



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Campus Muzambinho**

EDITAL 028/2019

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho faz saber aos interessados que, no período de 01 de julho a 16 de julho de 2019 estarão abertas as inscrições para o Processo Seletivo Simplificado para ingresso de 30 (trinta) discentes no 2º semestre letivo de 2019, no curso de **Análise da Qualidade do Café**. O Processo Seletivo será classificatório e eliminatório, sendo realizado em uma única etapa de prova, regido pela Coordenação do Curso, com o apoio da Coordenação de Extensão.

1 DO CURSO

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

O curso está estruturado em 2 (dois) semestres com carga horária de 420 (quatrocentas) horas, sendo 300 (trezentas) horas de disciplinas obrigatórias e 120 (cem) horas de Estágio Curricular Obrigatório, ofertado na forma de vivência, que possibilitará a aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso e a aquisição e solidificação dos conhecimentos práticos orientados por especialistas da área. Para todo o curso estão previstos, além da aula inaugural, 17 encontros presenciais às sextas-feiras e 62 horas de treinamento nos laboratórios, a serem agendados para o aluno.

2 DO PÚBLICO ALVO

Profissionais com conhecimentos em Cafeicultura e interessados em Análise da Qualidade do Café.

3 NÚMERO DE VAGAS

Serão ofertadas 30 vagas

4 REQUISITOS PARA INGRESSO

Ter concluído o Curso Técnico em Agropecuária ou Curso Técnico em Cafeicultura ou Curso Técnico em Agricultura ou Conclusão do Curso de Tecnologia em Cafeicultura ou Engenharia Agrônômica.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Campus Muzambinho

5 DO CRONOGRAMA

ATIVIDADE	DATA/PERÍODO	LOCAL
Inscrições	01 a 16/07/2019	Online
Divulgação dos inscritos	18/07/2019	Site do Campus
Processo Seletivo Simplificado	28/07/2019	Site do Campus
Resultado Preliminar	31/07/2019 a partir das 18h00	Site do Campus
Recursos	01/08/2019	Site do Campus
Resultado Final	02/08/2019 a partir das 18h00	Site do Campus
Matrícula dos aprovados	05 a 07/08/2019	SIEC
Divulgação dos excedentes	08/08/2019	Site do Campus
Início das aulas	16/08/2019	Prédio da Cafeicultura

6 DAS INSCRIÇÕES

6.1 Período: 01/07/2019 até o dia 16/07/2019 às 23h59

6.2 Local: Formulário online - disponível no site www.muz.ifsuldeminas.edu.br

7 DO PROCESSO DE SELEÇÃO

7.1 A seleção seguirá da seguinte forma:

A prova será constituída de 20 questões de múltipla escolha sobre temas da Cafeicultura, com 4 alternativas (prova objetiva), conforme Tabela abaixo. Os conteúdos relacionados a área de cafeicultura, encontram-se estabelecidos no ANEXO I desse Edital.

Tabela 1. Disciplina/conteúdo, número de questões, peso e total de pontos da prova objetiva

Disciplina	Nº questões	Peso	Total de pontos
Cafeicultura	20	2	40

8 DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS E RECURSOS

8.1 O resultado preliminar será divulgado no dia 31/07/2019, a partir das 18h, na página do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Campus Muzambinho**

8.2. Os recursos poderão ser apresentados no dia 01/08/2019, das 7h às 11h, no Setor de Integração Escola Comunidade, localizado no Prédio Pedagógico H, no Campus Muzambinho.

8.3 O resultado da análise dos recursos será divulgado no dia 02/08/2019, após as 08h.

8.4 O resultado final será divulgado a partir do dia 02/08/2019, após as 18h, na página do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho.

8.5 Os candidatos aprovados serão classificados na ordem decrescente das notas finais obtidas.

9 DA MATRÍCULA

9.1. As matrículas serão realizadas no período de 05 a 07/08/2019 das 07h às 11h e das 13h às 16h30 no Setor de Integração Escola Comunidade, localizado no Prédio Pedagógico H, no Campus Muzambinho.

