



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – RFEPT
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO –
IF BAIANO, *CAMPUS SENHOR DO BONFIM***

Estrada da Igara, s/n - Zona Rural, Senhor do Bonfim – Bahia
CEP: 48970-000, CNPJ: 10.724.903/0003-30
E-mail: gabinete@bonfim.ifbaiano.edu.br Tel.: (74) 3542-4000

Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
MODALIDADE: PRESENCIAL

Senhor do Bonfim, BA
2025

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

PRESIDENTE DA REPÚBLICA
LUÍS INÁCIO LULA DA SILVA

MINISTRO DA EDUCAÇÃO
CAMILO SOBREIRA DE SANTANA

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
MARCELO BREGAGNOLI

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL BAIANO
AÉCIO JOSÉ ARAÚJO PASSOS DUARTE

PRÓ-REITORIA DE ENSINO
KÁTIA DE FÁTIMA VILELA

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
LUIS HENRIQUE ALVES GOMES

PRÓ-REITOR DE PÓS-GRADUAÇÃO, PESQUISA E INOVAÇÃO
RAFAEL OLIVA TROCOLI

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
MATEUS MELO DA SILVA

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
LEONARDO CARNEIRO LAPA

DIRETOR GERAL DO *CAMPUS* SENHOR DO BONFIM
JOÃO LUÍS ALMEIDA FEITOSA

DIRETORIA ACADÊMICA
LILIAN PEREIRA DA SILVA TEIXEIRA

COORDENADORA DE ENSINO
ANA CARINA FREIRE BARBOSA

HISTÓRICO DOS ATOS NORMATIVOS

Nome: Instituto Federal Baiano – Campus Senhor do Bonfim Endereço: Estrada da Igara Km 4 – Zona Rural – Senhor do Bonfim – BA E-mail: gabinete@bonfim.ifbaiano.edu.br CNPJ: 107249030003-30 Telefones: (74) 3542 – 4000		
HISTÓRICO DE CRIAÇÃO/REFORMULAÇÃO DO CURSO		
CRIAÇÃO	Período	XXXXXXXXXX
	Grupo Responsável	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
	Nº e Data da Portaria de criação do Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
	Forma/ Metodologia de Elaboração	Criação de NAP, com composição interdisciplinar, atuando na forma de grupo de trabalho/comissão, objetivando a composição do PPC e incluindo momentos de socialização e consulta da comunidade acadêmica interna.
REFORMULAÇÃO	Ato administrativo	Resolução IF Baiano/ CONSUP n.º 41, de 02 de setembro de 2016
ALTERAÇÃO	Período	09/2019 a 01/2020
	Grupo Responsável	Silas Macedo Sales Machado; Gleice Valéria Pacheco Gomes, Geraldo Caetano de Souza Filho, Karine Hojo Rebouças; Janete Batista Rocha
	Nº e Data da Portaria de criação do Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)	Portaria nº 95/2019 - SBF-GAB/SBF-DG/RET/IFBAIANO, de 29 de outubro de 2019 Portaria nº 73/18 , de 20 de julho de 2018
	Forma/ Metodologia de Elaboração	Grupo de trabalho
REFORMULAÇÃO	Período	29/11/2022 a 28/04/2025
	Grupo Responsável	Silas Macedo Sales Machado; Karine Hojo Rebouças; Janete Batista Rocha; Amanda Valente da Silva; Diego Pereira da Conceição; Maria da Conceição Prudêncio Dutra; Paulo Leonardo Lima Ribeiro; Calila Teixeira Santos; Cícera Gomes Cavalcante de Lisboa; Edeil Reis do Espírito Santo; Abraão Nascimento Batista; Beatriz Alves de Aquino Silva; Ismária Vieira Nunes de Carvalho; Maria das Neves de Carvalho;
	Nº e Data da Portaria de criação do Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP)	Portaria nº 41//2024 - SBF-GAB/SBF-DG /RET /IFBAIANO, de 11 de abril de 2024 Portaria nº 35/2023 -SBF-GAB /SBF-DG/RET/IFBAIANO de 4 de maio de 2023 Portaria nº 108//2022 -SBF-GAB /SBF-DG/RET/IFBAIANO de 8 de dezembro de 2022
	Forma/ Metodologia de Elaboração	Grupo de trabalho

SUMÁRIO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2. APRESENTAÇÃO	7
3. JUSTIFICATIVA DO CURSO	8
3.1 Caracterização do <i>Campus</i>/Curso	8
4. OBJETIVOS DO CURSO	10
5. PERFIL DO EGRESSO	11
6. PERFIL DO CURSO	13
7. REQUISITOS DE INGRESSO	14
8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO	15
8.1 Concepção Pedagógico-Metodológica	15
8.2 Preparação para o Mundo do Trabalho	15
8.3 Prática Profissional Integrada	15
8.4 Práticas Interdisciplinares	16
8.5 Estrutura Curricular	17
8.6 Metodologia	17
8.6.1 Caminhos metodológicos na modalidade de Educação a Distância - EaD	20
8.6.2 Encaminhamentos, estratégias e ações de caráter didático-pedagógico na modalidade EaD	21
8.6.3 Explicitando encaminhamentos e práticas metodológicas	22
8.7 Matriz Curricular	24
9. PROGRAMA DE COMPONENTES CURRICULARES	25
10. ESTÁGIO CURRICULAR	48
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES	51
12. AVALIAÇÃO	51
12.1 Do processo de ensino-aprendizagem	51
12.2 Avaliação do curso	53
13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS	54
13.1 Programas de Nivelamento	54
13.2 Programas de Monitorias	54
13.3 Programas de Tutoria Acadêmica	54
13.4 Programas de Assistência Estudantil	55
13.5 Sistema de Acompanhamento de Egressos	56
13.6 Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino, Aprendizagem, Permanência e Êxito do Educando	57
13.7 Política de Diversidade e Inclusão	58
13.8 Educação Especial e Inclusiva	58

13.9 Núcleo de Atendimento às Pessoas Com Necessidades Específicas	60
13.10 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas	61
13.11 Núcleo de Estudos de Gênero e Diversidade Sexual	61
13.12 Programas de Pesquisa e Extensão	61
14. INFRAESTRUTURA	62
14.1 Laboratórios, equipamentos e recursos tecnológicos	62
14.2 Recursos didáticos	63
14.3 Biblioteca	63
15. PESSOAL DOCENTE, INTÉRPRETES DE LIBRAS E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS DO CAMPUS SENHOR DO BONFIM	65
16. CERTIFICADOS E DIPLOMAS	68
17. ANEXOS	68
ANEXO I: Mapa cadastral da estrutura física do <i>Campus</i> Senhor do Bonfim	68
ANEXO II: Planta de Georreferenciamento do <i>Campus</i> Senhor do Bonfim	69
ANEXO III: <i>Layout</i> do Complexo de Agroindústria do IF Baiano <i>Campus</i> Senhor do Bonfim	70
ANEXO IV: Lista completa dos equipamentos e utensílios inseridos nos laboratórios do Complexo de Agroindústria do IFBaiano <i>Campus</i> Senhor do Bonfim	71
ANEXO V: Bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, IF Baiano <i>Campus</i> Senhor do Bonfim	76
ANEXO VI: Bibliografia do ementário do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, IF Baiano <i>Campus</i> Senhor do Bonfim à adquirir.	82
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO	Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio
Modalidade	Subsequente
DESCRIÇÃO DO CURSO	<p>O curso habilita os estudantes a promover o fortalecimento do setor alimentício, visando à criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento, bem como o desenvolvimento de tecnologias para aumentar a produtividade e reduzir custos no processo produtivo, assegurando o cumprimento de todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente. Ao término do curso, o técnico em alimentos deve estar capacitado para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Além disso, o técnico deve possuir conhecimentos sobre as transformações químicas, bioquímicas e físicas dos alimentos, a gestão de sistemas de controle de qualidade e segurança alimentar, e ter uma visão global dos processos produtivos, incluindo métodos manuais, automatizados e os princípios da Indústria 4.0. Pode também participar do desenvolvimento de novos produtos e processos, demonstrando habilidades em liderança de equipes, tomada de decisões, adaptação a novos ambientes e situações, proatividade e resolução de problemas técnicos, sempre com uma postura ética e responsabilidade técnica. O curso tem uma carga horária total de 1400 horas, apresentando uma carga horária mínima de 1.200 horas (até 20% EaD) e máxima de 1360 horas (até 20% EaD) mais 200 horas de estágio curricular supervisionado.</p>
DATA DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO	2º Semestre/2007
REGIME ACADÊMICO	Semestral
LOCAL DE OFERTA	IF Baiano <i>Campus</i> Senhor do Bonfim
INTEGRALIZAÇÃO PERÍODOS LETIVOS	Período mínimo: 18 meses Período máximo: 36 meses
NÚMERO DE VAGAS	30 vagas
TURNO DE FUNCIONAMENTO	Matutino
NÚMERO DE TURMAS	01
REGIME DE MATRÍCULA	Anual - Ao fim de cada ciclo
DURAÇÃO MÍNIMA DO CURSO	18 meses
CARGA HORÁRIA: Incluindo o estágio	1400 horas (até 20% EaD)

2. APRESENTAÇÃO

De acordo com a Lei da Segurança Alimentar e Nutricional número 11.346, de 15/09/2006, a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população. O caminho para satisfazer a referida lei passa, obrigatoriamente, pelo incentivo ao desenvolvimento de tecnologias que garantam a produção, conservação e distribuição adequada dos alimentos.

Todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens e transporte em condições adequadas. Sendo assim, um dos grandes desafios do mundo contemporâneo é a produção de alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. A eficiência da cadeia produtiva de alimentos e, conseqüentemente, o incremento na oferta de alimentos só é possível quando se incentiva o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia. Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais para a criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Além disso, trata-se de profissionais extremamente importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aumentar a produtividade, reduzir custos no processo produtivo, bem como seguir todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente.

A produção de alimentos apresenta ainda muitos desafios. Para enfrentá-los, o Brasil precisará investir na ciência e na tecnologia de alimentos, de modo a tentar solucionar gargalos que comprometem a competitividade nos mercados interno e externo. Parcerias entre o setor produtivo e a pesquisa, além de aperfeiçoar recursos, ampliam a possibilidade de solução de problemas e abrem caminhos para o desenvolvimento de novos produtos e processos.

Todos os estudos que tratam do panorama da produção agrícola baiana são unânimes em afirmar a necessidade de se criar unidades regionais de qualificação profissional e pesquisa que promovam o desenvolvimento agroindustrial.

Nesse contexto, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) implantou em 2007 o Curso Técnico em Alimentos, modalidade Subsequente ao Ensino Médio, no *Campus* Senhor do Bonfim, indo ao encontro dos anseios da região.

3. JUSTIFICATIVA DO CURSO

3.1 Caracterização do *Campus*/ Curso

O IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim está situado na zona rural do mesmo município, ao norte da capital do estado, pertence ao território de identidade denominado “Piemonte Norte do Itapicuru”, demarcado pela bacia hidrográfica do Itapicuru. A Sede da cidade de Senhor do Bonfim está situada a 40° de longitude (oeste) e 10,50° de latitude (sul), contando com uma superfície de 817 km² (IBGE, 2007). Configura-se como polo atrativo de valores da economia regional, seu Território está baseado nas atividades agropastoris, mineração e comércio. No setor agrícola, destacam-se a agricultura familiar nos boqueirões das montanhas, localmente denominado de grotas, e a produção em terras mais secas, ocupadas por estratos de pequenos, médios e grandes produtores com as criações de pequenos e grandes ruminantes.

A superfície que compreende o município de Senhor do Bonfim, está incrustada no semiárido baiano, distante 110 km da divisa com o agreste pernambucano, onde o Rio São Francisco espaa Bahia e Pernambuco, mais especificamente, entre os municípios de Juazeiro e Petrolina. A vegetação predominante é a caatinga de porte arbóreo, sendo que parte da zona rural do município apresenta caatinga de porte arbustivo. O *Campus* Senhor do Bonfim situa-se num ecótono entre os dois subecossistemas.

Em função de a economia regional está calcada em atividades do âmbito agrícola estabelecidas em níveis de exploração diversos, como também com níveis de tecnificação evidentemente díspares, a implantação do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim tende a continuar atendendo às expectativas da sociedade regional, inclusive com possibilidade de ampliação do oferecimento de itinerários formativos consonantes com o perfil socioeconômico da região. A indústria de alimentos é muito importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais (Evangelista, 2005). A indústria de produtos alimentícios é formada pelos segmentos definidos na Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE, voltados para a fabricação de produtos alimentícios e bebidas: preparação e industrialização da carne; preparação e conservação do pescado; processamento, preservação e produção de conservas de frutas, de legumes e outros vegetais; produção de sucos de frutas; fabricação de produtos do laticínio; fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria; fabricação de biscoitos; fabricação de massas alimentícias.

Apesar de a produção agrícola ser relevante, embora haja pouca agregação de valor às matérias-primas produzidas, existe uma enorme carência de produtos alimentícios acabados, dificultando sua distribuição para as demais regiões do Estado (para além da Metropolitana) e do Brasil. Além disso, observa-se um elevado desperdício em várias etapas da cadeia produtiva do setor de alimentos, que coexiste paradoxalmente a uma também elevada população que não tem acesso à alimentação básica. O crescimento populacional nos últimos anos na Bahia deu origem ao surgimento de novos centros urbanos, modificando consideravelmente o abastecimento alimentar que provinha basicamente do campo. Outra questão importante, que diz respeito à produção alimentícia é o considerável número de doenças veiculadas por alimentos contaminados, o que aumenta a demanda na área da saúde pública.

Todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens e transporte em condições adequadas. Em vista disso, um dos grandes desafios do mundo contemporâneo é a produção de alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. A eficiência da cadeia produtiva de alimentos e, conseqüentemente, o incremento na oferta de alimentos, só é possível quando se incentiva o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia. Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais para a criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Também são importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aumentar a produtividade, redução de custos no processo produtivo, bem como todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente.

Segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (Brasil, 2020/2024), desenvolvido pelo Ministério da Educação, o profissional Técnico em Alimentos atua no processamento e conservação das matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realiza a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados; acompanha a manutenção de equipamentos e participa do desenvolvimento de novos produtos.

Observando o perfil da indústria de alimentos e os investimentos previstos pelo setor, na Bahia, pode-se constatar o enorme potencial de mercado que se abre aos profissionais qualificados com formação profissional técnica de nível médio, que poderão ser absorvidos por grande parte das empresas de alimentos, de pequeno e médio porte.

O município de Senhor do Bonfim, localizado na região Norte da Bahia, destaca-se por sua forte tradição agrícola, abrangendo o cultivo de frutas, grãos e hortaliças. A região é rica

em alimentos típicos e produtos agrícolas, como umbu, licuri, manga e banana, que possuem grande potencial para agregação de valor e beneficiamento.

Diante desse cenário promissor para o setor agropecuário e o consequente aumento da demanda por profissionais qualificados, o IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim, implantou o Curso Técnico em Alimentos, na modalidade Subsequente ao Ensino Médio. A criação desse curso, além de contribuir para o desenvolvimento da região, visa promover competências técnicas para a realização de projetos educacionais voltados ao empreendedorismo e ao cooperativismo, em harmonia com os arranjos produtivos, culturais, sociais e ambientais do contexto local e regional.

O *Campus* disponibiliza os itens necessários para o desenvolvimento das atividades formativas do Curso Técnico em Alimentos de acordo com as orientações contidas no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Brasil, 2020/2024). Assim, o *Campus* Senhor do Bonfim dispõe de salas de aula, biblioteca, laboratório de Informática, laboratório de Análises Físico-químicas, laboratório de Microbiologia, laboratório de Biologia, laboratório de Física, laboratório de Química, laboratório de Processamento de Produtos de Leite com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos, laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos, laboratório de Processamento de Carnes e Leite com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos, laboratório de Panificação com bancadas de trabalho, equipamentos e materiais específicos.

4. OBJETIVOS DO CURSO

4.1 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.

4.2 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 atuar 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 mundo do trabalho;
- 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 econômica 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 deve 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) e Programa de Autocontrole – PAC, 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;
- Fazer com que sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo compromissado com o desenvolvimento regional sustentável;
- Tenham formação humanística e cultural geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- Saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;

A partir disso, 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 área, de modo a permitir sua inserção no mundo do trabalho, de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (Brasil, 2020/2024).

Este profissional deve ser capaz de continuar aprendendo, adaptando-se com flexibilidade às novas condições de ocupação 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 de cidadão.

6. PERFIL DO CURSO

De acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (Brasil, 2020/2024) e com a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, o profissional do Curso Técnico em Alimentos desempenha um papel fundamental na garantia da qualidade, segurança e eficiência dos processos produtivos na indústria alimentícia e de bebidas, atuando em diversas etapas do ciclo de produção, desde o recebimento das matérias-primas até a distribuição dos produtos acabados. Podendo, também, participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos. Além disso, supervisionam processos de produção e do controle de qualidade nas etapas de produção, além de promoverem venda de insumos, processos e equipamentos.

A atuação do Técnico em Alimentos requer uma formação geral sólida e consistente, voltando-se para o domínio dos conhecimentos científicos inerentes às técnicas e tecnologias necessárias ao desenvolvimento profissional, com vistas a permitir a inserção e a permanência desse técnico no mundo do trabalho. Trata-se de uma formação profissional cujos processos de aprendizado precisam contemplar uma visão estratégica e global do setor produtivo, especialmente, de pequenas e microempresas do setor alimentício, sendo capaz de demonstrar domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação e controle de qualidade dos alimentos.

