CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO

Guanambi-BA
2012
PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Dilma Vana Rousseff

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
Aloizio Mercadante

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Marco Antônio de Oliveira

REITOR
Sebastião Edson Moura

PRÓ-REITORA DE ENSINO
Rosângela Maria de Sales Mota

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
Eloívaldo Fagundes Pereira

PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
Jesus Rita Fidalgo Sanchez Lopes

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO
Alberto Alves de Oliveira

PRÓ-REITOR DE PESQUISA EINOVAÇÃO
Vandemberg Salvador de Oliveira
**GRUPO DE TRABALHO DE ALTERAÇÃO:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>SERVIDOR</th>
<th>CARGO</th>
<th>LOTAÇÃO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Carlinne Guimarães de Oliveira</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Cristiane Brito Machado</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Cristiane Pereira de Lima</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Uruçuca</td>
</tr>
<tr>
<td>Gilson Pinto Matioli</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaqueline Figueredo Rosa</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Neurisângela M. dos Santos Miranda</td>
<td>Téc. Assuntos Educacionais</td>
<td>Reitoria</td>
</tr>
<tr>
<td>Normane Mirele Chaves da Silva</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Carlinne Guimarães de Oliveira</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO INICIAL:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>SERVIDOR</th>
<th>CARGO</th>
<th>LOTAÇÃO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Cinara Soares Pereira Cafieiro</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Carlinne Guimarães de Oliveira</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Mariana Teixeira Rodrigues Vila</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
<tr>
<td>Estácio Moreira da Silva</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**COLABORAÇÃO NA ELABORAÇÃO DO PROJETO INICIAL:**

<table>
<thead>
<tr>
<th>SERVIDOR</th>
<th>CARGO</th>
<th>LOTAÇÃO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Daniel Rodrigues Vieira</td>
<td>Docente</td>
<td>Campus Guanambi</td>
</tr>
</tbody>
</table>
**SUMÁRIO**

1. INFORMAÇÕES GERAIS ......................................................................................................... 5
2. INTRODUÇÃO .......................................................................................................................... 5
3. JUSTIFICATIVA ..................................................................................................................... 10
4. OBJETIVOS .............................................................................................................................. 13
   4.1. GERAL ................................................................................................................................... 13
   4.2. ESPECÍFICOS .......................................................................................................................... 13
5. PÚBLICO ALVO ........................................................................................................................ 14
6. REQUISITOS DE ACESSO ..................................................................................................... 14
7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO ......................................................... 15
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .......................................................................................... 16
   8.1. CONCEPÇÃO PEDAGÓGICO-METODOLÓGICA ....................................................................... 16
   8.2. DESENHO CURRICULAR ......................................................................................................... 18
   8.3. PROGRAMA DE DISCIPLINAS .............................................................................................. 22
9. ATIVIDADES ARTICULADAS À FORMAÇÃO .................................................................. 43
   9.1. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) ................................................................. 43
   9.2. ATIVIDADES COMPLEMENTARES .................................................................................. ........44
   9.3. ESTÁGIO SUPERVISIONADO ............................................................................................ ........47
10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO ............................................................................................... 49
   10.1. SISTEMA PREVISTO DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO-APRENDIZAGEM...............48
   10.2. DOS PROCESSOS AVALIAÇÃO ........................................................................................48
   10.3. PLANO DE AVALIAÇÃO DO CURSO ................................................................................49
11. SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES ........... ....51
12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA . 52
   12.1. INSTALAÇÕES ........................................................................................................................ 52
   12.2. EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS .................................................................. 52
   12.3. BIBLIOTECA ........................................................................................................................... 52
13. EMISSÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES .................................................................... 60
14. PESSOAL ............................................................................................................................. 61
   14.1. QUADRO DOCENTE DO CURSO ............................................................................................ 61
   14.2. QUADRO ADMINISTRATIVO ............................................................................................... 63
REFERÊNCIAS ..................................................................................................................................... 66
# INFORMAÇÕES GERAIS

**NOME DO CURSO:** Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria  
**EIXO TECNOLÓGICO:** Produção Alimentícia

<table>
<thead>
<tr>
<th>HABILITAÇÃO</th>
<th>Tecnólogo em Agroindústria</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Descrição do Curso:**  
O curso Superior de Tecnologia em Agroindústria forma o tecnólogo em Agroindústria, o qual planeja, executa e controla qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, o processamento e a comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais. Este profissional atua em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal, colaborando em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis, ocupando-se, ainda, da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental.

<table>
<thead>
<tr>
<th>DATA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO</th>
<th>01 semestre/ 2010</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Regime Acadêmico:**  
Periodização semestral.

**Integração Periódos Letivos:**  
Período mínimo: 3 anos.  
Período máximo: 5 anos.

**Número de Vagas:**  
40

**Turno de Funcionamento:**  
Integral  
**Características do Curso:**  
Semestral

**Número de Turmas:**  
01 turma de 40 alunos por ano

**Regime de Matrícula:**  
Semestral

**Duração Mínima do Curso:**  
3 anos

**Carga Horária:**  
3.100 horas
2. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano integra a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, instituída a partir da Lei 11.892 de 29 de dezembro de 2008, cujo modelo, base dos Institutos Federais, surge como uma autarquia de regime especial de base educacional humanístico - técnica - científica que articula a educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi.

A riqueza de recursos minerais e a diversidade cultural que caracterizam o Brasil, e ainda o estado da Bahia, exigem uma especial preocupação para elevar a cultura científica e tecnológica de sua população, criando uma fronteira viva de bem-estar econômico, político e social, com mulheres e homens capazes de atuar no universo nacional e local. Dessa forma, o estado desenvolverá seu potencial econômico de maneira harmoniosa com a intensa participação comunitária, havendo provimento de instrumentos das Ciências e das Tecnologias, pois o domínio dessas ferramentas contribuirá para a não disparidade social, reduzindo as diferenças que infelizmente são impostas pela hegemonia objetivando assim, uma política econômica globalizada.

Essa economia globalizada e ainda o crescimento da população têm provocado mudanças significativas na infra-estrutura econômica do Estado, colocando-o num plano de competitividade com outros pólos industriais, interno e externo, encontrando um crescente caminho para expandir o agronegócio e a laboriosidade dos pequenos e macros produtores, o que exige mão-de-obra mais qualificada.

A existência de tantas oportunidades no Estado não garante o desenvolvimento econômico, mas a atuação de pessoas que saibam como aproveitá-las e explorá-las, pois, na era da tecnologia e da informação, a mão-de-obra qualificada faz diferença.

Nesse contexto, o Instituto Federal Baiano - Campus Guanambi, aparece como força impulsora da formação inicial e continuada dos profissionais nas mais diversas áreas de interesses para a sociedade baiana, possibilitando a elevação da produtividade, a conservação das riquezas nacionais e a eficácia do trabalho em todos os seus setores, levando-se em conta que o potencial humano é a maior riqueza de qualquer sociedade.

Por outro lado, a criação de cursos em nível superior neste Instituto estimulará um ambiente de pesquisa e extensão voltado para a melhoria da qualidade de vida, criando novas oportunidades e transferindo tecnologias que aceleram o desenvolvimento sócio-econômico e a sustentabilidade.

O estado da Bahia não terá que transitar pelos longos caminhos do desenvolvimento de outros estados pioneiros no Brasil, pois poderá encurtar distâncias utilizando-se dos avanços e
experiências já existentes em outras instituições. O Instituto Federal Baiano adquire condições efetivas para ser um pólo potencializador deste caminho.

A situação entre a oferta e a demanda, entre a educação pública e privada, não deve ser entendida como um processo natural, como frequentemente é apresentada. Indubitavelmente, é o resultado de decisões políticas fortemente marcadas pelos interesses dos grandes empresários e, principalmente, do capital internacional.

Quando o Estado se exime de suas responsabilidades essenciais, como é o caso da educação, deixa ao setor privado a regularização desses direitos e acaba penalizando a população das regiões periféricas do país e, consequentemente, em cada Estado, a população de menor condição social.

Nesse quadro de disparidade entre a demanda e a oferta, no qual o Estado e o mercado aparecem como atores centrais, o papel do Estado tem que ser visto na esfera executiva compreendendo suas responsabilidades, em particular como promotor de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento da educação e redução das disparidades regionais.

Os Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia e a oferta de cursos de licenciatura

O ano de 1909 representou o marco da educação profissional no país com a criação da primeira escola de aprendizes e artífices, seguida por mais 19 escolas nas diferentes unidades da federação com a finalidade básica de formar trabalhadores para ajudar no processo de desenvolvimento do país.

Assim foram criadas escolas técnicas, escolas agrotécnicas (direcionadas à educação profissional agrícola) e, mais tarde algumas escolas se transformaram em Centros Federais de Educação Tecnológica.

Ao longo destes cem anos de existência houve uma expansão considerável das unidades. Até o final da década de 2010 serão 350 unidades distribuídas por todas as unidades da federação.

Em 2008 o governo propôs uma nova organização para o ensino profissional com a criação de 38 Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia (IFETs).

O amplo grau de abrangência e o trânsito pelos diversos níveis da Educação Profissional e Tecnológica dotam essas Instituições de condições para estabelecer uma singularidade em sua arquitetura curricular: a flexibilidade para instituir itinerários formativos que permitam um diálogo rico e diverso em seu interior e a integração das diferentes etapas da educação básica e do ensino superior, da educação profissional e tecnológica, além de instalar possibilidades de educação continuada, aspecto decorrente da dinâmica da realidade produtiva.
O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi


Com economia predominantemente agrícola o município destaca-se ainda em outros setores como o comércio e serviços. No campo educacional a cidade conta com uma universidade pública – a Universidade do Estado da Bahia (UNEB), três faculdades particulares e, na educação básica, diversas escolas, tanto públicas quanto particulares que suprem a demanda do alunado neste setor.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (IF) Baiano – Campus Guanambi vem complementar o sistema educacional do município oferecendo educação profissional e tecnológica abrangendo também os municípios vizinhos.

A Escola Agrotécnica Federal Antônio José Teixeira (EFAJIT), criada pela Lei nº 8.670 de 30 de junho de 1993, iniciou suas atividades em 1995. Está localizada na zona rural do
distrito de Ceraíma, município de Guanambi, a 14 km de distância da sede e ocupa uma área de 190 hectares.

Em poucos anos de funcionamento, tem prestado serviços de elevada importância econômica para a região, oferecendo profissionais capacitados a ingressar no mercado de trabalho, dando suporte técnico aos produtores locais, qualificando pequenos e médios produtores rurais.

O primeiro curso criado foi o Técnico em Agropecuária, regime integrado ao ensino médio, posterior concomitante, e pós-médio com habilitação em Agricultura ou Zootecnia.

O regime de concomitância perdurou na escola até o ano de 2004. Em 2005 iniciou-se o mesmo curso técnico em agropecuária, mas de forma integrada ao ensino médio.

Em 2007 foi criado o curso Técnico em Informática, do Programa de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na modalidade Educação de Jovens e Adultos (PROEJA) com um total de 40 alunos matriculados na primeira série.

