



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

# PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

**FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC)  
EM PRODUTOR DE OLERÍCOLAS -**

Julho, 2025



**INSTITUTO FEDERAL**  
Mato Grosso do Sul

### **Missão**

Promover a educação de excelência por meio do ensino, pesquisa e extensão nas diversas áreas do conhecimento técnico e tecnológico, formando profissional humanista e inovador, com vistas a induzir o desenvolvimento econômico e social local, regional e nacional.

### **Visão**

Ser reconhecido como uma instituição de ensino de excelência, sendo referência em educação, ciência e tecnologia no Estado de Mato Grosso do Sul.

### **Valores**

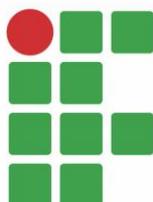
Inovação;

Ética;

Compromisso com o desenvolvimento local e regional;

Transparência;

Compromisso Social.



**INSTITUTO FEDERAL**

Mato Grosso do Sul



---

**Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul**  
Elaine Borges Monteiro Cassiano

**Pró-Reitora de Ensino**  
Cláudia Santos Fernandes

**Diretora de Educação Básica**  
Glaucia Lima Vasconcelos

**Diretores-Gerais dos *campi***

Angela Kwiatkowski - Coxim  
Ricardo Augusto Lins do Nascimento - Dourados  
Wagner Antoniassi - Naviraí  
Débora Cristina Macorini Ocon de Almeida – Nova Andradina  
Izidro dos Santos de Lima Junior – Ponta Porã

**Diretores de Ensino, Pesquisa e Extensão dos *campi***

Gleison Nunes Jardim - Coxim  
Cristiane Regina Winck Hortelan - Dourados  
André Carvalho Baida - Naviraí  
Wagner Henrique Moreira – Nova Andradina  
Lígia Maria Maraschi da Silva Piletti – Ponta Porã

**Equipe de elaboração do Projeto Pedagógico de Curso de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional (FIC) em Produtor de Olerícolas.**

***Presidente:*** Genivaldo David de Souza Schlick

***Membros:***

Eunice Cláudia Schlick Souza  
Guilherme Botega Torsoni  
Luiz Henrique da Costa Mota  
Marli dos Santos de Oliveira



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL**  
**IFMS**

Endereço: Rua Jornalista Belizário Lima, 236 – Vila Glória - Campo Grande/MS (Endereço provisório)  
CNPJ: 10.673.078/0001-20

**IDENTIFICAÇÃO**

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) EM PRODUTOR DE OLERÍCOLAS -  
MULTICAMPI

Classificação documental: 421.1

Proponente: Pró-Reitoria de Ensino

Elaborado por: Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Qualificação Profissional -  
Curso FIC de Produtor de Olerícolas - Multicampi - [Portaria - Reitoria 97/2025 -  
PORTA/RT-GABIN/RT/IFMS.](#)

**TRAMITAÇÃO**

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Processo nº: [23347.001309.2025-68](#)

Relatoria: Lígia Arnedo Perassa

Reunião: 31ª Reunião Ordinária

Data da reunião: 25/03/2025

Aprovação: [Resolução Coepe nº 10, de 7 de maio de 2025](#)

Publicação: [Boletim de Serviço nº 77, de 07 de maio de 2025.](#)

CONSELHO SUPERIOR

Relatoria: Alexandre dos Santos Lopes

Reunião: 56ª Reunião Ordinária

Data da reunião: 26/06/2025

Aprovação: [Resolução Cosup nº 27, de 21 de julho de 2025](#)

Publicação: [Boletim de Serviço nº 128, de 21 de julho de 2025.](#)



## Sumário

1.	IDENTIFICAÇÃO .....	6
2.	O IFMS .....	7
3.	JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO FIC .....	8
4.	OBJETIVOS .....	10
4.1	Objetivo Geral .....	10
4.2	Objetivos Específicos .....	10
5.	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO .....	11
6.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	11
6.1	Fundamentação Legal, Teórica e Metodológica .....	11
6.2	Matriz Curricular e Distribuição da Carga Horária .....	12
6.3	Ementas e Bibliografias .....	13
7.	AÇÕES INCLUSIVAS .....	18
8.	APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	19
9.	AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	19
10.	RECUPERAÇÃO PARALELA.....	20
11.	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS .....	20
11.1	Infraestrutura Física .....	20
11.2	Equipamentos e materiais didáticos .....	20
11.3	Recursos Humanos .....	21
12.	QUADRO DOCENTE.....	21
13.	CERTIFICAÇÃO .....	22
14.	REFERÊNCIAS.....	22



## 1. IDENTIFICAÇÃO

**Denominação:** Produtor de Olerícolas.

**Código do Curso:** 221128

**Modalidade do curso:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Recursos Naturais

**Número de vagas oferecidas:** Conforme edital

**Forma de ingresso:** Conforme edital

**Tempo de Duração:** 4 meses

**Carga Horária Total:** 200 horas e 15 minutos

**Requisitos de acesso:** Ensino Fundamental I (1º a 5º) Incompleto

**Turno de Funcionamento:** Conforme edital

**Público-Alvo:** Lideranças, técnicos, assentados, agricultores familiares, jovens e mulheres ou interessados em produção de olerícolas



## 2. O IFMS

O IFMS foi criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, durante a reestruturação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica pelo Ministério da Educação (MEC). O processo de implantação do IFMS teve início em 2007, com a sanção da Lei nº 11.534, de 25 de outubro de 2007, que estabeleceu escolas técnicas e agrotécnicas federais, incluindo a Escola Técnica Federal de Mato Grosso do Sul em Campo Grande e a Escola Agrotécnica Federal de Nova Andradina.

