



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO N.º 02, DE 10 DE JANEIRO DE 2017

Aprova, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente, *Campus Alagoinhas*.

O PRESIDENTE CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO, no uso das suas atribuições legais previstas no artigo 4º e 5º, do Regimento do Conselho Superior, considerando:

- o Processo nº 23330.501239/2016-31;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, *ad referendum*, o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente, *Campus Alagoinhas*.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Original Assinado
GEOVANE BARBOSA DO NASCIMENTO
Presidente



Ministério da Educação – MEC
Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – RFEPT
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica - SETEC
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IFBAIANO
Campus Alagoinhas

PROJETOPEDAGÓGICO

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO

EM AGROINDÚSTRIA

Forma de Articulação Subsequente

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Alagoinhas/Bahia

2016

CNPJ: 10.724.903/0011-40
Endereço: Rua Manoel Romão, S/N – Alagoinhas Velha – Cep 48.010.470 – Alagoinhas/BA
Fone: (75) 98306-6419 – e-mail: gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br.
<http://www.ifbaiano.edu.br/>



Ministério da Educação – MEC

Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – RFEPT

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IFBAIANO

Campus Alagoinhas

PROJETOPEDAGÓGICO

Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria

Forma de Articulação Subsequente

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Modalidade: Presencial

Periodicidade de Oferta: Anual

Alagoinhas/Bahia

2016

CNPJ: 10.724.903/0011-40

Endereço: Rua Manoel Romão, S/N – Alagoinhas Velha – Cep48.010.470 – Alagoinhas/BA

Fone: (75) 98306-6419 – e-mail: gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br.

<http://www.ifbaiano.edu.br/>



Ministério da Educação – MEC

Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica – RFEPT

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IFBAIANO

Campus Alagoinhas

REITOR

Geovane Barbosa do Nascimento

PRÓ-REITORA DE ENSINO – PROEN

Camila Lima Santana e Santana

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Carlindo Santos Rodrigues

PRÓ-REITOR DE PESQUISA PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Delfran Batista dos Santos

DIRETOR PRO TEMPORE DO CAMPUS

José Renato Oliveira Mascarenhas

COMISSÃO DE CRIAÇÃO E REFORMULAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO DA EDUCAÇÃO BÁSICA E PROFISSIONAL DO IF BAIANO

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO

Período	Maio a Outubro
Grupo(s) de Trabalho Responsável	<p>Daniela Garcia Silveira Docente – Guanambi</p> <p>Fabício Santos de Faro Docente – Governador Mangabeira</p> <p>João de Oliveira Andrade Docente – Governador Mangabeira</p> <p>Mário Marcos de Santana Faria Docente – Catu</p>
Resolução de Aprovação <i>ad referendum</i>	<p>Nº 02 de 10 de Janeiro de 2017</p>
Forma / Metodologia de Elaboração	<p>Grupo de Trabalho / Comissão / NAP</p>

Lista de Quadros de Laboratórios

Quadro 1. Laboratório de Informática.....	99
Quadro 2. Planta Piloto de Processamento de Frutas e Hortaliças.....	99
Quadro 3. Planta Piloto de Processamento de Carnes e Pescados.....	100
Quadro 4. Planta Piloto de Processamento de Leite	101
Quadro 5. Planta Piloto de Panificação e Bebidas	102
Quadro 6. Laboratório de Análises Microbiológicas e Físico-química de Alimentos.....	103

SUMÁRIO

1.Dados de Identificação do Curso	8
2. Apresentação	8
3.Caracterização do <i>Campus</i>	11
4.Justificativa do curso	14
5.Objetivos	19
5.1.Objetivo Geral	19
5.2.Objetivos Específicos.....	19
6. Perfil do Egresso	20
7. Perfil do Curso.....	22
8. Requisito de Ingresso.....	24
9. Organização Curricular do Curso	26
9.1. Estrutura Curricular.....	29
9.2. Metodologia do Curso.....	31
9.2.1 Prática Profissional Integrada	33
9.2.2. Atividades Interdisciplinares.....	34
9.2.3. Projetos Integradores.....	34
9.3. Matriz Curricular.....	38
10. Programa de Componente Curricular- PCC.....	39
11. Estagio Curricular	88
12. Critérios de Aproveitamento de estudos e certificação de conhecimentos anteriores	89
13. Avaliação	90
13.1. Avaliação do Processo de Ensino- Aprendizagem.....	90
13.2.Avaliação do Curso.....	90
14. Políticas Institucionais	91
14.1. Programas de Nivelamento	92
14.2. Programas de Monitoria.....	92
14.3. Programas de Tutoria Acadêmica	93
14.4. Programas de Apoio Eventos Culturais e Científicos.....	94
14.5. Programa de Assistência Estudantil.....	95
14.6. Sistema de Acompanhamento de Egressos	96

14.7. Programas de Pesquisa e Extensão	97
15. Infraestrutura	97
15.1. Biblioteca	98
15.2. Laboratórios	98
15.3. Recursos Didáticos	105
15.4. Sala de Aula	106
16. Pessoal Docente e Técnico Administrativo	106
17. Certificados e Diplomas	107
18. Referências bibliográficas	107
19. Anexos	111

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso	Curso Técnico em Agroindústria
Modalidade	Presencial
Descrição do curso	Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio
Forma de oferta	Subsequente
Nível	Técnico
Público alvo	Egresso do Ensino Médio
Regime acadêmico	Periodização semestral
Turno de funcionamento	Matutino e vespertino
Período máximo de integralização	3 anos
Número total de vagas	80 vagas
Periodicidade de oferta	Anualmente
Número de turmas	02
Regime de matrícula	Semestral
Carga horária	1200 h/a
Carga horária de estágio supervisionado	160 h/a
Carga horária total	1360 h/a

2. APRESENTAÇÃO

Apresenta-se neste documento o Projeto Pedagógico do Curso de Educação Profissional de Nível Médio (EPTNM) em Agroindústria, na forma subsequente ao ensino médio. Em conformidade ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia constante no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), o curso Técnico em Agroindústria será ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus Alagoinhas*.

O Instituto Federal Baiano (IF Baiano) integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Os Institutos Federais possuem, dentre as suas finalidades, a de oferecer cursos técnicos, tecnológicos e superiores, sintonizados com as demandas locais, que contribuam para o desenvolvimento regional e para melhorias sócio-políticas da sociedade brasileira. Baseando-se na formação integral e cidadã da Educação Profissional e Tecnológica, disposta na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº. 9.394/1996, o IF Baiano oferta cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM), regido pelo Decreto nº 5.154/2004.

Os cursos planejados no marco da EPTNM desenvolvem um tipo específico de práxis pedagógica que articula a teoria, a prática profissional, o compromisso e a transformação social. Portanto, segundo o Projeto de Desenvolvimento Institucional para o quinquênio 2014-2019 do IF Baiano (2014a, p. 53)

além da formação para o trabalho, a [EPTNM] é compreendida como um direito do cidadão, pautada em processos formativos para a prática social, que articula as atividades intelectuais e manuais de maneira crítica e dialógica, possibilitando a formação geral e profissional através da oferta de programas flexíveis e relacionados às demandas contemporâneas.

Em consonância com o exposto, o curso de EPTNM de Agroindústria objetiva fortalecer o compromisso político e social especificado no Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal Baiano, pois visa

contribuir com a expansão da educação básica e qualificação profissional no interior da Bahia e construir um projeto de desenvolvimento histórico de um povo, oferecendo formação integral, pública e gratuita, sobretudo para estudantes em desvantagem social (IF BAIANO, 2014a, p. 58).

Outrossim, o curso EPTNM de Agroindústria dialoga estreitamente com o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI) do IF Baiano, pois os processos de ensino-aprendizagem que orientam este curso baseiam-se no princípio transdisciplinar que entretetece os saberes da inovação tecnológica com os mais diversos saberes culturais, políticos, econômicos e sociais,

compondo eixos essenciais na formação de seus currículos e de seus componentes curriculares, em que a interdisciplinaridade e a inovação tecnológica podem contribuir para uma aprendizagem correlacionada com outros saberes que não só os saberes disciplinares. (IF BAIANO, 2014b,p.9).

A concepção didático-pedagógica norteadora do curso de Agroindústria, bem como de todos os outros cursos ofertados pelo *Campus* de Alagoinhas é a articulação das vivências da vida profissional com as particularidades da realidade local, de modo que os processos de ensino-aprendizagem no âmbito acadêmico encontrem interlocução com as atividades da vida cotidiana e sejam significativos para o estudante, fomentando sua autonomia e fortalecendo sua atuação cidadã.

Corroborando com essa concepção didático-pedagógica, a organização curricular do curso Técnico em Agroindústria contempla temáticas transversais, como Direitos Humanos, Educação Alimentar e Nutricional, Legislação Trabalhista, entre outras, que serão abordadas segundo demandas dos discentes, de modo crítico e dialógico com os demais conteúdos acadêmicos. Serão desenvolvidas ainda atividades de extensão que viabilizem debates e discussões que promovam a valorização das diversidades culturais e étnico-raciais.

O presente Projeto Pedagógico de Curso é um norteador das ações que serão desenvolvidas na formação Técnica de Agroindústria, pois nele estão contidas as diretrizes didático-pedagógicas e todas as outras informações adicionais fundamentais para o funcionamento e aprimoramento do curso.

O curso EPTNM proposto terá forma subsequente, que conforme prevê o Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004, bem como o Parecer CNE/CEB nº. 39/2004, destina-se aos estudantes que concluíram o ensino médio. A carga horária total do curso proposto é de 1.360 horas, sendo 160 horas de estágio supervisionado. A duração mínima do curso é de 18 meses, o regime de oferta de vagas é anual, a matrícula semestral e serão ofertadas 2 turmas, uma com aulas no turno matutino e a outra no turno vespertino.

O curso visa capacitar profissionais para o mundo do trabalho no desenvolvimento de diversas atividades, a saber: operacionalizar o processamento e conservação das matérias-primas de origem animal e vegetal, na panificação e na confeitaria; auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos de higienização e sanitização da produção agroindustrial; atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial; acompanhar o programa de manutenção de equipamentos na agroindústria; implementar e gerenciar sistemas de controle de qualidade; e identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização

deprodutos.

Tais competências estão de acordo com demandas sociais da região, pois Alagoinhas é um município que conta com um significativo aporte financeiro proveniente da agricultura e da industrialização de alimentos e bebidas, uma dinâmica que exige qualificação profissional que seja capaz de desenvolver e gerar tecnologias para os processamentos agroindustriais e para o exercício da cidadania.

3. CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Alagoinhas foi autorizado pela Portaria nº 378, de 09 de Maio de 2016 e está localizado no Território do Litoral Norte e Agreste Baiano, do estado da Bahia. Está localizado a 107 km da capital do Estado. O acesso à região, a partir de Salvador até a sede municipal, por transporte rodoviário, se dá principalmente através das rodovias BR-324 e BR-110. O acesso a Feira de Santana, segunda maior cidade do Estado, pode ser feito através das rodovias BR-101, uma das mais importantes rodovias do país e uma das principais ligações entre as regiões Nordeste e Sudeste no sentido norte-sul, e BR-324, num percurso de 82 km.

Em virtude da articulação rodoviária que lhe é peculiar, o município possui forte relação com os dois grandes centros estaduais, Salvador e Feira de Santana. É também um antigo entroncamento ferroviário (Ferrovia Centro Atlântica – FCA, sob atual controle da CVRD), o que o realça como polo de confluência de rotas de transporte. Além disso, é uma das grandes entradas para a região metropolitana de Salvador e faz parte do principal eixo norte-sul de circulação do Estado.

Nesse contexto territorial, o *Campus* IF Baiano/Alagoinhas está inserido próximo à rodoviária da cidade, à sede da Justiça Federal e ao lado das novas instalações da unidade do Serviço Social do Comércio (SESC). Funcionando desde o dia quinze de Junho de 2016, com o curso de Formação Inicial e Continuada de Preparador de Doces e Conservas, o *campus* pretende oferecer o curso Técnico em Agroindústria de forma a ampliar e aprofundar ainda mais as ofertas de cursos no Eixo da Produção Alimentícia, conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação (BRASIL, 2016).

Segundo dados do Cadastro Central de Empresas de 2014 produzido pelo IBGE, as principais atividades econômicas do município de Alagoinhas são do setor de serviços, seguidas pelas atividades relacionadas ao setor industrial e ao setor agropecuário. No setor da agroindústria, destacam-se, especificamente no segmento industrial, três grandes empresas de bebidas, situadas em Alagoinhas, a Brasil Kirin Indústria de Cervejas e Refrigerantes do Nordeste S.A, antiga Primo Schincariol, a recém instalada cervejaria Itaipava, do grupo Petrópolis e a empresa peruana de bebidas São Miguel. Destaca-se também empresas de outro segmento como a COPENER, uma empresa de reflorestamento, além da empresa espanhola Companhia Industrial Brasil Espanha (BRESPEL) de curtimento e acabamento de couro.

É importante lembrar que o território Litoral Norte e Agreste Baiano possui uma participação expressiva na produção Estadual de Petróleo e Gás. Além disso, a região se destaca na produção de citricultura, avicultura e cocoicultura, atraindo investimentos industriais em dois segmentos de negócios: agrícola e agroindustrial. Nesse sentido, a proposta do curso Técnico em Agroindústria possibilita uma expansão de qualificação profissional e fortalecimento cidadão no Território do Litoral Norte e Agreste Baiano.

Com relação à estrutura física, o *Campus* Alagoinhas conta com um prédio administrativo que inclui auditório, o espaço de conveniência dos estudantes, a sala de professores, a sala de coordenação de cursos, a coordenação pedagógica, a sala de coordenação de pesquisa e extensão, o consultório médico e odontológico, o consultório psicológico, a reprografia e a biblioteca. Nesses espaços, funcionam serviços indispensáveis de apoio acadêmico, pedagógico e social aos estudantes dos cursos FICs e EPTNMs.

A biblioteca possui os diversos recursos didáticos necessários, além do acervo, como uma videoteca e computadores com acesso à internet, disponíveis para a comunidade acadêmica do *campus*. O sistema de consulta e empréstimo do acervo é informatizado, o que possibilita fácil acesso ao acervo pelos discentes e docentes. O acervo conta com diversos títulos de livros e periódicos específicos das áreas de conhecimentos dos cursos, bem como de áreas afins e transversais. A biblioteca conta também com serviço de orientação na normalização de trabalhos

acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. O mobiliário é adequado para o atendimento de todos os estudantes.

Além disso, o *Campus* conta com um prédio pedagógico com catorze salas de aulas com capacidade para quarenta alunos em cada sala e instalações de catorze laboratórios: um (01) Laboratório de informática, um (01) Laboratório de Química, um (01) Laboratório de Microbiologia, um (01) Laboratório de Física, um (01) Laboratório de Físico-Química de Alimentos, um (01) Laboratório de Ciência e Matemática, um (01) Laboratório de Análises Ambientais, um (01) Laboratório de Fisiologia Vegetal, um (01) Laboratório de Solos, um (01) Planta de Processamento de Vegetais e Derivados, (01) Planta de Processamento de Carnes e Derivados, uma (01) Planta de Processamento de Leite e Derivados, uma (01) Planta de Panificação e Massas, uma (01) Planta de Bebidas. As salas de aula devem ter projetores disponíveis como recurso didático para as aulas. Completando as instalações do *campus*, dispõe ainda de um prédio do Refeitório com dois anexos: o Grêmio Estudantil e a lanchonete. Toda a infraestrutura possui Estação de Tratamento de Esgotos (ETE). Os usuários do *campus* contam com serviço de segurança e garagem para veículos.

Dessa forma, a estrutura material e organizacional do *campus* atende plenamente as demandas acadêmicas dos alunos do curso Técnico em Agroindústria e dos Cursos de Formação Inicial e Continuada ofertados, pois além de oferecer boa infraestrutura, o *Campus* Alagoinhas conta com dispositivos tecnológicos, literários, espaços de convivência dos estudantes e com estruturas de serviços multidisciplinares voltados para o constante atendimento e acompanhamento de todos os futuros estudantes dos cursos.

Para o alinhamento e promoção de ações e políticas de diversidade e inclusão, o *campus* deve contar com o Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Especiais (NAPNE), que objetiva implementar ações de inclusão de Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – PNEEs, iniciando a discussão sobre aspectos técnicos, didático pedagógicos, adequações, quebra de barreiras arquitetônicas, atitudinais e educacionais, bem como sobre as especificidades e peculiaridades de cada necessidade específica, levando não só a uma reflexão sobre o papel do educador e da instituição em sua prática pedagógica, mas principalmente, levando à prática da inclusão. Outro núcleo de promoção de ações e políticas de diversidade e inclusão do *campus* é o Núcleo de Estudos Afro-

Brasileiros e Indígenas – NEABI, que trata-se de um Núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa voltado para o fomento a estudos das questões étnico-raciais e desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.

4. JUSTIFICATIVA DO CURSO

Segundo o senso demográfico do IGBE de 2010, o município de Alagoinhas ocupa uma área de 718.088 km² e possui 141.949 habitantes. O município é o maior produtor baiano de limão e o terceiro produtor baiano de abacate e laranja, produzindo também batata doce, amendoim e hortaliças, segundo informações da Secretaria Municipal de Agricultura de Alagoinhas.

Conforme a realidade da região, vocacionada à produção agrícola e à pecuária, a capacitação profissional para industrialização da produção rural potencializa a economia familiar e de pequenas empresas que possam ter valor agregado à sua produção, à medida que o aprimoramento técnico incorpora as modernas normas sanitárias e de qualificação do produto industrializado, suprimindo carências de recursos humanos capazes em operar técnicas específicas de gêneros alimentícios de origem animal e vegetal.