Em 2008 foi criado o Curso Integrado em Agroindústria com uma turma de 40 alunos iniciando o primeiro ano.

Com a reestruturação da rede de educação profissional e tecnológica proposta pela lei 11.982 de 29 de dezembro de 2008 a EAFAJT passou a se chamar Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi/BA.

A tabela 1 ilustra os cursos oferecidos pelo Instituto atualmente com suas respectivas matrículas.

<table>
<thead>
<tr>
<th>NOME DO CURSO</th>
<th>Nº de Vagas</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Técnico Agrícola Habilitação em Agricultura (modalidade subsequente)</td>
<td>160</td>
</tr>
<tr>
<td>Técnico Agrícola Habilitação em Zootecnia (modalidade subsequente)</td>
<td>120</td>
</tr>
<tr>
<td>Técnico em Informática (PROEJA)</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio</td>
<td>160</td>
</tr>
<tr>
<td>Agronomia bacharelado</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Tecnólogo em Agroindústria</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Química (Licenciatura)</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>TOTAL GERAL</td>
<td>640</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Cursos oferecidos no IF Baiano – campus Guanambi no ano de 2010**
Fonte: Coordenação de Registros Escolares

3. **JUSTIFICATIVA**

A oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria pelo Campus Guanambi/ IF
Baiano configura em uma iniciativa efetivamente válida face à demanda que se apresenta não só no município de Guanambi, mas em toda a região circunvizinha. Oferta essa condizente com os princípios inerentes ao INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAiano, denominado IF Baiano, o qual é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular, multicampi e descentralizada, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica, nas diferentes formas de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos, tecnológicos e pedagógicos.

Concatenado com as diretrizes e legislação pertinente que rege o Ensino Superior de Tecnologia, o referido curso é pertencente ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia, compreendendo tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, além de abranger ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento, dentre outras pertinentes ao eixo.

Essa é, pois, uma oportunidade de formação de profissionais que vão atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal já existentes na microrregião, mas que ainda não contam com profissionais dotados de formação na área que possam colaborar com segurança e rigor científico em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos economicamente viáveis e ainda podem ocupar-se da gestão de atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais, em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, sempre contemplando o aspecto ambiental, corroborando, dessa forma, com as orientações explícitas no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, assim como contemplando a demanda ainda não atendida pelas instituições da região e, consequentemente, atendendo às exigências do mundo do trabalho, confirmadas no estudo específico, resultante de pesquisa de mercado.

Nessa perspectiva, a oferta do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria torna-se, pois, um significativo avanço frente ao desenvolvimento das competências agroindustriais e do agronegócio como um todo no âmbito do estado da Bahia, o qual desenvolverá seu potencial econômico de forma harmoniosa com a intensa participação comunitária, havendo provimento de instrumentos das Ciências e das Tecnologias, ratificando o domínio dessas ferramentas como forte contribuinte para a redução da disparidade social no contexto da política econômica ora instaurada.

Objetivando imprimir densidade à justificativa da oferta do Curso em pauta, é válido ponderar os seguintes aspectos:
✓ Necessidade de profissionais qualificados para o acompanhamento e avaliação dos processos de industrialização de alimentos, orientando cada uma das etapas do processo;
✓ Insuficiência de profissionais para a atuação nas áreas de conservação, controle de qualidade de produtos e processos industriais do ramo;
✓ Carência de profissionais para atuarem na coordenação de programas e trabalhos nas áreas de segurança alimentar, organização e cuidados na indústria de alimentos;
✓ Necessidade de investimento nos aspectos cognitivos que possibilitará a formação de tecnólogos também para a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias;
✓ Imperativo de domínio e de conhecimento dos processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia do ramo;
✓ Exigência de redimensionamento dos propósitos de formação, perante os avanços ocorridos nos últimos anos que possibilitaram o desenvolvimento de novos produtos, processos e métodos de conservação de alimentos e, tudo isto, deve ser disseminado juntos à novos profissionais;
✓ Necessidade de criação de competências para as análises e determinação do valor nutricional dos alimentos.

A busca pelo atendimento dos imperativos mencionados vem imprimir maior possibilidade de participação nos processos da economia globalizada e das significativas mudanças na infraestrutura econômica do Estado nesses últimos anos, colocando-o num plano de competitividade com outros polos industriais internos e externos, encontrando, desta forma, um crescente caminho para expandir o agronegócio e a produtividade dos pequenos e macros produtores, o que exige mão-de-obra mais qualificada, voltada para o desenvolvimento econômico do Estado e melhoria na qualidade de vida da população loco-regional.

A existência de tantas oportunidades no Estado não garante o desenvolvimento econômico, mas a atuação de pessoas que saibam como aproveitá-las e explorá-las com racionalidade é condição indispensável. Nesse interím, considerando supremacia da tecnologia e da informação, a qualificação profissional faz diferença.

Isso configura uma reflexão no entorno da educação na Bahia, onde até bem pouco tempo o ensino superior federal reduzia-se unicamente à Universidade Federal da Bahia – UFBA, e m qu e iniciativas recentes ampliaram a participação da União frente ao nível superior de formação

Nessa configuração, com o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, o Campus Guanambi do IF Baiano poderá contribuir na diminuição do baixo percentual, hoje em torno de 5 a 6%, de jovens na faixa etária entre (dezessete) 17 e (vinte e quatro) 24 anos de idade que cursam o ensino superior na Bahia e, com isso, poderá contribuir positivamente com a ampliação da educação pública superior, corroborada pela criação dos Institutos Federais, respondendo adequadamente com a oferta de cursos desse nível, abrindo novas e amplas perspectivas para a juventude baiana e do norte de Minas Gerais.

Nessa conjuntura o Campus Guanambi ganha destaque, apresentando condições estratégicas para colaborar no Plano de Expansão da Educação Superior, em especial com um curso nos termos do que hora pleiteia-se, o qual possui atributos que se interconectam com a demanda inerente ao processo de crescimento dessas cidades, da Bahia e do Brasil como um todo, pois além de possuir uma economia predominantemente agrícola o município se destaca em outros setores como o comércio, pequenas agroindústrias e serviços que precisam de jovens concatenados com as Tecnologias inerentes às formas e processos de produção para impulsioná-los. Nesse contexto o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – IF Baiano, Campus Guanambi, vem complementar e enriquecer o sistema educacional ofertado não só no município, mas na microrregião, oferecendo educação profissional, tecnológica e superior, contando, agora, com mais um curso inovador e necessário.

Tudo isso é patenteado pela política de avanço educacional e tecnológico inerente ao curso que, além de oferecer um currículo que associe a teoria e prática no processo de formação dos estudante e habilitar os tecnólogos à realização competente e ética de projetos de pesquisa voltados para a produção do conhecimento no domínio do desenvolvimento de novos métodos de produção alimentícia, vem permitir aos egressos reconstruir e construir conhecimentos científicos e tecnológicos na área específica de sua formação, como bases indispensáveis à atuação profissional.

Ainda nessa perspectiva, o Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria do Campus
Guanambi vai proporcionar as condições para que os profissionais tecnólogos possam analisar criticamente a dinâmica do mercado agroindustrial brasileiro e as diferentes formas de participação do cidadão-tecnólogo nesse contexto para que possam atuar com competência técnica e compromisso ético com as transformações sociais orientadas à construção de uma sociedade justa.

Assim, perante todo o exposto, o curso superior de Tecnologia em Agroindústria vem oportunizar, por meio da formação de profissionais, o recurso humano necessário para apoiar as ações de ensino, pesquisa e extensão do Campus Guanambi e região, atender as demandas dos nichos de mercado e às expectativas e necessidades sociais, sem perder de vista os princípios legais e éticos que regem uma educação de qualidade.

Perante o mencionado, patenteia-se a importância da oferta do Curso Superior Tecnologia em Agroindústria por ele se apresentar como espaço de produção do conhecimento inovador, que não se esgota na mera formação profissional, priorizando ainda as competências, as qualificações sociais, a formação para a autonomia, para a cidadania, para responsabilidade ética, moral e para o mundo do trabalho.

4. OBJETIVOS

4.1. Geral

Propiciar condições para a formação profissional e tecnológica do sujeito na área de produção alimentícia agroindustrial, partindo da matéria-prima à industrialização e comercialização, tendo como diferencial a inserção qualitativa da práxis (teorias e práticas coerentes) no contexto loco-regional.

4.2. Específicos

✓ Apresentar condições apropriadas para uma formação profissional fundamentada no domínio integrado de conhecimentos técnicos, operacionais e tecnológicos por meio de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa extensão;
✓ Desenvolver visão abrangente a respeito dos compromissos social e ambiental, além das questões éticas, legais e de relacionamentos que envolvem a atuação profissional;
✓ Propiciar o desenvolvimento da capacidade de planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial;
✓ Abordar princípios que possam ampliar o aproveitamento dos produtos agrícolas, a partir de processamentos agroindustriais, visando a melhoria da qualidade garantindo a segurança alimentar;
✓ Construir e aprimorar informações sobre o processamento e a conservação dos diversos grupos de alimentos;
✓ Construir conceitos sobre os principais agentes de alteração dos produtos alimentícios;
✓ Patentar novos conceitos sobre o processamento e a conservação dos alimentos;
✓ Compreender o valor da pesquisa e de projetos que aprimoram e desenvolvem o conhecimento;
✓ Oportunizar a expressão da criatividade dos alunos, respeitando e valorizando sua individualidade;
✓ Despertar o espírito empreendedor do futuro profissional, por meio do estímulo ao desenvolvimento de visão para a percepção de oportunidades de negócios;
✓ Contribuir para o avanço tecnológico promovendo e realizando pesquisas no âmbito da produção alimentícia agroindustrial;
✓ Compreender e posiciona-se enquanto cidadão-profissional no contexto de uma sociedade estruturalmente complexa, de classes, com diversidades culturais, econômicas e sociais.

5. PÚBLICO ALVO

Estudantes egressos do ensino médio ou curso equivalente.

6. REQUISITOS DE ACESSO

As formas de acesso ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria ofertado pelo Campus Guanambi do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano são previstas na Organização Didática da Educação Superior do IF Baiano: Processo Seletivo (Sistema de Seleção
Unificada – SiSU) por meio do desempenho obtido no ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio), Transferência Compulsória, Transferência Facultativa, Portador de diploma de curso superior de graduação em áreas afins, ou convênio interinstitucional.

O processo seletivo normatizado pela Reitoria, tem amparo na Constituição Federal, em seu Artigo 44: "A educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas: de graduação, abertos a candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente e tenham sido classificados em processo seletivo", e obedece à Organização Didática dos Cursos Superiores de Tecnologia do IF Baiano.