Em 2009, o projeto de expansão da Rede Federal levou à criação de mais cinco campi: Aquidauana, Corumbá, Coxim, Ponta Porã e Três Lagoas. O Campus Nova Andradina foi o primeiro a iniciar suas atividades, em fevereiro de 2010. Já em janeiro de 2011, a Portaria MEC nº 79 autorizou o funcionamento dos outros seis campi, que começaram em sedes provisórias oferecendo cursos de educação a distância em parceria com o Instituto Federal do Paraná (IFPR) e prefeituras municipais.

À medida que as obras foram concluídas, os campi definitivos iniciaram suas atividades. Em Aquidauana e Ponta Porã, as aulas começaram em setembro de 2013, seguidas por Coxim e Três Lagoas em 2014. Nesse mesmo ano, foram criadas as unidades de Dourados, Jardim e Naviraí. A Portaria MEC nº 378, de 9 de maio de 2016, autorizou o funcionamento desses novos campi, com Dourados e Jardim sendo inaugurados oficialmente pela Presidência da República.

Em termos de gestão, o primeiro reitor pro tempore do IFMS foi o professor Marcus Aurélius Stier Serpe, de janeiro de 2009 a maio de 2014. Posteriormente, Maria Neusa de Lima Pereira assumiu como reitora até novembro de 2015. Luiz Simão Staszczak, eleito pela comunidade interna, assumiu em novembro de 2015 com mandato de quatro anos.

Em 2019, o IFMS atingiu um marco importante na sua história com a eleição da primeira mulher pela comunidade acadêmica como Reitora, a Professora Doutora Elaine Borges Monteiro Cassiano, sendo reeleita em 2023 para um novo mandato.

Atualmente, o IFMS oferece em seus campi cursos técnicos de nível médio, graduação, pós-graduação, educação a distância e qualificação profissional, abrangendo um amplo espectro de áreas educacionais.

Em 2015, o IFMS estabeleceu o Centro de Referência em Tecnologias Educacionais e Educação a Distância (Cread), consolidando sua oferta de cursos na modalidade a distância. Em 2017, o MEC autorizou o IFMS a oferecer graduação e pós-graduação lato sensu a distância. No mesmo ano, a instituição foi credenciada para abrir vagas no mestrado profissional oferecido pela Rede Federal e coordenado pelo Instituto Federal do Espírito Santo (IFES). As atividades desse mestrado começaram no segundo semestre de 2018, em Campo Grande, sendo o primeiro curso de pós-graduação stricto sensu presencial do IFMS.

Adicionalmente, o IFMS oferece o Mestrado Profissional em Rede Nacional em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação (ProfNIT). Esse programa de pós-graduação é focado no aprimoramento profissional nas áreas de Núcleos de Inovação Tecnológica (NITs) e Ambientes Promotores de Inovação em setores acadêmico, empresarial, governamental e em organizações sociais.



O ProfNIT, um programa presencial parte do Fórum Nacional de Gestores de Inovação e Transferência de Tecnologia (Fortec), outorga aos egressos o título de Mestre. Ao final do curso, os mestrandos desenvolvem uma produção técnico-científica relacionada às atividades de Núcleos de Inovação Tecnológica e Ambientes Promotores da Inovação.

### 3. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO FIC

A oferta do curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Produtor de Olerícolas em Paranaíba-MS é uma iniciativa estratégica e necessária, considerando a vocação agrícola da região e as oportunidades econômicas que surgem com a crescente demanda por alimentos saudáveis e sustentáveis. O município apresenta condições climáticas e edafoclimáticas favoráveis ao cultivo de hortaliças, além de estar inserido em um contexto de expansão econômica e populacional, impulsionado pela instalação de grandes empresas dos setores de celulose, sucroenergético e citrícola.

#### **Contexto socioeconômico e agrícola de Mato Grosso do Sul**

De acordo com dados da CEASA-MS, Mato Grosso do Sul produz apenas 31% das hortaliças que consome, importando o restante de outros estados da federação (ILIS, 2022).

Essa dependência externa aumenta os custos para o consumidor final e reduz as oportunidades de geração de renda para os produtores locais. Portanto, a formação de novos produtores de olerícolas pode reduzir essa lacuna no abastecimento e fortalecer a economia estadual e regional.

A agricultura familiar tem forte presença na economia do estado, sendo responsável por grande parte da produção de alimentos consumidos nas cidades e municípios vizinhos. A produção local já conta com atividades voltadas para a produção de grãos, pecuária e cana-de-açúcar, mas há um déficit na produção de hortaliças, o que faz com que parte do abastecimento seja realizado por outros estados. Essa dependência externa aumenta os custos para o consumidor final e reduz as oportunidades de geração de renda para os produtores locais. Portanto, a formação de novos produtores de olerícolas pode reduzir essa lacuna no abastecimento e fortalecer a economia estadual e regional.

#### **Justificativa para o curso FIC de Produtor de Olerícolas**

A criação do curso FIC de Produtor de Olerícolas tem como objetivo capacitar agricultores familiares, pequenos e médios produtores e novos empreendedores rurais, proporcionando qualificação técnica para o cultivo sustentável de hortaliças. Esse conhecimento permitirá que os participantes implementem práticas modernas e eficientes, garantindo maior produtividade, qualidade e competitividade da produção local.

Os conteúdos abordados no curso incluirão:

- **Técnicas de cultivo sustentável:** manejo do solo, escolha de cultivares adaptadas à região e rotação de culturas.
- **Manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas:** reduzindo o uso de defensivos químicos e promovendo práticas agroecológicas.



- **Irrigação eficiente:** garantindo o uso racional da água e a otimização dos custos de produção.
- **Uso de adubação orgânica e mineral balanceada:** promovendo a melhoria da fertilidade do solo e a qualidade dos produtos.
- **Tecnologias aplicadas à olericultura:** como cultivo protegido, hidroponia e mecanização de processos produtivos.
- **Gestão da produção e comercialização:** capacitando os agricultores a acessarem novos mercados e programas institucionais.