Cabe ainda a esse amplo e dinâmico processo formativo imbuir esse profissional de uma capacidade inerente à contemporaneidade – aprender a aprender, isto é, o técnico precisa ser capaz de continuar aprendendo. Assim sendo, o Técnico em Alimentos deve ser flexível, de maneira a adaptar-se às mudanças contínuas do mundo do trabalho, o que requer competência para gerir a sua própria formação.

Sob esse prisma, cabe ao Técnico em Alimentos buscar uma formação continuada, produzindo novos conhecimentos e participando como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa e solidária, consciente do seu papel cidadão. Dessa maneira, esse cidadão ativo, consciente e solidário precisa ter como valores e missão ética zelo e responsabilidade ambiental, bem como desenvolver e promover políticas de inclusão, com o intuito de produtores da região e suas famílias, voltando-se, especialmente, para o desenvolvimento dessas pessoas em relação a formação produtiva, cidadã e cultural.

O IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim conta com uma estrutura já implantada e em pleno funcionamento, a Instituição é reconhecida em toda a região pela excelência em ensino, pesquisa e extensão. Aliada à alta qualificação do corpo docente, essa infraestrutura proporciona uma formação sólida ao futuro profissional Técnico em Alimentos, capacitando-o não apenas para desempenhar as funções tradicionais do setor alimentício, mas também para se destacar no

mercado com competências voltadas à inovação, gestão de processos produtivos e melhoria contínua, sempre alinhadas às demandas locais e regionais. Dessa forma, o curso oferece um diferencial em relação a outras ofertas similares, ao integrar a qualidade da infraestrutura com o apoio à pesquisa aplicada e a conexão com os arranjos produtivos locais, tornando a formação mais completa e ajustada às necessidades do mercado.

7. REQUISITOS DE INGRESSO

A forma de acesso ao curso Técnico em Alimentos, no âmbito do IF Baiano, segue os princípios estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de nº 9394/96, garantindo a democratização do ensino técnico em alimentos, permitindo que alunos matriculados ou egressos do Ensino Fundamental, Médio ou Superior, bem como trabalhadores em geral, jovens ou adultos, tenham a oportunidade de acessar a educação profissional e se qualificar para atuar no mercado de trabalho na área de alimentos.

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentos na modalidade subsequente ao ensino médio, no IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim, os seguintes requisitos são necessários:

- Conclusão do Ensino Médio: O candidato deve ter concluído o Ensino Médio em instituição reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC) ou equivalente.
- Aprovação em Exame Seletivo: Além de possuir o Ensino Médio completo, o candidato precisa ser aprovado em exame seletivo organizado pela instituição. Nesse processo seletivo, os candidatos são avaliados por meio de provas que consideram o nível de concorrência e são classificados em ordem decrescente de pontos.

Além do ingresso pelo processo seletivo mencionado, o acesso ao Curso Técnico em Alimentos no âmbito do IF Baiano também pode ocorrer por meio dos seguintes critérios:

- Transferência Compulsória: Transferência de alunos de outras instituições de ensino, independentemente da existência de vaga específica, em conformidade com a legislação vigente.
- Transferência Interna ou Externa: Admissão de estudantes que desejam transferir-se de outros cursos do próprio IF Baiano ou de outras instituições, de acordo com os critérios estabelecidos nas normas institucionais.
 - Conforme estabelecido no Regimento Geral do IF Baiano, são reservadas vagas para os seguintes candidatos:
- Provenientes da Rede Pública de Educação: No mínimo 50% das vagas são destinadas a candidatos provenientes de escolas públicas, conforme a legislação vigente.
- Candidatos com Deficiência: Reserva de vagas para candidatos com deficiência,

assegurando sua inclusão e acessibilidade.

- Grupos Étnicos, Comunidades Tradicionais e Periféricas: Reserva de vagas para grupos étnicos, comunidades tradicionais, comunidades periféricas, comunidades ribeirinhas e povos da floresta, que foram historicamente afetados por atos discriminatórios.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

8.1 Concepção Pedagógico-Metodológica

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio subsequente em Alimentos segue as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares da Educação Profissional de Nível Técnico, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico, no Decreto nº 5154/04 e no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Brasil, 2004; 2020/2024).

8.2 Preparação para o Mundo do Trabalho

A pesquisa e a extensão, tanto quanto o atendimento ao aluno só poderão ocorrer em turno oposto. Cada semestre apresenta um conjunto de componentes curriculares para o estabelecimento efetivo de competências, enquanto que os métodos e processos utilizados para o seu desenvolvimento se constituem no próprio exercício dessas competências, através de aulas teóricas e práticas de laboratório.

Ao completar os três semestres e o estágio de experiência curricular, o aluno conclui a habilitação de Técnico em Alimentos. A prática de ensino deve seguir as normas da Instituição, instituídas na Organização Didática.

Após a conclusão dessas etapas, o egresso estará devidamente habilitado a exercer a prática profissional enquanto Técnico em Alimentos, respondendo às demandas do campo de trabalho a partir dos conhecimentos adquiridos em sua formação inicial, além de estar apto a continuar a aprender e a se qualificar em serviço, atendendo a novas demandas e situações-problema que surjam em seu ambiente de trabalho.

8.3 Prática Profissional Integrada

Com vistas ao desenvolvimento da integração curricular, sabendo que as diferentes áreas de conhecimento são apenas extensões de um núcleo do saber, compreende-se a relevância de que a ação educativa se dê na perspectiva interdisciplinar garantindo, portanto, que não haja

fragmentação entre os conhecimentos ministrados nos diferentes componentes curriculares.

A fim de garantir que estas práticas profissionais ocorram de modo articulado entre as disciplinas dos períodos letivos correspondentes, é importante a efetiva realização pelos docentes e equipes técnico-pedagógicas do planejamento coletivo e integrado aos elementos do currículo.

Nestas práticas profissionais também são 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.

A Prática Profissional acontece de forma concomitante ao desenvolvimento de cada semestre e a sua realização, dentro da Instituição, constitui-se em um importante instrumento de avaliação em relação ao processo de construção do aprendizado dos discentes. Além disso, sinaliza aspectos que precisam ser retomados ou necessitam de maior ênfase no processo de construção do conhecimento desses educandos.

Para a realização da prática profissional no curso Técnico em Alimentos, observa-se que:

- Deve ser desenvolvida por todos os discentes do curso, estando relacionada com o ensino, a produção, a pesquisa e/ou extensão;
- Não devem ser consideradas práticas profissionais, para fins de certificação, as atividades referentes à isenção de cobrança de Preço Público, Programa de Atividades Extracurriculares Remuneradas e Auxílio Permanência nos casos dos estudantes que recebem estes benefícios;
- Para efeito de prática profissional são computadas as aulas práticas, atividades de pesquisa e/ou extensão, sempre orientadas por um professor responsável;
- O registro e avaliação das práticas profissionais são inseridos em cada disciplina correspondente, conforme a matriz curricular, devendo o seu desenvolvimento ser especificado no plano de ensino.

8.4 Práticas Interdisciplinares

O curso Técnico em Alimentos do *Campus* Senhor do Bonfim opta por um módulo do período letivo para implementar o Projeto Integrador previsto na Legislação Educacional Brasileira, em destaque no Art. 14, Inciso VIII, da Resolução nº 2, de 30 de Janeiro de 2012, e em acordo às normativas internas vigentes. O Projeto Integrador é oferecido como uma disciplina, envolvendo os conteúdos e professores do módulo em que é aplicado, de modo a propiciar uma articulação entre conteúdo, componente curriculares, como também o ensino, a pesquisa e a extensão.

A organização desse trabalho fica a cargo da Coordenação e do Núcleo de Assessoramento

Pedagógico – NAP do curso por meio de encontros periódicos, preferencialmente quinzenais, a fim de promover o planejamento sistemático e coletivo envolvendo todos os docentes do curso.

O referido projeto interdisciplinar deve estar explicitado no plano de ensino do componente, objetivando integrar áreas do conhecimento, apresentando resultados práticos e objetivos comuns aos diferentes componentes curriculares.

Durante o período letivo, são organizados momentos onde as produções resultantes das práticas interdisciplinares possam ser compartilhadas.

8.5 Estrutura Curricular

A organização curricular está estruturada para o desenvolvimento de conhecimentos e capacidades práticas que reúnam os fundamentos para atuação como Técnico em Alimentos, conforme o perfil do egresso almejado, a partir das temáticas: processamento e conservação de matérias-primas e produtos alimentícios e de bebidas; transformações químicas, bioquímicas e físicas dos alimentos, incluindo análises laboratoriais e sensoriais; gestão de sistemas de controle e garantia da qualidade e segurança de alimentos; estímulo ao perfil de liderança de equipes e tomada de decisões, a partir de uma postura ética e proativa (Brasil, 2020/2024).

