



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
BAIANO  
Campus Senhor do Bonfim

# MANUAL DO ESTUDANTE



Senhor do Bonfim  
Agosto de 2018

## **CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM ALIMENTOS**

### **A JUSTIFICATIVA DO CURSO**

A indústria de alimentos é muito importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. É o setor que mais movimenta investimento em todo o mundo, no Brasil ele representa 14% da economia, empregando 21% da mão de obra e exportando 14% do que produz. (Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação). O cenário dos setores produtivos dessa economia é de expansão. No setor industrial, a indústria de alimentos está entre os segmentos mais importantes. Há grande produção agrícola, mas apesar da relevância da produção, existe ainda uma grande carência de produtos alimentícios acabados, além disso, observa-se um elevado desperdício em várias etapas da cadeia produtiva do setor de alimentos. Constatamos então, um grande potencial de mercado que se abre aos profissionais qualificados com formação profissional técnica de nível médio que poderão ser absorvidos por empresas de grande, médio e pequeno porte.

### **OBJETIVO GERAL**

- Formar profissional capaz de atuar nas mais diversas áreas do setor de alimentos, acompanhando o planejamento, execução e operações inerentes ao processamento dos produtos alimentares, visando fornecer alimentos de qualidade à sociedade e auxiliar na tomada de decisões nas áreas pessoal, financeira, econômica, patrimonial e afins, de acordo com os princípios éticos, humanos, sociais e ambientais.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Formar técnicos capazes de contribuir significativamente com ampliação dos níveis de qualidade, produtividade e competitividade no setor de alimentos e bebidas, com conhecimento técnico das normas e legislações aplicáveis ao setor;
- Preparar profissionais para atuarem na industrialização de alimentos;
- Viabilizar o desenvolvimento de atividades de pesquisa e extensão, de forma conjunta e complementar a sua formação técnica;
- Capacitar profissionais que acompanhem a evolução tecnológica e as tendências do setor, através de uma formação condizente com expectativas e necessidades do mercado;

- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social e qualidade de vida;
- Cumprir a missão da escola, a partir de uma ligação direta das ações que essa desenvolve com as necessidades das comunidades que utilizam seus serviços;
- Preparar profissionais que possam atuar nas etapas de industrialização de alimentos, aplicando seus conhecimentos técnicos em: Controle de qualidade dos aspectos físico-químicos e higiênicos; Análises microbiológicas, sensoriais e bromatológicas; Contribuição de novas tecnologias para armazenamento, embalagem, estoques e distribuição;
- Capacitar o Técnico em Alimentos, adequando o conhecimento às normas de qualidade, além de auxiliar no desenvolvimento de novos produtos e equipamentos industriais;
- Desenvolver competências para que o Técnico em Alimentos tenha responsabilidade social, cultural, ambiental e econômico no qual seja inserido na perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de pequenas e microempresas do setor alimentício.

## **5. PERFIL DO EGRESSO**

O profissional Técnico de Nível Médio em Alimentos na modalidade subsequente deverá mobilizar e aplicar, com senso de julgamento e ética, as habilidades, informações e conhecimentos técnicos, adaptando-se às inovações tecnológicas, buscando um aproveitamento eficaz dos recursos naturais, através da iniciativa, criatividade e empreendedorismo, apresentando as seguintes competências:

- Supervisionar o processo de industrialização de alimentos;
- Controlar a qualidade química, microbiológica e sensorial dos alimentos;
- Aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional na área;
- Implantar laboratórios e rotinas de controle de qualidade;
- Controlar a qualidade das matérias – primas para a indústria de alimentos;
- Desenvolver os produtos alimentícios;
- Classificar, beneficiar e armazenar matérias-primas para a indústria, comércio e consumo “in natura”;
- Proceder à inspeção sanitária e controle de qualidade na comercialização de alimentos;
- Controlar a operação de processos químicos e equipamentos tais como caldeira industrial, torre de resfriamento e refrigeração industrial;
- Selecionar e utilizar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras;
- Interpretar e executar análises instrumentais no processo;