#### **Benefícios econômicos e sociais para Mato Grosso do Sul**

A implementação do curso trará impactos positivos tanto na economia rural quanto no abastecimento alimentar da população. Entre os principais benefícios, destacam-se:

**Diversificação da produção agrícola:** Aumentar a oferta de hortaliças frescas e de qualidade na região, reduzindo a dependência de fornecedores externos.

**Geração de renda e inclusão social:** Criar oportunidades de trabalho e empreendedorismo para famílias rurais, especialmente em assentamentos e comunidades tradicionais.

**Fortalecimento da agricultura familiar:** Melhorar a organização dos produtores locais e ampliar a participação em mercados institucionais, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

**Segurança alimentar e acesso a alimentos saudáveis:** Garantir uma oferta maior de hortaliças frescas, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis para a população local.

**Sustentabilidade e preservação ambiental:** Estimular práticas agrícolas que reduzam impactos ambientais e favoreçam a conservação do solo e dos recursos hídricos.

#### **Impacto na economia estadual e regional**

O fortalecimento da cadeia produtiva de olerícolas pode beneficiar não apenas os produtores, mas também setores como o varejo, mercados municipais, restaurantes, escolas e hospitais. A produção local pode suprir a demanda desses estabelecimentos, fortalecendo a economia e garantindo alimentos mais frescos e acessíveis para os consumidores. Além disso, com a qualificação técnica dos produtores, o estado poderá se tornar referência na produção sustentável de hortaliças no Brasil.

O curso FIC de Produtor de Olerícolas está alinhado com as novas demandas e oportunidades econômicas trazidas pelo crescimento de Mato Grosso do Sul. Com a capacitação adequada, os agricultores poderão expandir suas atividades, tornando-se mais competitivos e inserindo-se em cadeias produtivas de maior valor agregado. Dessa forma, a iniciativa representa não apenas uma alternativa de geração de emprego e renda, mas também uma estratégia de desenvolvimento sustentável para o estado e região.



---

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 OBJETIVO GERAL

Capacitar pequenos e médios produtores, agricultores familiares e novos empreendedores rurais em Mato Grosso do Sul para o cultivo sustentável de olerícolas, utilizando técnicas modernas de produção, manejo e comercialização.

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar formação profissional qualificada, criando oportunidades para a inserção no mercado de trabalho e o fortalecimento do setor agrícola estadual.
- Desenvolver habilidades técnicas e operacionais para planejar, organizar e executar todas as etapas da produção de olerícolas, desde o preparo do solo e plantio até a colheita e comercialização.
- Capacitar para o uso de boas práticas agrícolas, incluindo produção de mudas, manejo integrado de pragas, doenças e plantas daninhas, adubação mineral e orgânica, irrigação eficiente, drenagem e técnicas de cultivo conservacionista.
- Aprimorar o conhecimento sobre conservação e comercialização de produtos olerícolas, garantindo a qualidade pós-colheita, redução de desperdícios e maior competitividade no mercado.
- Estimular o empreendedorismo rural, incentivando os alunos a desenvolverem iniciativas próprias no setor de olericultura, diversificando a economia estadual e promovendo geração de emprego e renda.
- Preparar os produtores para identificar oportunidades de mercado, agregando valor aos produtos e expandindo os canais de venda, incluindo feiras livres, mercados municipais, redes varejistas e programas governamentais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).
- Estimular a agricultura familiar com participação direta dos movimentos sociais e populares acolhendo os assentados provenientes das políticas de forma agrária.
- Promover a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental, incentivando a adoção de práticas agrícolas que reduzam impactos ambientais, melhorem a eficiência produtiva e conservem os recursos naturais do estado.
- Favorecer a autonomia e a organização dos produtores, incentivando a formação de cooperativas e associações para fortalecer a produção e comercialização coletiva.
- Integrar novas tecnologias e inovações na produção agrícola, como cultivo protegido, hidroponia, mecanização e uso racional da água, aumentando a produtividade e a qualidade das olerícolas cultivadas.



## 5. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao final do curso, o estudante da Formação Inicial e Continuada Produtor de Olerícolas será capaz de selecionar (sementes, fertilizantes e defensivos); executar o plantio, a produção de mudas e transplantio; gerenciar a atividade produtiva de olerícolas o manejo e fertilidade do solo; realizar tratos culturais, colheita, pós-colheita; instalar e operar sistemas de irrigação; operar máquinas e equipamentos utilizados na olericultura; atender a legislação vigente. (Guia Pronatec de Cursos FIC, 2016).

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 6.1 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL, TEÓRICA E METODOLÓGICA

A oferta do curso será realizada a partir do desenvolvimento de ações pedagógicas teórico-práticas que se fundamentam tanto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB), quanto nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica propostas pela Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de janeiro de 2021, e demais legislações vigentes. Em âmbito institucional, fundamentam-se nas Diretrizes para Abertura, Alteração e Suspensão de Cursos de Formação Inicial e Continuada.

