



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

PPC

Projeto
Pedagógico
do Curso

Subsequente

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

PPC Projeto Pedagógico do Curso

Subsequente

TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

IF Sertão-PE

Campus Petrolina Zona Rural

Autorizado pela Resolução n° 13 do Conselho Superior de 19 de dezembro de 2002.
Reformulado pela Resolução n° 57 do Conselho Superior de 27 de dezembro de 2019,
entrando em vigor para as turmas ingressantes, a partir do 1° semestre de 2020.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Jair Bolsonaro
Presidente da República

Abraham Weintraub
Ministro da Educação

Alexandro Ferreira de Souza
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

Maria Leopoldina Veras Camelo
Reitora do IF Sertão-PE

Maria do Socorro Tavares Cavalcante Vieira
Pró-Reitora de Ensino

Ricardo Barbosa Bitencourt
Pró-Reitor de Extensão e Cultura

Luciana Cavalcanti Azevedo
Pró-Reitora de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

Alexandre Roberto de Souza Correia
Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

Jean Carlos Coelho de Alencar
Pró-Reitor de Orçamento e Administração

Roberta Verônica dos S. Carvalho Mesquita
Coordenadora Curso Técnico em Agroindústria

Comissão responsável pela reformulação do Projeto Político Pedagógico do Curso
Subsequente em Agroindústria do Campus Petrolina Zona Rural

Portaria nº 51 de 12 de abril de 2019

Roberta Verônica dos S. Carvalho Mesquita (Presidente)

Adriane Luciane da Silva

Carla Valéria da Silva Padilha

Marcelo Iran de Souza Coelho

SUMÁRIO

1.	APRESENTAÇÃO.....	05
2.	CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	06
2.1	Nome do IF Sertão-PE e Base Legal.....	07
2.2	Nome do Campus e Base Legal.....	08
2.3	Características Socioeconômicas e Culturais da Região.....	08
2.4	Breve Histórico do Campus.....	11
3.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	12
4.	ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA.....	12
4.1	Justificativa da Oferta do Curso.....	12
4.2	Objetivos.....	14
4.3	Perfil Profissional de Conclusão.....	15
4.4	Estrutura e Organização Curricular.....	16
4.5	Matriz Curricular.....	18
4.5.1	Organização por Períodos Letivos.....	19
4.5.2	Quadro Resumo.....	20
4.6	Políticas de Educação Ambiental.....	20
4.7	Metodologia.....	21
4.8	Avaliação da Aprendizagem.....	22
4.9	Estágio Curricular Supervisionado.....	24
4.10	Atividades Complementares.....	28
4.11	Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.....	29
4.12	Trabalho de Conclusão de Curso	30
4.13	Ementa e Bibliografia.....	32
4.14	Certificados e Diplomas a serem Emitidos.....	54
5.	PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	55
5.1	Corpo Docente.....	55
5.2	Corpo Técnico de Apoio ao Ensino.....	56
6.	BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	57
	REFERÊNCIAS.....	61
	ANEXO A.....	62
	ANEXO B.....	66

1. APRESENTAÇÃO

A cadeia da fruticultura irrigada na região favoreceu o desenvolvimento de um pólo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, além de indústrias de transformação, como: polpa de frutas, vinhos, doces, sorvetes, iogurtes, gerando atividades agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

O curso Técnico em Agroindústria foi criado visando as demandas relativas aos arranjos produtivos locais, bem como as demandas de produção alimentícia regional e nacional, obedecendo aos requisitos necessários para sua oferta e este está inserido no eixo tecnológico de Produção Alimentícia de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, instituídos pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de Julho de 2008, fundamentada no parecer CNE/CEB Nº 11, de 12 de Junho de 2008. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico, conforme fundamentada a seguir:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96
- Constituição Federal de 1988
- Decreto 5154/2004-Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos
- Resolução CNE/CEB nº 04/1999- Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico
- Parecer 16/99- Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Parecer 35/2003 sobre os estágios curriculares para o ensino médio
- O Estágio supervisionado está de acordo com a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, DOU 26.09.2008.

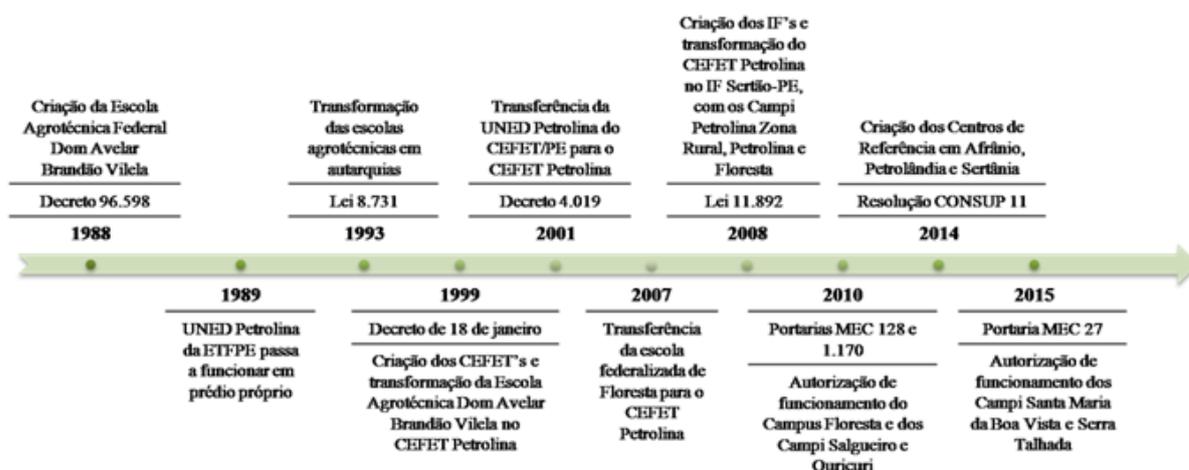
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão - PE) foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. O CEFET Petrolina originou-se da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela - EAFDABV, por meio do Decreto Presidencial Nº 96.568, de 25 de agosto de 1998, que foi transformada em Autarquia Federal através da Lei Nº 8.731, de 11 de novembro de 1993.

Em conformidade com as demais escolas da Rede Federal de Educação Tecnológica, a EAFDABV adotou o Sistema Escola-Fazenda, cujo lema “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender” ensejava possibilitar ao aluno a associação da teoria à prática nas Unidades de Ensino e Produção (UEPs), as quais se relacionavam com diversas atividades agrícolas determinadas pelo currículo de formato nacional único. Com isso, a escola agrotécnica passou a oferecer novos cursos técnicos, com estrutura curricular mais flexível e de características mais coerentes com o contexto social, econômico e ambiental da região, antecipando-se dessa forma às transformações pelas quais passaria o ensino técnico brasileiro com a publicação da Lei nº 9.394/96 e do Decreto 2.208/97. Em consequência da aprovação de projeto pelo Programa de Reforma e Expansão da Educação Profissional (PROEP), financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a EAFDABV iniciou, no ano de 1998, a execução de convênio, através do qual recebeu recursos para investimento em infraestrutura física, equipamentos e capacitação de agentes colaboradores, ressaltando-se que foi a primeira escola da rede a ser contemplada com este tipo de programa.

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU Nº 227-A, de 26 de novembro de 1999) a EAFDABV passou a Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina. Com a publicação do Decreto Nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica do Sertão Pernambucano, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina, o qual passaria a abranger dois *campi* distintos: Unidade Agrícola (atual, Campus Petrolina Zona Rural) e Unidade Industrial (atual, Campus Petrolina).

Com a transferência de EAFDABV para Cefet, a instituição expandiu o seu quadro de pessoal, ampliou seu inventário de bens móveis e imóveis, assumiu novos cursos e aumentou o número de alunos matriculados. Em 2007, a SETEC/MEC transferiu para o Cefet Petrolina a escola federalizada da cidade de Floresta, hoje intitulado de Campus Floresta do IF Sertão-PE. Após segunda fase do programa de expansão da Rede de Educação Profissional e Tecnológica, o governo federal adotou o conceito de cidade-polo, de forma a alcançar o maior número de regiões. Nesta fase, o então CEFET Petrolina foi contemplado com mais duas unidades de ensino descentralizadas, uma em Salgueiro e outra em Ouricuri, em função de suas localizações geográficas privilegiadas e importância econômica (PDI 2009-2013, 2009). Segue abaixo, na Figura 1, a linha do tempo do histórico do IF Sertão-PE.



Fonte: IF Sertão-PE, 2017

Atualmente, o IF Sertão-PE, com sede (Reitoria) em Petrolina, conta com sete *campi*: Petrolina, Petrolina Zona Rural, Floresta, Ouricuri, Salgueiro, Santa Maria da Boa Vista e Serra Talhada. Além destas unidades de ensino, possui ainda dois centros de referências: Afrânio e Petrolândia.

As áreas regionais de abrangência institucional estão contempladas na Mesorregião Sertão Pernambucano e Mesorregião São Francisco Pernambucano, no semiárido, submédio São Francisco.

2.1 IF Sertão-PE e Base Legal

Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano/IF Sertão-PE	
CNPJ: 10.830.301/0001-04	Contato: (87) 2101-2350
Endereço: Rua Aristarco Lopes, 240 – Centro, CEP: 56302-100, Petrolina/PE - Brasil	
Site institucional: www.ifsertao-pe.edu.br	
Base Legal: Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.	

2.2 Campus e Base Legal

Unidade de ensino: Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano/ <i>Campus</i> Petrolina
--

Zona Rural	
CNPJ: 10830.301/0001-04	Contato: (87) 2101.8050
Endereço: Rodovia BR 235, Km 22, Campus Zona Rural, Petrolina-PE.	
Site institucional: http://www.ifsertao-pe.edu.br/zonarural/	
Base Legal: Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.	

2.3 Características Socioeconômicas e Culturais da Região

A microrregião de Petrolina está situada na Mesorregião do São Francisco Pernambucano, ocupando uma área de 15.015 km². Engloba os municípios de Petrolina, Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova, e ocupa 15% do território do estado. Os municípios apresentam clima quente e seco, chuvas escassas e mal distribuídas. Parte desta microrregião é banhada pelo Rio São Francisco, o que confere uma condição privilegiada. A cidade de Petrolina, a mais desenvolvida dentre as cidades dessa microrregião, e a cidade de Juazeiro-BA formam o maior aglomerado humano do semiárido nordestino.

Sua economia é bastante privilegiada pela umidade trazida pelo Rio São Francisco e da irrigação a partir dele, e pela localização da microrregião - ela equidista das mais importantes regiões metropolitanas do Nordeste - Recife, Fortaleza e Salvador, com as quais faz intensas trocas comerciais, em especial através do aeroporto de Petrolina, reformado para voos regulares e recebimento de grandes aviões de carga nos anos 2000. Com uma população total de 458.314 habitantes (IBGE – Informações DATASUS 2012), estando 285.801 (64,37%) localizados na zona urbana e 158.190 (35,6%) na zona rural (IBGE 2010), a microrregião de Petrolina produziu um PIB, em 2009, de R\$ 3.219.767.000,00 sendo cerca de 21,0% provenientes do setor agropecuário, 11,50% da indústria, 60,0% dos serviços e 7,57% de impostos (IBGE, 2011).

A população rural, que corresponde a 35,6% da população da microrregião, produziu 21,0% da riqueza local, isto indica que o setor agropecuário tem relevante participação no índice de produtividade.

A base econômica da microrregião de Petrolina está na agricultura irrigada e de sequeiro; esta última, centrada nas culturas de subsistência, além da pecuária extensiva, onde se destacam os rebanhos de ovinos e caprinos.

A agricultura irrigada utiliza moderna tecnologia para produzir cebola, feijão, tomate, melão, melancia, uva, manga e outras culturas. Contudo, existe uma dicotomia entre as áreas irrigadas (com elevado nível tecnológico e “input” de capital) e as de sequeiro (com baixo uso de tecnologia e de investimento). Abrindo assim espaço para que a atuação de instituições de educação, ciência e tecnologia, como o Instituto Federal do Sertão Pernambucano, contribua para aumentar o nível tecnológico dos produtores da região nas áreas de sequeiro e irrigada; organizar os arranjos produtivos locais; identificar os principais gargalos tecnológicos e desenvolver meios, produtos e processos que contribuam para o incremento da produtividade e sustentabilidade dos Arranjos Produtivos Locais (APL).

Em Nota Técnica elaborada conjuntamente pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e a Rede de Pesquisa em Sistemas e Arranjos Produtivos e Inovativos Locais (RedeSist), foi elaborado mapeamento dos APL do Estado de Pernambuco sendo identificados como principais APL da microrregião de Petrolina: a fruticultura irrigada, a vitivinicultura e ovinocaprinocultura.

O Arranjo Produtivo da Viticultura e Vitivinicultura está presente nos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, e abrange a produção de uva de mesa e para vinho, manga, banana, coco verde, goiaba, melão, acerola, limão, maracujá, papaia, pinha, entre outros. É formado por cerca de 1.500 produtores, onde 17% são grandes, 37% médias e as demais são micro e pequenas empresas, divididos em cerca de 125 mil hectares de cultivo irrigado (RedeSist). Com relação à empregabilidade, o cultivo da acerola emprega relativamente mais, com 6 trabalhadores por hectare, seguido da uva (5), goiaba (2,5), banana (2), manga (1,5) e coco (1). A receita com exportações é de mais de 64 milhões de dólares (FOB), onde a acerola é responsável por 15,5%, a banana por 19%, a manga por 18,6% e a uva por 46,5%. Os produtos da fruticultura são ligados ao mercado externo principalmente à Holanda e ao Reino Unido, enquanto os da vitivinicultura são ligados ao mercado interno.