Diante do exposto, justifica-se a oferta do Curso ETNM de Agroindústria pelo Instituto Federal Baiano *Campus* Alagoinhas, que será uma referência nas regiões às quais abrange, pois a oferta de formação técnica possibilitará o estudante aprimorar, aplicar e trabalhar com tecnologias de manuseio e industrialização de gêneros alimentícios de origem agropecuária. Tal oferta complementarará o conjunto de cursos oferecidos pelo Instituto Federal Baiano no Território Litoral Norte/ Agreste Baiano.

A constante evolução das técnicas e tecnologias da Agroindústria exige a capacitação e aprimoramento de um expressivo contingente de recursos humanos. Nesse contexto, o Técnico em Agroindústria tem sido um profissional bastante requisitado para suprir postos de trabalho em padarias, frigoríficos, indústrias de laticínios, bem como fomentando a qualificação da agroindústria familiar de pequeno e médio porte. Esse profissional pode trabalhar também com atividades de monitoria e organização da matéria-prima animal e vegetal da agroindústria; aplicar programas profiláticos, higiênicos e sanitários nos setores da industrialização e conservação

dos alimentos de origem animal e vegetal; identificar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização da produção, entre outras competências cabíveis ao profissional Técnico em Agroindústria.

De acordo com o Plano de Desenvolvimento Institucional(IF BAIANO, 2014a) e com o Projeto Político Pedagógico da Instituição(IF BAIANO, 2014b), o *Campus* Alagoinhas deve firmar políticas de educação inclusiva fomentadoras de ações que visem assegurar o acesso à escola e a permanência com sucesso de todos os estudantes nos níveis e nas modalidades ofertadas pela Instituição, sem restrições. Assume-se, assim, o compromisso com uma educação inclusiva pautada na concepção de direito de todos, em especial atenção aos que, devido a questões de pertencimento sociocultural, de condições físicas, cognitivas, motoras, econômicas e sociais, dentre outras, estão mais vulneráveis a processos de exclusão ou de segregação.

Na defesa de uma educação alinhada ao acolhimento de todos os que buscam o *campus*, propõe-se a educação inclusiva buscando o desenvolvimento de ações conjuntas nos panoramas político, cultural, social e pedagógico materializadas como garantia de direito de todos os estudantes a ter acesso ao conhecimento sistematizado pela humanidade, aprendendo e participando, sem nenhum tipo de discriminação ou exclusão.

Além disso, o *campus* preocupa-se com a política de acompanhamento do egresso, que tem como objetivo estreitar o relacionamento entre o IF Baiano e os seus ex-alunos, através das organizações formadas pelos egressos dos cursos técnicos, desencadeando ações de aproximação, contato direto ou permanente, com formas de comunicação possíveis e viáveis, como a criação de um banco de dados. As diretrizes adotadas, em consonância com o Projeto Político Pedagógico Institucional, pelo *Campus*Alagoinhas para o desenvolvimento de ações de acompanhamento do egresso serão:

- I. manter contato com os egressos da Instituição, transformando o *campus* em um canal aberto e um centro aglutinador das ideias e experiências destes profissionais;
- II. atualizar os dados pessoais e profissionais dos egressos;
- III. incentivar a participação dos egressos em atividades do *campus*;
- IV. identificar a adequação do curso ao exercício profissional.

Essas diretrizes expressam o compromisso do Instituto com o seu egresso, numa relação de mão dupla, mantendo-os informados sobre sua área de formação, informações técnico-científicas, eventos (jornadas, seminários, congressos, cursos de atualização etc.), atividades de formação inicial e continuada, pós-graduação, contatos com a Instituição e egressos, representando o *feedback* do desempenho acadêmico institucional por sua atuação no mercado.

Além do acompanhamento dos egressos, outras atividades que visam associar as atividades de ensino às realidades vivenciadas pelos estudantes serão desenvolvidas ao longo de todo o curso. Nesse sentido, as atividades de extensão, que englobam processos educativos, artísticos, culturais, esportivos, científicos e tecnológicos, desenvolvidos junto a pessoas, grupos e comunidades, articulados ao ensino e à pesquisa e que implicam em transferência mútua de conhecimentos entre o IF Baiano e as comunidades interna e externa, terão grande importância e destaque no percurso formativo do estudante. Anualmente serão divulgados editais internos que possibilitarão aos estudantes participarem como bolsistas ou voluntários em projetos de extensão, coordenados pelos servidores do *Campus Alagoinhas*.

São considerados Programas e/ou Projetos de Extensão aqueles submetidos a órgãos externos ou programas internos de fomento, bem como também os projetos sem financiamento. As bolsas de Extensão serão concedidas oriundas de recursos do IF Baiano, conforme disponibilidade orçamentária do Instituto.

Os critérios e normas de políticas de extensão estão previstas no PDI do IF Baiano e têm por finalidade normatizar e organizar o funcionamento das atividades de extensão desenvolvidas para todos os cursos oferecidos pelo *campus*, na modalidade presencial e a distância, compreendendo os servidores, Grupos de Pesquisa, Programas e/ou Projetos de Extensão e a relação entre os cursos e outros setores da sociedade, vinculando e subordinando suas atividades à legislação oficial vigente.

O *Campus Alagoinhas* adotará as mesmas diretrizes de Extensão do IF Baiano, quais sejam:

- a) socialização e democratização do conhecimento produzido e existente no IF Baiano;
- b) diálogo com a comunidade, para possibilitar a troca de saberes acadêmicos e populares;

- c) apoio ao desenvolvimento socioambiental, por meio de ações educacionais, artísticas, culturais e esportivas;
- d) acesso a práticas que possam aguçar a comunidade do Instituto, para agir a favor das causas sociais;
- e) promoção, desenvolvimento e transferência de tecnologias sociais voltadas à conservação do meio ambiente; articulação de políticas públicas que oportunizem o acesso à educação profissional, estabelecendo mecanismos de inclusão. (IF BAIANO, 2014a, p.74).

As ações de pesquisa do IF Baiano em articulação com o ensino e a extensão, devem integrar um processo educativo de formação do indivíduo como investigador e empreendedor, visando, além da produção e difusão de conhecimentos nos diversos campos do saber, da arte e da cultura, à inovação e à solução de problemas de cunho social, científico e tecnológico, favorecendo o desenvolvimento social, econômico e cultural. Nessa perspectiva, as atividades de pesquisa e inovação deverão ser desenvolvidas de forma indissociável com o ensino e a extensão, contribuindo para o desenvolvimento socioambiental, através da construção de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Com relação às diretrizes para a Pesquisa, o *Campus Alagoinhas* seguirá as concepções da política de pesquisa dispostas no artigo 6º da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008:

- II – desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;
- V – constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;
- VIII – realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;
- IX – promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Sendo assim, a oferta do curso Técnico em Agroindústria do IFBaiano – Alagoinhas será um meio de suprir as necessidades dos arranjos produtivos locais e regionais, contribuindo com o desenvolvimento local através da capacitação profissional e formação cidadã dos estudantes da região.

5. OBJETIVOS

5.1 OBJETIVO GERAL

Formar profissionais técnicos em Agroindústria que possam conhecer e aplicar tecnologias voltadas ao processamento e à conservação das matérias-primas de origem animal e vegetal, na panificação e na confeitaria; bem como tecnologias voltadas para a gestão de resíduos na produção agroindustrial, para a análise laboratorial de alimentos e para técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e inovação tecnológica, de modo ético e comprometido com a realidade socioeconômica e ambiental da região.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar o técnico em Agroindústria para realizar a manutenção de higiene, limpeza e sanificação;
- Habilitar o profissional para prestar consultorias técnicas, participar de pesquisas e extensão em relação às demandas e tendências de novos produtos;
- Formar o profissional que valorize e se incorpore nas atividades de inovação científica e tecnológica de interesse das agroindústrias com vistas ao aumento de produtividade e competitividade frente ao mundo globalizado;
- Orientar profissionais quanto ao uso de tecnologias viáveis, econômicas e ambientalmente adequadas às necessidades de produção local e regional;
- Formar técnicos capazes de contribuir significativamente para ampliação dos níveis de qualidade, produtividade e competitividade do setor de alimentos e bebidas, com conhecimento técnico das normas e legislações aplicáveis ao setor;
- Desenvolver as habilidades e competências dos profissionais para o planejamento e gestão de negócios na perspectiva do empreendedorismo e do cooperativismo;

- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental;
- Refletir sobre o papel da cultura, da diversidade cultural e o reconhecimento das diferenças e individualidades.

6. PERFIL DO EGRESSO

A formação no curso de técnico subsequente em Agroindústria possibilita ao profissional e ao jovem estudante a continuidade de seus estudos e o imediato ingresso e progressão no mundo do trabalho.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o egresso do curso em Agroindústria deve ser capaz de conhecer e executar o funcionamento das etapas do processamento de matérias primas de origem animal e vegetal na panificação e confeitaria e na gestão de resíduos; gerenciar e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias primas, insumos e produtos finais; e, assessorar estudos de implantação e desenvolvimento de projetos agroindustriais, além de supervisionar e assessorar atividades referentes à aquisição, manutenção e reparo de instalações e equipamentos agroindustriais. Também faz parte das competências desse profissional atuar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing, coordenando ou participando de equipes de trabalho no campo de processamento agroindustrial, em como monitorar o processo de higienização, limpeza e sanificação da produção agroindustrial.

Além do domínio da formação específica, a formação profissional deverá contribuir para que o egresso forme uma visão empreendedora, desenvolvendo capacidade de tomada de decisão, liderança, relacionamento humano, senso analítico e crítico, que enriqueçam e transformem a realidade social e regional de acordo com as demandas e as potencialidades apresentadas.

As oportunidades de atuação do técnico em alimentos poderão surgir em empresas públicas e privadas do setor agroindustrial, associações, cooperativas, comunidades rurais, instituições de pesquisa e ensino. Poderá atuar ainda como profissional liberal autônomo, empreendedor, desenvolvendo seu próprio negócio. Ao concluir o curso o estudante deve ser capaz de:

- Operacionalizar o processamento de alimentos;
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanificação;
- Conhecer processos e critérios e realizar análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação, bem como elaborar os relatórios de análises;
- Organizar e monitorar o processo de aquisição preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização dos alimentos produzidos;
- Atuar na área de vendas de insumos, processos ou equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos;
- Realizar pesquisas e atividades de extensão sob supervisão, buscando promover melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos na produção agroindustrial;
- Supervisionar e/ou realizar processos de produção de alimentos e controle de qualidade;
- Elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais para a produção e controle da qualidade dos alimentos;
- Verificar e validar as condições de empacotamento e embalagem do produto final;
- Monitorar os processos de trituração, pasteurização, mistura, cocção, fermentação e outros;
- Conhecer e utilizar normas técnicas e legislações vigentes aplicáveis à área química na produção de alimentos;
- Participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos sob supervisão;
- Acompanhar as necessidades do mercado;
- Definir estratégias para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos.

7. PERFIL DO CURSO

O curso de Agroindústria proposto caracteriza-se como um curso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio na modalidade presencial. Destina-se a estudantes e profissionais que tenham concluído o nível médio, pois enquadra-se no formato subsequente, com carga horária total de 1.360 horas/aula (1h/aula = 1h/relogio). A duração mínima do curso é de 18 meses e o período máximo de integralização é de 36 meses. As aulas serão ofertadas nos turnos matutino e vespertino e o regime de matrícula será semestral. Buscando intensificar a integração dos conhecimentos técnicos à prática profissional, o curso terá o Estágio Supervisionado de caráter obrigatório, com carga horária de 160 horas.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, por isso o curso técnico em Agroindústria contempla no seu plano curricular componentes que fomentam o desenvolvimento de ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento e aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos no processo agroindustrial de alimentos. Os estudantes também desenvolverão durante o curso atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos; análise sensorial; controle de insumos e produtos; controle fitossanitário; distribuição e comercialização relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

Outros componentes essenciais à organização curricular perpassam todos os conteúdos tecnológicos, como: ética; desenvolvimento sustentável; cooperativismo; consciência ambiental; empreendedorismo; capacidade de compor equipes; e, atuar com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

O profissional Técnico em Agroindústria do Instituto Federal Baiano *Campus* Alagoinhas receberá formação que o habilitará a operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças e o auxiliará na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanificação da produção agroindustrial.

O curso viabilizará ao estudante portador de necessidades especiais condições para desenvolver as atividades, garantindo a permanência e êxito que o

levarão a se preparar para atuar no mundo do trabalho em condições igualitárias e desenvolvendo atividades de ensino, pesquisa e extensão que viabilizem debates e discussões que promovam a valorização das diversidades culturais e étnico-raciais. Essas atividades deverão ocorrer de forma trans, multi e interdisciplinar nas ações desenvolvidas em salas de aula, em visitas e viagens técnicas/temáticas, bem como através de eventos.

No decorrer do curso, as aulas e atividades de pesquisa e extensão deverão atentar para a efetivação do diálogo entre arranjos sócio-produtivos através de metodologia e ações diversificadas, incluindo visitas técnicas e a análises sociais e produtivas de instituições que se fizerem necessárias ou pertinentes ao longo do desenvolvimento das atividades de cada turma do curso. Neste contexto, ressalta-se que os trabalhos buscarão conscientizar etnicamente os estudantes com base no combate ao racismo e à construção de conceitos que derrubem preconceitos discriminatórios, de modo a contribuir com o aumento das possibilidades de inserção do técnico no mundo do trabalho.

A diversidade cultural na região é marcada pela herança dos negros e índios, característica do nordeste brasileiro onde situa-se o *campus*. Também é comum encontrar na história, muitas vezes, ocultada, um aspecto comum em relação à memória indígena: a dizimação que, por vezes, resultou na fuga dos sobreviventes para outras regiões e, em outras, na não declaração dessa identidade.

Dessa forma, o Curso Técnico de Agroindústria buscará, sempre que possível, divulgar o seu processo seletivo nas reservas indígenas, nas comunidades quilombolas e nos bairros periféricos de seu entorno, permitindo aos seus integrantes a oportunidade de acesso ao conhecimento científico, relacionando com suas práticas habituais e ao mesmo tempo ampliando as ações de associativismo e cooperativismo de forma a possibilitar a melhoria e/ou manutenção na qualidade de vida dos descendentes diretos de negros e indígenas.

O curso buscará também retratar a valiosa e grandiosa participação do negro na construção da identidade nacional brasileira através dos ensinamentos propiciados pelos negros, inicialmente escravizados, tomando-se como base as leis 10.639 de 2003 e a lei 11.645 de 2008, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

A Sustentabilidade ambiental também deverá ser trabalhada a partir do viés da diversidade cultural, confrontando as ações e perspectivas das populações tradicionais com as perspectivas da tecnologia de modo a viabilizar a escolha consciente de métodos e técnicas a serem utilizadas, dando preferência, sempre que possível, ao descarte consciente de material de tecnologia obsoleto.

No tocante às políticas de inclusão, a seleção dos discentes será feita a partir dos critérios estabelecidos pelas leis vigentes que tratem de cotas sociais, étnicas e de portadores de necessidades específicas, além da ampla concorrência.

8. REQUISITOS DE INGRESSO

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação 9.394/96, em seu Artigo 39, Parágrafo Único, assegura a oferta da educação profissional nos seguintes termos: “O aluno matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio ou superior, bem como o trabalhador em geral, jovem ou adulto, contará com a possibilidade de acesso à educação profissional”.

Para a habilitação de Técnico em Agroindústria fazem-se necessários os seguintes requisitos de acesso:

- a) ter concluído o ensino médio;
- b) ter sido aprovado em exame seletivo e classificado em ordem decrescente de pontos nas provas, considerando o nível de concorrência dos exames.

Além do ingresso pelo processo seletivo supracitado, a forma de acesso ao curso Técnico em Agroindústria, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, também dar-se-á por meio de: Processo Seletivo Institucional, Transferência Compulsória, Transferência Interna ou Externa, atendido ao que dispõe a legislação vigente do País, as normas internas da Instituição, dentre outras normas institucionais vigentes, podendo ser destacados os seguintes critérios:

- A admissão de alunos regulares ao curso será realizada anualmente, através de processo seletivo para ingresso no primeiro período do curso ou através de transferência para qualquer período. A Instituição fixará, através de edital, o número de vagas disponíveis e todas as informações referentes ao processo seletivo.

- A transferência compulsória ou ex-ofício dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previstos em Lei.

- O acesso de Estudantes de Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos nas normas institucionais dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Conforme o Regimento Geral do IF Baiano (2012, p.38) serão reservadas vagas para candidatos:

- a) provenientes da rede pública de educação, o mínimo de 50%, em conformidade com a legislação vigente;
- b) com deficiência;
- c) pertencentes a grupos étnicos, comunidades tradicionais, comunidades periféricas, comunidades ribeirinhas e povos da floresta, atingidos por atos discriminatórios.

9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Curso Técnico em Agroindústria, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Lei n° 9.394/1996, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional, nos Decretos n.º5.154/2004 e n.º6302/2007, nas Resoluções CNE/CEB n.º 03/1998, n.º 01/2004, n.º 02/2005 e n.º04/2010, n° 2/2012 e n° 6/2012, bem como nas diretrizes definidas no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/Projeto Político Pedagógico da Instituição – PPPI(2015/2019) do IF-Baiano (2014).Os Cursos Técnicos de Nível Médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), definido e atualizado pela Resolução CNE/CEB n.º01, de 05 de dezembro de 2014.

A proposta metodológica expressa neste projeto buscou privilegiar uma concepção curricular que favoreça o desenvolvimento de práticas pedagógicas integradoras que articula o conceito de trabalho, ciência, tecnologia e cidadania expressa nas suas mais diversas manifestações sociais, políticas e culturais e articula teoria e prática em uma práxis pedagógica.