O curso deve valer-se de uma metodologia que conduza o estudante na busca pelo conhecimento e pelo desenvolvimento e/ou aquisição construção das características necessárias à qualificação profissional, partindo do princípio de que esta se realiza pela constituição de competências e habilidades, bem como pela formação do ser humano consciente da necessidade de uma atuação embasada nos princípios éticos, da sua inserção na comunidade e de suas atribuições sociais. Assim, os componentes curriculares do curso serão trabalhados de forma que o estudante tenha um papel ativo no processo ensino- aprendizagem, no qual encontre meios para: aprimorar a capacidade de pensar e de aprender a aprender; atribuir significado ao aprendizado; relacionar a teoria com a prática; integrar o conhecimento com a experiência cotidiana; fundamentar a crítica e argumentar os fatos, atingindo o desenvolvimento da capacidade reflexiva. A metodologia de ensino deverá se desenvolver por meio das estratégias de aula expositiva e dialogada, trabalhos em grupo, debates, compartilhamento de ideias, aulas práticas em laboratórios, visitas técnicas, elaboração e desenvolvimento de projetos, pesquisas, palestras, grupos de estudos, resolução de problemas, aprendizado por pares, estudos de caso, simulações, exercícios práticos em sala de aula e em laboratórios, bem como estudos dirigidos. Deverá, também, articular a formação socializada com a realidade concreta da sociedade e os avanços tecnológicos, procurando incluir, assim, alternativas como multimídia, visitas técnicas, teleconferências, internet e projetos a serem desenvolvidos junto às organizações parceiras da Instituição.

É válido ressaltar que é importante a adoção de estratégias integradoras como: proposição conjunta de planos de curso de componentes curriculares afins; visitas técnicas orientadas concomitantemente pelos professores de componentes curriculares afins; aulas periódicas sobre temas integradores de componentes curriculares; e demais ações pontuais elaboradas pelos professores no momento do planejamento, visando a não fragmentação do conhecimento, pois a fragmentação é um



dos principais entraves para a produção/construção de um conhecimento holístico, imprescindível ao profissional.

Destarte, para suprir a complexidade da realidade, torna-se necessária a ênfase na multi e interdisciplinaridade, implicando um planejamento que direcione ao desenvolvimento de trabalhos em grupo por diferentes áreas do conhecimento com afinidades e interesses comuns na busca pela melhoria do ensino e da formação profissional.

O professor deverá definir quais recursos metodológicos de ensino-aprendizagem são mais adequados ao conteúdo que ministrará e mais capazes de contemplar as características individuais do estudante ou da turma, conforme o seu Plano de Ensino, valorizando a cultura investigativa e a postura ativa que lhe permitam avançar frente ao desconhecido.

As estratégias expostas acima farão parte do conjunto das ações de ensino utilizadas pelos docentes em função da aprendizagem do estudante, de forma intencional, visando à construção do conhecimento acerca do conteúdo trabalhado, observando o respeito à individualidade, o conhecimento prévio do estudante, o estímulo à criatividade, à curiosidade, ajudando-os a desenvolver atitudes que norteiam suas escolhas diante dos problemas do dia a dia.

Assim, cada estratégia dependerá do conteúdo específico e dos objetivos a serem alcançados em cada componente curricular, sendo a postura do professor a de mediador e provocador, tornando, assim, o discente autônomo, sujeito de sua aprendizagem.

Cabe salientar que, para os estudantes que apresentarem dificuldades no processo de aprendizagem dos conteúdos trabalhados, o professor deverá utilizar outros métodos, procurando alternativas junto à equipe pedagógica do curso. Ao estudante deverá ser proporcionado o contato com a realidade onde atua ou irá atuar, para melhor compreensão dos problemas e potencialidades, assim como vivenciar atividades relacionadas à profissão.

Uma vez estabelecido este contato com a realidade, ela deverá ser fonte de investigação e revisão do conhecimento, reorientando as atividades de ensino-aprendizagem.

## 6.2 MATRIZ CURRICULAR E DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

A Matriz Curricular do curso foi elaborada com base nas competências e nas habilidades necessárias para a formação do Perfil Profissional de Conclusão do Curso de Produtor de Olerícolas. A organização de carga-horária no Instituto Federal de Mato Grosso do Sul se dá em hora/aula, cada hora/aula corresponde a 45 minutos.

<b>PRODUTOR DE OLERÍCOLAS</b>						
	<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIDADE CURRICULAR</b>	<b>CH Teórica em h/a</b>	<b>CH Prática em h/a</b>	<b>CH Total em h/a</b>	<b>CH Total</b>
MÓDULO I	AG81A	Introdução ao cultivo de	30	10	40	30h



(Núcleo Básico)		olerícolas				
<b>Total módulo I (Núcleo Básico)</b>			<b>30</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>30h</b>
MÓDULO II (Núcleo Tecnológico)	AG82A	Solo, nutrição e adubação para olerícolas	40	20	60	45h
	AG82B	Propagação e plantio de olerícolas	30	10	40	30h
	AG82C	Tratos culturais, colheita, pós-colheita e comercialização de olerícolas	70	30	100	75h
<b>Total módulo II (Núcleo tecnológico)</b>			<b>140</b>	<b>60</b>	<b>200</b>	<b>150h</b>
MÓDULO III (Núcleo Articulador)	GT83A	Empreendedorismo no cultivo de olerícolas	27	-	27	20h15min
<b>Total módulo III (Núcleo Articulador)</b>			<b>27</b>	<b>-</b>	<b>27</b>	<b>20h15min</b>
<b>TOTAL PERÍODO EM HORAS/AULA</b>			<b>197</b>	<b>70</b>	<b>267</b>	
<b>TOTAL PERÍODO EM HORAS</b>			<b>147h 45min</b>	<b>52h 30min</b>		<b>200h 15min</b>