Os principais gargalos do APL da Vitivinicultura e Fruticultura Irrigada encontram-se no empacotamento, nas exigências fitossanitárias, na rastreabilidade e na pesquisa de novas variedades de uva sem semente. Além disso, também encontram-se problemas como a salinização, lançamento de esgoto, de resíduos de agrotóxicos e de efluentes das indústrias de vinho.

A fruticultura irrigada tem sido o principal vetor do desenvolvimento da região de Petrolina, o que tem desencadeado uma sinergia de crescimento em todos os setores produtivos como indústria, comércio e turismo, tornando-a um local de atração tanto de investimentos do exterior, como de pessoas de outras regiões do país, e até mesmo, migrante das áreas secas do Nordeste.

Tais mudanças têm ocasionado o surgimento de demanda crescente de profissionais qualificados nas mais diversas áreas do conhecimento e em diversos setores da economia, o que exige uma ampliação e excelência da formação profissional instalada na região.

Na microrregião de Petrolina, devido ao clima seco e a irrigação, tornou-se o segundo centro vinícola do país. As características climáticas favorecem não somente a produção de vinho e de uvas de mesa, mas também de outras frutas, contribuindo com 30% da participação brasileira no mercado internacional de frutas frescas. Vale destacar que 99,0% das exportações brasileiras de uvas de mesa são oriundas da microrregião de Petrolina-PE.

Outro setor de atividade econômica, na região, tem merecido a atenção dos empreendedores do mundo do agronegócio; trata-se da atividade agroindustrial que apresenta um visível crescimento, destacando-se as agroindústrias para produção de vinho e outros derivados de vegetais (geleias, sucos, doces, polpas, conservas e outros), em face da grande oferta de matéria prima oriunda da agricultura irrigada.

Fora das áreas irrigadas crescem os negócios em torno da caprinocultura. O comércio de carne desses animais, nas cidades de Petrolina- PE e Juazeiro-BA, que abrigam mais de 20% do rebanho nordestino, gera recursos na ordem de US\$ 9,585 milhões. O consumo de carne de caprino e ovino nas duas cidades são de 11kg/pessoa ao ano. No Brasil, esse índice é de 0,5. Já se constata a implantação de algumas empresas de beneficiamento dessa carne e a busca pela diversificação da oferta de derivados.

2.4 Breve Histórico do Campus

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – IF SERTÃO-PE - foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, através da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. O CEFET Petrolina originou-se da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela - EAFDABV, através do Decreto Presidencial nº 96.568, de 25 de agosto de 1998, que foi transformada em Autarquia Federal pela Lei nº 8.731, de 11 de novembro de 1993. Em

conformidade com as demais escolas da Rede Federal de Educação Tecnológica, a EAFDABV adotou o Sistema Escola Fazenda, cujo lema “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender” ensejava possibilitar ao aluno a associação da teoria à prática nas Unidades de Ensino e Produção – UEP’s, as quais se relacionavam com diversas atividades agrícolas determinadas pelo currículo de formato nacional único.

A EAFDABV passou a oferecer novos cursos técnicos, com estrutura curricular mais flexível e de características mais coerentes com o contexto social, econômico e ambiental da região, antecipando-se dessa forma às transformações pelas quais passaria o ensino técnico brasileiro com a publicação da Lei nº 9.394/96 e do Decreto nº 2.208/97.

Em consequência da aprovação de projeto pelo Programa de Reforma e Expansão da Educação Profissional (PROEP), financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a EAFDABV iniciou, no ano de 1998, a execução de convênio, através do qual recebeu recursos para investimento em infraestrutura física, equipamentos e capacitação de agentes colaboradores, ressaltando-se que foi a primeira escola da rede a ser contemplada com este tipo de programa.

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU Nº 227-A, de 26 de Novembro de 1999) a Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela passou a Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina.

Com a publicação do Decreto nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET - Petrolina, o qual passaria a abranger dois campi distintos: um localizado no Perímetro Rural (Unidade Agrícola) e outro na Área Urbana (Unidade Industrial), este último correspondente à unidade incorporada.

3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso/habilitação	Curso Técnico em Agroindústria
Modalidade de oferta	Presencial
Tipo do curso	Subsequente
Endereço de funcionamento do curso	Rodovia BR 235, Km 22, Campus Zona Rural, Petrolina-PE.

Número de vagas pretendidas ou autorizadas	30 vagas
Turnos de funcionamento do curso	Matutino e Vespertino
Carga horária total do curso (Carga horária mínima, em horas – para Bacharelados e Licenciaturas)	1.200 horas
Carga horária de Estágio	200 horas
Carga horária de Atividades Complementares do Curso – AACC	
Tempo de duração do curso	18 meses
Tempo mínimo e máximo para integralização	Tempo mínimo: 03 semestres Tempo máximo: 06 semestres
Requisitos e Formas de Acesso	Processo Seletivo
Periodicidade de oferta	Duas entradas anuais
Ato de criação do curso	Resolução nº 13, do Conselho Diretor de 19 de dezembro de 2002.

4. ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA

4.1 Justificativa de Oferta do Curso

O desenvolvimento de uma região, entre outros fatores, está associado a capacidade das pessoas. A qualificação técnica em agroindústria possibilita em uma região com atividade predominante ligada ao setor agropecuário, alavancar a economia. O Submédio do Vale do São Francisco, região que ocupa uma área de 640.000 Km² do Sertão Baiano e Pernambucano, tem despontado na economia nacional e no cenário internacional como um dos principais pólos de fruticultura do mundo. A região possui 300.000 hectares irrigáveis, dos quais 125.000 estão implantados atualmente, oferecendo condições favoráveis para produção de frutas com excelente qualidade de consumo “in natura” ou para industrialização (CODEVASF, 2006). Segundo o IBGE (2008) o Submédio do Vale do São Francisco produziu mais de um milhão de toneladas de frutas e hortaliças, destacando-se as culturas da manga, uva, coco verde, banana, goiaba, acerola, mamão, melão e melancia, que geram mais de 300 mil empregos diretos, movimentando mais de um bilhão de reais. Esta produção tem favorecido o desenvolvimento do complexo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, aproximadamente 50 (cinquenta) “packing houses” (casas de embalagens de frutas para exportação) e indústrias de transformação, como: polpa de frutas, sucos, vinhos, doces, frutas desidratadas, sorvetes, iogurtes e outras gerando

atividades agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

A região do vale do São Francisco, além das atividades ligadas a fruticultura irrigada, destaca-se caprino-ovinocultura, piscicultura e gado leiteiro. O pólo Petrolina – PE e Juazeiro – BA detém um rebanho de mais de 480 mil cabeças de caprinos e ovinos, sendo essas carnes um potencial para uma contribuição mais significativa à dieta e economia da população. Neste polo, a produção leiteira, segundo o IBGE (2008), ultrapassou os cinco milhões de litros, demonstrando o elevado potencial para o processamento de laticínios e diversificação do setor produtivo da região. Esta produção tem atraído a instalação de diversas empresas de processamento de derivados de leite, tais como iogurtes, queijos, sorvetes, doces e outras.

Também outras atividades, como panificação e açougues (casas de carne/frigoríficos) representam grande importância econômica para região. Sendo que estas atividades são carentes em profissionais qualificados, sendo que o técnico em agroindústria terá a possibilidade de contribuir para o desenvolvimento destas, gerando produtos e serviços com melhores qualidades.

Nesse sentido, o técnico em agroindústria adquire uma importância cada vez maior no processo de desenvolvimento da região, pela possibilidade de contribuição para funcionamento das agroindústrias existentes e criação de novas. Vale destacar a importância das agroindústrias em uma região, tanto no aspecto econômico como no social. Possibilita maior valor agregado à produção agropecuária no meio rural, além de reunir a economia do campo ao sistema industrial. Além disso, essas empresas fixam a mão de obra no campo e incrementam o recolhimento de impostos nas pequenas cidades.

As agroindústrias permitem multiplicar a renda e o emprego direto e indireto a partir da produção agropecuária; é o agente principal que direciona e maximiza a eficiência do uso dos insumos e dos investimentos rurais de sua matéria-prima; localiza adequadamente e aumenta a produção; evita a perda de produtos; reduz o custo do armazenamento, do transporte e da comercialização dos produtos que industrializa; valoriza melhor o produto e os diversifica para vários mercados. Além disso, é relevante destacar a importância da gestão ambiental na agroindústria, através da elaboração de projetos sustentáveis que verifiquem a existência de impactos ambientais e como eles interferem no meio ambiente.

A existência de agroindústrias, principalmente na área rural, diminui a migração rural/urbana,

principalmente dos jovens, pois prioriza a utilização de mão de obra do setor rural no industrial, evitando, dessa forma, a necessidade de ampliar-se a estrutura urbana. A agroindústria permite também obter parte da produção das propriedades agrícolas, reduzindo o excedente que não seria aproveitado sem a presença desse tipo de empresa.

Para tanto, o crescimento e a sustentabilidade da indústria de transformação de alimentos exigem profissionais qualificados, com conhecimentos científicos, aptos a desenvolverem inovações tecnológicas, portanto o profissional Técnico em Agroindústria apresenta-se como fundamental para estas atividades.

4.2 Objetivos

4.2.1 Geral

Formar o alunado para atuação no mundo do trabalho, na área de produção alimentícia com vistas para desenvolvimento econômico regional e em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social, ambiental e com as necessidades de verticalização da produção.

4.2.2 Específicos

- Difusão de tecnologia de elaboração de produtos de qualidade e de baixo custo;
- Agregação de valor aos produtos “in natura”;
- Regulação da oferta de produtos nas entressafras;
- Aumento das condições de distribuição e armazenamento da produção;
- Desenvolvimento do senso empreendedor dos técnicos visando à geração de emprego e renda
- Aproveitamento dos produtos agropecuários regionais.

4.3 Perfil Profissional de Conclusão

O profissional Técnico em Agroindústria deverá estar apto a identificar oportunidades de negócio e em condições de optar por ser empregado, ter sua atividade própria, enfim, lançar mão de todas as possibilidades que o mundo do trabalho lhe oferece, em sua respectiva área, seja na iniciativa pública ou privada. Sua atuação ocorrerá, sobretudo, em empresas agroindustriais de processamento de carne, leite, vegetais e panificação.

O Técnico em Agroindústria poderá ainda, conforme sua opção ou saturação de mercado, buscar qualificação complementar para obtenção de diploma ou certificado de Qualificação Profissional de Nível Técnico em outro curso da mesma área.

O curso favorece duas Qualificações Profissionais de Nível Técnico distintas, quais sejam:

- **Assistente Técnico em Panificação**

Carga horária: 400 horas

Componentes curriculares: Todas as disciplinas do primeiro semestre.

COMPETÊNCIAS:

- Dominar técnicas de elaboração de textos, considerando sempre o contexto a que se aplica, para expressar os reais conhecimentos prévios e/ou adquiridos como sujeito de sua prática social.
- Construir significados para os números reais: Dominar a leitura e interpretar diferentes tipos de textos em matemática, identificando em uma dada situação-problema as informações ou variáveis relevantes e elaborar possíveis estratégias para resolvê-la, utilizando instrumentos de cálculo.
- Conhecer a gestão agroindustrial como ferramenta para otimização dos recursos produtivos da empresa por meio de planejamento, organização e controle.
- Conhecer os procedimentos básicos para atuação em panificadoras.
- Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento, obtenção da matéria-prima, processamento, armazenamento e controle de qualidade de produtos panificáveis.
- **Assistente Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 800 horas

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplinas do segundo semestre.

COMPETÊNCIAS:

- Reconhecer a importância do agronegócio como atividade econômica numa visão empreendedora, identificando as etapas de gestão de recursos humanos, materiais e financeiros dentro do processo de produção e comercialização dos produtos agroindustriais.
- Dominar técnicas de elaboração de textos, considerando sempre o contexto a que se aplica, para expressar os reais conhecimentos prévios e/ou adquiridos como sujeito de sua prática social. Compreender o funcionamento da Língua Portuguesa, fazendo uso sistematizado de suas regras como forma de expandir as possibilidades de comunicação.
- Construir significados para os números reais: Dominar a leitura e interpretar diferentes tipos de textos em matemática, identificando em uma dada situação-problema as informações ou variáveis relevantes e elaborar possíveis estratégias para resolvê-la, utilizando instrumentos de cálculo, representar dados, fazer estimativas, elaborar hipóteses e interpretar resultados.
- Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de produtos de origem vegetal.

4.4 Estrutura e Organização Curricular

O curso Técnico em Agroindústria encontra-se estruturado em um ano e meio, compreendendo vinte e uma disciplinas, com carga horária teórica e prática totalizando 1.200 horas, mais 200 horas para Estágio Curricular Supervisionado **Obrigatório**, totalizando 1.400 horas (um mil e quatrocentas horas) para diplomação em **Técnico em Agroindústria**.

A estrutura curricular está organizada para o curso subsequente sendo este articulado, contextualizado, interdisciplinar, modular e semestral constituída da seguinte forma:

I – Formação Profissional: descrita nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico Res. CNE 06/2012 e no Decreto nº 5.154/04.

Observações:

- Duração da aula: 60 minutos;
- Não possui pré-requisito;

- Matrícula semestral

Conforme a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 e atendendo ao Decreto Federal nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 que regulamenta o ensino de Libras na educação profissional, será ofertada a disciplina curricular de Libras com carga horária de quarenta (40 horas).

