



**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

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

<b>Disciplina</b>	<b>Nº questões</b>	<b>Peso</b>	<b>Total de pontos</b>
<b>Cafeicultura</b>	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.