### 6.3 EMENTAS E BIBLIOGRAFIAS

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Introdução ao cultivo de olerícolas</b>
<b>Carga Horária Total (Horas- Aula):</b> Teórica: 30 h/a Prática: 10 h/a	<b>Carga Horária Total (Horas):</b> Teórica: 22 h 30min Prática: 7h 30min
<b>EMENTA</b> Introdução a olericultura; Características do agronegócio da olericultura; Tipos de exploração em olericultura; Classificação popular, técnica e botânica das hortaliças; Hortaliças não-convencionais; Fatores agroclimáticos que interferem no cultivo de hortaliças; Diferenças entre os tipos de cultivo convencional, hidropônico e orgânico de hortaliças; Fundamentos de ecologia; Cálculos matemáticos aplicado na olericultura (Utilização dos numerais e das operações fundamentais em diferentes situações problema. Regra de três simples. Porcentagem, Noções de sistemas de medidas).	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b> DANTE, L. R. <b>Matemática: Contexto e Aplicações</b> . V. 1 - 3. São Paulo: Ática, 2011. FILGUEIRA, F. A. R. <b>Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças</b> . 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2008. 421 p. HENZ, G. P.; ALCANTARA, F. A. de (ed.). <b>Hortas: o produtor pergunta, a Embrapa responde</b> . Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças, 2009. E-book (237 p.) Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101764/1/500perguntashortas.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101764/1/500perguntashortas.pdf</a> . Acesso em: 12 fev. 2025.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> BRANDÃO FILHO, J. U. T.; FREITAS, P. S. L.; BERIAN, L. O. S.; GOTO, R. (orgs.). <b>Hortaliças-fruto</b> . Maringá: EDUEM, 2018. E-book (535 p.) Disponível em: <a href="https://books.scielo.org/id/bv3jx/pdf/brandao-">https://books.scielo.org/id/bv3jx/pdf/brandao-</a>	



9786586383010.pdf. Acesso em: 12 fev. 2025.

CARDOSO, A. I. I.; MAGRO, F. O. (org.) **Hortas: sob um olhar que você nunca viu**. São Paulo: Editora UNESP, 2021. *E-book* (99 p.) Disponível em: <https://books.scielo.org/id/gm5jz/pdf/cardoso-9786557140574.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

CASTANHEIRA, N. P. **Cálculo aplicado à gestão e aos negócios**. Curitiba: Intersaberes, 2016. 193 p.

CLEMENTE, F. M. V. T.; HABER, L. L. (ed.). **Horta em pequenos espaços**. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2012. *E-book* (56 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/176051/1/HORTA-EM-PEQUENOS-ESPACOS-4-IMP-2017.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

SOUZA, J. L. de; RESENDE, P. **Manual de horticultura orgânica**. 2. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011. 843 p.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Solo, nutrição e adubação para olerícolas</b>
<b>Carga Horária Total (Horas- Aula):</b> <b>Teórica: 40 h/a</b> <b>Prática: 20 h/a</b>	<b>Carga Horária Total (Horas):</b> <b>Teórica: 30 h</b> <b>Prática: 15 h</b>
<b>EMENTA</b>  Conservação do solo: aspectos gerais, Matéria orgânica, microbiologia do solo, fauna edáfica e práticas conservacionistas do solo; Sistemas de manejo do solo; Solo e fornecimento de nutrientes; O papel dos diversos nutrientes; Calagem e adubação mineral e orgânica; Produção de adubos orgânicos (compostagem); Produção de substratos para a produção de mudas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  FILGUEIRA, F. A. R. <b>Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças</b> . Viçosa, MG: UFV, 2008. 421 p.  MANZATTO, C. V.; FREITAS JUNIOR, E. de; PERES, J. R. R. (org.). <b>Uso agrícola dos solos brasileiros</b> . Rio de Janeiro: Embrapa Solos, 2002. <i>E-book</i> (174 p.) Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPS-2009-09/11063/1/uso_agricola_solos_brasileiros.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPS-2009-09/11063/1/uso_agricola_solos_brasileiros.pdf</a> . Acesso em: 12 fev. 2025.  SOUSA, D. M. G. de; LOBATO, E. <b>Cerrado: correção do solo e adubação</b> . 2. ed. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2004. <i>E-book</i> (416 p.) Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/222588/1/Cerrado-Correcao-solo-adubacao-ed-02-8a-impressao-2017.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/222588/1/Cerrado-Correcao-solo-adubacao-ed-02-8a-impressao-2017.pdf</a> . Acesso em: 12 fev. 2025.	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>  BRANDÃO FILHO, J. U. T.; FREITAS, P. S. L.; BERIAN, L. O. S.; GOTO, R. (orgs.). <b>Hortaliças-fruto</b> .	



Maringá: EDUEM, 2018. *E-book* (535 p.). Disponível em: <https://books.scielo.org/id/bv3jx/pdf/brandao-9786586383010.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

CLEMENTE, F. M. V. T.; HABER, L. L. (ed.). **Horta em pequenos espaços**. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, 2012. *E-book* (56 p.). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/176051/1/HORTA-EM-PEQUENOS-ESPACOS-4-IMP-2017.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

HENZ, G. P.; ALCÂNTARA, F. A. de; RESENDE, F. V. (ed.). **Produção orgânica de hortaliças: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2007. *E-book*. (308 p.). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101789/1/500perguntasproducaoorganicahortalicas.pdf>. Acesso em 28 jan2025.

LIMA FILHO, O. F. de; AMBROSANO, E. J.; WUTKE, E. B.; ROSSI, F.; CARLOS, J. A. D. (ed.). **Adubação verde e plantas de cobertura no Brasil: fundamentos e prática: v. 1., 2. ed. rev. e atual**. Brasília, DF: Embrapa, 2023. *E-book* (586 p.). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/249436/1/ADUBACAO-VERDE-VOL-01-ed02-2023.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

SANTOS, R. H. S.; et al. (org). **Produção orgânica de hortaliças-fruto**. Brasília: SENAR, 2005. *E-book*. (92 p). Disponível em: <https://sistemafamato.org.br/senarmt/wp-content/uploads/sites/2/2023/09/Colecao-119-SN-Hortalicas-Organicas-Producao-Organica-de-Hortalicas-Fruto.pdf>. Acesso em 28 jan2025.