7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O perfil profissional do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria compreende a realização de atividades, considerando as necessidades que deverão ser supridas no mercado nacional e principalmente regional. É importante destacar, inicialmente, as características inerentes ao tecnólogo em agroindústria no decurso de sua formação técnica-científica-profissional e educacional:

- Capacidade para o acompanhamento do processo de industrialização e seus avanços científicos e tecnológicos;
- Competências para o acompanhamento dos processos de transformação, conservação e utilização das diferentes matérias-primas agroindustriais;
- Responsabilidade e compromisso com o processo de produção agroindustrial;
- Capacidade de comunicação;
- Visão do mercado de trabalho baseada nas competências associadas aos fatores econômicos, ambientais, culturais e histórico-sociais;

Tais características são engendrantes do perfil do egresso deste curso que é, de fato, o Tecnólogo em Agroindústria, um profissional com competências e habilidades para:

- Planejar, executar e controlar a qualidade das etapas do processo de produção agroindustrial, contemplando a obtenção, processamento e comercialização de matérias-primas de diversas origens, insumos e produtos finais;
- Ler, interpretar e produzir textos;
- Pensar e agir política, científica e moralmente;
- Atuar em empresas de beneficiamento de produtos de origem animal e vegetal;
- Auxiliar em estudos de implantação e desenvolvimento de projetos econômico-ecológico e socialmente viáveis;
Gerenciar atividades referentes ao emprego adequado de equipamentos agroindustriais em pesquisa e desenvolvimento de tecnologias alternativas para aproveitamento de produtos e subprodutos agropecuários, contemplando o aspecto ambiental;

Refletir criticamente sobre os impactos sociais e ambientais da tecnologia;

Aplicar tecnologias de gestão ambiental;

A atuação neste campo requer um profissional ético, ativo, empreendedor e inovador, com capacidade de negociação e de tomada de decisões, dentro e fora das organizações. Um agente pró-ativo dotado de visão própria, capaz de utilizar os saberes construídos no âmbito da produção alimentícia agroindustrial como ferramentas de desenvolvimento coorporativo lançando mão de novas tecnologias para melhor gerir os recursos diante das diferentes conjunturas em que o setor agroindustrial se instala.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1. Concepção Pedagógico-Metodológica

Pautado em uma concepção dialética da construção de saberes o pensar e o fazer pedagógico intrínseco ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria são alicerçados em valores como a transdisciplinaridade, complexidade, ética, solidariedade, humanismo, desenvolvimento sustentável e responsabilidade socioambiental. Estes valores fundamentam a proposta dialética, tendo como pano de fundo o compromisso institucional em propiciar um itinerário formativo de qualidade conducente da dignificação das condições de vida e do trabalho do cidadão-profissional.

É válido ressaltar que não há concepção que se sustente sem a devida valorização das diferentes dimensões do processo de construção do conhecimento, considerando a integração entre a teoria e a prática, que no Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria se efetiva por meio da harmônica articulação entre ensino, pesquisa e extensão, oportunizando ao estudante, além da formação propedêutica, uma iniciação científica pautada em uma perspectiva humanista e comprometida com o desenvolvimento profissional e da vida na sociedade. Assim, estabelecem-se como orientações filosóficas e pedagógicas:

- Educação superior tecnológica humanizada, baseado na ética e no envolvimento com a sociedade;
- Formação técnica-científica que considera a forma como os processos apreendidos vão refletir sobre sociedade onde se insere;
✓ Preocupação com o Egresso frente ao *FeedBack* social, considerando o panorama das demanda sociais.

✓ Desenvolvimento de competências que propiciam atualização contínua e não somente a aquisição imediata de informações;

✓ Currículo propiciador de vivências laborais inerentes ao perfil profissional ainda, e constantemente, no itinerário formativo do Tecnólogo em Agroindústria;

✓ Viabilização de estágios e atividades de extensão aperfeiçoando a formação do aluno e facilitando sua interação com as demandas acadêmicas e sociais;

✓ Matriz curricular organizada de forma a permitir um planejamento, em etapas, da formação intelectual/profissional, em que os componentes curriculares se integram promovendo a dinamização e significação da aprendizagem;

A organização da proposta do curso pressupõe a necessidade de uma gestão flexível do currículo, como pressuposto pedagógico, que envolve não somente os conteúdos disciplinares, como também práticas capazes de ampliar os espaços e os tempos de aprender, trazendo o estudante, de forma intensiva, a vivenciar o seu ambiente de trabalho quando profissional já no período de sua formação de maneira sincronizada para este possa gradativamente entender e solidificar a sua opção, de modo que os saberess tratados no curso assumam um significado, um sentido. “O conhecimento das informações ou dos dados isolados é insuficiente. É preciso situar as informações e os dados em seu contexto para que adquiram sentido” (MORIN, 2002, p. 36). Desta forma, pesquisa e extensão não serão apenas uma ponte entre o que ocorre no interior do *Campus* e as demandas profissionais, mas uma (re)construção dialética de saberes historicamente sistematizados.

A soma dos diferentes valores, sua historicidade, complexidade e dinamicidade constituem o processo de construção de uma proposta pedagógica que tem por fundamento filosófico a geração de qualidade de vida não apenas aos Tecnólogos em Agroindústria, mas a toda a comunidade onde atuam. Ao se profissionalizar o sujeito assume uma grande responsabilidade, pois, como se percebe historicamente, muitos destes valores têm sido sistematicamente negados. Sobre isso é preciso corroborar os ditames de Boff (1999, p.25) quando assevera que a utopia de melhorar a condição humana piorou a qualidade de vida. O sonho de crescimento ilimitado produziu o subdesenvolvimento de 2/3 da humanidade, a volúpia da utilização óptimo dos recursos da Terra levou à exaustão dos sistemas vitais e à desintegração do equilíbrio ambiental. Tanto o socialismo quanto o capitalismo se corrompeu a
base da riqueza que é sempre a terra com seus recursos e o trabalho humano.

Pautam, ainda, neste Curso, princípios estéticos, políticos e éticos, a saber:

 ✓ Estética da Sensibilidade, que deverá substituir a repetição e padronização, estimulando a criatividade, o espírito inventivo, a curiosidade pelo inusitado e a afetividade;

 ✓ Política da Igualdade, tendo como ponto de partida o reconhecimento dos direitos humanos e dos deveres e direitos da cidadania, visando à constituição de identidades que busquem e pratiquem a igualdade no acesso aos bens sociais e culturais e o respeito ao bem comum;

 ✓ Ética da Identidade, buscando superar dicotomias entre o mundo da moral e o mundo da matéria, o público e o privado, para constituir identidades sensíveis e igualitárias no testemunho de valores de seu tempo, praticando um humanismo contemporâneo.

8.2. **Desenho Curricular**

O Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria possui uma matriz curricular organizada de forma a permitir um planejamento, em etapas, da formação intelectual/profissional, em que os componentes curriculares se integram promovendo a dinamização e significação da aprendizagem. Além disso, regulamenta a existência de pré-requisitos para a realização dos componentes curriculares, uma vez que existe a necessidade de que conceitos trabalhados em conteúdos anteriores estejam fundamentados para o melhor aproveitamento do componente ofertado, conforme vislumbramos no Fluxograma abaixo explicitado.
Fluxograma da Relação de Dependência entre as Disciplinas

1º Semestre
- Introdução à Agroindústria
- Fundamentos de Matemática
- Língua Portuguesa
- Filosofia e Ética Profissional
- Políticas Públicas e Desenvolvimento Agrário
- Química Geral
- Desenho Técnico
- Inglês Instrumental

2º Semestre
- Biologia Celular
- Gestão do Agronegócio
- Estatística Básica
- Física I
- Química Orgânica
- Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos
- Metodologia da Pesquisa Científica
- Cálculo I

3º Semestre
- Microbiologia Geral
- Tecnologia do Abate
- Bioquímica Geral
- Física II
- Métodos de Conservação dos Alimentos
- Química Analítica
- Matéria Prima Agroindustrial
- Estudos dos Impactos Ambientais
- Optativa

4º Semestre
- Microbiologia dos Alimentos
- Operações Unitárias
- Bioquímica dos Alimentos
- Métodos de Processamento de Fruits e Hortaliças
- Processamento de Cereais, Raízes, Tubérculos e derivados
- Nutrição Básica
- Gestão de Qualidade na Agroindústria
- Optativa

5º Semestre
- Processamento de Carnes e Pescados
- Processamento de Leite
- Química e Bioquímica dos Alimentos
- Processamento de Cereais, Raízes, Tubérculos e derivados
- Análise de Alimentos
- Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho
- Tecnologia de Bebidas

6º Semestre
- Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais
- Embalagens para Alimentos
- Aditivos e Toxicologia
- Optativa
- TCC
- Estágio Supervisionado Obrigatório

Optativa
Os Componentes Curriculares que compõe a matriz sistematizada pelo GT responsável pelas Alterações do Projeto, em consonância com os docentes da área, são visualizados na tabela a seguir em que consta a carga horária por componente curricular e seus respectivos ementários. Além disso apresenta as atividades acadêmicas articuladas à Formação, como componente obrigatório com carga horária acrescida à carga horária mínima estabelecida no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, conforme orienta a Resolução CNE/CP 3, de 18 de Dezembro de 2002: Estágio Supervisionado, Atividades Complementares e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) com as devidas cargas horárias, as quais atendem as diretrizes disposta na legislação vigente e na Organização Didática da Educação Superior. O que é ilustrado na tabela 1 que se segue:

**Tabela 1. Desenho Curricular**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Semestre</th>
<th>Código</th>
<th>Componente Curricular</th>
<th>Nº de aula semanal</th>
<th>Carga horária</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 001</td>
<td>Química Geral</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 002</td>
<td>Fundamentos da Matemática</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 003</td>
<td>Língua Portuguesa</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 004</td>
<td>Filosofia</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 005</td>
<td>Políticas Públicas</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 006</td>
<td>Inglês Instrumental</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 011</td>
<td>Introdução a Tecnologia em Agroindústria</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>I</td>
<td>TA 012</td>
<td>Desenho Técnico</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 007</td>
<td>Biologia Celular</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 008</td>
<td>Gestão do Agronegócio</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 009</td>
<td>Estatística Básica</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 010</td>
<td>Química Orgânica</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 011</td>
<td>Física I</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 012</td>
<td>Tratamento de Águas e Resíduos</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 013</td>
<td>Metodologia da Pesquisa Científica</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>II</td>
<td>TA 014</td>
<td>Cálculo</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA014</td>
<td>Estudo dos Impactos Ambientais</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 013</td>
<td>Física II</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 014</td>
<td>Microbiologia Geral</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 015</td>
<td>Tecnologia do Abate</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 015</td>
<td>Bioquímica Geral</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 016</td>
<td>Métodos de Conservação de Alimentos</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 016</td>
<td>Química Analítica</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>III</td>
<td>TA 017</td>
<td>Matéria-prima Agroindustrial</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 017</td>
<td>Microbiologia de alimentos</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 108</td>
<td>Operações Unitárias</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 018</td>
<td>Química e Bioquímica dos Alimentos</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 109</td>
<td>Processamento de Frutas e Hortaliças</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 110</td>
<td>Processamento de cereais, tubérculos, raízes e derivados.</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 111</td>
<td>Nutrição básica</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>IV</td>
<td>TA 112</td>
<td>Gestão da qualidade</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>-</td>
<td>Optativa II</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 113</td>
<td>Processamento de carnes e derivados</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 114</td>
<td>Processamento de leite</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 115</td>
<td>Análise Sensorial</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 116</td>
<td>Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 117</td>
<td>Análise de alimentos</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 118</td>
<td>Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>TA 119</td>
<td>Tecnologia de Bebidas</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>V</td>
<td>-</td>
<td>Optativa III</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>VI</td>
<td>TA 120</td>
<td>Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>VI</td>
<td>TA 121</td>
<td>Embalagens para alimentos</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>VI</td>
<td>TA 122</td>
<td>Aditivos e toxicologia</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>VI</td>
<td>-</td>
<td>Optativa IV</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>*OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Tecnologia do queijo</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Novas tecnologias na agroindústria</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Serviço de alimentação</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Introdução a economia de mercado</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Alimentação alternativa e complementar</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Tecnologia de subprodutos</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Tecnologia de açúcar e açucarados</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Secagem de produtos agroindustriais</td>
<td>X</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Estatística Experimental</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Embutidos e defumados</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>Microbiologia do leite</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>OPT.</td>
<td>-</td>
<td>LIBRAS</td>
<td>X</td>
<td>40</td>
</tr>
</tbody>
</table>