- Coordenar programas e procedimentos de segurança e análise de riscos de processos industriais e laboratoriais, aplicando princípios de higiene industrial, controle ambiental e destinação final de produtos;
- Aplicar técnicas de GMP (“Good Manufacturing and Laboratories Practices” – Boas Práticas de Fabricação) nos processos industriais e laboratoriais de controle de qualidade;
- Atuar no acompanhamento das diferentes fases da industrialização de alimentos, na verificação da qualidade, na realização de análise físico-química, padronização e gestão de qualidade.
- Participar de pesquisa e desenvolvimento de produtos e processos inerentes às indústrias de alimentos.
- Desenvolver formação humanística e cultural geral integrada a formação técnica, tecnológica e científica;
- Aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, particularidades e pontos de vista divergentes.

A partir daí, o perfil pretendido do egresso do curso Técnico em Alimentos é o profissional cidadão que possui uma sólida formação, abrangendo os domínios das técnicas, tecnologias e dos conhecimentos científicos inerentes à mesma, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho, de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos.

Este profissional deve estar apto a continuar aprendendo, adaptando-se com flexibilidade às novas condições de ocupações ou aperfeiçoamentos posteriores, produzir novos conhecimentos e inserir-se como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel cidadão.

## **PROJETO INTEGRADOR**

Os chamados Projetos Integradores são propostas de caráter multi e interdisciplinar abarcando os componentes curriculares do Eixo Tecnológico, assim como do Núcleo Comum, em que a partir de um conjunto de ações ao longo do período letivo tem-se a possibilidade da análise de problemas, reflexões, discussões e proposições com o objetivo de compreender “os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social” (RESOLUÇÃO nº 6, MEC/CNE/CEB, 2012, Art. 12, inc. II), correspondente

ao eixo tecnológico específico. O projeto integrador do curso técnico subsequente em alimentos será apresentado como componente curricular, desenvolvido no 1º módulo do curso, conforme o desenho curricular do curso.

## **PRINCIPAIS DÚVIDAS QUANTO À VIDA DIDÁTICO-ACADÊMICA CONSIDERANDO A ORGANIZAÇÃO DIDÁTICA**

*01- Quais os requisitos para aprovação no que se refere à frequência e nota?*

**RESPOSTA:** Será considerado aprovado na etapa do curso o estudante que tiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), em todos os componentes curriculares, e possuir frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas desenvolvidas no período do curso. (Art. 77)

*02- Quando o aluno faltar às aulas ou a alguma avaliação qual o procedimento a ser tomado?*

**RESPOSTA:** É importante que o aluno justifique a falta ocorrida descrevendo, no formulário de requerimento disponível na Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), as razões que motivaram tal situação, sendo imprescindível anexar comprovantes sempre que possível. O pedido será destinado à Coordenação de Ensino e posteriormente à Coordenação do Curso que analisarão o pedido, passível de deferimento, ou o seu contrário.

*03- Quando o aluno tiver alguma solicitação qual o procedimento deverá utilizar?*

**RESPOSTA:** O aluno deverá se dirigir à Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), preencher formulário próprio que será destinado ao setor responsável.

**04- *A matrícula inicial no curso Técnico em Alimentos é suficiente para o aluno cursar os três semestres do curso?***

**RESPOSTA:** Não. O aluno deverá realizar matrícula antes do início de cada semestre obedecendo aos prazos estabelecidos pela Secretaria de Registros Acadêmicos para que seja considerado regularmente matriculado.

Art. 18. Parágrafo único. A não renovação da matrícula pelo estudante, dentro do prazo estabelecido em Edital, sem justificativa legal, caracterizará o abandono do curso e conseqüente desvinculação da instituição.