O curso apresenta ainda, uma Matriz Curricular por componente curricular, e será vivenciada em 03 períodos/semestres com duração de um ano e meio. Os componentes curriculares contemplam conhecimentos de bases científicas, humanas e tecnológicas que permitem uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho.

4.5 Matriz Curricular

Curso Técnico em Agroindústria

	Componentes Curriculares*	1º Sem.		2º Sem.		3º Sem.		4º Sem.		C/H Total
		Crédito	C/H	Crédito	C/H	Crédito	C/H	Crédito	C/H	
Formação Profissional	Matemática Aplicada	-		-		-		-		40
	Redação Técnica	-		-		-		-		40
	Microbiologia dos Alimentos	-		-		-		-		40
	Tecnologia de Panificação	-		-		-		-		120
	Higiene na indústria de alimentos	-		-		-		-		40
	Instalações e equipamentos	-		-		-		-		40
	Gestão da Agroindústria	-		-		-		-		40
	Bioquímica de alimentos	-		-		-		-		40
	Conservação de Alimentos	-		-		-		-		40
	Línguas (Libras ou Espanhol ou Inglês)	-		-		-		-		40
	Marketing para Agroindústria	-		-		-		-		40
	Tecnologia de Vegetais e derivados	-		-		-		-		120
	Controle de qualidade de alimentos	-		-		-		-		80
	Informática Aplicada	-		-		-		-		40
	Higiene e segurança do trabalho	-		-		-		-		40
	Análise e elaboração de projetos	-		-		-		-		40
	Tecnologia de carnes e derivados	-		-		-		-		120
	Tecnologia de leite e derivados	-		-		-		-		120
	Tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos	-		-		-		-		40
	Embalagens e rotulagens de alimentos	-		-		-		-		40
Tecnologia de Bebidas	-		-		-		-		40	
Subtotal										1.200
C/H Estágio Curricular Supervisionado										200
Total Geral										1.400

4.5.1 Organização por Períodos Letivos

	Nº	Componentes Curriculares	Crédito*	C.H**				Pré-Requisito
				(h/a)	(h/r)	Teórica	Prática	-
1º Semestre	1	Matemática Aplicada		1	1	40		-
	2	Redação Técnica		1	1	40		-
	3	Microbiologia dos Alimentos		1	1	30	10	-
	4	Tecnologia de Panificação		1	1	40	80	-
	5	Higiene na indústria de alimentos		1	1	30	10	-
	6	Instalações e equipamentos		1	1	30	10	-
	7	Gestão da Agroindústria		1	1	40	-	-
	8	Bioquímica de alimentos		1	1	40	-	-
	Subtotal							
2º Semestre	Nº	Componentes Curriculares	Crédito	C.H				Pré-Requisito
				(h/a)	(h/r)	Teórica	Prática	
	9	Conservação de Alimentos		1	1	30	10	-
	10	Línguas (Libras ou Espanhol ou Inglês)		1	1	40	-	-
	11	Marketing para Agroindústria		1	1	40	-	-
	12	Tecnologia de Vegetais e derivados		1	1	40	80	-
	13	Controle de qualidade de alimentos		1	1	30	50	-
	14	Informática Aplicada		1	1	10	30	-
	15	Higiene e segurança do trabalho		1	1	35	05	-
Subtotal								
3º Semestre	Nº	Componentes Curriculares	Crédito	C.H				Pré-Requisito
				(h/a)	(h/r)	Teórica	Prática	
	16	Análise e elaboração de projetos		1	1	10	30	-
	17	Tecnologia de carnes e derivados		1	1	40	80	-
	18	Tecnologia de leite e derivados		1	1	40	80	-
	19	Tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos		1	1	30	10	-
	20	Embalagens e rotulagens de alimentos		1	1	40	-	-
	21	Tecnologia de Bebidas		1	1	25	15	-
Total			1.200					
Estágio Curricular Supervisionado			200					

	Total Geral	1.400
--	--------------------	-------

4.5.2 Quadro Resumo

Item	QUADRO RESUMO*	C.H (Hora Relógio)
1	Componentes curriculares obrigatórios**	1.200
2	Componentes optativos	-
3	Componentes eletivos	-
4	Seminários	-
5	Prática Profissional (Estágio Curricular)	200
6	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	-
7	Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC)	-
	Carga horária total do curso***	1.400

*Preencher de acordo com a presença dos itens no PPC.

** Os componentes obrigatórios são, exclusivamente, as disciplinas obrigatórias oferecidas no curso.

***Soma de todos os itens constantes no Quadro.

4.6 Políticas de Educação Ambiental

A grande relevância do tema educação ambiental nos meios educacionais, hoje, é uma consequência das políticas de impacto estimuladas no mundo todo e da sucessão de medidas ambientais em âmbito mundial. Problemas ambientais devem ser debatidos no âmbito do curso. O conceito de educação ambiental varia de interpretações, de acordo com cada contexto, conforme a influência e vivência de cada curso trabalhando assuntos relacionados à geração de resíduos, preservação e prevenção. Dentro deste enfoque, a educação ambiental tem que ser desenvolvida como uma “prática”, para a qual os envolvidos no processo contribuam com o processo.

A prática da educação ambiental está interligada com todas as disciplinas regulares, como previsto nos Parâmetros Curriculares Nacionais. Diversos documentos governamentais têm regulamentado a implementação dessa prática educacional no Brasil. O caráter interdisciplinar da educação ambiental, recomenda sua realização em todos os níveis de ensino, conforme Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002 e Resolução CNE/CP nº 2 de 15/06/2012.

O Governo Federal ao implementar a Lei Nº 9795, de 28 de abril de 1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, retrata o

tema transversal “meio ambiente” tratando das relações entre as questões ligadas ao ambiente e aos fatores políticos, econômicos, históricos e sociais. Tais questões criam campos de discussão sobre as responsabilidades humanas dirigidas ao bem-estar social e ao desenvolvimento sustentável.

4.7 Metodologia

Cada disciplina poderá prevê até 20% (dez por cento) da carga horária diária do curso de atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes, tutores ou pessoal de apoio.

As atividades de vivências na prática da Educação Profissional compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. Tais atividades farão parte do currículo do Curso de Agroindústria durante todo o seu percurso formativo. Será garantida ainda, a efetivação de no mínimo de 40% de atividades práticas, seja na agroindústria ou em outros ambientes de aprendizagens.

Referindo-se às metodologias de ensino, a equipe docente do IF SERTÃO-PE utiliza diferentes instrumentos e metodologias inovadoras para garantir a construção do conhecimento. De forma contextualizada e interdisciplinar no processo acadêmico, teoria e prática se apresentam indispensáveis, além das Tecnologias de Informação e Comunicação(TIC) no ensino-aprendizagem. Assim, esta proposta metodológica tem como base a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação prática voltada para a agroindústria, sendo a ação docente enriquecida por estímulos e de instrumentos mediadores, tais como:

- Dinâmicas de grupo
- Aulas participativas
- Aulas expositivas
- Atividades individuais
- Atividades coletivas

- Estudo de casos
- Entrevistas
- Atividades complementares
- Aulas práticas
- Construção de projetos
- Palestras
- Visitas técnicas
- Exploração e uso de laboratórios
- Seminários
- Visitas em eventos acadêmicos
- Trabalhos individuais e em grupo
- Relatórios de aula de campo
- Debates
- Estudo de caso
- Exploração de músicas, poesia
- Oficinas
- Uso de filmes, documentários e reportagens
- Jogos
- Resolução de problemas
- Estudo dirigido.

4.8 Avaliação da Aprendizagem

Na avaliação da aprendizagem o IF SERTÃO-PE *Campus* Petrolina Zona Rural deverá refletir as premissas que estarão norteando seu fazer pedagógico: *aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser, aprender a conviver* - saberes que capacitam o ser humano não só para a atividade produtiva, mas também para a vida em sociedade e a experiência subjetiva.

Considerando que a avaliação objetiva a averiguação quantitativa e qualitativa dos resultados do ensino e da aprendizagem, propiciadora da análise e avaliação das atividades desenvolvidas, o que é de vital importância à construção do conhecimento, deverá ser

realizada de maneira processual, ocorrendo em diferentes momentos do trabalho.

A avaliação de aprendizagem no IF SERTÃO-PE *Campus* Petrolina Zona Rural deverá:

- Ter pertinência com os objetivos-conteúdos-métodos;
- Possibilitar a revisão do plano de ensino;
- Concorrer para a construção das competências e habilidades;
- Voltar-se para as diversas atividades dos alunos e não se restringir apenas a verificações no final das etapas de ensino;
- Servir como um termômetro dos esforços do professor;
- Refletir valores e expectativas do professor em relação aos alunos (o professor precisa ter convicções éticas, pedagógicas e sociais de sua prática).

De acordo com os princípios específicos da educação profissional e com o formato curricular do Curso, será adotado o modelo de avaliação por competência, caracterizando-se esta essencialmente pela condição de alocar saberes cognitivos, psicomotores e socioafetivos, como recursos ou insumos, através de análises, sínteses, inferências, generalizações, analogias, associações, transferências, ou seja, de esquemas mentais adaptados e flexíveis, em ações próprias de um contexto profissional específico, gerando desempenhos eficientes e eficazes.

O conjunto de métodos e instrumentos de avaliação, portanto, devem adequar-se ao processo de construção de competências, o seja, do desenvolvimento de atitudes ou posturas, de conhecimentos e habilidades, numa perspectiva holística.

Quanto à representação do resultado obtido pelo aluno após participação no conjunto de atividades curriculares, para desenvolvimento de competências, o IF SERTÃO-PE *Campus* Petrolina Zona Rural adotará nota média seis (6,0) em cada habilidade para sua aprovação e nota média cinco (5,0) após uma recuperação final. A promoção em cada módulo será concedida ao aluno que tenha alcançado êxito no desenvolvimento de todas as disciplinas, obtendo conseqüentemente a média seis (6,0) na(s) competência(s) requerida(s) e que tenha igualmente frequentado pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do módulo.

As avaliações ocorrerão ao longo do semestre e haverá prova final para aqueles

alunos que não atingirem a média mínima durante o semestre, de acordo com a Organização Didática e serão registradas no o Sistema Unificado de Administração Pública SUAP.

4.9 Estágio Curricular Supervisionado

O Estágio Curricular Supervisionado é oferecido como componente obrigatório do curso, sendo orientado por plano de estágio fundamentado pela Lei 11.788/2008 e pela Resolução CNE/CEB nº 06 / 2012. O mesmo integra o itinerário formativo do educando e visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e a vida para o trabalho.

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Agroindústria terá a Carga Horária (CH) mínima de 200 horas. Podendo ser iniciado após o cumprimento de 800 horas, correspondentes às disciplinas do primeiro e segundo semestre, desde que o aluno tenha sido APROVADO em todas essas disciplinas e que atenda aos requisitos estabelecidos no Art. 15 da RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015.

O estágio poderá ser realizado junto a entes públicos ou privados, ou profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, que apresentarem condições de proporcionar experiências práticas na área de formação do aluno, favorecendo o desenvolvimento sociocultural e científico do estudante, desde que firmem Convênio de Estágio com o IF SERTÃO-PE.

O estagiário será acompanhado por professores orientadores do IF SERTÃO-PE Campus Petrolina Zona Rural, bem como por supervisor, este deve ser funcionário da concedente que tenha formação ou experiência profissional na área de conhecimento em que se realizará o estágio. As atribuições do professor orientador e do supervisor de estágio estão descritas nos artigos 38 e 39 da *RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015*. O Professor Orientador será escolhido dentro do quadro de professores que ministram aulas no Curso Técnico Subsequente em Agroindústria. Cada Professor Orientador deve ter, no máximo, 10 alunos sob sua responsabilidade.

Estagiários com necessidades educacionais específicas terão direito, conforme legislação vigente, a serviços de apoio de profissionais da educação inclusiva, como também de profissionais da área objeto do estágio. O IF SERTÃO-PE deverá ofertar, considerando a

necessidade de cada estudante, serviços de profissionais da educação inclusiva, tais como, tradutor-intérprete da Língua Brasileira de Sinais (Libras) e de leitura labial, ledor, transcritor e/ou guia-intérprete, para o acompanhamento do estagiário, inclusive quando da realização de atividades na concedente, caso seja necessário.

O estudante que participar de atividades de iniciação científica, de projeto de extensão, projeto vivência, de monitoria vinculada ao curso em que é matriculado, bem como cursos de aperfeiçoamentos em área afins, poderá solicitar o aproveitamento de horas até o limite de 50% das horas do estágio obrigatório.

Também poderá solicitar o aproveitamento de horas como estágio obrigatório o estudante que comprovadamente exerce ou exerceu atividades profissionais nos últimos três anos, neste caso, o aproveitamento será parcial se as horas de atividades forem inferiores ou iguais que a carga horária estabelecida para o estágio obrigatório e total se forem maiores ou iguais que a carga horária estabelecida para o estágio e mediante entrega de Relatório de Estágio.

As solicitações de aproveitamento de horas serão avaliadas pela Coordenação de curso, mediante parecer do professor orientador de estágio.

Após a conclusão das horas de estágio, o estudante deverá apresentar ao IF SERTÃO-PE relatório consubstanciado de suas atividades de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos, devendo fazer parte do acervo bibliográfico da Instituição (Modelo no Anexo A).

A estrutura organizacional do estágio curricular envolve:

Coordenador de Estágio, cujas atribuições estão previstas na *RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015*.

