



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC de  
PRODUÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS**

**DADOS DO CAMPUS PROPONENTE**

**1 Campus:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Lages

**2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:** Rua: Heitor Vila Lobos, 222. CNPJ: 11.402.887/0011-32;  
Telefone: (49) 3221-4200

**3 Complemento:** Bairro: São Francisco; Lages/SC, CEP: 88506-400

**4 Departamento:** Ambiente e Saúde

**5 Há parceria com outra Instituição?** Não

**6 Razão social:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina – Lages

**7 Esfera administrativa:** Federal

**8 Estado / Município:** Santa Catarina/ Lages

**9 Endereço / Telefone / Site:** Rua: Heitor Vila Lobos, 222. CNPJ: 11.402.887/0011-32; Telefone: (49) 3221-4200/ <http://lages.ifsc.edu.br>

**10 Responsável:** Fernando Domingo Zinger

**DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO**

**11 Nome do responsável pelo projeto:** Fernando Domingo Zinger

**12 Contatos:** (49) 3221-4247; e-mail: [fernando.zinger@ifsc.edu.br](mailto:fernando.zinger@ifsc.edu.br)

**DADOS DO CURSO**

**13 Nome do curso:** Curso de Formação Continuada em Produção de Alimentos Orgânicos

**14 Eixo tecnológico:** Recursos Naturais

**15 Forma de oferta:** Continuada

**16 Modalidade:** Presencial

**17 Carga horária total: 84**

## **PERFIL DO CURSO**

### **18 Justificativa do curso:**

O presente projeto se justifica por permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, assim como promover um sistema alternativo para a agricultura familiar sendo mais sustentável e proporcionando a conservação ambiental local. A modalidade de curso Formação Inicial e Continuada – FIC – mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria, e por meio de tentativa e erro. Assim, considera-se para essa oferta, não só a solicitação da comunidade, mas também a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei N° 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I-ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

IV-orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II-ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A Agricultura Orgânica aparece como experiência emergente da agricultura familiar em Santa Catarina e uma importante alternativa de renda para os pequenos produtores. Além disso, oferece numerosas vantagens ambientais, comparativamente à agricultura convencional, na qual os agroquímicos utilizados podem contaminar as águas, interferir negativamente nos processos ecológicos, prejudicar microrganismos benéficos e causar problemas de saúde aos produtores e consumidores (ZOLDAN & MIOR, 2012).

A agricultura orgânica também tem impactos sociais positivos por utilizar, preferencialmente, insumos e materiais alternativos e disponíveis na propriedade e no seu entorno. Tem com isso um efeito importante na economia local e também na diminuição da dependência externa dos agricultores. Tem ainda efeito positivo na utilização da mão de obra da propriedade.

O mercado dos produtos orgânicos vem se expandindo no mundo inteiro, principalmente devido ao crescente número de consumidores preocupados com os riscos da contaminação dos alimentos, a saúde e a qualidade de vida.

O curso FIC em Produção de Alimentos Orgânicos, oferecerá ferramentas metodológicas para a transição orgânica, assim como, para a implantação de processos para a sustentabilidade dos agroecossistemas. Abordará aspectos fundamentais do manejo ecológico de recursos naturais nos sistemas de produção, incluindo temas significativos para a pesquisa integradora e participativa, além de outros que promovam a construção de estilos de desenvolvimento rural ambientalmente adequados e socioeconomicamente viáveis.

## 19 Objetivos do curso:

### 19.1. Objetivo Geral

- Desenvolver habilidades voltadas para a produção de alimentos de qualidade orgânica com base nos princípios do desenvolvimento sustentável, promovendo a difusão dos ideais agroecológicos.

### 19.2. Objetivos Específicos

- Capacitar pessoas para utilizar técnicas de produção agroecológicas, para promover a qualidade do ecossistema, com vistas a racionalizar o uso de insumos e minimizar os impactos associados à agricultura.
- Propiciar espaços de aprendizagem para que o estudante compreenda e reconheça o agroecossistema como um sistema complexo no qual ocorrem processos ecológicos naturalmente.
- Ampliar as oportunidades de trabalho para a população residente, com base no desenvolvimento sustentável e respeito ao meio ambiente;

## PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

### 20 Competências gerais:

- Conhecer os principais tipos de agricultura agroecológicas, com maior enfoque na agricultura orgânica.
- Atuar no cultivo de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

### 21 Áreas de atuação do egresso:

O egresso do curso é o profissional capaz de atuar na produção e comercialização de produtos (in natura) agroecológicos no meio rural e urbano, aplicando técnicas que minimizem os impactos sociais e ambientais.

## ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

### 22 Matriz curricular:

A matriz curricular do curso FIC Produção de Alimentos Orgânicos apresenta 4 Unidades Curriculares, divididas em dois grandes eixos – Princípios Básicos em Agroecologia, Sistemas de produção Orgânica – conforme tabela apresentada.

ÁREA	UNIDADE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	Nº DE ENCONTROS
Princípios Básicos em Agroecologia	Fundamentos de Agroecologia	15	5 (3h)
Princípios Básicos em Agroecologia	Produção Agroecológica Vegetal	30	10 (3h)
Sistemas de produção Orgânica	Manejo de Pragas e Doenças nos Sistemas Orgânicos	24	8 (3h)
Sistemas de produção Orgânica	Comercialização e Certificação de Produtos Agroecológicos	15	5 (3h)
	<b>TOTAL</b>	<b>84</b>	<b>28</b>

### 23 Componentes curriculares:

<b>UNIDADE CURRICULAR:</b> Fundamentos de Agroecologia
<b>COMPETÊNCIAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer as principais características da agricultura orgânica.</li></ul>
<b>HABILIDADES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identificar os processos ecológicos na agricultura;</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contextualizar os problemas ecológicos da agricultura moderna;</li> <li>• Promover a preservação dos recursos naturais;</li> <li>• Tipos de agricultura agroecológica;</li> <li>• Acessar e consultar bancos de dados sobre a legislação da agricultura orgânica.</li> </ul>
<p><b>CONHECIMENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agricultura orgânica no Mundo, Brasil e Santa Catarina;</li> <li>• Conceitos ecológicos;</li> <li>• Principais relações ecológicas ligadas à agricultura;</li> <li>• Ciclagem de nutrientes;</li> <li>• Sucessão ecológica;</li> <li>• Fluxo de energia e ciclo de matérias.</li> </ul>
<p><b>ATITUDES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidade ambiental;</li> <li>• Assiduidade e pontualidade nas aulas;</li> <li>• Contribuição nas aulas com interesse e empenho;</li> <li>• Demonstração de iniciativa;</li> <li>• Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;</li> <li>• Trabalho em equipe;</li> </ul>
<p><b>CARGA HORÁRIA:</b> 15 h.</p>
<p>DAJOZ, Roger. <b>Princípios de Ecologia</b>. 7 ed. Porto alegre: Artmed. 2005. 520p.  MANO, E.B.; PAVHECO, E.B.; Bonelli. <b>Meio ambiente, poluição e reciclagem</b>. 2 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2010.  MEDAUAR, O. <b>Mini Código Ambiental - Coletânea da Legislação de direito ambiental e Constituição Federal</b>. 10 ed. São Paulo: Revista dos Tribunais. 2011.1280p.  SCOTTO, G. ; CARVALHO, I. ; GUIMARÃES, L. B. <b>Desenvolvimento Sustentável</b>. Petrópolis: Vozes, 2007. 107p.  ZOLDAN, P.C.; MIOR, L.C. <b>Produção orgânica na agricultura familiar de Santa Catarina</b>. Florianópolis: Epagri, 2012. 94p. (Epagri. Documentos, 239).</p>

<p><b>UNIDADE CURRICULAR:</b> Produção Agroecológica Vegetal</p>
<p><b>COMPETÊNCIAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atuar no cultivo de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.</li> </ul>
<p><b>HABILIDADES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o cultivo de hortaliças orgânicas;</li> <li>• Conhecer o cultivo de frutas orgânicas;</li> <li>• Conhecer a produção de adubos orgânicos;</li> <li>• Entender como funciona a produção de mudas em sistemas orgânicos;</li> <li>• Conhecer as principais práticas orgânicas;</li> </ul>
<p><b>CONHECIMENTOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivo de hortaliças tipo fruto, folhas, raízes, tubérculos e bulbos orgânicos;</li> <li>• Cultivo de frutíferas temperadas e tropicais orgânicas;</li> <li>• Produção de composto orgânico e biofertilizantes a partir de resíduos da propriedade;</li> <li>• Tipos de mudas e sistemas de produção com base em princípios orgânicos;</li> <li>• Condução e tratos culturais em culturas orgânicas.</li> </ul>
<p><b>ATITUDES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabilidade ambiental;</li> </ul>

- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe;

**CARGA HORÁRIA:** 30 h.

PENTEADO, S.R. **Manual prático de agricultura orgânica**. Viçosa. UFV, 2010, 232p.