Unidade Curricular	Propagação e plantio de olerícolas
<b>Carga Horária Total (Horas- Aula):</b> Teórica: 30 h/a Prática: 10 h/a	<b>Carga Horária Total (Horas):</b> Teórica: 22 h 30min Prática: 7h 30min
<b>EMENTA</b>  Substratos para semeadura; Qualidade da semente e escolha de cultivares; Semeadura direta; Semeadura indireta; Propagação vegetativa; Tratos culturais em mudas; Ponto ideal de Transplântio; Implantação das culturas.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  FILGUEIRA, F. A. R. <b>Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção de hortaliças</b> . Viçosa: Ed. UFV, 2008. 421 p.  HENZ, G. P.; ALCANTARA, F. A. de (ed.). <b>Hortas: o produtor pergunta, a Embrapa responde</b> . Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças, 2009. <i>E-book</i> (237 p.) Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101764/1/500perguntashortas.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101764/1/500perguntashortas.pdf</a> . Acesso em: 12 fev. 2025.  TAKANE, R. J. et al. <b>Técnicas de substratos para aplicação em horticultura: olericultura e fruticultura</b> .	



Brasília: LK Editora, 2012. 100 p.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, N. M. D.; NAKAGAWA, J. **Sementes: ciência, tecnologia e produção**. 5. ed. Jaboticabal, SP: FUNEP, 2012. 590p.

CLEMENTE, F. M. V. T. (ed.). **Produção de hortaliças para agricultura familiar**. Brasília, DF: Embrapa, 2015. *E-book* (108 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/212767/1/Producao-de-Hortaliças-para-a-Agricultura-Familiar.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

TORRES, A. C.; CALDAS, L. S.; BUSO, J. A. **Cultura de tecidos e transformação genética de plantas**. Brasília: EMBRAPA-SPI / EMBRAPA-CNPQ, 1998. v.2. 864 p.

WENDLING, I.; GATTO, A. **Planejamento e instalação de viveiros**. 2. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012. 120 p.

<b>Unidade Curricular</b>	<b>Tratos culturais, colheita, pós-colheita e comercialização de olerícolas</b>
<b>Carga Horária Total (Horas- Aula):</b> Teórica: 70 h/a Prática: 30 h/a	<b>Carga Horária Total (Horas):</b> Teórica: 52 h 30min Prática: 22 h 30min
<b>EMENTA</b>  Ambientes de cultivo para hortaliças (Campo e Ambientes Protegidos); Desbaste e repicagem de plantas; Podas, tutoramento e raleio em hortaliças fruto; Tipos e manejo de irrigação; Manejo Integrado de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas; Anomalias fisiológicas em hortaliças; “Ponto” e modo de colheita de hortaliças; Princípios de pós-colheita para aumentar a conservação de hortaliças; Limites fisiológicos e genéticos para a conservação; Tipos de embalagens e técnicas de armazenamento; Pós-colheita das principais hortaliças de fruto, herbáceas e tuberosas; Legislação e aplicação de normas e procedimentos para a produção e comercialização.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>  AMORIM, L; REZENDE, J. A. M.; BERGAMIN FILHO, A. <b>Manual de fitopatologia: Princípios e Conceitos</b> . 5. ed. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 2018. v.1. 573 p.  FERREIRA, M. D. (org.). <b>Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças</b> . São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008. <i>E-book</i> (144 p.) Disponível em: <a href="https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPQDIA-2009-09/11483/1/LI_2008.pdf">https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CNPQDIA-2009-09/11483/1/LI_2008.pdf</a> . Acesso em: 12 fev. 2025.	



OLIVEIRA, M. F. de; BRIGHENTI, A. M. (org.). **Controle de plantas daninhas: métodos físico, mecânico, cultural, biológico e alelopatia**. Brasília, DF: Embrapa, 2018. *E-book* (196 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/193269/1/Controle-plantas-daninhas.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPANHOLA, C.; BETTIOL, W. (ed.). **Métodos alternativos de controle fitossanitário**. Jaguariúna: Embrapa Meio Ambiente, 2003. *E-book* (279 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164175/1/Campanhola-Metodos.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

CLEMENTE, F. M. V. T. (ed.). **Produção de hortaliças para agricultura familiar**. Brasília, DF: Embrapa, 2015. *E-book* (108 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/212767/1/Producao-de-Hortalicas-para-a-Agricultura-Familiar.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

FERREIRA, M. D. (org.). **Instrumentação pós-colheita em frutas e hortaliças**. Brasília, DF: Embrapa, 2017. *E-book* (284 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/163902/1/Livro-Instrumentacao-Pos-colheita....pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

HENZ, G. P.; ALCANTARA, F. A. de (ed.). **Hortas: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças, 2009. *E-book* (237 p.) Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/101764/1/500perguntashortas.pdf>. Acesso em: 12 fev. 2025.

ZAMBROSI, F. C. B. et al. (org.). **Projeto Hortaliçmento e o Cultivo em Ambiente Protegido**. Campinas, SP: Instituto Agrônômico, 2014. *E-book* (535 p.) Disponível em: [https://www.iac.sp.gov.br/media/publicacoes/projeto\\_estadual\\_hortalimento.pdf](https://www.iac.sp.gov.br/media/publicacoes/projeto_estadual_hortalimento.pdf). Acesso em: 12 fev. 2025.

Unidade Curricular	Empreendedorismo no cultivo de olerícolas
<b>Carga Horária Total (Horas- Aula):</b> Teórica: 27 h/a Prática: -	<b>Carga Horária Total (Horas):</b> Teórica: 20 h 15min Prática: -
<b>EMENTA</b>	
Organização e administração de atividade rural; Classificação das organizações; - Associativismo e cooperativismo.- Perfil empreendedor; - Plano de negócios e análise de mercado e investimento; - Planejamento, organização, direção e controle da produção (escalonamento de produção e das	



quantidades de sementes, mudas e de áreas necessárias para plantio; etc); Fundamentos da Extensão Rural.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 260 p

LEITE, I. C. O Cooperativismo: como instrumento constitucional na busca do desenvolvimento nacional. Campo Grande: Editora UFMS, 2015. 169 p.