CARGA HORÁRIA - SUBTOTAL: 2.400 horas

<table>
<thead>
<tr>
<th>Atividades Acadêmicas Relacionadas à Formação</th>
<th>Carga Horária</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Estágio Supervisionado</td>
<td>80 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Trabalho de Conclusão de Curso</td>
<td>80 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Atividades Complementares</td>
<td>80 horas</td>
</tr>
</tbody>
</table>

CARGA HORÁRIA FINAL: 2.640 horas
(*) Nos semestres 3, 4, 5 e 6 o aluno poderá optar por 1 disciplina das 6 acima para cursar. Ao final do curso o aluno deverá ter cursado quatro disciplinas optativas. Caberá ao colegiado do curso definir qual(is) disciplinas a serem oferecidas dentro do rol das previamente optadas.

Será permitida a oferta parcial da carga horária dos componentes curriculares presenciais por meio de atividades orientadas à distância, desde que não exceda vinte por cento (20%) da carga horária total. Essa flexibilidade permitirá arranjos do tempo que em muito irá contribuir para empresar maior densidade acadêmica à Instituição, uma vez que esses arranjos de tempo permitirão melhor organização de Seminários, Congressos, Ciclos, Fóruns e outros eventos próprios deste nível da educação.

8.3. Programa de Disciplina

1º SEMESTRE

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Química Geral</td>
<td>TA 001</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Daniel Rodrigues Vieira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Fundamentos da estrutura atômica, propriedades periódicas e ligações químicas; Massas atômicas e moleculares e cálculo estequiométrico; Funções inorgânicas; Teorias ácido-base. Reações químicas; Estudo das soluções; Equilíbrio químico.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fundamentos da Matemática</td>
<td>TA 002</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Djalma Gomes Meira Júnior</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Números reais; Funções: real, linear, polinomial, periódica, trigonométrica, exponencial e logarítmica

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Língua Portuguesa</td>
<td>TA 003</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Martha de Cássia Nascimento</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Língua e Linguagem; Modalidade oral e modalidade escrita; Texto e textualidade; Leitura interpretativa e crítica de textos argumentativos, informativos e técnicos, com vistas à produção de textos; Paragrafação, ordenação das idéias no texto, coesão e coerência textual; Gramática normativa: sintaxe de concordância e de colocação, pontuação, ortografia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**
FAULSTICH, E. L. J. *Como ler, entender e redigir um texto edição*. 4 ed. Petropólis; Vozes.

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Filosofia e ética profissional</td>
<td>TA 004</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Rosângela Figueiredo Miranda</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Surgimento da filosofia; Conceituação: Mito, filosofia e ciência; Os principais pensadores da filosofia; Ética e filosofia no contexto profissional, o conhecimento epistemológico, a cidadania e a relevância da filosofia para a sociedade contemporânea e para o exercício da profissão.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**
REVISTA FILOSOFIA CIÊNCIA & VIDA. n° 23, ano 2008.

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Políticas públicas e desenvolvimento agrário</td>
<td>TA 005</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Sofia Rebouças Neta Pereira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Conceitos básicos, objetivos e teorias agrárias; A influência do modo de produção capitalista na produção do espaço agrário; Questões agrárias e estrutura fundiária brasileira; Políticas públicas e desenvolvimento regional; O histórico da luta pela terra no Brasil; A constituição dos sujeitos sociais no campo e no processo de desenvolvimento do espaço regional.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Inglês Instrumental</td>
<td>TA 006</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Roberto Carlos Santana Lina</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Desenvolvimento da habilidade de leitura e interpretação de textos em inglês, através da aplicação de estratégias de leitura que contribuam para a compreensão de textos acadêmicos e desenvolvimento de vocabulário específico; Exercícios de tradução para a compreensão da estrutura linguística da língua alvo.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


### DISCIPLINA

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Introdução à agroindústria</td>
<td>TA 101</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Gilson Pinto Matioli</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Introdução à agroindústria; aspectos econômicos e sociais das agroindústrias; Tipos de indústria de alimentos; Fases de processamento dos produtos alimentícios; Principais processos tecnológicos utilizados na fase de processamento de matérias-primas.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


### DISCIPLINA

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Desenho técnico</td>
<td>TA 102</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Moisés Santiago Ribeiro</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Introdução ao desenho técnico; Noções Básicas de Desenho técnico auxiliado por programas computacionais; Normas técnicas; Elaboração de desenhos projetivos; Desenho arquitetônico aplicado às agroindústrias; Medidas lineares e angulares; Escalas; Vistas ortográficas; Vistas em perspectivas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autor</th>
<th>Título</th>
<th>Edição</th>
<th>Editora</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>FABICHAK, I.</td>
<td>Pequenas construções rurais</td>
<td>1983</td>
<td>São Paulo: Nobel</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autor</th>
<th>Título</th>
<th>Edição</th>
<th>Editora</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>GIESECKE, F. E. et al.</td>
<td>Comunicação gráfica moderna</td>
<td></td>
<td>Porto Alegre: Bookman, 2002</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 2º SEMESTRE

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Biologia Celular</strong></td>
<td>TA 007</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Jaqueline Figueredo Rosa</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Composição química, estrutura e funcionamento da célula.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autor</th>
<th>Título</th>
<th>Edição</th>
<th>Editora</th>
</tr>
</thead>
</table>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autor</th>
<th>Título</th>
<th>Edição</th>
<th>Editora</th>
</tr>
</thead>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Gestão do agronegócio</strong></td>
<td>TA 008</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Felizarda Viana Bebé</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Agronegócio: conceitos, situação atual e projeções; o processo administrativo de uma agroindústria; Cadeias produtivas e a organização dos segmentos do agronegócio; Aspectos da comercialização de produtos agrícolas; Empreendedorismo na agroindústria.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Autor</th>
<th>Título</th>
<th>Edição</th>
<th>Editora</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>BATISTA JUNIOR, P. N.</td>
<td>O Brasil e a economia internacional</td>
<td></td>
<td>Rio de Janeiro: Campus, 2005</td>
</tr>
</tbody>
</table>

25
### DISCIPLINA CÓDIGO CH PRE-REQUISITO DOCENTE

<table>
<thead>
<tr>
<th>Estatística básica</th>
<th>TA 009</th>
<th>60h</th>
<th>AGRI 002</th>
<th>Leandro Santos Peixouto</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Ementa:**

- Conceitos básicos, distribuição de frequências e suas características; Introdução a probabilidade; Ajustamento de funções reais; Correlação e regressão linear; Noções de amostragem e testes de hipótese.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
</table>

| **Química Orgânica** | TA 010 | 40h | TA 001 | Jane Geralda Ferreira Santana |

**Ementa:**

- Estereoquímica do átomo de carbono; Compostos orgânicos (formulação e nomenclatura): hidrocarbonetos, funções oxigenadas, funções nitrogenadas; Tópicos de isomeria espacial (geométrica e óptica).

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
</table>

| **Física I** | TA 011 | 60h | TA 002 | Jefferson da Silva Pereira |

**Ementa:**

- O sistema Internacional de unidades; Grandezas físicas e unidades de medidas; Erros e desvios em medições; Vetores; Leis de Newton; Trabalho, energia, potência; Eletricidade.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Qualidade de Água e Tratamento de Resíduos</td>
<td>TA 103</td>
<td>60h</td>
<td>TA 001</td>
<td>Jane Geralda Ferreira Santana</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Parâmetros físico-químicos e microbiológicos de qualidade de água; Tecnologias de tratamento de água para o consumo humano e uso agroindustrial; Importância do controle de qualidade da água para a agroindústria; Tópicos de tratamento de resíduos gerados nas estações de tratamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Metodologia da Pesquisa Científica</td>
<td>TA 012</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Martha de Cássia Nascimento</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Paradigma da ciência e a natureza da pesquisa científica; Inovação tecnológica; Abordagem histórico-filosófica da ciência e método; Questões epistemológicas; Metodologia de pesquisa e elaboração do trabalho científico; Os estudos: Bibliográfico, exploratório, descritivo e experimental; TCC: Etapas do projeto e o relatório de pesquisa.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
DEMO. Introdução à Metodologia da Ciência. 1º edição São Paulo, Editora Prentice-Hall,2004

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Cálculo</td>
<td>TA 016</td>
<td>60h</td>
<td>TA 002</td>
<td>Djalma Gomes Pereira Júnior.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Limites; Derivadas; Integral; Aplicações
BIBLIOGRAFIA BÁSICA


BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PISKOUNOV, N. *Cálculo Diferencial e Integral*. Ed. Lopesda Silva.


3º SEMESTRE

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Estudo dos Impactos ambientais</td>
<td>TA 104</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Cláudio Roberto Meira de Oliveira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Problemas ambientais contemporâneos; Legislação de impacto ambiental; Tipos de impactos; Os impactos sociais e ambientais na agroindústria; Avaliação de impacto ambiental e relatório de impactos sobre o meio ambiente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA


BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRE-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Física II</td>
<td>TA 013</td>
<td>60h</td>
<td>TA 014</td>
<td>Joabson Guimarães da Silva</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Cinemática; Relações entre esforço e deformação; Equações da continuidade; Quantidade de movimento; Estática; Termologia; Termodinâmica; Teoria cinética dos gases; Mudança de estado;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA


BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Microbiologia Geral</td>
<td>TA 014</td>
<td>60h</td>
<td>TA 006</td>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Caracterização e classificação dos microrganismos; Morfologia, fisiologia, metabolismo, genética, nutrição e cultivo de microrganismos; Crescimento e regulação do metabolismo; Bactérias, fungos, leveduras, vírus e protozoários; Mecanismos de patogenicidade microbiana; Técnicas de amostragem, identificação e isolamento; Atividades em laboratório; Microbiologia da água, do solo e de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Revista de Microbiologia, Sociedade Brasileira de Microbiologia.