Assim como previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Baiano (2014a), a proposta curricular não se limitará às ofertas da formação puramente acadêmica, pois está voltada para uma construção formativa ampla, que busque a perspectiva da transversalidade e a dialogicidade dos saberes acadêmicos e experienciais. Nessa proposta, a educação profissional e tecnológica é contextualizada, sendo a preparação para o trabalho fundada em conhecimentos, princípios e valores que potencializam a ação humana na busca de uma reflexão crítica baseada nas especificidades locais, sem perder a dimensão do global.

Tal proposta pretende ainda fomentar total interação entre o IF Baiano e a sociedade, envolvendo os servidores – docentes e técnico-administrativos, os alunos, os funcionários terceirizados que prestam serviços à Instituição e os diversos segmentos sociais, para que sejam discutidas alternativas viáveis à construção de uma Instituição mais ágil e reflexiva que formule e implemente projetos de ensino, pesquisa e extensão comprometidos com a sociedade, com o tempo presente e com as soluções almejadas, com vistas ao desenvolvimento econômico dos municípios de influência e demais regiões atendidas por esta Instituição. Para tanto, serão implementadas políticas que contemplem aspectos como democratização de acesso, atendimento ao discente, estímulo à permanência do alunado, criação de apoio financeiro e pedagógico e política de acompanhamento de egressos.

Vale também ressaltar que externamente serão adotadas ações que enfatizem a responsabilidade social que o Instituto deve assumir perante as comunidades nas áreas de abrangência dos *campi*, objetivando atingir determinados mecanismos de interação com o mundo do trabalho, relações de parcerias com empresas, organizações e instituições, que venham contribuir para a ampliação dos ambientes de realização de estágio dos discentes.

Segundo o PDI do IF Baiano (2014a, p. 23):

O perfil de formação pretendido pelo IF Baiano contempla a capacidade para exercer atividades referentes à sua profissão com forte embasamento teórico-científico, humanístico, crítico e reflexivo pautado em princípios éticos, a partir da compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, numa relação de reciprocidade, utilizando diferentes fontes de informação e recursos tecnológicos para adquirir e construir conhecimentos.

Portanto, a estrutura curricular proporciona condições que assegurem o conhecimento específico correspondente a cada área e o conhecimento relativo aos

campos complementares que compõem a realidade da vida social, articulando-se à extensão e à pesquisa. Assim, a seleção de conteúdos deve ser fundamentada na formação profissional e cidadã e na realização de atividades que lhe são complementares. Estas atividades serão constituídas por seminários, projetos integrados, projetos de extensão, programas de iniciação científica, participação em congressos e outros eventos que asseguram a interdisciplinaridade e a articulação do Instituto com o mundo do trabalho.

A didática e as opções metodológicas de processos de ensino-aprendizagem adotadas se basearão sempre em teorias educacionais inovadoras, como a da Práxis Pedagógica, que alia teoria e prática de modo integrador e contextualizado com a realidade social (FRANCO et al, 2011). Sendo assim, a concepção de avaliação adotada também estará acorde com essas novas tendências pedagógicas que concebem a avaliação como um processo contínuo e configura-se como um instrumento de construção e de reflexão de modo integrado (LIBÂNEO, 1994). Portanto, a avaliação terá caráter formativo, processual e contínuo, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, o que contribuirá para a construção do conhecimento e da autonomia do aluno.

A interdisciplinaridade e a contextualização devem assegurar a transversalidade do conhecimento de diferentes disciplinas e eixos temáticos, permeando todo o currículo e propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento (Art. 17, §2º., Resolução nº. 4, de 13 de julho de 2010/Câmara de Educação Básica – CEB/Conselho Nacional de Educação – CNE). Para tanto, o referido curso trabalhará com temas transversais, tais como: meio ambiente, educação para o trânsito, diversidade de gênero, educação em direitos humanos, história e cultura afro-brasileira e indígena, dentre outros temas, de forma integrada, permeando todo o currículo no ambiente dos demais componentes curriculares.

O estágio e a prática profissional são considerados importantes, pois aperfeiçoam o processo de aprendizagem através da aproximação dos conhecimentos acadêmicos e o mundo do trabalho. No que se refere à responsabilidade social, ressalta-se a importância de avaliar os conteúdos curriculares do curso e o impacto do projeto educacional na vida das pessoas e da comunidade, com o intuito de promover a inserção regional do IF Baiano.

O prazo máximo para integralização do Curso Técnico em Agroindústria, na forma subsequente, será de 3 anos. Em caso de mudança da estrutura curricular e/ou extinção do curso, ao reabrir a matrícula e ao retomar as atividades acadêmicas, o estudante deverá ser integrado à nova estrutura curricular ou a outro curso de área afim.

9.1. ESTRUTURA CURRICULAR

A flexibilização da estrutura curricular será o esteio da práxis pedagógica e da integração do currículo, propiciando diálogo constante entre os componentes curriculares do curso, via Projeto Integrador, atividades interdisciplinares, interação com a comunidade e outras ações no campo da cultura.

O Curso Técnico em Agroindústria tem como meta educacional formar profissionais éticos, capazes de compreender a diversidade humana e ambiental, considerando o contexto social, econômico, cultural e os arranjos produtivos. Além disso, o curso possibilita o desenvolvimento de habilidades e competências para o profissional atuar em agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas, em laboratórios de análises de alimentos, em consultorias, em órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, em instituições de ensino e/ou de pesquisa, dentre outros ambientes formais e informais.

O itinerário formativo do discente pressupõe a articulação entre os conhecimentos estudados e a prática em sala de aula e em campo, de forma que o discente adquira as competências necessárias à sua atuação profissional. O curso está estruturado no Desenho Curricular, com regime semestral e em carga horária total de 1.360 horas na vigência do curso. O Estágio Curricular Obrigatório, com carga horária de 160 horas, tem as seguintes características:

- a. Atendimento às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;
- b. Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IF Baiano *Campus Alagoinhas*;
- c. Estrutura curricular que evidencie as competências gerais da área profissional e específicas de cada área de conhecimento;

- d. Articulação contínua das competências previstas no Projeto Pedagógico de Curso;
- e. Flexibilidade curricular que permita a qualificação profissional ao longo do Curso, garantindo as competências previstas;
- f. Carga horária programada e forma a otimizar o período total para o desenvolvimento do curso, respeitando a carga horária mínima de acordo com a legislação vigente;
- g. Práticas profissionais realizadas de forma evolutiva durante o curso, organizadas pelo coletivo docente, juntamente com a Coordenação de Ensino, de forma a assegurar a agregação de experiências cognitivas às experiências instrumentais construídas pelos estudantes no ambiente de ensino.

Ressalta-se que o componente curricular Projeto Integrador, sob a carga horária total de 80 horas tem como objetivo aproximar as relações do contexto escolar com a problemática do desenvolvimento local e regional, além de ser um relevante elemento de integração entre os componentes curriculares do curso de maneira interdisciplinar.

A fim de consentir com a ideia de que o domínio da ciência e da tecnologia ocorre a partir da cultura, os aspectos curriculares do curso seguirão as determinações da Lei nº 11.645/08, principalmente no que se refere à obrigatoriedade de inserção, no currículo, da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Além disso, esta proposta curricular atende aos aspectos legais: exibição de filmes de produção nacional como componente curricular complementar; conteúdos relativos aos direitos humanos (Lei nº 7.037/09) e a prevenção de todas as formas de violência contra criança e adolescentes (Lei nº. 8.069/90); temas relativos à educação para o trânsito (Lei 9.503/97), ao meio ambiente (Lei n.º 9.795/99), sendo que estas temáticas estarão contempladas nos componentes curriculares de forma transversal e também através de palestras, seminários, entre outras formas de discussão e ampliação de conhecimentos.

Em atendimento a Resolução nº. 06/12, esta organização curricular oportunizará aos estudantes durante seu itinerário formativo, fundamentos de empreendedorismo, cooperativismo, tecnologia da informação, legislação trabalhista,

ética profissional, segurança do trabalho, gestão da inovação e iniciação científica, além de conteúdos que contribuam com a prática profissional.

A articulação entre as atividades curriculares teóricas e práticas é imprescindível, visto que a construção do conhecimento passa invariavelmente pela integração de partes da organização, tais como atividades de pesquisa e extensão, ações comunitárias, desenvolvimento de tecnologias, gestões participativas e exercício da democracia. A proposta didático-pedagógica para o desenvolvimento do processo ensino e aprendizagem do curso técnico proposto, baseia-se num projeto de educação que se configura por práticas que privilegiam o diálogo interdisciplinar, no qual se espera que, por meio da interlocução entre teoria e prática, entre áreas de conhecimentos e saberes, desenvolva-se o pensamento reflexivo, crítico e criativo dos discentes do curso.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do profissional.

Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do profissional que se pretende formar, visando à formação de valores e de sensibilidade, preparando-o para aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser, que são os pilares da educação do século XXI, segundo Jacques Delors (1998).

No aspecto da flexibilização curricular, desenvolve-se o conhecimento de modo a explicitar as inter-relações das diferentes áreas do conhecimento, de forma a atender os anseios de fundamentação tanto acadêmica, quanto de ação social, reconhecendo assim os caminhos com diferentes trajetórias que apontam para a formação mais humana e integrada com o meio em que vive.

Portanto, a busca da flexibilização curricular significa implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica e ampliação dos itinerários formativos dos discentes, mediante aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores.

9.2. METODOLOGIA DO CURSO

Agregar à formação acadêmica a preparação para o trabalho exige elementos essenciais para a definição de um propósito específico para a estrutura curricular da educação profissional e tecnológica. O que se propõe é uma formação contextualizada, composta de conhecimentos, princípios e valores que potencializam a ação humana na busca de caminhos mais dignos de vida. Nessa perspectiva, a ação pedagógica através da interdisciplinaridade propicia a construção de uma escola participativa e decisiva na formação social do indivíduo, bem como uma prática coletiva e solidária na organização da instituição.

Para atendermos a esse objetivo basilar, o Curso Técnico em Agroindústria busca trabalhar com a articulação do tripé ensino, pesquisa e extensão. Essa indissociabilidade é um princípio orientador da qualidade da produção acadêmica, porque afirma como necessária a tridimensionalidade do fazer autônomo, competente e ético (IF BAIANO, 2014a).

Nesse sentido, o planejamento de curso e de cada disciplina deve prever: integrar os conteúdos; passar de uma concepção fragmentária para uma concepção unitária do conhecimento; superar a dicotomia entre ensino e pesquisa, considerando o estudo e a pesquisa a partir da contribuição das diversas ciências; ter o ensino-aprendizagem centrado numa visão de que aprendemos ao longo de toda a vida; entre outros, bem como promover projetos integradores e eventos que proporcionem essa interdisciplinaridade durante o período letivo.

Ao estudante do curso Técnico em Agroindústria será garantido acompanhamento pedagógico através de atendimento individualizado com o objetivo de acompanhar o processo de ensino-aprendizagem específico de cada estudante matriculado. Esse acompanhamento será importante para detectar a necessidade de flexibilização do currículo, oportunizando ao estudante retomar temas que sejam do seu interesse.

Serão priorizadas também as atividades de monitoria com a finalidade de oportunizar ao estudante meios para aprofundar seus conhecimentos. O Programa de Monitoria proporciona ao corpo discente participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/ científico. Nesse sentido, a monitoria é uma atividade de auxílio aos

docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino, além de motivar o interesse dos discentes pelas atividades de magistério. A atividade de monitoria pode ser remunerada, ou voluntária e seguirá o regulamento do IF Baiano, aprovado através da Resolução nº 08 de 30 de março de 2016, segundo este documento, os objetivos da monitoria são:

- I - estimular a participação de estudantes dos Cursos Técnicos em todas as etapas do processo educacional, isto é, nas atividades relativas ao ensino, bem como fortalecer seu vínculo com a vida acadêmica do IF Baiano.
- II – contribuir com as atividades de aprimoramento do aprendizado ao/à estudante com a finalidade de superar problemas de aprendizagem;
- III - propor formas de acompanhamento de estudantes em suas dificuldades de aprendizagem;
- IV - pesquisar novas metodologias de ensino adequadas às especificidades do componente curricular do programa;
- V - contribuir, através da formação de monitores(as) de ensino para a difusão do conhecimento e desenvolvimento humano e tecnológico;
- VI – possibilitar a construção de conhecimentos através da interação entre os (as) estudantes;
- VII – favorecer a cooperação acadêmica, visando à melhoria da qualidade do ensino;
- VIII – possibilitar o aperfeiçoamento da formação acadêmica e profissional dos(as) discentes;
- IX – desenvolver o processo de ensino-aprendizagem do(a) discente no campo do ensino, relacionando teoria e prática;
- X – Aperfeiçoar o itinerário formativo dos(as) discentes, contextualizando diferentes saberes e sendo parte integrante do Projeto Pedagógico de Curso.

A prática profissional é o conjunto de atividades de aprendizagem a serem desenvolvidas pelo estudante em situações concretas de trabalho, para a formação do perfil profissional de conclusão do curso, tais como:

- I - estágio supervisionado;
- II - visitas técnicas;
- III - pesquisas individuais ou em equipe; e,
- IV - desenvolvimento de projetos.

9.2.1 PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA

As práticas profissionais serão articuladas entre as disciplinas dos períodos letivos correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos

docentes e equipes técnico-pedagógicas. Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso.

9.2.2 ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho, nesse sentido o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, dias de campo, visitas técnicas, realização de estágios não curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

9.2.3 PROJETOS INTEGRADORES

Os Projetos Integradores (PI) têm caráter interdisciplinares e compõem a matriz curricular do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria do Instituto Federal Baiano, *Campus Alagoinhas*, sendo parte dos componentes curriculares obrigatórios. Seu objetivo é articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos vinculados ao exercício profissional e da cidadania, assegurando a interdisciplinaridade, integração e contextualização dos conteúdos curriculares para a formação qualificada do estudante.

Nos projetos integradores poderão ser trabalhados os temas transversais previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais (2013) ou outros temas que demandem discussões no decorrer do curso, a saber:

- Processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria (Lei nº 10.741/2003, que dispõe sobre o Estatuto do Idoso);
- Educação ambiental (Lei nº 9.795/1999, que dispõe sobre a Política Nacional de Educação Ambiental);

- Educação para o trânsito (Lei nº 9.503/1997, que institui o Código de Trânsito Brasileiro);
- Educação em direitos humanos (Decreto nº 7.037/2009, que institui o Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH 3 e Art. 10, II Resolução nº 2, de 30 de janeiro de 2012/CEB/CNE), assegurando o respeito à diversidade cultural, étnico-racial, de gênero e classes;
- Educação nutricional e alimentar (Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar);
- Legislação trabalhista.

O Projeto Integrador é um componente curricular que possibilitará uma maior aproximação entre o ambiente acadêmico e a comunidade, pois os temas abordados dizem respeito à realidade sociocultural e ambiental da região. Sendo assim, o PI é um componente que tem característica de atividade de extensão.

Será proposto aos estudantes desenvolverem um projeto que integre os conteúdos tecnológicos e sociais com os dados de uma realidade conhecida e estudada, afim de encontrarem soluções inovadoras para práticas produtivas que eles tenham observado na região. Diante do contexto escolhido, o estudante deverá desenvolver um projeto de intervenção com assessoria do professor e com acompanhamento pedagógico necessário. Esse projeto de intervenção social poderá ser uma proposta de palestra ou alguma outra ação educativa e cultural, bem como uma produção de textos acadêmicos. Essa proposta será construída com os professores e a avaliação será processual, levando em consideração as reflexões e desafios que os estudantes desenvolveram para encontrar soluções.

Nesse sentido, a equipe pedagógica disponibilizará horários específicos para efetuar o acompanhamento dos alunos individualmente e no seu grupo de trabalho, visando acompanhar o percurso metodológico desenvolvido por eles e o seu entrelaçamento com o processo de aprendizagem e de formação profissional.

Para subsidiar as construções dos projetos dos estudantes, além de enriquecer as abordagens teóricas deste componente curricular e fortalecer o domínio de competências para o exercício da profissão de Técnico em Agroindústria, está prevista, durante o curso da disciplina, a realização de seminários, palestras, visitas técnicas, conferência e apresentações culturais, além de outras atividades que

envolvam a comunidade interna e externa do *campus*.

O Projeto Integrador tem a finalidade de estreitar os vínculos com as comunidades externas e oportunizar aos estudantes um encontro com uma metodologia de ensino-aprendizagem que integre os conhecimentos tecnológicos aos contextos culturais e econômicos específicos da sua vivência social. Sendo assim, as dinâmicas de ensino-aprendizagem desenvolvidas no componente Projeto Integrador deverão priorizar ações que promovam a articulação dos conhecimentos científicos com saberes experienciais da realidade local.

O Projeto Integrador será planejado pelos professores e estudantes do curso, contemplando as seguintes etapas: a) definição de grupos de trabalho e suas respectivas das temáticas de estudo e pesquisa; b) pesquisa bibliográfica; c) visita técnica / estágio de vivência, com observação, conversas informais, entrevistas, etc., a partir de roteiro pré-definido d) estudos dirigidos e criação de projeto de intervenção; e) ciclo de palestras, ação cultural ou outra modalidade de intervenção planejada e/ou produção de textos acadêmicos; f) análise dos dados e produção de relatório; e,g) apresentação do trabalho em seminário organizado para a culminância, podendo este acontecer integrado a eventos organizados pela instituição.

Em cada uma das etapas os estudantes farão uma auto avaliação do seu percurso naquela etapa, o que subsidiará a avaliação processual que será feita pelo docente da disciplina e permitirá que o estudante reflita sobre seu processo formativo, implicando-se nele de modo reflexivo e crítico.

