



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**IF BAIANO CAMPUS ALAGOINHAS**  
CNPJ: 10.724.903/0011-40  
Rua Manoel Romão, S/N, Alagoinhas Velha. CEP: 48.010.470. Alagoinhas/BA  
(75) 3421-4511 / 3422-6122 / [gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@alagoinhas.ifbaiano.edu.br)

## ***PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA***

**Modalidade de Oferta:** Presencial

**Eixo Tecnológico:** Produção  
Alimentícia

**Resolução nº 37, de 28 de agosto de 2017**  
– Autoriza a implantação e funcionamento do  
curso Técnico em Agroindústria Subsequente  
ao Ensino Médio.

**Portaria nº 30, de 16 de junho de 2020 –**  
Constitui comissão de Reformulação do  
Projeto Pedagógico do Curso Técnico em  
Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio.

Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica Instituto Federal de  
Educação Ciência e Tecnologia Baiano Pró-Reitoria de Ensino

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**  
Jair Messias Bolsonaro

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**  
Milton Ribeiro

**SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
Ariosto Antunes Culau

**REITOR**  
Aécio José Araújo Passos Duarte

**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**  
Leonardo Carneiro Lapa

**PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**  
Hildonice de Souza Batista

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**  
Ariomar Rodrigues dos Santos

**PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO**  
Rafael Oliva Trocoli

**PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO**  
Luciana Helena Cajas Mazzutti

**DIRETOR GERAL PRO TEMPORE DO CAMPUS ALAGOINHAS**  
José Renato Oliveira Mascarenhas

**DIRETORA ACADÊMICA**  
Jamyle Rocha Ferreira Souza

**COORDENADORA DE ENSINO**  
Alyne da Silva Muller

**COORDENADOR DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**  
Josemar Rodrigues da Silva

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

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO		
<b>CRIAÇÃO</b>	<b>Período</b>	maio a dezembro de 2016
	<b>Grupo de Trabalho Responsável</b>	Daniela Garcia Silveira Docente  Fabrício Santos de Faro Docente  João de Oliveira Andrade Docente  Mário Marcos de Santana Faria Docente
	<b>Número e Data da Portaria</b>	Portaria N° 520, de 09 de maio de 2016 Portaria N° 919, de 09 de agosto de 2016
	<b>Forma / Metodologia de Elaboração</b>	Grupo de Trabalho
	<b>Resolução de Aprovação</b>	Resolução nº 37, de 28 de agosto de 2017
HISTÓRICO DE REFORMULAÇÃO DO CURSO		
<b>REFORMULAÇÃO</b>	<b>Período</b>	abril a agosto de 2020
	<b>Grupo Responsável: Núcleo de Assessoramento Pedagógico – NAP</b>	Ingrid Silva Barberino do Nascimento Docente / Coordenadora do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria  Amós Wesley Gonçalves Oliveira Docente  Ana Cecília de Oliveira Teixeira Docente  Daniela Garcia Silveira Docente  Eliane Mahl Docente  Henrique Reis Sereno Docente  Jordana da Silva Costa Técnica em Assuntos Educacionais  Márcia Siveira Netto Machado Docente  Mário Marcos de Santana Faria Docente

		Tânia Miranda Nepomucena Docente
	<b>Número e Data da Portaria</b>	Portaria N°30, de 16 de junho de 2020
	<b>Forma / Metodologia de Elaboração</b>	Grupo de Trabalho
	<b>Resolução de Aprovação</b>	-

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1.</b> Laboratório de Informática .....	112
<b>Quadro 2.</b> Laboratório de Processamento de Alimentos .....	112
<b>Quadro 3.</b> Laboratório de Biotecnologia de Bebidas .....	113
<b>Quadro 4.</b> Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Processamento de Leite ..	114
<b>Quadro 5.</b> Laboratório de Panificação e Massas .....	115
<b>Quadro 6.</b> Laboratório de Química e Microbiologia .....	116
<b>Quadro 7.</b> Relação de docentes do IF Baiano <i>Campus Alagoinhas</i> .....	118
<b>Quadro 8.</b> Relação de servidores técnico-administrativos do <i>Campus Alagoinhas</i> .	124

## Sumário

<b>1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO .....</b>	8
<b>2. APRESENTAÇÃO .....</b>	9
<b>3. CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS .....</b>	11
<b>4. JUSTIFICATIVA DO CURSO .....</b>	15
<b>5. OBJETIVOS .....</b>	19
5.1. Objetivo Geral .....	19
5.2. Objetivos Específicos .....	19
<b>6. PERFIL DO EGRESSO .....</b>	20
<b>7. PERFIL DO CURSO .....</b>	22
<b>8. REQUISITOS DE INGRESSO .....</b>	25
<b>9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO .....</b>	26
9.1. Estrutura Curricular .....	29
9.2. Metodologia do Curso .....	32
9.2.1. Prática Profissional Integrada .....	35
9.2.2. Atividades Interdisciplinares .....	35
9.2.3. Projetos Integradores .....	36
9.3. Matriz Curricular .....	40
<b>10. PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR – PCC .....</b>	42
<b>11. ESTÁGIO CURRICULAR .....</b>	93
<b>12. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....</b>	95
<b>13. AVALIAÇÃO .....</b>	96
13.1. Avaliação dos Processos de Ensino e de Aprendizagem .....	96
13.2. Avaliação do Curso .....	97
<b>14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS .....</b>	99
14.1. Programa de Nivelamento .....	99
14.2. Programa de Monitoria .....	100
14.3. Programa de Tutoria Acadêmica .....	101
14.4. Programa de Apoio a Eventos Artísticos Culturais e Científicos .....	103
14.5. Programas de Assistência Estudantil.....	103
14.6. Sistema de Acompanhamento de Egressos .....	105

14.7. Núcleo de Apoio aos Processos de Ensino eAprendizagem, Permanência e Êxito do Educando (NUAPE) .....	107
14.8. Política de Diversidade e Inclusão .....	107
14.9. Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE).....	108
14.10. Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).....	108
14.11. Núcleo de Estudos de Gênero e Diversidade Sexual (GENI) .....	109
14.12. Programas de Pesquisa e Extensão .....	110
<b>15. INFRAESTRUTURA .....</b>	<b>110</b>
15.1. Biblioteca .....	111
15.2. Laboratórios .....	111
15.3. Recursos Didáticos .....	117
15.4. Salas de Aula .....	127
<b>16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO .....</b>	<b>118</b>
<b>17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS .....</b>	<b>125</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>125</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>130</b>
<b>Anexo 1</b> Livros adquiridos pelo <i>Campus Alagoinhas</i> para o curso Técnico em Agroindústria Subsequente .....	130
<b>Anexo 2</b> Simulador de horários do curso Técnico Subsequente em Agroindústria Subsequente.....	137
<b>Anexo 3</b> Quadro de equivalência entre a matriz curricular refromulada/vigente e a matriz anterior do Projeto Pedagógico do Curso .....	140

## 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso	Curso Técnico em Agroindústria
Modalidade de Oferta	Presencial
Habilitação	Técnico em Agroindústria
Forma de Desenvolvimento	Subsequente
Público-alvo	Egresso do Ensino Médio
Regime Acadêmico	Semestral
Turno de Funcionamento	Matutino e Noturno
Local de Oferta	IF Baiano Campus Alagoinhas
Duração Mínima	18 meses
Prazo de integralização do curso	36 meses
Número total de vagas	80 vagas
Periodicidade de Oferta	Anual
Número de turmas	02
Regime de matrícula	Semestral
Carga horária total	1.400 horas

## **2. APRESENTAÇÃO**

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

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

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

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

Em consonância com o exposto, o curso de EPTNM de Agroindústria objetiva fortalecer o compromisso político e social especificado no PDI IF Baiano, pois visa

contribuir com a expansão da educação básica e qualificação profissional no interior da Bahia e construir um projeto de

desenvolvimento histórico de um povo, oferecendo formação integral, pública e gratuita, sobretudo para discentes em desvantagem social (IF BAIANO, 2014a, p. 58).

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

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

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

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

O presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um norteador das ações que serão desenvolvidas na formação técnica em Agroindústria, pois nele estão contidas as diretrizes didático-pedagógicas e todas as outras informações adicionais fundamentais para o funcionamento e aprimoramento do curso, à luz da Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

O curso EPTNM proposto terá forma subsequente, que conforme prevê o Decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004, bem como o Parecer CNE/CEB nº. 39/2004, destina-se aos discentes que concluíram o ensino médio. A carga horária total do curso proposto é de 1.400 horas, sendo 200 horas de estágio curricular supervisionado. A duração mínima do curso é de 18 meses, o regime de oferta de vagas é anual, a matrícula semestral e serão ofertadas duas turmas, uma com aulas no turno matutino e a outra no turno noturno.

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

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

### **3. CARACTERIZAÇÃO DO CAMPUS**

O funcionamento do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Alagoinhas* foi autorizado pela Portaria nº 378, de 09 de Maio de 2016, integrando o Território de Identidade do Litoral Norte e Agreste Baiano e localizado a 107 km da capital do estado. O acesso à região, a partir de Salvador até a sede municipal, por transporte rodoviário, se dá principalmente através das rodovias BR-324 e BR-110. O acesso à Feira de Santana, segunda maior cidade da Bahia, pode ser feito através das rodovias BR-101, uma das

mais importantes rodovias do país e uma das principais ligações entre as regiões Nordeste e Sudeste no sentido norte-sul, e BR-324, num percurso de 82 km.

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

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

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

É importante lembrar que o Território Litoral Norte e Agreste Baiano possui uma participação expressiva na produção Estadual de Petróleo e Gás. Além disso, a região se destaca na produção de citricultura, avicultura e

cocoicultura, atraindo investimentos industriais em dois segmentos de negócios: agrícola e agroindustrial. Nesse sentido, a proposta do curso Técnico em Agroindústria possibilita a expansão de oportunidades de qualificação profissional e o fortalecimento cidadão no Território de Identidade Litoral Norte e Agreste Baiano.

Com relação à estrutura física, o *Campus* Alagoinhas conta com um prédio administrativo que inclui o auditório, o espaço de conveniência dos discentes, biblioteca, salas de professores, sala de coordenação de cursos, pesquisa e extensão, a coordenação pedagógica, os consultórios médico, odontológico e psicológico. Nesses espaços, funcionam serviços indispensáveis de apoio acadêmico, pedagógico e social aos discentes dos cursos de Formação Inicial e Continua (FIC) e EPTNMs.

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

Além disso, o *Campus* conta com um prédio pedagógico com 14 salas de aulas com capacidade para 40 discentes em cada, algumas delas dotadas de datashow; reprografia; sala de jogos e instalações para o funcionamento de laboratórios de: Análise Sensorial e Processamento de Leite, Biologia e Estudos Ambientais, Biotecnologia e Bebidas, Física e Matemática, Informática, Linguagens, Panificação e Massas, Processamento de Alimentos, Química e Microbiologia. Ainda em relação às instalações, o *campus*, dispõe de um prédio para Refeitório com dois anexos: o Grêmio Estudantil e a lanchonete. Toda a infraestrutura possui Estação de Tratamento de Esgotos (ETE). Os usuários do *campus* contam com serviço de segurança e estacionamento para veículos.

Dessa forma, a estrutura material e organizacional do *campus* atende plenamente às demandas acadêmicas dos discentes do curso Técnico em

Agroindústria e dos Cursos de Formação Inicial e Continuada ofertados, pois além de oferecer infraestrutura satisfatória, o *Campus Alagoinhas* conta com dispositivos tecnológicos, literários, espaços de convivência dos discentes e com estruturas de serviços multiprofissionais voltados para o constante atendimento e acompanhamento de discentes dos cursos, a exemplo da sala de recursos multifuncionais (SRM) destinada ao atendimento dos discentes público da Educação Especial (PEE)<sup>1</sup> e/ou com Necessidades Específicas (NE)<sup>2</sup>.

Para o alinhamento e promoção de ações e políticas de diversidade e inclusão, o *Campus Alagoinhas* dispõe do Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), que objetiva implementar ações para a inclusão das Pessoas PEE e/ou com NE, discutindo sobre aspectos técnicos, didático-pedagógicos, adaptações, quebra de barreiras e possibilidades de acessibilidade programática, arquitetônica, atitudinal, comunicacional, metodológica e instrumental, bem como sobre as especificidades e peculiaridades de cada necessidade específica, levando não só a uma reflexão sobre o papel dos docentes e da instituição em sua prática pedagógica, mas principalmente, levando à prática da inclusão.

As ações do NAPNE no *Campus Alagoinhas* são alicerçadas pela atuação de tradutores e intérpretes de Língua Brasileira de Sinais (Libras), docente de Libras, docente de Atendimento Educacional Especializado (AEE), psicólogo, assistente social e pedagoga, considerando as particularidades dos discentes PEE e/ou com NE, conforme Regimento do Napne e Regulamento do AEE.

---

<sup>1</sup> A Política de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva (BRASIL, 2008) incitou alterações na Lei LDBEN nº 9.394 (BRASIL, 1996) por meio da Lei nº 12.796 (BRASIL, 2013), definindo que os discentes PEE seriam os discentes com deficiências, transtornos globais de desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. O termo transtorno global do desenvolvimento foi substituído por transtorno do espectro autista conforme Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais (DSM-V).

<sup>2</sup> De acordo com a Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano (2012), com Regimento do Napne (IF BAIANO, 2019d) e no Regulamento do AEE (IF BAIANO, 2019e) os discentes com NE são os que apresentam transtornos funcionais específicos (dislexia, disortografia, disgrafia, discalculia, transtorno de atenção, transtorno de hiperatividade, transtorno de atenção e hiperatividade, transtornos de aprendizagem, dentre outros) e discentes com mobilidade reduzida.

Outro núcleo de promoção de ações e políticas de diversidade e inclusão do *campus* é o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI), de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, voltado para o fomento a estudos das questões étnico-raciais e desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas. Além desse, tem o Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade, Geni, que é um núcleo propositivo e consultivo que estimula e promove ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática da educação para a diversidade de gênero e sexualidade. O Geni é composto pelo Núcleo de Estudos sobre Diversidade Sexual (NEDS) e pelo Núcleo de Estudos de Inclusão da Mulher (NEIMU).

#### **4. JUSTIFICATIVA DO CURSO**

Segundo o senso demográfico do IGBE de 2010, o município de Alagoinhas ocupa uma área de 718.088 km<sup>2</sup> e possui 141.949 habitantes. O município é o maior produtor baiano de limão e o terceiro produtor baiano de abacate e laranja, produzindo também batata doce, amendoim e hortaliças, segundo informações da Secretaria Municipal de Agricultura de Alagoinhas.

Conforme a realidade da região, vocacionada à produção agrícola e à pecuária, a capacitação profissional para industrialização da produção rural potencializa a economia familiar e de pequenas empresas que possam ter valor agregado à sua produção, à medida que o aprimoramento técnico incorpora as modernas normas sanitárias e de qualificação do produto industrializado, suprindo a carência de profissionais habilitados para operar aplicar técnicas específicas para produção, manuseio, beneficiamento, industrialização e comercialização de gêneros alimentícios de origem animal e vegetal.

Diante do exposto, justifica-se a oferta do curso da EPTNM em Agroindústria pelo IF Baiano *Campus* Alagoinhas, que será uma referência nas regiões às quais abrange, pois a disponibilização de formação técnica possibilitará ao (à) discente aprimorar, aplicar e trabalhar com tecnologias de manuseio e industrialização de gêneros alimentícios de origem agropecuária. Tal oferta complementará o conjunto de cursos oferecidos pelo IF Baiano no Território de Identidade Litoral Norte e Agreste Baiano.

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

De acordo com o PDI (IF BAIANO, 2014a) e com o PPPI (IF BAIANO, 2014b), o *Campus* Alagoinhas deve firmar políticas de educação na perspectiva inclusiva fomentadoras de ações que visem assegurar o acesso à escola, a permanência e a aprendizagem exitosa de todos os discentes nos níveis, etapas e modalidades ofertadas pela Instituição, sem restrições. Assume-se, assim, o compromisso com uma educação na perspectiva inclusiva pautada na concepção do direito de todos, em especial atenção aos que, devido a questões de pertencimento sociocultural, de condições físicas, cognitivas, sensoriais, motoras, econômicas e sociais, dentre outras, estão mais vulneráveis a processos de exclusão ou de segregação.

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

Além disso, o *campus* preocupa-se com a política de acompanhamento do (a) egresso (a), que tem como objetivo estreitar o relacionamento entre o IF Baiano e os seus ex-discentes, através das organizações formadas pelos egressos dos cursos técnicos, desencadeando ações de aproximação, contato permanente, com formas de comunicação possíveis e viáveis, como a criação

de um banco de dados. As diretrizes adotadas, em consonância com PPPI, pelo Campus Alagoinhas para o desenvolvimento de ações de acompanhamento do (a) egresso (a) serão:

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

Essas diretrizes expressam o compromisso do Instituto com o (a) seu (sua) egresso(a), numa relação mútua, mantendo-os informados sobre sua área de formação, informações técnico-científicas, eventos (jornadas, seminários, congressos, cursos de atualização etc.), atividades de formação inicial e continuada, pós-graduação, contatos entre a Instituição e egressos, possibilitando o *feedback* do desempenho acadêmico institucional mediante a inserção profissional de egressos na área de formação ou correlatas.

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

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

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

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

- a) socialização e democratização do conhecimento produzido e existente no IF Baiano;
- b) diálogo com a comunidade, para possibilitar a troca de saberes acadêmicos e populares;
- c) apoio ao desenvolvimento socioambiental, por meio de ações educacionais, artísticas, culturais e esportivas;
- d) acesso à práticas que possam aguçar a comunidade do Instituto, para agir a favor das causas sociais;
- e) promoção, desenvolvimento e transferência de tecnologias sociais voltadas à conservação do meio ambiente; articulação de políticas públicas que oportunizem o acesso à educação profissional, estabelecendo mecanismos de inclusão (IF BAIANO, 2014a, p.74).

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

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

II – desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de

soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

V – constituir-se em centro de excelência na oferta do ensino de ciências, em geral, e de ciências aplicadas, em particular, estimulando o desenvolvimento de espírito crítico, voltado à investigação empírica;

VIII – realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico;

IX – promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

Sendo assim, a oferta do curso Técnico em Agroindústria no IF Baiano *Campus Alagoinhas* será um meio de suprir as necessidades dos arranjos produtivos locais e regionais, contribuindo com o desenvolvimento local através da capacitação profissional e formação cidadã dos discentes da região.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1. OBJETIVO GERAL**

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

### **5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Capacitar o técnico em Agroindústria para realizar a manutenção de higiene, limpeza e sanificação;

- Habilitar o profissional para prestar consultorias técnicas, participar de pesquisas e extensão em relação às demandas e tendências de novos produtos;
- Formar o profissional que valorize e se incorpore nas atividades de inovação científica e tecnológica de interesse das agroindústrias com vistas ao aumento de produtividade e competitividade frente ao mundo globalizado;
- Orientar profissionais quanto ao uso de tecnologias viáveis, econômicas e ambientalmente adequadas às necessidades de produção local e regional;
- Formar técnicos capazes de contribuir significativamente para ampliação dos níveis de qualidade, produtividade e competitividade do setor de alimentos e bebidas, com conhecimento técnico das normas e legislações aplicáveis ao setor;
- Desenvolver as habilidades e competências dos profissionais para o planejamento e gestão de negócios na perspectiva do empreendedorismo e do cooperativismo;
- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental;
- Refletir sobre o papel da cultura, da diversidade cultural e o reconhecimento das diferenças e individualidades.