9.2 Os candidatos aprovados deverão apresentar os seguintes documentos:

9.2.1 – Certificado de Conclusão do Curso Técnico em Agropecuária ou Curso Técnico em Cafeicultura ou Curso Técnico em Agricultura ou Curso de Tecnologia em Cafeicultura ou Engenharia Agrônômica

9.2.2 – Cópia do RG e CPF

9.2.3 Ficha de matrícula preenchida entregue no ato da matrícula.

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do curso em conjunto com a Coordenação Geral de Extensão.

Muzambinho, 28 de junho de 2019.

Profª Luciana Maria Vieira Lopes Mendonça.
Coordenadora do curso Análise da Qualidade do Café
Campus Muzambinho



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS
Campus Muzambinho

ANEXO I

CONTEÚDOS REFERÊNCIA PARA AS QUESTÕES DE CAFEICULTURA

- 1. Introdução:** discussão do conteúdo; histórico; importância sócio-econômica; mercado; regiões produtoras; produtividade (Audiovisual). Apresentação do plano de ensino.
- 2. Morfologia e Fisiologia do Cafeeiro:** raiz; caule; folha; flor; fruto; semente. (Estruturas, papéis, desenvolvimento, defeitos e interações ambientais).
- 3. Propagação e produção de mudas de Cafeeiro:** Tipos de propagação; produção de mudas em viveiros convencionais; normas e padrões para produção de mudas de cafeeiro em Minas Gerais (portaria IMA 482 de 2001)
- 4. Implantação e condução de lavouras cafeeiras:** escolha do local; preparo do solo; espaçamento e população de plantas; controle de plantas invasoras; variedades e cultivares; recomendações e cuidados na formação da lavoura.
- 5. Podas em lavouras cafeeiras:** Tipos de podas; recomendações e condução.
- 6. Principais pragas do cafeeiro:** cigarra do cafeeiro; broca do cafeeiro; bicho mineiro; cochonilhas; ácaros; nematóides.
- 7. Principais doenças do cafeeiro:** ferrugem do cafeeiro; cercosporiose; phoma e ascochita; rhizoctoniose; definhamento de ramos produtivos; seca-de-ponteiros; mancha aureolada.
- 8. Distúrbios abióticos do cafeeiro e suas causas:** fâsca elétrica, canela-de-guada, afogamento e lesões de colo, sistema radicular deficiente, escaldadura e descoloração de folhas, queda e chochamento de frutos, toxidez.
- 9. Monitoramentos aplicados em lavoura cafeeira:** análise de solo e folhas; cigarra do cafeeiro; broca do cafeeiro; bicho mineiro; ferrugem do cafeeiro.
- 10. Nutrição mineral do cafeeiro:** Calagem; gessagem; fosfatagem; adubações de plantio, formação e produção; nutrição via solo e folhas; interpretação de boletim de análise; reconhecimento de deficiências nutricionais.
- 11. Colheita e pós-colheita do café:** preparo da lavoura; arruação; manutenção de equipamentos e utensílios; ponto de colheita; amostragem. Tipos de colheita: colheita manual; colheita semi-mecanizada; colheita mecanizada. Cuidados gerais.
- 12. Processamento do café via seca e via úmida:** café natural; cereja descascado; cereja desmucilado. Procedimentos e cuidados. Destino dos resíduos sólidos e líquidos do preparo do café.
- 13. Secagem do café:** princípios da secagem; secagem natural; secagem com ar aquecido; tipos de terreiros e secadores; secagem do café natural e em pergaminho. Procedimentos e cuidados.
- 14. Beneficiamento e armazenamento do café:** armazenamento em tulhas. Beneficiamento: bica de jogo; catador de pedras; descascador; ventilador; peneira sururuca; catador de escolhas. Rebeneficiamento: catador de pedras; classificador; mesa de gravidade; catador eletrônico. Tipos de acondicionamento e armazenamento de café. Características desejáveis aos armazéns.
- 15. Qualidade do café:** classificação; fatores determinantes de qualidade; aspectos produtivos e cuidados. Instrução Normativa nº08 MAPA/2003 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru.