

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM CAFEICULTURA
MATRIZ CURRICULAR – INGRESSANTES EM 2022

I PERÍODO:

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Introdução ao Agronegócio do Café	2	40
Climatologia	4	80
Biologia Vegetal – EaD	4	80
Fundamentos de Química e Bioquímica	3	60
Construções e Instalações da Cafeicultura	2	40
Constituição, Propriedades e Classificação dos Solos	4	80
Projeto Integrador I*		60
TOTAL	19	440

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

II PERÍODO:

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Fundamentos de Matemática	2	40
Genética e Melhoramento do Cafeeiro	4	80
Morfologia e Fisiologia do Cafeeiro	4	80
Administração e Economia Rural	4	80
Português Instrumental – EaD	2	40
Sociologia e Extensão Rural – EaD	2	40
Microbiologia Agrícola	2	40
Projeto Integrador II*		60
TOTAL	20	460

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

III PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Topografia	2	40
Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro	4	80
Produção de Sementes e Mudanças de Café	4	80
Estatística Básica e Experimental	4	80
Mecanização da Cultura do Cafeeiro	2	40
Metodologia da Pesquisa - EaD	2	40
Inglês Instrumental - EaD	2	40
Projeto Integrador III*		60
TOTAL	20	460

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

IV PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Análise de Custos e Investimentos na Cafeicultura	3	60
Manejo de Pragas e Doenças do Cafeeiro	4	80
Conservação do Solo e Preservação Ambiental	2	40
Implantação e Condução da Lavoura Cafeeira	3	60
Marketing no Agronegócio do Café - EaD	2	40
Colheita e Pós-colheita do Café	3	60
Tecnologia da Informação Aplicada - EaD	2	40
Projeto Integrador IV*		60
TOTAL	19	440

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

V PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Práticas Culturais do Cafeeiro	3	60
Inovações Tecnológicas na Cafeicultura	2	40
Classificação e Análise Sensorial do Café	3	60
Mercado e Comercialização do Café	3	60
Irrigação do Cafeeiro	3	60
Cooperativismo - EaD	2	40
Projeto Integrador V*		40
Estágio Supervisionado I*		90
TOTAL	16	450

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

VI PERÍODO

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Empreendedorismo e Planejamento Estratégico - EaD	2	40
Certificação do Café	2	40
Industrialização e Técnicas Dietéticas do Café	3	60
Tecnologia de Aplicação de Defensivos	3	60
Logística Agroindustrial na Cadeia do Café - EaD	2	40
Trabalho de Conclusão de Curso	2	40
Optativa	2	40
Estágio Supervisionado II*		90
TOTAL	16	410

* Carga horária obrigatória a ser cumprida fora do horário normal de aula.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINAS	CRÉDITOS	C.H. TOTAL
Desenvolvimento Regional do Cerrado e Agronegócio	2	40
Gestão e Planejamento Ambiental	2	40
Gestão de Propriedades Rurais	2	40
História do Café	2	40
LIBRAS	2	40

RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CONTEÚDOS CURRICULARES	CARGA HORÁRIA (HORAS)	CARGA HORÁRIA (%)
Disciplinas de fundamentação teórico/prática – carga horária presencial	1.760	63,77
Disciplinas de fundamentação teórico/prática – carga horária em EaD	440	15,94
Atividades de extensão – Projetos Integradores	280	10,15
Estágio Supervisionado	180	6,52
Atividades Complementares*	100	3,62
TOTAL	2.760	100,00

* As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas em qualquer semestre ou período letivo, inclusive no período de férias, dentro ou fora do turno regular das aulas, sem prejuízo, no entanto, de qualquer das atividades de ensino do curso, que são prioritárias.