## **6. PERFIL DO EGRESO**

A formação no curso Técnico em Agroindústria subsequente ao ensino médio possibilita ao (à) profissional e ao (à) discentes a continuidade de seus estudos e o ingresso e progressão no mundo do trabalho.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o (a) egresso (a) do curso em Agroindústria deve ser capaz de conhecer e executar o funcionamento das etapas do processamento de matérias primas de origem animal e vegetal, na panificação, confeitoria e na gestão de resíduos; gerenciar

e executar as atividades de aquisição e comercialização de matérias primas, insumos e produtos finais; e, assessorar estudos de implantação e desenvolvimento de projetos agroindustriais, além de supervisionar e assessorar atividades referentes à aquisição, manutenção e reparo de instalações e equipamentos agroindustriais.

Também faz parte das competências desse profissional atuar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing, coordenando ou participando de equipes de trabalho no campo de processamento agroindustrial, bem como monitorar o processo de higienização, limpeza e sanificação da produção agroindustrial.

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

As oportunidades de atuação do (a) Técnico (a) em Agroindústria poderão surgir em empresas públicas e privadas do setor agroindustrial, associações, cooperativas, comunidades rurais, instituições de pesquisa e ensino. Poderá atuar ainda como profissional liberal autônomo, empreendedor, desenvolvendo seu próprio negócio. Ao concluir o curso, o (a) discentes deverá ser capaz de:

- Operacionalizar o processamento de alimentos;
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanificação;
- Conhecer processos e critérios e realizar análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação, bem como elaborar os relatórios de análises;
- Organizar e monitorar o processo de aquisição preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização dos alimentos produzidos;

- Atuar na área de vendas de insumos, processos ou equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos;
- Realizar pesquisas e atividades de extensão sob supervisão, buscando promover melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos na produção agroindustrial;
- Supervisionar e/ou realizar processos de produção de alimentos e controle de qualidade;
- Elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais para a produção e controle da qualidade dos alimentos;
- Verificar e validar as condições de empacotamento e embalagem do produto final;
- Monitorar os processos de Trituração, pasteurização, mistura, cocção, fermentação e outros;
- Conhecer e utilizar normas técnicas e legislações vigentes aplicáveis à área química na produção de alimentos;
- Participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos sob supervisão;
- Acompanhar as necessidades do mercado de atuação agroindustrial;
- Definir estratégias para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos novos;

## **7. PERFIL DO CURSO**

O curso Técnico em Agroindústria proposto integra a EPTNM, na modalidade presencial, tendo o modo de oferta subsequente, visto que destina-se a discentes e profissionais que tenham concluído o ensino médio. Possui carga horária total de 1.400 horas/aula.

A duração mínima do curso é de 18 meses e o prazo máximo para a integralização é de 36 meses, com exceção para os casos de discentes PEE e/ou com NE que, quando avaliada a necessidade, o tempo de duração do curso deverá ser expandido ou acelerado. Para esses casos, a duração do curso será definida por equipe multiprofissional em colaboração com os docentes de AEE, os docentes dos componentes curriculares do curso, o discente e seus

responsáveis legais. Nesse sentido, aos discentes PEE e/ou com NE deverá ser elaborado e implementado o Planejamento Educacional Individualizado (PEI)<sup>3</sup>. Este documento será elaborado e implementado pelos docentes de AEE de forma colaborativa com os docentes dos componentes curriculares do curso, gestão, equipe multiprofissional, discente e seus responsáveis legais, considerando as especificidades do discente. As aulas serão ofertadas nos turnos matutino e noturno, sendo que o regime de matrícula será semestral. Buscando a intensificar a integração os conhecimentos técnicos à prática profissional, o curso terá o Estágio Curricular Supervisionado, de caráter obrigatório, com carga horária de 200 horas.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas, por isso o curso Técnico em Agroindústria contempla no seu plano curricular componentes que fomentam o desenvolvimento de ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento e aplicação metodológica das normas de segurança e qualidade dos processos físicos, químicos e biológicos no processo agroindustrial de alimentos.

Os discentes também desenvolverão durante o curso atividades de aquisição e otimização de máquinas e implementos; análise sensorial; controle de insumos e produtos; controle fitossanitário; distribuição e comercialização relacionadas ao desenvolvimento permanente de soluções tecnológicas e produtos de origem vegetal e animal.

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

O profissional Técnico em Agroindústria do IF Baiano Campus Alagoinhas receberá formação que o habilitará a operacionalizar o processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de

---

<sup>3</sup> O PEI é um documento que prevê o planejamento particularizado, caso a caso, em relação aos tipos de suporte, de adaptações, de flexibilidade, de serviços e de recursos necessários para a escolarização do discente PEE e/ou com NE (IFBAIANO, 2019e).

grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças e o auxiliará na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanificação da produção agroindustrial.

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

O curso viabilizará aos discentes condições para desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e extensão que viabilizem debates e discussões que promovam a valorização das diversidades culturais e étnico-raciais, bem como ações que visem a permanência e o êxito destes, preparando-os para atuar no mundo do trabalho em condições de equidade.

As atividades acadêmicas deverão ocorrer de forma trans, multi e interdisciplinar nas ações desenvolvidas em salas de aula, em visitas técnicas, atividades de campo, aulas práticas, bem como através de eventos.

No decorrer do curso, as aulas e atividades de pesquisa e extensão deverão atentar para a efetivação do diálogo entre arranjos socioprodutivos através de metodologias e ações diversificadas, incluindo visitas técnicas e análises sociais e produtivas de instituições que se fizerem necessárias ou pertinentes ao longo dos períodos letivos do curso. Neste contexto, ressalta-se que os trabalhos estimularão a reflexão dos discentes quanto aos aspectos étnicos, com base no combate ao racismo e à construção de conceitos que eliminem preconceitos discriminatórios, de modo a contribuir com o aumento das possibilidades de inserção do (a) técnico no mundo do trabalho, de modo crítico e consciente.

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

Dessa forma, o curso Técnico em Agroindústria buscará, sempre que possível, divulgar o seu processo seletivo nas reservas indígenas, nas comunidades quilombolas e nos bairros periféricos de seu entorno, permitindo

aos seus integrantes a oportunidade de acesso ao conhecimento científico, relacionando com suas práticas habituais e ao mesmo tempo ampliando as ações de associativismo e cooperativismo de forma a possibilitar a melhoria e/ou manutenção na qualidade de vida dos descendentes diretos de negros e indígenas.

O curso buscará também retratar a valiosa e grandiosa participação do negro na construção da identidade nacional brasileira através dos ensinamentos propiciados pelos negros, inicialmente escravizados, tornando-se como base as leis nº 10.639/2003 e a nº 11.645/2008, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

A sustentabilidade ambiental também deverá ser trabalhada no curso, a partir do viés da diversidade cultural, confrontando as ações e perspectivas das populações tradicionais com as perspectivas das tecnologias científicas, de modo a viabilizar a escolha consciente de métodos e técnicas a serem utilizados, dando preferência, sempre que possível, ao descarte consciente de insumos e de materiais obsoleto.

## **8. REQUISITOS DE INGRESSO**

A LDBEN nº 9.394/96, em seu Artigo 39, parágrafo único, assegura a oferta da educação profissional nos seguintes termos: “O discente matriculado ou egresso do ensino fundamental, médio ou superior, bem como o trabalhador em geral, jovem ou adulto, contará com a possibilidade de acesso à educação profissional”.

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

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

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

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

A transferência compulsória ou ex-ofício dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previstos em Lei. O acesso de discentes de Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos nas normas institucionais dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

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

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

## **9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

A organização curricular do Curso Técnico em Agroindústria, na forma subsequente, observa as determinações legais presentes na Lei nº 9.394/1996, nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional Técnica de Nível Médio, nos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais Curriculares Nacionais do Ensino Médio, nos Referenciais

Curriculares Nacionais da Educação Profissional, nos Decretos n.º 5.154/2004 e n.º 6302/2007, nas Resoluções CNE/CEB n.º03/1998, n.º01/2004, n.º 01/2005 e n.º 04/2010, nº 02/2012 e nº 06/2012, bem como PDI) no PPPI 2015-2019 do IF Baiano (2014).

Os Cursos Técnicos de Nível Médio possuem uma estrutura curricular fundamentada na concepção de eixos tecnológicos constantes do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), definido e atualizado pela Resolução CNE/CEB n.º01, de 05 de dezembro de 2014.

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

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

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

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

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

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

Portanto, a estrutura curricular proporciona condições que assegurem o conhecimento específico correspondente a cada área e o conhecimento relativo aos campos complementares que compõem a realidade da vida social, articulando-se à extensão e à pesquisa. Assim, a seleção de conteúdos deve ser fundamentada na formação profissional e cidadã e na realização de atividades que lhe são complementares.

Estas atividades serão constituídas por seminários, projetos integrados, projetos de extensão, programas de iniciação científica, participação em congressos e outros eventos que asseguram a interdisciplinaridade e a articulação do Instituto com o mundo do trabalho. A didática e as opções metodológicas de processos de ensino e de aprendizagem adotadas se basearão sempre em teorias educacionais inovadoras, como a da *práxis pedagógica*, que alia teoria e prática de modo integrador e contextualizado com a realidade social (FRANCO et al, 2011).

Sendo assim, a concepção de avaliação adotada também estará de acordo com essas novas tendências pedagógicas que concebem a avaliação como um processo contínuo e que configura-se como um instrumento de construção e de reflexão de modo integrado (LIBÂNEO, 1994). Portanto, a avaliação terá caráter formativo, processual e contínuo, preponderando os aspectos qualitativos sobre os quantitativos, o que contribuirá para a construção do conhecimento e da

autonomia do discente, considerando também as particularidades de aprendizagem e as demandas de adaptações de instrumentos avaliativos para discentes PEE e/ou com NE

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

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

O prazo máximo para integralização do curso Técnico em Agroindústria, na forma subsequente, será de 36 meses, excetuando-se os casos de discentes PEE e/ou com NE, Em caso de mudança da estrutura curricular e/ou extinção do curso, ao reabrir a matrícula e ao retomar as atividades acadêmicas, o(a) discente deverá ser integrado à nova estrutura curricular ou a outro curso de área afim.

## **9.1. ESTRUTURA CURRICULAR**

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

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

O itinerário formativo do discente pressupõe a articulação entre os conhecimentos estudados e a prática em sala de aula e em campo, de forma que o discente adquira as competências necessárias à sua atuação profissional. O curso está estruturado no desenho curricular com regime semestral e tem carga horária total de 1.400 horas. O Estágio Curricular Obrigatório, com carga horária de 200 horas, tem as seguintes características:

- a. Atendimento às demandas dos cidadãos, do mundo do trabalho e da sociedade;
- b. Conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e os objetivos do IF Baiano *Campus Alagoinhas*;
- c. Estrutura curricular que evidencie as competências gerais da área profissional e específicas de cada área de conhecimento;
- d. Articulação contínua das competências previstas no Projeto Pedagógico de Curso;
- e. Flexibilidade curricular que permita a qualificação profissional ao longo do Curso, garantindo as competências previstas;
- f. Carga horária programada e forma a otimizar o período total para o desenvolvimento do curso, respeitando a carga horária mínima de acordo com a legislação vigente;
- g. Práticas profissionais realizadas de forma evolutiva durante o curso, organizadas pelo coletivo docente, juntamente com a Coordenação de Ensino, de forma a assegurar a agregação de experiências cognitivas às experiências instrumentais construídas pelos discentes no ambiente de ensino.

Ressalta-se que o componente curricular Projeto Integrador, sob a carga horária total de 60 horas tem como objetivo aproximar as relações do contexto escolar com a problemática do desenvolvimento local e regional, além de ser um relevante elemento de integração entre os componentes curriculares do curso de maneira interdisciplinar.

A fim de consentir com a ideia de que o domínio da ciência e da tecnologia ocorre a partir da cultura, os aspectos curriculares do curso seguirão as determinações da Lei nº 11.645/2008, principalmente no que se refere à obrigatoriedade de inserção, no currículo, da temática História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Além disso, esta proposta curricular atende aos aspectos legais: exibição de filmes de produção nacional como componente curricular complementar; conteúdos relativos aos direitos humanos (Lei nº 7.037/2009) e a prevenção de todas as formas de violência contra criança e adolescentes (Lei nº. 8.069/1990); temas relativos à educação para o trânsito (Lei 9.503/1997), ao meio ambiente (Lei n.º 9.795/1999), sendo que estas temáticas estarão contempladas nos componentes curriculares de forma transversal e também através de palestras, seminários, entre outras formas de discussão e ampliação de conhecimentos.

Em atendimento à Resolução CNE/CEB nº. 06/2012, esta organização curricular oportunizará aos discentes durante seu itinerário formativo, fundamentos de empreendedorismo, cooperativismo, tecnologia da informação, legislação trabalhista, ética profissional, segurança do trabalho, gestão da inovação e iniciação científica, além de conteúdos que contribuam com a prática profissional.

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

interlocução entre teoria e prática, entre áreas de conhecimentos e saberes, desenvolva-se o pensamento reflexivo, crítico e criativo dos discentes do curso.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do (a) discente. Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do (a) profissional que se pretende formar, visando à construção/aprimoramento de valores, senso crítico e espírito de coletividade no desenvolvimento de suas atividades laborais.

No aspecto da flexibilização curricular, desenvolve-se o conhecimento de modo a explicitar as interrelações das diferentes áreas do conhecimento, de forma a atender aos anseios de fundamentação tanto acadêmica, quanto de ação social, reconhecendo assim as possibilidades de diferentes trajetórias que apontem para a formação humana e integrada com o meio social.

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

## **9.2. METODOLOGIA DO CURSO**

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

Para atendermos a esse objetivo basilar, o curso Técnico em Agroindústria terá como ação norteadora a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão. Essa indissociabilidade é um princípio orientador da

qualidade da produção acadêmica, porque afirma como necessária a tridimensionalidade do fazer autônomo, competente e ético (IF BAIANO, 2014a).

Nesse sentido, o planejamento do curso e os planos de ensino de cada componente curricular deverão prever: integração de conteúdos; transformação da concepção fragmentária para uma concepção unitária do conhecimento; superação da dicotomia entre ensino e pesquisa, considerando o estudo e a pesquisa a partir da contribuição das diversas ciências; ensino e aprendizagem centrados na visão de que aprendemos ao longo de toda a vida; entre outros, bem como promoção de projetos integradores e eventos que proporcionem a interdisciplinaridade durante o período letivo.

Ao (à) discente do curso Técnico em Agroindústria será garantido acompanhamento pedagógico através de atendimento individualizado com docentes e com profissionais da equipe técnico-pedagógica visando acompanhar os processos de ensino e de aprendizagem específico de cada discente matriculado (a). Esse acompanhamento será importante para detectar a necessidade de flexibilização do currículo, oportunizando ao (à) discente retomar temas que sejam do seu interesse.

Ao (à) discente do curso Técnico em Agroindústria PEE e/ou com NE será ofertado o AEE que ocorrerá na SRM, preferencialmente, no contraturno das aulas. O AEE tem por objetivo complementar ou suplementar a formação do(a) discente, devendo acontecer por meio de acompanhamentos individuais, coletivos ou pelo ensino colaborativo por docente com formação específica na área da Educação Especial, conforme legislação vigente.

Serão priorizadas também as atividades de monitoria com a finalidade de proporcionar ao (à) discente meios para aprofundar seus conhecimentos. O Programa de Monitoria possibilitará ao corpo discente a aprendizagem prática através da participação em projetos de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico/científico. A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino, além de motivar o interesse dos discentes pelas atividades de magistério. Poderá ser remunerada ou voluntária e seguirá o Regulamento de Monitoria de Ensino do

IF Baiano, aprovado pela Resolução nº 08, de 30 de março de 2016. Segundo este documento, os objetivos da monitoria são:

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

Tendo em vista a importância de identificar as experiências e os saberes trazidos pelos discentes, bem como as lacunas formativas para adequação dos conteúdos programáticos e demandas de aprendizagem, o curso contará com um programa de nívelamento. Este, têm o objetivo melhorar o desempenho dos (as) discentes ingressos, potencializar o êxito no processo formativo e minimizar as situações de evasão e de retenção.

O planejamento e diagnóstico das atividades de nívelamento e aprimoramento da aprendizagem serão realizadas no período que antecede o início do ano letivo e sua execução terá continuidade ao longo do período letivo, nos prazos estabelecidos no calendário acadêmico, em consonância ao Programa de Nívelamento e Aprimoramento da Aprendizagem do IF Baiano (PRONAP), aprovado pela Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015.

O curso Técnico Subsequente em Agroindústria terá aulas de segunda à sexta, com turmas matriculadas nos turnos matutino e noturno, respectivamente,

e aos sábados no período matutino, quando necessário. Aos discentes do curso também será proporcionado o regime de exercício domiciliar, conforme critérios e procedimentos previstos na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

### **9.2.1. PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA**

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

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

As práticas profissionais serão articuladas entre os componentes curriculares nos períodos letivos correspondentes. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica.

Nestas práticas profissionais também serão contempladas as atividades de pesquisa e extensão em desenvolvimento nos setores da instituição e na comunidade regional, possibilitando o contato com as diversas áreas de conhecimento dentro das particularidades de cada curso. Para tais atividades, os discentes PEE e/ou com NE deverão contar com a colaboração dos membros do NAPNE.

### **9.2.2. ATIVIDADES INTERDISCIPLINARES**

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular possibilita o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho, nesse sentido o curso prevê o

desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, dias de campo, visitas técnicas, realização de estágios não curriculares e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

### **9.2.3. PROJETOS INTEGRADORES**

Os Projetos Integradores (PI) são componentes obrigatórios, têm caráter interdisciplinar, fundamentados na Resolução nº 27/2019 do Conselho Superior do IF Baiano, e compõem a matriz curricular do curso Técnico em Agroindústria Subsequente da instituição no *Campus Alagoinhas*. Seu objetivo é articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos vinculados ao exercício profissional e da cidadania, assegurando os princípios da interdisciplinaridade, relação parte-totalidade, relação teoria-prática, pesquisa e extensão.

Os PI são eixos articuladores dos demais componentes curriculares. Assim, deverão ser trabalhados temas e ações que integrem e contextualizem as diversas áreas de conhecimento do curso e que dialoguem com a realidade local/regional, pautando-se na responsabilidade social e ambiental.

Este componente curricular é regido por uma equipe de trabalho, formada por: a) um docente-coordenador (regente da disciplina); b) pelo menos dois docentes-articuladores, que auxiliam nos planejamentos curriculares, de ações do projeto e de atividades externas.

A equipe de trabalho deve construir o Plano de Trabalho do Componente Curricular, que deve dialogar com o perfil profissional do curso e com as demandas locais e regionais. Nesse plano de trabalho (que possui sugestão de modelo na Resolução nº 27/2019/IFBAIANO), ainda devem constar um cronograma de execução de atividades e a distribuição de carga horária para o período letivo, considerando horas para orientação, desenvolvimento de atividades e socialização dos resultados.

No PI, os discentes devem construir seus Planos de Trabalho Discente, que deve ser elaborado e executado por equipes de até 05 discentes e orientado por um professor. Todo o corpo docente que compõe a equipe de

trabalho deve também exercer o papel de professores-orientadores aos discentes em seus planos de trabalho discente. Nesse sentido, a equipe de trabalho disponibilizará horários específicos para efetuar o acompanhamento dos discentes aos grupos de trabalho, visando acompanhar o percurso metodológico desenvolvido por eles e o seu entrelaçamento com o processo de aprendizagem e de formação profissional.