- Professor Orientador.
- Aluno estagiário.
- Supervisor (no caso de estágio supervisionado).
- Professor Coordenador do Estágio destinará 4 (quatro) horas semanais para execuções das atribuições seguintes:

I – realizar reuniões sistemáticas com professores e alunos envolvidos nas práticas supervisionadas, objetivando avaliar o desempenho do Estágio Supervisionado;

II – ver a disponibilidade dos professores para a Orientação;

III – publicar a relação de professores-orientadores, por área, e encaminhá-la ao Coordenador de Estágios e Egressos;

IV – submeter a Coordenação de cada curso as providências necessárias ao pleno desenvolvimento do Estágio Supervisionado;

V – encaminhar à Coordenação de Estágios e Egressos a relação de estudantes não aprovados no estágio, em conformidade com o que estiver estabelecido nestas normas;

VI- Verificar o cumprimento das atribuições do professor orientador.

O estágio curricular deve ser desenvolvido individualmente na modalidade de prática, com ênfase na interdisciplinaridade, aprendizagem e aprimoramento de seu espírito crítico e criativo e habilidades de liderança e relacionamento interpessoal. Concluída a fase de experiência profissional o estágio deverá ser socializado através de Relatório Técnico.

O estágio curricular é realizado em duas etapas, a primeira etapa consiste na indicação pelo estudante de um professor orientador, o qual somente deve aceitar a orientação caso se considere capacitado e possua disponibilidade para tal.

Na segunda etapa, a ser desenvolvida no campo de estágio, será a elaboração e entrega de Relatório Técnico do estágio.

A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar no Termo de Compromisso, ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

A nota final da disciplina será a média ponderada calculada da seguinte forma:

Avaliação do supervisor x (0,4) + Avaliação do Orientador x (0,6).

A avaliação do supervisor seguirá os seguintes critérios:

Itens	Valores
Conhecimento teórico	1,0
Aproveitamento prático	1,0

Capacidade de aprendizagem	1,0
Iniciativa	1,0
Criatividade	1,0
Responsabilidade	1,0
Capacidade de concentração nas tarefas	1,0
Conhecimento de normas	1,0
Pontualidade e Assiduidade	1,0
Habilidade para trabalhar em equipe	1,0
Total	10

A avaliação do professor orientador seguirá os seguintes critérios:

Itens	Valores
Atitude e postura em relação à atividade profissional	1,0
Conhecimento técnico e teórico sobre a área de atuação	1,0
Zelo pelos instrumentos de trabalho	1,0
Uso e conhecimento dos equipamentos de segurança	1,0
Relações interpessoais	1,0
Cumprimentos das normas da ABNT (relatório)	1,0
Qualidade textual (ortográfica, sintaxe e semântica) (relatório)	1,0
Demonstração de aprendizagem(relatório)	1,0

Clareza das atividades realizadas (relatório)	1,0
Pontualidade na entrega do relatório (relatório)	1,0
Total	10

O estagiário terá até 03 (três) meses, após término das atividades na concedente, para entregar Relatório de Estágio à Coordenação de Estágios e Egressos, ou setor equivalente, para avaliação. Terá, ainda, até 03 (três) meses, contados a partir do recebimento do relatório avaliado, para entregar o Relatório Final de Estágio, considerando que o estudante deverá fazer as correções apontadas pelo professor avaliador.

O estudante que não entregar o Relatório de Estágio Obrigatório, no prazo estabelecido deverá apresentar, à Coordenação de Estágios e Egressos, ou setor equivalente, requerimento para que o relatório seja corrigido. O requerimento deverá conter identificação do aluno e justificativa plausível para a não entrega do relatório no prazo estabelecido. O requerimento apresentado pelo aluno será analisado pela Coordenação do Curso a que o estudante estiver vinculado.

Será considerado reprovado o educando que:

- a) No relatório de estágio, não apresentar rendimento suficiente para obter nota mínima de 6,0 (seis) pontos;
- b) Não entregar o relatório no prazo estipulado;
- c) Não entregar, no prazo definido o relatório com as correções propostas;
- d) Não cumprir a carga horária mínima exigida para a realização do Estágio;
- e) Não obtiver aprovação pelo Supervisor da concedente;
- f) Não apresentar um relatório de sua autoria.

Em caso de reprovação em qualquer dos instrumentos de avaliação, o estagiário poderá refazer o relatório de estágio, não sendo necessário, no entanto, realizar novamente as atividades práticas do estágio. A Coordenação do curso e o orientador estabelecerão novos prazos para entrega do relatório. Já em caso de reprovação durante o Estágio Curricular, o educando deverá repeti-lo em outra oportunidade e a coordenação do curso e o orientador, estabelecerão novos prazos.

4.10 Atividades Complementares

O estudante que participar de atividades de iniciação científica, de extensão, de monitoria vinculadas ao curso em que é matriculado, bem como cursos de aperfeiçoamento em áreas afins poderá solicitar aproveitamento de horas até o limite de 50% das horas do estágio obrigatório.

Também, poderá solicitar o aproveitamento de horas como estágio obrigatório o estudante que comprovadamente exerce ou exerceu atividades profissionais, neste caso, o aproveitamento será parcial se as horas de atividades profissionais forem inferiores a carga horária estabelecida para o estágio obrigatório e total se forem maiores ou iguais que carga horária estabelecida para o estágio e mediante entrega de Relatório de Estágio.

Para pleitear o aproveitamento de horas como estágio obrigatório, o estudante deverá seguir os procedimentos descritos no Art.41 da *RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015*. As solicitações de aproveitamento serão avaliadas pela Coordenação de cada curso, mediante parecer do professor orientador de estágio.

4.11 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências anteriores

O aproveitamento de estudos concluídos com êxito no IF Sertão-PE na Educação Básica, deve estar de acordo com os artigos 23, caput, parte final e 24, V, alínea d, da Lei 9.394/96 (LDB), e de acordo com a Organização Didática em vigor.

A Avaliação de Competências é um processo de reconhecimento e certificação de estudos, conhecimentos, competências e habilidades anteriormente desenvolvidas por meio de estudos não necessariamente formais ou no próprio trabalho por alunos regularmente matriculados no IF Sertão - PE, a qual se dá através de avaliação individual do aluno e procedimentos orientados pela Organização Didática em vigor. Desse modo, a Avaliação de Competências em todos os níveis deve estar de acordo com o disposto nos artigos 41 e 47, § 2º da Lei 9.394/96 (LDB), e do Parecer CNE/CEB no 40/2004 que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no artigo 41 da Lei no 9.394/96.

Quanto ao aproveitamento de conhecimentos adquiridos em curso de Educação Profissional de nível Básico, bem como no trabalho ou por outros meios informais, o candidato será

submetido a uma avaliação para que se possa decidir quanto ao deferimento de sua solicitação.

A Instituição, através de ato oficial, criará comissão específica formada por especialistas, aos quais competirá à análise e emissão de pareceres, bem como a elaboração dos instrumentos de averiguação dos conhecimentos e experiências anteriores.

Como a prática deve organizar e constituir o currículo da Educação Profissional, a metodologia de avaliação a ser adotada nesse caso também fará uso de instrumentos que favoreçam a associação teoria-prática.

4.12 Trabalho de Conclusão de Curso

O Relatório Técnico, tem a finalidade de disponibilizar o conhecimento técnico/científico a partir da prática profissional escolhida pelo aluno com aplicações de natureza teórico/prático. Deve apresentar a informação corrente e a informação obtida. Deve ser elaborado para descrever experiências, investigações, processos, métodos e análises, de maneira que ao redigir seu Relatório Técnico o aluno leve em consideração parâmetros como fidelidade aos fatos (compromisso com a verdade e a ética), facilidade de compreensão (uso de linguagem clara e objetiva com desenvolvimento lógico do raciocínio) e relevância (informações importantes e que traga contribuição para o leitor do trabalho). Deve, também, obedecer à padronização estabelecida pela ABNT.

O Relatório Técnico é componente obrigatório a ser desenvolvido, tendo como objetivos:

- Desenvolver a autoria de pensamento e criatividade.
- Verificar a capacidade do aluno de PREPARAR um Relatório Técnico.
- Avaliar a capacidade do aluno de sistematizar conhecimentos, utilizando adequadamente as normas previstas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
- Verificar a capacidade do aluno de analisar e discutir resultados de um trabalho científico, quando for o caso, bem como seu posicionamento crítico frente aos dados obtidos durante o estágio.
- Exercitar a redação de trabalhos técnicos/científicos da área, utilizando a

conceituação adequada ao ramo da Agroindústria.

- Avaliar a qualidade de redação, correção de português, concordância, clareza e harmonia do texto do trabalho apresentado.

O Relatório Técnico deve atender, sob pena de o aluno ser reprovado, concomitantemente, as seguintes condições:

- A frequência mínima de 75% (setenta e cinco pontos percentuais) das atividades planejadas no Plano de Estágio.
- O Coordenador de Estágio e o Professor Orientador devem avaliar o Relatório Técnico e as fichas de avaliação emitindo seu parecer, deferido (apto) ou indeferido (inapto). O parecer baseia-se nas normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e no modelo de relatório a ser disponibilizado pelo Coordenador de Estágio (Anexo I).

O Relatório Técnico deve ser avaliado pelo Coordenador de Estágio e o Professor Orientador podendo aprovar o aluno:

- Sem restrições.
- Exigir alterações no conteúdo para aprovação.
- Reprovar o aluno, caso este não atinja as exigências mínimas.

Caso o Relatório Técnico necessite de alterações, o trabalho escrito, se necessário, deve ser modificado segundo sugestões propostas, no prazo máximo de quinze dias úteis. A versão final, corrigida, revisada e assinada pelo Professor Orientador deve ser entregue em duas vias impressas à Coordenação de Estágio para as devidas providências, no máximo, 30 (trinta) dias.

Após elaboração e revisão pelo Professor Orientador, o aluno estagiário deve entregar à Coordenação de Estágio duas cópias impressas do Relatório Técnico, assinadas por ele e seu orientador, acompanhadas dos formulários de auto avaliação e de avaliação feita pelo Supervisor de estágio, no PRAZO MÁXIMO de 60 (sessenta) dias após o término do estágio.

No caso de atraso na entrega do Relatório de Estágio, o Professor Orientador deve encaminhar à Coordenação de Estágio requerimento para entrega do relatório em data posterior acompanhado de justificativa. O requerimento será analisado pelas Coordenações de Curso e de Estágio, que poderão deferir ou indeferir o pedido de entrega em atraso. No caso

de indeferimento, o acadêmico será considerado reprovado.

4.13 Ementa e Bibliografia

PRIMEIRO SEMESTRE		
Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos		Código:
Pré-Requisito:		Período Letivo:
Carga Horária		
Teórica: 30	Prática: 10	Total: 40
<p>Ementa: Noções de microbiologia. Morfologia e arranjo celular de micro-organismos. Importância dos micro-organismos nos alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Micro-organismos indicadores. Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Alterações químicas em alimentos. Controle do desenvolvimento dos micro-organismos. Avaliação da qualidade microbiana dos alimentos. Métodos analíticos microbiológicos.</p>		
<p>Conteúdo Programático: Noções de laboratório (vidrarias, aparelhagem e biossegurança). Microscopia e coloração de gram. Introdução à microbiologia dos alimentos. Micro-organismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano Micro-organismos indicadores. Micro-organismos patogênicos. Alterações químicas causadas por micro-organismos. Deterioração microbiana dos alimentos. Controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos. Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle. Principais análises microbiológicas de alimentos.</p>		
<p>Objetivos Gerais: Conhecer os micro-organismos mais importantes dos alimentos.</p>		
<p>Bibliografia Básica: FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo : Atheneu, 2008. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo: Editora Varela, 2005. SILVA, N.,et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007</p>		
Bibliografia Complementar:		

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

Código:		Disciplina: Redação Técnica	
C/H Teórica: 40 horas		C/H Prática:	C/H Total: 40 horas
<p>Ementa: Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Aplicação das tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho em outros contextos relevantes para a vida do aluno. Estudo do textos expositivos argumentativos, seus gêneros e recursos linguísticos: argumentação (tipos, gêneros e usos em língua portuguesa). Produção de diversos gêneros textuais: relatórios, resenhas críticas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos e textos técnicos e não-técnicos, tais como: relatórios de visitas técnicas, sínteses, crônica reflexiva, carta argumentativa, editoriais, artigos de opinião.</p>			
<p>Ementa: Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade; Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Realização de leituras semanais de textos técnicos e não-técnicos; Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos; Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso estudado (Agricultura, Zootecnia, Agroindústria); Análise dos recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as condições de produção e recepção; Interface dos pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal; Produção de textos técnicos (principalmente redação técnica, relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos) e textos não técnicos.</p>			
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Estudo da estrutura do texto que evidencia para o aluno que todo texto, inclusive sua estrutura e a superestrutura. Fatores de textualidade. Variações Linguística e Mitos Linguísticos com a análise da obra: Preconceito Linguístico de Marcos Bagno (OBRA COM ACERVO NA BIBLIOTECA DO CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL). Análise e produção de textos (filmes, contos, crônicas reflexivas). Resumo/Sínteses</p> <p>Resenhas Críticas de alguns filmes: Janela da Alma; Documentários: Aprender a Conviver de Rubem Alves. Elementos de coesão e coerência.</p> <p>Redação Técnica: Ata, ofício, memorando, currículo, requerimento, procuração, mensagens eletrônicas, relatórios técnicos e de visita, etc.</p> <p>Recapitulação e Aprofundamento de aspectos gramaticais: ortografia, pontuação, concordância verbal e nominal, pronomes de tratamento, emprego do pronome relativo que,</p>			

regência verbal e nominal, pronomes de tratamento, regência verbal e nominal, parônimos e homônimos

Produção de textos dissertativos expositivos e argumentativos com temas da atualidade;

Gêneros e tipologias textuais de fontes variadas e de esferas diversas de ação sociais , depoimentos, institucionais, relacionados ao curso de Agroindústria e as temáticas exploradas pelos professores das áreas técnicas, etc.