**05- *Caso o aluno tenha algum impedimento para continuar estudando, qual o procedimento a ser adotado?***

**RESPOSTA:** Desde que já tenha cursado o primeiro semestre, o aluno fará solicitação através de formulário de requerimento disponível na SRA, a fim de que o pedido seja analisado pelo Conselho Curso e pela Direção de Ensino.

**06- *Caso o aluno tenha feito trancamento de seu curso qual o procedimento para retornar ao curso?***

**RESPOSTA:** O aluno poderá retornar à instituição desde que haja vaga disponível, mediante justificativa dos motivos que levaram ao trancamento do curso e após análise do pedido pelo Conselho do curso e parecer final emitido pela Direção de Ensino.

É importante salientar que a reintegração ao curso só será **concedida apenas uma única vez.**  
(Art. 50)

**07- *Quando o aluno que não alcançar a média da unidade, tem direito a um acompanhamento diferenciado?***

**RESPOSTA:** Cabe acompanhamento de uma equipe técnica pedagógica e de profissionais de áreas afins (bem como da família ou responsáveis) diante da apresentação de resultados insuficientes, assim como face a índices muito elevados. (Art. 78.).

**08- O aluno tem o direito de conhecer a programação a ser trabalhada em cada componente curricular?**

**RESPOSTA:** O professor, no início de cada período letivo, e antes de qualquer avaliação, deverá entregar à Coordenação de Ensino e ao Setor Técnico-Pedagógico, o(s) plano(s) de curso do(s) componentes curriculares sob sua responsabilidade.

*Parágrafo único.* Todo professor deve apresentar aos estudantes o planejamento dos componentes curriculares sob sua responsabilidade e **distribuir uma cópia para cada aluno.** (Art. 70.)

É importante esclarecer que a programação de cada componente curricular, deve levar em conta a ementa estabelecida do Projeto Pedagógico do Curso.

**09- Os discentes terão direito a participar do Conselho de Classe?**

**RESPOSTA:** Durante os Conselhos de Classe Diagnóstico e Prognóstico deverá contar com representantes dos discentes, o que não é permitido no Conselho de Classe Final. (Art. 85)

**10- Durante o semestre, em cada componente curricular, o aluno só terá direito a realizar uma única atividade avaliativa, caso realize mais de uma atividade estas serão do mesmo tipo?**

**RESPOSTA:** (Art. 69) A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, contemplando as necessidades educacionais dos educandos, contendo entre outros:

I - Atividades individuais e/ou em grupo, como: pesquisa bibliográfica, demonstração prática, seminários, relatório, portfólio, provas escritas ou orais, pesquisa de campo, produção de textos, entre outros;

II - Produção científica, artística ou cultural;

III - Projetos; e

IV - Oficinas.

Art. 70. *Parágrafo único.* O desempenho acadêmico do estudante será expresso no Diário de Classe e será registrado através de nota, compreendida de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), resultante de

processo que agregue, **no mínimo, 02 (dois) instrumentos de naturezas diferentes**, nos termos do art. 69.

**11- *A avaliação de recuperação da aprendizagem deve contemplar as necessidades de aprendizagem de todos os estudantes?***

**RESPOSTA:** (Art. 80 §1º) O docente realizará atividade orientada, conforme a dificuldade do estudante ou do grupo de estudantes, de acordo com a peculiaridade de cada componente curricular, utilizando-se dos instrumentos, conforme art. 69.

**12- *No que consiste a recuperação paralela da aprendizagem? É somente a aplicação de uma prova quando o aluno não atinge a média da unidade?***

**RESPOSTA:** Não se limita apenas a uma nova oportunidade de se submeter a um novo instrumento avaliativo ao final do bimestre, vai mais além, pois consiste a novas oportunidades de estudos (art. 80) §2º Os estudos de recuperação da aprendizagem serão realizados durante o processo pedagógico, incluindo o horário de atendimento ao estudante, definido no horário do docente, preferencialmente, em turno diferente ao das aulas. Sendo que (Art. 80 §3º) na recuperação da aprendizagem o professor deverá aplicar, no mínimo, um instrumento de avaliação até o fechamento do período de estudos de recuperação.