Os Projetos Integradores, em conformidade com a resolução vigente, podem ser orientados pelas seguintes categorias:

Categoria I: O projeto articula as competências desenvolvidas pelos componentes curriculares do respectivo período letivo, com o objetivo de construção de um software simples, de um blog, de um sítio, dentre outros.

Categoria II: O projeto será direcionado à solução de um estudo de caso ou de elaboração de projeto de intervenção relacionado às competências adquiridas anteriormente, visando a propor soluções de melhorias e de inovação para o ambiente profissional.

Categoria III: O projeto será orientado para a construção de um serviço, de um produto ou de um processo relacionado ao exercício profissional, tendo como objetivo utilizar o conhecimento do(a) discente na resolução de uma dificuldade do mundo real.

Categoria IV: O projeto pode ser de atividade livre, conforme definição da equipe de trabalho, respeitando-se a área de formação/atuação dos envolvidos.

Construída e finalizada a execução do Plano de Trabalho Discente, os discentes devem apresentar os resultados dos trabalhos desenvolvidos, a exemplo de análises de situações-problema, projetos de intervenção, manuais, cordéis, projetos de pesquisa, relatórios, protótipos/maquetes; artigos, exposições, projetos de extensão, documentários, curtas-metragens, animações entre outros produtos.

Para subsidiar as construções dos projetos dos discentes, além de enriquecer as abordagens teóricas deste componente curricular e fortalecer o domínio de competências para o exercício da profissão de Técnico em Agroindústria, poderão acontecer, durante o desenvolvimento desse componente curricular, seminários, palestras, visitas técnicas, conferência e

apresentações culturais, além de outras atividades que envolvam a comunidade interna e externa do *campus*.

Os Projetos Integradores serão planejados pelos professores e discentes do curso, contemplando as seguintes etapas: a) definição de grupos de trabalho e de suas respectivas temáticas de estudo e pesquisa; b) pesquisa bibliográfica; c) estudos dirigidos e criação do plano de trabalho discente; d) desenvolvimento e execução do plano de trabalho; e) socialização dos resultados.

A equipe de trabalho deve definir, no Plano de Trabalho do Componente Curricular, os objetivos, os instrumentos e os critérios de avaliação, bem como socializar o cronograma de execução com os envolvidos no processo. A equipe poderá utilizar o Formulário de Avaliação do Componente Curricular, conforme consta na Resolução nº 27/2019/IFBAIANO, que possui critérios que tangem a domínio do conteúdo, cooperação e interatividade, organização e qualidade dos recursos utilizados, execução do cronograma, entre outros.

Para efeito de atribuição de nota final no componente curricular, sugere-se a ficha abaixo para nortear os critérios e sua relação com a pontuação:

Item	Pontos
Domínio do conteúdo	2,0
Criação do Plano de Trabalho Discente	1,5
Desenvolvimento do Plano de Trabalho Discente	2,0
Cooperação de cada componente do grupo	1,5
Apresentação do Resultado do Trabalho (criatividade, originalidade e relação teoria e prática)	3,0
Total	10,0

O Projeto Integrador oportunizará a aproximação dos conhecimentos acadêmicos ao exercício profissional, em sua teoria e prática, sendo fundamentada pela realidade local/regional que estão inseridos, numa visão prospectiva de transformá-la. Diante da análise crítica de uma situação-problema escolhida para

estudar no Projeto Integrador, o discente poderá aplicar os saberes desenvolvidos no curso, com uma postura pesquisadora, extensionista e empreendedora.

### 9.3. MATRIZ CURRICULAR

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia FD: Subsequente    FO: Semestral    UD: Bimestre    DM: 18 meses					Curso: Técnico em Agroindústria CHMA: 800h    MDETE: 200d    PMI: 36 meses									
EIXO TECNOLÓGICO														
1º SEMESTRE					2º SEMESTRE					3º SEMESTRE				
Nº	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A	Nº	DISCIPLINAS	N-A/S	C-H/R	C-H/A
1	Microbiologia de Alimentos	4	80	80	1	Tecnologia de Leite e Derivados	4	80	80	1	Tecnologia de Frutas e Hortalícias	4	80	80
2	Química e Bioquímica de Alimentos	2	40	40	2	Tecnologia de Carnes e Derivados	4	80	80	2	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	2	40	40
3	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	2	40	40	3	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	2	40	40	3	Tecnologia de Bebidas	3	60	60
4	Iniciação à Metodologia Científica	2	40	40	4	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	2	40	40	4	Tecnologia de Produtos Regionais	2	40	40
5	Princípios de Tecnologia de Alimentos	2	40	40	5	Análise Bromatológica de Alimentos	3	60	60	5	Tecnologia de Panificação e Massas	3	60	60
6	Comunicação Oral e Escrita	2	40	40	6	Planejamento e Gestão Ambiental	2	40	40	6	Empreendedorismo e Cooperativismo	2	40	40
7	Fundamentos de Informática	2	40	40	7	Projeto Integrador I	1	20	20	7	Análise Sensorial de Alimentos	2	40	40

8	Matemática Aplicada	2	40	40	8	Saúde e Segurança do Trabalho	2	40	40	8	Projeto Integrador II	2	40	40
9	Mundo do Trabalho	2	40	40		Total	20	400	400		Total	20	400	400
	<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>400</b>	<b>400</b>										

1º SEMESTRE				2º SEMESTRE				3º SEMESTRE			
C-HS T	Aulas/dia	Horas/Aula/Semana	Horas/Aula/Semestre	C-HST	Aulas/dia	Horas/Aula/Semana	Horas/Aula/Semestre	C-HST	Aulas/dia	Horas/Aula/Semana	Horas/Aula/Semestre
	4	20	400		4	20	400		4	20	400
C-HT (Eixo Tecnológico)								1200			
				Estágio Curricular / TCC / Prática Profissional				200			
C-HTC								1400			

**Notas:** FD: Forma de Desenvolvimento; FO: Forma de Organização; UD: Unidade Didática; DM: Duração Mínima; CHMA: Carga Horária Mínima Anual; MDETE: Mínimo de Dias de Efetivo Trabalho Escolar; PMI: Prazo Máximo de Integralização; N-A/S: Número de Aulas por Semana; C-H/R: Carga Horária Relógio; C-H/A: Carga Horária de Aula; C-HST: Carga Horária Semestral Total; C-HT: Carga Horária Total; TCC: Trabalho de Conclusão de Curso; C-HTC: Carga Horária Total do Curso.

## 10. PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR – PCC



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

### NÚCLEO CURRICULAR

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	----------	--------------------

#### DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/ Série
		Teórica	Prática				
AGI0001	<b>Microbiologia de Alimentos</b>	<b>50%</b>	<b>50%</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>1º</b>

#### EMENTA:

Introdução à Microbiologia. Características gerais dos micro-organismos. Introdução à Microbiologia de Alimentos. Micro-organismos benéficos, deteriorantes e patogênicos encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Padrões microbianos. Análises microbiológicas. Controle da qualidade microbiológica em agroindústrias.

#### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2013.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- TORTORA, G. J. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
- FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
- TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. (Ed.). Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/ Série
		Teórica	Prática				
AGI0002	<b>Química e Bioquímica de Alimentos</b>	70%	30%	2	40	40	1º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Propriedades da água
  - Conceitos básicos
  - Conceito e controle da atividade da água
  - Influência da atividade da água na preservação e qualidade de alimentos
  - Isotermas
2. Escurecimento não-enzimático
  - Mecanismos da reação
  - Importância nutricional e tecnológica
  - Formação de substâncias flavorizantes
  - Aspectos toxicológicos
  - Fatores interferentes e métodos de controle
3. Fisiologia e bioquímica pós-colheita
  - Estrutura dos vegetais
  - Fisiologia e metabolismo, biossíntese e ação do etileno, respiração, amadurecimento, senescência
  - Manuseio e armazenamento de frutas e hortaliças
  - Efeitos mecânicos da temperatura, atmosfera controlada, umidade, radiação ionizante
4. Escurecimento enzimático
  - Mecanismo de ação das enzimas polifenoloxidase e peroxidase
  - Controle do escurecimento enzimático e a qualidade de produtos alimentícios
5. Oxidação lipídica
  - Tipos de reação
  - Mecanismos de reação
  - Fatores interferentes

- Controle da oxidação lipídica
6. Fisiologia e bioquímica post mortem
- Estrutura e contração muscular
  - Mudanças químicas no músculo post mortem
  - Efeito das mudanças post mortem na qualidade da carne
  - Fatores ante mortem que afetam as mudanças post mortem
  - Sistemas enzimáticos importantes em alimentos: enzimas amilolíticas, pectinolíticas, celulolíticas, proteases, lipases e oxirredutases
  - Características e aplicações no processo de alimentos

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. K. **Bioquímica experimental de alimentos.** São Paulo: Varela, 2005.

MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. **Bioquímica básica.** 4. ed. Guanabara Koogan, 2015.

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

STRYER, L. M.; TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M. Bioquímica fundamental. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>		<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>	
--	---------------------	--	----------------------	--	----------	--------------------	--

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Procedimentos de higienização
  - Introdução, conceitos e definições
  - Natureza dos resíduos alimentares
  - Natureza das superfícies
  - Contaminação microbiológica: formação de biofilmes
  - Etapas do procedimento de higienização
  - Métodos de higienização
  - Agentes químicos para higienização: detergentes
  - Agentes sanificantes: químicos e físicos
  - Legislação pertinente
2. Qualidade da água
  - Introdução, conceitos e definições
  - Parâmetros físico-químicos de qualidade para água de uso industrial
  - Legislação para água potável
  - Classes de água
  - Operações de tratamento de água
3. Eficiência dos procedimentos de Higienização
  - Métodos de avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização
  - Avaliação microbiológica de superfícies
  - Avaliação microbiológica do ar
  - Organização do programa de higiene
4. Controle de pragas
  - Medidas preventivas e de controle de pragas e infestações

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015.
- MATTOS, U. A. de O. **Higiene e segurança do trabalho.** 1. ed. São Paulo: Campus, 2011.
- SILVA JUNIOR, E. A. da. **Manual de controle de higiênico-sanitário em alimentos.** 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos:** avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologias de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Conceitos básicos sobre Saúde e Segurança no Trabalho. Legislação e Certificação em SST. Estudo das principais Normas Regulamentadoras envolvendo organização dos serviços de saúde ocupacional, higiene do trabalho, proteção individual e coletiva, identificação e tratamento dos riscos ambientais, Acidentes e doenças do trabalho Ergonomia e treinamentos. Estudo do ambiente de trabalho e aplicações específicas. Prevenção de combate a incêndios. Primeiros Socorros. Saúde mental no trabalho. Qualidade de vida no trabalho.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à Segurança e Saúde no Trabalho e seus principais conceitos de base
2. Legislação, Normas Regulamentadoras. LTCAT, PPRA, PCMSO, PPP
3. Disposições gerais para a SST e aspectos associados ao embargo e interdição dos locais de trabalho
4. Disposições gerais para Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho
5. Acidentes e Doenças do Trabalho: Princípios, Regras e Métodos de Prevenção
6. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes
7. Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva – Tipos, uso, inspeção
8. Programas para o Controle Médico e Saúde Ocupacional
9. Programas de Prevenção dos Riscos no Ambiente de Trabalho
10. Considerações sobre as atividades insalubres e perigosas e suas implicações
11. Ergonomia: Dimensionamento de postos de trabalho
12. Proteção contra Incêndios e Explosões
13. Sinalização de Segurança
14. Primeiros socorros, medidas de segurança e seus aspectos legais
15. Saúde Mental no Trabalho
16. Qualidade de vida no ambiente de trabalho

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	----------	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Introdução à Agroindústria. Aspectos econômicos e sociais das Agroindústrias. Tipos de indústria de alimentos. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Matérias-primas utilizadas na indústria de alimentos. Matérias-primas: definição, tipos, importância e conservação. Principais alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Conceitos básicos em alimentação e nutrição.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à Agroindústria
2. Introdução à Tecnologia de Alimentos
3. Definição e objetivo da Tecnologia de Alimentos
4. O papel do Técnico em Agroindústria
5. Matérias-primas utilizadas na indústria de alimentos
  - Características e propriedades das matérias-primas de origem animal e vegetal
6. Fatores que afetam a conservação das matérias-primas
  - Fatores intrínsecos (pH, aw, potencial de oxirredução e composição química)
  - Fatores extrínsecos (umidade, temperatura, composição da atmosfera)
7. Principais alterações em alimentos
  - Alterações físicas, químicas e microbiológicas em alimentos
8. Métodos de conservação de alimentos
  - Conservação pelo calor e pelo frio
  - Controle da umidade
  - Uso de aditivos
  - Irradições
  - Fermentações
9. Conceitos básicos em alimentação e nutrição
10. Aspectos nutricionais dos constituintes dos alimentos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; POTO, M. M. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

MARCHUSI, L. A. Produção textual: análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ANTUNES, I. **Lutar com palavras**: coesão e coerência. São Paulo: Parábola, 2005.
- CEGALLA, D. P. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Nacional, 2008.
- MEDEIROS, J. B. **Redação empresarial**. São Paulo: Atlas, 2015.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Introdução à Informática. História da computação. Sistema de processamento de dados. Sistemas de numeração. Software aplicativos.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à Informática
  - Histórico e evolução dos computadores
  - Geração de computadores
2. Sistema computacional
  - Hardware
  - Software
3. Hardware?
  - O que é hardware?
  - Componentes de um computador
4. Periféricos
  - Periféricos de entrada
  - Periféricos de saída
  - Periféricos de entrada/saída
5. Softwares Básicos
  - Tipos
  - Características
6. Softwares Aplicativos
  - Editores de texto
  - Editores de apresentação
  - Planilhas eletrônicas
  - Internet e configuração de e-mail
7. Sistemas de Numeração
  - Aritmética Binária
  - Mudanças de Bases

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

VELLOSO, F. de C. **Informática**: conceitos básicos

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0008	Matemática Aplicada	50%	50%	2	40	40	1º

**EMENTA:**

Números: números inteiros, frações, números decimais e potenciação. Grandezas e Medidas e Álgebra: grandezas proporcionais e regra de três, porcentagem, equações do 1º grau e sistemas de equações do 1º grau. Medidas, geometria e gráficos: unidades de medidas, figuras geométricas, sólidos geométricos e gráficos.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- |  |
|--|
| 1. Números   |
| • Números Inteiros   |
| ○ Compreensão dos números inteiros                             |
| ○ Representação  |
| ○ Conjunto e reta numérica                                     |
| ○ Comparação   |
| ○ Operações  |
| ○ Situações problemas  |
| • Frações  |
| ○ Ideia e definição  |
| ○ Representação  |
| ○ Equivalência, simplificação, tipos de fração, números mistos |
| ○ Comparação   |
| ○ Operações  |
| ○ Situações problemas  |
| • Números Decimais   |
| ○ Definição  |
| ○ Comparação   |
| ○ Operações  |
| ○ Situações problemas  |
| • Potenciação  |
| ○ Definição  |
| ○ Cálculo  |

- Propriedades
  - Notação Científica
- 2. Grandezas e Medidas e Álgebra**
- Grandezas Proporcionais
    - Razão
    - Proporção
    - Grandezas diretamente proporcionais
    - Grandezas inversamente proporcionais
    - Regra de Três Simples
  - Porcentagem
    - Definição
    - Aumentos e descontos
    - Aumentos e descontos sucessivos
    - Resolução de problemas com porcentagem
  - Equações e sistemas de equações do 1º grau
    - Conhecendo equações
    - Conjunto Universo e solução de equações
    - Equações equivalentes
    - Equações de 1º grau com uma incógnita
    - Problemas envolvendo equações
    - Sistema de equações de 1º grau
    - Métodos de resoluções de sistemas de equações
- 3. Medidas e Geometria/ Gráficos**
- Unidades de Medidas
    - Considerações iniciais
    - Comprimento
    - Área
    - Agrárias
    - Volume
    - Capacidade
    - Massa
    - Tempo
  - Figuras Geométricas
    - Definição
    - Tipos
    - Perímetro
    - Cálculo de Áreas
  - Sólidos Geométricos
    - Definição
    - Tipos
    - Cálculo de Volumes
  - Gráficos
    - Introdução ao estudo dos gráficos
    - Gráfico pictórico
    - Gráfico de barras
    - Gráfico de linhas
    - Gráfico de setores

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PROJETO ARIBABÁ. Aribabá Matemática: 6º ao 9º ano. São Paulo: Moderna, 2010.

PROJETO TELÁRIS. Matemática: 6º ao 9º ano. São Paulo: Ática, 2019

SILVEIRA, Enio; MARQUES, Cláudio. Matemática: compreensão e prática. 6º ao 9º ano. São Paulo: Moderna, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

IMENES, Luiz Marcio; LELLIS, Marcelo. Matematica: 6º ao 9 ano. São Paulo: Moderna, 2010.

GIOVANNI, José Ruy, Giovanni Jr, José Ruy e Castrucci, Benedicto. A conquista da matemática. São Paulo: FTD, 2016.



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS ALAGOINHAS

### NÚCLEO CURRICULAR

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

### DADOS DO COMPONENTE:

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0009	Mundo do Trabalho	50%	50%	2	40	40	1º

### EMENTA:

Autoconhecimento. Trabalho como princípio educativo. O profissional Técnico em Agroindustria. Desafios do mundo do trabalho. Ética pessoal e profissional.

### ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. Conceito de saúde integral relacionado a qualidade de vida: saúde intelectual, relacional, emocional.
2. Impactos das transformações tecnológicas na organização social do trabalho.
3. Processo de formação e desenvolvimento de uma equipe: missão, visão e valores institucionais, as funções e atribuições de uma estrutura organizacional.
4. Clareza e objetividade na comunicação no mundo do trabalho.
5. Postura para a vida pessoal e profissional.
6. Redação oficial de documentos institucionais, marketing pessoal, retórica, oratória e etiqueta digital.
7. Elaboração de currículo; Entrevista; Dinâmica de grupo.
8. Ética e cidadania: princípios éticos que devem nortear a trajetória profissional, assédio moral, direitos e deveres do estado/ cidadão, noções básicas de defesa do consumidor e responsabilidade social.
9. Projeto de carreira. Fórum: mundo do trabalho.
10. Legislação Pertinente.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHIAVENATO, I. **Gestão de pessoas: O novo papel dos recursos humanos nas organizações.** 4º ed. Manole. 2014.

MINARELLI, José Augusto. **Empregabilidade** – como entrar, permanecer e progredir no mercado de trabalho. São Paulo: Editora Gente, 2010. 27ª ed.

NISKIER, A. **Educação, estágio & trabalho.** 1º ed. Integrare. 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

Cartilha esclarecedora sobre a lei do estágio: lei nº 11.788/2008 – Brasília: MTE, SPPE, DPJ, CGPI, 2008

REIS, S. R. **Segurança e Saúde do Trabalho.** 11º ed. Yendys. 2013.