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tecnologia do Abate</td>
<td>TA 105</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Mariana Teixeira Rodrigues Vila</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Introdução à produção animal; Aspectos econômicos da produção; Caracterização das espécies animais para corte; Descrição dos abatedouros frigoríficos e processo de abate; Requisitos sanitários e higiênicos para o processo na obtenção da carne de diferentes espécies; Classificação e qualidade de carcaças. Práticas de pré-abate e abate de diferentes animais; Rendimentos e cortes; Técnicas de abate; Limpeza e higienização de abatedouros; Fluxogramas, instalações e equipamentos; Rendimentos; Fundamentos de ciência da carne; Qualidade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bioquímica geral</td>
<td>TA 015</td>
<td>60h</td>
<td>TA 007</td>
<td>Felizarda Viana Bebê</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Os componentes químicos dos seres vivos; Metabolismo anaeróbio de carboidratos; Metabolismo de lipídeos; Metabolismo de compostos nitrogenados; Biossíntese de carboidratos e lipídeos;

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MOTTA, V. R. Bioquímica, 1º Edição São Paulo, Editora Educs 2005.

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>Código</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Métodos de Conservação de Alimentos</td>
<td>TA 106</td>
<td>40h</td>
<td>TA 101</td>
<td>Gilson Pinto Matioli</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Fundamentos da preservação dos alimentos; Importância da conservação dos alimentos; Técnicas de Conservação de Alimentos; Emprego de baixas temperaturas; Tratamento térmico; Uso de aditivos químicos; Fermentações industriais; Defumação; Concentração; Evaporação; Liofilização e radiação; Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação; Conseqüências da má conservação dos alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N. *Fundamentos de Tecnologia de Alimentos*. São Paulo: Atheneu


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Química analítica</td>
<td>TA 016</td>
<td>60h</td>
<td>TA 001</td>
<td>Daniel Rodrigues Magalhães</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Análise gravimétrica; Equilíbrios de complexação; Equilíbrios de oxidação-redução; Análise titrimétrica de neutralização; Análise titrimétrica de complexação e de oxi-redução. Atividades de laboratório; Técnicas eletroanalítica;

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Matéria-prima agroindustrial</td>
<td>TA 107</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Carlinne Guimarães de Oliveira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Caracterização das matérias-primas agropecuárias: animal e vegetal; Fisiologia e tecnologia pós-colheita.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


---

4º SEMESTRE

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Microbiologia de Alimentos</td>
<td>TA 017</td>
<td>60h</td>
<td>TA 014</td>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em Alimentos; Microrganismos de interesse em alimentos; Contaminação, conservação, deterioração dos alimentos pelos microrganismos; Controle microbiano em alimentos; Classificação de microrganismos baseada nas exigências de crescimento; Toxinfecções alimentares; Doenças transmissíveis pelo consumo de alimentos; Microrganismos indicadores; Métodos rápidos de análise.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


---

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Operações Unitárias</td>
<td>TA 108</td>
<td>60h</td>
<td>TA 013</td>
<td>Normane Mirele C. da Silva</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Operações unitárias de pré-processamento; Balanço de massa e energia; Fluidos Newtonianos e não Newtonianos; Sistemas de escoamento; Bombas e Caldeiras; Filtração; Centrifugação; Secagem.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Química e Bioquímica de Alimentos</td>
<td>TA 022</td>
<td>60h</td>
<td>TA 019</td>
<td>Mariana Teixeira Rodrigues Vila</td>
</tr>
<tr>
<td>Ementa:</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Biomoléculas: funções e aspectos nos processos</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>tecnológicos; Agentes e mecanismos de</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>deterioração dos alimentos; Propriedades da</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>molécula de água e seus efeitos nos Alimentos;</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>BOBBIO, P. A. &amp; BOBBIO, F. O. Química do</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fennema. 2 ed. Ed.Artmed. 900p</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>MACEDO, Gabriela Alves. Bioquímica experimental</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>de alimentos. 2. ed. rev. Sao Paulo, SP:</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>componentes. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed,</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Processamento de frutas e hortaliças</td>
<td>TA 109</td>
<td>60h</td>
<td>TA 106</td>
<td>Cinara P. Cafieiro</td>
</tr>
<tr>
<td>Ementa:</td>
<td></td>
<td></td>
<td>TA 107</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Características gerais; Beneficiamento,</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>processamento, conservação e armazenamento de</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>frutas e hortaliças; Controle de qualidade;</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Legislação vigente.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>LIMA, U.A Matérias-primas dos alimentos. 1 ed.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ed. Edgar Blucher.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>OETTERER, M.; D’ARCE, M. A.B.R.; SPOTO, M.H.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Barueri-SP: Manole, 2006</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Componentes dos Alimentos e processos. 1. ed,</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>de frutas e hortaliças: fisiologia e</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>BOBBIO, P. A. &amp; BOBBIO, F. O. Química do</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Processamento de cereais, raízes, tubérculos e</td>
<td>TA 110</td>
<td>60h</td>
<td>TA 106</td>
<td>Normane Mirele C. da Silva</td>
</tr>
<tr>
<td>derivados</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</strong></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>AQUARONE, E. Biotecnologia industrial. São</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CAUVAIN, L. S. Y. Tecnologia da Panificação -</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2ª Ed.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>LIMA, U.A Matérias-primas dos alimentos. 1 ed.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ed. Edgar Blucher.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>KOBLITZ, M. G. B. Matéria-primas alimentícias.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1ed. Guanabara Kooga.</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nutrição Básica</td>
<td>TA 111</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Carlinne Guimarães Oliveira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Conceitos básicos em alimentação e nutrição; Saúde e nutrição no Brasil; Nutrientes: funções, importância, fontes, digestão, absorção, deficiência e excesso; Qualidade nutricional dos alimentos; Efeitos do processamento na qualidade nutricional dos produtos alimentícios; Alimentos funcionais; Rotulagem nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gestão de qualidade na agroindústria</td>
<td>TA 112</td>
<td>60h</td>
<td>NÃO POSSUI</td>
<td>Cinara P. Caffeeiro</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Definição de qualidade; Controle de qualidade; Garantia e certificação de qualidade; Programas de qualidade; Estabelecimento de normas e padrões de identidade e qualidade; Atributos de qualidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

5º SEMESTRE

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Processamento de Carnes e Pescados</td>
<td>TA 113</td>
<td>60h</td>
<td>TA 105 TA 106 TA 022</td>
<td>Mariana Teixeira Rodrigues Vila</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Estrutura, composição e funcionalidade do tecido muscular; Conversão do músculo em carne; Propriedades da carne fresca; Manipulação da matéria-prima e atributos de qualidade; Alterações da carne; Processamento da carne; Recursos pesqueiros. Processamentos de pescados; Alterações do pescado; Instalação e equipamentos, rendimentos e qualidade; Controle de qualidade, higiene e sanitização na indústria de carnes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


---

### DISCIPLINA

<table>
<thead>
<tr>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>TA 114</td>
<td>60h</td>
<td>TA 017&lt;br&gt;TA 106</td>
<td><strong>Aureluci Alves de Aquino</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

- Composição do leite; Obtenção higiénica. Recepção e controle de qualidade; Propriedades químicas e físicas do leite; Estudo da composição de produtos lácteos; Beneficiamento e processamento do leite; Alterações físicas e químicas que ocorrem durante o processamento e armazenamento; Controle; Aspectos nutricionais do leite e produtos lácteos; Aproveitamento de resíduos e impacto ambiental. Higienização de equipamentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- **FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H.** Dairy chemistry and biochemistry. London: Blackie Academic & Professional, 1998. xiv,
- **FENNEMA, O. R.** Química de Alimentos de Fennema. 2 ed. Ed.Artmed.
- **TAMIME A.Y.** MILK processing and quality management. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009. xvi

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


---

### DISCIPLINA

<table>
<thead>
<tr>
<th>CÓDIDO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>TA 115</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td><strong>Carline Guimarães de Oliveira</strong></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

- Aspectos teóricos e práticos da análise Sensorial; Os sentidos e a percepção sensorial; Pré-requisitos para análises; Montagem de laboratórios; Métodos sensoriais; Coleta e análise estatística dos dados; Propriedades sensoriais dos alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- **CECCHI, H. M.** Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 1 ed. Campinas,Campinas 2003.
### Bibliografia Complementar

**Avances em Análise Sensorial**
CYTED. Avances em Análise Sensorial. 1 ed. São Paulo, Varela 1999.

**Análise sensorial de alimentos**

### Bibliografia Complementar

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Planejamento e Instalações de Projetos Agroindustriais</td>
<td>TA 116</td>
<td>60h</td>
<td>TA 102</td>
<td>Normane Mirele C. da Silva</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Planejamento e gerenciamento de projeto agroindustrial; Análise de mercado; Localização Industrial – logística; Estudo do arranjo físico; Viabilidade econômica e ambiental; Estudo do processo; Seleção de materiais e equipamentos.

### Bibliografia Básica

**Projetos de instalações elétricas prediais**

**Projetos de Empreendimentos Agroindustriais Vol. 1**

**Projetos de Empreendimentos Agroindustriais Vol. 2**

**Refrigeração Industrial**

### Bibliografia Complementar

**Empreendedorismo: Transformando idéias em negócios**

**Projetos: planejamento, elaboração, análise**

### Bibliografia Básica

**Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição**

**Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**

**Métodos de Análise Microscópica de Alimentos**

### Bibliografia Complementar

**Tecnologia do Processamento de Alimentos**

**Métodos físico-químicos pra análise de alimentos**
Higiene, Legislação e Segurança no Trabalho  

TA 118  60h  Não possui  Lucas Britto Landim  

**Ementa:**
Princípios básicos de higienização; Limpeza e sanitização; Procedimento geral de higienização; Controle da higiene na produção de alimentos; Agentes químicos para higienização; Controle de infestações; Higiene ambiental; Noções sobre segurança no trabalho; Fundamentos da prevenção de acidentes e CIPA; Normas Regulamentadoras de Segurança e Saúde do Trabalhador; Legislação.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**DISCIPLINA**  
**TA**  
**CH**  
**PRÉ-REQUISITO**  
**DOCENTE**

| Tecnologia de bebidas | TA 119 | 40h | TA 106 | Normane Mirele C. da Silva |

**Ementa:**
Tecnologia de produção de bebidas não-alcoólicas; Tecnologia de produção de bebidas alcoólicas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**6º SEMESTRE**

**DISCIPLINA**  
**CÓDIGO**  
**CH**  
**PRÉ-REQUISITO**  
**DOCENTE**

| Desenvolvimento de Novos Produtos Agroindustriais | TA 121 | 60h | TA 115 | Normane Mirele C. da Silva |

**Ementa:**
Importância, definição e caracterização de novos produtos; Interação consumidor/novos produtos; Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto; Caracterização do mercado; Condições a serem atendidas pelo novo produto; Relação sucesso.
### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Embalagens para alimentos</td>
<td>TA 122</td>
<td>60h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Classificação das embalagens, tipos e usos; Importância, propriedades e funções das embalagens; Equipamentos de embalagem; Inovações tecnológicas. Alterações que afetam a qualidade dos alimentos; Acondicionamentos e embalagem para os diferentes tipos de alimentos e suas principais propriedades; Embalagem e os impactos ambientais; Legislação pertinente; Rotulagem.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aditivos e Toxicologia</td>
<td>TA 123</td>
<td>40h</td>
<td>NÃO POSSUI</td>
<td>Lucas Britto Landim</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**