ALTIERI, Miguel; NICHOLLS, C. **Agroecologia: teoría y práctica para una agricultura sustentable**. México: PNUMA y Red de formación ambiental para América Latina y el Caribe. 2000. 250p.

**UNIDADE CURRICULAR:** Manejo de Pragas e Doenças nos Sistemas Orgânicos

**COMPETÊNCIAS:**

- Atuar no manejo de Pragas e Doenças que acometem os cultivos orgânicos com base em princípios da agroecológicos.

**HABILIDADES:**

- Conhecer os principais insetos e ácaros que causam danos às plantas;
- Conhecer as principais doenças que causam danos às plantas;
- Métodos de manejo baseados em princípios agroecológicos.

**CONHECIMENTOS:**

- Manejo biológico, comportamental, físico, plantas inseticidas e caldas alternativas para insetos e ácaros;
- Técnicas de manejo de doenças causadas por fungos, bactérias, nematoides e vírus em cultivos orgânicos;

**ATITUDES:**

- Responsabilidade ambiental;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe;

**CARGA HORÁRIA:** 24 h.

PARRA, J.R.P.; BOTELHO, P.S.M.; CORRÊA-FERREIRA, B.S.; BENTO, J.M.S. **Controle biológico no Brasil: Parasitoides e predadores**. São Paulo: Manole, 2002, 635p.

VENZON, M. et al. **Avanços no controle alternativo de pragas e doenças**. Viçosa, MG: EPAMIG-CTZM, 2008, 284p.

ZAMBOLIM, L.; JESUS JUNIOR, W.C.; PEREIRA, O.L. **O essencial da Fitopatologia: volume 2 - Agentes Causais**. Viçosa, MG: UFV, DFP, 2012, 417p.

**UNIDADE CURRICULAR:** Comercialização e Certificação de Produtos Agroecológicos

**COMPETÊNCIAS:**

- Atuar no cultivo e na comercialização de espécies vegetais seguindo os princípios da agricultura orgânica.

**HABILIDADES:**

- Conhecer as etapas necessárias para a certificação de produtos agroecológicos;
- Determinar a demanda existente em cada mercado;
- Estabelecer as características primordiais do produto para atendimento do mercado identificado;
- Estabelecer o preço adequado a partir das estratégias de marketing;
- Justificar e demonstrar a implementação das ações logísticas;
- Estabelecer ações de comunicação que agreguem valor aos produtos e suas marcas.

**CONHECIMENTOS:**

- Identificação de segmentos de mercado e seleção de mercados-alvo: conceitos, níveis e modelos de segmentação de mercado, seleção de segmentos;
- Determinação do mix de marketing: determinação de produto (linha de produtos, marca, embalagem e rotulagem), preço (estabelecimento e adequação), praça (canais de distribuição e pontos de venda) e promoção (mix de promoção);
- Processo de certificação para produtos agroecológicos;
- Tipos de selos;
- Formas de organização empresarial.

**ATITUDES:**

- Responsabilidade ambiental;
- Assiduidade e pontualidade nas aulas;
- Contribuição nas aulas com interesse e empenho;
- Demonstração de iniciativa;
- Cumprimento das tarefas solicitadas, com respeito aos prazos;
- Trabalho em equipe;

**CARGA HORÁRIA:** 15 h.

CASTRO, Luciano Thomé e. NEVES, Marcos Fava. **Marketing e Estratégia em**

**Agronegócios e Alimentos.** São Paulo: Atlas, 2003.

INSTITUTO BIODINÂMICO. **IBD certificações.** Disponível em: <<http://ibd.com.br/pt/lbdOrganico.aspx>> acesso em: 23/12/2014.

MIOR, L.C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural.** Chapecó, Unochapecó, Editora Argos, 2005, 338p.

Silvio Roberto Penteado. **Certificação agrícola - como obter um selo ambiental e orgânico.** Campinas,SP:Editora: Via Orgânica. 2010. 216p.