Na avaliação que será feita pelo docente da disciplina, sugere-se a ficha abaixo para nortear os critérios e sua relação com a atribuição de pontuação para efeito de atribuição de nota final da disciplina:

Item	Pontos
Criação do Projeto (criatividade, originalidade e relação teoria e prática)	3,0
Processo de desenvolvimento do projeto	1,5
Domínio dos referenciais teóricos	2,0

Apresentação	2,0
Cooperação de cada componente do grupo	1,5
Total	10,0

O Projeto Integrador oportunizará a aproximação dos conhecimentos acadêmicos ao exercício profissional e a articulação entre a teoria e a prática. Isso possibilitará o desenvolvimento de itinerários formativos que integrem aspectos da realidade na qual os estudantes estão inseridos, numa visão prospectiva de transformá-la. Diante da análise crítica de uma situação-problema escolhida para estudar no Projeto Integrador, o estudante poderá aplicar os saberes desenvolvidos no curso, com uma postura pesquisadora, empreendedora e com caráter de atividade de extensão.

9.3 MATRIZ CURRICULAR

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

Curso: Técnico em Agroindústria

FD: Subsequente FO: Semestral

UD: Bimestre

DM: 18 meses

CHMA: 460h

PMI: 36 meses

1º. SEMESTRE				2º. SEMESTRE				3º. SEMESTRE						
DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R 60 min	C-H/A 60 min	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R 60 min	C-H/A 60 min	Nº.	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R 60 min	C-H/A 60 min	
1	Microbiologia de Alimentos	4	80	80	1	Tecnologia de Leite e Derivados	4	80	80	1	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	80	80
2	Química e Bioquímica da Alimentos	3	60	60	2	Tecnologia de carnes e derivados	4	80	80	2	Tecnologia de Grãos e Raízes e Tubérculos	2	40	40
3	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	2	40	40	3	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	2	40	40	3	Tecnologia de Bebidas	2	60	60
4	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40	40	4	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	2	40	40	4	Tecnologia de Produtos Regionais	3	40	40
5	Princípios de Tecnologia de Alimentos	2	40	40	5	Análise Bromatológica de Alimentos	3	60	60	5	Tecnologia de Panificação e Massas	3	60	60
6	Comunicação Escrita e Oral	2	40	40	6	Planejamento e Gestão Ambiental	2	40	40	6	Empreendedorismo e Cooperativismo	2	40	40
7	Fundamentos de Informática	2	40	40	7	Iniciação à Metodologia Científica	2	40	40	7	Análise sensorial de Alimentos	2	40	40
8	Matemática Aplicada	2	40	40	8	Projeto Integrador II	1	20	20	8	Projeto integrador III	2	40	40
9	Projeto Integrador I	1	20	20										
Total		20	400	400	Total		20	400	400	Total		20	400	400
Estágio curricular / TCC / Prática profissional													160	
												C-HT	1200	1360

Notas: FD–Forma de Desenvolvimento; FO–Forma de Organização; UD–Unidade Didática; DM–Duração Mínima; CHMA–Carga Horária Mínima Anual; EC –Estágio Curricular; C-H/S –Carga-Horária Semanal, C-H/R –Carga-Horária Relógio; C-H/A –Carga-Horária de Aula; C-HT –Carga-Horária Total.

10. PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR – PCC

MÓDULO I



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0001	Microbiologia de Alimentos	80	20	4	80	80	1º

EMENTA:

Introdução de microbiologia. Características gerais dos microrganismos. Introdução à microbiologia de alimentos. Microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Microrganismos indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Padrões microbiológicos. Análises microbiológicas. Controle da qualidade microbiológica em agroindústrias.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à microbiologia de alimentos
 - Histórico da Microbiologia
 - Noções gerais de microbiologia
 - Características gerais dos diferentes microrganismos
 - Introdução à microbiologia de alimentos
- Interações entre microrganismos e os alimentos
 - Microrganismos importantes na segurança alimentar
 - Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
 - Contaminação e deterioração dos alimentos
 - Microrganismos starters na produção de alimentos fermentados
 - Microrganismos indicadores
 - Doenças transmitidas por alimentos (DTA)
- Análises e padrões microbiológicos
 - Padrões microbiológicos
 - Análises microbiológicas
 - Controle de qualidade microbiológica na agroindústria

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2013.

JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TORTORA, G. J. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. (Ed). **Microbiologia**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0002	Química e Bioquímica de Alimentos	70	30	3	60	60	1º

EMENTA:

Compostos químicos alimentares: água, proteína, carboidratos, gorduras, pigmentos, vitaminas e sais minerais. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Oxidação lipídica. Transformações bioquímicas dos alimentos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Propriedades da água - Conceitos básicos, conceito e controle da atividade de água, influência da atividade de água na preservação e qualidade de alimentos. Isotermas;
- Escurecimento não-enzimático - Mecanismo da reação, importância nutricional e tecnológica, formação de substâncias flavorizantes, aspectos toxicológicos. Fatores interferentes e métodos de controle;
- Fisiologia e bioquímica pós-colheita - Estrutura dos vegetais; fisiologia e metabolismo, biossíntese e ação do etileno, respiração, amadurecimento, senescência; manuseio e armazenamento de frutas e hortaliças; efeitos mecânicos da temperatura, atmosfera controlada, umidade, radiação ionizante;
- Escurecimento enzimático - Mecanismo de ação das enzimas polifenoloxidase e peroxidase. Controle do escurecimento enzimático e a qualidade de produtos alimentícios;
- Oxidação lipídica - Tipos de reação, mecanismos de reação, fatores interferentes, controle da oxidação lipídica;
- Fisiologia e bioquímica *post mortem* - Estrutura e contração muscular, mudanças químicas no músculo *post mortem*, efeito das mudanças *post mortem* na qualidade da carne, fatores *ante mortem* que afetam as mudanças *post mortem*;

- Sistemas enzimáticos importantes em alimentos - Enzimas amilolíticas, pectinolíticas, celulolíticas, proteases, lípases e oxirredutases: características e aplicações no processamento de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H.H.; PARK, Y.K. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Editora VARELA, 2005.

MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. **Bioquímica Básica**. 4. Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015.

NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

STRYER, L. M; TYMOCZKO, JL.; BERG, J. M. **Bioquímica Fundamental**. 1ª Edição; Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2011.

USBERCO, J. **Química**. V. 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0003	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	80	20	2	40	40	1º

EMENTA:

Princípios básicos de higienização. Requisitos higiênicos. Limpeza e sanificação. Sanificantes físicos e químicos. Eficiência de sanificantes. Tratamento e qualidade da água. Controle de pragas e infestações. Legislação específica.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Procedimentos de Higienização
 - Introdução, conceitos e definições
 - Natureza dos resíduos alimentares
 - Natureza das superfícies
 - Contaminação microbiológica: formação de biofilmes
 - Etapas do procedimento de higienização
 - Métodos de higienização
 - Agentes químicos para higienização: detergentes
 - Agentes Sanificantes: químicos e físicos
 - Legislação pertinente
- Qualidade da água
 - Introdução, conceitos e definições
 - Parâmetros físico-químicos de qualidade para água de uso industrial.
 - 1 Legislação para água potável
 - 2 Classes de água
 - 3 Operações de tratamento de água
- Eficiência dos Procedimentos de Higienização
 - Métodos de avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização

- Avaliação microbiológica de superfícies
- Avaliação microbiológica do ar
- Organização do programa de higiene

- Controle de Pragas e Infestações
- Medidas preventivas e de controle de pragas e infestações

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Barueri: Manole. 2015.

MATTOS, U. A. de O. **Higiene e segurança do trabalho**. São Paulo: Editora Campus, 1 ed. 2011.

SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacteriano**. São Paulo: Varela, 2008.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu,

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0004	Saúde e Segurança do Trabalho	80	20	2	40	40	1º

EMENTA:

Introdução à Segurança do Trabalho. Legislação e normas técnicas. Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e controle de riscos em máquinas, equipamentos e instalações. O ambiente e as doenças do trabalho. Higiene e medicina do trabalho. Proteção contra incêndios e explosões e gerência de riscos. Classes de incêndios e extintores.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Segurança do trabalho
 - Histórico e definições
 - Normas Regulamentadoras de Segurança do Trabalho - NRs
 - Prevenção de acidentes de trabalho
 - SESMT, CIPA, Brigada de Incêndio;
 - CIPA – NR 5,
 - Fundamentação Legal
 - Conceitos
 - Organização
 - Atribuição
 - Dimensionamento da CIPA
 - SESMT - NR 4
 - Dimensionamento do SESMT
-
- NR-12 proteção de máquinas, equipamentos e instalações
 - Histórico da prevenção de acidentes em máquinas, equipamentos e instalações
 - Riscos e perigos de acidentes em máquinas;
 - Sistemas de segurança em máquinas
 - Barreiras ou proteções fixas
 - Proteções móveis

- Dispositivos de segurança
- Programa de manutenção de máquinas

- Medicina ocupacional
 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA - NR 9)
 - Risco físico
 - Risco químico
 - Risco biológico
 - Risco ergonômico
 - Risco de acidente ou mecânico
 - Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP)
 - Doenças ocupacionais
 - Doença profissional
 - Doença de trabalho
- Tipos de doenças ocupacionais
 - PAIRO
 - LER
 - DORT

- Higiene do trabalho
 - Agentes causadores de insalubridade
 - Higiene pessoal e da coletividade
 - EPI
 - EPC.

- Prevenção e combate a incêndios
 - Elementos do fogo
 - Tetraedro do fogo
 - Classes a, b, c e d de incêndios
 - Risco comum e ações de emergência

- Métodos de extinção e tipos de extintores.
 - Eliminação do calor – resfriamento
 - Eliminação do comburente – abafamento
 - Eliminação do combustível – isolamento
 - Quebra da reação em cadeia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BARBOSA FILHO, A. **Segurança do trabalho & gestão ambiental**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

MATTOS, U. A. de O. **Higiene e segurança do trabalho**. São Paulo: Editora Campus, 1 ed. 2011.

MICHEL, O. **Saúde do trabalhador**: cenários e perspectivas numa conjuntura privatista . São Paulo: LTr, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

VARELLA, D. **Primeiros socorros**– um guia prático.Ed. Claro Enigma, 2011.

PAOLESCHI, B. **CIPA** (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho. 1. ed. São Paulo: Érica, 2009.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0005	Princípios de Tecnologia de Alimentos	80	20	2	40	40	1º

EMENTA:

Introdução à Agroindústria. Aspectos econômicos e sociais das agroindústrias. Tipos de indústria de alimentos. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Matérias-primas utilizadas na Indústria de Alimentos. Fatores que afetam a conservação das matérias-primas. Principais alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Conceitos básicos em alimentação e nutrição.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à Agroindústria;
- Introdução à tecnologia de alimentos;
- Definição e Objetivo da Tecnologia de Alimentos;
- O papel do Técnico em Agroindústrias;
- Matérias-primas utilizadas na Indústria de Alimentos: Características e propriedades das matérias-primas de origem animal e vegetal;
- Fatores que afetam a conservação das matérias-primas: Fatores intrínsecos (pH, aw, potencial de oxi-redução e composição química);
- Fatores extrínsecos (Umidade, temperatura, composição da atmosfera);
- Principais alterações em alimentos: Alterações físicas, químicas e microbiológicas em alimentos;
- Métodos de conservação de alimentos: Conservação pelo calor, frio, controle da umidade, uso de aditivos, irradiações, fermentações;
- Conceitos básicos em alimentação e nutrição;
- Aspectos nutricionais dos constituintes dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDONEZ PEREDA, J. A (Ed.). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GERMANO, P. M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; POTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0006	Comunicação oral e escrita	80	20	2	40	40	1º

EMENTA:

Fundamentos da comunicação oral e escrita. Comunicação nas relações humanas: Comunicabilidade x sociabilidade. A comunicação nos trabalhos de grupo. Soluções de problemas de comunicação empresarial/institucional. Variação linguística. Noções do uso da gramática geral da língua portuguesa. Conceitos de texto, leitura e escrita. Práticas de leitura e escrita, visando à formação do leitor crítico.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Elementos do processo comunicativo
 - A importância da comunicação;
 - Comunicação e informação;
 - Comunicação e expressão oral e escrita;
 - A intenção na comunicação e a eficácia na comunicação;
 - Língua padrão e norma culta;
 - Comunicação empresarial/institucional: instrumento estratégico.
- O ensino da leitura
 - O ato de Ler;
 - Estratégias de leitura.
- Prática da escrita
 - Texto e textualidade;
 - Princípios que conferem textualidade às produções escritas;
 - A construção de sentido no texto: coesão e coerência.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOCK, I. G. **V.O texto e a construção dos sentidos**. São Paulo: contexto, 2015.

KOCK, I. V.; ELIAS, V. M. **Escrever e argumentar**. São Paulo: contexto, 2016.

MARCUSCHI, L.A. **Produção Textual**: análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANTUNES, I. **Lutar com palavras** – coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005.

CEGALLA, D.P. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Nacional, 2008.

MEDEIROS, J.B. **Redação Empresarial**. São Paulo: Atlas, 2015.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária(Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0007	Fundamentos de Informática	50	50	2	40	40	1º

EMENTA:

Introdução a Informática. História da computação. Sistema de processamento de dados. Sistemas de Numeração. Software aplicativo.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

<ul style="list-style-type: none">• Introdução à Informática;<ul style="list-style-type: none">- Histórico e evolução dos computadores- Gerações de computadores • Sistema computacional<ul style="list-style-type: none">- Hardware- Software- Softwares de Sistema (Utilitários)- Softwares básicos (Aplicativos) • Hardware<ul style="list-style-type: none">- O que é Hardware?- Gabinetes e fonte de alimentação- Placa mãe- Memórias- Processador- Mudança de bases • Periféricos<ul style="list-style-type: none">- Periféricos de Entrada- Periféricos de Saída- Periféricos de Entrada/Saída • Sistemas Operacionais<ul style="list-style-type: none">- Tipos de sistemas operacionais- Características
--

- Programas aplicativos
 - Editores de texto
 - Editores de apresentação
 - Planilhas eletrônicas
 - Internet e configuração de e-mail

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VELLOSO, F. de C. **Informática**: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

MANZANO, A. L.; IZABEL, M. **Informática Básica**: estudo dirigido. 2. ed. São Paulo: Erica, 1998.

NORTON, P. **Introdução à informática**. ISBN 8534605151. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

STALLINGS, W. **Arquitetura e organização de computadores**. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010.

TANENBAUM, A. S. **Organização estruturada de computadores**. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

SCHIAVONI, M. **Hardware**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO Campus ALAGOINHAS
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

Estruturante

Tecnológico

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária(Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0008	Matemática Aplicada	80	20	2	40	40	1º

EMENTA:

Estudo sobre números e operações (conjuntos numéricos e grandezas proporcionais). Álgebra (expressões e equações algébricas). Espaço e forma (relações geométricas entre figuras e expressões algébricas) e tratamento de dados ou da informação (representação gráfica e média aritmética). Funções e matrizes.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução e Conceitos Básicos
 - Introdução a Matemática Discreta;
 - Conceitos básicos de Teoria dos Conjuntos
 1. Conjuntos
 2. Pertinência
 3. Alguns Conjuntos Notáveis
 4. Conjuntos Finitos e Infinitos
 5. Subconjunto e Igualdade de Conjuntos
 6. Conjuntos na Linguagem de Programação
- Álgebra de Conjuntos
 - Diagramas de Venn
 1. União
 2. Intersecção
- Operações Reversíveis
 - Complemento
 - Conjunto das Partes
 - Produto Cartesiano
- Relação entre Lógica e Álgebra de Conjuntos
- Álgebra de Conjuntos e Teoria da Computação
- Funções
 - Sequências
- Recursão e Relações de recorrência

- Noções de Lógica
 - Proposições
 - Conectivos
 - Fórmulas, Linguagem Lógica e Tabelas-Verdade
 - Lógica nas Linguagens de Programação
 - Tautologia e Contradição

- Álgebra de Boole
 - Álgebra de Conjuntos nas Linguagens de Programação
 - Sistemas dicotômicos: circuitos de interruptores
 - Álgebra de Conjuntos e Teoria da Computação
 - Funções Booleanas: representações e simplificação
 - Circuitos digitais

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARENALES, S. H. de V.; DAREZZO, A. Cálculo numérico: aprendizagem com apoio de software. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

ALENCAR FILHO, E. de. Iniciação à lógica matemática. São Paulo: Nobel, 2002.

DAGHLIAN, J. Lógica e álgebra de Boole. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SIMMONS, G. F. Cálculo com geometria analítica. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1987.

FLEMMING, D. M.; GONÇALVES, M. B. Cálculo A: funções, limite, derivação, integração. 6.ed. rev. e ampl. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

GONÇALVES, M. B.; FLEMMING, D. M. Cálculo B: funções de várias variáveis, integrais múltiplas, integrais curvilíneas e de superfície. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.





**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA BAIANO
CampusALAGOINHAS**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
 Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0009	Projeto Integrador I	50	50	1	20	20	1º

EMENTA:

Compreensão de forma aplicada da importância da experimentação e da pesquisa transdisciplinar diante de uma situação problema. Noções básicas de metodologia científica. Avaliação das demandas e situações-problema no âmbito da área profissional em contexto social específico. Identificação de fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo, elaborando instrumentos de pesquisa para o desenvolvimento do projeto de forma criteriosa. Compreensão e análise dos dados e informações obtidos de pesquisas empíricas e bibliográficas. Temas transversais relacionados à cidadania e formação profissional.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Técnicas de pesquisa;
- Modelos de projetos;
- Estudo do cenário da área profissional. Identificação de lacunas e de situações-problema do setor da agroindústria.
- Identificação e definição de temas para o projeto. Verificação da adequação dos temas segundo os critérios: pertinência, relevância e viabilidade.
- Referencial teórico - pesquisa e compilação de dados e produções científicas em bases de dados acadêmicas.
- Temas transversais relacionados ao contexto sócio cultural do projeto

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ª ed. Atlas: São Paulo, 2010.

HOLANDA, N. **Elaboração e avaliação de projetos**. APEC. São Paulo,

2005.