Tendo em vista o bom rendimento acadêmico, o melhor aproveitamento das práticas profissionais, atividades de pesquisa, extensão, demais programas institucionais, vivências e comodidade de transporte, o curso é ofertado no turno matutino, em turma única, incluindo as atividades remotas síncronas na modalidade Educação a Distância – EaD, observando jornadas diárias compatíveis com a legislação e condições necessárias à aprendizagem de qualidade. A configuração de oferta também visa atender ao planejamento e logística dos espaços acadêmicos, sobretudo as plantas piloto de processamento e laboratórios, diante da sua utilização por outros cursos e componentes curriculares de mesmo eixo técnico providos pelo *Campus*, resultando na melhor experiência para os servidores, estudantes e comunidade externa.

8.6 Metodologia

Entende-se por metodologia um conjunto de procedimentos a serem utilizados, com vista a atingir os objetivos propostos para formação profissional. Para a sua aplicabilidade e eficácia, é fundamental considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de se ater aos conhecimentos prévios de cada um, de modo a orientá-los no processo de construção e reconstrução dos conhecimentos escolares, bem como a especificidade do curso Técnico em Alimentos.

O ambiente escolar é o espaço onde se dá o processo de aprendizagem sistematizado, onde professor e aluno se defrontam com conhecimentos e oportuniza condições de experimentações favoráveis à imersão do aluno no próprio processo de aprender a aprender. Alia-se a tais possibilidades, o fato de o educando exercer ações sobre o objeto de conhecimento e, dentro de uma dinâmica de ensino-aprendizagem-prática-teoria, passar a se perceber como sujeito dos conteúdos, promovendo o exercício da cidadania através do trabalho.

A concepção metodológica trabalhada neste PPC está consubstanciada na perspectiva de uma educação dialética onde o foco do currículo é a prática social, ou seja, a compreensão da realidade onde o discente está inserido e têm as condições necessárias para nela, intervir através das experiências realizadas na escola.

O conhecimento deve contribuir para a conquista dos direitos da cidadania, para a continuidade dos estudos e para a preparação para o trabalho e prever atividades, preferencialmente, de modo transversal, sobre metodologia e orientação para elaboração de projetos, relatórios, produção e interpretação textual, elaboração de currículo profissional, relações pessoais no ambiente de trabalho.

No cenário Institucional, o Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, por compreender o discente como sujeito do processo de aprendizagem, adota uma concepção metodológica que prioriza a construção do conhecimento de forma ativa e interativa, possibilitando a modificação do pensamento e a consolidação das competências e habilidades traçadas neste PPC. Neste sentido, para ser eficaz e dinâmico, zela pelas seguintes ações metodológicas:

- Problematizações e autonomia discente;
- Aulas diversificadas e atividades interdisciplinares;
- Processo de ensino e aprendizagem com novas estratégias como aprendizagem baseada em problemas, projetos, visitas técnicas, aulas práticas, aulas de laboratório e de campo, grupos de observação e discussão, oficinas, monitorias, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- Nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática;
- Diversificação dos processos avaliativos;
- Tutoria acadêmica;
- Monitoria;
- Intercâmbios;
- Utilização de tecnologias da informação e comunicação – TIC como postura inovadora;
- Metodologias desafiadoras, estimulando o pensamento crítico do discente e priorizando a construção do conhecimento de forma ativa e interativa;

- Utilização da abordagem interdisciplinar, transdisciplinar e contextualizada;
- Desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica ou pesquisa aplicada associada ao processo de ensino e aprendizagem por meio de projetos de iniciação científica, projetos integradores, feiras e exposições, olimpíadas científicas;
- Desenvolvimento de projetos de extensão tecnológica ou tecnologias sociais associadas ao processo de ensino e aprendizagem por meio de ações comunitárias, projetos integradores, desenvolvimento/aplicação de tecnologias sociais, trabalhos de campo, entre outros;
- Valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;
- Relação entre teoria e prática, de modo a contextualizar a forma acadêmica à realidade vivenciada no local de atuação;
- Relação interpessoal entre docente-discente/discente-discente/comunidade pautado no respeito cooperativo e no diálogo.

Nessa perspectiva dinâmica, o conhecimento é experimentado dentro das várias oportunidades que o Curso oferece nas aulas expositivas e práticas, nas visitas técnicas, nos laboratórios de cada área de estudo, no campo de trabalho, por meio dos seminários, projetos construídos, nos ciclos de palestras, dias de campo, dentre outras.

Acrescenta-se o estímulo à pesquisa, à extensão, à participação em congressos, eventos da área e atividades institucionais, a fim de contribuir para a efetivação de um conhecimento significativo e de qualidade. A metodologia aplicada visa desenvolver uma prática pedagógica alicerçada em tais reflexões, implicando em uma ação didática que favoreça a compreensão da realidade; a reflexão sobre os diversos contextos; o aprendizado ativo destinado a conquistar conhecimentos específicos e a capacidade de estabelecer associações e articulações pertinentes e adequadas. Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como, as propostas de avaliação dos discentes, estas devem ser apresentadas e discutidas nos Planos de Ensino no início de cada período letivo, atendendo a LDB nº 9.394/1996 e a Organização Didática da EPTNM.

Nesse contexto situacional e pautado nas normativas e legislações oficiais, as aulas do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio do IF Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim, serão organizadas em momentos presenciais, podendo ocorrer a oferta de até 20% na modalidade EaD da carga horária teórica do componente curricular. A carga horária prática será ofertada exclusivamente no modelo presencial. Casos excepcionais e omissos poderão ser analisados pelo Conselho de Curso.

8.6.1 Caminhos metodológicos na modalidade de Educação a Distância – EaD

Construir uma metodologia tem a ver diretamente com a capacidade do docente de transformar ideias em ação pedagógica, haja vista o conjunto de epistemologias e teorias que compõem a formação dos professores se voltarem justamente para balizar as suas ações teórico-práticas, isto é, fornecer instrumentalização que auxilie esse docente a engendrar caminhos que facilitem a ação interventivo-mediadora, no intuito de estabelecer “pontes” entre o discente e o conhecimento.

Nesse contexto de inclusão, a EaD constitui uma modalidade (paradigma) inevitável e necessária se considerarmos as muitas peculiaridades de um país diverso, multicultural, de dimensões territoriais continentais e, por isso, composto por comunidades longínquas e, em grande parte das situações, distante de instituições públicas e privadas de ensino.

Desse modo, a EaD é uma realidade que vem ao encontro das múltiplas diferenças e peculiaridades de um país diverso e, especialmente, de dimensões continentais como o nosso Brasil. No contexto dos *campi* do IF Baiano, temos a peculiar necessidade de dependência de locomoção dos/das estudantes de municípios circunvizinhos ao município sede do *Campus*. Essa locomoção é feita através dos transportes mantidos pelo poder público municipal, o que vem gerando inúmeros empecilhos à presença dos/das estudantes às atividades letivas aos sábados e, por vezes, mesmo às atividades semanais, haja vista as constantes recusas e/ou dificuldades das Secretarias Municipais de Transportes e Secretarias Municipais de Educação em possibilitar tal locomoção quando dos sábados letivos e em outras ocasiões específicas.

Nesse sentido, um país de vasto território e com comunidades longínquas e de acesso dificultado aos bens e serviços essenciais por barreiras naturais, pela condição sociocultural e de trabalho dos indivíduos requer mecanismos de inclusão que eliminem as barreiras de variados níveis e razões. Sob essa ótica Maraschin (2000) compreende as tecnologias como recursos que, na realidade, têm a função de dissipar a distância ou construir outras interações diferentes distintas da presencial, haja vista podem possibilitar a superação das distâncias espaciais e a convivência e diversidade identitária.

Ademais, a Instrução Normativa 59/2022, de 14 de outubro de 2022, do IF Baiano, a qual institui diretrizes para a oferta de atividades e disciplinas na modalidade EaD em Cursos Técnicos de Nível Médio e Cursos de Graduação presenciais, no âmbito do referido Instituto, estabelece em seu Artigo 1º:

§1º. A organização e a oferta de atividades não presenciais nos cursos técnicos de nível médio presenciais, em até 20% da carga horária total dos cursos;

Numa perspectiva inclusiva e de adequação às demandas da pós-modernidade, o Artigo 3º da referida Instrução Normativa preconiza como seus objetivos, a partir de seu Inciso I:

- I. contribuir com a flexibilidade de estudos para diversificar as possibilidades de tempo de espaço de acesso aos cursos do IF Baiano;
- II. promover a oferta de disciplinas na modalidade a distância favorecendo a flexibilização curricular;
- III. contribuir para o desenvolvimento da autonomia da aprendizagem, organização e gestão do tempo, capacidade de concentração e interação em ambiente virtual;
- IV. disseminar a cultura da EaD no IF Baiano mediante o fomento à diversificação de práticas pedagógicas, promovendo a organização de estudos e atividades de autoaprendizagem por parte dos discentes; contribuir com o fortalecimento das políticas de permanência e combate à evasão;
- VI. colaborar com a inclusão de Tecnologias da Informação e Comunicação com objetivos pedagógicos para o desenvolvimento de novas metodologias de ensino;
- VII. auxiliar e fortalecer as políticas de formação continuada em serviço dos docentes do IF Baiano, especialmente no tocante ao desenvolvimento de práticas no campo da Educação a Distância; e
- VIII. colaborar com o processo de institucionalização da EaD do IF Baiano.

