea de defensivos.

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

Manejo integrado de plantas daninhas: definição e características de agressividade.

Competição. Métodos de controle. Herbicidas e tecnologia de aplicação. Cultura da soja: origem, importância econômica e nutricional. Exigências climáticas. Cultivares. Preparo do solo, plantio, nutrição e manejo. Colheita. Cultura do milho: origem e importância econômica. Sistemas de produção. Exigências climáticas. Morfologia da raiz e do caule. Cultivares. Preparo do solo, plantio, nutrição e manejo. Colheita.

#### **CFA022 Olericultura 3(1-2) CFA015\***

Introdução à Olericultura. Propagação de hortaliças. Classificação das hortaliças. Planejamento de hortas comerciais. Fatores do clima e o cultivo de hortaliças. Fertirrigação no cultivo de hortaliças. Tratos culturais no cultivo de hortaliças. Cultivo de Cucurbitáceas, Solanáceas, Brassicaceae e Apiaceae. Colheita, pós-colheita e comercialização de hortaliças.

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

Cultura da cana-de-açúcar: origem e importância econômica. Exigências climáticas. Variedades. Preparo do solo, plantio e manejo da cultura. Colheita. Principais aspectos da produção de açúcar e álcool. Cultura do feijão: origem, importância econômica e nutricional. Exigências climáticas. Cultivares. Preparo do solo, plantio, nutrição e manejo da cultura. Colheita. Cultura do café: origem e importância econômica. Exigências climáticas. Cultivares e produção de mudas. Escolha da área, implantação.

#### **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.

**CFA028 Silvicultura I 4(2-2)**

Dendrologia. Viveiros Florestais e Produção de Mudanças. Carvão Vegetal. Implantação e Manejo Florestal. Preservação da Madeira. Dendrometria e Inventário Florestal. Colheita e Transporte Florestal.

**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. Biossegurança. Desinfetantes. Métodos de contenção nos animais domésticos. Aplicação de medicamentos. Vacinas e vacinações. Coleta, armazenamento e remessa de material para diagnóstico laboratorial. Ectoparasitas. Endoparasitas. Principais enfermidades dos animais domésticos. Zoonoses. Mamites

**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.



**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. Fisiologia da reprodução. 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.

**CFA039 Apicultura e piscicultura 3(1-2) CFA032\***

Organização Social das abelhas - Apis mellifera L..Manejo de materiais e equipamentos apícolas. Localização e instalação de apiários. Povoamento de apiários. Manejoproductivo de abelhas africanizadas - Apis mellifera scutellata. Produção e Processamento dos produtos das abelhas. Controle de doenças e de parasitos das abelhas. Água para Piscicultura. Manejo da Qualidade (Equilíbrio Ecológico). Cultivo Intensivo de peixes em cativeiro. Comercialização do pescado. Controle de doenças dos peixes.

**CFA041 Administração Rural 2(2-0)**

Conceitos de Administração. Diagnóstico na empresa Rural. Processo de Administração. Orçamento. Projeto e Planejamento para o Agronegócio. 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.

**CFA045 Entomologia Agrícola 3(1-2)**

Introdução à Entomologia Agrícola. Morfologia Externa dos Insetos. Morfologia Interna e Fisiologia dos Insetos. Reprodução e Desenvolvimento de Insetos. Métodos de Controle. Manejo Integrado de Pragas (MIP). Toxicologia de Inseticidas. Uso de transgênicos no combate de pragas.

**CFA046 Fitopatologia 3(1-2)**

Fitopatologia. Introdução. Importância econômica das doenças de plantas. Conceito de doenças de plantas. Doenças infecciosas e não infecciosas. Agentes infecciosos de doenças de plantas (fungos, vírus, bactérias e nematóides).Ciclo das relações patogeno/hospedeiro. Epidemiologia. Diagnose. Medidas gerais de controle. Manejo de doenças de plantas.

**CFA099 Estágio 9(0-9)**

Estágio obrigatório.

**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 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

## **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 de 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.

**CAL099 Estágio 9(0-9)**

Estágio obrigatório.

**CFI010 Informática Básica 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

**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.

#### **CFC010 Segurança no Trabalho 2(2-0)**

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

#### **CFE055 Projeto de Conclusão de Curso I 4(2-2)**

Introdução à metodologia de projeto e definição do tema do projeto. Apresentação do tema do projeto e pesquisa bibliográfica. Desenvolvimento do projeto.

#### **CFE066 Projeto de Conclusão de Curso II 4(0-4) CFE055**

Apresentação e entrega do cronograma de montagem. Apresentação da montagem parcial. Apresentação da montagem final.

#### **CFE110 Fundamentos de Circuitos Elétricos 4(4-0)**

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

#### **CFE122 Circuitos Elétricos I 2(2-0) CFE110**

Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores.

#### **CFE123 Laboratório de Eletricidade Básica 2(0-2) CFE122\***

Princípios da eletrostática. Princípios da eletrodinâmica. Resistência elétrica. Princípio da análise de circuitos em c.c. Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores

---

**CFE134 Circuitos Elétricos II 4(4-0) CFE122**

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

**CFE135 Laboratório de Circuitos Elétricos 2(0-2) CFE134\***

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

**CFI010 Informática Básica 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

**CFO099 Estágio 9(0-9)**

Estágio obrigatório.