OLIVEIRA, J. L. de. **Texto Acadêmico**: Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica. 8ª edição. Vozes: Petrópolis-RJ, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SHILLING, Flávia (Org.). **Direitos Humanos e Educação** - outras Palavras, outras Práticas. São Paulo, Cortez Ed. 2005.

Boog MCF. Contribuições da educação nutricional à construção da segurança alimentar. **Saúde Rev.** 2004;6(13):17-23.

MELLO, Soraia Silva. TRAJBER, Rachel (Coord.). **Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola**. Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental; Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental; UNESCO, 2007.

MÓDULO II



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0010	Tecnologia de Leite e Derivados	30	70	4	80	80	2º

EMENTA:

Introdução ao agronegócio do leite. Composição do leite. Propriedades físicas e organolépticas do leite. Síntese do leite na glândula mamária. Obtenção higiênica do leite. Recebimento do leite na plataforma da indústria. Análises físico-químicas do leite. Tratamento do leite. Tecnologia dos derivados do leite. Conservação do leite cru. Higienização da indústria de laticínios. Armazenamento e transporte. Embalagem de produtos lácteos. Legislação pertinente.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à tecnologia de leites e derivados;
- Definições;
- Cadeia produtiva do leite;
- Fisiologia da produção de leite e obtenção higiênica do leite: Anatomia e fisiologia do úbere;
- Mecanismo de produção e secreção do leite;
- Obtenção de leite de qualidade;
- Higienização no processo de obtenção do leite;
- Ordenha;
- Resfriamento e transporte;
- Características gerais do leite e componentes fundamentais:
- Definição, composição e estrutura do leite;

- Componentes do leite: lactose, lipídeos, proteínas, minerais, vitaminas, enzimas;
- Fatores que afetam a composição do leite;
- Microbiologia do leite: Principais grupos de micro-organismos importantes em laticínios;
- Alterações provocadas por micro-organismos em laticínios;
- Tecnologia de produção de leites e derivados;
- Leite pasteurizado, Leite esterilizado e UHT;
- Leite condensado e evaporado, Leite em pó;
- Composto lácteo; Doce de leite; Queijos; Iogurte, Bebida Láctea, Bebidas Fermentadas;
- Manteiga, Requeijão e Creme de Leite; gelados comestíveis;
- Propriedades físico-químicas e análises do leite;
- Legislação Pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRUZ, A. G. **Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados**. Editora Campus. 1 ed. 2016.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de produção de derivados de leite**. Viçosa, MG: UFV, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos** –Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, v. 2, 2007.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2ª ed. Porto Alegre -RS: Artmed, 2006.

FILIZOLA. M. **Leite em pó**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil. 2016.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0011	Tecnologia de Carnes e Derivados	20	80	4	80	80	2º

EMENTA:

Origem. Formas de obtenção de matéria-prima. Estrutura e composição da carne. Características sensoriais da carne. Qualidade da carne. Aspectos higiênico-sanitários da carne. Métodos de conservação da carne. Abate e tipificação da carcaça. Produtos e subprodutos cárneos. Tratamento de resíduos. Avaliação da qualidade da produção. Conservação da produção. Embalagem. Legislação pertinente.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Estrutura e composição muscular da carne;
- Contração muscular;
- Conversão e músculo em carne;
- Abate humanitário versus abate clandestino;
- Características do abate bovino, suíno e de aves;
- Sistemas de Tipificação e classificação de carcaças bovina e suína;
- Princípios básicos do processamento de carnes e derivados (Salga,

Cura, emulsões Cárneas, Defumação, Fermentação);

- Processamento de derivados cárneos (Produtos reestruturados, embutidos, curados, emulsionados, fermentado e salgados);
- Legislação pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PARDI, M. C. et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Volume 1: ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação. Goiânia: UFG, 2007.

GOMIDE, L.A.de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R. **Tecnologia do abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV. 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed., Atheneu, 2008. 652 p.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo:Varela, 2004.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>CampusALAGOINHAS</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0012	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	50	50	2	40	40	2º

EMENTA:

Classificação do pescado. Abate e estrutura muscular. Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima. Métodos de conservação e processamento de produtos. Classificação, embalagens e armazenamento de ovos. Embalagens e armazenamento de mel. Produtos apícolas. Legislação pertinente.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Classificação do pescado;
- O pescado como alimento;
- Características do pescado;
- Abate e estrutura muscular;
- Estrutura muscular do pescado;
- Características do músculo de pescado;
- Composição química do pescado;
- Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima;

- Alterações do pescado pós morte;
- Avaliação e controle de qualidade do pescado;
- Fatores que afetam a qualidade da matéria prima;
- Noções de microbiologia do pescado;
- Métodos de conservação e processamento de produtos;
- Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado;
- Processamento tecnológico do pescado;
- Valor nutricional de ovos, mel e derivados apícolas;
- Classificação, embalagens e armazenamento de ovos;
- Conservação de ovos;
- Produção de derivados apícolas;
- Leis, decretos e aspectos legais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

COSTA, P. S. C.; OLIVEIRA, J. S. **Manual Prático de Criação de Abelhas**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2005.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D.; **Qualidade e Tecnologia de Ovos**. Lavras: UFLA, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ORDONEZ PEREDA, J. A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004.

CORTOPASSI-LAURINO, M.; NOGUEIRA NETO, P. **Abelhas sem ferrão no Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2016.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0013	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	50	50	2	40	40	2º

EMENTA:

Princípios básicos e métodos de higienização, procedimentos e etapas da higienização. Agentes químicos. Principais agentes detergentes e sanificantes. Mecanismo de ação. Introdução à qualidade. Variáveis que influenciam na produtividade das atividades laboratoriais e de processos. Princípios de controle estatístico de processos. Modelos de Gestão Ambiental. Legislações pertinente.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceito: Qualidade, Controle e Gestão;
- História da Qualidade;
- Etapas para Implantação da Gestão da Qualidade;
- Ferramentas da Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos: BPF, 5S, POP's e PPHO, APPCC, Diagrama de Processo, PDCA, Diagrama de Pareto, Diagrama de Causas e Efeitos, Diagrama de Correlação, Histograma, Carta de Controle de Processo, Folha de Verificação e Combinações entre

Ferramentas;

- Modelos de Gestão Ambiental: ISO's e Gerenciamento de Rotina;
- Legislações pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERTULINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos.** Porto Alegre. Editora Artmed, 2010.

MILAN, M. et al. **Sistema de qualidade nas cadeias agroindustriais.** São Paulo: [s.n.], 2007.

PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e prática.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSIS, L. Alimentos Seguros - **Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2ªed. 2014.

PEREIRA, L. PINHEIRO, A. N. SILVA, G. C. **Boas práticas na manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2012. 96p.

ALVARENGA NETO, A. M. MELLO, M. T. **Brasil: Potência Alimentar - Segurança dos Alimentos de Origem Animal.** Rio de Janeiro. Editora: Sociedade Nacional de Agricultura. 2014.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0014	Análise Bromatológica dos Alimentos	40	60	3	60	60	2º

EMENTA:

Coleta e envio de amostras para o laboratório. Métodos de determinação da umidade, pesagem e moagem das amostras. Métodos de determinação de cinzas e preparo de solução mineral. Métodos de determinação de compostos nitrogenados. Métodos de determinação de extrato etéreo e energia. Métodos de determinação de carboidratos e lignina. Métodos de determinação da digestibilidade dos alimentos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução a análise de alimentos e apresentação da disciplina;
- Coleta e envio de amostras para o laboratório;
- Métodos de determinação da umidade, pesagem e moagem das amostras;
- Métodos de determinação de cinzas e preparo de solução mineral;
- Métodos de determinação de compostos nitrogenados;

- Métodos de determinação de extrato etéreo e energia;
- Métodos de determinação de carboidratos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003.

DETMANN, E.; SOUZA, M.A.; VALADARES FILHO, S.C. et al. **Métodos para Análise de Alimentos.** Visconde do Rio Branco: Universidade Federal de Viçosa, 2012.

SILVA, N. da. et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

NOGUEIRA, A.R.A.; SOUZA, G.B. **Manual de laboratórios:** solo, água, nutrição animal e alimentos. São Carlos: Embrapa Pecuária Sudeste, 2005.

SILVA, D.; QUEIROZ, A. **Análise de alimentos:** métodos químicos e biológicos. 3ª ed. Viçosa, UFV, 2006.

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos.** 9ª, Ed. Atheneu, 2007.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

Estruturante

Tecnológico

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0015	Planejamento e Gestão Ambiental	80	20	2	40	40	2º

EMENTA:

Introdução à Gestão Ambiental. Normas de sistemas de desenvolvimento sustentável. Procedimentos para implantação de sistemas de gestão ambiental. Diretrizes para sistemas de produção mais limpa.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- 1 Pressupostos de Gestão Ambiental
 - 1.1 Pressupostos conceituais sobre gestão ambiental
 - 1.2 Trajetória histórica da questão ambiental
 - 1.3 Conscientização Ambiental

- 2 Desenvolvimento Sustentável
 - 2.1 As dimensões da sustentabilidade
 - 2.2 Empresas e o meio ambiente
 - 2.3 Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e o Relatório de Impacto do Meio

Ambiente (RIMA)

3 Sistema de Gestão Ambiental – SGA

3.1 O SGA e as definições

3.2 Normas e diretrizes ambientais

3.3 Procedimentos para implantação de SGA

3.4 Sistema de Gestão Integrado

3.5 Gestão de Resíduos

3.6 Auditoria Ambiental

3.7 Práticas Profissionais Integradas

4. Sistemas de Produção mais Limpa – PML.

4.1 Pressupostos conceituais de PML

4.2 Definição de ecoeficiência

4.3 Ciclo de vida dos Produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA, J. R. de. **Gestão Ambiental**: para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: ThexAlmeida Cabral, 2012.

SEIFFERT, M. E. B. **ISO 14001 - Sistemas de gestão ambiental** - implantação objetiva e econômica. São Paulo: Atlas, 2011.

PHILIPPI JÚNIOR, A.; MALHEIROS, T. F. (Ed). **Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental**. Barueri: Manole, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DIAS, R. **Gestão ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de impacto ambiental**: conceitos e métodos. 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2013.

SANTOS, R. F. **Planejamento ambiental**– Teoria e Prática. Editora Oficina de textos. 1ª ed. 2007.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>Campus</i>ALAGOINHAS
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0016	Iniciação à Metodologia Científica	80	20	2	40	40	2º

EMENTA:

Aspectos essenciais da Metodologia Científica. Caracterização da linguagem científica. Redação empresarial/institucional. Métodos e técnicas de pesquisa. Técnicas de apresentação. Normas textuais conforme a ABNT. Produção de textos científicos.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à metodologia científica: o que é, para que serve, como se utiliza;
- Tipos de conhecimento e sua aplicabilidade;
- Elaboração de documentos como atas, procedimentos, memorandos, pareceres e relatórios;
- Normas conforme a ABNT para elaboração de trabalhos científico-

acadêmicos;

- Seminários: apresentação, postura, competências, estrutura de slides, uso de imagens;
- Elaboração de relatórios de Estágios.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à Metodologia do Trabalho científico**. São Paulo: Atlas, s.d.

MARCONI, M.;

LAKATOS, E. M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Cortez, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, J. J. L. A.; VERÍSSIMO, P. C. B. **Gestão de Projetos** - Elaboração e Gerenciamento. Editora: Aprenda Fácil Editora, 2010.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.

MEDEIROS, J. B. **Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. São Paulo: Atlas, 2015.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0017	Projeto Integrador II	50	50	1	20	20	2º

EMENTA:

Compreensão de forma aplicada da importância da experimentação e da pesquisa transdisciplinar diante de uma situação problema. Noções básicas de metodologia científica. Avaliação das demandas e situações-problema no âmbito da área profissional em contexto social específico. Identificação de fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo, elaborando instrumentos de pesquisa para o desenvolvimento do projeto de forma criteriosa. Compreensão e análise dos dados e informações obtidos de pesquisas empíricas e bibliográficas. Temas transversais relacionados à cidadania e formação profissional.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Modelos de projetos;
- Definição de Hipóteses e Justificativas;
- Definição de Objetivos gerais e específicos;
- Pesquisa de Estado da arte.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ª ed. Atlas: São Paulo, 2010.

HOLANDA, N. **Elaboração e avaliação de projetos**. APEC. São Paulo, 2005.

OLIVEIRA, J. L. de. **Texto Acadêmico: Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica**. 8ª edição. Vozes: Petrópolis-RJ, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SHILLING, Flávia (Org.). **Direitos Humanos e Educação - outras Palavras, outras Práticas**. São Paulo, Cortez Ed. 2005.

MUNANGA, Kabengele. **Estratégias e Políticas de combate à discriminação racial**. Editora da Universidade de São Paulo: Estação Ciência, São Paulo, 1996.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, sexualidade e Educação: uma perspectiva pós-estruturalista**. 1.ed. São Paulo: Vozes, 1997.

MÓDULO III



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0018	Tecnologias de Frutas e hortaliças	50	50	4	80	80	3º

EMENTA:

Introdução à tecnologia de vegetais. Valor nutritivo e composição química. Estruturas morfológicas, aspectos fisiológicos e bioquímicos. Perdas pós-colheita. Alterações em frutas e hortaliças. Processamentos de frutas e hortaliças. Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Falhas de processos e ações corretivas.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceito e classificação de frutas e hortaliças:
 - Morfológica, bioquímica e fisiológica;
 - Qualidade: extra, primeira qualidade, segunda qualidade.
- Técnicas de colheita e manejo pós-colheita:
 - Princípios da fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças;
 - Determinação do ponto de colheita;
 - Maturação;
 - Armazenamento e conservação de frutas e hortaliças;
 - Transporte de produtos de origem vegetal.
- Alterações de vegetais:
 - Enzimas e Pigmentos;
 - Enzimas de importância no processamento de frutas e hortaliças;
 - Pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças;
 - Fatores envolvidos na estabilidade dos pigmentos.
- Processos tecnológicos de produtos de origem vegetal:
 - Frutas e hortaliças minimamente processadas;
 - Conservas de vegetais (acidificados e compotas);
 - Desidratação de frutas e hortaliças;
 - Processamento mínimo de frutas e hortaliças;
 - Doces e geleias;
 - Sucos e polpas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

ORDONEZ P.J.A. (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MORETTI, Celso Luiz. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007. Disponível em: <http://poscolheita.cnpdia.embrapa.br/documents/36843/1212205/Manual+de+Processamento+M%C3%ADnimo+de+Frutas+e+Hortali%C3%A7as/32886e0a-28b7-430d-b402-12e65b69e085>.

GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

ALMEIDA, L. U.de (Coord.). **Matérias-primas dos Alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

Estruturante

Tecnológico

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0019	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	30	70	2	40	40	3º

EMENTA:

Introdução dos principais grãos e cereais utilizados na alimentação humana. Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Efeitos do processamento dos cereais nas propriedades físicas e químicas das proteínas e amidos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados.

Tipos de farinhas. Propriedades reológicas das farinhas. Principais processos de industrialização. Conservação. Armazenamento. Controle de qualidade e legislação pertinente.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução ao assunto;
- Definição, composição e características dos principais cereais, raízes e tubérculos;
- Propriedades físico-químicas de amidos de cereais, raízes e tubérculos;
- Importância de produtos amiláceos na alimentação humana;
- Industrialização de cereais, raízes e tubérculos;
- Principais tipos de farinhas e suas propriedades reológicas;
- Métodos analíticos e aspectos higiênico-sanitários de controle de qualidade de cereais, raízes e tubérculos;
- Conservação e armazenamento de cereais, raízes e tubérculos;
- Controle de qualidade e legislação pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

FELOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. São Paulo: Artmed, 2006.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. (Org.). **Tecnologia de alimentos**– Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.

GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CampusALAGOINHAS
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>

Estruturante
Tecnológico

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0020	Tecnologia de Bebidas	50	50	2	60	60	3º

EMENTA:

Bebidas e legislação brasileira. Bebidas não alcoólicas. Bebidas alcoólicas (fermentadas e fermento-destilado). Processos de produção. Legislação.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Bebidas e Legislação Brasileira;
- A rotulagem das bebidas;
- A água – principal matéria-prima Bebidas não alcoólicas;

- Legislação;
- Processamento de sucos de fruta: as infusões (chá e café) – processos e características das bebidas;
- Processamento de refrigerantes;
- Bebidas Alcoólicas fermentadas;
- Fermentação;
- Processamento de cerveja;
- Processamento de vinhos;
- Bebidas Alcoólicas fermento-destiladas;
- Legislação de bebidas fermento-destiladas simples (uísque, conhaque, cachaça, tequila, entre outras) e bebidas fermento-destiladas retificadas (vodca, gin).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de bebidas**: inovação, gestão e produção. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2014. v.3, 536 p. (Bebidas; 3).

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia**: alimentos e bebidas produzidos por fermentação.V.5, São Paulo.1993.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OETTERER, M.; REGITANO- d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H.F.**Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2006.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**. Editora Edgard Blücher. São Paulo. Vol. 2. 1ª ed. 2010.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>Campus</i>ALAGOINHAS
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0021	Tecnologia de Produtos Regionais	30	70	3	40	40	3º

EMENTA:

Tecnologia e processamento da mandioca, do amendoim, castanha e pseudofruto do cajueiro, frutos de jaca. Tecnologia e processamento da cana-de-açúcar. Aproveitamento de resíduos e subprodutos gerados durante o processamento de vegetais.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Importância econômica e social dos produtos alimentícios regionais;

- Processamento dos derivados da mandioca: Extração de amido, produção de massa puba;
- Processamento dos derivados da mandioca: Produção de massa de aipim e aipim congelado;
- Processamento dos derivados da mandioca: Produção de farinha de mesa, beijus e tapiocas;
- Beneficiamento do amendoim, conservação do amendoim em casca, produção do amendoim torrado, doce e peletizado;
- Beneficiamento da castanha de caju
- Beneficiamento do pseudofruto do caju;
- Beneficiamento da fruta de jaca;
- Aproveitamento de resíduos e subprodutos dos alimentos regionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

FARIAS, A. R. N. et al. **Processamento e Utilização da Mandioca**. EMBRAPA. Brasília – DF. 2005.