MILAGRES, C. S. F.; PETARLY, R. R.; MELO, J. A. de; SOUSA, D. N. de.(org.). **Manual da extensão rural: prática coletiva, acesso ao mercado e monitoramento econômico para grupos sociais**.

Palmas: EDUFT, 2023. *E-book* (106 p.) Disponível em:  
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1166636/1/manual-extensao-rural-lv-2023.pdf>.

Acesso em: 12 fev. 2025.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BELLEN, H. M. V. **Indicadores de Sustentabilidade: Uma Análise Comparativa**. Rio de Janeiro, FGV. 2005.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 18. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2017. 127 p.

SCHMITZ, H. (Org.). **Agricultura familiar: extensão rural e pesquisa participativa**. São Paulo: Annablume, 2010. 351 p.

SILVA, R. A. G. da. **Administração rural: teoria e prática**. 3. ed. rev. e atual. Curitiba: Juruá, 2013. 230 p.

SOUZA FILHO, M. BATALHA, M. O. **Gestão integrada da agricultura familiar**. São Carlos: Edufscar, 2009. 359 p.

## **7. AÇÕES INCLUSIVAS**

Nos cursos de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional do IFMS, estão previstos mecanismos que garantam a inclusão de estudantes com necessidades especiais e a expansão do atendimento a negros e indígenas, conforme o Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999, e a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, respectivamente. O Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (Napne) de cada campus, em parceria com o Núcleo de Gestão Administrativa e Educacional (Nuged) e grupo de docentes, proporá ações específicas direcionadas tanto à aprendizagem como à socialização desses estudantes. A parceria com outras instituições especializadas possibilitará uma melhoria no acompanhamento e na orientação dos estudantes com



alguma deficiência, bem como àqueles com altas habilidades. É fundamental envolver a comunidade educativa para que as ações sejam contínuas e, portanto, tenham êxito.

## **8. APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

O Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores possibilita que o estudante utilize conhecimentos adquiridos previamente, seja em contextos formais ou informais, para solicitar a dispensa de disciplinas do curso. Essa dispensa será concedida desde que tais conhecimentos estejam diretamente relacionados ao perfil profissional de conclusão do curso.

A análise do pedido será realizada por um docente ou uma banca examinadora indicada pela Direção de Ensino, por meio de avaliações específicas que aferirão os conteúdos, competências e habilidades exigidas para a disciplina solicitada.

As avaliações serão elaboradas com base no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e poderão abranger diferentes instrumentos, como provas, entrevistas, apresentação de portfólios, entre outros. Para obter a dispensa, o estudante deve atingir um mínimo de nota 6,0 de aproveitamento na avaliação aplicada. No entanto, a solicitação está sujeita a algumas regras, como:

- O estudante não pode solicitar aproveitamento para disciplinas nas quais tenha sido reprovado, salvo se já tiver integralizado 80% ou mais da carga horária total do curso no semestre corrente.
- O aproveitamento poderá ser concedido para, no máximo, 40% da carga horária total do curso.
- O pedido deve ser feito conforme o calendário acadêmico.

As disciplinas dispensadas serão registradas no histórico escolar do estudante com a denominação, carga horária e período constantes na matriz curricular do curso, acompanhadas da nota obtida na avaliação e a indicação de "Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores (ACEA)".

Esse processo visa reconhecer e valorizar a experiência prévia dos estudantes, permitindo maior flexibilidade na formação e agilizando a qualificação profissional no setor de produção de olerícolas.

## **9. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem como prática mediadora deve possibilitar um acompanhamento contínuo e sistemático do processo de ensino-aprendizagem do estudante e será considerada a assiduidade, a pontualidade, a participação nas atividades, bem como a realização das atividades teóricas e práticas. Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo e não apenas como momentos isolados. As práticas avaliativas considerarão tanto o processo que a estudante desenvolve ao aprender como o resultado alcançado.

A avaliação do rendimento do estudante do Curso FIC Produtor de Olerícolas do IFMS, abrange o seguinte:

1. Verificação de frequência;
2. Avaliação do aproveitamento.



Considerar-se-á aprovado por média o estudante que tiver frequência às atividades de ensino de cada unidade curricular igual ou superior a 75% da carga horária e média final igual ou superior a 6,0 (seis), conforme o Regulamento da Organização Didático-Pedagógica de Cursos do IFMS.

O estudante com Média Final inferior à média 6,0 (seis) e/ou com frequência inferior a 75% será considerado reprovado. As notas finais deverão ser publicadas em locais previamente comunicados aos estudantes até a data-limite prevista no calendário escolar.

Os instrumentos, critérios e datas de avaliação, assim como as propostas de recuperação paralela da aprendizagem, devem ser claros, dialogados com o grupo e definidos de forma coerente e razoável, adequados ao perfil da turma, à proposta do currículo do curso e ao perfil do egresso, pautados numa perspectiva de avaliação inclusiva, respeitando as necessidades específicas circunstanciais ou permanentes daqueles que as evidenciarem, conforme o Regulamento da Organização Didático-Pedagógica de Cursos do IFMS.

## 10. RECUPERAÇÃO PARALELA

O discente poderá recuperar os estudos comparecendo ao horário de permanência ao estudante (PE) estipulado pelo professor da disciplina em que se encontra com baixo rendimento, para atendimento individualizado. Terá direito às avaliações de recuperação, de caráter teórico e/ou prático, ou a qualquer outro procedimento avaliativo que se fizer necessário, sempre propostos pelo professor, em acordo com a direção de ensino e, considerando ainda as diretrizes pedagógicas deste projeto, as normas do IFMS e a legislação vigente.