**CFO120 Eletrônica Analógica I 4(4-0)**

Fenômenos elétricos. Introdução aos semicondutores. Circuitos com diodo. Introdução ao Transistor Bipolar de Junção (TBJ). Polarização CC do TBJ.

**CFO130 Eletrônica Analógica II 4(4-0) CFO120**

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. Filtros Ativos.

**CFO131 Práticas Profissionais 2(0-2) CFO120**

Instrumentos equipamentos usuais do curso técnico em Eletrônica. Confecção de placas de circuitos. Montagem de um circuito eletrônico em placa.

**CFO140 Eletrônica de Potência I 2(2-0) CFO120**

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

---

**CFO141 Laboratório de Eletrônica Analógica 2(0-2) CFO130**

O diodo. Circuitos lógicos com diodo. Transistor bipolar de junção. Transistor de efeito de campo. Análise do transistor como amplificador. O amplificador diferencial. Configurações práticas do amplificador operacional e offset. Filtros.

**CFO150 Eletrônica de Potência II 2(2-0) CFO140**

Gradadores e Conversores. Choppers. Modulação PWM. Inversores.

**CFO151 Laboratório de Eletrônica de Potência 2(0-2) CFO150\***

Dispositivos semicondutores de potência: funcionamento, disparo e comutação. Fator de ripple. Retificadores não-controlados. Retificadores controlados. Reguladores de Tensão. introdução a softwares de simulações de circuitos.

**CFO220 Eletrônica Digital I 4(4-0)**

Sistemas de numeração. Portas lógicas e álgebra de Boole. Simplificações de circuitos e códigos. Circuitos codificadores. Conversores digital/analógico (DA) e analógico/digital (AD).

**CFO230 Eletrônica Digital II 2(2-0) CFO220**

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

**CFO241 Laboratório de Eletrônica Digital 2(0-2) CFO230**

Circuitos Integrados. Portas lógicas e álgebra de Boole. Circuitos combinacionais e processamento de dados. Flip-flop. Conversores série/paralelo e paralelo/série. Contadores. Somador. Mapeamento de memórias.

**CFO250 Programação Aplicada 2(2-0)**

Algoritmos estruturados. Compiladores. Introdução à programação em Assembly. Introdução à programação em C.

---

**CFO251 Laboratório de Programação Aplicada 2(0-2) CFO250\***

Descobrimo o Turbo Pascal. Programando em Assembly. Programando em C.

**CFO260 Sistemas Microcontrolados 2(2-0) CFO250**

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

**CFO261 Laboratório de Sistemas Microcontrolados 2(0-2) CFO260\***

O microcontrolador PIC 18F4550 . Programação e MPLAB. Utilização das funções de timer, watchdog e interrupções no PIC 18F4550. Utilização de conversores AD e DA no PIC 18F4550. Portas de comparação. Manipulação de memórias interna do PIC 18F4550. Comunicação serial do PIC 18F4550.

**CFO340 Instrumentação e Controle 4(4-0)**

Introdução a instrumentação e controle. Malha de instrumentos. Princípios de medição. Sensores industriais e atuadores. Condicionamento de sinais. Controle de processos. Controle PID. Controladores e elementos de controle. Tópicos especiais em instrumentação e controle.

**CFO351 Laboratório Instrumentação e Controle 2(0-2) CFO340**

Malha de instrumentos. Sensores analógicos. Condicionamento de sinais de alguns sensores. Projeto de uma malha de controle através de amplificador operacional. As interfaces do controlador lógico programável (CLP). Introdução ao LABVIEW.

**CFO360 Telecomunicações 2(2-0)**

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

---

**CFO361 Laboratório de Telecomunicações 2(0-2) CFO360\***

O espectro de frequência. Comparação das técnicas de modulação analógica através de um sistema de comunicação. Simulação das técnicas de modulação digital no Matlab. Configuração de uma rede TCP/IP

---

## 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.

#### **CFE055 Projeto de Conclusão de Curso I 4(2-2)**

Introdução à metodologia de projeto e definição do tema do projeto. Apresentação do tema do projeto e pesquisa bibliográfica. Desenvolvimento do projeto.

#### **CFE066 Projeto de Conclusão de Curso II 4(0-4) CFE055**

Apresentação e entrega do cronograma de montagem. Apresentação da montagem parcial. Apresentação da montagem final.

#### **CFE099 Estágio 9(0-9)**

Visa dar ao aluno experiência pré-profissional, colocando-o em contato com a realidade de sua área de atividade, dando-lhe oportunidade de vivenciar problemas e aplicações em empresas públicas ou privadas, conhecimentos adquiridos no curso, ampliando, assim, sua formação profissional.

---

**CFE110 Fundamentos de Circuitos Elétricos 4(4-0)**

Princípios da eletrostática. Princípios da eletrodinâmica. Resistência elétrica. Princípio da análise de circuitos e métodos clássicos de análise de circuitos elétricos.

**CFE122 Circuitos Elétricos I 2(2-0) CFE110**

Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores. Correntes e tensões alternadas senoidais.

**CFE123 Laboratório de Eletricidade Básica 2(0-2) CFE122\***

Princípios da eletrostática. Princípios da eletrodinâmica. Resistência elétrica. Princípio da análise de circuitos em c.c. Métodos de análise de circuitos elétricos. Indutores. Capacitores.