**13- *Quando o aluno se submeter à prova de recuperação paralela e obtiver nota inferior à média da unidade?***

**RESPOSTA:** Art. 80. §4º Para definição da nota do estudante na unidade didática, prevalecerá a maior nota obtida entre a(s) avaliação(ões) regular(es) e a(s) avaliação(ões) de recuperação da aprendizagem.

**14- *Qual o prazo entre a divulgação do resultado e a realização da prova de recuperação?***

**RESPOSTA:** O estudante que for submetido ao processo de recuperação da aprendizagem,



deverá tomar conhecimento desse processo no mínimo de 72 (setenta e duas) horas, antes de serem aplicados quaisquer instrumentos avaliativos de recuperação da aprendizagem. (Art. 82.)

**15- Quando o aluno se submeter à prova de recuperação que nota deve obter para ser considerado aprovado no ano letivo?**

**RESPOSTA:** A nota a ser obtida deverá considerar o cálculo da seguinte fórmula a seguir discriminada:

$$MF = \frac{MD \text{ (Média da disciplina)} \times 6 + RF \text{ (Recuperação Final)} \times 4}{10}$$

MF é a Média Final.  
MD é Média Obtida na disciplina.  
RF é a Nota Obtida na Recuperação Final

Após o cálculo o estudante será aprovado se obtiver o mínimo de 5,0 (cinco), como média final. A tabela a seguir estabelece a relação entre a média da unidade e o valor que o aluno necessitará tirar na prova de recuperação final para obter o mínimo de 5 (cinco) pontos.

Média na disciplina	2,0	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5
Recuperação final	9,5	8,75	8	7,25	6,5	5,75	5	4,25

**16- Caso o(s) estudante(s) não tenha obtido o mínimo de 5 pontos, como proceder?**

**RESPOSTA:** Nos cursos subsequentes terá direito a ir ao Conselho de Classe Final o estudante que obtiver Média Final (MF) inferior a 5,0 (cinco) e maior ou igual a 3,0 (três) em, no máximo, 02 (dois) componentes curriculares e com frequência mínima de 75% das horas letivas do Curso.

**17- *Ao final do semestre, caso ocorra reprovação nos componentes curriculares, como o estudante dos cursos técnicos subsequentes deve proceder?***

**RESPOSTA:** Se a reprovação ocorrer em até dois componentes curriculares poderá solicitar cursar tais disciplinas através do regime de progressão parcial. Este poderá ocorrer, caso o pedido seja deferido, através de dependência presencial do componente curricular, sendo o estudante **preferencialmente** inserido nas turmas regularmente ofertadas, mediante a efetivação de matrícula.

Caso a instituição, tenha projeto de dependência o estudante poderá fazer dessa modalidade para o cursar o componente curricular em questão. É importante salientar que a dependência deve ocorrer em horário diverso do horário regular de aula do estudante.

Quando o estudante perder o semestre deverá solicitar matrícula no semestre em que perdeu, mediante oferta da instituição, podendo pedir o aproveitamento nos componentes curriculares em que foi aprovado. (Art. 106 a 109)

**18- *Em que situações o estudante tem direito a requerer exercício domiciliar?***

**RESPOSTA:** A estudante gestante, mediante atestado, acompanhado de laudo médico; bem como o estudante com incapacidade física relativa, temporária, incompatível com a frequência aos trabalhos escolares. (Art. 56)

**19- *No que consiste o atendimento ao estudante?***

**RESPOSTA:** O atendimento tem por objetivo acompanhar individualmente o processo de ensino-aprendizagem dos estudantes regularmente matriculados. O horário de atendimento ao estudante deverá ser definido pela Coordenação de Ensino, junto ao docente, que definir e divulgar o cronograma de atendimento.