RITOSSA, Cláudia Mônica. Marketing pessoal: quando o produto é você. Cláudia Mônica Ritossa. – Curitiba: InterSaberes, 2012.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/ Série
		Teórica	Prática				
AGI0010	Tecnologia de Leite e Derivados	50%	50%	4	80	80	2º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à tecnologia de leite e derivados
2. Definições
3. Cadeia produtiva do leite
4. Fisiologia da produção de leite e obtenção higiênica do leite: anatomia e fisiologia do úbere
5. Mecanismo de produção e secreção do leite
6. Obtenção de leite de qualidade
7. Higienização no processo de obtenção do leite
8. Ordenha
9. Resfriamento e transporte
10. Características gerais do leite e componentes fundamentais
11. Definição, composição e estrutura do leite
12. Componentes do leite: lactose, lipídeos, proteínas, minerais, vitaminas, enzimas
13. Fatores que afetam a composição do leite
14. Microbiologia do leite: principais grupos de micro-organismos importantes em laticínios
15. Alterações provocadas por micro-organismos em laticínios
16. Tecnologia de produção de leites e derivados
17. Leite pasteurizado, leite esterilizado e UHT
18. Leite condensado, evaporado, leite em pó
19. Composto lácteo; doce de leite; queijos; iogurte; bebida láctea; bebidas fermentadas
20. Manteiga, requentão e creme de leite; gelados comestíveis
21. Propriedades físico-químicas e análises do leite
22. Legislação pertinente

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CRUZ, A. G. **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados.** 1. ed. Campus, 2016

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Estrutura e composição muscular da carne
2. Contração muscular
3. Conversão e músculo em carne
4. Abate humanitário versus abate clandestino
5. Características do abate bovino, suíno e de aves
6. Sistema de tipificação e classificação de carcaças bovina e suína
7. Princípios básicos do processamento de carnes e derivados (salga, cura, emulsões cárneas, defumação, fermentação)
8. Processamento de derivados cárneos (produtos reestruturados, embutidos, curados, emulsionados, fermentados e salgados)
9. Legislação pertinente

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

ORDÓÑEZ 7 COLLS. **Tecnologia de alimentos**: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0012	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	70%	30%	2	40	40	2º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Classificação do pescado
  - O pescado como alimento
  - Características do pescado
2. Abate e estrutura muscular do pescado
  - Tipos de abate do pescado
3. Estrutura muscular do pescado
  - Características do músculo de pescado
  - Composição química do pescado
4. Alterações do pescado e qualidade da matéria-prima
  - Alterações do pescado pós morte
  - Avaliação e controle de qualidade do pescado
  - Fatores que afetam a qualidade da matéria prima
  - Noções de microbiologia do pescado
5. Métodos de conservação e processamento de produtos
  - Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado
  - Processamento tecnológico do pescado.
6. Ovos
  - Importância econômica e nutricional,

- Composição química
  - Classificação e qualidade
  - Embalagens, armazenamento e transporte de ovos
7. Mel
- Importância econômica e nutricional
  - Extração, processamento e embalagem
  - Armazenamento e comercialização
8. Produção de derivados apícolas
9. Leis, decretos e aspectos legais

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti; OLIVEIRA, Juliana Silva (Co-aut). **Manual prático de criação de abelhas.** Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012. 424 p.

GALVÃO, Juliana Antunes; OETTERER, Marilia. **Qualidade e processamento de pescado.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 237 p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1 ed., 2011, 608p.

OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D.; **Qualidade e Tecnologia de Ovos.** Lavras: UFLA, 2013. 223 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.

ORDONEZ PEREDA, J. A (Editor). **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0013	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	80%	20%	2	40	40	2º

**EMENTA:**

Introdução à qualidade. Variáveis que influenciam na produtividade das atividades laboratoriais e de processos. Ferramentas da Qualidade. Princípios de controle estatístico de processos. Gerenciamento de Rotina. Legislações pertinentes.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Conceito: Qualidade, Controle e Gestão
2. História da Qualidade
3. Etapas para Implantação da Gestão da Qualidade
4. Noções Gerais de Ferramentas da Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
  - Fluxograma
  - BPF
  - POP's e PPPO
  - APPCC
  - 5S
  - PDCA,
  - Diagrama de Pareto
  - Diagrama de Causas e Efeitos
  - Histograma
  - Carta de Controle de Processo
  - Folha de Verificação e
  - Combinações entre Ferramentas
5. Noções de Gerenciamento de Rotina
6. Legislações pertinentes

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- BERTULINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2010.
- PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade: teoria e prática.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- TONDO, E. C.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos.** Porto Alegre: Sulina, 2014

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- ASSIS, L. **Alimentos Seguros - Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** Rio de Janeiro: SENAC. 2<sup>a</sup>ed., 2014.
- PEREIRA, L. PINHEIRO, A. N. SILVA, G. C. **Boas práticas na manipulação de alimentos.** Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2012. 96p.
- MILAN, M. et al. **Sistema de qualidade nas cadeias agroindustriais.** São Paulo: [s.n.], 2007.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>		<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	--	----------	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Introdução à Bromatologia, definições e conceitos. Conceito de alimento e nutriente. Classificação dos alimentos. Coleta e envio de amostras para o laboratório. Água nos alimentos. Determinação da umidade, pesagem e moagem das amostras. Determinação de cinzas e preparo de solução mineral. Métodos de determinação de compostos nitrogenados. Métodos de determinação de extrato etéreo e energia. Métodos de determinação de carboidratos e lignina. Rotulagem. Cálculo de calorias.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à análise de alimentos e apresentação da disciplina
2. Conceito de alimento e nutriente
3. Classificação de alimentos: teoria e prática
4. Água nos alimentos
5. Coleta e envio de amostras para o laboratório
6. Métodos de determinação da umidade, pesagem e moagem das amostras
7. Métodos de determinação de cinzas e preparo de solução mineral
8. Métodos de determinação de compostos nitrogenados
9. Métodos de determinação de extrato etéreo e energia
10. Método de determinação de carboidratos e lignina
11. Rotulagem
12. Cálculo de calorias

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2.ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. Atheneu, 2007.

IAL (INSTITUTO ADOLFO LUTZ). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: IAL, 2008.

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

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



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução ao estudo da Gestão Ambiental
  - Noções conceituais sobre gestão ambiental
  - Trajetória histórica e Conscientização da questão ambiental
2. Desenvolvimento Sustentável
  - Introdução ao estudo das dimensões da sustentabilidade
  - Empresas e o meio ambiente
  - Introdução ao Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e o Relatório de Impacto do Meio Ambiente (RIMA)
3. Sistema de Gestão Ambiental – SGA
  - O SGA e as definições
  - Procedimentos para implantação de SGA
  - Noções de Sistema de Gestão Integrado
  - Noções de Gestão de Resíduos
  - Introdução ao estudo da Auditoria Ambiental
  - Noções de Práticas Profissionais Integradas
4. Sistemas de Produção mais Limpa – PML
  - Introdução ao conceito de PML
  - Estudo da definição de ecoeficiência
  - Noções do estudo de Ciclo de vida dos Produtos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- ALMEIDA, J. R. de. **Gestão Ambiental: para o desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: ThexAlmeida Cabral, 2012.
- SEIFFERT, M. E. B. **ISO 14001 - Sistemas de gestão ambiental - implantação objetiva e econômica.** São Paulo: Atlas, 2011.
- PHILIPPI JÚNIOR, A.; MALHEIROS, T. F. **Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental.** Barueri: Manole, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade.** 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de impacto ambiental: conceitos e métodos.** 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2013.
- SANTOS, R. F. **Planejamento ambiental– Teoria e Prática.** Editora Oficina de textos. 1<sup>a</sup> ed. 2007.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0016	Iniciação à Metodologia Científica	80%	20%	2	40	40	1º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à metodologia científica: o que é, para que serve, como e quando se utiliza
2. Tipos de conhecimentos e sua aplicabilidade
3. Tipos de documentos: atas, ofícios, memorandos, pareceres, relatórios, currículos, dentre outros
4. Normas conforme a ABNT para elaboração de trabalhos científico-acadêmicos
5. Seminários: elaboração, apresentação, postura, comunicação oral ou gestual-visual, uso de recursos audiovisuais, estrutura de slides
6. Relatórios de estágio: elaboração, elementos que o compõe, redação, normas da ABNT para trabalhos científico-acadêmicos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, s.d. 5ed, 2010.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.

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

OLIVEIRA, J. J. L. A. de; VERÍSSIMO, P. C. B. **Gestão de projetos**: elaboração e gerenciamento. Aprenda Fácil, 2010.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

MARCONI, M.; LAKATOS, E. M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

OLIVEIRA, J. L. de. **Texto acadêmico**: técnicas de redação e de pesquisa científica. 8. ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

LOURO, G. L. **Gênero, sexualidade e educação**: uma perspectivas pós-estruturalista. 1. ed. São Paulo: Vozes, 1997.

MUNANGA, Kabengele. **Estratégias e políticas de combate à discriminação racial.** São Paulo: Universidade de São Paulo-Estação Ciência, 1996.

SHILLING, Flavia (Org.). **Direitos Humanos e educação:** outras palavras, outras práticas. São Paulo: Cortez, 2005.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/ Série
		Teórica	Prática				
AGI0018	<b>Tecnologia de Frutas e Hortaliças</b>	50%	50%	4	80	80	3º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Conceito e classificação de frutas e hortaliças
2. Técnicas de colheita e manejo pós-colheita
  - Princípios da fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças
  - Etapas do desenvolvimento fisiológico e Determinação do ponto de colheita
  - Armazenamento e conservação de frutas e hortaliças
  - Transporte de produtos de origem vegetal
3. Alterações de vegetais
  - Enzimas e Pigmentos
  - Enzimas de importância no processamento de frutas e hortaliças
  - Pigmentos de ocorrência em frutas e hortaliças
4. Processos tecnológicos de produtos de origem vegetal
  - Frutas e hortaliças minimamente processadas
  - Sucos e polpas
  - Doces e geleias
  - Compotas
  - Conservas acidificadas de vegetais
  - Desidratação de frutas e hortaliças

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.** 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade.** Rio de Janeiro: Guanabara Kogon, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- GERMANO, P.M.L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos.** 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015.
- FERREIRA, M. D. **Tecnologia Pós-colheita de Frutas e Hortaliças.** Embrapa Instrumentação, 2011.
- MORETTI, Celso Luiz. **Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças.** Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	----------	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Introdução dos principais grãos, raízes e tubérculos utilizados na alimentação humana. Composição química, importância nutricional e econômica e beneficiamento dos principais cereais, raízes e tubérculos; Efeitos do processamento dos cereais nas propriedades físicas e químicas das proteínas e amidos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Principais processos de industrialização. Conservação. Armazenamento. Controle de qualidade e legislação pertinente.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Definição, composição química e características dos principais cereais, raízes e tubérculos
2. Importância de produtos amiláceos na alimentação humana
3. Etapas do beneficiamento dos principais cereais, raízes e tubérculos
4. Propriedades físico-químicas de amidos de cereais, raízes e tubérculos
5. Industrialização de cereais, raízes e tubérculos
6. Principais tipos de farinhas e suas propriedades reológicas
7. Aspectos higiênico-sanitários de controle de qualidade de cereais, raízes e tubérculos
8. Conservação e armazenamento de cereais, raízes e tubérculos
9. Controle de qualidade e legislação pertinente

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4.

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). *Tecnologia de alimentos*. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0020	<b>Tecnologia de Bebidas</b>	60%	40%	3	60	60	3º

**EMENTA:**

Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Estocagem. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Equipamentos. Insumos, aditivos e coadjuvantes. Processos de conservação. Embalagens utilizadas; Legislação.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Bebidas e legislação brasileira
2. A rotulagem das bebidas
3. A água: principal matéria-prima
4. Bebidas não-alcoólicas
5. Legislação
6. Processamento de sucos de fruta: as infusões (chá e café): processos e características das bebidas
7. Processamento de refrigerantes
8. Bebidas alcoólicas fermentadas
9. Fermentação
10. Processamento de cerveja
11. Processamento de vinhos
12. Bebidas alcoólicas fermento-destiladas
13. Legislação de bebidas fermento-destiladas simples (uísque, conhaque, cachaça, tequila, entre outras) e bebidas fermento-destiladas retificadas (vodca, gin)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2006.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não-alcoólicas**. v. 2. 1 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária		Aulas Semana	C. H. Total (H/A)	C. H. Total (H/R)	Período/Série
		Teórica	Prática				
AGI0021	Tecnologia de Produtos Regionais	30%	70%	2	40	40	3º

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Importância econômica e social dos produtos alimentícios regionais
2. Processamento dos derivados da mandioca: extração de amido, produção de massa puba
3. Processamento dos derivados da mandioca: produção de massa de aipim e aipim congelado
4. Processamento dos derivados da mandioca: produção de farinha de mesa, beijus e tapiocas
5. Beneficiamento do amendoim, conservação do amendoim em casca, produção do amendoim torrado, doce e peletizado
6. Beneficiamento da castanha de caju
7. Beneficiamento do pseudofruto do caju
8. Beneficiamento da fruta de jaca
9. Beneficiamento da fruta do jenipapo
10. Beneficiamento do coco
11. Aproveitamento de resíduos e subprodutos dos alimentos regionais

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

EMBRAPA/SEBRAE. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial:** castanha de caju. Embrapa Agroindústria Tropical / Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas. Série Agronegócios. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br>

EMBRAPA/SEBRAE. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial:** frutas desidratadas. Embrapa Agroindústria Tropical / Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e

Pequenas Empresas. Série Agronegócios. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.

FARIAS, A. R. N. et al. Processamento e utilização da mandioca. Brasília: Embrapa, 2005

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

PAIVA, F. F. A. et al. **Processamento de castanha de caju.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br>



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

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

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

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

GALVES, M. C. F. **Técnicas de panificação e massa.** 1. ed. Erica, 2014



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	X	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	---	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Empreendedorismo e empreendedor no contexto contemporâneo. Comportamento empreendedor. Modelos de Negócios. Empreendimentos coletivos.. Cooperativismo e Associativismo como possibilidades de oportunidades empreendedoras. Estudo dos fundamentos do Cooperativismo. Tipos de cooperativas. Cooperativismo e tecnologia social. Economia Criativa.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução ao Empreendedorismo
2. Características, tipos e habilidades do empreendedor
3. Modelos de Negócios
  - Plano de Negócios
  - Canvas
4. Inovação e oportunidade de negócios
5. A cultura da cooperação
6. Cooperativismo e Associativismo
7. Característica do sistema cooperativista
8. Classificação e organização das cooperativas
9. Fundação e funcionamento de cooperativas
10. Cooperativismo na Bahia

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.
- RIOS, G. S. L. **O que é cooperativismo**. Coleção Primeiros Passos. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- ROSA, J. A. **Carreira**: planejamento e gestão. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Saraiva, 2012.
- JULIEN, P. A. **Empreendedorismo regional e economia do conhecimento**. São Paulo: Saraiva, 2010.
- SALIM, C. S.; SILVA, N. C. **Introdução ao empreendedorismo**: despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	<b>Estruturante</b>		<b>Diversificado</b>	<b>X</b>	<b>Tecnológico</b>
--	---------------------	--	----------------------	----------	--------------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

Introdução e conceitos da análise sensorial. órgãos dos sentidos: identificação, importância, relação com a percepção sensorial; Aplicações da análise sensorial na indústria de alimentos. Princípios de fisiologia sensorial. testes sensoriais e avaliação de testes sensoriais; equipes sensoriais; Condições para testes. Métodos de avaliação sensorial. Análise estatística.

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução, conceitos e importância da análise sensorial de alimentos
  - Introdução
  - Conceitos da análise sensorial
  - Importância da análise sensorial em alimentos
  - Aplicação da análise sensorial na agroindústria
2. Princípios da fisiologia sensorial
  - Órgãos dos sentidos
    - Visão, audição, gustação, olfação e tato
    - Estímulos e respostas
    - Ação combinada dos sentidos
  - Condições para testes
    - Sala de testes e utensílios
    - Seleção e treinamento da equipe sensorial
    - Amostra e seu preparo
3. Métodos sensoriais
  - Métodos discriminativos (triangular, duo-trio, ordenação, comparação pareada, comparação múltipla)
  - Métodos de sensibilidade (limiar absoluto, reconhecimento e diluição)
  - Métodos descritivos (avaliação de atributos, perfil de sabor, perfil de textura, análise quantitativa descritiva)
  - Método de preferência (preferência e aceitação)
4. Interpretação dos resultados
  - Análise estatística
  - Análise de dados

- Interpretação de dados

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

**DUTCOSKY, S. D.** **Análise sensorial de alimentos.** 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

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

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

**CRUZ, A. G.** **Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados.** 1. ed. Campus, 2016

**PALERMO, J. R.** **Análise sensorial: fundamentos e métodos.** Atheneu, 2015.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS ALAGOINHAS**

**NÚCLEO CURRICULAR**

	Estruturante		Diversificado	X	Tecnológico
--	--------------	--	---------------	---	-------------

**DADOS DO COMPONENTE:**

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

**EMENTA:**

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

**ORGANIZAÇÃO DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Modelos de projetos
2. Definição de hipóteses e justificativa
3. Definição de objetivos gerais e específicos
4. Pesquisa de estado da arte
5. Desenvolvimento do produto
6. Monitoramento da qualidade (análises de qualidade)
7. Socialização dos resultados

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010

OLIVEIRA, J. L. **Texto acadêmico: técnicas de redação e de pesquisa científica**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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

MUNANGA, K. **Estratégias e políticas de combate à discriminação racial**. São Paulo: Universidade de São Paulo-Estação Ciência, 1996.

SHILLING, F. (Org.). **Direitos Humanos e educação**: outras palavras, outras práticas. São Paulo: Cortez, 2005.

## **11. ESTÁGIO CURRICULAR**

O estágio é um ato educativo que proporciona mecanismos para o aprimoramento do processo de aprendizagem de uma profissão, através da aproximação entre os conhecimentos acadêmicos do curso e o mundo do trabalho, de modo que os discentes experienciem a dinâmica das atividades laborais, familiarizem-se com o ambiente de trabalho da futura profissão e estabeleçam relações entre a teoria e a prática profissional.

Nos cursos da EPTNM em Agroindústria, o estágio é um componente curricular de caráter obrigatório. Pode ser realizado a partir do final do primeiro semestre letivo, desde que tenha cumprido disciplina da área de interesse no estágio ou pelo menos 50% da CH da disciplina. O cumprimento da sua carga horária total (200 horas) é requisito para a aprovação e obtenção do diploma.

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular devem ter como referencial normativo a Lei nº 11.788/2008, as Resoluções CNE/CEB nº 1/2004 e nº 2/2005, o Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e demais legislações vigentes.

Considerando a perspectiva de que o estágio visa à preparação para o trabalho produtivo, os discentes do curso Técnico em Agroindústria poderão realizar este ato educativo supervisionado em ambientes de trabalho, tais como: agroindústrias, indústrias de alimentos e bebidas, laboratórios de análises de alimentos, órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, instituições de ensino e/ou de pesquisa, dentre outros.

Além dos ambientes laborais descritos acima, em cumprimento à lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de discentes, as atividades de extensão, monitoria e de iniciação científica desenvolvidas pelo (a) discente, devidamente comprovadas e com supervisão docente, poderão ser equiparadas às atividades de estágio, possibilitando a redução da carga horária total do estágio curricular.

Nesse sentido, os discentes regularmente matriculados que exerçam atividades em áreas afins à sua formação poderão ter redução da carga horária total do estágio obrigatório, desde que comprovem formalmente que desenvolvem atividades profissionais relacionadas à área de concentração de sua formação, com a anuência formal da coordenação de curso.

O estágio, enquanto ato educativo escolar, será orientado, supervisionado e avaliado tanto pelo supervisor da unidade concedente que recebe o (a) discente quanto pelo IF Baiano, através de seu corpo docente (professores orientadores). Quando necessário, com apoio dos profissionais da área da Educação Especial e dos membros do Napne, deverão ser realizadas adaptações para atender as especificidades dos discentes PEE e/ou com NE, conforme legislações vigentes.

O colegiado do curso Técnico em Agroindústria elaborará normas complementares para o acompanhamento de estágios de seus discentes, bem como seus instrumentos de avaliação.

O Setor de Estágios do IF Baiano *Campus Alagoinhas* participa do processo de aperfeiçoamento da atividade estágio, por meio de pesquisa, identificação e divulgação de oportunidades de estágio, acompanhamento administrativo, organização de banco de dados de discentes e de instituições concedentes de estágio, dentre outras funções.