**CFE134 Laboratório de Circuitos Elétricos 2(0-2) CFE134\***

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

**CFE135 Circuitos Elétricos II 4(4-0) CFE122**

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

**CFE210 Medidas Elétricas 2(2-0)**

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

**CFE222 Eletrônica Geral 4(4-0)**

Fenômenos elétricos. Introdução aos semicondutores. Circuitos com diodo. Introdução ao Transistor Bipolar de Junção. Polarização CC do TBJ.

---

**CFE231 Projetos por Computador 2(0-2) CFI010**

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

**CFE233 Laboratório de Eletrônica Geral 4(0-4) CFE222**

Fenômenos elétricos. Introdução aos semicondutores. Circuitos com diodo. Introdução ao Transistor Bipolar de Junção. Polarização CC do TBJ.

**CFE244 Introdução ao Eletromagnetismo 2(2-0) CFE122**

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

**CFE246 Automação Industrial 4(4-0) CFE233**

Sensores digitais e Analógicos. Controlador lógico programável (PLC) na automação de máquinas e processos. Ligação elétrica no PLC. Tipos de operandos digitais. Tipos de instruções básicas. Instruções de contagem e temporização. Instruções avançadas. Sinais analógicos.

**CFE257 Laboratório de Automação Industrial 4(0-4) CFE246**

Sensores digitais e Analógicos. Controlador lógico programável (PLC) na automação de máquinas e processos. Ligação elétrica no PLC. Tipos de operandos digitais. Tipos de instruções básicas. Instruções de contagem e temporização. Instruções avançadas. Sinais analógicos.

**CFE340 Instalações Elétricas Residenciais e Prediais 2(2-0) CFE122**

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.

---



**CFE342 Instalações Elétricas Industriais 4(4-0) CFE134**

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

**CFE353 Laboratório de Instalações Elétricas 2(0-2) CFE231,CFE340 e CFE342**

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

**CFE450 Máquinas Elétricas I 4(4-0) CFE244**

Transformadores monofásicos ideais. Transformadores monofásicos reais. Transformação trifásica. Fundamentos das máquinas c.c. Motores c.c.

**CFE462 Máquinas Elétricas II 2(2-0) CFE450**

Fundamentos de Máquinas Elétricas c.a. Geradores síncronos. Motores síncronos. Motores de indução.

**CFE463 Laboratório de Máquinas Elétricas 4(0-4) CFE462\***

Transformadores monofásicos ideais. Transformadores monofásicos reais. Transformação trifásica. Fundamentos das máquinas c.c. Motores c.c.

**CFE464 Acionamentos e comandos Elétricos 2(2-0) CFE462\***

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

**CFI010 Informática Básica 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

---

## **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.

**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.

---

**CFH026 Fundamentos da Administração 4(4-0)**

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. Empreendedorismo.

**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.

**CFH099 Estágio 9(0-9)**

Estágio obrigatório.

**CFI010 Informática Básica 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

---

## **Técnico em Informática**

### **DISCIPLINAS**

#### **CFI010 Informática Básica 2(0-2)**

Hardware e Software. Editor de Textos. Planilha eletrônica. Editor de Apresentações.

#### **CFI012 Manutenção de Computadores 2(0-2)**

Montagem de Computadores. Instalação de Periféricos. Instalação de Sistemas Operacionais e Aplicativos.

#### **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 Organização de Computadores e Sistemas Operacionais 2(2-0)**

Sistemas Numéricos. Organização Básica de Computadores. Sistemas Operacionais. Periféricos. Armazenamento de dados. Noções Básicas de Linux.

#### **CFI016 Introdução ao Curso Técnico em Informática 2(2-0)**

Apresentação da UFV. O curso técnico em informática. Sistemas acadêmicos. Regulamentos internos. Estágio profissional e mercado de trabalho. Computação desplugada.

#### **CFI017 Inglês Técnico 4(4-0)**

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

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

Conceitos Básicos. HTML. CSS. JavaScript.

---

**CFI025 Lógica de Programação 4(2-2)**

Introdução a uma linguagem de programação de alto nível. Vetores e matrizes. Funções. Apontadores. Registros. Entrada e saída via arquivos.

**CFI026 Introdução a Programação 4(2-2) CFI025**

Introdução a uma linguagem de programação de alto nível. Vetores e matrizes. Funções. Apontadores. Registros. Entrada e saída via arquivos.

**CFI027 Programação I 4(2-2) CFI025 e CFI033\***

Introdução à linguagem de alto nível orientada a objetos. Conceitos de orientação a objetos. Interface gráfica. Aplicações utilizando Banco de Dados.

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

Introdução a Orientação a eventos. Interfaces gráficas avançadas. Aplicação de banco de dados avançadas.

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

Introdução a uma linguagem de Programação Web. Aplicações Web com Banco de Dados.

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

O Contexto para Engenharia de Software. Processo de Desenvolvimento de Software. Análise e especificação de requisitos de software. Modelagem estática de sistemas. Modelagem dinâmica de sistemas. Modelagem física. 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.

---

**CFI035 Redes de Computadores 4(2-2)**

Introdução às Redes de Computadores. Meios físicos de transmissão de dados. Equipamentos de rede. Modelo ISO/OSI. Pilha de protocolos TCP/IP. Noções de segurança de redes.