O atendimento ao educando tem, dentre outros objetivos, promover o desenvolvimento do estudante no que tange ao seu processo de ensino aprendizagem tendo em vista otimizar o itinerário curricular do estudante, bem como reduzir os índices de reprovação, repetência e evasão. (Art. 57)

## MATRIZ CURRICULAR

<b>1º Semestre</b>		
<b>Código da Disciplina</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>H/a</b>
<b>IMC0101</b>	<b>Iniciação a Metodologia Científica</b>	<b>40</b>
<b>MAT0102</b>	<b>Matemática</b>	<b>40</b>
<b>CEO0103</b>	<b>Comunicação Escrita e Oral</b>	<b>40</b>
<b>INF0104</b>	<b>Informática Aplicada</b>	<b>40</b>
<b>MGE0105</b>	<b>Microbiologia Geral</b>	<b>40</b>
<b>PTA0106</b>	<b>Princípios da Tecnologia de Alimentos</b>	<b>40</b>
<b>QIA0107</b>	<b>Química Instrumental e Analítica</b>	<b>40</b>
<b>SDT0108</b>	<b>Segurança do Trabalho</b>	<b>40</b>
<b>CQI0109</b>	<b>Controle de Qualidade na I.A</b>	<b>40</b>
<b>PI110</b>	<b>Projeto Integrador</b>	<b>40</b>
	<b>Total</b>	<b>400</b>
<b>2º Semestre</b>		
<b>Código da Disciplina</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>H/a</b>
<b>OPU0201</b>	<b>Operações Unitárias</b>	<b>40</b>
<b>TLD0202</b>	<b>Tecnologia de Leite e Derivados</b>	<b>100</b>
<b>QBA0203</b>	<b>Química e Bioquímica de Alimentos</b>	<b>60</b>
<b>MAL0204</b>	<b>Microbiologia de Alimentos</b>	<b>40</b>
<b>AAL0205</b>	<b>Análises de Alimentos</b>	<b>40</b>
<b>TVG0206</b>	<b>Tecnologia de Vegetais</b>	<b>100</b>
<b>TRI0001</b>	<b>Tratamentos de Resíduos na Indústria de Alimentos.</b>	<b>20</b>
	<b>Total</b>	<b>400</b>
<b>3º Semestre</b>		
<b>Código da Disciplina</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>H/a</b>
<b>TBE0002</b>	<b>Tecnologia de Bebidas</b>	<b>60</b>
<b>PIA0003</b>	<b>Projetos na Indústria de Alimentos</b>	<b>40</b>
<b>TPA0301</b>	<b>Tecnologia de Panificação e Massas</b>	<b>80</b>
<b>EMB0302</b>	<b>Embalagens e Rotulagem de Alimentos</b>	<b>40</b>
<b>GES0303</b>	<b>Gestão</b>	<b>20</b>
<b>ANS0304</b>	<b>Análise Sensorial</b>	<b>40</b>
<b>STR0305</b>	<b>Sociologia do Trabalho</b>	<b>20</b>
<b>TCD0306</b>	<b>Tecnologia de Carnes e Derivados</b>	<b>100</b>
	<b>Total</b>	<b>400</b>


## DOCUMENTOS INSTITUCIONAIS IMPORTANTES

### Links pertinentes para o Ofício de estudante:

Guia para orientar em técnicas de estudo e elaboração de documentos acadêmicos	Aranha, Maria Lúcia de Arruda. Temas de filosofia / Maria Lúcia de Arruda Aranha, Maria Helena Pires Martins — São Paulo : Moderna, 1992. Disponível em <a href="https://docente.ifrn.edu.br/edneysilva/temas-de-filosofia">https://docente.ifrn.edu.br/edneysilva/temas-de-filosofia</a>
--	---