## **METODOLOGIA E AVALIAÇÃO**

### **24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:**

Neste curso, as avaliações acontecerão através de:

- O processo de avaliação da aprendizagem é parte integrante do processo de ensino. A avaliação do processo ensino e aprendizagem será realizada de forma contínua e em cada unidade curricular. Ao estudante será assegurado o direito de ser avaliado individualmente pelo menos duas vezes para cada unidade curricular. O docente poderá lançar mão de diversos instrumentos avaliativos como: exame escrito, apresentação de trabalhos, exame oral, relatório de atividades práticas, atitudes, entre outros que julgar necessário, para uma melhor tomada de decisão.

Os critérios de avaliação preestabelecidos serão compartilhados entre as partes envolvidas no processo, sendo claramente expostos aos estudantes: o que garante transparência e honestidade à prática avaliativa. Estes critérios permitirão a percepção dos avanços e das dificuldades dos estudantes na construção das competências, além de servirem de referência para o estudante avaliar sua trajetória ao longo da unidade curricular.

O conceito final da unidade curricular se dará da seguinte maneira:

**Conceito Aprovado** – Quando se destacar em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes e a média final será igual ou maior que 60% (6,0);

**Conceito Reprovado** – Quando não atender ao mínimo em termos de conhecimentos, habilidades e atitudes, o que significa que a média final será menor que 60% (6,0).

Para efeito de recuperação de cada unidade curricular, o estudante terá direito a um instrumento de reavaliação por unidade curricular na qual será atribuído notas. Sendo que a frequência mínima de 75% é obrigatória à reavaliação do estudante que obtiver conceito abaixo do esperado.

A avaliação final do módulo será feita em reunião específica, com a presença de todos os professores que trabalharam nas unidades curriculares que compõem o módulo, devendo o resultado ser expresso, individualmente, da seguinte forma:

O estudante será considerado APTO no curso “FIC em Agricultor Orgânico” se obtiver nota maior ou igual a 6,0 e frequência superior a 75% em todas as unidades curriculares.

### **25 Metodologia:**

A Proposta Pedagógica do Curso FIC em Produção de Alimentos Orgânicos tem por objetivo a construção de uma aprendizagem associada às realidades locais, situando o estudante nas questões ambientais, sociais e econômicas vividas pela população rural da região. Ela visa a inter-relação do ensino com a pesquisa e a extensão em cada unidade curricular oferecida. É uma formação que prepara o estudante para atuarem com autonomia no manejo e redesenho de Agroecossistemas em direção ao desenvolvimento sustentável, capacitando profissionais com formação ecológica, agrônoma, gerencial e humana.

As unidades curriculares foram organizadas em dois eixos temáticos a partir de áreas do conhecimento que têm como finalidade estruturar o processo ensino-aprendizagem respeitando os diversos meios de apropriação, contextualização e produção de saberes, além de envolver a formação para pesquisa científica e para extensão.

Estes eixos são:

- Princípios básicos em agroecologia
- Sistemas de produção orgânica

O desenvolvimento pedagógico do curso foi estruturado em quatro módulos indissociáveis prevendo a presença dos dois eixos temáticos em cada um, possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos.

A metodologia que permeia as unidades curriculares do curso é pautada na premissa da

interdisciplinaridade, o que fica evidenciado nas relações que são estabelecidas entre as diversas unidades curriculares. Por exemplo, por meio das atividades desenvolvidas na área experimental, os alunos demonstrarão e aplicarão suas habilidades, ou seja, vivenciarão situações do cotidiano, agregando o conhecimento das unidades curriculares envolvidas. Acrescenta-se a isso as questões relativas à ética e à responsabilidade social que são relevantes no desenvolvimento de projetos na Agroecologia.

De uma forma genérica, a metodologia adotada pelos docentes inclui atividades como:

- a) Ensino teórico: Aulas expositivas dialogadas, nas quais as bases tecnológicas podem ser abordadas em nível básico, avançado ou aprofundado, consoante à natureza do tema ou localização curricular. Elas poderão utilizar equipamento de apoio audiovisual e poderão ocorrer a partir da discussão em grupo. É possível incluir trabalhos complementares.
- b) Ensino prático: desenvolvimento de atividades que aproximem o aluno da realidade agrícola nacional e regional e das dimensões da agricultura orgânica, propiciando oportunidades para que os estudantes apliquem métodos e técnicas construídas durante o curso e desenvolvam capacidade de reflexão-crítica sobre a realidade em que estão inseridos.