**CFI041 Projeto I 4(0-4)**

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)**

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**

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

**CFI045 Contabilidade 4(4-0)**

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

**CFI061 Tópicos Especiais em Informática 4(2-2) CFI027**

Tópicos e assuntos de atualização em Informática.

**CFI099 Estágio 9(0-9)**

Estágio obrigatório.

---



**CFH026 Fundamentos da Administração 4(4-0)**

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. Empreendedorismo.

---



## CORPO DOCENTE

---

### **Relação atual dos professores do Campus UFV – Florestal, em ordem alfabética, incluindo dados funcionais e titulação.**

**Adilson de Castro Antônio** – 8521-9 - Classe D IV 02. Agronomia, 2004, UFV; Mestrado em Fitotecnia, 2006, UFV; Doutorado em Fitotecnia, 2013, UFV.

**Adriana Ventola Marra** – 7224-9 - Classe D IV 03. Administração, 1991, UFMG; L.S. Metodologia do Ensino Superior, 1995, Faculdade de Filosofia Ciências e Letras de Araxá; Mestrado em Administração Gestão de pessoas, 2003, UFMG; Doutorado em Administração, UFMG, 2013.

**Afonso Timão Simplício** – 7331-8 - Classe D I 01. Licenciatura em Educação Física, 1983, UFV; Mestrado em Treinamento Esportivo, 2002, UFMG.

**Alexandre Alvarenga Rocha** – 10184-2 - Adjunto I. Bacharelado em Matemática, 2006, UFV; Mestrado em Matemática, 2009, UFMG; Doutorado em Matemática, 2009, UFMG.

**Alexandre Santos Pinheiro** – 11593-2 - Assistente I. Administração, 2008, UFV; Mestrado em Administração, 2010, UFMG; Doutorado em Administração, 2014, UFMG.

**Aluízio da Costa Ribeiro** – 2087-7 - Classe D IV S. Agronomia, 1971, UFV; Mestrado em Economia Rural, 1977, UFV.

**Ana Paula de Souza** – 10366-7 - Classe D III 04. Engenharia Elétrica, 2007, UFV; Mestrado em Engenharia Elétrica, 2010, UFMG.

**Ana Teresa Péret Dell'Isola** – 7661-0 - Classe D IV S. Medicina Veterinária, 1991, UFMG; Mestrado em Zootecnia, 1994, UFMG; Doutorado em Ciência Animal, 2003, UFMG; Pós-Doutorado em Zootecnia - Nutrição, 2012, UFMG.

**Anderson Fabrício Albuquerque Pereira** – 11202-X - Auxiliar I. Física (Bacharelado), 1997, UFMG; Mestrado em Física, 1999, UFMG; Doutorado em Física, 2005, UFMG; Pós-Doutorado em Física, 2007, ETH-Zurich (Suíça); Pós-Doutorado Física, 2009, UNSW (Austrália); Pós-Doutorado Física, 2011, UPS

(França); Pós-Doutorado Física, 2012, UFRJ; Pós-Doutorado Física, 2013, UFMG.

**Antônio Carlos Fava de Barros** – 7682-1 - Classe D III 04. Engenharia Elétrica, 1990, PUC-MG; Mestrado em Tecnologia - Engenharia Elétrica, 2003, CEFET-MG; Doutorado em Engenharia Agrícola, 2010, UFV.

**Antônio César Pereira Calil** – 6636-2 - Classe D V 01. Agronomia, 1979, UFV; Mestrado em Fitotecnia, 1984, UFV; Doutorado em Fitotecnia, 1995, UFV.

**Antônio Wilson de Oliveira Malta** – 5966-8 - Classe D V 01. Agronomia, 1982, UFV; Mestrado em Fitotecnia/MIP - Manejo Integrado de Pragas do Tomateiro, 1999, UFLA; Doutorado em Fitopatologia/Virologia Vegetal, 2010, UFV.

**Breno Santos Leite** – 10338-1 - Adjunto II. Química Industrial, 2002, UNIVALE; Mestrado em Engenharia Química, 2008, UFMG; Doutorado em Engenharia Química, 2012, UNICAMP.

**Bruno de Sousa Corradi** – 8941-9 - Classe D IV 01. Engenharia de Alimentos, 2007, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009, UFV.

**Camila Nair Batista Couto Villanoeva** – 11323-9 - Assistente II. Engenharia de Alimentos, 2007, UFV; Mestrado em Ciência Animal, 2011, UFMG; Doutorado em Microbiologia, 2016, UFMG.

**Carla Christina Imenes de Moraes** – 11402-2 - Auxiliar I. Pedagogia, 1997, UERJ; Mestrado em Educação, 2003, UERJ; Doutorado em Políticas Públicas e Formação Humana, 2013, UERJ.

**Carlos Alberto de Oliveira** – 6621-4 - Titular. Agronomia, 1985, UFV; Especialização em Defensivos Agrícolas, 1988, UFV; Mestrado em Fitosanidade/Fitopatologia, 1994, UFLA; Doutorado em Fitopatologia, 2004, UFLA.

**Carlos Antônio Rufino** – 12173-8 - Classe DIII 04. Engenharia de Telecomunicações, 2005, UNIMINAS; Especialização em Segurança da Informação, 2008, UNIMINAS; Mestrado em Engenharia de Sistemas, 2011, UFLA; Doutorado em Engenharia Agrícola, 2016, UFLA.