Técnicas de Elaboração de Relatório das atividades técnico-profissional desenvolvidas em interdisciplinaridade com outras disciplinas do curso de Agroindústria.

Bibliografia básica:

Bibliografia Básica: (Livros que constam na Biblioteca do Campus Petrolina Zona Rural)

ASSIS, Machado de. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010.

ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.

LISPECTOR, Clarice. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.

MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MATINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PERROTTI, E. M. B. **Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia complementar:

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela.

Português: contexto, interlocução e sentido. Volume 01. São Paulo: Moderna, 2010.

BARRETO, Ricardo Gonçalves (Org.) **Ser Protagonista**. Volume 01 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. **Português Linguagens – Literatura, Produção de Texto – Gramática**. Volumes 01,02 e 03. São Paulo: Atual, 2005.

FIORIN, José Luiz. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.

ILARI, Rodolfo. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.

KOCH, Ingedore V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: Leitura e redação**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.

BAGNO, Marcos. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. 2 ed. São Paulo:Parábola, 2012.

Filmes e Documentários: 1. Janela da Alma 2. Língua: vidas em português, Aprender a Conviver, de Rubem Alves.

Código:		Disciplina: Higiene e sanificação	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Característica dos resíduos; Qualidade de água e higienização de superfícies; Principais sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação			
Conteúdo programático:			
<ul style="list-style-type: none"> - Tipos e características dos resíduos na indústria de alimentos; - Características da água aplicada nos processos de limpeza e sanificação; - Etapas do processo de limpeza e sanificação (Pré-lavagem, lavagem com detergentes, enxágue, aplicação de método de sanificação e enxágue final); - Tipos de detergentes (alcalinos, neutros e ácidos); - Tipos de sanificantes; - Métodos de sanificação; - Legislação. 			
Bibliografia básica:			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008.			
Bibliografia complementar:			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática . 2006.			
OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.			
ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos: : Componentes dos Alimentos e processos , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.294, Porto Alegre-RS, 2005.			

Código:		Disciplina: Matemática Aplicada	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: -	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Números reais, Aritmética Aplicada, Trigonometria, Geometria plana e Espacial, Grandezas e Medidas e Funções.			
Conteúdo programático:			
1. Números Reais: 1.1.Conjuntos numéricos; 1.2.Representação dos números reais; 1.3.A ordem na reta e a notação de intervalo; 1.4.A forma fracionária dos números racionais; 1.5.A forma decimal dos números racionais; 1.6.Divisibilidade e múltiplo; 1.7.MMC e MDC; 1.8.Potencias e propriedades; 1.9.Calculando com radicais; 1.10. Utilizando a calculadora científica; 1.11. Aplicações às ciências agrárias.			
2. Aritmética Aplicada: 2.1.Razão e proporção; 2.2.Grandezas proporcionais; 2.3.Regra de três simples e composta; 2.4.Porcentagem; 2.5.Cálculo de adubação; 2.6.Aplicações às			

ciências agrárias.

3. Trigonometria e Geometria Plana e Espacial: 3.1.Polígonos: perímetro e área; 3.2.Ângulos: Transformações com ângulos, minuto e segundos; 3.3.Operações com ângulos: soma, subtração, divisão e multiplicação por um escalar ; 3.4.Trigonometria no triângulo retângulo e em triângulos quaisquer: lei dos senos e cossenos; 3.5.Estudo do cilindro: área e volume; 3.6.Estudo da esfera: área, volume, hemisfério e cunha; 3.7.Estudo do cone: área, volume e tronco; 3.8.Estudo da pirâmide; área, volume e tronco; 3.9.Aplicações às ciências agrárias.

4. Grandezas e Medidas: 4.1.Notação Científica; 4.2.Medida de comprimentos e unidade padrão de medida; 4.3.Medida de área e unidade padrão de área; 4.4.Medida de volume e unidade padrão de volume; 4.5.Medida de massa e unidade padrão de massa; 4.6.Aplicações às ciências agrárias.

5. Equação e Função

5.1.Equações do primeiro e segundo grau; 5.2.Função do primeiro e segundo grau; 5.3.Função exponencial e logarítmica; 5.4.Equações exponenciais e logarítmicas; 5.5.Aplicações às ciências agrárias.

Bibliografia básica:

FERREIRA, R. S. **Matemática Aplicada às Ciências Agrárias**. Viçosa: Editora UFV, 2011.

Bibliografia complementar:

BRADLEY, G. L.; HOFFMAM, L. D. **Cálculo - Um Curso Moderno e suas Aplicações**. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

LIMA, E. *Larges et al.* **A matemática no ensino médio** vol. 1, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.

MEDEIROS, V. Z. *et al.* **Pré-Cálculo**, 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

Código:		Disciplina: Instalações e equipamentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais. Conceito de leiaute, fluxograma de processos. Dimensionamento de agroindústrias. Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções) Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.			
Conteúdo programático: - Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais (uso de escala, nomenclaturas etc.); - Conceitos de fluxograma de produção e leiaute da indústria de alimentos; - Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias; - Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções); - Dimensionamento do espaço da indústria de acordo com equipamento e produção; - Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.			
Bibliografia básica:			

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática . 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.
Bibliografia complementar:
BORGES, A. C. Prática das pequenas construções . v. 1. 7º Ed., São Paulo: Edgard Blucher. 1981; CANECCHIO-FILHO, V. Indústrias rurais . São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985. NOGUEIRA NETO, A. L. et al. Banco de alimentos . Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do desenvolvimento social, 2007. 52 p. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais . São Paulo: Varela, 1996. 232 p SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal . v1. Viçosa: Editora UFV, 2005.

Código:	Disciplina: Gestão da Agroindústria	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: -	C/H Total: 40 horas
Ementa: Compreende a gestão agroindustrial como ferramenta para otimização dos recursos produtivos da empresa por meio de planejamento, organização, direção e controle.		
Conteúdo Programático: Definição, importância, organização e dimensionamento da agronegócio brasileiro e sua cadeia produtiva; A empresa agroindustrial: características básicas e fatores que afetam sua eficiência, o papel da administração da empresa ; problemas típicos de decisão em empreendimentos agroindustriais; Conceitos básicos de micro e macro economia; Atividade empreendedora, características do empreendedor e identificação de novas ideias e oportunidades de negócios; Gestão de pessoas, Estruturação da equipe;		
Bibliografia Básica: AAKER, D. A. Administração estratégica de mercado . 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix,352 p. BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial . 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p. CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas . 3. ed Rio de Janeiro: Campus, 2010, 579 p. CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração: Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações . 7. Ed. rev. Atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 11ª reimpressão DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p. MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios . 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p. MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. Agronegócio: uma abordagem econômica . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. SILVA, R. A. G. da. Administração rural: teoria e prática . 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p. WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. Administração estratégica: conceitos . 1. ed São Paulo: Atlas, 2010. 433 p.		

SILVA, R. A. G. da. **Administração rural**: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.
 ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios**: gestão e inovação. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.
 ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. **Agronegócio do Brasil**. 1º ed. Editora Saraiva, 2005.

Bibliografia Complementar:

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo**: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2009, 166p.
 FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?**. 13. ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 93 p (Coleção o mundo, hoje ; v. 24)
 VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas**. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.

Código:		Disciplina: Bioquímica dos alimentos
C/H Teórica: 40h	C/H Prática:	C/H Total: 40 horas
<p>Ementa: Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica da produção de alimentos: laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho; Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: atividade metabólica e fatores envolvidos; Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.</p>		
<p>Conteúdo programático: - Introdução a bioquímica; - Características bioquímicas dos principais componentes químicos dos alimentos; - Alterações bioquímicas nos alimentos; - Bioquímica na produção de laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho; - Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: - Atividade metabólica e fatores envolvidos; - Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.</p>		
<p>Bibliografia básica: ARAÚJO, J.M. Química de alimentos – teoria e prática. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 1992. COULTATE, T. P. Alimentos: A Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p. KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.</p>		
<p>Bibliografia complementar: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121,</p>		

Porto Alegre-RS, 2005.

Código:		Disciplina: Tecnologia de Panificação	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	
Ementa: Histórico, contexto social e econômico relativo ao processamento de massas. Matéria Prima (tipos, características para cada produto). Instalações, máquinas e equipamentos (tipos e funções), leiaute do estabelecimento panificador. Ingredientes e aditivos em massas, panificáveis e para confeitaria (Dosagens, funções e legislação vigente) Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria. Embalagens e relação com a maior vida útil em panificáveis. Legislação pertinente.			
Conteúdo programático: - Panificação (Aspectos histórico, contexto social e econômico); - Matéria Prima (tipos, características para cada produto); - Ingredientes utilizados na panificação (funções, dosagens e legislação pertinente); - Instalações, máquinas e equipamentos (tipos, funções e utilização); - Leiaute do estabelecimento panificador; - Tecnologias aplicadas ao processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria; - Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis; - Legislação pertinente.			
Bibliografia básica: SENAC. Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias. Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 133 p., 2004. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			
Bibliografia complementar: ABIAM - Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas. Artigo técnico Oxiteno, 2000. BRANDT, K. et al, Produção de Pão de Trigo-Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica . Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005. PAVANELLI, A., P. Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade . NUNES, A., G. et al, Processos enzimáticos e biológicos na panificação . Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006. MELO, J. E. et al, Panificação . Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.			

SEGUNDO SEMESTRE

Código:		Disciplina: Higiene e segurança do trabalho	
C/H Teórica: 35 horas	C/H Prática: 05 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Introdução à segurança do trabalho: histórico e evolução do prevenicionismo. Legislação trabalhista e previdenciária. Estudo das Normas Regulamentadoras Acidentes do trabalho. Importância da Prevenção de acidentes do trabalho. Análise de acidentes do trabalho com a utilização de ferramentas adequadas. Higiene ocupacional. Classificação e identificação dos riscos ocupacionais. Análise de riscos de processos e operações agroindustriais. Mapeamento de riscos. A ergonomia no ambiente de trabalho. Doenças ocupacionais relacionadas às atividades agroindustriais. Sinalização de segurança aplicada à agroindústria. Prevenção e combate a incêndios.			
Conteúdo Programático -Introdução à Segurança no Trabalho: história e evolução do prevenicionismo; -Normas Regulamentadoras de saúde e segurança do trabalho aplicáveis à agroindústria; -Higiene Ocupacional; -Acidentes do trabalho rural: conceitos, causas e custos; -Prevenção de acidentes com animais peçonhentos; -Riscos Ocupacionais (Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidentes) -Doenças ocupacionais relacionadas ao trabalho rural: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos; -Análise e mapeamento de riscos ambientais; -NR 04 – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT; -NR 05 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes; -NR 06 – Equipamento de Proteção Individual/Coletiva – EPI/EPC; -NR 07 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO; -NR 15 – Atividades e operações insalubres; -NR 16 – Atividades e operações perigosas; -NR 17 – Ergonomia; -NR 23 – Proteção contra incêndio; -NR 26 – Sinalização de Segurança; -COSCIPI – Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico; -NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho; -NR 31 – Segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura; -NR 33 – Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados; -Exigências de saúde e segurança do trabalho para fins de certificação e exportação de frutas; -NR 36 – Saúde e Segurança do Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados			
Bibliografia básica: BRASIL, Normas Regulamentadoras. Segurança e Medicina do Trabalho . 72. ed. São Paulo: Atlas, 2015.			

OLIVEIRA, C.A.DIAS; MILANELI, E. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho**. 1ª Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009.

SARAIVA. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 5ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

Bibliografia complementar:

CAMILO, R.; ABEL B. **Manual de prevenção e combate a incêndios**. Senac editora. 2009. São Paulo.

COUTO, H. de A. **Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina humana**. Vol I e II. Editora Ergo.

SALIBA, T. M. (org.). **Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador**. 6 Ed. São Paulo: LTr, 2009.

Código Contra Incêndio e Pânico do Estado de Pernambuco – COSCIP-PE.

Código:		Disciplina: Conservação de Alimentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Relação das causas das alterações dos alimentos com os métodos empregados na conservação dos alimentos. Métodos aplicados na conservação dos alimentos: Uso de solutos, controle de umidade, aditivos, controle de atmosfera, fermentação, radiação, defumação, uso do calor, uso do frio e outros.			
Conteúdo programático:			
<ul style="list-style-type: none"> - Introdução a conservação dos alimentos; - Causas das alterações dos alimentos X métodos de conservação; - Métodos de conservação de alimentos: Uso do frio (congelamento e resfriamento, uso do calor (pasteurização, esterilização e branqueamento), uso de solutos (sal e açúcar), uso de retirada de umidade (secagem, desidratação e liofilização), uso de aditivos (classes, tipos, funções e legislação aplicada), uso da defumação (métodos, tipos de fumaça e função), uso de atmosferas controladas e modificadas, radiação e fermentações). 			
Bibliografia básica:			
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
Bibliografia complementar:			
FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. , 2º ed. 2006.			
OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.			
ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos , vol. 2, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.			