EMBRAPA/SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: castanha de caju / Embrapa Agroindústria Tropical, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 131p. – (Série agronegócios).https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/IniciandoNegocio_castanha_000fzzizt3902wx5ok0q43a0rs1q7w1g.pdf

EMBRAPA/SEBRAE. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas / Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 115 p. : il. – (Série agronegócios)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FELIPPE, G. **Grãos e sementes** – a vida encapsulada. Rio de Janeiro: SENAC. 2007.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

PAIVA, F. F. A; SILVA NETO, R. M.; FELIZARDO, P.; PESSOA, A. P.; LEITE, L. A. S. **Processamento de Castanha de Caju**. Embrapa Informação Tecnológica Brasília, DF 2006. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11954/2/00078920.pdf>. Acesso em: 20 out 2016.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>CampusALAGOINHAS</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/>	Estruturante	<input type="checkbox"/>	Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/>	Tecnológico	<input type="checkbox"/>	

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0022	Tecnologia de Panificação e massas	80	20	3	60	60	3º

EMENTA:

História da panificação. Principais ingredientes e matérias – primas. Equipamentos utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de elaboração (processamento, falhas de processo, ações corretivas e legislações): pães, biscoitos, bolachas e massas.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- História da panificação;
- Farinha de trigo (tecnologia e qualidade) e farinhas de outros grãos;
- Absorção e qualidade de água na panificação;
- As funções do sal e do açúcar na panificação; gorduras, ovos e derivados lácteos;
- Aditivos e melhoradores de farinha;
- Fermentação natural e fermentação induzida por cultivos comerciais;
- Tipos de massa (massas básicas; massas doces; massas azedas);
- Principais defeitos em produtos panificáveis;
- Tipos de pães;
- Bioquímica da massa: transformações no amido e amido modificado;
- Tecnologia de produção de massas alimentícias, diferentes produtos e processos;
- Matérias-primas e ingredientes em massas;
- Fluxo de processo e principais equipamentos;
- Legislação pertinente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANELLA-RAWLS, S. **Pão – Arte e ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Fazendo pães caseiros**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004.

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial**: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

GALVES, M .C. P. **Técnicas de panificação e massa**. Editora Erica. 1ª ed. 2014.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>Campus</i>ALAGOINHAS
---	---

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0023	Empreendedorismo e Cooperativismo	80	20	2	40	40	3º

EMENTA:

Introdução ao agronegócio e formação da cadeia de suprimentos para a indústria de alimentos. Estudo da empresa e suas áreas de atuação. Introdução ao empreendedorismo e cooperativismo. Comportamento, perfil e habilidades empreendedoras. Gerenciamento de um pequeno negócio.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceito e objetivos do empreendedorismo e do cooperativismo na contemporaneidade;
- Homem e o espaço produtivo;

- Trabalho, a técnica e a tecnologia;
- Sistemas econômicos;
- A reorganização da economia e a reestruturação do mundo do trabalho;
- Características do comportamento empreendedor;
- Gerenciamento de equipes;
- Análise e estudo de casos;
- Planejamento Mercadológico;
- Oportunidade de negócios;
- Sistema de pesquisa de mercado;
- Plano financeiro;
- Definição de metas e estratégias;
- Projeções dos resultados do empreendimento;
- Marketing e vendas;
- Fornecedores, parceiros estratégicos, clientes e funcionários;
- Programas institucionais e assessorias para o negócio;
- Cooperativismo;
- Origem sócio-histórica do Cooperativismo;
- As utopias sociais e o Cooperativismo;
- Cooperativismo de Rochdale;
- Cooperativismo na Bahia;
- Territórios de Identidades da Bahia;
- Tipologias associativistas: agricultura familiar, associações e cooperativas rurais;
- Origem sócio-histórica do Cooperativismo;
- As utopias sociais e o Cooperativismo;
- Cooperativismo de Rochdale;
- Cooperativismo na Bahia;
- Territórios de Identidades da Bahia;
- Tipologias associativistas: agricultura familiar, associações e cooperativas rurais;
- Cooperativismo e legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.

RIOS, G. S. L. **O que é cooperativismo**. Coleção primeiros passos. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.

ROSA, J. A. **Carreira**: planejamento e gestão. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Saraiva, 2012.

SALIM, C. S.; SILVA, N. C. **Introdução ao empreendedorismo**: despertando

a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

JULIEN, P.A. **Empreendedorismo regional e economia do conhecimento**. São Paulo: Saraiva, 2010.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA BAIANO**
CampusALAGOINHAS

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

Estruturante
Tecnológico

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período / Série
		Teórica	Prática				
AGI0024	Análise Sensorial de Alimentos	50	50	2	40	40	3º

EMENTA:

Introdução e conceitos da análise sensorial. Aplicações da análise sensorial na indústria de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial. Condições para testes. Métodos de avaliação sensorial. Análise estatística.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- **Introdução, Conceitos e Importância da Análise Sensorial de Alimentos**
 - Introdução
 - Conceitos da análise sensorial
 - Importância da análise sensorial em alimentos

- Aplicação da Análise Sensorial na agroindústria

- **Princípios da fisiologia sensorial. Condições para testes**

- Órgãos dos sentidos

1. Visão, audição, gustação, olfação e tato;
2. Estímulos e respostas;
3. Ação combinada dos sentidos;

- Condições para testes;

1. Sala de testes e utensílios;
- 2 Seleção e treinamento da equipe sensorial;
- 3 Amostra e seu preparo

- **Métodos Sensoriais**

-Métodos discriminativos (triangular, duo-trio, ordenação, comparação pareada, comparação múltipla).

-Métodos de sensibilidade (limiar absoluto, reconhecimento e diluição).

- Métodos descritivos (avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva).

- Métodos de preferência (preferência e aceitação).

- **Interpretação dos Resultados**

- Análise estatística

- 1 Análise de dados
- 2 Interpretação de dados

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHAVES, J. B. P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2013.

MINIM, V. P. R. (Ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3. ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV- Universidade Federal de Viçosa, 2013.

PALERMO, J. R. **Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos**. Editora Atheneu. 2015.

CRUZ, A. G. **Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados**. Editora Campus. 1 ed. 2016.



 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO <i>CampusALAGOINHAS</i>
---	--

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR

<input type="checkbox"/> Estruturante	<input type="checkbox"/> Diversificado
<input checked="" type="checkbox"/> Tecnológico	<input type="checkbox"/>

DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (Percentual)		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/ Série
		Teórica	Prática				
AGI0025	Projeto Integrador III	50	50	2	40	40	3º

EMENTA:

Compreensão de forma aplicada da importância da experimentação e da pesquisa transdisciplinar diante de uma situação problema. Noções básicas de metodologia científica. Avaliação das demandas e situações-problema no âmbito da área profissional em contexto social específico. Identificação de fontes de pesquisa sobre o objeto em estudo, elaborando instrumentos de pesquisa para o desenvolvimento do projeto de forma criteriosa. Compreensão e análise dos dados e informações obtidos de pesquisas empíricas e bibliográficas. Temas transversais relacionados à cidadania e

formação profissional.

ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Desenvolvimento do produto;
- Monitoramento da qualidade (Análises de qualidade);
- Socialização dos resultados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7ª ed. Atlas: São Paulo, 2010.

HOLANDA, N. **Elaboração e avaliação de projetos**. APEC. São Paulo, 2005.

OLIVEIRA, J. L. de. **Texto Acadêmico: Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica**. 8ª edição. Vozes: Petrópolis-RJ, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SHILLING, Flávia (Org.). **Direitos Humanos e Educação** - outras Palavras, outras Práticas. São Paulo, Cortez Ed. 2005.

MUNANGA, Kabengele. **Estratégias e Políticas de combate à discriminação racial**. Editora da Universidade de São Paulo: Estação Ciência, São Paulo, 1996.

MELLO, Soraia Silva. TRAJBER, Rachel (Coord.). **Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola**. Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental; Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental; UNESCO, 2007.

11. ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio e a prática profissional são considerados importantes, pois aperfeiçoam o processo de aprendizagem através da aproximação dos conhecimentos acadêmicos e o mundo do trabalho. Neste cenário, se faz necessária a incorporação de um processo avaliativo desses processos, de modo a garantir a afirmação dos valores contidos no projeto de cada curso.

Segundo a resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2004, o estágio é um ato educativo que deve ser supervisionado e desenvolvido ao longo do curso. No curso de EPTNM de Agroindústria ele tem caráter obrigatório e deve ser desenvolvido em ambientes de trabalho tais como agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas, laboratórios de análises de alimentos, órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias e em Instituições de ensino e/ou de pesquisa, pois o estágio visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos.

Além dos ambientes laborais descritos acima, em cumprimento a lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, as atividades de extensão e de monitorias, desenvolvidas pelo estudante devidamente comprovadas e com supervisão docente, poderão ser equiparadas às atividades de estágio, possibilitando redução da carga horária total do estágio curricular.

O estágio faz parte do Projeto Pedagógico do Curso e o cumprimento da sua carga horária é requisito para a aprovação e obtenção do diploma. A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular devem considerar o disposto na Lei nº 11.788, de 25 de dezembro de 2008, a Resolução CNE/CEB nº 1/2004 e 2/2005, o regimento Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e nas normas estabelecidas pela legislação vigente.

O colegiado do curso irá elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação e acompanhamento dos estágios de seus educandos, considerando que o estágio curricular deve ser uma atividade orientada e supervisionada.

O estudante deve cumprir as horas de estágio curricular supervisionado, conforme previsto neste PPC. Segundo o artigo 17 do Regulamento de Estágio Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (IF BAIANO, 2016), os alunos regularmente matriculados que exerçam atividades em áreas afins a sua formação poderão ter redução de até 50% (cinquenta por cento) da carga horária total do estágio obrigatório, desde que comprove formalmente que desenvolvem atividades profissionais relacionadas à área de concentração de sua formação e apresente anuência formal da coordenação de curso.

O estágio como ato educativo escolar é orientado, supervisionado e avaliado tanto pela empresa que recebe o estudante (Supervisor), quanto pelo Instituto através de seu Corpo Docente (Professores Orientadores e Avaliadores).

A Coordenação de Estágio e Egressos (CEE) ou Núcleo de Relações Institucionais (NURI) participa no processo de aperfeiçoamento do compromisso do estágio. Cabe à CEE identificar as oportunidades de estágio, fazer o acompanhamento administrativo, cadastrar os estudantes, organizar os cadastros das partes concedentes, viabilizar os Convênios de Estágio, dentre outras funções.

Os documentos, normas e procedimentos de ingresso no estágio que competem às partes envolvidas (estagiário, empresas parceiras, professor orientador) estão previstos no regimento Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e orientados pelo Núcleo de Relações Institucionais (NURI) do campus.

12. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

Entende-se por aproveitamento de estudos o processo de validação e reconhecimento da série cursada com aprovação em instituições de ensino médio, nacionais ou estrangeiras, oficiais ou reconhecidas, e, o processo de reconhecimento de disciplinas, competências ou módulos cursados em uma habilitação específica, no IF Baiano ou em outras instituições de ensino de educação profissional de nível técnico, credenciadas pelo Sistema Federal e/ou Estadual de Educação, bem como instituições estrangeiras para obtenção de habilitação diversa.

O aluno solicitará à Coordenação de Ensino o aproveitamento da série cursada em outra instituição, da(s) disciplina(s), competência(s) ou módulo(s) cursado(s), no prazo fixado no Calendário Acadêmico, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

A solicitação para aproveitamento de estudos deverá seguir as normas previstas na Organização do IF Baiano:

1. O aproveitamento de estudos ocorrerá após reconhecimento da identidade ou equivalência entre disciplinas e/ou módulos e conteúdos, totalizando no mínimo 70% das habilidades e competências previstas no plano de ensino;

2. Uma comissão de docentes analisará o currículo com vistas à determinação dos estudos aproveitáveis, mediante avaliação comparativa do seu valor formativo, liberando o aluno da repetição de estudos já cursados ou equivalentes.

13. AVALIAÇÃO

13.1.AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e cumulativo, observando-se a frequência, o aproveitamento dos saberes, a participação nos debates, a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os aspectos quantitativos e a prevalência dos resultados ao longo do período em detrimento de eventuais provas finais, devendo ser coerente com a proposta pedagógica e com as normatizações do IF Baiano.

A avaliação da aprendizagem, compreendida como uma prática de investigação processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada do processo de ensino-aprendizagem, permite diagnosticar dificuldades e reorientar o planejamento educacional (LIBÂNEO, 1994).

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, contendo entre outros:

I - Atividades individuais e/ou em grupo de diversos formatos, a saber: pesquisas bibliográficas, demonstrações práticas, seminários, relatórios, portfólios, provas escritas ou orais, pesquisas de campo, produções de textos, entre outros;

II - produções científicas, artísticas ou culturais;

III - projetos;

IV – oficinas.

Os discentes com necessidades educacionais específicas terão auxílio dos profissionais que atuam no Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* para a realização das avaliações.

13.2.AVALIAÇÃO DO CURSO

O curso Técnico de Agroindústria será submetido a avaliações periódicas interna e externa. A avaliação interna, que será executada pela Comissão Própria de Avaliação do (CPA) do *Campus* Alagoinhas, seguindo as diretrizes da Comissão Central, formada por representante da CPA do referido *campus*, bem como à legislação vigente, ocorrerá anualmente. A externa que será estabelecida por órgão vinculado ao Ministério da Educação (MEC) obedecerá aos critérios, normatizações e periodicidade definida por este ministério.

A CPA é órgão colegiado de natureza consultiva, deliberativa e normativa, no âmbito dos aspectos avaliativos das áreas acadêmica e administrativa, integra o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e da Educação Profissional de Nível Médio, que atende ao PDI do IF Baiano quanto aos níveis e modalidades de ensino.

14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

A expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica não pode se manter alheia a programas de inclusão que possibilitem a entrada, permanência e conclusão do curso pela comunidade que atende determinada unidade de ensino. Desse modo, a procura por reduzir desigualdades sociais faz parte da construção da nova sociedade, tendo como base as políticas de inclusão e manutenção dos discentes, a fim de evitar a evasão escolar e promover o desenvolvimento do curso de modo pleno e satisfatório, para elevar a excelência dos cursos ofertados pela Rede Federal de Ensino.

Diante dessa perspectiva, oferecer condições de acesso e permanência do discente nos cursos ofertados é uma das estratégias para a formação acadêmica e está de acordo com as diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 - 2019) do IF Baiano, que prevê a implementação de ações para garantia do acompanhamento para conclusão com êxito nos cursos ofertados, além de outras que diminuam a situação de vulnerabilidade social dos estudantes.

Assim, a proposta do Curso Técnico em Agroindústria foi organizada de modo a atender as demandas de acompanhamento dos discentes, com adequações na matriz curricular e carga horária destinada a implantação e/ou implementação das referidas ações.

A Política de Assistência Estudantil do *campus* é um dos mecanismos de promoção de condições de permanência e apoio à formação acadêmica de discentes. Nesse sentido, objetiva-se implementar ações que atendam as necessidades socioeconômicas e pedagógicas, buscando promover a justiça social, bem como a formação integral do corpo discente, por meio de programas descritos nos próximos itens.

14.1. PROGRAMAS DE NIVELAMENTO

O Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) do IF Baiano tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, conseqüentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

O público-alvo do Programa de Nivelamento, que faz parte do PAIM, é o corpo discente dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, o *campus*, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, organizará atividades de nivelamento, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentaram como um entrave ao pleno êxito nos cursos escolhidos.

Desse modo, planejam-se atividades extracurriculares em modalidade presencial ou a distância em forma de cursos de curta duração com a finalidade de aprimorar os conhecimentos essenciais para o bom acompanhamento/ desenvolvimento dos componentes curriculares do curso. Tais cursos de curta duração serão regulamentados de acordo com o Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP).

14.2. PROGRAMAS DE MONITORIA

O Programa de Monitoria proporciona ao corpo discente participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/ científico.

A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes, com amplos benefícios para os discentes, pois visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades de magistério por parte dos discentes. A atividade de monitoria poderá ser remunerada ou não e terá regulamento próprio que estabelecerá os critérios e requisitos para a sua participação.

Tem como principais objetivos:

- Oportunizar ao estudante meios para aprofundar seus conhecimentos em uma determinada disciplina;
- Promover a cooperação mútua entre estudantes e docentes;
- Permitir experiências em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

São consideradas atividades extra classe, para efeito desse regulamento:

- Auxílio aos alunos na resolução de exercícios e trabalhos;
- Auxílio ao(a) professor(a) orientador(a) na produção de informações a respeito das dificuldades mais comuns, porventura encontradas no grupo;
- Outras tarefas designadas pelo professor orientador que tenha como objetivo a melhoria do aprendizado.

14.3. PROGRAMAS DE TUTORIA ACADÊMICA

O Programa de Tutoria Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano tem por finalidade zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos discentes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

O Programa de Tutoria Acadêmica possui como espinha dorsal as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos discentes, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades; e, promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

O Programa de Tutoria Acadêmica é exercido exclusivamente pelo corpo docente do *campus* que deverá dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas pertinentes ao desenvolvimento profissional do discente, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos estudantes e da futura atuação profissional.

Os programas de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica no *campus* serão oferecidos em turno diferente ao das aulas regulares para que essas atividades não atrapalhem o desenvolvimento dos componentes curriculares.