**Carlos Fernando Lemos** – 10011-0 - Associado I. Meteorologia, 1993, UFRJ; Especialização em Engenharia Ambiental, 1993, UFRJ-COOPE; MBA em Gerência de Empreendimento em Saúde, Meio Ambiente e Segurança, 2008, FGV; Mestrado em Ciências Ambientais, 2000, UNITAU; Doutorado em Geoquímica Ambiental, 2006, UFF/MMA Madrid; Pós-Doutorado em Meteorologia Agrícola - UFV, 2008.

**Carlos Henrique de Figueiredo Vasconcelos** – 11721-8 - Classe D III-3. Zootecnia, 2002, UFLA; Mestrado em Zootecnia, 2004, UFMG; Doutorado em Zootecnia, 2009, UFMG.

**Cintia Loos Pinto** – 11677-7 - Assistente I. Administração, 2006, UFJF; Mestrado em Administração, 2013, UFLA.

**Clarindo Inácio de Aparecida Queiroz** – 6044-5 - Classe D V 01. Zootecnia, 1985, FASU; Mestrado em Zootecnia, 1988, UFV.

**Cláudio dos Santos Ferreira** – 10189-3 - Adjunto IV. Bacharelado em Química, 2001, UFMG; Mestrado em Química Inorgânica, 2004, UFMG; Doutorado em Química Inorgânica, 2008, UFMG.

**Cláudio Pagotto Ronchi** – 8654-1 - Associado II. Agronomia, 2000, UFV; Mestrado em Fitotecnia, 2002, UFV; Doutorado em Fisiologia Vegetal, 2005, UFV.

**Custódio Genésio da Costa Filho** – 11199-6 - Auxiliar I. Administrador de Empresas, 1995, UFLA; Mestrado em Marketing, 2010, FEAD.

**Daniel Mendes Barbosa** – 11850-8 - Adjunto A. Ciência da Computação, 2004, UFMG; Mestrado em Ciência da Informação, 2008, UFMG. Doutorado em Ciência da Informação, 2016, UFMG.

**Daniela dos Santos Costa** – 7330-X - Classe D IV 04. Licenciatura em Letras (Português-Inglês), 1992, UFV; Mestrado em Linguística, 2002, PUC-MG; Doutorado em Linguística – Enunciação e Processos Discursivos, 2013, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais.

**Danielle Franco Nicolau Lara** – 10350-0 - Adjunto I. Licenciatura em Matemática, 2005, UNI/BH; Mestrado em Matemática, 2010, UFMG, Doutorado em Matemática, 2014, UFMG.

**Denis Medina Guedes** – 11490-1 - Classe D I 01. Engenharia Agrícola e Ambiental, 2009, UFV; Mestrado em Engenharia Agrícola, 2011, UFV.

**Diego Antonio França de Freitas** – 11845-1 - Adjunto I. Agronomia, 2008, UFLA; Mestrado em Ciência do Solo, 2010, UFLA; Doutorado em Ciência do Solo, 2013, UFLA/Purdue University.

**Donizete dos Reis Pereira** – 11006-X - Classe D III 03. Engenharia Agrícola, 2007, UFLA; Mestrado em Engenharia Agrícola, 2009, UFLA; Doutorado em Engenharia Agrícola, 2013, UFV.

**Douglas Henrique de Mendonça** – 11203-8 - Assistente I. Física Licenciatura, 2006, UFMG; Mestrado em Educação, 2010, UFMG.

**Eduardo França Castro** – 8973-7 - Adjunto III. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 1999, UFV; Mestrado em Medicina Veterinária, 2002, UFV; Doutorado em Biologia Celular e Estrutural, 2013, UFV.

**Eduardo Gusmão Pereira** – 10082-X - Adjunto IV. Bacharelado em Ciências Biológicas, 2003, UNIMONTES; Mestrado em Fisiologia Vegetal, 2006, UFV; Doutorado em Fisiologia Vegetal, 2009, UFV.

**Elisângela Aparecida de Oliveira** – 11196-1 - Adjunto A II. Matemática - Licenciatura, 2008; Mestrado em Estatística Aplicada e Biometria, 2011, UFV; Doutorado em Estatística e Experimentação Agrônômica, 2016, USP/ESALQ.

**Fábio Takahashi** – 10449-3 - Adjunto III. Engenharia de Alimentos, 2005, UFV; Mestrado em Engenharia de Alimentos, 2007, UNICAMP; Doutorado em Engenharia de Alimentos, 2012, UNICAMP.

**Fabrcio Aguiar Silva** – 10206-7 - Adjunto II. Ciência da Computação, 2004, UFMG; Mestrado em Ciência da Computação, 2006, UFMG; Doutorado em Ciência da Computação, 2015, UFMG.

**Fabrcio Pinheiro Calil** – 11970-9 - Classe D I 02. Engenharia Elétrica, 2013, UFMG; Especialização em PROEJA, 2016, UFV.

**Felipe Sa Fortes Leite** – 11391-3 - Adjunto I. Ciências Biológicas, 2003, UFMG; Mestrado em Zoologia de Vertebrados, 2006, PUC-MG; Doutorado em Ecologia Conservação e Manejo da Vida Silvestre, 2012, UFMG.