Do mesmo modo, a Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, em seu Artigo 17, parágrafo 15 preconiza:

§ 15. As atividades realizadas a distância podem contemplar até 20% (vinte por cento) da carga horária total, podendo incidir tanto na formação geral básica quanto, preferencialmente, nos itinerários formativos do currículo, desde que haja suporte tecnológico – digital ou não – e pedagógico apropriado, necessariamente com acompanhamento/coordenação de docente da unidade escolar onde o estudante está matriculado, podendo, a critério dos sistemas de ensino, expandir para até 30% (trinta por cento) no ensino médio noturno (Brasil, 2018).

No contexto específico do Curso Técnico em Alimentos, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Brasil, 2020/2024, p. 294) estabelece carga horária mínima de 200 horas e, quando ofertado na modalidade presencial, pode-se disponibilizar “[...] até 20% da sua carga horária total em atividades não presenciais”.

Todos esses documentos oficiais aqui citados convergem em dois aspectos – a necessidade de inclusão e o imperativo que é o uso das tecnologias digitais de informação e comunicação para a oferta de educação na contemporaneidade, bem como enquanto instrumento de qualificação e inclusão dos sujeitos à sociedade da informação e comunicação e ao mundo do trabalho.

8.6.2 Encaminhamentos, estratégias e ações de caráter didático-pedagógico na modalidade EaD

Ao falarmos de EaD não estamos mencionando apenas tecnologias, estamos nos referindo também aos sujeitos que compõem os processos de ensinar e aprender, agir e interagir. A Educação a Distância é uma modalidade de ensino que se configura tanto a partir de professores e

alunos, como a partir das novas tecnologias, haja vista tal modalidade ser mediada por ferramentas tecnológicas, ou seja, acontecer por meio delas. As tecnologias são um meio, já que todo o aparato tecnológico funciona como um conjunto de recursos que podem mediar situações de ensino e de aprendizagem, mas a ação e a proatividade dos sujeitos que ensinam e que aprendem não são acessórias, são essenciais.

Pela complexidade e pelo vasto conjunto de habilidades que a EaD requer tanto de ensinantes quanto de aprendentes, a capacitação de tutores e o desenvolvimento de conteúdos pedagógicos relevantes e atraentes são passos essenciais para a promoção de atividades não presenciais que, de fato, envolvam esses aprendentes num processo de aprendizagem que vai suscitar empenho, autonomia e administração do tempo, descobertas de fontes e caminhos outros de acesso à informação e ao conhecimento através do grandioso e vasto labirinto que é a Rede Mundial de Computadores.

Desse modo, ensinar e aprender à distância tem, no contexto atual, uma metodologia pautada no uso da internet, afinal, por meio da Rede Mundial de Computadores – a Internet, os estudantes acessam ambientes virtuais de aprendizagem, se comunicam, assistem a videoaulas, tiram dúvidas, interagem e opinam através de *chats* e fóruns, acessam conteúdos com linguagens e formatos variados, ativam a aprendizagem a partir de muitos estímulos visuais disponíveis, contextualizam o conhecimento, porquanto a internet traz muitos depoimentos e exemplos cotidianos acerca dos conteúdos e temas propostos para estudo, respondem a simulados com vistas a se regularem e a se situarem no seu processo de aprendizagem, desenvolvem o pensamento computacional por meio de todas as atividades e, especialmente, através de jogos e estratégias de gamificação, acessam bibliotecas virtuais, e muito mais.

Situando o ensino a distância no contexto do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim, a metodologia se desenvolve através de aulas síncronas e assíncronas, a partir de plataformas digitais institucionais, com o adequado suporte tecnológico e pedagógico. Por meio das plataformas digitais institucionais, são ministradas as aulas síncronas e os demais encontros de mediação e orientação de estudos, bem como de interação entre professores/as e estudantes. Para as aulas assíncronas, são utilizados os Ambientes Virtuais de Aprendizagem – AVA e outros espaços virtuais que possibilitam aos(às) estudantes o acesso a objetos de aprendizagem distintos, como vídeos, e-books, artigos e demais textos, estudos dirigidos, exercícios e outros.

8.6.3 Explicitando encaminhamentos e práticas metodológicas

Os espaços virtuais propiciam aos sujeitos recursos comunicacionais, informativos, de entretenimento, redes de relacionamentos e uma complexa teia de aprendizagem, negócios, etc., de

modo a ampliar as oportunidades formativas numa proporção tal, a ponto de levar oportunidade nunca dantes imaginadas aos mais longínquos rincões e vilarejos. Verdadeiramente, a Internet e as Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação propiciam indistintamente aos sujeitos acessar novos espaços e adentrar em novos horizontes no conforto de casa, engendrando um universo de possibilidades de acesso às informações. Afinal, “a nova lógica das redes interfere nos modos de pensar, sentir, agir, de se relacionar socialmente e adquirir conhecimento. Cria uma nova cultura e um novo modelo de sociedade” (Kenski, 2012, p. 40).

A utilização das metodologias para práticas não presenciais de educação exige o bom senso do professor como mediador, no sentido de ter em mente que o ensino na modalidade EaD exige uma abordagem que se adeque aos ambientes virtuais no que se refere à linguagem, ao tempo, ao nível de autonomia que é requerida do estudante, à necessidade de orientação e de um monitoramento do desempenho, ao compromisso de ter uma agenda e manter uma rotina de estudos e manutenção das tarefas e atividades, dentre outros. Tudo isso exige o emprego das tão difundidas metodologias ativas, o que consiste num conjunto de estratégias e encaminhamentos que têm como intenção basilar ajudar os estudantes a aprenderem de maneira participativa e autônoma, de modo a tornarem-se protagonistas da sua própria aprendizagem.

Em vista do exposto, o Curso Técnico em Alimentos adota como metodologias para o desenvolvimento de práticas didático-pedagógicas em caráter de Educação a Distância (EaD) uma gama de estratégias e dinâmicas que atendam às peculiaridades dos ambientes e das múltiplas linguagens virtuais, tais como: *Chats*; Gamificação; Aprendizagem por pares (*peer instruction*); Estudos de Caso e Sala de Aula invertida.

Por fim, os Planos de Ensino devem incluir, além das informações referentes ao formato presencial, a indicação dos conteúdos, atividades, metodologia de trabalho e a previsão de horas no formato EaD (limitadas a até 20% da carga horária total teórica). Também deve constar o detalhamento das plataformas tecnológicas oficiais adotadas e a dinâmica da sua utilização ao longo do período letivo.

O suporte pedagógico e tecnológico das atividades presenciais e EaD no Curso é monitorado e acompanhado pela Assessoria Pedagógica, com o apoio da Coordenação de Curso e dos demais setores relacionados.

8.7 Matriz Curricular

N	Código	Componente Curricular	Aulas Semanais (h)	Carga Horária (h)
MÓDULO I				
1	XXX	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	40
2	XXX	Informática Básica	2	40
3	XXX	Linguagens e Metodologia Científica	3	60
4	MAT0102	Matemática	2	40
5	XXX	Microbiologia Geral e de Alimentos	3	60
6	PTA0106	Princípios da Tecnologia de Alimentos	2	40
7	QIA0107	Química Instrumental e Analítica	2	40
8	SDT0108	Segurança do Trabalho	2	40
9	XXX	Sociologia do Trabalho	2	40
TOTAL MÓDULO I			20	400
MÓDULO II				
1	XXX	Análises Físico-Químicas de Alimentos	3	60
2	XXX	Gestão e Empreendedorismo	2	40
3	XXX	Operações Unitárias e Equipamentos Industriais	2	40
4	QBA0203	Química e Bioquímica de Alimentos	3	60
5	XXX	Tecnologia de Leites e Derivados	4	80
6	XXX	Tecnologia de Vegetais e Derivados	4	80
7	XXX	Embalagens e Rotulagem de Alimentos	2	40
TOTAL MÓDULO II			20	400
MÓDULO III				
1	XXX	Análise Sensorial de Alimentos	2	40
2	XXX	Tratamento de Água, Efluentes e Resíduos na Indústria de Alimentos	2	40
3	XXX	Instalações e Projetos de Indústrias de Alimentos	2	40
4	XXX	Projeto Integrador	3	60
5	TBE0002	Tecnologia de Bebidas	3	60
6	XXX	Tecnologia de Carnes e derivados	4	80
7	TPA0301	Tecnologia de Panificação e Massas	4	80
TOTAL MÓDULO III			20	400
TOTAL GERAL DOS MÓDULOS (h)				1200
ESTÁGIO SUPERVISIONADO/ PRÁTICA PROFISSIONAL (h)				200
TOTAL GERAL DO CURSO (h)				1400