### Documentos institucionais importantes que regulamentam a vida acadêmica:

Documento	Do que trata?
Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano	Documento que regulamenta a vida acadêmica dos cursos de nível médio no que tange aos aspectos didáticos, pedagógicos e administrativos. < <a href="http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2015/12/ORGANIZACAO_DIDATICA_EPTNM.pdf">http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2015/12/ORGANIZACAO_DIDATICA_EPTNM.pdf</a> >
Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos	Prevê os objetivos e finalidades do curso prevendo dentre outras coisas a metodologia, composição curricular, infraestrutura, recursos humanos, processo avaliativo, estágio curricular e Trabalho de Conclusão do Curso.
Regimento do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas (NEABI)	É um Núcleo cujo fim é tratar de questões referentes à diversidade na perspectiva dos princípios multiculturais, visando ao fomento de estudos das questões étnico-raciais e o desenvolvimento de ações de valorização das identidades afro e indígenas.
Regulamento da Tutoria Acadêmica	A Tutoria Acadêmica visa por zelar pelo itinerário formativo, social e profissional do(s) estudante(s), orientando-os quanto às questões referentes à vida acadêmica durante o período de matrícula na instituição.
Regulamento Disciplinar Discente	O Regulamento Disciplinar Discente normatiza sobre os direitos e deveres dos estudantes, estabelecendo regras de convivência e normas disciplinares para todo e qualquer aluno matriculado na instituição.
Regulamento de	A Monitoria de Ensino é compreendida como uma

Monitoria de Ensino	atividade acadêmica que visa a melhoria do ensino, por meio do estabelecimento de práticas e experiências educacionais inovadoras, onde teoria e prática se articulam
Programa de Nivelamento da Aprendizagem (PRONAP)	Esse Programa visa ao aprimoramento da qualidade dos cursos ofertados pela instituição, promovendo um aumento qualitativo da aprendizagem dos estudantes nas diversas áreas do conhecimento com vistas a colaborar para mitigar a evasão e retenção acadêmica.
 <b>Onde encontrar? =&gt;</b>	<a href="http://ifbaiano.edu.br/portal/ensino/page_todosdocumentos/">&lt;http://ifbaiano.edu.br/portal/ensino/page_todosdocumentos/&gt;</a>  <u><b>Obs:</b> O Novo Projeto Pedagógico do Curso (PPC) traz em seu bojo as políticas estabelecidas nos documentos acima discriminados.</u>

### **ALGUNS SETORES DO *CAMPUS* SENHOR BONFIM COM OS RESPECTIVOS RESPONSÁVEIS**

Direção Geral - DG	Alaécio Santos Ribeiro
Direção Acadêmica - DAC	Geraldo Caetano de Souza Filho
Coordenação de Ensino - COEN	Enaide Maciel Beserra dias
Coordenação de Assistência ao Educando - CAE	Tércia Dantas Cruz
Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Alimentos	Domingos Sávio
Assessoria Pedagógica do Curso Técnico Subsequente em Alimentos	Janete Batista Rocha
Chefe da Secretaria de Registros Acadêmicos - SRA	Marlúcia Francelina

### **PROFESSORES DA ÁREA TÉCNICA DO CURSO SUBSEQUENTE EM ALIMENTOS**

<p>Calila Teixeira Santos  Gleice Valéria Pacheco Gomes  Henrique Reis Sereno  Karine Hojo Rebolças</p>
---