**Fernando de Souza Bastos** – 8978-8 - Adjunto I. Licenciatura em Matemática, 2008, UFV; Mestrado em Estatística Aplicada e Biometria, 2010, UFV.

**Flávia Cristina Silva de Paula** – 11397-2 - Adjunto I. Farmácia e Bioquímica, 1997, UFMG; Mestrado em Ciências Farmacêuticas, 2001, UFMG; Doutorado em Química, 2008, UFMG.

**Franceline Aparecida Lopes** – 8531-6 - Classe D IV 01. Engenharia de Alimentos, 2004, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2007, UFV; Doutorado em Engenharia de Materiais, 2016, UFOP.

**Francisco de Assis Braga** – 10079-X - Associado I. Engenharia Florestal, 1986, ESAL; Mestrado em Solos e Nutrição de Plantas, 1992, ESAL; Doutorado em Ciência Florestal, 1997, UFV.

**Geraldo Sérgio Senra Carneiro Barbosa** – 7882-4 - Classe D IV 04. Medicina Veterinária, 1987, UFMG. Mestrado em Zootecnia, 1996, UFMG. Doutorado em Ciência Animal, 2002, UFMG. Pós-Doutorado em Zootecnia, 2010, UFMG.

**Germano Carneiro da Costa** – 10123-0 - Adjunto III. Bacharelado em Ciências Biológicas, 2003, UFV; Mestrado em Biologia Celular, 2005, UFMG; Doutorado em Biologia Celular, 2009, UFMG.

**Gerson Geraldo Chaves** – 8135-3 - Classe D III 03. 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; Mestrado em Ciências, 2011, UFRRJ.

**Gláucia Braga e Silva** – 11717-X - Adjunto III. Ciência da Computação, 2002, UFLA; Mestrado em Ciência da Computação, 2007, ITA; Doutorado em Ciência da Computação, 2013, ITA.

**Guilherme de Azambuja Pussieldi** – 10128-1 - Classe D III 04. Bacharelado e Licenciatura em Educação Física, 1989, Instituto Porto Alegre; Mestrado em

Educação Física, 1999, UFMG; Doutorado em Ciência da Atividade Física e do Esporte, 2007, Universidad de León - Espanha.

**Helder Canto Resende** – 10595-3 - Adjunto III. Ciências Biológicas, 2005, UNICERP; Mestrado em Genética e Melhoramento, 2008, UFV; Doutorado em Genética e Melhoramento, 2012, UFV.

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

**Hygor Aristides Victor Rossoni** – 8534-0 - Classe D IV 03. Engenharia Ambiental, 2004, UFV; Mestrado em Ciência Florestal, 2007, UFV; Doutorado em Saneamento, Meio Ambiente e Recursos Hídricos, 2015, UFMG.

**Iara Christina Silva Barroca** – 8664-9 - Adjunto I. Licenciatura em Letras (Português-Inglês), 2002, FAPAM; Mestrado em Literaturas de Língua Portuguesa, 2005, PUC-MG; Doutorado em Literatura de Língua Portuguesa, 2011, PUC-MG.

**Inácio Luduvico** – 10332-2 - Assistente I. Bacharelado e Licenciatura em Química, 2001, UFJF; Mestrado em Química, 2004, UFJF.

**João Paulo de Souza** – 10185-0 - Adjunto III. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 2003, UFU; Mestrado em Ecologia e Conservação de Recursos Naturais, 2005, UFU; Doutorado em Ecologia e Recursos Naturais, 2009, UFSCar.

**Jorge Alberto dos Santos** – 7748-8 - Adjunto IV. Administração, 1979, UFMG; Mestrado em Administração, 1995, UFMG; PhD em Management Learning, 2008, Lancaster University, UK.

**José Augusto Miranda Nacif** – 10116-8 - Adjunto IV. Engenharia de Controle e Automação, 2001, PUC-MG; Mestrado em Ciência da Computação, 2004, UFMG; Doutorado em Ciência da Computação, 2011, UFMG.

**José Carlos Baffa Júnior** – 10448-5 - Adjunto IV. Bacharelado em Bioquímica, 2006, UFV; Mestrado em Bioquímica Agrícola, 2008, UFV; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, UFV.



**Josiane Rosa Silva de Oliveira** – 11720-X - Classe D III 02. Engenharia Agrícola e Ambiental, 2007, UFV; Mestrado em Engenharia Agrícola, 2011, UFV.

**Juliana Cristina Tristão** – 10343-8 - Adjunto IV. Licenciatura em Química, 2005, UFMG; Mestrado em Química Inorgânica, 2007, UFMG; Doutorado em Química Inorgânica, 2010, UFMG.

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

**Justino Muniz Júnior** – 10183-4 - Adjunto I. Matemática, 2006, UFOP; Mestrado em Sistemas Dinâmicos, 2009, UFMG; Doutorado em Sistemas Dinâmicos, 2014, UFMG.

**Karina Rogério de Oliveira Viana Souza** – 11175-9 – Adjunto I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2013, UFV; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2017, UFV.

**Karine Diniz Xavier** – 11793-5 - Assistente II. Gestão do Agronegócio, 2010, UFV; Administração, 2013, PUC-GO; Mestrado em Agronegócio, 2013, UFG.