14.4. PROGRAMAS DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS CULTURAIS E CIENTÍFICOS

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL) tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã. Compete ao PINCEL: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando à valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; bem como apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

14.5. PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE. Neste programa os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica, pela qual são feitos levantamentos da situação econômica de cada aluno. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social são contemplados com auxílios financeiros para suprir algumas necessidades, tais como: bolsa de estudo, ajuda de custo para transporte, material escolar e fardamento.

Importante ressaltar que todos os estudantes do Curso de Agroindústria na modalidade subsequente participarão nas mesmas condições que os demais estudantes do *campus do* Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante, independente do curso e modalidade.

O Programa de Apoio à Diversidade e Ações Afirmativas (PROADA) consiste nas ações e espaços para reflexões referentes à diversidade (necessidades específicas, etnia, gênero, religião, orientação sexual, respeito ao idoso) com a finalidade de combater os preconceitos, reduzir as discriminações e aumentar a representatividade dos grupos minoritários. Tais ações são desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NAPNE visa a promoção de acessibilidade pedagógica por meio de adequação de material, orientações pedagógicas, aquisição de equipamentos de tecnologia assistiva, formação continuada, contratação de tradutor e intérprete de LIBRAS, bem como o acompanhamento pedagógico dos discentes que apresentem necessidades específicas. Já o NEABI desenvolverá e acompanhará as ações referentes as questões da igualdade e da proteção dos direitos das pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

O Programa de Assistência Integral à Saúde (PRÓ-SAÚDE) visa criar mecanismos para viabilizar assistência ao discente através de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde como, campanha de vacinação, doação de sangue, riscos das doenças sexualmente transmissíveis, saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

O Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP) tem como finalidade acompanhar os discentes em seu desenvolvimento integral a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis. Ele deve promover ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos discentes e realiza acompanhamento sistemáticos às turmas de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico.

O Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica - PROPAC visa à realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do discente. O PROPAC estimula a representação discente através da formação de Grêmios, Centros e Diretórios Acadêmicos, bem como garante o apoio à participação dos mesmos em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico.

14.6. SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

Para um Programa de Acompanhamento de Egressos, o *campus* leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho.

Para desenvolvimento deste Programa, torna-se necessário o contato constante dos egressos com o *campus* a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas/ acadêmicas, além de verificar adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral.

Propõe-se como atividades a serem desenvolvidas para atender a este Programa: a realização do Dia do Egresso; Dias de Campo; Seminários e/ou Congressos; Cursos de curta duração; e, a possibilidade de participar em projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no *campus* ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

Tais programas de permanência do discente no *campus* estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual, sempre em consonância com as diretrizes principais apresentadas no PDI e no PPPI.

Dentre os objetivos específicos que se desejam em relação à avaliação de egressos, cita-se:

- Averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo;
- Aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos;

- Mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional e tecnológica;
- Buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos serão os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso. Além destes, considera-se também importante, incluir, como fonte da pesquisa avaliativa, o empregador, dado que, entre as funções dessa avaliação, está a produção de informações acerca da situação do egresso no mundo do trabalho bem como, retomando a avaliação institucional e o julgamento da relevância social de suas atividades.

14.7. PROGRAMAS DE PESQUISA E EXTENSÃO

Através da Iniciação Científica nas modalidades Pesquisa e Extensão, o *campus* prioriza o desenvolvimento do espírito crítico e a criatividade, de forma a estimular a curiosidade investigativa, incentivar a participação em eventos, que permitam maior troca de informações entre aluno, professor e sociedade. As Pró-reitorias de Extensão (PROEX) e Pesquisa (PROPES) buscam promover, coordenar e apoiar projetos, ações e atividades voltadas à divulgação técnico-científica e cultural, visando fortalecer os arranjos produtivos, sociais e culturais existentes nas regiões de atuação do IF Baiano.

15. INFRAESTRUTURA

O *campus* possui no seu projeto as seguintes instalações: um prédio administrativo, um refeitório, área para serviço de apoio, uma biblioteca, guarita de segurança, garagem para os veículos, sala dos professores e de coordenação de curso com acesso à internet, auditório para 250 pessoas, quatorze laboratórios e quatorze salas de aulas com capacidade para quarenta alunos. Além disso, o *campus* terá consultório odontológico, consultório médico e enfermaria, serviço social e psicólogo.

Conforme previsto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o *campus* dispõe de um Laboratório de Informática, um Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças, um Laboratório de Processamento de Carnes e Pescados, um Laboratório de Processamento de Leite, um Laboratório de Panificação e Bebidas e um Laboratório de Análises Microbiológicas e Físico-química de Alimentos.

Todos os espaços serão acessíveis a portadores de necessidades especiais.

15.1. BIBLIOTECA

A biblioteca operará no *Campus* do IF Baiano de Alagoinhas com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo será dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Ela oferecerá serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Terá mobiliário adequado para o atendimento dos estudantes além de computadores com acesso à internet.

Os títulos e quantidades de livros que terão na biblioteca do *campus* estão no anexo.

15.2. LABORATÓRIOS

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), a instituição ofertante deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade. Os Quadros 1, 2, 3, 4, 5, e 6 a seguir apresentam a estrutura física dos laboratórios específicos necessários ao funcionamento do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria na modalidade presencial.

Quadro 1. Laboratório de Informática

LABORATÓRIO: Informática– Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)	
Laboratório com 20micro-computadores com acesso a Internet, projetor multimídia e softwares aplicativos de escritório (LIBREOFFICE), sistemas operacional (WINDOWS).	
Equipamentos (hardwares instalados e/ou outros)	
Qtde.	Especificações
01	Projetor multimídia
20	Microcomputadores com acesso a Internet com configuração que suporte a utilização dos softwares citados acima.

Quadro 2. Planta Piloto de Processamento de Frutas e Hortaliças

LABORATÓRIO: Processamento de Frutas e Hortaliças – Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)	
Laboratório de uso específico utilizado por alunos e professores para o desenvolvimento das aulas práticas para o processamento de frutas e hortaliças. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o funcionamento desse Laboratório.	
Equipamentos	
Qtde.	Especificações
01	Tanque de imersão com cesta tudo em inox
01	Panela com cesto 50l em inox
01	Despolpadeira inox
01	Seladora vácuo
01	Tacho para doce com agitação mecânica inox 30l
02	Panelas inox 10l
02	Panela inox 15l
02	Panela tipo tacho de alumínio de fundo grosso
02	Balança digital 0,1g
01	Refratômetro 0 a 30 graus brix
01	Refratômetro 59 a 90 graus brix
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Coifa
01	Liquidificador semi-industrial
02	Desidratador de frutas com ventilação forçada

	elétrico e a gás
01	Multiprocessador doméstico
01	Batedeira planetária
01	Espremedor de frutas semiindustrial
01	Microondas
01	Freezer horizontal
01	Geladeira duplex
02	Bancada inox com cuba profunda
02	Mesas inox
01	Seladora manual de potes elétrica;
01	Agitador mecânico
01	Alcoômetro
01	Peagâmetro de bancada
02	Peagâmetro de bolso portátil
10	Termômetros de -10 a 110 graus cécius de álcool etílico tinturado
04	Termômetro digital de espeto
01	Tanque de imersão com cesta tudo em inox

Quadro 3.Planta Piloto de Processamento de Carnes e Pescados

LABORATÓRIO: Processamento de Carnes e Pescados – Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)	
Laboratório de uso específico utilizado por alunos e professores para o desenvolvimento das aulas práticas para o processamento de carnes e pescados. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o funcionamento desse Laboratório.	
Equipamentos	
Qtde.	Especificações
01	Moedor industrial inox
01	Misturador 30l inox
01	Cuter5kg
01	Serra fita em inox

02	Embutidor 5kg inox
01	Defumador/desidratador 30kg
02	Balança digital 0,1g
02	Forma para presunto
02	Forma para apresuntado
02	Forma para mortadela
04	Injetor manual de salmoura
04	Termômetros digital de espeto
02	Bancada inox com cuba profunda
02	Mesa inox
01	Freezer horizontal
01	Geladeira duplex
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Coifa
01	Liquidificador semi-industrial
02	Seladora vácuo
02	Armário em inox para cura
04	Modelador de hamburguer em inox

Quadro 4. Planta Pilotode Processamento de Leite

LABORATÓRIO: Processamento de Leite – Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)	
Laboratório de uso específico utilizado por alunos e professores para o desenvolvimento das aulas práticas para o processamento de leite. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o funcionamento desse Laboratório.	
Equipamentos	
Qtde.	Especificações
01	Desnatadeira 50l/h- doce de leite
02	Seladora vácuo- linguiça
01	Tacho para doce com agitação mecânica inox 30l- doce de leite

01	Batedeira elétrica para manteiga 5kg
02	Panelas inox 10l
02	Panela inox 15l
02	Panela tipo tacho de alumínio de fundo grosso
02	Balança digital 0,1g
01	Refratômetro 59 a 90 graus brix
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Coifa
01	Liquidificador semi-industrial
01	Tanque queijeiro 50l
01	logurteira automática 50l
10	Forma retangular de 500 e 1000g com tela e tampa de prensagem
01	Prensa manual para formas retangulares de 500 e 1000g com tela e tampa de prensagem
08	Formas de 250g para queijo frescal
06	Formas retangulares de 500g para mussarela
06	Forma cilíndrica para provolone 500g
01	Analizador digital tipo ekomilk
01	Peagâmetro de bancada
02	Peagâmetro de bolso portátil
10	Termômetros de -10 a 110 graus Celsius de álcool etílico tinturado
01	Agitador mecânico
01	Batedeira planetária
01	Tanque de salga em polietileno 100l
01	Tanque para defumação por imersão em inox 50l
02	Bancada inox com cuba profunda
02	Mesas inox

01	Freezer horizontal
01	Geladeira duplex

Quadro 5.Planta Piloto de Panificação e Bebidas

LABORATÓRIO: Processamento de Panificação e Bebidas – Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)	
Laboratório de uso específico utilizado por alunos e professores para o desenvolvimento das aulas práticas para o preparo de pães e bebidas. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o funcionamento desse Laboratório.	
Equipamentos	
Qtde.	Especificações
01	Batedeira planetária semi-industrial
01	Cilindro para preparar massa de pão
01	Cooktop5 bocas
01	Divisor de massa de pão
01	Estufa para crescimento de pão
01	Forno elétrico para 09 assadeiras com vaporizador
01	Fatiadora de pão
01	Freezer duplex frostfree
01	Mesa em aço inox
01	Misturadeiramini-rápida, capacidade para 24 kg
01	Modelador para massa de pão
01	Modeladora para pães
01	Moedor com misturador
01	Moinho para farinha de rosca
01	Modelador de massa de macarrão (pasta roller) elétrico
01	Refrigerador duplex frostfree
01	Balança digital 0,01 g
01	Ph metro de bancada (pode ser portátil)
01	Refratômetro de Brix escala de 0 a 32 °B
01	Refratômetro de Brix escala de 30 a 60 °B
01	Refratômetro de Brix escala de 60 a 90 °B
01	Alcoômetro
03	Proveta graduada volume de 1 litro
04	Jarra graduada de PVC volume 1 litro
02	Termômetro de álcool escala de -10 a 110 °C
02	Termômetro digital tipo espeto
01	Liquidificador industrial (+/- 10 Litros)
01	Misturador/agitador Mix
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Kit para produção de cerveja artesanal volume 40

	Litros (completo)
01	Kit para produção de vinho artesanal volume 20 Litros (completo)
01	Kit para produção de sucos artesanal volume 20 Litros (completo)
01	Despolpadeira de frutas em aço inox AISI 304
01	Balança digital capacidade 15 kg
03	Peneira plástica grande
03	Peneira plástica média
03	Peneira plástica pequena
02	Panela de alumínio 15 litros
02	Panela de alumínio 10 litros
04	Panela de alumínio 5 litros
01	Tacho de alumínio 15 litros
01	Tacho de alumínio 10 litros
04	Colher de pau grande
04	Colher de pau média
05	Baldes de PVC para alimentos com tampa 10 litros
10	Baldes de PVC para alimentos com tampa volume 5 litros
03	Baldes de PVC graduado volume 10 litros
03	Baldes de PVC graduado volume 5 litros
04	Conjunto de facas inox tipo açougueiro
05	Conjunto de facas/colheres de sopa/garfos inox tipo de mesa
08	Tábuas de altileno para corte de vegetais (+/- 30X45cm)
02	Conjunto colher medida PVC
02	Conjunto de medidas PVC (Xícara)

Quadro 6. Laboratório de Análises Microbiológicas e Físico-química de Alimentos

LABORATÓRIO: Microbiologia e Físico-química de Alimentos– Capacidade: 40 alunos	
Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)	
Laboratório de uso específico utilizado por alunos e professores para o desenvolvimento das aulas práticas para a realização das análises microbiológicas e físico-química de alimentos. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes. Além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o funcionamento desse Laboratório de Análises Microbiológicas e Físico-química de Alimentos.	
Equipamentos	
Qtde.	Especificações

01	Autoclave vertical: capacidade interna de 50 litros; diâmetro de 350 x 500 mm altura; 3.000 watts, 220 volts.
01	Balança analítica capacidade 220g resolução 0,10 mg largura 245 mm altura 344 mm profundidade 321 mm diâmetro
01	Bloco digestor tipo kjeldahl ajuste digital c/ painel de controle capacidade ate 50 amostras
01	Câmara asséptica: cabine construída em plástico pvc, nas dimensões aproximadas de: 80 cm de frente, 52 m de altura e 50 cm de profundidade
01	Centrífuga, tipo para tubos, ajuste digital, c/ painel de controle, programável l, volume até 15 ml, capacidade até 16 unidades
01	Chapa aquecedora com controle de temperatura digital faixa de aquecimento até: 320°C
01	Chuveiro de segurança c/ lava olhos: fabricado em ferro galvanizado de 1 polegada.
01	Estufa de laboratório tipo c/ renovação ar material gabinete aço inox ajuste digital c/ painel de controle programável capacidade cerca de 100l temperatura até 200°C.
01	Estufa de secagem e esterilização 12 litros
02	Termohigrômetro digital
01	Estufa incubadoras para b.o.d. (demanda bioquímica de oxigênio).
01	Microscópio binocular opton 40-1600
01	Microscópio estereomicroscópio binocular opton
01	Extrator de soxhlet completo: capacidade para 8 provas simultâneas
01	Medidor de pH de bancada: medidor de pH / mv de bancada digital.
01	Lupa de pala com luz
01	Lupa com haste flexível
01	Lupa de cabeça
01	Refrigerador doméstico vertical porta de vidro, vol. Interno 40litros, capc. De armazenamento: 378 latas/60pet 2 potência de 400w, estabilizador tensão,

-	Vidrarias básicas.
---	--------------------

15.3 RECURSOS DIDÁTICOS

Os recursos didáticos são dispositivos disponíveis para uso dos docentes e discentes, para facilitar o processo de ensino e aprendizagem. Eles funcionam como uma ponte entre o conteúdo proposto para cada componente curricular e o discente, assumindo a função de mediadores da aquisição do conhecimento. Sua utilização é muito importante para que o estudante se aproprie significativamente dos conteúdos estudados, desenvolvendo sua criatividade e encontrando soluções inovadoras para as situações problemas que exijam conexões de múltiplos conteúdos de modo dialógico.

A capacidade que os recursos didáticos têm de despertar e estimular os mecanismos sensoriais, principalmente os audiovisuais, faz com o aluno desenvolva sua criatividade tornando-se ativamente participante de construções cognitivas.

Realizar atividades pedagógicas dinâmicas e mais atraentes é papel importante do docente na era tecnológica, com vistas a conseguir conquistar o interesse do discente. Diante da infinidade de recursos que podem ser utilizados nesse processo, trabalhamos com uma variedade de recursos didáticos para prática docente, podendo ser utilizados em conjunto ou separadamente, a depender do contexto a ser inserido:

- Recursos Naturais (elementos de existência real na natureza, tais como água, animais, vegetação);
- Recursos Pedagógicos (livros, quadro branco, pincel atômico, slides, maquetes);
- Recursos Tecnológicos (internet e seus dispositivos, computadores, equipamentos de data show e lousa digital Interativa, laboratório de línguas);
- Recursos Culturais (biblioteca, filmes, exposições, eventos).

15.4. SALAS DE AULA

O *campus* terá quatorze salas de aula, com capacidade para 40 alunos cada. Elas estarão equipadas com aparelhos de ar condicionado, notebook, data show, lousa digital, armários, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de estudantes e atentando para os discentes portadores de necessidades especiais. Todas as salas terão sistema de aclimatação, boa acústica, serão de fácil acesso e terão carteiras que garantem ergonomia aos discentes e docentes.

16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O Corpo Docente que atuará no Curso técnico em Agroindústria será composto por 08 professores das seguintes áreas:

ÁREA	QUANTIDADE
Administração	1
Ciência da Computação	1
Pedagogia	1
Língua Portuguesa / Literatura Brasileira	1
Agroindústria	3
Matemática	1

O Corpo Administrativo que atuará no Curso técnico em Agroindústria será composto por 10 servidores:

CARGO	QUANTIDADE
Assistente em Administração	1
Assistente de Alunos	1

Técnico em Assuntos Educacionais	1
Tecnologia da Informação	1
Nutricionista	1
Pedagogo	1
Psicólogo	1
Dentista	1
Enfermeiro	1
Assistente Social	1

17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Estará habilitado a receber o certificado de conclusão do Curso Técnico em Agroindústria o aluno que:

- cursar os três semestres com aproveitamento e frequência mínima nas disciplinas que compõem a matriz curricular e concluir o estágio supervisionado seguindo as Normas Acadêmicas previstas na Instituição; e
- estiver habilitado profissionalmente, com carga horária total de 1360 horas, para desenvolver todas as Competências e Habilidades inerentes ao profissional Técnico em Agroindústria.

Os critérios e prazos para emissão de certificados e de diplomas estão previstas na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação e Tecnologia Baiano.

18. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANJOS, A.P.A. **Balança comercial do agronegócio baiano: resultados 2005/2006**. Bahia Agrícola, v. 7, n° 3, 2006.

BRASIL, Ministério da Educação Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3ª edição. Brasília, 2016.

_____. Senado Federal. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9394/96**. Brasília: 1996.

_____. Lei n.º10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9394/96, de 20 de novembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira” e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 10 setembro. 2014.

_____, Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. **Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica**. Brasília, 2013.

_____. Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. **Diário Oficial da União**, 26 de agosto de 2010. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em 07jun. 2016.

_____. Decreto n.º5.154 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. **Diário Oficial da União**, 26 de julho de 2004. Brasília, 2004.

_____. Decreto n.º6302 de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Brasil Profissionalizado. **Diário Oficial da União**, 13 de dezembro de 2007, Brasília, 2007.

_____. Secretaria de Educação Básica. **Parâmetros Curriculares Nacionais Ensino Médio**, 2000. Disponível em: <portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/blegais.pdf>. Acesso em 07 jun. 2016.

_____.Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 26 de set. 2008.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (Brasil). Câmara de Educação Básica. Parecer nº 11, de 9 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, 4 set. 2012a. Seção 1, p. 98.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução 6/2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**, Brasília, 21 de setembro de 2012, Seção 1, p. 22.

_____. Resolução 3/1998. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. 26 de junho de 1998.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução n.º 01/2004. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. **Diário Oficial da União**, de 4 de fevereiro de 2004, Seção 1, p. 21.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução n.º 02/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto n.º 5.154/2004. **Diário Oficial da União**, de 11 de março de 2005, Seção 1, p. 9.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução n.º 04/2010. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. **Diário Oficial da União**, de 13 de julho de 2010, Seção 1, p. 8.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução n.º 2/2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União**, de 24 de janeiro de 2011, Seção 1, p. 8.

_____. Câmara de Educação Básica. Resolução n.º 6/2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**, de 4 de setembro de 2012.

DELORS, Jacques (Coord.). **Educação: um tesouro a descobrir**. São Paulo: Cortez, 1998.

FRANCO, Maria Amélia Santoro; LIBÂNEO, José Carlos e PIMENTA, Selma Garrido. As dimensões constitutivas da Pedagogia como campo de conhecimento. In: **Educação em Foco**. Ano 14 - n. 17 - julho 2011. Disponível em: www.uemg.br/openjournal/index.php/educacaoemfoco/article/download/103/138

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **Senso demográfico, 2010** [online] Disponível na internet via WWW URL: http://www.ibge.com.br/cidadesat/painel/painel.php?lang=_ES&codmun=290070&search=bahia|alagoinhas|infograficos:-dados-gerais-do-municipio. Acesso em: 23 nov 2016.

IF BAIANO- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/Projeto Pedagógico da Instituição – PPI (2015/2019)**. Salvador, 2014a.

_____. **Projeto Político Pedagógico Institucional do IF Baiano**. Salvador, 2014b.

_____. **Regimento Geral do IF Baiano**. Salvador, 2012.

_____. **Regulamento de monitoria de ensino do IF Baiano**. Salvador, 2016. Disponível:

http://ifbaiano.edu.br/portal/ensino/wpcontent/uploads/sites/2/2016/06/REGULAMENTO_DE_MONITORIA_DE_ENSINO.pdf acesso 22 de nov de 2016.

_____. **Regulamento de Estágio Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio** - aprovado pela resolução nº 06, de 29 de março de 2016. Salvador, 2016.

LIBÂNEO, José Carlos. **Didática**. 13 Ed. São Paulo: Cortez, 1994.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, IRRIGAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. Disponível em: <<http://www.alagoinhas.ba.gov.br/index.php/category/semagri-secretaria-municipal-de-agricultura/>>. Acesso em 07 jun. 2016.

SILVA, E.L.; MENEZES, E.M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Ed. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC. Florianópolis, 2001.

ANEXO

Item	Título	Qtd
1	FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2013. 424p. ISBN 9788536327051	5
2	JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073	5
3	TORTORA, G. J. Microbiologia . 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 964p. ISBN 9788536326061	5
4	FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 192p. ISBN: 9788573791211	5
5	FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217	5
6	TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. (Ed). Microbiologia . 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p. ISBN 9788573799811	5
7	KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	5
8	STRYER, L. M; TYMOCZKO, JL.; BERG, J. M. Bioquímica Fundamental . 1ª Edição; Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2011.	5
9	MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H.H.; PARK, Y.K.. Bioquímica Experimental de Alimentos . São Paulo: Editora VARELA	5
10	MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. Bioquímica Básica 4. Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015.	5
11	NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1.273 p. ISBN 9788536324180	5
12	USBERCO, J. Química . V. 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 685 ISBN 9788502222434	5
13	GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . Barueri: Manole. 5ª Ed. 2015. 1112p.	5
14	GERMANO, P. M. L. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 5. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.	5
15	MATTOS, U. A. DE O. Higiene e segurança do trabalho . São Paulo: Editora Campus, 1 ed. 2011. 472p. ISBN 9788535235203	5
16	SILVA JUNIOR, E. A. da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos . 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 625 p. ISBN 9788577590193.	5
17	ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacteriano . São Paulo: Varela, 2008. 412 p. ISBN 9788577590049	5

18	EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.	5
19	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. 511p. ISBN 9788521313823.	5
20	BARBOSA FILHO, A. Segurança do trabalho & gestão ambiental . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. xx, 378 p. ISBN 9788522462728	5
21	MICHEL, O. Saúde do trabalhador: cenários e perspectivas numa conjuntura privatista . São Paulo: LTr, 2009. 766 p. ISBN 9788536113661	5
22	VARELLA, D. Primeiros socorros: Um guia prático . Ed. Claro Enigma, 2011. 1 ed. 70p. ISBN 9788561041656	5
23	PAOLESCHI, B. CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): guia prático de segurança do trabalho. 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch.).	5
24	OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; POTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2006.	5
25	ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311	5
26	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520	5
27	KOCK, I. G. V. O texto e a construção dos sentidos . São Paulo: contexto, 2015.	5
28	MARCUSCHI, L. A. Produção Textual: análise de gêneros e compreensão . São Paulo: Parábola, 2014.	5
29	KOCK, I. V.; ELIAS, V. M. Escrever e argumentar . São Paulo: contexto, 2016..	5
30	ANTUNES, I. Lutar com palavras – coesão e coerência . São Paulo: Parábola, 2005	5
31	CEGALLA, D. P. Novíssima gramática da língua portuguesa . 48. ed. São Paulo: Nacional, 2008.	5
32	MEDEIROS, J. B. Redação Empresarial . São Paulo: Atlas, 2015.	5
33	VELLOSO, F. de C. Informática: conceitos básicos . 8. ed. ISBN 9788535243970. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 391 p.	5
34	MANZANO, A. L.; IZABEL, M. Informática Básica: estudo dirigido . 2. ed. São paulo: Erica, 1998.	5
35	NORTON, P. Introdução à informática . ISBN 8534605151. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p	5
36	STALLINGS, W. Arquitetura e organização de computadores . 8. ed. ISBN 8576055648. São Paulo: Pearson Prentice Hall, c2010. xiv, 624 p	5
37	TANENBAUM, A. S. Organização estruturada de computadores . 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 449 p	5

38	SCHIAVONI, M. Hardware . ISBN 9788563687104. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p	5
39	ARENALES, S. H. de V.; DAREZZO, A. Cálculo numérico: aprendizagem com apoio de software . ISBN 9788522106028. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 364 p	5
40	ALENCAR FILHO, E. de. Iniciação à lógica matemática . ISBN 9788521304036. São Paulo: Nobel, 2002. 203 p.	5
41	DAGHLIAN, J. Lógica e álgebra de Boole . 4. ed. ISBN 9788522412563. São Paulo: Atlas, 2009. 167 p	5
42	SIMMONS, G. F. Cálculo com geometria analítica . São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1987. 2 v.	5
43	FLEMMING, D. M.; GONÇALVES, M. B. Cálculo A: funções, limite, derivação, integração . 6.ed. rev. e ampl. ISBN 9788576051152. São Paulo: Pearson Prentice Hall, c2006. ix, 448 p.	5
44	GONÇALVES, M. B.; FLEMMING, D. M. Cálculo B: funções de várias variáveis, integrais múltiplas, integrais curvilíneas e de superfície . 2. ed. rev. e ampl. ISBN 9788576051169. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. x, 435 p	5
45	MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica . 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010	5
46	Oliveira, J. L. de. Texto Acadêmico, Técnicas de Redação de Pesquisa Científica . 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012.	5
47	Villar, M. S., Dicionário Houaiss Conciso . 1ª edição. São Paulo. Editora Moderna. 2011.	5
48	MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados de leite . Viçosa, MG: UFV, 2011.	5
49	Filizola, M. Leite em pó . Editora Planeta do Brasil. 1º ed., 2016.	5
50	KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.	5
51	PARDI, M. C. Ciência, higiene e tecnologia da carne: volume 2, tecnologia da carne e de subprodutos . Processamento tecnológico. 2. ed. Goiânia: UFG, 2007.	5
52	PARDI, M. C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne . Volume 1, ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação. Goiânia: UFG, 2006.	5
53	TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções . São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7.	5
54	ORDÓNEZ & COLS. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.	5
55	OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D.; Qualidade e Tecnologia de Ovos . Lavras: UFLA, 2013. 223 p.	5
56	COSTA, P. S. C.; OLIVEIRA, J. S. Manual Prático de Criação de Abelhas . Viçosa: Aprenda Fácil, 2005. 424 p.	5

57	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520	5
58	TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções . São Paulo:Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7	5
59	CORTOPASSI-LAURINO, M.; NOGUEIRA NETO, P. Abelhas sem ferrão no Brasil . São Paulo: EDUSP, 2016. 1 ed. 124p.	5
60	MILAN, M. et al. Sistema de qualidade nas cadeias agroindustriais . São Paulo: [s.n.], 2007.	5
61	PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática . 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010.	5
62	BERTULINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos . Porto Alegre. Editora Artmed.2010. 320 p.	5
63	ASSIS, L. Alimentos Seguros - Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2a ed. 2014. 372p.	5
64	PEREIRA, L. PINHEIRO, A. N. SILVA, G. C. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos . Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2012. 96p.	5
65	ALVARENGA NETO, A. M. MELLO, M. T. BRASIL: Potência Alimentar - Segurança dos Alimentos de Origem Animal . Rio de Janeiro. Editora: Sociedade Nacional de Agricultura. 2014. 116p	5
66	SILVA, D.; QUEIROZ, A. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3ª ed. Viçosa, UFV, 2006.	5
67	CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. 207p.	5
68	DETMANN, E.; SOUZA, M.A.; VALADARES FILHO, S.C. et al. Métodos de para Análise de Alimentos . Visconde do Rio Branco: Universidade Federal de Viçosa, 2012. 214p	5
69	FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos . 9ª, Ed. Atheneu, 2007.	5
70	SILVA, N. da. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.	5
71	ALMEIDA, J. R. de. Gestão Ambiental: para o desenvolvimento sustentável . Rio de Janeiro: Thex :Almeida Cabral, 2012. 566p. ISBN 9788570630263.	5
72	SEIFFERT, M. E. B. ISO 14001 - Sistemas de gestão ambiental - implantação objetiva e econômica - 4ª ED. - 2011 .	5
73	PHILIPPI JÚNIOR, A.; MALHEIROS, T. F. (Ed). Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental . Barueri: Manole, 2013. 743 p. (Coleção ambiental; 12). ISBN 9788520426647.	5
74	DIAS, R. Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. x, 220 p. ISBN 9788522462865	5
75	SÁNCHEZ, L. E. Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos . 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2013. 583 p. ISBN 9788579750908.	5

76	SANTOS, R. F. Planejamento ambiental – Teoria e Prática. Editora Oficina de textos. 1ª ed. 2007. 184p.	5
77	ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à Metodologia do Trabalho científico . São Paulo: Atlas, s.d.	5
78	SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico . São Paulo: Cortez, 2016	5
79	OLIVEIRA, J.J. L.A.; Veríssimo, P.C. B. Livro Gestão de Projetos - Elaboração e Gerenciamento Editora: Aprenda Fácil Editora, 2010. 181p.	5
80	GIL, Antonio Carlos. Como Elaborar Projetos de Pesquisa . São Paulo: Atlas, 2010	5
81	MEDEIROS, J. B. Redação científica : a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 2015.	5
82	RUDIO, F. V. Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica . 40ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.	5
83	OLIVEIRA, J.J. L.A.; Veríssimo, P.C. B. Gestão de Projetos - Elaboração e Gerenciamento Editora: Aprenda Fácil Editora, 2010.	5
84	OLIVEIRA, J.L. DE. Texto Acadêmico, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica . 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012	5
85	CARVALHO, M. C. M. de. Construindo o Saber : Metodologia Científica, Fundamentos e Técnicas. São Paulo: Papirus, 2011.	5
86	LIMA URGEL DE ALMEIDA. (Coord.). Matérias-primas dos Alimentos . São Paulo: Blucher, 2010. 402 p. ISBN 9788521205296	5
87	VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas . Editora Edgard Blücher. São Paulo. Vol. 2. 1ª ed. 2010. 416p.	5
88	VENTURINI FILHO, Waldemar G. Indústria de bebidas : inovação, gestão e produção. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2014. v.3, 536 p. (Bebidas; 3). ISBN 9788521205913	5
89	VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas . Editora Edgard Blücher . São Paulo. Vol. 1. 2016. 575p.	5
90	OETTERER, Marília; REGITANO- d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ª ed. Barueri: Manole, 2006	5
91	VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas . Editora Edgard Blücher . São Paulo. Vol. 1. 2016. 575p.	5
92	FARIAS, A. R. N. et al. Processamento e Utilização da Mandioca . EMBRAPA. Brasília – DF. 2005. 547p.	5
93	EMBRAPA/SEBRAE . Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: castanha de caju / Embrapa Agroindústria Tropical, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 131p. : il. – (Série agronegócios).	5
94	EMBRAPA/SEBRAE . Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas / Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 115 p. : il. – (Série agronegócios)	5

95	PAIVA, F. F. A.; SILVA NETO, R. M.; FELIZARDO, P.; PESSOA, A. P.; LEITE, L. A. S. Processamento de Castanha de Caju . Embrapa Informação Tecnológica Brasília, DF 2006. 56p.	5
96	FELIPPE, G. Grãos e sementes – a vida encapsulada . Rio de Janeiro: SENAC. 2007. 430p	5
97	CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. Resfriamento de Frutas e Hortaliças . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 428p. 2002	5
98	CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. Tecnologia da panificação . 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.	5
99	MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999.	5
100	GALVES, M .C. P. Técnicas de panificação e massa . Editora Erica. 1ª ed. 2014.136p.	5
101	QUEIROZ, MARINA. Curso Básico de Panificação . Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008.	5
102	EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Fazendo pães caseiros . Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004	5
103	CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão – Arte e ciência . São Paulo: SENAC, 2005	5
104	AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biотecnologia Industrial: biотecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4	5
105	DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 267 p. ISBN 9788521624974	5
106	RIOS, G. S. L. O que é cooperativismo . 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897	5
107	ROSA, J. A. Carreira: planejamento e gestão . São Paulo: Cengage Learning, 2011. 144p. (Série Profissional). ISBN 9788522109074.	5
108	CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . 4. ed. Barueri: Saraiva, 2012. 315 p	5
109	SALIM, C. S.; SILVA, N. C. Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora . Rio de Janeiro: Elsevier: 2010. XXI, 245 p. (Coleção Empreendedorismo). ISBN 978855234664	5
110	JULIEN, P.A. Empreendedorismo regional e economia do conhecimento . São Paulo: Saraiva, 2010. 399 p ISBN 978-85-02-08734-7	5
111	DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . 4. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2013. 426 p. (Exatas; 4). ISBN 9788572922449	5
112	MINIM, V. P. R. (Ed.). Análise sensorial: estudos com consumidores . 3. ed., Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711.	5
113	CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV- Universidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos didáticos; 66). ISBN 8572691480	5

114	PALERMO, J. R. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos. Editora Atheneu. 2015.160p. ISBN 9788538806622	5
115	Cruz, A. G. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite E Derivados. Editora Campus. 1 ed. 2016.304p. ISBN 9788535280791	5
116	CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos , Ed. UNICAMP, 2003.	5

SIMULADOR DE HORÁRIOS 2017.1
CURSO DE EPTNM EM AGROINDÚSTRIA

Módulo: I			Turno: Matutino		
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
7h30 - 8h30	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Saúde e Segurança do Trabalho
8h30 - 9h30	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Saúde e Segurança do Trabalho
9h30 - 10h30	Princípios de tecnologia de Alimentos	Comunicação oral e escrita	Química e Bioquímica de Alimentos	Matemática Aplicada	Fundamentos de Informática
10h40 - 11h40	Princípios de tecnologia de Alimentos	Comunicação oral e escrita	Projeto Integrador I	Matemática Aplicada	Fundamentos de Informática
11h40 - 12h20	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Extensão e Pesquisa	Tutoria acadêmica	

SIMULADOR DE HORÁRIOS 2017.1
CURSO DE EPTNM EM AGROINDÚSTRIA

Modulo: I			Turno: Vespertino		
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
13h30 - 14h30	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Saúde e Segurança do Trabalho
14h30 - 15h30	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Saúde e Segurança do Trabalho
15h30 - 16h30	Princípios de tecnologia de Alimentos	Comunicação oral e escrita	Química e Bioquímica de Alimentos	Matemática Aplicada	Fundamentos de Informática
16h40 - 17h40	Princípios de tecnologia de Alimentos	Comunicação oral e escrita	Projeto Integrador I	Matemática Aplicada	Fundamentos de Informática
17h40 - 18h20	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Extensão e Pesquisa	Tutoria acadêmica	