Estudo do uso de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral; Importância tecnológica, funcional e nutricional de aditivos; Fundamentos da toxicologia dos alimentos; Determinação dos agentes tóxicos dos alimentos; Componentes tóxicos naturais e produzidos por microorganismos; Surtos e prevenção de toxinfecções alimentares.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

## DISCIPLINAS OPTATIVAS

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tecnologia do Queijo</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>TA 114</td>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ementa:
Definição, classificação e situação mundial da produção de queijos; Processo geral de fabricação; Culturas lácticas; Coagulantes; Coagulação do leite e os mecanismos envolvidos; Salga; Maturação; Queijos finos; Aproveitamento dos resíduos do soro; Métodos químicos, físicos e microbiológicos de avaliação e controle de qualidade; Legislação vigente.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Novas Tecnologias na agroindústria</td>
<td>TA 202</td>
<td>60h</td>
<td>Normane Mirele C. da Silva</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ementa:
Novas tecnologias empregadas na agroindústria: irradiação de alimentos, liofilização, peletização, pulsos elétricos, alta pressão hidrostática, membranas, desidratação osmótica, embalagens ativas, biotecnologia e temas atuais.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Serviço de alimentação</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>Cinara P. Cacefeiro</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Ementa:
Estrutura e funcionamento dos Serviços de Alimentação; Análise diagnóstica, planejamento e aspectos a serem considerados na implantação de Serviços de Alimentação; Cozinhas industriais, planejamento quantitativo de refeições coletivas; Mecânica de diferentes tipos de Serviços de Alimentação; Controle de despesas, aquisição de géneros e distribuição de refeições técnicas e de treinamento de pessoal auxiliar.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA


BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Introdução à economia de mercado</td>
<td></td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Cinara P. Cafeeiro</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:

Introdução à economia de mercado; Objetos da Economia; As correntes de pensamento econômico; Evolução do processo de produção; Modos de produção; Teorias de valor; Estrutura de mercado e formação de preços; Renda e Produto: A diferenciação do produto e diversificação do produto.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA


BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Alimentação alternativa e complementar</td>
<td></td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Carlilne Guimarães Oliveira</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Ementa:
Abordagem holística da alimentação; Os aspectos sociais ideológicos e filosóficos da alimentação não convencional; Ampliação dos conceitos de qualidade e segurança dos alimentos; Dietoterapia chinesa, vegetarianismo e nutrição antroposófica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BERNINI, Giovanna C. *Nutrição e saúde: a terapia por meio dos alimentos*. São Paulo IBRASA.


**DISCIPLINA** | **CÓDIGO** | **CH** | **PRÉ-REQUISITO** | **DOCENTE**
--- | --- | --- | --- | ---
Tecnologia de Subprodutos | - | 40h | Não possui | Normane Mirele C. da Silva

**Ementa:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


**DISCIPLINA** | **CÓDIGO** | **CH** | **PRÉ-REQUISITO** | **DOCENTE**
--- | --- | --- | --- | ---
Tecnologia de açúcar e açucarados | TA 207 | 40h | TA 108 | Normane Mirele C. da Silva

**Ementa:**
Fabricação de açúcar: Processamento de açucarados (bolas, doces, caramelos, pirulitos)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**


<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Secagem de produtos agroindustriais</td>
<td>-</td>
<td>60h</td>
<td>TA 109</td>
<td>Lucas Britto Landim</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Princípios de secagem; Propriedades do ar úmido; Perda da qualidade dos produtos agrícolas; Teor de umidade de equilíbrio; Movimento do ar; Sistemas de secagem de produtos agrícolas; Teorias e simulação de secagem; Simulação de secagem.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Estatística experimental</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>TA 009</td>
<td>Leandro Santos Peixouto</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Introdução; Testes de significância; Contrastes; Princípios básicos de experimentação; Procedimentos para comparações múltiplas; Delineamentos experimentais; Experimentos fatoriais – confundimento; Análise de grupos de experimentos; Experimentos em parcelas subdivididas e em faixas; Modelos de regressão polinomial.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Embutidos e defumados</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>TA 113</td>
<td>Mariana Teixeira Rodrigues Vila</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Embutidos: etapas de fabricação; Defumados: etapas de fabricação; Principais equipamentos utilizados na fabricação desses produtos.
### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


---

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


---

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Microbiologia do leite</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>TA 114</td>
<td>Aureluci Alves de Aquino</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Importância da microbiologia do leite; Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em Leite; Contagem de microrganismos no leite e derivados; Culturas usadas na indústria de laticínios; Doenças transmissíveis pelo consumo de leite e derivados; Métodos rápidos de análise; Amostragem.

---

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


---

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


---

<table>
<thead>
<tr>
<th>DISCIPLINA</th>
<th>CÓDIGO</th>
<th>CH</th>
<th>PRÉ-REQUISITO</th>
<th>DOCENTE</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Língua Brasileira de Sinais-Libras</td>
<td>-</td>
<td>40h</td>
<td>Não possui</td>
<td>Aguardando concurso</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Ementa:**
Fundamentos sociológicos e políticas linguísticas e educacionais para Surdos; Concepções de linguagem, língua, língua sinalizada e abordagens de ensino dos surdos; Estudo das identidades e cultura surdas; Novas tecnologias e educação de surdos; Vivência em Libras; Legislação vigente.

---

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA


9. ATIVIDADES ARTICULADAS À FORMAÇÃO

9.1. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) consiste em um trabalho individual, cuja temática é de livre escolha do estudante, mas devendo estar relacionada ao perfil do curso.

O trabalho será elaborado pelo aluno, mediante orientação de um professor consensualmente escolhido e que faça parte do quadro de docentes-orientadores estabelecido pelo Colegiado do Curso, atendendo às orientações contidas na Organização Didática da Educação Superior do IF Baiano sob o tópico Trabalho de Conclusão de Curso e demais normativas institucionais.

O Trabalho de Conclusão de Curso constitui-se num componente curricular que conta com reserva de carga horária de 80 (oitenta) horas, sendo o cumprimento desta carga horária condição imprescindível para a obtenção do grau de Tecnólogo em Agroindústria. O desenvolvimento do TCC dar-se-á sob a supervisão de um professor orientador e acompanhamento da coordenação do curso. Trata-se de um componente curricular que, além de obrigatório, está sujeito a avaliação e aprovação e encontra-se inserido no 6º (sexto) semestre curricular. Essa atividade visa propiciar aos alunos a integração e a aplicação dos conhecimentos teóricos trabalhados no currículo e adquiridos no decorrer do curso com a realidade cotidiana na prática profissional, permitindo-lhes, assim, uma vivência contextualizada no mundo do trabalho, na qual estão envolvidos os aspectos técnicos, científicos, sociais e humanos da profissão.

São objetivos da elaboração do TCC:

- avaliar as condições de qualificação do formando para acesso ao exercício profissional;
- possibilitar ao aluno o desenvolvimento de suas capacidades científicas e criativas na sua área de formação;
- correlacionar teoria e prática do curso;
propiciar aos graduandos condições necessárias à elaboração de um estudo teórico e/ou trabalho de campo de acordo com as normas técnicas que configuram a pesquisa científica.

O TCC, tendo um caráter temático, metodológico e formalizador, dá ao estudante a oportunidade de revisar e aplicar os conteúdos aprendidos, iniciando o desenvolvimento do projeto considerado, tendo como base os critérios da metodologia científica. Vale frisar esse trabalho é amparado por regulamento específico, à disposição do aluno na coordenação do Curso Superior de Tecnologia Agroindústria.

O componente TCC vem, dessa forma, viabilizar a construção da monografia que se concretizará com a versão final e apresentação pública perante banca examinadora, a qual decidirá, em reunião velada, a nota final atribuída ao trabalho tendo como base a documentação gerada durante todo o projeto e a apresentação. A nota pode variar de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo a nota mínima para aprovação 7,0 (sete) como nos demais componentes curriculares da matriz.

Os possíveis recursos sobre o TCC serão encaminhados ao coordenador do curso que fará a análise mediante o Regulamento.

Os casos omissos ou polêmicos serão apresentados ao Colegiado do Curso, o qual será a última instância para apreciação de recursos polêmicos.

9.2. Atividades Complementares

As Atividades Complementares devem possibilitar o reconhecimento de habilidades e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente do Campus, em que o aluno alargará o seu currículo com experimentos e vivências acadêmicas, internas ou externas ao curso.

As Atividades Complementares visam ao estímulo da prática de estudos independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais.

Neste sentido, as Atividades Complementares serão incentivadas e realizadas durante todo o curso, sendo criados mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo aluno através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância. Podem ser reconhecidas, dentre outras:

✓ Monitorias;
✓ Programas de Iniciação Científica;
Além de componentes curriculares oferecidos por outras instituições de ensino ou de regulamentação e supervisão do exercício profissional, ainda que esses conteúdos não estejam previstos no currículo pleno de uma determinada instituição, eles podem ser aproveitados porque circulam em um mesmo currículo de forma interdisciplinar e integram-se com os demais conteúdos realizados.

Em virtude da compreensão da importância das atividades complementares no itinerário formativo do Tecnólogo em Agroindústria, a carga horária e o tempo de integralização do curso de Tecnologia em Agroindústria prevêem a participação do estudante em atividades complementares, que serão reconhecidas conforme os critérios estabelecidos a seguir:

Tabela 2. Barema de Atividades Complementares
<table>
<thead>
<tr>
<th>Atividade</th>
<th>Carga Horária</th>
<th>Máximo Permitido</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Publicação de artigos em periódicos com qualificação Qualis nas áreas do curso</td>
<td>30 horas por artigo com fator de impacto (jcr) (A1, A2 e B1) 20 horas por artigo sem fator de impacto (jcr) (B2, B3, B4, B5 e C)</td>
<td>50 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Publicação de artigos completos em anais de eventos</td>
<td>10 horas por artigo publicado em anais de eventos locais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>12 horas por artigo publicado em anais de eventos regionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>16 horas por artigo publicado em anais de eventos nacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>20 horas por artigo publicado em anais de eventos internacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Publicação de resumos em anais de eventos</td>
<td>4 horas por resumo publicado em anais de eventos locais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>6 horas por resumo publicado em anais de eventos regionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>8 horas por resumo publicado em anais de eventos nacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>10 horas por resumo publicado em anais de eventos internacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>OBS.: Quando o aluno publicar, no mesmo evento, o resumo e o texto completo, só serão contabilizadas as horas referentes ao texto completo.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Publicação de resumos expandidos em anais de eventos</td>
<td>10 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos locais</td>
<td>80 horas</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>12 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos regionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>16 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos nacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>20 horas por resumo expandido publicado em anais de eventos internacionais</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Actividade</td>
<td>Horas</td>
<td>Total</td>
</tr>
<tr>
<td>----------------------------------------------------------------------------</td>
<td>------------------------------</td>
<td>------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Publicação de artigos de divulgação em jornais e revistas</td>
<td>10 horas por artigo</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Publicação de capítulo de livro</td>
<td>15 horas por capítulo</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Bolsista de iniciação científica</td>
<td>30 horas por semestre</td>
<td>50 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em Projetos de Pesquisa e/ou Extensão coordenados por docentes do IF Baiano</td>
<td>Carga horária referente às horas trabalhadas no projeto, com limite de 20 horas por projeto.</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Comunicações (orais ou painéis) apresentadas em eventos acadêmicos e científicos.</td>
<td>10 horas por comunicação oral e 5 horas por painel</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Estágio Extracurricular</td>
<td>Equivalente à carga horária do estágio</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em comissão responsável pela realização de eleição no âmbito do IF Baiano</td>
<td>5 horas por evento</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Participação como ouvinte em eventos científicos</td>
<td>5 horas por evento</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Representação estudantil</td>
<td>5 horas por semestre</td>
<td>30 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Monitoria</td>
<td>20 horas por semestre</td>
<td>40 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em grupo de estudo coordenado por docente do IF Baiano</td>
<td>10 horas por semestre</td>
<td>40 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em cursos de extensão</td>
<td>10 horas como monitor</td>
<td>40 horas</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5 horas como ouvinte</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>15 horas como coordenador</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>15 horas como palestrante</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em eventos científicos</td>
<td>10 horas como monitor</td>
<td>40 horas</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5 horas como ouvinte</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>15 horas como coordenador</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>15 horas como palestrante</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Participação em cursos extracurriculares</td>
<td>Carga horária do curso</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Realização de exposição de arte</td>
<td>5 horas por exposição</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
</tbody>
</table>
9.3. **Estágio Supervisionado**