**Karla Trigueiro** – 12.269-6 - Classe D III 04. Bacharelado em Turismo, 2006, UFOP; Mestrado em Turismo (Economia), 2009, UnB.

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

**Leandro José dos Santos** – 10121-4 - Adjunto III. Bacharelado e Licenciatura em Química, 2004, UFJF; Mestrado em Química Orgânica, 2006, UFMG; Doutorado em Química Orgânica, 2010, UFMG.

**Leonardo Antônio Mendes de Souza** – 10118-4 - Adjunto IV. Bacharelado em Física, 2004, UFV; Mestrado em Física, 2005, UFMG; Doutorado em Física, 2009, UFMG; Pós-Doutorado em Física, 2016, University of Nottingham (Reino Unido).

**Leonardo Esteves Lopes** – 10188-5 - Adjunto III. Ciências Biológicas, 2002, UFMG; Mestrado em Biologia Animal, 2004, UnB; Doutorado em Ecologia, Conservação e Manejo da Vida Silvestre, 2009, UFMG.

**Lessando Moreira Gontijo** – 11733-1 - Classe DIII 01. Agronomia, 2004, UFV; Mestrado em Entomologia, 2008, Kansas State University; Doutorado em Entomologia, 2011, Washington State University. Pós-Doutorado em Ecotoxicologia, 2013, UFV.

**Lilian Estrela Borges Baldotto** – 10451-5 - Adjunto I. Agronomia, 2004, UFV; Licenciatura em Ciências Biológicas, 2009, UNIVERSO; Mestrado em Biociências e Biotecnologia, 2006, UENF; Doutorado em Genética e Melhoramento de Plantas, 2009, UENF.

**Lucas Carvalho Silva** – 11510-X - Adjunto I. Licenciatura em Matemática, 2007, UFV; Mestrado em Matemática, 2011, UFV.

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

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

**Lúcio Paccori Lima** – 8982-6 - Adjunto I. Bacharelado em Matemática, 1993, UNSA-Peru; Mestrado em Matemática, 1998, UFMG.

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

**Luís Felipe Gonçalves Fonseca** – 11768-4 - Classe D I. Matemática, 2008, UFMG; Mestrado em Matemática, 2010, UFMG; Doutorado em Matemática, 2013, UnB.

**Marcella Cristiane Amaral Scotti** – 11617-3 - Classe D III 01. Bacharelado em Turismo, 2003, Centro Universitário Newton Paiva; Especialização em Turismo e Desenvolvimento Sustentável, 2005, UFMG; Mestrado em Geografia, 2008, UFMG; Doutorado em Geografia, 2017, PUC MG.

**Marcina Amália Nunes Moreira** – 10322-5 - Classe D I 01. Bacharelado em Turismo, 2006, Centro Universitário Newton Paiva; Especialização em Turismo

e Desenvolvimento Sustentável, 2007, UFMG; Mestrado em Geografia, 2010, UFMG.

**Marco Antônio de Oliveira** – 10330-6 - Adjunto III. Engenharia Florestal, 1992, UFV; Mestrado em Entomologia, 1997, UFV; Doutorado em Entomologia, 2009, UFV.

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

**Marcus Henrique Soares Mendes** – 8436-9 - Classe D IV 03. Bacharelado em Ciência da Computação, 2002, UFV; Mestrado em Economia Aplicada, 2004, UFV; Doutorado em Engenharia Elétrica, 2013, UFMG.

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

**Maria Luíza Leão** – 6046-1 - Classe D IV S. Letras Habilitação Português-Francês, 1982, UFV; Especialização em Literatura Brasileira e Portuguesa, 1990, FAFI-MG; Mestrado em Teoria da Literatura, 1996, UFJF; Doutorado em Literatura de Língua Portuguesa, 2015, PUC-MG.

**Mariana Mayumi Pereira de Souza** – 10331-4 - Assistente I. Administração, 2007, UFMG; Mestrado em Administração, 2010, UFMG; Doutorado em Administração, UFMG, 2016.

**Marina Moreira Silveira Andrade** – 11765-X - Classe D I 02. Engenharia Elétrica, 2011, CEFET-MG; Mestrado em Sistemas de Energia Elétrica, 2014, UFMG.

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

**Maurício da Aparecida Santana** – 7712-7 - Titular. Bacharelado e Licenciatura em Ciências Biológicas, 1993, UFV; Mestrado em Zootecnia, 1998, UFV; Doutorado em Biologia Celular e Estrutural, 2015, UFV.

**Maurilo Batista do Carmo** – 6065-8 - Classe D V 02. Zootecnia, 1978, UFV; Mestrado em Nutrição Animal, 1981, UFV; Doutorado em Ciência Animal, 1997, UFMG.

**Mehran Sabeti** – 10602-X - Adjunto II. Matemática, 2004, UFES; Mestrado em Matemática Aplicada, 2007, UFPR; Doutorado em Matemática, 2011, UFPE.

**Messias Antônio da Silveira Andrade** – 5412-7 - Classe D II 03. Agronomia, 1979, UFLA; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1988, Fundação Educacional de Patrocínio - MG.

**Naiara Barbosa Carvalho** – 11311-5 - Adjunto I - Engenharia de Alimentos, 2009, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, UFV; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2015, UFV.