9. PROGRAMA DE COMPONENTES CURRICULARES

MÓDULO I



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	36	04	2	40	7	1º	

EMENTA

Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Procedimentos gerais de limpeza e sanitização industrial. Agentes químicos e físicos empregados em limpeza e sanitização. Controle sanitário. Controle de infestantes. Conceitos gerais sobre segurança de alimentos (Food safety, Food Fraud, Food Defense). Controle de doenças veiculadas por alimentos. Programas de Pré Requisitos (BPF, POP, PPHO, PAC, etc). Evolução do sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Etapas para implantação do sistema APPCC. Ferramentas de Gestão da Qualidade (5S, PDCA, ISOs, etc).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999, 284 p.
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 652 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GONÇALVES, Cleber Miranda. **Higienização, biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de Alambique**. Ilhéus, BA: Editus, 2012, 49 p.
MILESKI JUNIOR, Albino. **Gestão de processos produtivos**. Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011, 119 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

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

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período/Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	INFORMÁTICA BÁSICA	20	20	2	40	4	1°	

EMENTA

Introdução e noções de informática. Internet e e-mail. Tipos de softwares, sistemas operacionais e utilitários. Noções básicas de aplicativos para dispositivos móveis. Noções básicas de segurança da informação. Ferramentas de escritório.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011, 619 p.
MOKARZEL, Fábio Carneiro; SOMA, Nei Yoshihiro. **Introdução à Ciência da Computação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008, 429 p.
FEDELI, Ricardo Daniel; POLLONI, Enrico Giulio Franco; PERES, Fernando Eduardo. **Introdução à Ciência da Computação**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010, 250 p. ISBN 8522108459.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HEUSER, Carlos Alberto. **Projeto de banco de dados**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 282 p.
FARRER, H. et al. **ALGORITMOS estruturados**. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008, 284 p.
FEDELI, Ricardo Daniel; POLLONI, Enrico Giulio Franco; PERES, Fernando Eduardo. **Introdução à ciência da computação**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010, 250 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

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

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	LINGUAGENS E METODOLOGIA CIENTÍFICA	60	0	3	60	12	1°	

EMENTA

Elaboração de Documentos. A natureza da comunicação humana. Elementos da comunicação. Noções sobre a textualidade (fatores e regras gramaticais). Mecanismos de leitura e interpretação de texto. Ciência e conhecimento científico. Pesquisa científica. Estrutura e organização da produção de textos acadêmicos. Metodologias para apresentação de trabalhos (seminários). Relatório Técnico segundo normas da ABNT.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOOTH, W.C.; COLOMB, G. G.; WILLIAMS, J. M. **Arte da Pesquisa**. 2.ed. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2005.
MACHADO, Anna Rachel (Coord.). **Resumo**. São Paulo: Parábola Editorial, 2010. 69 p.
PLANEJAR gêneros acadêmicos: escrita científica, texto acadêmico, diário de pesquisa, metodologia. 4. ed. São Paulo: Parábola, 2009. 116 p.
DALBERIO, Osvaldo; DALBERIO, Maria Célia Borges (Autora). **Metodologia científica: desafios e caminhos**. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2011. 264 p.
LAKATOS, E. M. MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6ª edição. São Paulo: Atlas. 2005. ISBN 8522440158.
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2009, 225 p.
SANTOS, Antônio Raimundo dos. **Metodologia Científica: a construção do conhecimento**. 6.ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010, 158 p
FIORIN, José Luiz ; SAVIOLI, Francisco Platão. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16. ed. São Paulo: Ática, 2003.
NICOLA, José de; TERRA, Ernani. **1001 dúvidas de português**. 15. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.
SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007, 304 p



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
MAT0102	MATEMÁTICA	40	0	2	40	40	8	1°

EMENTA

Matemática financeira. Razão e proporção. Introdução à estatística. Sistema Internacional de medidas. Números Inteiros, Fracionários e Decimais. Potenciação e Radiciação. Regra de 3 Simples e Composta. Porcentagem. Números naturais. Sistema de numeração decimal. Operações fundamentais. Frações. Números reais inteiros e racionais. Operações. Problemas Conjuntos. Conjuntos Numéricos. PA e PG.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: contexto e aplicações**. São Paulo: Ática, 2011.
GIOVANNI, José Ruy; BONJORNIO, José Roberto. **Matemática completa**. 2. ed. ren. São Paulo: FTD, 2005.
PAIVA, Manoel. **Matemática: volume único**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2006, 418 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar 1: conjuntos e funções**. 4. ed. São Paulo: Atual, 1980, 316 p.
BARRETO FILHO, Benigno; SILVA, Cláudio Xavier da. **Matemática: aula por aula : volume único**. São Paulo: FTD, 2000, 671 p.
GIOVANNI, José Ruy; CASTRUCCI, Benedito; GIOVANNI JÚNIOR, José Ruy. **A conquista da matemática - Nova: 7o série**. São Paulo (SP): FTD, 1998, 288 p.
DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**. São Paulo: Ática, 2007, 320 p.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS	30	30	3	60	6	1°	

EMENTA

Introdução à microbiologia. Instalações, equipamentos e materiais de laboratório de microbiologia. Estrutura, classificação e morfologia dos microrganismos. Metabolismo e controle do crescimento microbiano. Microrganismos de interesse na indústria de alimentos: benéficos, deteriorantes, indicadores e patogênicos. Análise e controle da qualidade microbiológica de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista; FURLANETO, Márcia Cristina. **Microbiologia básica**. São Paulo: Atheneu, 2010, 196 p. ISBN 85-7379-101-2.
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012, 934 p. ISBN 9788536326061.
JAY, James M. **Microbiologia de Alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711 p. ISBN 9788536305073.
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 200, 182 p. ISBN 8573791217.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDONEZ PEREDA, Juan A. (Editor). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p. ISBN 9788536304366.
SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valéria Christina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda; TANIWAKI, Marta Hiromi; GOMES, Renato Abeilar Romeiro; OKAZAKI, Margarete Midori. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. Editora Blucher, 2017, 561 p. ISBN 9788521212263.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
PTA0106	PRINCÍPIOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	34	06	2	40		6	1°

EMENTA

Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos. A Indústria de Alimentos no Brasil e no mundo. Atribuições do Técnico em Alimentos e o mundo do Trabalho. Matérias-primas Alimentícias. Conceitos básicos em alimentação e Nutrição. Principais alterações dos alimentos. Métodos de Conservação de Alimentos e novas tecnologias.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1999.
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu, 2008.
ORDONEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008, 182 p.
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.
SILVA, Eduardo Roberto da; SILVA, Ruth Rumiko Hashimoto da. **Conservação de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Scipione, 1994, 63 p.
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Ed. Manole. Barueri-SP, 2006.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
QIA0107	QUÍMICA INSTRUMENTAL E ANALÍTICA	20	20	2	40	4	1°	

EMENTA

Segurança no laboratório de Química. Vidrarias e Equipamentos Gerais. Técnicas Básicas de Laboratório (Pesagem, Pipetagem, Filtração simples e à vácuo, Destilação, Extração). Reações Químicas e Estequiometria. Cálculos químicos (massa molar e mol). Preparo de soluções. Padronização de soluções. Curva de solubilidade. Limites de detecção, quantificação e instrumental. Métodos de Curva de calibração. pH. Espectrofotometria. Erros e tratamentos dos dados analíticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EWING, Galen Wood. **Métodos instrumentais de análise química**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.
ZUBRICK, James W. **Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica: guia de técnicas para o aluno**. 6. ed. Rio de Janeiro: 1 262 p.
OLIVEIRA, Ana Paula Lelis Rodrigues de; COELHO, Breno Cunha Pinto; SILVA, Marley Garcia. **Química inorgânica experimental**. Brasília: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, 2016. 76 p. ISBN 9788564124332.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORTIMER, Eduardo Fleury. (Org) BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Química: ensino médio**. Brasília: MEC, 2006. 171 p.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
SDT0108	SEGURANÇA DO TRABALHO	40	0	2	40	8	1°	

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, Adriano Aurélio Ribeiro. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Livro Técnico, 2011, 112 p. ISBN 9788563687210.
CORINGA, Josias do Espírito Santo. **Biossegurança**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.
HIGIENIZAÇÃO, **Biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de a Alambique**. Ilhéus, BA: Editus, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PREVENÇÃO de acidentes com tratores agrícolas e florestais. Botucatu: Diagrama, 2010. 105 p. ISBN 9788562127014.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM**

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	SOCIOLOGIA DO TRABALHO	40	0	2	40	8	1°	

EMENTA

Trabalho como categoria estruturante na sociedade capitalista: da acumulação taylorista à acumulação flexível. A reestruturação produtiva, flexibilização, fragmentação e heterogeneidade no trabalho. Cidadania e direitos do trabalho. O novo mundo do trabalho: informalidade e trabalho em plataformas digitais. A relação entre alimento e trabalho. Trabalho nas cadeias alimentares globais. Trabalho e agroecologia; Práticas de resistências, formas de organização autônoma dos trabalhadores e economia solidária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca (Coord.). **Tempos modernos, tempos de sociologia**. São Paulo: Editora do Brasil, 2010, 280 p.
OLIVEIRA, Persio Santos de. **Introdução à sociologia**. 25. ed., reform. e atual. São Paulo: Ática, 2006, 264 p.
OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A geografia das lutas no campo**. 6.ed. São Paulo: Contexto, 1996, 128 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TORO A., José Bernardo; WERNECK, Nísia Maria Duarte. **Mobilização social: um modo de construir a democracia e a participação**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 1997, 104 p.
SEVERINO, Tiago (Org.). **Desenvolvimento social integrado: uma análise a partir da produção cultural, da tecnologia da informação e da saúde**. Rio de Janeiro: Letra e imagem, 2013, 240 p.