O estágio curricular e a prática profissional são considerados importantes, uma vez que aperfeiçoam o processo de aprendizagem através da aproximação dos conhecimentos acadêmicos e o mundo do trabalho. Neste contexto, faz-se necessário a incorporação de um processo avaliativo, cuja concepção possibilite a afirmação dos valores que o egresso deste curso garantirá em sua formação pessoal e profissional.

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular considerarão o disposto na Legislação vigente, bem como às normas propostas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) aprovadas pelo Colegiado do Curso no dia 11 (onze) de abril de 2012. Ressalte-se que essa será uma atividade orientada e supervisionada por um professor da área específica, sendo cursada a partir de quando o aluno tiver cumprido o mínimo de 50% da carga horária do Curso.

Mediante comprovação, os estudantes que exerçam atividades em áreas afins a sua formação poderão ter redução da carga horária do estágio curricular supervisionado. Para tanto, o professor do componente curricular efetuará avaliação *in loco* e definirá a carga horária a ser submetida a apreciação e deliberação do Colegiado.

Ao final do componente curricular, o aluno entregará o Relatório de Estágio obedecendo às Normatizações internas específicas.

A nota final atribuída no componentes curricular de Estágio será resultado da média aritmética da avaliação do Relatório de Estágio e acompanhamento dos alunos nas visitas *in loco*, realizadas pelo orientador ou coordenador do respectivo componente (MRV), e da ficha de avaliação (FA) preenchida e assinada pelo responsável técnico na empresa em que o aluno estiver.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Publicação de livros de literatura</th>
<th>15 horas por livro</th>
<th>30 horas</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Trabalho voluntário em instituições públicas de ensino</td>
<td>Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição de ensino</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Trabalho voluntário em ONG e outras instituições sem fins lucrativos</td>
<td>Carga horária especificada na declaração emitida pela instituição</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
<tr>
<td>Outras atividades técnicas, culturais e artísticas.</td>
<td>Conforme decisão do Colegiado do Curso.</td>
<td>20 horas</td>
</tr>
</tbody>
</table>
realizando o estágio, contendo uma nota de 0 (zero) a 10 (dez), a saber:

\[
RF = \frac{(MRV + FA)}{2}
\]

Onde:
RF: Resultado Final de Estágio do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria;
MRV: Média Final do Relatório de Estágio e Visitas in loco;
FA: Nota da Ficha de Avaliação da Empresa;

O Relatório Final e a Ficha de Avaliação da empresa deverão ser arquivados na pasta do aluno.

O aluno que obtiver a média inferior a 7,0 (sete) deverá repetir o componente atentando para o prazo de integralização do curso e receberá acompanhamento de um professor da área, podendo o Colegiado solicitar colaboração do Campus através de sua equipe multidisciplinar. Outras ações poderão ser definidas pelo Colegiado do Curso a fim de diagnosticar os motivos da reprovação.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

10.1. Sistema Previsto de Avaliação do Processo de Ensino-Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem, cujo processo global está descrito no Regimento, abaixo transcrito, particulariza-se, de acordo com Art. 58, através do acompanhamento contínuo, provas e outras formas de verificação, dentre as quais, serão utilizadas principalmente as seguintes: Resumos Individuais das Aulas, Trabalhos Individuais e Coletivos em sala e externos, Avaliações Objetivas, Exercícios Sequenciados, Apresentações, Seminários, Projetos, Participação nos Eventos e relatório de visitas técnicas.

10.2. Dos Processos de Avaliação

O discente do curso de Tecnologia em Agroindústria terá direito a, no mínimo, três avaliações por semestre em cada disciplina e alcançar um rendimento mínimo de 70% (setenta por cento) em cada unidade, perfazendo, portanto, um valor mínimo: 7,0 (sete pontos) para compor a média final. As avaliações podem ter diferentes formatos, porém um dos instrumentos deverá
sempre ter um registro formal escrito, a saber, em forma de relatório, resenha, resumo, síntese, prova escrita, estudo dirigido, roteiro ou relato de experimento etc.

É aconselhável que as atividades avaliativas tenham um caráter cumulativo e, por isso, sejam aplicadas em diferentes e curtos intervalos de tempo para que o resultado da aprendizagem não se sobreponha ao processo, assim, a aprendizagem deve sobrepujar a “ensinagem”.

A avaliação levará em conta aspectos como rendimento (considerados a partir de critérios qualitativos e quantitativos), bem como frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação do aluno. Portanto, em cada componente curricular, para obter aprovação, o estudante deverá alcançar média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) e frequentar, no mínimo, 75% das aulas. O estudante que não obtiver média para aprovação terá direito de realizar Prova Final, desde que a média obtida não seja inferior a 2,9 (dois vírgula nove), conforme o previsto na Organização Didática dos Cursos da Educação Superior do IF Baiano.

Ainda em conformidade com a Organização Didática supracitada, após a realização da Prova Final, será aprovado o estudante que obtiver média final maior ou igual a 5 (cinqo), calculada pela fórmula disposta no documento já mencionado.

10.3. Plano de Avaliação do Curso

O Plano de Avaliação Institucional, atualmente, articula-se em cinco etapas, realizadas anualmente: Avaliação dos discentes; Avaliação dos docentes; Avaliação do Curso; Avaliação dos servidores técnico-administrativo; Avaliação da Instituição no seu papel formador de profissionais pela Comissão Própria de Avaliação. É importante relatar que tais orientações podem a ser alteradas em consequência de necessidade de atendimento à legislação em vigor, a exemplo Lei 10.861, de 14 de abril de 2004, que estabelece o Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior - SINAES.

A terceira etapa configura-se como avaliação do curso, a qual compõe-se de duas partes: avaliação interna e avaliação externa, com o objetivo de avaliar as dimensões envolvidas no processo ensino-aprendizagem.

A avaliação interna envolve aspectos quantitativos e qualitativos das atividades acadêmicas. As dimensões avaliadas por todos os envolvidos no processo, sobretudo professores e alunos, são:
Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: recursos humanos e infraestrutura;

Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares, etc.;

Condições para desenvolvimento da iniciação científica, pesquisa e extensão: oportunidades, recursos humanos e infraestruturais;

Resultados alcançados do ponto de vista do perfil do formando: competências para o desempenho das funções básicas da profissão, capacidade de análise e crítica.

Na avaliação externa serão coletados dados junto aos egressos do ano precedente, órgãos regulamentadores e fiscalizadores da profissão e, também, do empregador. Nesta parte, buscar-se-á, sobretudo, a identificação de inadequações e dificuldades de inserção profissional.

Para a análise de currículo dos professores, a comissão contará com o auxílio dos órgãos que respondem respectivamente pelo Ensino, Pesquisa e Extensão, adotando, para a pontuação, critérios idênticos ou similares aos utilizados pelas comissões de verificação das condições de ensino. A aplicação dos questionários será precedida da devida orientação. Após a realização da tabulação e análise, serão gerados relatórios para os professores, referente ao que lhes é pertinente e, para o Departamento de Ensino, um relatório global para as providências julgadas necessárias. Uma síntese dos resultados será divulgada através do Sitio da escola, para conhecimento da comunidade.

Além dos procedimentos institucionais de avaliação interna, serão empregados, em conformidade com o que já se faz, procedimentos de avaliação que se restringem ao âmbito do curso. São, sobretudo três: as reuniões periódicas do Conselho de Curso (ao menos uma vez ao semestre) para avaliação informal das atividades; acompanhamento do plano de atividades do curso, realizada bimestralmente pelo Departamento de Ensino, com informações do coordenador de curso e avaliação do curso pelos discentes, uma vez ao ano. Os dados resultantes desses processos são, sempre, repassados às pessoas que têm competência para corrigir as deficiências.

11. SISTEMA DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

Flexibilidade Curricular

Para o processo de aceleração de estudos, serão consideradas as seguintes situações:
1. Alunos já graduados ou pós graduados.

2. Alunos provenientes de outras IES por transferência;

Para os alunos inclusos nas situações elencadas, poderão, de acordo com datas estabelecidas no calendário acadêmico, requerer aproveitamento de disciplinas e serem alocados para o período letivo que melhor convier a cada situação específica, de modo a abreviar o tempo de integralização do curso. Para tanto será montado um processo onde deverá ter o parecer dos professores de cada disciplina que o aluno estiver pleiteando o aproveitamento, podendo ser deferido, deferido parcialmente ou indeferido. Em caso de deferido parcialmente, o professor poderá viabilizar trabalhos complementares que julgar necessário.

O aproveitamento de conhecimentos anteriores pode se efetivar de outras formas a partir de análise criteriosa e aprovação do Colegiado do Curso e, ainda, desde que sejam amparadas por legislação pertinente, considerando, também a matriz curricular do curso em pauta.

12. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

12.1. Instalações

✓ Laboratórios

Na infraestrutura do Campus Guanambi, para a formação integral de seus discentes e demais membros da comunidade acadêmica, encontram-se disponíveis laboratórios de áreas específicas do conhecimento e de outras áreas como química, física, matemática e biologia, dispondo de equipamentos e recursos adequados ao desenvolvimento das atividades. Os laboratórios são suportes para um processo de ensino e aprendizagem dinâmico.

✓ Laboratório de Bromatologia

Destina-se às atividades práticas das disciplinas de Análise de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Aditivos, Química e Bioquímica de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos e outras correlatas ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, além de dar suporte à realização de projetos de pesquisa. O laboratório apresenta uma infraestrutura que permite a realização de diversas análises laboratoriais, sendo dotado de pipetadores, bomba de vácuo e pressão, balanças digital e analítica, refrigerador, fogão, freezer, banho-maria, estufa de secagem e esterilização, termômetro, medidor de pH (eletrodo), refratômetro, digestor micro Kjedhal, agitador de tubos, destilador de micro Kjedhal, capela para exaustão de gases, extrator
de Soxhlet com vidraria, determinador de fibras, banho-maria, chuveiro lava olhos, autoclave, frascos para lavagem de pipetas, além de vidrarias, utensílios, reagentes e demais componentes necessários às análises.