**Natália Rezende Landin** – 10204-0 - Adjunto IV. Bacharelado em Física, 1999, UFMG; Mestrado em Física, 2002, UFMG; Doutorado em Física, 2006, UFMG.

**Newton Moreno Sanches** – 10453-1 - Assistente II. Licenciatura e Bacharelado em Ciências Biológicas, 1993, UFV; Mestrado em Microbiologia, 1996, UFMG.

**Oswaldo Costa Moreira** – 10319-5 - Assistente I. Bacharelado e Licenciatura em Educação Física, 2008, UFV; Mestrado em Educação Física, 2010, UFV.

**Patrícia Cláudia da Costa** – 10083-8 - Adjunto II. Bacharelado em Filosofia, 2004, USP; Mestrado em Educação, 2008, USP; Doutorado em Educação, 2017, USP.

**Paulo Tiago Cardoso Campos** – 11187-2 - Assistente I. Ciências Contábeis, 1998, UCS; Mestrado em Economia, 2003, UFRGS.

**Poliana Flávia Maia** – 8800-5 - Adjunto IV. Licenciatura em Química, 2003, UFMG; Mestrado em Educação, 2005, UFMG; Doutorado em Educação, 2009, UFMG.

**Pollyanna Amaral Viana** – 10071-4 - Adjunto IV. Engenharia de Alimentos, 2000, UFV; Mestrado em Bioquímica Agrícola, 2005, UFV; Doutorado em Bioquímica Agrícola, 2009, UFV.

**Pollyanna Cardoso Pereira** – 10112-5 - Classe D III 03. Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Laticínios, 2002, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de

Alimentos, 2004, UFV; Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2008, UFV.

**Ricardo Arantes Queiroz** – 5744-4 - Classe D IV 4. Licenciatura em Educação Física, 1978, UFJF; Bacharelado em Direito, 2001, UIT; Especialização em Metodologia do Ensino Superior, 1981, Univale, Mestrado em Administração, 2015, FPL.

**Ricardo Wagner de Mendonça Trigo** – 11560-6 - Assistente II. Licenciatura em Educação Física, 1985, UFJF. Especialização em Natação, 1988, PUC-MG; Mestrado em Educação, Cultura e Organizações Sociais, UEMG/FUNEDI, 2010.

**Robledo de Almeida Torres Filho** – 11219-4 - Adjunto I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, UFV; Doutorado em Ciência dos Alimentos, 2015, UFLA.

**Robson Luiz Santos** – 10046-3 - Associado I. Licenciatura em Física, 2000, UFMG; Mestrado em Termodinâmica de Não-Equilíbrio, 2004, UFMG; Doutorado em Instabilidades Hidrodinâmicas e Formação de Padrões, 2008, UFMG.

**Rogério Farias de Melo** – 10454-X - Assistente II. Educação Física e Licenciatura Plena, 1994, UERJ; Mestrado em Educação Física: Cultura Esportiva, 1999, UERJ.

**Romeu Rossi Júnior** – 10495-7 - Associado I. Bacharelado em Física, 2002, UFMG; Mestrado em Física, 2005, UFMG; Doutorado em Física, 2008, UFMG; Pós-Doutorado Física, 2014, Université Paris Diderot, França.

**Ronaldo Goulart Magno Júnior** – 11718-8. Graduação em Engenharia Agrônômica, 2006, UFLA; Mestrado em Engenharia Agrícola, 2008, UFV; Doutorado em Engenharia Agrícola (máquinas e mecanização agrícola), 2012, UFV.

**Ronan Dutra Mendonça** – 10036-6 - Classe D III 01. Ciência da Computação, 2005, UIT, Mestrado em Engenharia Elétrica, 2016, UFMG.

**Sérgio Henrique Nogueira** – 10147-8 - Assistente I. Matemática, 1997, UFV; Mestrado em Matemática, 2002, USP.

**Sibele Augusta Ferreira Leite** – 10106-0 - Classe D I 02. Licenciatura em Química, 2006, UFMG; Mestrado em Engenharia Química, 2009, UFMG.

**Thais Regina de Moura Braga Silva** – 10003-X - Adjunto IV. Ciência da Computação, 2004, UFMG; Mestrado em Ciência da Computação, 2006, UFMG; Doutorado em Ciência da Computação, 2010, UFMG.

**Thiago Mendonça** – 12276-9 - Adjunto I - Licenciatura e Bacharelado em Ciências Biológicas, Universidade Positivo (2008); Mestrado em Ciência do Solo, 2011, UFPR; Doutorado em Educação em Ciências, 2016, Unesp/Bauru.

**Vanelle Maria da Silva** – 11220-8 - Adjunto I. Engenharia de Alimentos, 2010, UFV; Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2012, UFV; Doutorado em Ciências dos Alimentos, 2016, UFLA.

**Walter Luiz Castro Mewes** – 7664-3 - Classe D IV 04. Engenharia Agrícola, 1990, UFV; Mestrado em Máquinas Agrícolas, 1995, UNICAMP; Doutorado em Máquinas Agrícolas, 2009, UFV.

**Wanderson Ferreira de Souza** – 10371-3 - Classe D III 04. Engenharia e Eletrônica de Telecomunicações, 2000, PUC-MG; Mestrado em Engenharia Elétrica, 2005, UFMG; Doutorado em Eletrônica de Potência, 2014, UFMG/Concordia University.

**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