Os documentos, normas e procedimentos de ingresso no estágio que competem às partes envolvidas (estagiário/a, unidades concedentes, professor/a orientador/a) estão previstos no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano, sendo organizados e orientados pelo Setor de Estágios do *campus*.

#### Metodologia de Avaliação do Estágio

A avaliação da atividade de estágio deverá contemplar os seguintes critérios:

- I – Elaboração do plano de estágio sob a condução do (a) professor (a) orientador (a);
- II – Elaboração e entrega de Relatório de Estágio;
- III – Apresentação Oral do Estágio para conclusão. Aos discentes PEE e/ou com NE deverão ser assegurados a apresentação do Estágio através de seus meios de comunicação e suas linguagens.

## **12. APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E DE EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

O aproveitamento de estudos é o processo de reconhecimento de componentes curriculares anteriormente cursados pelo(a) discente com aprovação em cursos da EPTNM ou de nível posterior, quando houver relação direta com o perfil profissional do curso pretendido no IF Baiano.

A solicitação de aproveitamento de estudos será feita pelo(a) discente para a Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), mediante requerimento ao qual serão anexados o histórico escolar e a(s) ementa(s) do(s) componente(s) curricular(es) contendo as respectivas cargas horárias teórica e prática, de acordo com os prazos definidos no calendário acadêmico do ano letivo vigente.

O requerimento de aproveitamento de componente (s) curricular (es) cursado(s) será avaliado pelo Conselho de Curso, que emitirá parecer analisando os seguintes critérios:

1. Coincidência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) entre conteúdos e cargas horárias do (s) componente (s) curricular (es) objetos de análise e o programa de componentes curriculares do curso pretendido no IF Baiano;
2. Se os componente curriculares foram cursados com aprovação em curso da EPTNM ou de nível posterior até 5 (cinco) anos antes da data de início do período letivo para o qual realizará matrícula. O parecer do Conselho de Curso será encaminhado para a Coordenação de Ensino, que deliberará sobre deferimento ou indeferimento do requerimento de aproveitamento de estudos.

O aproveitamento de experiências anteriores consiste no processo de reconhecimento de saberes construídos pelos discente em cursos de qualificação e em atividades profissionais que tenham relação direta com o perfil profissional do curso pretendido no IF Baiano.

Nesse caso, a solicitação de aproveitamento de experiências será formalizada pelo(a) discente para a SRA, por meio de requerimento no qual será especificado o(s) componente(s) curricular(es) objeto de aproveitamento, justificativa e documentação comprobatória das experiências anteriores, conforme prazo estabelecido no calendário acadêmico do ano letivo vigente.

O processo de análise, avaliação e deliberação da solicitação de aproveitamento de experiências anteriores consistirá na designação de

comissão, pela Coordenação de Curso, composta por, no mínimo, 3 (três) docentes da área de conhecimento do(s) componente(s) curricular(es), que definirá instrumento de avaliação que contemple os seus respectivos conteúdos programáticos, o qual será aplicado ao/à discente. Será atribuída nota a essa atividade avaliativa que será anexada ao parecer da comissão.

A Coordenação de Curso encaminhará o processo de requerimento de aproveitamento de experiências anteriores contendo o parecer da comissão para a Coordenação de Ensino, que deliberará pelo deferimento ou indeferimento do mesmo.

## **13. AVALIAÇÃO**

### **13.1. AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO E DE APRENDIZAGEM**

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e cumulativo, no qual deve-se observar a frequência do(a) discente, o aproveitamento dos saberes, a participação nos debates, a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os aspectos quantitativos e a prevalência dos resultados ao longo do período em detrimento de eventuais provas finais, devendo ser coerente com a proposta pedagógica e com as normatizações do IF Baiano.

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

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo que deverá contemplar atividades individuais e/ou em grupo de diversos formatos, a saber: pesquisas bibliográficas, demonstrações práticas, seminários, relatórios, portfólios, provas escritas ou orais, pesquisas de campo, produções de textos, produções científicas, artísticas ou culturais, projetos didáticos, oficinas, rodas de conversa, autoavaliação, entre outros.

Os discentes PEE e/ou com NE, quando avaliada necessidade, terão auxílio dos profissionais que atuam no NAPNE) do *Campus* e de profissionais

da equipe multiprofissional para orientações das adaptações das avaliações realizadas pelos docentes dos componentes curriculares, que “deverão ser desenvolvidas e aplicadas contemplando suas especificidades, seus meios de comunicação e suas linguagens” (IF BAIANO, 2019d).

Os aspectos normativos e procedimentais da avaliação da aprendizagem no curso terão como referencial a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano e demais legislações pertinentes, considerando-se também as particularidades de discentes que necessitarão de estudos para a recuperação processual da aprendizagem que favoreçam a superação das dificuldades identificadas durante a unidade didática.

Discentes que não alcançarem a aprovação em até 2 (dois) componentes curriculares, após o Conselho de Classe Final, haverá a possibilidade de progressão parcial, que configura-se em cursar os componentes do semestre posterior e, quando ofertados, matricular-se e frequentar novamente as aulas do componente curricular no qual houve reprovação, observando-se os prazos previstos no calendário acadêmico e para integralização do curso.

### **13.2. AVALIAÇÃO DO CURSO**

O curso Técnico em Agroindústria terá instrumentos de avaliação e monitoramento pela comunidade acadêmica que permitam verificar a qualidade do ensino e o cumprimento das demais atividades relacionadas ao fortalecimento do tripé ensino, pesquisa e extensão. De modo geral, o aspecto interno da avaliação do curso deverá envolver professores, discentes (incluindo egressos) e técnicos da área considerando, dentre outros aspectos:

- Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: servidores, colaboradores e infraestrutura;
- Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares, relação teoria-prática, interdisciplinaridade etc.;

- Condições para desenvolvimento da iniciação científica, pesquisa e extensão: oportunidades, servidores, colaboradores e infraestrutura;
- Resultados alcançados tendo em vista o perfil profissional de conclusão do curso: competências para o desempenho das funções básicas da profissão, e capacidade de análise e crítica.

Na avaliação interna também serão coletados dados com os egressos do ano precedente, com os órgãos regulamentadores e fiscalizadores da profissão e, com o empregador, se for o caso. Contudo, o importante e necessário a se diagnosticar nesse processo é a capacidade de inserção econômica dos egressos em atividades produtivas ligadas a sua área de formação e/ou a capacidade de elevação da escolaridade. Nesta parte, buscar-se-á, sobretudo, a identificação de inadequações e dificuldades de inserção profissional.

No caso do curso Técnico em Agroindústria, não poderá ser desconsiderado também que a atuação, enquanto agente de produção, configura-se como inserção profissional. Neste ponto, o que deve ser analisado é a capacidade de transposição dos conhecimentos construídos durante o curso ao trabalho produtivo.

Para os procedimentos de avaliação do curso, em conformidade com as atribuições do Núcleo de Assessoramento Pedagógico, poderão ser utilizados:

1. Aplicação de questionários a docentes, equipe técnico-pedagógica, técnicos da área e discentes (incluindo egressos) que permitam verificar a qualidade do ensino e o cumprimento das demais atividades relacionadas ao fortalecimento do tripé ensino, pesquisa e extensão;
2. Reuniões trimestrais com os docentes, equipe técnico-pedagógica, técnicos da área e representantes de discentes para acompanhamento do processo de desenvolvimento do curso;
3. Reuniões semestrais com docentes, equipe técnico-pedagógica, técnicos da área e representantes de discentes para apresentação e discussão dos dados da avaliação.

Esses dados referentes ao desenvolvimento das atividades do curso deverão ser sistematizados pela Coordenação de Curso em forma de relatório

anual e apresentados à comunidade acadêmica, e poderão servir como instrumento para rever aspectos que precisam ser melhorados e/ou modificados no curso.

## **14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, ao ofertar cursos da educação profissional, científica e tecnológica, prima pelas condições, acesso, permanência e êxito dos discentes ao longo de sua trajetória formativa. Nesse sentido, as políticas institucionais visam minimizar as situações de retenção e evasão escolar, com o intuito de reduzir possíveis dificuldades dos discentes durante o curso, contribuindo para a qualidade do processo formativo dos discentes, bem como da oferta qualificada de educação para o mundo do trabalho, conforme previsto no PDI) do IF Baiano (2015-2019).

### **14.1. PROGRAMA DE NIVELAMENTO**

O Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP) do IF Baiano tem como objetivo central aprimorar os processos de ensino e de aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos discentes e, consequentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

O público-alvo do Programa de Nivelamento, no *Campus Alagoinhas*, são os discentes dos cursos da EPTNM. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, serão organizadas atividades de nivelamento e de aprimoramento da aprendizagem, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentarem como um entrave ao avanço dos estudos.

Desse modo, serão planejadas atividades extracurriculares presenciais ou a distância em forma de cursos de curta duração, oficinas com a finalidade de aprimorar os conhecimentos essenciais para o bom acompanhamento e desenvolvimento dos componentes curriculares do curso. Essas atividades serão normatizadas com base no PRONAP do IF Baiano, aprovado pela Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015.

## **14.2. PROGRAMA DE MONITORIA**

O Curso Técnico Subsequente em Agoindústria do IF Baiano – *Campus Alagoinhas* participa do Programa de Monitoria do IF Baiano. Este programa oferece duas modalidades de participação pelo discente, que podem ser: monitoria voluntária (sem bolsa-auxílio) e monitoria remunerada por bolsa-auxílio. Ambos os tipos devem ter carga horária máxima de 10 horas “as quais não poderão ser coincidentes com o horário das aulas do(a) discente em seu curso regular”, segundo dispõe o Regulamento de Monitoria de Ensino do IF Baiano (2016), documento base para essa atividade no Curso de Técnico Subsequente em Agroindústria.

O Programa de Monitoria proporciona ao corpo discente participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico / científico, sendo uma atividade que visa contribuir para a melhoria na qualidade de ensino e para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades docentes por parte dos discentes. A atividade de monitoria terá regulamento próprio que estabelecerá os critérios e requisitos para a sua participação, segundo editais específicos sobre o tema.

Segundo o Regulamento de monitoria de Ensino do IF Baiano (2016, p. 5), os principais objetivos dessa atividade discente são:

- estimular a participação de discentes dos Cursos Técnicos de Nível Médio e de graduação em todas as etapas do processo educacional, isto é, nas atividades relativas ao ensino, bem como fortalecer seu vínculo com a vida acadêmica do IF Baiano.

- contribuir com as atividades de aprimoramento do aprendizado ao/à discente com a finalidade de superar problemas de aprendizagem;
- propor formas de acompanhamento de discentes em suas dificuldades de aprendizagem;
- pesquisar novas metodologias de ensino adequadas às especificidades do componente curricular do programa;
- contribuir, através da formação de monitores(as) de ensino para a difusão do conhecimento e desenvolvimento humano e tecnológico;
- possibilitar a construção de conhecimentos através da interação entre os (as) discentes;
- favorecer a cooperação acadêmica, visando à melhoria da qualidade do ensino;
- possibilitar o aperfeiçoamento da formação acadêmica e profissional dos(as) discentes;
- desenvolver os processos de ensino e aprendizagem do(a) discente no campo do ensino, relacionando teoria e prática;
- aperfeiçoar o itinerário formativo dos(as) discentes, contextualizando diferentes saberes e sendo parte integrante do Projeto Pedagógico de Curso.

Sendo assim, a importância deste Programa decorre da intenção em promover a participação do discente na vida acadêmica, tanto em atividades de ensino, quanto em atividades extracurriculares, a fim de conduzi-los à plena formação científica, técnica, cidadã e humanitária.

### **14.3. PROGRAMA DE TUTORIA ACADÊMICA**

A relevância do programa de Tutoria Acadêmica consiste em potencializar os itinerários formativos do discente e contribuir para a redução dos índices de evasão e retenção no estudo, ampliando a capacidade de permanência e prosseguimento no Curso Técnico Subsequente em Agroindústria pelo discente.

Esta iniciativa promove a disseminação da cultura do estudo, estimula o hábito de leitura, a interação e a solidariedade nas relações, desenvolve o respeito à diversidade, além de cooperar para a realização do trabalho em

equipe, elementos estes que resultam em uma formação educativa mais qualitativa para o discente.

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

O Programa de Tutoria Acadêmica terá, prioritariamente, como tutores(as) membros do corpo docente do Campus, que poderão dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas pertinentes ao desenvolvimento profissional do discente, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos discentes e da futura atuação profissional. Cada docente poderá acompanhar discentes que, preferencialmente, tenham aulas regulares com ele. Esse estreitamento na relação entre o docente e o discente fomenta a orientação do percurso formativo do discente, seja voltado para a aprendizagem das disciplinas, seja para a compreensão de outras atividades de inserção na vida escolar, tais como a iniciação científica, a cooperativa e outras atividades institucionais.

De acordo com o regulamento da Tutoria Acadêmica do IF Baiano (2015), documento que fundamenta esse programa, também poderão atuar como tutores(as) os(as) servidores TAE. Esse programa poderá ser integrado pelos seguintes participantes:

- Coordenador(a) do Curso
- Professores(as) do Curso
- Corpo Técnico-Pedagógico
- Discente do Curso

O investimento neste projeto amplia o conhecimento do(a) discente no tocante à relação estabelecida entre ensino, pesquisa e extensão, além de auxiliar este discente na superação das dificuldades vivenciadas em seu

percurso formativo, através do concreto apoio e intervenção do tutor nas suas necessidades peculiares.

#### **14.4. PROGRAMA DE APOIO A EVENTOS ARTÍSTICOS CULTURAIS E CIENTÍFICOS**

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL) tem por finalidade garantir aos discentes o exercício dos direitos culturais, propiciando aos estes sujeitos a participação em atividades artísticas culturais, esportivas e de lazer, acesso à equipamentos culturais, com vistas à melhoria do desempenho acadêmico, à produção do conhecimento e à plena formação cidadã.

Compete ao PINCEL: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando à valorização e difusão das manifestações culturais estudantis, proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; bem como ofertar apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

#### **14.5. PROGRAMAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

A Política de Assistência Estudantil do IF Baiano é composta por programas e ações que contribuem para a democratização do acesso, da permanência e do êxito dos discentes em sua trajetória formativa, dentre eles destaca-se o Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE).

Os discentes que pleiteiam a concessão de benefícios do PAISE passam por processo seletivo, pela qual são feitos levantamentos da situação social e econômica de cada discente. Aqueles que apresentam situação de vulnerabilidade social são contemplados com auxílios financeiros, de acordo com o benefício solicitado: auxílio moradia, auxílio transporte, auxílio material acadêmico, auxílio uniforme, auxílio cópia e impressão, auxílio permanência e auxílio creche.

Possui também, ações e espaços para reflexões referentes à diversidade (deficiência, etnia, gênero, religião, crenças, orientação e

identidade sexual, respeito ao idoso) com a finalidade de combater os preconceitos, reduzir as discriminações e aumentar a representatividade dos grupos minoritários. Tais ações são desenvolvidas pelo NAPNE, NEABI e pelo GENI.

O NAPNE, por meio da atuação de seus membros, visa a promoção de questões relacionadas a acessibilidade programática, atitudinal, arquitetônica, comunicacional, metodológica e instrumental por meio de adaptações de pequeno porte, flexibilização curricular, , orientações pedagógicas, aquisição de equipamentos de tecnologia assistiva, formação continuada, organização de eventos, orientações sobre a necessidade de serviços específicos, diálogos com a gestão, com os docentes, discentes PEE e/ou com NEE e seus responsáveis legais, objetivando uma educação na perspectiva inclusiva.

No início de cada período letivo, ao realizar a matrícula do discente na SRA do IF Baiano *Campus Alagoinhas*, além da documentação já exigida, é necessário ainda anexar laudo(s) médico(s) que identifiquem os discentes PEE e/ou com NENAPNE para acompanhamento e devidas providências para garantir o acesso, permanência e oportunidades de aprendizagem dos conteúdos propostos nos componentes curriculares do curso.

Para que essa garantia seja efetivada, deverá ser considerado o que consta nos seguintes documentos: Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano (Resolução nº 45 de 03/07/2019), Regimento do NAPNE do IF Baiano (Resolução nº 03 de 18/02/2019), Regulamento do AEE do IF Baiano (Resolução nº 19 de 18/03/2019), e ainda o que consta nas legislações nacionais vigentes, como por exemplo, a Lei nº 9.394/1996, Decreto nº 5.626/2015, Resolução CNE/CEB nº 4/2009, Nota Técnica nº 11/2010, Decreto nº 7.611/2011, Lei nº 12.764/2012, Lei nº 12.796/2013, Lei nº 13.146/2015, Lei nº 13.234/2015, dentre outras.

O NEABI, que também integra a Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, tem como objetivo principal promover estudos, pesquisas, reflexões e ações sobre a questão da igualdade racial e étnica, bem como da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos que foram durante o percurso do

tempo excluídos e/ou discriminados, mais especificamente quando se fala em povos indígenas e afrodescendentes.

Ressalta-se que, o *Campus* Alagoinhas, via NEABI, pretende ampliar o universo docente e discente para a prática intercultural afro-brasileira, uma vez que esse núcleo se supre de recursos que trazem relevância substancial para inserção da inclusão da diversidade cultural e étnica no território em que o *Campus* está alocado, estimulando a reflexão sobre a importância do combate ao racismo e à práticas discriminatórias.

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

O Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP) tem como finalidade acompanhar os discentes em seu desenvolvimento integral a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis.

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

#### **14.6. SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS**

O programa de acompanhamento de egressos do IF Baiano *Campus* Alagoinhas tem como finalidade conhecer aspectos relativos à inserção dos discentes certificados no mundo do trabalho, visando acompanhar os

indicadores de desempenho profissional e a contribuição acadêmica para o alcance dos resultados pós certificação.

Para o desenvolvimento desta ação, é necessário o contato constante do *campus* com os egressos, a consolidação do banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas / acadêmicas, além da constante adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos aos objetivos de ensino e ao exercício laboral.

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

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

- averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo;
- aferir os benefícios da educação profissional, científica e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos;
- avaliar a contribuição da educação profissional, científica e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do(a) egresso(a);
- buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos serão os discentes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso.

## **14.7. Núcleo de Apoio aos Processos de Ensino e Aprendizagem, Permanência e Êxito do Educando (NUAPE)**

O Núcleo de Apoio aos Processos de Ensino Aprendizagem Permanência e Êxito de Educando (NUAPE) tem a função de acompanhar o discente nos processos de ensino e aprendizagem, estabelecer uma articulação reflexiva das ações educativas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação frente às demandas inerentes aos processos de ensino e aprendizagem. Para o exercício de suas funções, o Núcleo conta com uma equipe de profissionais, que desenvolvem atividades de assessoria pedagógica aos cursos, com o atendimento aos discentes e à comunidade acadêmica por meio de ações que se alinham em direção à permanência e êxito dos discentes à política de responsabilidade social da Instituição. Dessa forma, o NUAPE operacionaliza suas ações considerando as dimensões de ensino, iniciação científica e extensão, mantendo estreita relação com os objetivos e metas da Instituição.

## **14.8. POLÍTICA DE DIVERSIDADE E INCLUSÃO DO IF BAIANO**

A educação pública, gratuita e de qualidade é a principal concepção da política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano, articulado a um ensino que garante os direitos humanos, bem como os valores de respeito e aceitação das diferenças. Desse modo, o IF Baiano define como princípios norteadores da Política de Diversidade e Inclusão: a igualdade de condições de acesso, permanência e êxito no percurso formativo; liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar as culturas, os pensamentos, os saberes, as artes, os esportes e as práticas do lazer; pluralismo de ideias; universalização da educação inclusiva; garantia dos valores éticos e humanísticos; convívio e respeito às diversidades étnica, sexual, cultural, social e de crença (IF BAIANO, 2012).