## 11. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Para ofertar o Curso FIC de Produtor de Olerícolas, recomenda-se garantir uma infraestrutura mínima que permita o ensino teórico e prático, tais como:

### 11.1 Infraestrutura Física

- ✓ **Sala de aula:** Espaço com capacidade para acomodar os alunos, equipado com cadeiras, mesas, quadro branco e projetor/multimídia para aulas teóricas.
- ✓ **Área de cultivo:** Um espaço ao ar livre ou em estufa para o plantio e manejo das olerícolas. De preferência, conter solo adequado, acesso à irrigação e espaço suficiente para demonstrações práticas.
- ✓ **Depósito/almojarifado:** Para armazenamento de ferramentas, insumos e EPIs (Equipamentos de Proteção Individual).
- ✓ **Banheiros e vestiários:** Preferencialmente separados por gênero, com estrutura adequada para higiene dos alunos.

### 11.2 Equipamentos e materiais didáticos



- ✓ **Ferramentas agrícolas:** Enxadas, pás, ancinhos, regadores, pulverizadores manuais, estacas, barbantes, estufas (se possível).
- ✓ **EPIs:** Luvas, botas, aventais, óculos de proteção e máscaras para aplicação de defensivos naturais.
- ✓ **Materiais de irrigação:** Mangueiras, regadores, sistema de irrigação por gotejamento (se disponível).
- ✓ **Sementes e mudas:** olerícolas variadas para práticas de plantio.
- ✓ **Substratos e adubos:** Orgânicos e químicos para demonstração de diferentes formas de cultivo.

### 11.3 Recursos Humanos

- ✓ **Docentes:** Profissional com formação na área das Ciências Agrárias.
- ✓ **Técnico Administrativo e/ou Terceirizados (opcional):** Para apoio nas atividades práticas.

Na inexistência de algum item indicado no tópico em questão, o Campus poderá desenvolver convênios com produtores (para realização de visitas técnicas), representações de classes (Sindicatos Rurais, Cooperativas, Associações), AGRAER - Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural, Prefeituras, entre outras.

## 12. PESSOAL DOCENTE

Podem fazer parte do quadro de docentes do curso os professores do IFMS e de Instituições de Ensino parceiras, que possuírem formação em ciências agrárias e comprovada atuação na área de abrangência do curso, podendo a atuação ser multicampi.

A quantidade de docentes será determinada pela Direção de Ensino, considerando a necessidade e a disponibilidade de docentes para a oferta do curso.



### 13. CERTIFICAÇÃO

O IFMS conferirá ao estudante que tiver sido aprovado em todas as unidades curriculares da matriz curricular o certificado do Curso de Formação Inicial e Continuada em Produtor de Olerícolas. Conforme o Art. 112-A do Regulamento da Organização Didático-Pedagógica dos Cursos do IFMS, o Avanço Escolar poderá ser adotado para fins de antecipação excepcional de certificação de estudantes matriculados no último período de cursos ofertados pelo IFMS, em conformidade com o que estabelece o presente Projeto Pedagógico.

### 14. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394, de 24 de dezembro de 1996. **Delibera sobre a Lei de diretrizes e bases da educação nacional.** (LDBN). Disponível em [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm). Acesso em 20 jan. 2025.

BRASIL. Decreto nº 3.298 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1999. **Regulamenta a Lei no 7.853, de 24 de outubro de 1989, dispõe sobre a Política Nacional para a Integração da Pessoa Portadora de Deficiência**, consolida as normas de proteção, e dá outras providências.1999.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012. **Define Diretrizes Curriculares para a Educação Profissional.** D.O.U., Brasília, 21 set. 2012, Seção 1, p. 22. Disponível em: [https://www.gov.br/mec/pt-br/media/seb-1/pdf/rceb006\\_12\\_ED.pdf](https://www.gov.br/mec/pt-br/media/seb-1/pdf/rceb006_12_ED.pdf). Acesso em: 20 janeiro. 2025.

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

BRASIL. Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia**, e dá outras providências. Diário Oficial da República.

BRASIL. Decreto n.º 5.154, de 23 de julho de 2004. **Regulamenta o § 2.º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996**, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília: Presidência da República, 26 jul. 2004.

BRASIL. Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014. **Altera o Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm). Acesso em: 20 de janeiro de 2025

BRASIL. Lei 13.005, de 25 de junho de 2014. **Aprova o Plano Nacional de Educação.** Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/l13005.htm). Acesso em 14 de junho de 2019. Acesso em janeiro de 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021. **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.** Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 3, p. 19-20, 6 jan. 2021. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em: 12 fev. 2025.

ILIS, Vitor. Mais de 85% dos produtos comercializados na Ceasa/MS são importados. **Famasul**, Campo Grande, 01 de ago. de 2022. Disponível em: < <https://portal.sistemafamasul.com.br/noticias/mais-de-85-dos-produtos-comercializados-na-ceasams-s%C3%A3o-importados> >. Acesso em: 12 de fev. de 2025.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL - IFMS. **Diretrizes para abertura e alteração de cursos de formação Inicial e Continuada – FIC.** IFMS. 2024.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul

CNPJ 10.673.078/0001-20



---

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO DO SUL - IFMS. **Plano de Desenvolvimento Institucional** – PDI 2024-2028, Campo Grande: IFMS, 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produto Interno Bruto dos Municípios 2021**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/contas-nacionais/9088-produto-interno-bruto-dos-municipios.html>. Acesso em 20 de janeiro de 2025.

SARAIVA, Editora. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo: Edição 2009 Atualizada.



Rua Jornalista Belizário Lima, 236, Bairro Vila Glória – Campo Grande/MS  
CEP: 79.004-270 (Endereço provisório)  
Telefone: (67) 3378-9501