MÓDULO II



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS	30	30	3	60	6	2°	

EMENTA

Amostragem e preparo de amostras. Métodos físicos e físico-químicos de análises de alimentos. Composição centesimal. Determinação de fibras, açúcares (redutores e não redutores), vitaminas e minerais. Introdução à cromatografia. Análise estatística.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição**: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de Alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 652 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999, 284 p.
VISENTAINER, Jesuí Vergílio; FRANCO, Maria Regina Bueno. **Ácidos graxos em óleos e gorduras**: identificação e quantificação. São Paulo: Varela, 2006, 120 p.
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2004.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	40	0	2	40	40	8	2°

EMENTA

Fundamentos do empreendedorismo e cooperativismo. Arranjos produtivos. Plano de negócios. Perfil do empreendedor. Noções de Associativismo e Economia Solidária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RAMAL, Silvina Ana. **Como transformar seu talento em um negócio de sucesso: gestão de negócios para pequenos empreendimentos.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2006, 196 p.
ZUGMAN, Fábio. **Administração para profissionais liberais.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNARDEZ, Gustavo. **Marketing para pequenas empresas: dicas para a sobrevivência e crescimento do seu negócio.** Blumenau: SEBRAE, 2005.
COSTA, Evaldo. **Como garantir três vendas extras por dia: como ganhar mais dominando a arte e as técnicas mais modernas de vendas.** Rio de Janeiro: Campus; Elsevier, 2005.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	OPERAÇÕES UNITÁRIAS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	40	40	2	40	40	8	2º

EMENTA

Operações unitárias envolvidas no processamento de alimentos. Grandezas, unidades, dimensões e transformações de unidades. Fundamentos da transferência de massa e energia. Equipamentos aplicados no processamento de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLACKADDER, D. A; NEDDERMAN, R. M. **Manual de operações unitárias:** destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de quantidade: 5 gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, sapadores, filtragem. São Paulo, SP: Hemus Ed., 2004 (IFGMB), 276 p.
COSTA, Paulo Sergio Cavacanti. **Processamento de mel puro e composto.** Viçosa, MG: CPT, 2003, 203 p. ISBN 8576010240.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUTRA, Eliane Said; MATOS, Francisco Hercílio da Costa; SÁLVIO, Rita de Cássia Mello. **Resfriamento em tanque de imersão e em tanque de expansão [e] pasteurização lenta pós-envase.** 2. ed. Brasília: 2007, 76 p.
COSTA, Paulo Sérgio Cavalcanti. **Processamento de mel puro e composto.** Viçosa, MG: CPT, 2003, 203 p. ISBN 8576010240.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
QBA0203	QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	30	30	3	60	6	2°	

EMENTA

Introdução geral à química e bioquímica de alimentos. Dispersão e reologia (tipos e estabilidade de dispersões; reologia e viscosidade). Estrutura e funções: água, carboidratos, lipídios, vitaminas, sais minerais, proteínas e enzimas. Transformações químicas e bioquímicas no processamento de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2004.
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **GOIABA: cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos**. 2. ed. rev. e ampla. Campinas: 1988. Instituto de Tecnologia de Alimentos, vii, 224 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
X	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	40	40	4	80	8	2°	

EMENTA

Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Legislação, características e análises físico-químicas e microbiológicas do leite e derivados. Tecnologias dos principais derivados do leite. Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de leite. Conservação e qualidade de leite e derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAPAVAL, Léa; PIEKARSKI, Paulo R. B. **Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário.** Viçosa: Aprenda Fácil, 2000, 195 p.
BEHMER, Manuel Leczy Arruda. **Tecnologia do leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, Quantidade: 1 análise.** 15. ed. São Paulo: Nobel, 1984, 320 p.
BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União:** seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017.
SILVA, José Carlos Peixoto Modesto da; VELOSO, Cristina Mattos. **Manejo para maior qualidade do leite.** Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011, 181 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2005 GAVA, Altair Jaime. Princípios da tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1999, 284 p.
PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005, 294p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	TECNOLOGIA DE VEGETAIS E DERIVADOS	40	40	4	40	8	2°	

EMENTA

Definições, valor nutritivo e composição química, estruturas morfológicas, aspectos fisiológicos e bioquímicos. Alterações em vegetais. Tecnologia do processamento de vegetais e derivados. Plantas alimentícias não convencionais (PANC). Produtos vegetais destinados às restrições alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SANTOS, José Ailton Nogueira dos. **A agroindústria de alimentos de frutas e hortaliças no nordeste e demais áreas de atuação do BNB**: desempenho recente e possibilidades de políticas. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008, 324 p.
COUTINHO, Aurora Maria Aredes. **Fabricação de frutas cristalizadas**: abacaxi [e] figo. 2. ed. Brasília: SENAR, 2004, 76 p.
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco. **Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças**: Fisiologia e Manuseio. 2. ed. rev. e ampl. Quantidade: 10 Lavras, MG: UFLA, 2005, 783 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOAVENTURA, Marcelino Champagnat. **Produção de geleia real**. Brasília: SENAR, 2006, 100 p.
STRINGHETA, Paulo César. **Fabricação de abacaxi e banana desidratados**. Brasília: SENAR, 2006, 98 p.
GAVA, Altanir Jaime. **Princípios da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999. 284 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
X	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	EMBALAGENS E ROTULAGEM DE ALIMENTOS	40	0	8	40	8	3°	

EMENTA

História e aspectos gerais das embalagens de alimentos. Principais materiais das embalagens e suas propriedades. Sistemas de embalagens. Novas tecnologias e inovações nas embalagens de Alimentos. Legislação de Embalagens. Aspectos gerais da rotulagem de alimentos. Rotulagem Geral e Nutricional. Legislação de Rotulagem de Alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sergio (coord). **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p (Ciência e técnica ; 24).

MÓDULO III



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	20	20	2	40	4	3°	

EMENTA

Análise sensorial: história, conceito, importância e laboratório de análise sensorial. Órgãos dos sentidos: identificação, importância, relação com a percepção sensorial. Métodos sensoriais: classificação, testes sensoriais e avaliação de testes sensoriais. Equipes sensoriais: selecionar, treinar e participar de equipes de painelistas. Comitê de ética e aspectos relacionados aos direitos humanos. Comitê de ética e aspectos relacionados aos direitos humanos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	TRATAMENTO DE ÁGUA, EFLUENTES E RESÍDUOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	34	6	8	40	6	2°	

EMENTA

Legislação, controle e tratamento de água. Análises físico-químicas e microbiológicas da água. Caracterização, tratamento e reaproveitamento de resíduos na indústria de alimentos. Legislação aplicada no gerenciamento de resíduos. Meio ambiente e sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, Cleber Miranda. **Higienização, Biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de a Alambique**. Ilhéus, BA: Editus, 2012, 49 p.
CASAGRANDE JUNIOR, Eloy Fassi; AGUDELO, Libia Patrícia Peralta. **Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável**. Curitiba: Livro Técnico, 2012, 152 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SANTOS, Adriana Paula Oliveira; RAPÔSO, Áurea; FARTES, Vera. **Ecopráticas na EPT: desenvolvimento, meio ambiente e sustentabilidade**. Maceió: F&A, 2011, 92 p.
BRANCO, Samuel Murgel. **O Meio ambiente em debate**. 24. ed. São Paulo: Moderna, 1988.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	INSTALAÇÕES E PROJETOS DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS	32	8	2	40	6	3°	

EMENTA

Considerações gerais sobre o projeto. Desenvolvimento do projeto. Localização da planta, edificação industrial, lay-out, utilidades. Seleção dos equipamentos e matérias-primas. Tubulações e acessórios. Análise econômica. Estimativas de custo/benefício. Documentação para registro de uma unidade industrial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **Espaço e indústria**. 8. ed. São Paulo: Contexto, 2000, 70 p.
PRODUÇÃO de vitelos: alternativa para aumentar a renda do produtor de leite. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DERESZ, Fermino. CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. **EMBRAPA GADO DE LEITE**. Produção de leite a pasto. Viçosa: Centro de Produções Técnicas, 2008.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

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

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	PROJETO INTEGRADOR	60	0	3	60	12	3º	

EMENTA

Aplicação dos conhecimentos acadêmicos de forma interdisciplinar. Promoção da indissociabilidade entre teoria-prática dos saberes construídos ao longo do curso. Desenvolvimento da postura pesquisadora, extensionista e empreendedora.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lúcio de (Org.). **Biotechnologia: avanços na agricultura e na agroindústria**. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002. 433 p. (Coleção Biotecnologia) ISBN 85-7061-188-9.