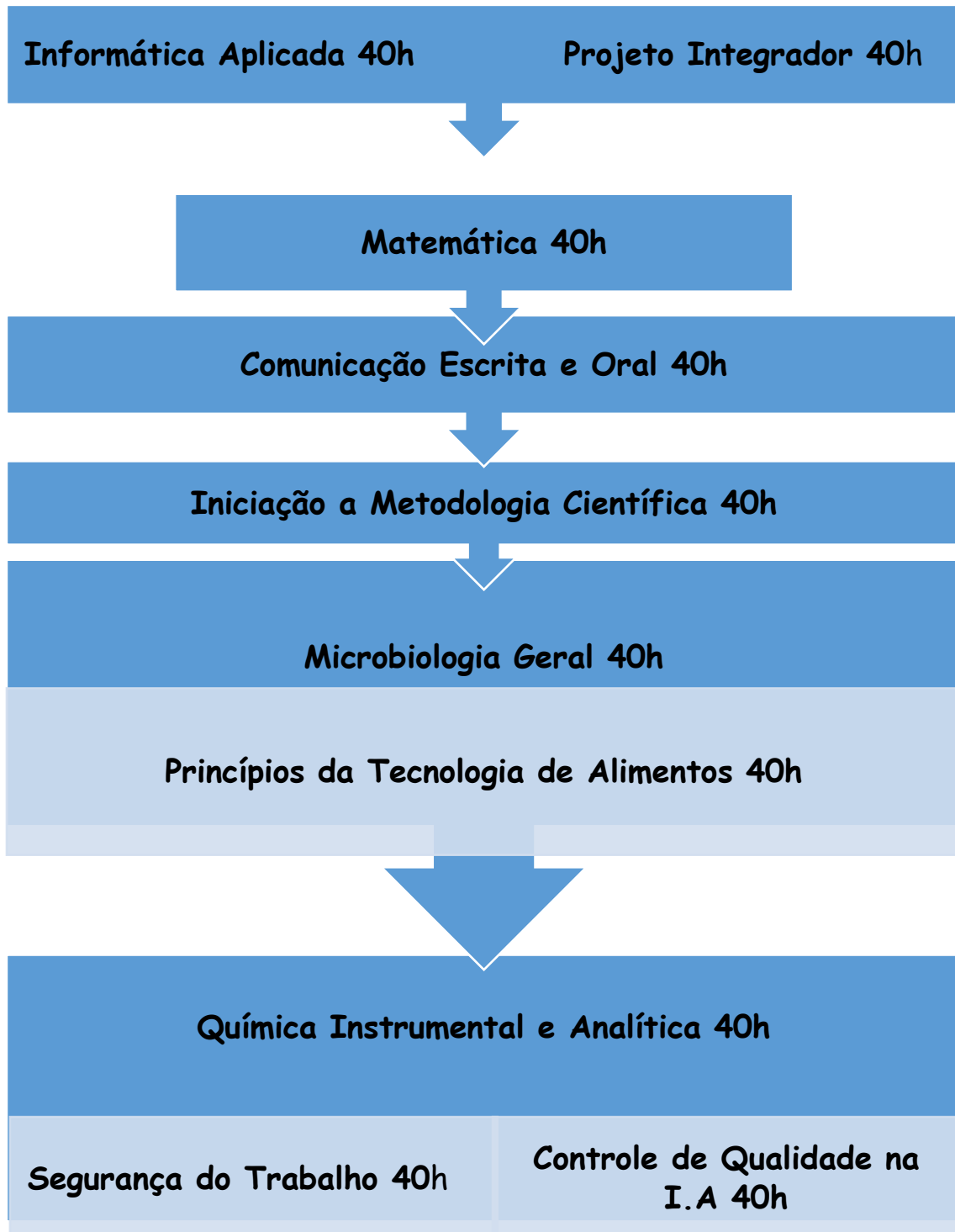
## PRINCIPAIS DATAS PREVISTAS NO CALENDÁRIO LETIVO

30 de julho 2018	Início do 1º semestre
12 de dezembro 2018	Término do 1º Semestre
13 a 18 de dezembro de 2018	Recuperações do 1º Semestre
24 a 28 de dezembro de 2018	Recesso de Natal e Ano Novo
Janeiro	Férias Docente
<b>SÁBADOS LETIVOS</b>	
Fevereiro	3 e 17
Março	3, 10, 17, 24
Abril	7, 28
Maio	05, 12, 19, 26
Junho	09, 16
Julho	07, 14, 21, 28
Agosto	18 e 25
Setembro	15 e 29
Outubro	6 e 20
Novembro	10 e 24
Dezembro	-
<b>FERIADOS</b>	
Fevereiro	12 Carnaval (flutuante)
Março	30 Paixão de Cristo (flutuante)
Abril	-

Maio	1º - Trabalho 28 – Aniversário da Cidade de Senhor do Bonfim 31 - <i>Corpus Christi (flutuante)</i>
Junho	25 – São João
Julho	02 – Independência da Bahia
Agosto	-
Setembro	07 – Independência do Brasil
Outubro	12 – Padroeira 15 – Dia do Professor
Novembro	02 – Finados 15 - Proclamação da República

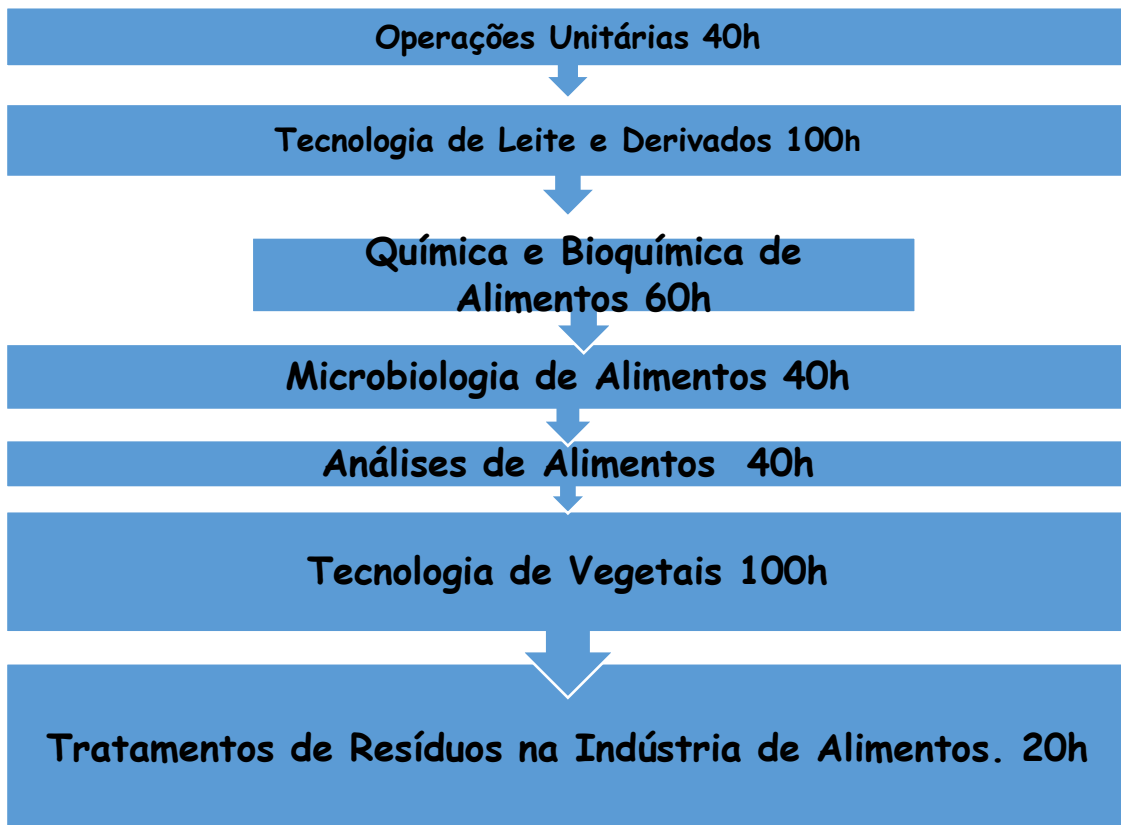
# Curso Técnico em Alimentos

## Módulo I - carga horária 400h



## Módulo II - carga horária total 400h





### Módulo III - carga horária total 400h



**Aquele que tentou  
e não conseguiu,  
é superior àquele que não tentou**

Anônimo.