✓ **Unidade de Processamento de Produtos Lácteo**

Com área útil total em torno de 150 m², as instalações principais desta unidade compreendem a: Plataforma de recepção; Laboratório; Sala de Fabricação e Embalagem; Câmaras Frias; Depósitos (almoxarifados – embalagens e ingredientes) e Área de Expedição. Além das instalações de apoio, localizadas externamente, que compreendem: Área da Caldeira; Banheiros (Masculino e Feminino); Vestiário e Sala de Aula.

✓ **Unidade de Processamento de Frutas e Hortaliças**

A unidade, projetada em aproximadamente 150 m², conta com câmaras frias, equipamentos para a recepção, seleção, classificação e processamento das matérias-primas de origem vegetal, áreas de armazenagem de produtos acabados.

✓ **Unidade de Abate e Processamento de Carnes**

A unidade, projetada em aproximadamente 100 m², conta com câmaras frigoríficas, ambientes e equipamentos específicos para o abate, desossa de aves, bovinos, suínos e caprinos.

✓ **Laboratório de Informática I: 20 (vinte) máquinas**

O Laboratório de Informática I é para uso geral. Este ambiente é composto por 20 (vinte) microcomputadores com monitores de 19”. Todas as máquinas têm instalados, dentre outros softwares, os Sistemas Operacionais: Windows 7 e Ubuntu 11, e o aplicativos MS Office 2007 e BR Office, respectivamente. Todos com acesso a Internet.

12.2. **Equipamentos e Recursos Tecnológicos**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Guanambi tem uma média de 300 (trezentas) máquinas assim distribuídas: 90 notebooks, que foram adquiridos no ano de 2008 e 2009 para uso dos docentes e dos chefes de departamentos; 90 (noventa) computadores divididos em 03 (três) laboratórios de Informática; 20 (vinte) computadores que foram adquiridos em 2009 que estão na sala de Internet para acesso dos discentes e o restante dos computadores estão distribuídos nos departamentos do Campus Guanambi. Todos esses equipamentos possuem dispositivos de acesso à Internet.
12.3. Biblioteca

A Biblioteca do Campus possui um acervo em constante renovação, com títulos que abordam as distintas ciências (naturais, humanas, sociais, exatas, da saúde e aplicadas), artes e esportes, língua, linguística e literatura, engenharia, tecnologia, geografia, história, informática e generalidades. Este espaço possui funções de apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão acadêmica, aberta à comunidade para estudo e leitura, tendo seu horário de funcionamento de segunda à sexta-feira nos três turnos.

A biblioteca encontra-se informatizada (Sistema PERGAMUM) e todos os títulos encontram-se tombados, junto ao patrimônio da Instituição e conta com um profissional responsável. É concedido o empréstimo domiciliar de livros aos usuários vinculados ao Campus desde que estejam cadastrados na biblioteca, permitindo a retirada de material bibliográfico por período pré-determinado conforme Regulamento específico.

A seguir encontra-se a lista dos exemplares pertinentes ao Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria disponíveis na biblioteca do Campus Guanambi:

✓ Acervo bibliográfico disponível para o curso


PAYNE, J.H. *Operações unitárias na produção de açúcar de cana*. São Paulo, SP Sociedade dos Técnicos Açucareiros e Alcooleiros do Brasil, 1989. 245 p


13. EMISSÃO DE DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES

Os certificados e diplomas do Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria serão emitidos respeitando as normatizações previstas na Organização Didática da Educação Superior deste Instituto, bem como regulamentações específicas, consoantes com a legislação em vigor.

Os certificados e diplomas serão assinados pelo Reitor do IF Baiano, Diretor Geral do *Campus* e pelo concluinte.
14. PESSOAL

14.1. Quadro Docente do Curso

<table>
<thead>
<tr>
<th>PROFESSOR(A)</th>
<th>TITULAÇÃO</th>
<th>FORMAÇÃO</th>
<th>REGIME DE TRABALHO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>4. CLÁUDIO ROBERTO MEIRA DE OLIVEIRA</td>
<td>Doutor</td>
<td>Graduação: Bacharelado em Química, 2000, USP; Mestrado: Química (Química Analítica), 2002, USP; Doutorado: Química, 2005, UNICAMP</td>
<td>20h</td>
</tr>
<tr>
<td>5. DANIEL RODRIGUES MAGALHAES</td>
<td>Doutor</td>
<td>Graduação: Licenciatura em Química, 2007, UESB; Mestrado em Química, 2009, UESB.</td>
<td>DE</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nome</td>
<td>Cargo</td>
<td>Graduação:</td>
</tr>
<tr>
<td>---</td>
<td>--------------------------------</td>
<td>--------</td>
<td>------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>GILSON PINTO MATIOLI</td>
<td>Doutor</td>
<td>Graduação: Engenharia Química/Habilitação em</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Alimentos, FENVA, 1992; Mestrado: Ciências</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>dos Alimentos, 2000, UFLA; Doutorado: Ciências</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>JAQUELINE FIGUERÊDO ROSA</td>
<td>Mestre</td>
<td>Graduação: Ciências Biológicas, 2006, UFBA;</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Mestrado: Ecologia e Biomonitoramento, 2009,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Especialização em Ensino de Física, 2007, UnB.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Genética e Melhoramento de Plantas, 2007, UESB;</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Mestrado: Genética e Melhoramento de Plantas, 2009, UFLA; Mestrado: Genética e</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>LEANDRO SANTOS PEIXOUTO</td>
<td>Mestre</td>
<td>Graduação em Engenharia Agronômica, 2007,</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>UFRB; Mestrado: Genética e Melhoramento de</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Plantas, 2009, UFLA; Doutorado em Genética e</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>Melhoramento de Plantas, 2009, UFLA.</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nome</td>
<td>Tipo</td>
<td>Detalhes</td>
</tr>
<tr>
<td>---</td>
<td>--------------------------------</td>
<td>-------------</td>
<td>--------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>15.</td>
<td>LUCAS BRITTO LANDIM</td>
<td>MESTRE</td>
<td>Graduação Engenharia de Alimentos, 2008, UESB; Mestrado: Engenharia de Alimentos, 2011, UESB.</td>
</tr>
<tr>
<td>21.</td>
<td>ROBERTO CARLOS SANTANA LIMA</td>
<td>Especialista</td>
<td>Licenciatura em Letras Português / Inglês</td>
</tr>
<tr>
<td>22.</td>
<td>ROSANGELA FIGUEIREDO MIRANDA</td>
<td>Mestre</td>
<td>Graduação: Licenciatura em História, 2001, UNEB; Mestrado em História Regional e Local, UNEB, 2011.</td>
</tr>
</tbody>
</table>
23. **SILVIA CLÁUDIA MARQUES LIMA**  
Mestre  

24. **SOFIA REBOUÇAS META PEREIRA**  
Especialista  

### 14.2. Quadro Administrativo

<table>
<thead>
<tr>
<th>NOME</th>
<th>TITULAÇÃO</th>
<th>CARGO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Ana Flávia Alves Peixoto</td>
<td>Técnica em Alimentos</td>
<td>Técnica em Alimentos e Laticínios</td>
</tr>
<tr>
<td>Ana Martha Prado Barreto</td>
<td>Licenciada em Pedagogia e Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente</td>
<td>Orientadora Pedagógica</td>
</tr>
<tr>
<td>Ana Patrícia Bezerra dos Santos</td>
<td>Licenciada em Pedagogia e Especialista em Língua Portuguesa e Literatura</td>
<td>Técnica em Assuntos Educacionais</td>
</tr>
<tr>
<td>Carlito José de Barros Filho</td>
<td>Licenciado em Pedagogia</td>
<td>Supervisor Pedagógico</td>
</tr>
<tr>
<td>Célia Regina Guimarães Moura</td>
<td>Bacharel em Psicologia</td>
<td>Psicóloga</td>
</tr>
<tr>
<td>Crislene Leal da Silva Vieira</td>
<td>Bacharel em Gestão do Agronegócio e Mestre em Educação</td>
<td>Assistaente da Secretaria de Cursos Superiores</td>
</tr>
<tr>
<td>Nome</td>
<td>Educação</td>
<td>Cargo</td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------------</td>
<td>---------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Dalcy Alves de Souza</td>
<td>Licenciada em Letras</td>
<td>Técnica em Assuntos Educacionais</td>
</tr>
<tr>
<td>Débora Silva das Chagas</td>
<td>Graduação em Química, 2009, UFBA</td>
<td>Técnica em Laboratório – química</td>
</tr>
<tr>
<td>Fábio dos Santos</td>
<td>Bacharel em Serviço Social</td>
<td>Assistente Social</td>
</tr>
<tr>
<td>Guilherme Neves Oliveira</td>
<td>Bacharel em Odontologia</td>
<td>Dentista</td>
</tr>
<tr>
<td>Ivonete Nascimento Castro</td>
<td>Licenciada em Pedagogia</td>
<td>Técnica em Assuntos Educacionais</td>
</tr>
<tr>
<td>Judácia da Silva Pimentel</td>
<td>Licenciada em Letras e Especialista em Língua Portuguesa e Literatura</td>
<td>Técnica em Assuntos Educacionais</td>
</tr>
<tr>
<td>Liciléa Abreu de Souza</td>
<td>Graduação em História</td>
<td>Assistente em Administração</td>
</tr>
<tr>
<td>Luís Augusto Teixeira Laranjeira</td>
<td>Bacharel em Medicina</td>
<td>Médico</td>
</tr>
<tr>
<td>Luis Edgar de Barros Santana</td>
<td>Licenciado em Letras</td>
<td>Técnico em Alimentos e Laticínios</td>
</tr>
<tr>
<td>Marcionila Alexandre Gomes dos Prazeres</td>
<td>Graduação: Química, 2008, UFBA; Mestranda em Química, UFBA.</td>
<td>Técnica em Laboratório – química</td>
</tr>
<tr>
<td>Maria do Carmo Neves Cardozo</td>
<td>Pedagoga</td>
<td>Técnica em Assuntos Educacionais</td>
</tr>
<tr>
<td>Maria Salza Araújo Silva Batista</td>
<td>Técnica em Enfermagem</td>
<td>Coordenadora da Secretaria de Cursos Superiores</td>
</tr>
<tr>
<td>---------------------------------</td>
<td>-----------------------</td>
<td>-----------------------------------------------</td>
</tr>
</tbody>
</table>
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS


______. Instrução Normativa nº 1- PROEN/IF BAiano que dispõe sobre os Dispõe sobre procedimentos para adequação curricular, elaboração e aprovação de projeto e autorização de funcionamento de cursos regulares de nível médio/técnico e de graduação no âmbito do Instituto. Salvador, abril de 2010.
ANEXOS