Código:		Disciplina: Tecnologia de vegetais e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	

<p>Ementa: Matérias-primas vegetais, processos de colheita e pós colheita; Operações de pré-processamento, produção e conservação de derivados vegetais como compotas, doces, geleias, conservas, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros) e molhos. Definição, fluxograma de processo e equipamentos; Controle de qualidade de produtos prontos; Aproveitamento integral; Legislação.</p>
<p>Conteúdo programático:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução ao processamento de frutas e hortaliças; - Contexto social e econômico da industrialização de frutas e hortaliças; - Obtenção da matéria-prima (frutas e hortaliças) – colheita e pós-colheita -; - Operações de pré-processamento (Recepção, pesagem e controle da qualidade da matéria-prima); - Tecnologias de produção e conservação de derivados vegetais (etapas de processamento): Polpas, Compotas e fruta em calda, doces em barra, barra de cereais, fermentados, geleias, minimamente processados, antepastos, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros), produtos grelhados e molhos. - Controle de qualidade de produtos prontos; - Legislações aplicadas a produtos de origem vegetal.
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio. 2º ed. 2005.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2008.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006.</p> <p>GAVA, A. J. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações. 2009;</p> <p>LIMA, U. A. Agroindustrialização de Frutas. 1999;</p> <p>LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. 1. ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. v. 1. 256 p;</p> <p>-LOVATEL, J.L.; COSTANZI, A.R.; CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul, RS: Educs, p. 93-96, 2004;</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. 1998.</p> <p>LIMA, Urgel Almeida. Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade. 2009;</p> <p>OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>STEIN, Frank. Doces compotas e geleias. 2006.</p>

Código:	Disciplina: Controle qualidade e análise de alimentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 50 horas	C/H Total: 80 horas
<p>Ementa: Princípios gerais de controle de qualidade: Definições, importância e objetivos; Campo de ação do controle de qualidade; Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC; Plano de amostragem; Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade. Análises físico-químicas e microbiológicas;</p>		

<p>Conteúdo programático:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução; - Importância da aplicação do controle de qualidade em alimentos, definições e objetivos; - Campo de ação do controle de qualidade; - Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC; - Plano de amostragem; - Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade; - Análises físico-químicas e microbiológicas; - Análises Sensoriais (métodos).
<p>Bibliografia básica:</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.</p>
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química dos Alimentos. 1. ed. Viçosa: UFV, 1995.</p> <p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996.</p> <p>PELCZAR JR. J. M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1997.</p> <p>SIQUEIRA, R.S. Manual de microbiologia de alimentos. Brasília: EMBRAPA, 1995.</p>

Código:	Disciplina: Língua Brasileira de Sinais/LIBRAS	
C/H Teórica: 10 horas	C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas
<p>Ementa:</p> <p>Ementa: Fundamentos sócio antropológico da surdez; Comunidade surda; cultura e identidade. Aspectos linguísticos da Língua Brasileira de Sinais; libras em contexto discursivo formal e informal.</p>		
<p>Conteúdo Programático:</p> <p>Paradigmas da surdez; Artefatos Culturais do Povo Surdo; Características semânticas e pragmáticas das línguas de sinais, noções básicas e práticas da fonologia, do léxico, da morfologia e da sintaxe; vocabulários em contexto.</p>		
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>QUADROS, Ronice Müller de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p> <p>QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Artmed: Porto Alegre, 2004.</p> <p>FERREIRA, Lucinda. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.</p> <p>A SURDEZ: um olhar sobre as diferenças. 6. ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.</p>		
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CAPOVILLA E WALKIRIA D. R. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua Brasileira de Sinais V. I e II 3ª edição;</p> <p>Decreto n. 5.626/05, que regulamenta a Lei n. 10.436, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;</p>		

FELIPE A. T., MONTEIRO S. M. - **Libras em Contexto do Professor.**
GUERRA FILHO, Willis Santiago (Coord.). Dos direitos humanos aos direitos fundamentais. Porto Alegre: Livraria do Advogados, 1997.
 QUADROS M. R., CARINA R. **Língua de Sinais: Instrumento de Avaliação** - editora artmed, 2011.
 SARLET, Ingo Wolfgang. **Dignidade da pessoa humana e direitos fundamentais.** Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2002.
 STAINBAK W., STAINBACK S. B. **INCLUSÃO: Um guia para educadores,** editora artes medicas sul, Artmed, 2007.
 ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras :família e relações familiares e casa. São Paulo: Edusp, 2004. v.3.
 ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: comunicação, religião e eventos. São Paulo: Edusp, 2004. v.4.
 ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: palavras de função gramatical. São Paulo: Edusp, 2004. v.8.

Componente Curricular: Língua Espanhola		Código:
Teórica: 30 horas	Prática: 10 horas	Total: 40 horas
Ementa: Introdução das estruturas básicas: gramaticais, linguísticas e conhecimentos socioculturais, com atenção prioritária à compreensão leitora, auditiva y expressão oral básica à comunicação; Estudo de léxico de uso cotidiano e do campo laboral; Desenvolvimento de estratégias para compreensão leitora e competência comunicativa.		
Conteúdo Programático: O Idioma Espanhol; Estratégias leitoras: desenvolvimento e ampliação da compreensão escrita; Introdução de estruturas básicas do idioma espanhol com utilização da gramática com análise contrastiva: alfabeto gráfico e fonético; noções básicas morfossintáticas: determinativos, substantivos, adjetivos, pronomes pessoais e pronomes complementos de objetos direto e indireto; verbos e marcadores temporais, advérbios, preposições e conjunções; “heterosemânticos”, “heterotônicos” e “heterogenéricos”; Léxico de comunicação cotidiana/mundo laboral ; Utilização dos dicionários bilíngue e monolíngue.		
Bibliografia Básica: BLANCO, Ramiro Carlos Humberto Caggiano. Gramática de la lengua española: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009. CERROLAZA ARAGÓN, Matilde; CERROLAZA GILI, Óscar; LLOVET BARQUERO, Begoña. Pasaporte compilado: A1+A2 : libro del alumno. Madrid, Espanha: EDELSA, 2010. DICIONÁRIO Larousse: espanhol-português, português-espanhol: míni. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. MILANI, Esther Maria. Gramática de espanhol para Brasileiros. 3. ed., rev. e ampl São Paulo: Saraiva, 2006. UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES. Departamento de Filología.; BERLINER, Claudia; BRANDÃO, Eduardo; STAHEL, Monica. Señas: diccionario para la enseñanza de la		

lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

Bibliografia Complementar:

ARIAS, Sandra di Lullo. **Español urgente para brasileiros**. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender: os sentidos do texto**. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LIMA, Geralda de Oliveira Santos. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. *In*: LIMA, Geralda de Oliveira Santos. **Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra di Lullo. **Como dizer tudo em espanhol: fale a coisa certa em qualquer situação**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra di Lullo. **Como escrever tudo em espanhol: escreva a coisa certa em qualquer situação**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

MARTINEZ, Ron; SCHUMACHER, Cristina; AYALA, Victor. **Como dizer tudo em espanhol nos negócios: fale a coisa certa em qualquer situação de negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2004. **Nuevo diccionario esencial de la lengua española**. 2. ed. Madrid: Santillana, 2001.

SOLÉ, Isabel. **Estratégias de leitura**. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

_____. **Estrategias de lectura**. Barcelona, España: Graó, 2003.

SOUZA, Jair Oliveira. **Español para brasileños**. São Paulo: FTD, 1997.

TOMÁS, José Maria de *et al.* **Trato Hecho: español de los negocios**. 1. ed. Madrid: SGEL, 2001.

Componente Curricular: Inglês Instrumental		Código:
C/H Teórica: 40h	C/H Prática: 0h	Total: 40h
Ementa:		
Introdução e prática de leitura e compreensão de textos autênticos em inglês de interesse geral e técnico da área de atuação profissional, utilizando técnicas e estratégias que facilitem a leitura, compreensão e interpretação dos textos em língua inglesa.		
Conteúdo Programático:		
Importância da Língua Inglesa na Contemporaneidade: Inglês como língua global. Relação entre o inglês e a vida profissional. O inglês instrumental. Leitura: O que é leitura; Tipos de leitura, Gêneros textuais. Técnicas de leitura: Predições, Skimming, Scanning, O uso do dicionário. Compreensão de leitura: Conhecimento prévio, Palavras cognatas, Palavras-chave. Marcas tipográficas. Informação não-verbal. Inferência contextual.		

Bibliografia Básica:

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007.

MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura, módulo I.** São Paulo: Texto novo, 2004.

_____. **Inglês Instrumental: estratégias de leitura, módulo II.** São Paulo: Texto novo, 2004.

TORRES, N. **Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado.** São Paulo: Saraiva, 2007.

Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, V. A. **Vocabulário de Agropecuária em Inglês.** Brasília: IFB, 2012.

CIOCARI, R.M. **Apostila de Inglês Instrumental.** Pelotas- RS: Instituto Federal Sul-rio-grandense, 2011/2.

Dicionário Oxford Escolar: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007.

FOLEY, M.; HALL, D. **MyGrammarLab- Elementary A1/A2.** Essex: Pearson Education, 2012.

KOCH, I. G.V. **Desvendando os segredos do texto.** São Paulo: Cortez, 2002.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão.** São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MICHAELIS DICIONÁRIO ESCOLAR INGLÊS. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

OLINTO, A. (Org).

Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português / português-inglês. São Paulo: DCL, 2008.

Oxford Essential Dictionary. Oxford: Oxford University Press, 2007.

SOUZA, E. M. C.; OPPENHEIMER, M.J.P. **Vocabulário para Ciências Agrárias – Inglês / Português.** Série Mil e um termos. São Paulo: SBS, 2004.

SOUZA, A. G. F; ABSY, C. A.; Costa, G. G. da. **Leitura em Língua Inglesa - uma Abordagem Instrumental.** 2ª edição. São Paulo: Disal: 2005.

Código:		Disciplina: Informática Aplicada	
C/H Teórica: 10 horas		C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas
Ementa: Visão gerais dos conceitos que envolvem Software e Hardware. Operação dos Sistemas Operacionais Windows e Linux. Estudo das principais ferramentas de software usadas na produção de documentos, tais como textos, planilhas, apresentações. Visão crítica sobre uso de software sob o ponto de vista da segurança e da ética. Internet (Protocolos/Aplicações, E-mail, Clientes de e-mail).			

Conteúdo Programático:

Conceitos- Bits e Bytes, Hardware, Periféricos, Placa Mãe, Processador, Memória, Software; Software de Sistema, Software Aplicativos; Software Livre;

Sistemas Operacionais- Sistema de Arquivo; Permissões; Comandos Básicos; GUI (*Graphic User Interface* - Interface Gráfico com o Usuário); Exercício Avaliativo

Office-Visão Geral de Aplicativos de Produtividade;

WPS Write-Interface e Barras de Ferramenta; Navegação pelo documento; Trabalhando com Texto; Formatando o Texto; Formatando Páginas; Adicionar Anotações; Sumário; índices e bibliografias; Mala direta, Usando Campos, Ligando com partes do documento, Criando Formulários

WPS Spreadsheet-Janela Principal, Navegando dentro das planilhas, Opções de Visualização, Digitando dados utilizando o teclado, Compartilhar conteúdo entre folhas, Validando Conteúdo da Célula, Editando dados, Formatando dados, Utilizando temas, Formatação Condicional, Escondendo e exibindo dados; Matemática Financeira aplicada às planilhas eletrônicas: Conceitos, Juros Simples, Juros Compostos, Gráficos. Conceitos de Estatística Descritiva e aplicação em planilhas eletrônicas;

WPS Presentation-Janela Principal, Exibições da Área de Trabalho, Nova Apresentação, Formatando a apresentação, Adicionando e Formatando texto, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Comentários, Configurando a apresentação, Executando a apresentação

Internet-Protocolos/Aplicações, E-mail, Clientes de e-mail

Bibliografia básica:

RAGGI, E. B. **Ubuntu Linux**, Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009.

Documentação Oficial Linux Ubuntu, <https://help.ubuntu.com/>, acessado em 29 de agosto de 2019.

WPS Help, <https://help.wps.com/>, acessado em 29 de agosto de 2019

Documentação Oficial do Windows, <https://docs.microsoft.com/pt-br/windows/windows-10/>, acessado em 29 de agosto de 2019

Bibliografia complementar:

SILVA, G. M. da. Guia Foca GNU/Linux, http://www.guiafoca.org/?page_id=238, acessado em /, acessado em 29 de agosto de 2019.

Código:		Disciplina: Marketing na agroindústria	
C/H Teórica: 40 horas		C/H Prática:	C/H Total: 40 horas
Ementa: Principais conceitos. Orientação das empresas agroindustriais frente ao mercado; Marketing MIX; Análise quantitativa de mercado; Análise e pesquisa de mercado; A regionalização e a segmentação dos mercados; Preços e mercados; Promoção e vendas; Processo de comercialização. Mercados de produtos específicos.			
Conteúdo Programático: Fundamentação e análise do mix de marketing na cadeia da agroindústria; Análise de mercados consumidores; Análise de preços agroindustriais; Métodos de análise de Comercialização; Custos, margens e mark-ups de comercialização; Organização da comercialização; Canais de comercialização; Estudo e análise das cadeias de suprimento.			
Bibliografia básica: KOTLER, P., KELLER, K. Administração de Marketing . 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MENDES, J. T. G. Agronegócio: uma abordagem econômica , São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. ROSENBLOOM, B. Canais de Marketing: uma visão gerencial , 1 ed. São Paulo: Atlas, 2008. TEJON, J. L. Marketing & agronegócio: a nova gestão, dialogo com a sociedade , São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.			
Bibliografia complementar: CAIXETA FILHO J. V. GAMEIRO A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais . São Paulo: Atlas, 2001 MINERVINI, N. O Exportador: ferramenta para atuar no mercado internacional , 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. MEGIDO, José Luiz Tejon; XAVIER, Coriolano. Marketing e agribusiness . 4. ed São Paulo: Atlas, 2003. 358 p. TIRADO, Geovana. Marketing e agronegócio: abordagem sobre os principais conceitos . Jaboticabal: FUNEP, 2009. 79 p.			