Conforme documento institucional da Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano instituído pela resolução nº 12 de 09 de outubro de 2012, a mesma tem como base a efetivação dos direitos fundamentais à dignidade

humana, da melhoria da qualidade da educação, da defesa da formação de valores essenciais para o convívio em sociedade e da garantia de direitos à igualdade e de oportunidades.

Conforme o PDI do IF Baiano essas políticas de diversidade e inclusão têm como finalidade buscar alternativas para garantir os direitos das pessoas (com ou sem deficiência) em situação de vulnerabilidade social e assegurar o respeito à diversidade humana.

#### **14.9. NÚCLEO DE ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS (NAPNE)**

O NAPNE é um núcleo de natureza propositiva, consultiva e administrativa que tem por objetivo fomentar ações que viabilizem o processo inclusivo das pessoas PEE e/ou com NE, mediante a constituição de redes de apoio, medidas de acesso, permanência e êxito em todas os níveis, etapas e modalidades de ensino apoiando a implementação de políticas públicas na perspectiva inclusiva.

De acordo com o Regimento do Napne do IF Baiano (2019d) Considerar-se-ão público do Napne, as pessoas cujas as necessidades específicas se originam em função da deficiência (física, sensorial, intelectual, surdocegueira e múltiplas), transtornos do espectro autista altas habilidades/superdotação, transtornos funcionais específicos (dislexia, disortografia, disgrafia, discalculia, transtorno de atenção, transtorno de hiperatividade, transtorno de atenção e hiperatividade, transtornos de aprendizagem dentre outros) e pessoas com mobilidade reduzida, Este núcleo procurará assegurar a essas pessoas o acesso, a permanência e a oportunidade de aprendizagensna perspectiva da emancipação, autonomia, independência e da inserção no mundo do trabalho.

#### **14.10 NÚCLEO DE ESTUDOS AFRO-BRASILEIROS E INDÍGENAS (NEABI)**

O NEABI constitui-se como uma política institucional do IF Baiano e está voltado para o direcionamento de estudos e ações para as questões étnico-

raciais e tem por objetivo implementar as leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que instituí as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

As ações do núcleo estão direcionadas para uma educação pluricultural e pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes, indígenas. Conforme regulamento do IF Baiano o NEABI é um Núcleo de natureza propositiva, consultiva e deliberativa, no tocante às questões da diversidade, na perspectiva dos princípios multiculturais, tendo como escopo o fomento a estudos das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.

O NEABI tem como objetivo principal articular e promover ações e reflexões referentes à questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos, valorizando a cultura Afro-brasileira, a cultura indígena, os demais grupos socialmente marginalizados e a diversidade na construção histórica e cultural do país, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

#### **14.11 NÚCLEO DE ESTUDOS DE GÊNERO E DIVERSIDADE SEXUAL (GENI)**

O GENI reúne dois de seus importantes núcleos da Política da Diversidade e Inclusão: o Núcleo de Estudos sobre Diversidade Sexual (NEDS) e o Núcleo de Estudos de Inclusão da Mulher (NEIMU).

O Núcleo visa implementar políticas de educação, fomentando a transversalidade do ensino, pesquisa e extensão, incluindo ações de formação continuada e capacitação da comunidade acadêmica; apoiar as propostas da comunidade acadêmica para estas questões; problematizar e subsidiar a discussão acerca dos temas; difundir, promover e criar estratégias e atuar na prevenção e no combate às diferentes formas de violência de gênero e sexualidade.

## **14.12. PROGRAMAS DE PESQUISA E EXTENSÃO**

O IF Baiano fomenta programas de pesquisa e extensão articulados ao ensino, contribuindo para a formação técnica, cidadã dos discentes, bem como para a difusão e produção de novos conhecimentos e metodologias. Entende-se por extensão o processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico, que promove a interação entre as instituições, os segmentos sociais e o mundo do trabalho, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos visando ao desenvolvimento socioeconômico sustentável local e regional (IF Baiano/2015 – 2019).

No âmbito Institucional, existem programas que estimulam a execução de projetos e ações de extensão com foco na formação dos discentes, com diretrizes estabelecidas e voltados à objetivos comuns, direcionados às questões relevantes da sociedade, com finalidade de despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais. O programa de estímulo à pesquisa do IF Baiano apoia projetos institucionais cujas políticas proporcionam a participação dos discentes da EPTMNem atividades de pesquisa científica ou tecnológica vinculados à Iniciação Científica Júnior.

A maioria dos programas de estímulo à pesquisa e extensão oferecem bolsas de auxílio financeiro aos discentes, sendo que o número destas é definido mediante Edital. Há também a modalidade voluntário, a qual implica ausência de auxílio financeiro da Instituição.

As Pró-Reitorias de Extensão (PROEX) e de Pesquisa e Inovação (PROPES) promovem e apoiam projetos, ações e outras atividades voltadas à divulgação técnico-científica e cultural, visando fortalecer os arranjos produtivos, sociais e culturais existentes nas regiões de atuação do IF Baiano.

## **15. INFRAESTRUTURA**

O IF Baiano Campus Alagoinhas possui no seu projeto as seguintes instalações: um prédio administrativo, um refeitório, área para serviço de apoio, uma biblioteca, guarita de segurança, estacionamento para os veículos, salas

de professores e de coordenação de curso com acesso à internet, auditório para 250 pessoas, 14 laboratórios e 14 salas de aulas com capacidade para 40 discentes cada. Além disso, o *campus* possui espaço para consultórios odontológico, médico e psicológico, sala de enfermaria, sala de Serviços Social, sala de Psicologia e sala de recursos multifuncionais (SRM).

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

Todos os espaços deverão ser acessíveis às pessoas com deficiência e mobilidade reduzida, conforme legislações vigentes.

## **15.1. BIBLIOTECA**

A biblioteca do IF Baiano *Campus* Alagoinhas opera com um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal ao acervo da biblioteca. O acervo é dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as áreas de abrangência do curso. Oferece serviços de empréstimo, renovação e reserva de material, consultas informatizadas a bases de dados e ao acervo, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos, orientação bibliográfica e visitas orientadas. Possui ambiente climatizado, mobiliário adequado e computadores com acesso à internet para atendimento aos discentes.

## **15.2. LABORATÓRIOS**

De acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (2016), a instituição ofertante deverá cumprir um conjunto de exigências que são necessárias ao desenvolvimento curricular para a formação profissional com vistas a atingir um padrão mínimo de qualidade. Os Quadros a seguir descrevem a estrutura física dos laboratórios específicos

necessários ao funcionamento do curso Técnico em Agroindústria Subsequente.

#### **Quadro 1. Laboratório de Informática**

**Laboratório: Informática – Capacidade:** 40 discentes

##### **Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)**

Laboratório com microcomputadores com acesso à internet, projetor multimídia e software aplicativos de escritório (LIBREOFFICE), sistemas operacionais (WINDOWS) para uso específico de discentes e professores no desenvolvimento das aulas práticas da Informática e outras. Este laboratório dispõe de armários, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de discentes.

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
01	Projetor multimídia
20	Microcomputadores com acesso à internet e configuração de suporte aos softwares usados.

#### **Quadro 2. Laboratório de Processamento de Alimentos**

**Laboratório: Processamento de Alimentos – Capacidade:** 40 discentes

##### **Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)**

Laboratório de uso específico utilizado por discentes e professores para o desenvolvimento das aulas práticas das disciplinas de Princípios de Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Grãos, raízes e Tubérculos, Tecnologia de Carnes e Derivados e Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel. Este laboratório dispõe de armários, pias e bancadas. Os equipamentos e materiais atuais desse Laboratório são:

<b>Quantidade</b>	<b>Especificações</b>
01	Despolpadeira inox
01	Tacho para doce com agitação mecânica inox 30l
01	Refratômetro 0 a 30 graus brix
01	Refratômetro 59 a 90 graus brix
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Coifa
01	Liquidificador semi-industrial
01	Espremedor de frutas semi-industrial
01	Micro-ondas
01	Freezer horizontal
01	Refrigerador
01	Refrigerador porta de vidro
03	Mesas inox
01	Seladora manual de potes elétrica
01	Panelas inox 10l

01	Panela inox 15l
01	Panela tipo tacho de alumínio de fundo grosso
02	Bancada com cuba profunda inox
02	Moedor industrial inox
01	Misturador 30l inox
01	Cutter 5kg
01	Serra fita em inox
01	Embutidor 5kg inox
02	Balança digital
01	Misturadeira 40 kg/60L, em aço inox
01	Tacho para doce com agitação mecânica inox 30l
01	Peagâmetro de bancada
10	Termômetros de -10 a 110 graus Celsius de álcool etílico tinturado
01	Carrinho de transporte para laboratório com estrutura em aço inox, com 3 prateleiras em aço inox com perfis das bordas elevados, capacidade de 50kg por prateleira.

### Quadro 3. Laboratório de Biotecnologia de Bebidas

**Laboratório:** Biotecnologia de Bebidas – **Capacidade:** 40 discentes

#### **Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)**

Laboratório de uso específico utilizado por discentes e professores para o desenvolvimento das aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Bebidas. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, adequados em função do quantitativo de discentes.

Quantidade	Especificação
01	Planta de cerveja
01	Planta de destilado
01	Balança digital 0,01 g
01	Refratômetro de Brix escala de 0 a 32 °B
01	Refratômetro de Brix escala de 30 a 60 °B
01	Refratômetro de Brix escala de 60 a 90 °B
01	Alcoômetro
01	Despolpadeira de frutas em aço inox AISI 304
01	Kit com caldeirões em inox para cerveja artesanal

**Quadro 4.** Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Processamento de Leite

**LABORATÓRIO:** Análise Sensorial de Alimentos e Processamento de Leite –  
**Capacidade:** 40 discentes

<b>Descrição (materiais, ferramentas, softwares instalados, e/ou outros dados)</b>	
<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
10	Cabines e cadeiras
01	Mesa retangular
01	Estante
01	Armário com chave
01	Desnatadeira 50l/h
02	Seladora vácuo
01	Tacho para doce com agitação mecânica inox 30l
01	Batedeira elétrica para manteiga 5kg
02	Panela inox 10l
02	Panela inox 15l
02	Panela tipo tacho de alumínio de fundo grosso
02	Balança digital 0,1g
01	Refratômetro 59 a 90 graus brix
01	Fogão industrial 4 bocas
01	Coifa
01	Liquidificador semi-industrial
01	Tanque queijo 50l
01	Logurteira automática 50l
10	Forma retangular de 500 e 1000g com tela e tampa de prensagem
01	Prensa manual para formas retangulares de 500 e 1000g com tela e tampa de prensagem
08	Forma de 250g para queijo frescal
06	Forma retangulares de 500g para muçarela
01	Analizador digital tipo ekomilk
01	Peagâmetro de bancada
02	Peagâmetro de bolso portátil

01	Agitador mecânico
01	Batedeira planetária
01	Tanque de salga em polietileno 100l
01	Tanque para defumação por imersão em inox 50l
10	Termômetros de -10 a 110 graus Celsius de álcool etílico tinturado
02	Bancada inox com cuba profunda
02	Mesas inox
01	Freezer horizontal
01	Geladeira duplex
-	Vidrarias

#### Quadro 5. Laboratório de Panificação e Massas

**Laboratório:** Panificação e Massas – **Capacidade:** 40 discentes

##### **Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)**

Laboratório de uso específico utilizado por discentes e professores para o desenvolvimento das aulas práticas da disciplina de Tecnologia de Panificação e Massas. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de discentes, além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o seu funcionamento.

Quantidade	Especificação
01	Cilindro para preparar massa de pão
01	Cooktop 5 bocas
01	Divisor de massa de pão
01	Estufa para crescimento de pão
01	Forno elétrico para 09 assadeiras com vaporizador
01	Mesa em aço inox
01	Modelador para massa de pão
01	Moedor
01	Moinho para farinha de rosca
01	Modelador de massa de macarrão (pasta roller) elétrico

**Quadro 6.** Laboratório de Química e Microbiologia

<b>Laboratório:</b> Química e Microbiologia – <b>Capacidade:</b> 40 discentes	
<b>Descrição (materiais, ferramentas e/ou outros dados)</b>	
Laboratório de uso específico utilizado por discentes e professores para o desenvolvimento das aulas práticas e para realização das análises químicas e microbiológicas. Este laboratório deve dispor de armários, pias, bancadas, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de discentes, além de equipamentos e materiais que serão adquiridos para o seu funcionamento.	
Quantidade	Especificação
01	Autoclave Vertical
01	Chapa aquecedora
01	Balança eletrônica de precisão – Digital
01	Estufa de secagem e esterilização, 12 L
01	Banho maria Digital com Cuba e Tampa em aço inox
01	Destilador para determinação de nitrogênio (total e amoniacal), tipo kjeldhal, caixa em aço inox aisi 304, polido
02	Câmara Incubadora - Tipo B.O.D.
01	Câmara de Fluxo Laminar Vertical PA – 300 – Eco
01	Agitador magnético
01	Agitador de tubos vortex
01	Balança analítica com calibração externa e tara automática
02	Dessecadores de amostras com tampa e luva - capacidade 7 litros
02	Bomba de vácuo e compressor de ar - Vazão: 37 litros por minuto
01	Capela de exaustão
01	Bloco digestor
02	Extrator de soxhlet completo capacidade para 8 provas simultâneas
01	Forno tipo mufla
01	Destilador de água em inox tipo pilson 10L/h
01	Refrigerador Frost free 352l
03	Manta aquecedora para balão fundo redondo. Ajuste mecânico, capacidade 250 ml temperatura 30°C
02	Medidor de pH/ orp/ mv/ ise/ tº de bancada medidor de pH de bancada microprocessada para medições de pH / orp / mv / ise e temperatura
01	Medidor de condutividade / tds / nacl e temperatura
01	Barrilete de pvc 50 litros
01	Extrator de soxhlet completo capacidade para 8 provas simultâneas
01	Micropipeta monocanal volume variável com ejetor 100 a 1000ul
01	Micropipeta monocanal volume variável com ejetor 20-200 ul

01	Micropipeta monocanal volume variável com ejetor 10-100 ul
01	Micropipeta monocanal volume variável com ejetor 0.5-10 ul
-	Vidrarias básicas

### 15.3. RECURSOS DIDÁTICOS

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

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

Permite realizar atividades pedagógicas dinâmicas com o objetivo de despertar o interesse do discente, a depender do contexto a ser inserido.

### 15.4. SALAS DE AULA

O campus tem 14 salas de aula, com capacidade para 40 discentes cada. Estão equipadas com aparelhos de ar condicionado, quadro branco, cadeiras e mesas adequadas em função do quantitativo de discentes. As salas de aula deverão atentar-se para as questões de acessibilidade arquitetônica para os discentes com deficiências e mobilidade reduzida, além de contar com cadeiras e mesas adaptadas para estes discentes.

## **16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

O corpo docente do IF Baiano *Campus Alagoinhas* está detalhado no quadro abaixo:

**Quadro 7.** Relação de docentes do IF Baiano *Campus Alagoinhas*

<b>NOME</b>	<b>FORMAÇÃO</b>	<b>CURRÍCULO LATTES</b>
Amós Weslley Gonçalves Oliveira	- Licenciado em Música - Especialização em Libras - Graduação em Administração de empresas - Mestrado em Desenvolvimento humano e responsabilidade social	<a href="http://lattes.cnpq.br/6019288150270461">http://lattes.cnpq.br/6019288150270461</a>
Ana Cecília de Oliveira Teixeira	- Pós-Graduação em Metodologia do Ensino Superior - Pós-Graduação em Gestão Estratégica de Recursos Humanos	<a href="http://lattes.cnpq.br/2315605115501065">http://lattes.cnpq.br/2315605115501065</a>
Caio Lincoln Santos Araújo	- Graduação em Artes Cênicas - Mestrado em Artes Cênicas - Graduação em engenharia Agronômica	<a href="http://lattes.cnpq.br/8187216144758613">http://lattes.cnpq.br/8187216144758613</a>
Carla da Silva Souza	- Mestrado em Ciências Agrárias - Doutorado Tecnologias Energéticas e Nucleares/Aplicação de radioisótopos na	<a href="http://lattes.cnpq.br/5551514906510470">http://lattes.cnpq.br/5551514906510470</a>

	<p>agricultura e meio ambiente</p> <p>- Pós-Doutorado em Microbiologia Agrícola</p>	
Cecília Oliveira Bezerra	<p>- Graduação em Administração de empresas</p> <p>- Mestrado em Desenvolvimento e Gestão Social</p> <p>- Graduação em engenharia Agronômica</p> <p>- Mestrado em Ciências Agrárias</p>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8363832038062987">http://lattes.cnpq.br/8363832038062987</a>
Daniela Garcia Silveira	<p>- Doutorado em Botânica/ Ecologia, Conservação e Utilização de Recursos Genéticos Vegetais da Região Nordeste</p> <p>- Pós-Doutorado em Biotecnologia</p> <p>- Graduação em Pedagogia e Educação Física</p>	<a href="http://lattes.cnpq.br/9329841409282858">http://lattes.cnpq.br/9329841409282858</a>
Eliane Mahl	<p>- Mestrado e Doutorado em Educação Especial</p> <p>- Graduação em Ciência da Computação</p>	<a href="http://lattes.cnpq.br/1624566458284054">http://lattes.cnpq.br/1624566458284054</a>
Fabrício Santos de Faro	<p>- Especialização em Análise de Sistemas</p> <p>- Mestrado em Interdisciplinar em Modelagem Computacional</p>	<a href="http://lattes.cnpq.br/3337206746582165">http://lattes.cnpq.br/3337206746582165</a>
Fernanda da Silva Machado	<p>- Graduação em Letras Vernáculas</p> <p>- Mestrado em Estudo de Linguagens</p>	<a href="http://lattes.cnpq.br/2424194588040951">http://lattes.cnpq.br/2424194588040951</a>

Francisco de Assis dos Santos Silva	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doutorado em Língua e Cultura</li> <li>- Graduação em Química</li> <li>- Mestrado e doutorado em Química e Biotecnologia</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8842303844359230">http://lattes.cnpq.br/8842303844359230</a>
Genivaldo Cruz Santos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciatura em Ciências com habilitação em Biologia</li> <li>- Especializações em: Educação / Gestão Ambiental / Microbiologia / Gestão da Qualidade e Controle Higienicossanitário de Alimentos</li> <li>- Mestrado em Ciência de Alimentos</li> <li>- Graduação em Ciências Biológicas</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/7210790378062406">http://lattes.cnpq.br/7210790378062406</a>
Grazielle Quintela de Carvalho	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mestrado em Patologia Humana</li> <li>- Doutorado em Patologia Humana</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8878630112646101">http://lattes.cnpq.br/8878630112646101</a>
Henrique Reis Sereno	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Engenharia de Alimentos</li> <li>- Mestrado em Ciência de Alimentos</li> <li>- Doutorado em Biologia e Biotecnologia de Microrganismos</li> <li>- Graduação em Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>- Mestrado em Engenharia Agrícola</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8703318832246067">http://lattes.cnpq.br/8703318832246067</a>
Indira Cristiane Moreira Gonçalves Caldas		<a href="http://lattes.cnpq.br/1773043629490933">http://lattes.cnpq.br/1773043629490933</a>