## **ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

### **26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:**

<b>Infraestrutura e Recursos Materiais</b>	<b>Quantidade</b>
Sala de aula com projetor multimídia	01
Estufa agrícola para práticas	01
Área experimental de cultivo de hortaliças	01
Secretaria	01
Biblioteca	01

### **27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):**

<b>Docentes Envolvidos</b>	<b>Número de Docentes</b>	<b>Carga horária</b>
Agricultura/Agrônomo	01	84
<b>Total</b>	<b>01</b>	<b>84</b>

## **Parte 3 (autorização da oferta)**

### **28 Justificativa para oferta neste Campus:**

Em Santa Catarina a agricultura familiar, segundo os conceitos oficiais, ocupa 44% da área agrícola, é cultivada em 87% dos estabelecimentos rurais, gera 64% do Valor Bruto da Produção Agropecuária e ocupa 82% da população ativa no meio rural (IBGE, 2006). Em Santa Catarina, uma grande variedade de produtos orgânicos é produzida e comercializada, destacando-se os produtos hortícolas, que respondem por quase metade do valor total da produção. O principal produto orgânico comercializado em Santa Catarina é a alface, com 201 agricultores, no valor total de R\$2,8 milhões.

A produção agroecológica vem crescendo em Santa Catarina durante os últimos anos, isto deve-se ao fato da maior conscientização de consumidores que buscam alimentos com maior qualidade e, livre de agrotóxicos, bem como agricultores que buscam atrelar boas produtividades com preservação do meio ambiente. Neste contexto a agroecologia surge como uma forma para que os agricultores viabilizem a produção familiar, sendo economicamente viáveis, socialmente justo e ambientalmente corretos.

### **29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:**

De acordo com a Lei nº 11.892, de 29 de Dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, é um dos objetivos dos Institutos Federais ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

A oferta do curso de Formação Continuada em Produção de Alimentos Orgânicos no IFSC, campus Lages, visa ampliar a gama de cursos da área de Ambiente e Saúde, aproveitando a diversidade de profissionais que atuam na instituição e com a finalidade de conduzir o aluno a uma formação de um conhecimento agroecológico, bem como, atender as atuais demandas da região nesta área.

Além disso, em muitos casos, os cursos FIC proporcionam a investida inicial do aluno no IFSC, permitindo aos alunos buscarem outras qualificações FIC ou atingir uma qualificação mais completa, como por exemplo, nos cursos técnicos em Agroecologia e Agronegócio já oferecidos pelo Campus Lages

**30 Frequência da oferta:**

Semestral ou de acordo com a demanda.

**31 Periodicidade das aulas:**

As aulas acontecerão semanalmente (2 encontros semanais que serão definidos de acordo com a demanda e disponibilidade de carga horária docente).

**32 Local das aulas:**

IFSC campus Lages.

**33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:**

Semestre Letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de Vagas
2015/2	Matutino	1	40	40

**34 Público-alvo na cidade/região:**

O curso é voltado a pessoas que possuem conhecimentos em agricultura e queiram aprender sobre os sistemas orgânicos de produção de vegetais. O curso FIC de Agricultor Orgânico é destinado a agricultores, filhos de agricultores e pessoas interessadas em se qualificar na produção orgânica de alimentos vegetais.

**35 Pré-requisito de acesso ao curso:**

Ensino básico concluído.

**36 Forma de ingresso:**

Sorteio público.

**37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?**

Obs.: Acrescentar no máximo 2 questões que serão analisadas juntamente com o Departamento de Ingresso da Pró-Reitoria de Ensino.

**38 Corpo docente que irá atuar no curso:**

Docente*	Área	CH Destinada	Titulação
Fernando Domingo Zinger	Ambiente e Saúde	84	Doutor

\* Ou outro professor habilitado com carga horária disponível.

**39 Referências bibliográficas**

IBGE. **Censo Agropecuário. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.** Disponível em <http://www.ibge.gov.br>. Acesso em 29/11/2005.

LEI Nº 11.892. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.** 29 de dezembro de 2008.

ZOLDAN, P.C.; MIOR, L.C. **Produção orgânica na agricultura familiar de Santa Catarina.** Florianópolis: Epagri, 2012. 94p. (Epagri. Documentos, 239).