TERCEIRO SEMESTRE

Código:		Disciplina: Embalagem e rotulagem de alimentos	
C/H Teórica: 40 horas		C/H Prática: -	C/H Total: 40 horas
Ementa: Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição,			

propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados. Interação entre embalagem e alimento. Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing. Tendências em embalagens para alimentos. Controle de qualidade e legislação.

- História da embalagem;
- Definição de embalagem;
- Finalidades e características de embalagens para alimentos;
- Tipos, composição, propriedades e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados;
- Interação entre embalagem e alimento;
- Inovação em embalagem para alimentos
- Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing;

Bibliografia básica:

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.

Bibliografia complementar:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos : Teoria e Prática**. 2ª edição. Viçosa: UFV.

Imprensa Universitária, 1999. 335p.

ABEA. **Aditivos na Indústria Alimentícia**. São Paulo: Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos, 1992.

BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.

CABRAL, A. C. .D. et al. **Embalagens de produtos alimentícios**. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.

CALVO, M. **Aditivos Alimentarius. Propriedades y efectos sobre la salud**. Zaragoza: Mira Editores S.A., 1991

CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. **Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes**. (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3

CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348.

LINDSAY, R. C. **Aditivos Alimentarios**. In: FENNEMA, O. R. *Química de los Alimentos*. Zaragoza: Ed. Acribia, p. 709-773, 1993.

ROBERTSON, G. L. **Food packaging: Principles and practice**. New York: Marcel Dekker, 1992. 876p.

SOLER, R. M. ; FARIA, E. V. ; ANJOS, V. D. A. et al. **Manual de controle de qualidade de embalagens metálicas para alimentos**. Campinas : ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 131p.

SOLER, M. P.; BLEINROTH, E. W.; IADEROZA, M. et al. **Industrialização de frutas**. Campinas: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 312 p.

SIMÃO, A. M. **Aditivos para Alimentos Sob o Aspecto Toxicológico**. 2a. Edição. São Paulo: Editora Nobel, 1986. 274p.

SOLER, R. M. et al. **Curso sobre vida-de-prateleira de alimentos enlatados**. Campinas: ITAL- Seção de embalagem e acondicionamento, 1981, 176 p.

VAN"DENDER, A. G. F. et al. **Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios**. São Paulo:

Governo do Estado, 1988. 402p

Código:		Disciplina: Tecnologia de bebidas	
C/H Teórica: 25 horas	C/H Prática: 15 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Controle e seleção de matérias-primas; Controle de qualidade, processamento e armazenamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares), bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores), infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes; Rotulagem e legislação.			
Conteúdo programático:			
<ul style="list-style-type: none"> -Controle e seleção de matérias-primas; -Classificação de bebidas não alcólicas e alcoólicas; - Tecnologia de processamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares) -Tecnologia de processamento infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes; - Tecnologia de processamento bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores); - Rotulagem e legislação. 			
Bibliografia básica:			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2008.			
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.			
Bibliografia complementar:			
BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.;			
CABRAL, A. C. .D. et al. Embalagens de produtos alimentícios. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.			
CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes . (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3;			
CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos . Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348.			
RIZZON, L. A. et al. Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola . Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1998. 24p. (EMBRAPA-CNPUV. Documentos, 21).			

Código:		Disciplina: Análise e elaboração de projetos	
C/H Teórica: 10 horas	C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Técnicas de elaboração, análise e avaliação de projetos de investimentos voltados ao funcionamento de empreendimentos agroindustriais (produção rural e agroindustrialização). Estudo das etapas e conteúdo dos projetos, dos métodos de avaliação, da viabilidade econômica e financeira, análise de risco, custo/benefício, alternativas de investimento.			

4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Identificação do tipo de empreendimento a ser implantado e informações gerais sobre a empresa e estrutura jurídica. Análise do Mercado, focando clientes, fornecedores, concorrentes e preços. Plano de marketing. Tamanho dos Projetos e Localização dos Projetos. Engenharia do Projeto com ênfase no dimensionamento da capacidade produtiva nos custos de implantação, itens de investimento e previsão da produção. Análise econômica financeira: construção de fluxo de caixa com previsão de receitas, custos e despesas. Identificação da necessidade de capital via crédito de investimento e mensuração das despesas financeiras pela contratação do crédito. Indicadores de viabilidade econômica e financeiro: lucratividade, payback, TIR-Taxa Interna de Retorno

Bibliografia básica:

BERNADI, L. A. **Manual de plano de negócios: fundamentos, processo e estruturação.** 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CECCONELLO, A. R.; AJZENIAL A. **A Construção do plano de negócios: percurso metodológico para caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceptual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade.** São Paulo: Saraiva, 2010. 300p.

MAXIMINIANO, A. C. A. **Administração de projetos: como transformar ideias em resultados.** 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

PRADO, D. S. **Planejamento e controle de projetos. 6ª ed.** Nova lima: INPG tecnologia e serviços Ltda, 2004. 284p.

SALIN, C. S.; HOCMZN, N.; RAMAL, A. C. RAMAL, S. A. **Construindo planos de negócio.** 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 338p.

WOILER, S.; MATHIAS, W. F. **Projetos, planejamento, elaboração e análise.** 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2008. 288p.

Bibliografia complementar:

BERNADI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas.** 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314 p.

DAVILA, T; EPSTEIN, M. J.; SHELTON, T. **As Regras da inovação: como gerenciar, como medir e como lucrar.** Porto Alegre: Bookman, 2007. 33p.

MENDES, J. T. G., PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio: uma abordagem econômica.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. ISBN 9788576051442

SILVA, R. A. G.. **Administração rural: teoria e prática.** 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

Código:	Disciplina: Tecnologia de Carnes e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas
Ementa: A indústria cárnea no Brasil e no mundo; Etapas da Obtenção da carne e fatores técnicos e científicos em cada fase a serem observados (pré-abate, abate e pós-abate); cortes de carnes das principais espécies animais; classificação dos produtos cárneos; Ingredientes utilizados na elaboração dos derivados cárneos; processo de cura em carnes; tecnologia de defumação; tecnologia de elaboração de embutidos, salgados, restruturados, emulsionados e defumados.		

Preparação de produtos para frigoríficos/açougues.		
Conteúdo programático:		
<ul style="list-style-type: none"> - Estudo do setor cárneo no contexto global, nacional e regional (Aspectos de produção, econômicos e sociais); - A carne como alimento (aspectos nutritivos); - Obtenção da carne: Pré-abate e abate; - Retalhamento da carcaça (corte comerciais de diferentes espécies); - Preparo de cortes para comercialização; - Ingredientes não cárneos utilizados na elaboração de produtos; - A cura de carnes (definição, finalidades e métodos); - Defumação (definição, finalidades e métodos); - Envoltórios naturais e artificiais (tipos, finalidade e vantagens e desvantagens de cada tipo); - Classificação dos produtos cárneos; - Tecnologia utilizada na elaboração de diferentes produtos cárneos: Embutidos (defumados, não defumados, emulsionados, não emulsionados, fermentados, cozidos etc); não embutidos (defumados, reestruturados, fermentados etc.) - Embalagens utilizadas em produtos cárneos; - Conservação de produtos cárneos. 		
Bibliografia básica:		
<p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.</p> <p>PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e tecnologia da carne. V2 2º ed.. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 2007.</p>		
Bibliografia complementar:		
<p>BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. Cadeia produtiva da carne bovina. Série agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.;</p> <p>CARVALHO, E.P. Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal. Lavras:UFLA/FAEPE, 1999.</p> <p>PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e tecnologia da carne. V1. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 1994.</p> <p>SILVA, E. R.; SILVA, R.R. Conservação de alimentos. Editora Scipione, 1990.</p> <p>SARANTÓPOULOS, C.I.G.L. et al. Embalagens para produtos carneos. Campinas: ITAL. 1991.</p> <p>SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2005. 308p.</p>		

Código:		Disciplina: Tecnologia de leite e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	
Ementa:			
Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo.			

Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e **análises físico-químicas e microbiológica do leite**. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.

Conteúdo programático:

Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e **análises físico-químicas e microbiológica do leite**. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.

Bibliografia básica

ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. São Paulo: Manole, 2003.

BEHMER, M. L. **A Tecnologia do Leite**. Ed. Nobel, São Paulo: 3ª ed. 1984. 321 pp.

BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento. 1998. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm>

BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em:

http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm;

CHAPAVAL, L. **Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário**. Viçosa: Aprenda fácil, 2000.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos – vol. 2 – Alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SPREER E. **Lactologia Industrial**. Saragoza: Ed. Acribia, 1975. 461 pp.

TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção e Qualidade do Leite**. Editora UFSM, 2008.

Bibliografia complementar:

AMIOT, J. **Ciência e tecnologia de la leche**. Ed. Acribia, Saragoza: 1991. 547 pp.

BOBBIO, PAULO A. & BOBBIO, FLORIDA O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela 2001.

EMBRAPA CAPRINOS, **Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial – Leite de Cabra e Derivados**. Ed. EMBRAPA, 2003.

EMBRAPA, **Qualidade do leite**. Ed. EMBRAPA, Brasília, 2000.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Ed. Globo, Porto Alegre: 1990. 279 pp

Código:			Disciplina: Tratamento de resíduos da indústria de alimentos		
C/H Teórica: 30 horas		C/H Prática: 10 horas		C/H Total: 40 horas	
Ementa: Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental. Legislação ambiental. Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais. Impactos ambientais causados pelas agroindústrias. Controle de poluição de agroindústrias. Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria. Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Série ISO 14000. Planejamento e Gestão de recursos hídricos. Planejamento e Gestão de resíduos sólidos. Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo. Licenciamento ambiental. Certificação ambiental. Auditoria e perícia ambiental. Marketing Ambiental.					
Conteúdo programático: - Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental; - Legislação ambiental; - Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais; - Impactos ambientais causados pelas agroindústrias; - Controle de poluição de agroindústrias; - Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria; - Sistema de Gestão Ambiental (SGA); - Série ISO 14000; - Planejamento e Gestão de recursos hídricos; - Planejamento e Gestão de resíduos sólidos; - Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo; - Licenciamento ambiental; - Certificação ambiental; - Auditoria e perícia ambiental; - Marketing Ambiental.					
Bibliografia básica: GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.					
Bibliografia complementar: ANNES, J. Manufatura ambientalmente consciente. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005. CAMPOS, L. M. de S. & LERIPIO, A. de A. Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão. São Paulo: Atlas, 2009. DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade. São Paulo: Atlas, 2006. DIAS, R. Marketing Ambiental: Ética, Responsabilidade Social e Competitividade nos Negócios. São Paulo: Atlas, 2008. PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. DE A. & BRUNA, G. C. Curso de Gestão Ambiental. São Paulo: Manole, 2009. SEIFFERT, M. E. B. Iso 14001 - Sistemas de Gestão Ambiental - Implantação Objetiva e Econômica. São Paulo: Atlas, 2007. SPADOTTO, C. & RIBEIRO, W. Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria.					

Botucatu: FEPAF, 2006.

4.14 Certificados e Diplomas a serem Emitidos

Diploma expedido: **Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 1200 horas + 200 horas estágio obrigatório totalizando 1.400 horas.