Ingrid Silva Barberino do Nascimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Engenharia Alimentos</li> <li>- Mestrado em Engenharia Processos Alimentos</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/6301384309899960">http://lattes.cnpq.br/6301384309899960</a>
Isaac da Silva Santos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Geografia</li> <li>- Mestrado em Modelagem em Ciências da Terra e do Ambiente</li> <li>- Graduação em Letras com Espanhol</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/6797355457840152">http://lattes.cnpq.br/6797355457840152</a>
Jamyle Rocha Ferreira Souza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mestrado em Literatura e Diversidade Cultural</li> <li>- Doutorado em Literatura e Cultura</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/7784937349500486">http://lattes.cnpq.br/7784937349500486</a>
Josemar Rodrigues da Silva	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Bacharelado em Filosofia</li> <li>- Mestrado em Filosofia</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/7643163170649757">http://lattes.cnpq.br/7643163170649757</a>
José Renato Oliveira Mascarenhas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Engenharia Agronômica</li> <li>- Licenciatura em Ciências Agrárias</li> <li>- Especialização em Agricultura Tropical</li> <li>- Mestrado em Ciências Agrárias</li> <li>- Doutorado em Ciências Agrárias</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8339132611397998">http://lattes.cnpq.br/8339132611397998</a>
Luciana Helena Cajas Mazzutti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Letras</li> <li>- L. Portuguesa - Espanhol e Literaturas</li> <li>- Mestrado em Linguagens e Representações</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8394792874185199">http://lattes.cnpq.br/8394792874185199</a>
Márcia Silveira Netto Machado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Medicina Veterinária</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8368225207007936">http://lattes.cnpq.br/8368225207007936</a>

Mario Marcos de Santana Faria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mestrado e doutorado em Medicina Veterinária</li> <li>- Graduação em Engenharia Agronômica</li> <li>- Licenciatura em Ciências Agrárias</li> <li>- Mestrado em Ciências Agrárias</li> <li>- Doutorado em Ciência Animal nos Trópicos</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/3298590547706250">http://lattes.cnpq.br/3298590547706250</a>
Rafaella Elisa Santos Rolim Miranda Brito	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Licenciatura em Letras Vernáculas com Inglês</li> <li>- Mestrado em Estudo de Linguagens</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/7994004327318328">http://lattes.cnpq.br/7994004327318328</a>
Rita Márcia Amparo Macedo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em licenciatura em educação física</li> <li>- Especialização em Docência do Ensino Superior</li> <li>- Mestrado em Desenho, Cultura e Interatividade</li> <li>- Graduação em Matemática</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/8864846669874929">http://lattes.cnpq.br/8864846669874929</a>
Roberto Souza Pereira	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Especialização em Metodologia do Ensino da Matemática</li> <li>- Mestrado em Crítica Cultural</li> <li>- Graduação em Letras – Francês</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/5931043246451782">http://lattes.cnpq.br/5931043246451782</a>
Rodolpho Pinheiro d'Azevedo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graduação em Matemática</li> <li>- Especialização em Educação Especial</li> <li>- Especialização em Tradução-</li> </ul>	<a href="http://lattes.cnpq.br/1795578842582872">http://lattes.cnpq.br/1795578842582872</a>

	Interpretação e Docência em Libras - Mestrado em Lingüística	
Rodrigo Oliveira Lessa	- Graduação em Ciências Sociais - Mestrado e doutorado em Ciências Sociais	<a href="http://lattes.cnpq.br/6322699888360705">http://lattes.cnpq.br/6322699888360705</a>
Ronaldo Santana Chaves	- Graduação em Licenciatura em História - Especialização em Formação sócio Econômica do Brasil - Mestrado em Filosofia	<a href="http://lattes.cnpq.br/5322566827118266">http://lattes.cnpq.br/5322566827118266</a>
Tânia Miranda Nepomucena	- Graduação em Licenciatura Ciências com Habilitação em Matemática - Especialização em Orientação Educacional	<a href="http://lattes.cnpq.br/3280853106796880">http://lattes.cnpq.br/3280853106796880</a>
Taissa de Souza Canaes	- Mestrado e Doutorado em Estatística e Experimentação Agropecuária - Graduação em Zootecnia - Mestrado e doutorado em Zootecnia	<a href="http://lattes.cnpq.br/2240594719799442">http://lattes.cnpq.br/2240594719799442</a>
Tatiane Bitencourt Barreto	- Graduação em Licenciatura em Física - Mestrado profissional em Astronomia	<a href="http://lattes.cnpq.br/1520945845112050">http://lattes.cnpq.br/1520945845112050</a>
Toni Carvalho de Souza	- Graduação em Engenharia Agronômica - Mestrado em Ciência Animal	<a href="http://lattes.cnpq.br/8381089963593994">http://lattes.cnpq.br/8381089963593994</a>

	- Doutorado em Zootecnia	
--	-----------------------------	--

A relação dos servidores Técnico-Administrativos em Educação do IF Baiano Campus Alagoinhas está descrita no quadro abaixo:

**Quadro 8.** Relação de servidores técnico-administrativos do IF Baiano Campus Alagoinhas

NOME	CARGO
Admilson Santos de Santana	Técnico em Tecnologia da Informação
Adriana Santos de Souza	Assistente em Administração
Alessandra Souza Maia Lobo	Assistente de Discentes
Alyne da Silva Müller	Assistente Social
Ana Sara Pereira de Melo	Bibliotecário – documentalista
Bruno da Silva	Técnico em Agropecuária
Déborah Santos Fernandes Schramm	Assistente em Administração
Diego Barreto Reis	Assistente de Discentes
Edvan Assis de Oliveira	Técnico em Agropecuária
Eligerlisson Souza Almeida	Administrador
Elinavilmo de Morgado Santos	Técnico em Tecnologia da Informação
Emanoel Bitencourt Araújo	Contador
Eneias Davi Silva da Cruz	Auxiliar em Administração
Fernanda Sanjuan de Souza	Pedagoga
Geldimily Suzane de Santa Anna Lopes	Enfermeira
Gil César Pereira Franco	Técnico em Laboratório – Química
Giselli Barros Rocha	Assistente de Discentes
Jonatas Luan Macedo de Moraes	Auxiliar em Administração
Jordana da Silva Costa	Técnica em Assuntos Educacionais
Jorge Tenório Barreto Campos	Auxiliar em Administração
Josefa Elidiane Santos Andrade	Técnica em Contabilidade
Juliana Nogueira Schmidt	Trad./Intérp. de ling. de sinais
Juliana Roberto Cerqueira	Téc. Em Segurança
Lerise Santos Zoffoli	Auxiliar em Administração
Luciane Ferreira de Abreu	Pedagoga

Marcos Santana de Araújo	Auxiliar de Biblioteca
Mariana Carneiro de Aguiar	Assistente em Administração
Mayara Pimentel Almeida	Nutricionista
Oscar Anderson Ramos da Silva	Técnico em Enfermagem
Ramon Cerqueira Gomes	Psicólogo
Robson de Souza Santos	Assistente em Administração
Rodrigo Teixeira da Silva Santos	Trad./Intérp. de ling. de sinais
Scheila Conceição Sacramento Saldanha	Assistente em Administração

## 17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

Estará habilitado a receber o Diploma de conclusão do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria o discente que:

- concluir as disciplinas do curso e o estágio supervisionado, com aproveitamento e frequência mínima dentro do prazo estabelecido, seguindo as Normas Acadêmicas previstas na Instituição; e

- estiver habilitado profissionalmente, com carga horária total de 1400 horas, para desenvolver todas as atividades relativas ao campo de atuação do(a) Técnico(a) em Agroindústria no mundo do trabalho.

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

## REFERÊNCIAS

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

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica Resolução nº 03, de 26 de junho de 1998. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União.** Seção 1 Brasília, DF, p. 21, 05 ago. 1998.

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de discentes da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas

modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p.21, 4 fev. 2004.

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 01, de 03 de fevereiro de 2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p. 9, 11 mar. 2005.

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 04, de 13 de julho de 2010. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p. 824, 14 jul. 2010.

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 02, de 30 de janeiro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p. 20, 31 jan. de 2012.

\_\_\_\_\_. Câmara de Educação Básica. Resolução nº 06 de 20 de setembro de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p.22, 21 set. de 2012a.

\_\_\_\_\_. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Parecer nº 11, de 9 de maio de 2012. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. **Diário Oficial da União**. Seção 1, Brasília, DF, p. 98, 4 set. 2012b.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 26 julho 2004.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 6.302, de 12 de dezembro de 2007. Institui o Programa Brasil Profissionalizado. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 13 dez. 2007.

\_\_\_\_\_. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 23 dez. 1996.

\_\_\_\_\_. Lei n.º 10.639, de 9 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9394/96, de 20 de novembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da

temática “História e Cultura Afro-Brasileira” e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 10 set. 2014.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. **Diário Oficial da União**, 26 de agosto de 2010. Disponível em: <[www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em 07jun. 2016.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. **Diário Oficial da União**. Seção 1. Brasília, DF, 11 mar. 2008.

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

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 30 dez. 2008.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana**. Brasília, DF, out. 2004.

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

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 3. ed. Brasília, DF, 2016.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Educação Básica. **Parâmetros Curriculares Nacionais Ensino Médio**. Brasília, 2000. Disponível em: <[portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/blegais.pdf](http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/blegais.pdf)>. Acesso em: 07 jun. 2016.

\_\_\_\_\_. Secretaria de Educação Especial. Política de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva. **Diário Oficial da União**. Brasília: MEC/SEE, 2008. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeducespecial.pdf>>. Acesso em 31 out. 2019.

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

FRANCO, Maria Amélia Santoro; LIBÂNEO, José Carlos e PIMENTA, Selma Garrido. As dimensões constitutivas da Pedagogia como campo de conhecimento. In: \_\_\_\_\_. **Educação em Foco**. Ano 14 - n. 17 - julho2011. Disponível em: <[www.uemg.br/openjournal/index.php/educacaoemfoco/article/download/103/138](http://www.uemg.br/openjournal/index.php/educacaoemfoco/article/download/103/138)>

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. **Censo demográfico de 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.com.br/cidadesat/painel/painel.php?lang= ES&codmun=290070&search=bahia|alagoinhas|infograficos:-dados-gerais-do-municipio>>. Acesso em: 23 nov 2016.

IF BAIANO - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Guia de Orientações do Projeto Integrador dos Cursos da Educação Profissional do IF Baiano**. Aprovado pela Resolução nº 27, de 05 de abril de 2019. Salvador, 2019a.

\_\_\_\_\_. **Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano**. Aprovada pela Resolução nº 45, de 03 de julho de 2019. Salvador, 2019b.

\_\_\_\_\_. **Plano de Desenvolvimento Institucional**: identidade e gestão para a construção da excelência (2015-2019). Salvador, 2014.

\_\_\_\_\_. **Política da Assistência Estudantil do IF Baiano**. Aprovada pela Resolução nº 01, de 29 de janiero de 2019. Salvador, 2019c.

\_\_\_\_\_. **Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano**. Aprovada pela Resolução nº 12, de 09 de outubro de 2012. Salvador, 2012a.

\_\_\_\_\_. **Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem do IF Baiano**. Aprovado pela Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015. Salvador, 2015.

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

\_\_\_\_\_. **Regimento do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do IF Baiano.** Aprovado pela Resolução nº 03, de 18 de fevereiro de 2019. Salvador, 2019d.

\_\_\_\_\_. **Regimento Geral do IF Baiano.** Aprovado pela Resolução nº 19, de 14 de dezembro de 2012. Salvador, 2012b.

\_\_\_\_\_. **Regulamento de Estágio Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.** Aprovado pela Resolução nº 06, de 29 de março de 2016. Salvador, 2016a.

\_\_\_\_\_. **Regulamento de Monitoria de Ensino do IF Baiano.** Aprovada pela Resolução nº 08, de 30 de março de 2016. Salvador, 2016b.

\_\_\_\_\_. **Regulamento do Atendimento Educacional Especializado (AEE) no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano.** Aprovado pela Resolução nº 19, de 18 de março de 2019. Salvador, 2019e. Disponível em: <<http://ifbaiano.edu.br/portal/blog/2019/02/04/resolucoes-2019/>>. Acesso em: 31 out. 2019.

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

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

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

## ANEXOS

**Anexo 1.** Livros adquiridos pelo Campus Alagoinhas para o Curso Técnico Subsequente em Agroindústria.

Item	Titulo	Qtd
1	FORSYTHE, S. J. <b>Microbiologia da segurança alimentar.</b> Porto Alegre: Artmed, 2013. 424p. ISBN 9788536327051	<b>5</b>
2	JAY, J.M. <b>Microbiologia de alimentos.</b> 6 <sup>a</sup> ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711p. ISBN 9788536305073	<b>5</b>
3	TORTORA, G. J. <b>Microbiologia.</b> 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 964p. ISBN 9788536326061	<b>5</b>
4	FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2008. 192p. ISBN: 9788573791211	<b>5</b>
5	FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p. ISBN 8573791217	<b>5</b>
6	TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. (Ed). <b>Microbiologia.</b> 5 <sup>a</sup> ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p. ISBN 9788573799811	<b>5</b>
7	KOBILITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de alimentos:</b> teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	<b>5</b>
8	STRYER, L. M; TYMOCZKO, JL.; BERG, J. M. <b>Bioquímica Fundamental.</b> 1 <sup>a</sup> Edição; Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 2011.	<b>5</b>
9	MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H.H.; PARK, Y.K.. <b>Bioquímica Experimental de Alimentos.</b> São Paulo: Editora VARELA	<b>5</b>
10	MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. <b>Bioquímica Básica4.</b> Edição. GUANABARA KOOGAN. 2015.	<b>5</b>
11	NELSON, D.L.; COX, M.M. <b>Princípios de Bioquímica de Lehninger.</b> 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 1.273 p. ISBN 9788536324180	<b>5</b>
12	USBERCO, J. <b>Química.</b> V. 2: físico-química. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 685 ISBN 9788502222434	<b>5</b>
13	GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.</b> Barueri: Manole. 5 <sup>a</sup> Ed. 2015. 1112p.	<b>5</b>

14	GERMANO, P. M. L. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos:</b> qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.	<b>5</b>
15	MATTOS, U. A. DE O. <b>Higiene e segurança do trabalho.</b> São Paulo: Editora Campus, 1 ed. 2011. 472p. ISBN 9788535235203	<b>5</b>
16	SILVA JUNIOR, E. A. da. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos.</b> 7 ed. São Paulo: Varela, 2014. 625 p. ISBN 9788577590193.	<b>5</b>
17	ANDRADE, N. J. <b>Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacteriano.</b> São Paulo: Varela, 2008. 412 p. ISBN 9788577590049	<b>5</b>
18	EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.	<b>5</b>
19	GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologias de alimentos: princípios e aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2009. 511p. ISBN 9788521313823.	<b>5</b>
20	BARBOSA FILHO, A. <b>Segurança do trabalho &amp; gestão ambiental.</b> 4. ed. São Paulo: Atlas, 2011. xx, 378 p. ISBN 9788522462728	<b>5</b>
21	MICHEL, O. <b>Saúde do trabalhador:</b> cenários e perspectivas numa conjuntura privatista . São Paulo: LTr, 2009. 766 p. ISBN 9788536113661	<b>5</b>
22	VARELLA, D. <b>Primeiros socorros:</b> Um guia prático. Ed. Claro Enigma, 2011. 1 ed. 70p. ISBN 9788561041656	<b>5</b>
23	PAOLESCHEI, B. <b>CIPA(Comissão Interna de Prevenção de Acidentes):</b> guia prático de segurança do trabalho . 1. ed. São Paulo: Érica, 2009. 128 p. ISBN 978-85-365-0258-8 (broch.).	<b>5</b>
24	OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; POTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.</b> Barueri: Manole, 2006.	<b>5</b>
25	ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). <b>Tecnologia de alimentos.</b> Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311	<b>5</b>
26	FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos:</b> princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520	<b>5</b>
27	KOCK, I. G. V. <b>O texto e a construção dos sentidos.</b> São Paulo: contexto, 2015.	<b>5</b>
28	MARCUSCHI, L. A. <b>Produção Textual:</b> análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2014.	<b>5</b>
29	KOCK, I. V.; ELIAS, V. M. <b>Escrever e argumentar.</b> São Paulo: contexto, 2016..	<b>5</b>
30	ANTUNES, I.. <b>Lutar com palavras– coesão e coerência.</b> São Paulo: Parábola, 2005	<b>5</b>
31	CEGALLA, D. P. <b>Novíssima gramática da língua portuguesa.</b> 48. ed. São Paulo: Nacional, 2008.	<b>5</b>
32	MEDEIROS, J. B. <b>Redação Empresarial.</b> São Paulo: Atlas, 2015.	<b>5</b>

33	VELLOSO,F.de C. <b>Informática</b> :conceitos básicos. 8. ed. ISBN 9788535243970. Rio de Janeiro: Elservier,2011.391p.	<b>5</b>
34	MANZANO, A. L.; IZABEL, M.. <b>Informática Básica</b> : estudo dirigido. 2. ed. São paulo: Erica, 1998.	<b>5</b>
35	NORTON, P. <b>Introdução à informática</b> . ISBN 8534605151. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011. xvii, 619 p	<b>5</b>
36	STALLINGS, W. <b>Arquitetura e organização de computadores</b> . 8. ed. ISBN 8576055648. São Paulo: Pearson Prentice Hall, c2010. xiv, 624 p	<b>5</b>
37	TANENBAUM, A. S. <b>Organização estruturada de computadores</b> . 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. 449 p	<b>5</b>
38	SCHIAVONI, M. <b>Hardware</b> . ISBN 9788563687104. Curitiba:Editora do Livro Técnico, 2010. 120 p	<b>5</b>
39	ARENALES, S. H. de V.; DAREZZO, A. <b>Cálculo numérico</b> : aprendizagem com apoio de software. ISBN 9788522106028. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 364 p	<b>5</b>
40	ALENCAR FILHO, E. de. <b>Iniciação à lógica matemática</b> . ISBN 9788521304036. São Paulo: Nobel, 2002. 203p.	<b>5</b>
41	DAGHLIAN, J. <b>Lógica e álgebra de Boole</b> . 4. ed. ISBN 9788522412563. São Paulo: Atlas, 2009. 167 p	<b>5</b>
42	SIMMONS, G.F. <b>Cálculo com geometria analítica</b> . São Paulo: Pearson Education do Brasil, c1987. 2v.	<b>5</b>
43	FLEMMING, D. M.; GONÇALVES, M. B. <b>Cálculo A</b> : funções, limite, derivação, integração. 6.ed. rev. e ampl. ISBN 9788576051152. São Paulo: Pearson Prentice Hall, c2006. ix, 448 p.	<b>5</b>
44	GONÇALVES, M. B.; FLEMMING, D. M. <b>Cálculo B</b> : funções de várias variáveis, integração múltipla, integrais curvadas e séries de Fourier. 2edrev.e ampl. ISBN 9788576051169. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. x, 435p	<b>5</b>
45	MARCONI, M. A., LAKATOS, E. M. <b>Fundamentos de Metodologia Científica</b> . 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2010	<b>5</b>
46	Oliveira, J. L. de. <b>Texto Acadêmico, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica</b> . 8ª edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012.	<b>5</b>
47	Villar, M. S., <b>Dicionário Houaiss Conciso</b> . 1ª edição. São Paulo. Editora Moderna. 2011.	<b>5</b>
48	MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. dos S.; ARAÚJO, E. A. <b>Tecnologia de produção de derivados de leite</b> . Viçosa, MG: UFV, 2011.	<b>5</b>
49	Filizola. M. <b>Leite em pó</b> .Editora Planeta do Brasil. 1º ed., 2016.	<b>5</b>
50	KOBLITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias</b> : composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 314 p.	<b>5</b>

<b>51</b>	PARDI, M. C. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne:</b> volume 2, tecnologia da carne e de subprodutos. Processamento tecnológico. 2. ed. Goiânia: UFG, 2007.	<b>5</b>
<b>52</b>	PARDI, M. C. et al. <b>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne.</b> Volume 1, ciência e higiene da carne. Tecnologia da sua obtenção e transformação. Goiânia: UFG, 2006.	<b>5</b>
<b>53</b>	TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. <b>Defeitos nos produtos cárneos:</b> origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7.	<b>5</b>
<b>54</b>	ORDÓNEZ & COLS. <b>Tecnologia de Alimentos:</b> alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.	<b>5</b>
<b>55</b>	OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D.; <b>Qualidade eTecnologia de Ovos.</b> Lavras: UFLA, 2013. 223p.	<b>5</b>
<b>56</b>	COSTA, P. S. C.; OLIVEIRA, J. S. <b>Manual Prático de Criação de Abelhas.</b> Viçosa: Aprenda Fácil, 2005. 424 p.	<b>5</b>
<b>57</b>	FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática.</b> 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520	<b>5</b>
<b>58</b>	TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. <b>Defeitos nos produtos cárneos:</b> origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004. 88 p. ISBN 85-85519-79-7	<b>5</b>
<b>59</b>	CORTOPASSI-LAURINO, M.; NOGUEIRA NETO, P. <b>Abelhas sem ferrão no Brasil.</b> São Paulo: EDUSP, 2016. 1 ed. 124p.	<b>5</b>
<b>60</b>	MILAN, M. et al. <b>Sistema de qualidade nas cadeias agroindustriais.</b> São Paulo: [s.n.], 2007.	<b>5</b>
<b>61</b>	PALADINI, E. P. <b>Gestão da qualidade:</b> teoria e prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2010.	<b>5</b>
<b>62</b>	BERTULINO, M.T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia:</b> ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre. Editora Artmed.2010. 320p.	<b>5</b>
<b>63</b>	ASSIS, L. <b>Alimentos Seguros-</b> Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2a ed. 2014. 372p.	<b>5</b>
<b>64</b>	PEREIRA, L. PINHEIRO, A. N. SILVA, G. C. <b>Boas Práticas na Manipulação de Alimentos.</b> Rio de Janeiro. Editora SENAC. 2012. 96p.	<b>5</b>
<b>65</b>	ALVARENGA NETO, A. M. MELLO, M. T. BRASIL: <b>Potência Alimentar-</b> Segurança dos Alimentos de Origem Animal. Rio de Janeiro. Editora: Sociedade Nacional de Agricultura.2014.116p	<b>5</b>
<b>66</b>	SILVA, D.; QUEIROZ, A. <b>Análise de alimentos:</b> métodos químicos e biológicos. 3 <sup>a</sup> ed. Viçosa, UFV, 2006.	<b>5</b>
<b>67</b>	CECCHI, H.M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. 207p.	<b>5</b>
<b>68</b>	DETMANN, E.; SOUZA, M.A.; VALADARES FILHO, S.C. et al. <b>Métodos de para Análise de Alimentos.</b> Visconde do Rio Branco: Universidade Federal de Viçosa, 2012. 214p	<b>5</b>
<b>69</b>	FRANCO, G. <b>Tabela de Composição Química dos Alimentos.</b> 9 <sup>a</sup> , Ed. Atheneu, 2007.	<b>5</b>

70	SILVA,N. da. et al. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.</b> 4. ed. São Paulo:Varela,2010.	<b>5</b>
71	ALMEIDA, J. R. de. <b>Gestão Ambiental: para o desenvolvimento sustentável.</b> Rio de Janeiro: Thex :Almeida Cabral, 2012. 566p. ISBN 9788570630263.	<b>5</b>
72	SEIFFERT, M. E. B. ISO 14001 - <b>Sistemas de gestão ambiental - implantação objetiva e econômica-</b> 4 <sup>a</sup> ED. – 2011.	<b>5</b>
73	PHILIPPI JÚNIOR, A.; MALHEIROS, T. F. (Ed). <b>Indicadores de sustentabilidade e gestão ambiental.</b> Barueri: Manole, 2013. 743 p. (Coleção ambiental; 12). ISBN 9788520426647.	<b>5</b>
74	DIAS, R. <b>Gestão ambiental:</b> responsabilidade social e sustentabilidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. x, 220 p. ISBN 9788522462865	<b>5</b>
75	SÁNCHEZ, L. E. <b>Avaliação de impacto ambiental:</b> conceitos e métodos. 2. ed. São Paulo: Oficina deTextos,2013. 583 p. ISBN9788579750908.	<b>5</b>
76	SANTOS, R. F. <b>Planejamento ambiental– Teoria e Prática.</b> Editora Oficina de textos.1 <sup>a</sup> ed. 2007.184p.	<b>5</b>
77	ANDRADE, Maria Margarida de. <b>Introdução à Metodologia do Trabalho científico.</b> São Paulo: Atlas, s.d.	<b>5</b>
78	SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do Trabalho Científico.</b> São Paulo: Cortez, 2016	<b>5</b>
79	OLIVEIRA, J.J. L.A.; Veríssimo, P.C. B. <b>Livro Gestão de Projetos-</b> Elaboração e Gerenciamento Editora: Aprenda Fácil Editora, 2010.181p.	<b>5</b>
80	GIL, Antonio Carlos. <b>Como Elaborar Projetos de Pesquisa.</b> São Paulo: Atlas, 2010	<b>5</b>
81	MEDEIROS, J. B. <b>Redação científica:</b> a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 2015.	<b>5</b>
82	RUDIO, F. V. <b>Introdução ao Projeto de Pesquisa Cientifica.</b> 40 <sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.	<b>5</b>
83	OLIVEIRA, J.J. L.A.; Veríssimo, P.C. B. <b>Gestão de Projetos -</b> Elaboração e Gerenciamento Editora: Aprenda Fácil Editora, 2010.	<b>5</b>
84	OLIVEIRA, J.L. DE. <b>Texto Acadêmico, Técnicas de Redação e de Pesquisa Científica.</b> 8 <sup>a</sup> edição. Petrópolis-RJ. Vozes. 2012	<b>5</b>
85	CARVALHO, M. C. M. de. <b>Construindo o Saber:</b> Metodologia Científica, Fundamentos e Técnicas. São Paulo: Papirus, 2011.	<b>5</b>
86	LIMA URGEL DE ALMEIDA. (Coord.). <b>Matérias-primas dos Alimentos.</b> São Paulo: Blucher, 2010. 402 p. ISBN 9788521205296	<b>5</b>
87	VENTURINI FILHO, W. G. <b>Bebidas não alcoólicas.</b> Editora Edgard Blücher. São Paulo. Vol. 2. 1 <sup>a</sup> ed. 2010. 416p.	<b>5</b>
88	VENTURINI FILHO, Waldemar G. <b>Indústria de bebidas:</b> inovação, gestão e produção. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2014. v.3, 536 p. (Bebidas; 3). ISBN 9788521205913	<b>5</b>
89	VENTURINI FILHO, W. G. <b>Bebidas Alcoólicas.</b> Editora Edgard Blücher . São Paulo. Vol. 1. 2016. 575p.	<b>5</b>

90	OETTERER, Marília; REGITANO- d'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</b> 1ª ed. Barueri: Manole, 2006	5
91	VENTURINI FILHO, W. G. <b>Bebidas Alcoólicas.</b> Editora Edgard Blücher . São Paulo. Vol. 1. 2016. 575p.	5
92	FARIAS, A. R. N. et al. <b>Processamento e Utilização da Mandioca.</b> EMBRAPA. Brasília – DF. 2005. 547p.	5
93	<b>EMBRAPA/SEBRAE.</b> Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: castanha de caju / Embrapa Agroindústria Tropical, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 131p. : il. – (Série agronegócios).	5
94	<b>EMBRAPA/SEBRAE.</b> Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas desidratadas / Embrapa Agroindústria de Alimentos, Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. – Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 115 p. : il. – (Série agronegócios)	5
95	PAIVA, F. F. A; SILVA NETO, R. M.; FELIZARDO, P.; PESSOA, A. P.; LEITE, L. A. S. <b>Processamento de Castanha de Caju.</b> Embrapa Informação Tecnológica Brasília, DF 2006. 56p.	5
96	FELIPPE, G. <b>Grãos e sementes</b> – a vida encapsulada. Rio de Janeiro: SENAC. 2007. 430p	5
97	CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. <b>Resfriamento de Frutas e Hortalícias.</b> Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 428p. 2002	5
98	CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. <b>Tecnologia da panificação.</b> 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.	5
99	MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. <b>Processamento e análise de biscoitos.</b> São Paulo: Varela, 1999.	5
100	GALVES, M .C. P. <b>Técnicas de panificação e massa.</b> Editora Erica. 1ª ed. 2014.136p.	5
101	QUEIROZ, MARINA. <b>Curso Básico de Panificação.</b> Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008.	5
102	EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. <b>Fazendo pães caseiros.</b> Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2004	5
103	CANELLA-RAWLS, Sandra. <b>Pão – Arte e ciência.</b> São Paulo: SENAC, 2005	5
104	AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. <b>Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos.</b> São Paulo: Edgard Blucher, 2001. v. 4	5
105	DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo:</b> transformando ideias em negócios. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. 267 p. ISBN 9788521624974	5
106	RIOS, G. S. L. <b>O que é cooperativismo.</b> 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção primeiros passos). ISBN 8511011897	5
107	ROSA, J. A. <b>Carreira:</b> planejamento e gestão. SãoPaulo Cengage Learning2011.144p. (Série Profissional). ISBN 9788522109074.	5
108	CHIAVENATO, I. <b>Empreendedorismo:</b> dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Saraiva, 2012. 315 p	5

<b>109</b>	SALIM, C. S.; SILVA, N. C. <b>Introdução ao empreendedorismo:</b> despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier: 2010. XXI, 245 p. (Coleção Empreendedorismo). ISBN 978855234664	<b>5</b>
<b>110</b>	JULIEN, P.A. <b>Empreendedorismo regional e economia do conhecimento.</b> São Paulo: Saraiva, 2010. 399 p ISBN 978-85-02-08734-7	<b>5</b>
<b>111</b>	DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos.</b> 4. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2013. 426 p. (Exatas; 4). ISBN 9788572922449	<b>5</b>
<b>112</b>	MINIM, V. P. R. (Ed.). <b>Análise sensorial:</b> estudos com consumidores. 3. ed., Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p. ISBN 9788572694711.	<b>5</b>
<b>113</b>	CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. <b>Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.</b> Viçosa: UFV-Universidade Federal de Viçosa, 2013. 81 p. (Cadernos didáticos; 66). ISBN 8572691480	<b>5</b>
<b>114</b>	PALERMO, J. R. <b>Análise Sensorial- Fundamentos e Métodos.</b> Editora Atheneu. 2015.160p. ISBN 9788538806622	<b>5</b>
<b>115</b>	Cruz, A. G. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite E Derivados. Editora Campus. 1 ed. 2016.304p. ISBN 9788535280791	<b>5</b>
<b>116</b>	CECCHI, H. M. <b>Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos,</b> Ed. UNICAMP, 2003.	<b>5</b>

**Anexo 2.** Simulador de horários do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria

<b>I SEMESTRE</b> <b>TURNO: MATUTINO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
7:20 – 8:20	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Fundamentos de Informática
8:20 – 9:20	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Fundamentos de Informática
9:20 – 9:40	Intervalo				
9:40 – 10:40	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Comunicação Oral e Escrita	Iniciação à Metodologia Científica	Matemática Aplicada	Mundo do Trabalho
10:40 – 11:40	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Comunicação Oral e Escrita	Iniciação à Metodologia Científica	Matemática Aplicada	Mundo do Trabalho
11:40 – 12:20	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	Tutoria Acadêmica	

<b>I SEMESTRE</b> <b>TURNO: NOTURNO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
18:20 – 19:20	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Fundamentos de Informática
19:20 – 20:20	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia de Alimentos	Química e Bioquímica de Alimentos	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	Fundamentos de Informática
20:20 – 20:30	Intervalo				
20:30 – 21:30	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Comunicação Oral e Escrita	Iniciação à Metodologia Científica	Matemática Aplicada	Mundo do Trabalho
21:30 – 22:30	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Comunicação Oral e Escrita	Iniciação à Metodologia Científica	Matemática Aplicada	Mundo do Trabalho
	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	Tutoria Acadêmica	

<b>II SEMESTRE</b> <b>TURNO: MATUTINO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
7:20 – 8:20	Planejamento e Gestão Ambiental	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	Projeto Integrador I	Análise Bromatológica de Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados
8:20 – 9:20	Planejamento e Gestão Ambiental	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	Análise Bromatológica de Alimentos	Análise Bromatológica de Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados
9:20 – 9:40	Intervalo				
9:40 – 10:40	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Leite e Derivados	Saúde e Segurança do Trabalho	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
10:40 – 11:40	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Leite e Derivados	Saúde e Segurança do Trabalho	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
11:40 – 12:20	Tutoria Acadêmica	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	

<b>II SEMESTRE</b> <b>TURNO: NOTURNO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
18:20 – 19:20	Planejamento e Gestão Ambiental	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	Projeto Integrador I	Análise Bromatológica de Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados
19:20 – 20:20	Planejamento e Gestão Ambiental	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	Análise Bromatológica de Alimentos	Análise Bromatológica de Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados
20:20 – 20:30	Intervalo				
20:30 – 21:30	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Leite e Derivados	Saúde e Segurança do Trabalho	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
21:30 – 22:30	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Carnes e Derivados	Tecnologia de Leite e Derivados	Saúde e Segurança do Trabalho	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
	Tutoria Acadêmica	Monitoria	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	

<b>III SEMESTRE</b> <b>TURNO: MATUTINO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
7:20 – 8:20	Projeto Integrador II	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Bebidas	Empreendedorismo e Cooperativismo	Análise Sensorial de Alimentos
8:20 – 9:20	Projeto Integrador II	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Bebidas	Empreendedorismo e Cooperativismo	Análise Sensorial de Alimentos
9:20 – 9:40	Intervalo				
9:40 – 10:40	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Produtos Regionais	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Panificação e Massas
10:40 – 11:40	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Produtos Regionais	Tecnologia de Panificação e Massas	Tecnologia de Panificação e Massas
11:40 – 12:20	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	Tutoria Acadêmica	Monitoria	

<b>III SEMESTRE</b> <b>TURNO: NOTURNO</b>					
	<b>SEGUNDA</b>	<b>TERÇA</b>	<b>QUARTA</b>	<b>QUINTA</b>	<b>SEXTA</b>
18:20 – 19:20	Projeto Integrador II	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Bebidas	Empreendedorismo e Cooperativismo	Análise Sensorial de Alimentos
19:20 – 20:20	Projeto Integrador II	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Bebidas	Empreendedorismo e Cooperativismo	Análise Sensorial de Alimentos
20:20 – 20:30	Intervalo				
20:30 – 21:30	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Produtos Regionais	Tecnologia de Bebidas	Tecnologia de Panificação e Massas
21:30 – 22:30	Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Tecnologia de Produtos Regionais	Tecnologia de Panificação e Massas	Tecnologia de Panificação e Massas
	Acompanhamento Pedagógico	Atividades de Pesquisa e Extensão	Tutoria Acadêmica	Monitoria	

**Anexo 3.** Quadro de equivalência entre a matriz curricular reformulada/vigente e a matriz anterior do Projeto Pedagógico do Curso

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
Microbiologia de Alimentos	1º	80	Microbiologia de Alimentos	1º	80
Química e Bioquímica da Alimentos	1º	60	Química e Bioquímica de Alimentos	1º	40
Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	1º	40	Higiene, Limpeza e Sanificação Agroindustrial	1º	40
Saúde e Segurança do Trabalho	1º	40	Iniciação à Metodologia Científica	1º	40
Princípios de Tecnologia de Alimentos	1º	40	Princípios de Tecnologia de Alimentos	1º	40
Comunicação Escrita e Oral	1º	40	Comunicação Oral e Escrita	1º	40
Fundamentos de Informática	1º	40	Fundamentos de Informática	1º	40
Matemática Aplicada	1º	40	Matemática Aplicada	1º	40
Projeto Integrador I	1º	20	Mundo do Trabalho	1º	40
Tecnologia de Leite e Derivados	2º	80	Tecnologia de Leite e Derivados	2º	80
Tecnologia de carnes e derivados	2º	80	Tecnologia de Carnes e Derivados	2º	80
Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	2º	40	Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel	2º	40
Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	2º	40	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	2º	40
Análise Bromatológica de Alimentos	2º	60	Análise Bromatológica de Alimentos	2º	60
Planejamento e Gestão Ambiental	2º	40	Planejamento e Gestão Ambiental	2º	40
Iniciação à Metodologia Científica	2º	40	Projeto Integrador I	2º	20
Projeto Integrador II	2º	40	Saúde e Segurança do Trabalho	2º	40

Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3°	80	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	3°	80
Tecnologia de Grãos e Raízes e Tubérculos	3°	40	Tecnologia de Grãos e Raízes e Tubérculos	3°	40
Tecnologia de Bebidas	3°	60	Tecnologia de Bebidas	3°	60
Tecnologia de Produtos Regionais	3°	40	Tecnologia de Produtos Regionais	3°	40
Tecnologia de Panificação e Massas	3°	60	Tecnologia de Panificação e Massas	3°	60
Empreendedorismo e Cooperativismo	3°	40	Empreendedorismo e Cooperativismo	3°	40
Análise sensorial de Alimentos	3°	40	Análise sensorial de Alimentos	3°	40
Projeto integrador III	3°	40	Projeto integrador II	3°	40

Em relação ao quadro de quivalência das disciplinas propostas em relação as disciplinas constantes na matriz vigente, implantada em 2017.1, pode-se observar:

a) alteração de nomenclatura e/ou de carga horária das disciplinas:

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
Química e Bioquímica da Alimentos	1°	60	Química e Bioquímica de Alimentos	1°	40

b) disciplinas suprimidas:

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
Projeto integrador III	3°	40	-	-	-

c) inclusão de disciplinas:

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
-	-	-	Mundo do Trabalho	1°	40

d) ampliação da carga horária de disciplinas:

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
Estágio Supervisionado	1°, 2° e 3°	160	Estágio Supervisionado	Após conclusão do 1° semestre	200

e) alteração do período de oferta de disciplinas:

Matriz curricular vigente			Matriz curricular proposta		
Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A	Disciplina	Período de Oferta	Carga horária C-H/A
Saúde e Segurança do Trabalho	1°	40	Saúde e Segurança do Trabalho	2°	40
Projeto Integrador I	1°	20	Projeto Integrador I	2°	20
Iniciação à Metodologia Científica	2°	40	Iniciação à Metodologia Científica	1°	40
Projeto Integrador II	2°	40	Projeto Integrador II	3°	40
Estágio Supervisionado	1°, 2° e 3°	160	Estágio Supervisionado	Após conclusão do 1° semestre	200

# Documento Digitalizado PÚBLICO

## Projeto de Reformulação do PPC do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente

**Assunto:** Projeto de Reformulação do PPC do Curso Técnico em Agroindústria Subsequente

**Assinado por:** Ingrid Nascimento

**Tipo do Documento:** Projeto

**Situação:** Finalizado

**Nível de Acesso:** Público

**Tipo da Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Ingrid Silva Barberino do Nascimento, COORDENADOR - FUC0001 - ALG-CAGRO**, em 27/12/2020 16:05:33.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/12/2020. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 156897

**Código de Autenticação:** 806eddc907