Certificados de formações parciais expedidos:

Assistente Técnico em Panificação

Carga horária: 400 horas

Assistente Técnico em Agroindústria

Carga horária: 800 horas

5. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

5.1 Corpo Docente

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Adriana Bezerra Cavalcanti	Mestrado em Educação	DE
Adriane Luciana da Silva	Doutorado em Engenharia de Alimentos	DE
Antonise Coelho de Aquino	Mestrado em Sociologia	DE
Daniel Ferreira Amaral	Mestrado em Ecologia Humana e Gestão Sócioambiental	DE
Cássia Djane de Alencar Luz Gomes	Especialização em Libras	DE
Gleiciane Sousa da Silva Baracho de Albuquerque	Mestrado em Letras	DE
Jeane Souza Silva	Graduação Superior em Administração	DE
Jeziel Júnior da Cruz	Mestrado em Educação	DE
João Paulo de Lima Carvalho	Mestrado em Ciências dos Materiais	DE
Luciana Jatobá e Silva Peixoto	Doutorado em Biotecnologia Agropecuária	DE
Márcia do Carmo Silva Matos	Mestrado em Educação	

Maria Cláudia Cruz Coelho	Doutorado Integrado em Zootecnia	DE
Manoel Pedro da Costa Junior	Mestrado em Economia Rural	DE
Roberta Verônica dos S. C. Mesquita	Mestrado em Ciências Veterinárias no Semiárido	DE
Roberto Remígio Florêncio	Mestrado em Educação	DE
Rosemary Barbosa de Mello	Doutorado em Agronegócio	DE
Valdomiro Andrade M. de Moraes	Graduação em Ciências da Computação	DE
Zilson Marques de Sousa	Mestrado em Planejamento Territorial	DE

5.2 Corpo Técnico de Apoio ao Ensino

Os profissionais de apoio ao curso estão distribuídos em diferentes setores como: Direção de Ensino, Setor de Apoio ao Estudante e Núcleo de Ações Pedagógicas. São servidores com formação de nível médio ou superior, conforme a seguir:

Nome	Cargo
Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos	Direção de Administração / Assistente em Administração
Antonio Coelho Filho	Assistente em Administração
Beatriz Vieira de Lima Silva	Auxiliar de Biblioteca
Bernadete Matos Mota Coutinho	Enfermeira
Carlos Henrique Aquino	Auxiliar Enfermagem
Danton Montezuma de Moraes Pires	Programador Visual
Dion Alex de Souza Barbosa	Assistente em Administração
Dirleide da Silva Ferreira	Cozinheiro
Dougival Menezes da Costa	Pedreiro
Ivan Menezes	Motorista
Eduardo Vieira Lopes	Assistente em Administração
Edivaldo Prado	Técnico em Audiovisual
Eliatania Clementino Costa	Técnico em Laboratório/Área Química
João Paulo	Assistente de Alunos
Erick Jucharck da Silva	Operador de Máquina Copiadora
Fernanda da Silva Ramos	Assistente em Administração
Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa	Técnico em Laboratório – área Agroindústria

Fernando Rodrigues Borges	Assistente em Administração
Flávia Alves Teixeira Passos	Auxiliar de Biblioteca
Francisco Manoel Xavier	Assistente em Administração
Fredson Barbosa de Assis	Auxiliar Mecânica
Giovanna Nogueira da Silva	Técnico em Laboratório/Área Química
Gidevaldo de Aquino Santos	Bombeiro Hidráulico
Gilberto Barros dos Santos	Auxiliar Eletricista
Gilson Alves do Nascimento	Cozinheiro
Adilson Santos	Assistente em Administração
Hortência Costa de Almeida	Assistente em Administração
Iná dos Santos Paixão	Cozinheira
Islaine Santos Silva	Técnico de Laboratório - Área Química
Ivan Francisco da Silva	Motorista
Ivi Lithiany	Assistente em Administração
Jackson Manuel Neves	Assistente em Administração
Josival Araújo de Sousa	Assistente em Administração
João Paulo da Silva	Assistente de aluno
Lindomar de Almeida Nascimento	Eletricista
Lucileide Oliveira Chaves Coelho	Auxiliar Cozinha
Marcelo Fernandes Vieira de Abreu	Contador
Maria das Graças Barbosa Leite	Cozinheira
Maria de Fátima Vieira Torres	Auxiliar em Administração
Maria do Socorro de Souza Damasceno	Servente de Limpeza
Maria Miryam da Silva Bezerra	Assistente em Laboratório
Milton Deivson Albuquerque Cavacante	Técnico em Tecnologia da Informação
Nataly Roberta Bezerra Santana	Nutricionista
Neire Ferreira Yamamoto	Secretário Executivo
Patrícia Ribeiro dos Santos	Assistente em Administração
Péricles Nóbrega de Oliveira	Psicólogo
Rafael Cunha Libório	Técnico em Laboratório/ Área Análise Microbiológica
Raianne Guimarães Evangelista	Auxiliar de Biblioteca
Raimunda Maria Gomes Marçal	Servente de Limpeza
Raquel Lopes de Souza Santos	Técnico e Intérprete em Linguagem de Sinais
Reginaldo Batista Souza do Nascimento	Coordenador Apoio ao Educando
Rosângela Silva de Carvalho	Bibliotecária

Rozeane Araújo da Silva	Assistente de Alunos
Sarah Rachel Lino Duarte	Assistente em Administração
Victor Andrei Muricy Fonseca	Administrador
Washington Luis Silva do Nascimento	Auxiliar Mecânico

6. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

A biblioteca do *Campus* Petrolina Zona Rural do IF Sertão-PE, através de suas instalações, acervo, recursos humanos e dos serviços oferecidos aos seus usuários, tem como objetivos:

- Ser um centro de informação capaz de dar suporte informacional ao processo ensino- aprendizagem;
- Incentivar a pesquisa e promover a democratização do conhecimento;
- Cumprir sua função social de disseminar a informação junto à comunidade interna promovendo atividades culturais nas diversas áreas do conhecimento.

Fisicamente, a biblioteca do campus Petrolina Zona Rural está inserida em um amplo espaço, com 725,51 m², com um acervo total de 6.797 exemplares no total e possui a seguinte estrutura: um pátio de entrada; sala da coordenação; sala com acervo bibliográfico; sala de projeção multimídia; sala de estudo individual; sala de processamento técnico; sala de estudo em grupo; além de computadores para consultas por parte dos usuários. Os principais serviços oferecidos são:

- Empréstimo domiciliar;
- Empréstimo entre bibliotecas do IF Sertão-PE;
- Reserva de livros;
- Levantamento bibliográfico;
- Elaboração de ficha catalográfica;
- Atividades culturais

Instalações/ equipamentos

DISCRIMINAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE
• Auditório com capacidade para 120 pessoas	un	01
• Biblioteca	un	01
• Laboratório de informática	un	02
• Sala de desenho	un	01
• Sala de aula	un	10
• Abatedouro	un	01
• Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos	un	01
• Laboratório de Panificação	un	01
• Fábrica de ração	un	01
• Laboratório de Processamento de Carnes	un	01
• Laboratório de Processamento de Leite	un	01
• Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças	un	01
• Laboratório de Química	un	01
• Laboratório de Biologia	un	01
• Galpão de embalagem de frutas e hortaliças	un	01
• Caldeirões a gás com (capacidade 150 litros)	un	03
• Conjuntos de cone para sangria	un	02
• depenadeira (capacidade 150 frango/h)	un	01
• Mesas de evisceração com sistema de lavagem do frango	un	02
• Freezer (capacidade 400 litros)	un	01
• Mesas de manipulação em inox	un	02
• Talha para suspensão de bovino, suíno e caprino (capacidade 1000 kg)	un	01
• Mesa de seleção em inox	un	01
• Tanque de lavagem com borbulhamento	un	01
• Mesa de enxágüe em inox	un	01
• Mesa de manipulação em inox	un	01
• Triturador de frutas	un	01
• Linha de polpa de frutas (despolpadeira 2 estágios, pasteurizador e embaladeira automática) (capacidade 100 litros/h)	un	01
• Autoclave (capacidade 100 litros)	um	01
• Tacho para cozimento a vapor (capacidade 200 litros)	um	01
• Tacho para fabricação de doces a vapor (capacidade 200 litros)	Un	01
• Liquidificador (capacidade 15 litros)	un	01
• Câmara de resfriamento	un	01
• Cuba para lavagem de pequenos equipamentos	um	01

• Lavatório para mãos, acionamento através de pedal	un	01
• Balança digital (capacidade 25 g)	un	01
• Iogurteira (capacidade 100 litros)	um	01
• Seladora de potes para iogurte tipo chupetinha	um	01
• Prensa pneumática (capacidade 15 kg)	um	01
• Caldeirão de aquecimento h2o (capacidade 150 litros)	um	01
• Tanque para coagulação, aquecimento a vapor (capacidade 500 litros)	um	01
• Tacho a gás (capacidade 100 litros)	un	01
• Seladora a vacuo	um	01
• Mesa de manipulação em inox	um	03
• Cuba em inox para lavagem de pequenos equipamentos	un	01
• Geladeira industrial	un	01
• Câmara de resfriamento	um	01
• Liras (vertical e horizontal)	um	02
• Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	un	01
• Balança digital (capacidade 25kg)	un	01
• Mesas em inox para manipulação de carnes	un	06
• Serra fita para carnes	un	01
• Moedor de carnes	un	01
• Ensacadeira de embutidos	un	01
• Caldeirão a gás (capacidade 150 litros)	un	01
• Carrinho em inox para transporte de carnes	un	01
• Seladora a vacuo	un	01
• Balança digital (capacidade 25 kg)	un	01
• Misturador de carnes (capacidade 60 litros)	un	01
• Geladeira industrial	un	01
• Câmara de maturação	un	01
• Câmara de resfriamento	un	02
• Câmara de congelamento	un	01
• Defumador	un	01
• Formas para presunto	un	10
• Caldeira a gás (capacidade 360 kg vapor)	um	01
• Banco de frio	un	01
• Compressor de ar	un	01
• Forno elétrico	un	01
• Amassadeira	un	01
• Modeladora	un	01
• Armários de fermentação	un	04
• Batedeira industrial	un	01
• Silo vertical para armazenamento de grãos (capacidade 60 toneladas)	un	01

• Moenga para descarga de grãos	un	01
• Elevadores helicoidais para transporte de grãos	un	02
• Silos de armazenamento de matéria-prima para fabricação de ração (capacidade para 12 toneladas)	un	04
• Silos de armazenamento de ração pronta	un	04
• Triturador de grãos	un	01
• Misturador de ração	un	01
• Balança digital	un	01
• Agitador térmico	un	1
• Microscópio	un	2
• Microscópio studar lab (24143000) compl.	un	3
• Monitor eletrônico de condutividade	un	1
• Monitor eletrônico de ph	un	1
• Torre de cd room hp com 07 baias	un	1

REFERÊNCIAS

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO SÃO FRANCISCO – CODEVASF. **Atuação da Codevasf impulsiona produção e exportação de frutas.** 2006. Disponível em: [http:// www.codevasf.gov.br](http://www.codevasf.gov.br) Acesso em 14 de junho de 2019.

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 9.394, de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CEB nº 04/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CEB nº 16/99 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional de nível técnico. Brasília/DF: 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Produção Agrícola Municipal** 2008. Rio de Janeiro. Banco de dados agregados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 14 de junho de 2019.

PDI- PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI 2014-2018) IF SERTÃO –PE, acesso em: 30 de julho de 2019.

ANEXO A- RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

O Relatório Final de Estágio deve ser apresentado conforme as características e modelo abaixo:

- Digitado e impresso em papel A4 (21,0 x 29,7 cm).
- A capa deve seguir o modelo abaixo.
- As margens devem ser configuradas da seguinte maneira: Superior - 3,0 cm; Inferior - 2,0 cm; Esquerda - 3,0 cm; Direita - 2,0 cm.
- O espaço entre as linhas deve ser de 1,5 cm, com espaçamento depois de 6 pt.
- A fonte para o Texto deve ser Arial, tamanho 12 e para os Títulos, tamanho 14.
- A numeração das páginas deve aparecer no canto superior direito, duas linhas acima da primeira linha de texto, ou seja, a 1 cm da borda).
- O Relatório Técnico produzido a partir da realização do estágio devem ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos, devendo fazer parte do acervo bibliográfico da Instituição.
- Deverá ser entregue **duas cópias impressas** do Relatório à Coordenação de Estágio, para as devidas avaliações, e posteriormente, o respectivo relatório será anexado à pasta individual do aluno.

MODELO DE CAPA:



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

NOME DO ALUNO(A)

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

NOME DA EMPRESA OU INSTITUIÇÃO PARCEIRA / CONCEDENTE

PETROLINA - PE

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

SUMÁRIO (resumo de todos os tópicos a serem tratados no corpo do relatório.)

INTRODUÇÃO (esclarece ao leitor o que há no relatório e contempla os

seguintes aspectos) Objetivos do estágio na área escolhida;

Justificativa do Estágio;

Breve apresentação da Parte Concedente (empresa, instituição de pesquisa e/ou extensão) em que realizou o Estágio;

CARACTERIZAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE DO ESTÁGIO (conhecimento do local)

Dados Gerais (Nome Fantasia e Razão Social/CNPJ; Endereço; Telefone; entre outros); Histórico da Concedente;

Nome do Supervisor do estágio;

Ramo de atividade da empresa (agricultura, pecuária, indústria, agropecuária); Área de atuação e Estrutura administrativa da empresa;

Contexto regional, nacional e ou internacional da empresa e seu relacionamento com outras empresas e entidades;

EXECUÇÃO DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO (relatar todas as atividades executadas durante o estágio)

Segmento de atuação do estagiário; Setores onde desenvolveu atividades;

Período / Horário /

Carga horária;

Benefícios (bolsa, hospedagem, alimentação, transporte)(se houver);

Como o estágio foi desenvolvido (etapas, análise e descrição das atividades, explicações, execução, desenvolvimento, procedimentos);

CONSIDERAÇÕES FINAIS (relatar se o(s) objetivo(s) do estágio foi alcançado, se correspondeu às expectativas, demonstrar sua posição diante da área escolhida, podendo dar sugestões e/ou recomendações)

1. Contribuições do estágio para empresa;
2. Contribuições do estágio para o aluno;
3. Destacar os pontos fortes, oportunidades e deficiências identificadas durante o estágio na empresa.

4. Destacar a relação do estágio realizado e atividades desenvolvidas, com o curso.

REFERÊNCIAS (fontes de consulta para redigir o texto; Normas ABNT)

PARECER (esse será assinado pelo supervisor de campo (empresa, instituição de pesquisa e/ou extensão) e pelo coordenador de estágio (IF SERTÃO PE).

ANEXO B -MODELO DE PARECER**Parecer do Supervisor de Campo**

O(a) Aluno(a) _____, matriculado(a) no Curso Técnico Subsequente em Agroindústria, sob a matrícula _____, realizou estágio na Empresa _____, de acordo com este relatório de estágio, sob minha supervisão.

Assinatura

Parecer do Coordenador de Estágio

O(a) Aluno(a) _____, matriculado(a) no Curso Técnico Subsequente em Agroindústria, sob a matrícula _____, realizou estágio na Empresa _____, de acordo com este relatório de estágio, sob minha supervisão.

Assinatura