GAVA, Altanir Jaime. **Princípios da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Nobel, 1999, 284 p.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COBRA, M. **Marketing básico: uma abordagem brasileira**. São Paulo: Atlas, 2012.

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento, organização e logística empresarial**. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JUNIOR, Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010, 120 p. (Gestão e negócios).



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
TBE002	TECNOLOGIA DE BEBIDAS	30	30	3	60	6	3°	

EMENTA

Legislação e mercado brasileiro de bebidas. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Tecnologia, equipamentos, insumos, aditivos e coadjuvantes na indústria de bebidas. Embalagens utilizadas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni (Coord.). **Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado**. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 550 p.
VARNAM, A. H; SUTHERLAND, Jane P. **Bebidas: tecnologia, química y microbiología**. Zaragoza: Acribia, [1997]. xi, 487 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed., s. 1, Atheneu, 2008. 652 p.
GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7 ed. São Paulo, Nobel, 1999. 284 p.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
x	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
XXX	TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS	40	40	4	80	8	3°	

EMENTA

Aspectos gerais da Indústria de Cárneos. Composição da carne. Abate humanitário. Bioquímica e microbiologia da carne. Tecnologia dos Produtos Cárneos. Introdução e Tecnologia de Pescados, Ovos e Mel e Derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A. R. **Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988.
ALENCAR, Newton de. **Fabricação de produtos defumados de ovino e caprino**. Brasília: SENAR, 2004.
PARDI, Miguel Cione et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. Goiânia: UFG, 1996.
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PEREDA, Juan A. Ordóñez (Org.). **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SENHOR DO BONFIM

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

NÚCLEO CURRICULAR (Marque um X na opção)

	Estruturante		Diversificado
X	Tecnológico		

DADOS DO COMPONENTE

Código	Componente curricular	Carga Horária (C.H.) (h)		Aulas Semanais (h)	C.H. Total		C.H. EaD (h)	Período / Série
		Teórica	Prática		h/r	h/a		
TPA0301	TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E MASSAS	40	40	4	80	8	3º	

EMENTA

História da panificação. Tecnologia do processamento das principais matérias-primas, ingredientes, panificados, biscoitos e massas. Controle de Qualidade. Alternativas às matérias-primas convencionais e novas tecnologias. Legislação aplicada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORETTO, Eliane; FETT, Roseane (Autor). **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999, 97 p.
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 652 p.

10. ESTÁGIO CURRICULAR

A prática profissional supervisionada, compreendida conforme a Resolução nº 6, MEC/CNE/CEB, 2012, Art. 21, § 2 e 3, como situação real de trabalho e quando necessária em função da natureza da formação profissional, configura-se como estágio profissional curricular, com carga horária acrescida ao mínimo estabelecido legalmente para a habilitação profissional.

O Estágio Supervisionado é oferecido como componente obrigatório do curso, sendo caracterizado como estágio profissional obrigatório, conforme definição na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, a qual representa uma evolução na política pública de emprego para jovens no Brasil, ao reconhecer o estágio como um vínculo educativo-profissionalizante, supervisionado e desenvolvido como parte do projeto pedagógico e do itinerário formativo do educando.

O estágio representa uma etapa do curso que oportuniza ao estagiário experienciar o saber, alicerçando-o, por meio de cobertura de direitos capazes de assegurar o exercício da cidadania e da democracia. Essa etapa busca o desenvolvimento das competências nas práxis, entendendo-se por competência profissional a capacidade de articular, mobilizar e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários ao desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do trabalho.

Pode-se dizer, portanto, que alguém possui competência profissional quando constitui, articula e mobiliza valores, conhecimentos e habilidades para a resolução de problemas não só rotineiros, mas também inusitados em seu campo de atuação profissional. Assim, age eficazmente diante do inesperado e do habitual, superando a experiência acumulada, transformando-a em hábito e despertando o profissional para a criatividade e a atuação transformadora.

O Estágio Supervisionado tem caráter obrigatório, sendo, portanto, requisito para a conclusão do curso. O momento de início de suas atividades está condicionado à modalidade escolhida, obedecendo às seguintes regras: a) a qualquer tempo: para os estudantes que utilizarão o aproveitamento de carga horária decorrente da participação em projetos de pesquisa e extensão, ou da atuação como monitores de componentes curriculares; b) a partir da finalização do Módulo II: para os estudantes que realizarão o estágio externo convencional. A duração mínima do estágio é de 200 horas, consumadas por jornada de trabalho de 06 horas diárias e 30 horas semanais e/ou 08 horas diárias e 40 horas semanais, este último nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, conforme Regulamentação pertinente de Estágio Curricular dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio – EPTNM do IF Baiano.

A realização, acompanhamento e avaliação do estágio curricular consideram o disposto na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da

EPTNM do IF Baiano e nas demais Legislações vigentes. Deve ter acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios referidos no inciso IV do caput do art. 7º desta Lei e por menção de aprovação final. A forma para o desenvolvimento de cada atividade da prática profissional será explicitada no plano de estágio construído pelo discente e pelo orientador e, se for o caso, o supervisor. Este documento deverá estar em consonância com as condições de cumprimento das atividades por parte do discente, sendo acompanhadas pelo professor orientador e supervisor.

É de responsabilidade do discente procurar um professor orientador e realizar a organização de toda documentação pertinente ao estágio, junto aos setores responsáveis e atender a todas as exigências estabelecidas no Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM (Resolução nº 84/2020 – OS-CONSUP/IFBAIANO). Ressalta-se que o discente só poderá se encaminhar ao local do estágio com Plano de Atividades assinado tanto pelo docente-orientador quanto pelo estudante.

Compete à instituição, através do Núcleo de Relações Institucionais – NRI, levantar as possibilidades de estágio nas unidades cedentes da área de ciência e tecnologia de alimentos/agroindústria e afins, disponibilizando informações aos estudantes, bem como encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional inerente ao referido setor.

Conforme a Lei nº 11.788/2008, o estágio obrigatório pode ser realizado nas seguintes esferas:

- Iniciativa privada: Pessoas jurídicas de direito privado, incluindo como empresas, propriedades rurais, Organizações Não Governamentais – ONG, cooperativas, associações afins, dentre outros.
- Setor público: Órgãos da administração pública direta, autarquia e fundacional de qualquer dos Poderes (União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios). Caso o estágio seja realizado na própria instituição de ensino, caberá ao setor responsável determinar o número de vagas disponíveis;
- Profissionais liberais profissionais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, conforme o Art. 9º, da Lei nº 11.788/2008.

De acordo com o Art. 6º da Resolução nº 84/2020 - OS-CONSUP/IFBAIANO, o(a) estudante que estiver devidamente matriculado(a) poderá utilizar suas vivências para abater até 100% da carga horária mínima exigida para o estágio obrigatório. A carga horária só será aproveitada mediante requerimento solicitado na Secretaria de Registros Acadêmicos – SRA, após o término das atividades. Enquadram-se neste formato de aproveitamento:

- Atuação Profissional: Experiências comprovadas com vínculo empregatício (empregado ou servidor público), como sócio(a) de empresa/empresário(a) ou atuando como profissional autônomo(a).
- Atuação Acadêmica: Participação com comprovação e reconhecimento institucional em programas de extensão, pesquisa científica, desenvolvimento tecnológico, monitoria com especificidade na área técnica, além de trabalhos de campo e outros programas acadêmicos.

Para que as atividades profissionais ou acadêmicas sejam aceitas para fins de estágio, elas devem obrigatoriamente apresentar correlação com o curso, tendo sido desenvolvidas na área de Agroindústria, Produção Alimentícia ou afins, além de demonstrar alinhamento pedagógico, estando em conformidade com os objetivos da formação, com as habilidades a serem desenvolvidas e com a perspectiva de atuação profissional descritas na concepção do curso, sendo imprescindível, para a sua efetiva validação, contar com a anuência prévia do Colegiado de Curso.

Em termos específicos, o processo de avaliação do estágio, que se aplica obrigatoriamente tanto ao estágio regular quanto aos casos de aproveitamento de carga horária (experiências profissionais ou acadêmicas) deve seguir as etapas:

- Elaboração do relatório de estágio, sob a orientação do professor responsável;
- Entrega do relatório de estágio, após cumprimento da carga horária mínima. O estudante tem o prazo de 60 dias para entregar a primeira versão ao setor de Estágio, que encaminhará também ao professor orientador.
- Apresentação oral do estágio, na modalidade remota ou presencial, e em formato de banner ou banca examinadora, a ser definido pelo Colegiado do Curso.

A avaliação do estágio é composta pelas notas de desempenho do aluno, atribuídas pelo supervisor e professor orientador, mais a nota do relatório (versão impressa e apresentação oral), conforme ficha de avaliação definida na Regulamentação de Estágio Curricular dos Cursos da EPTNM do IF Baiano.

A Avaliação do Relatório (parte escrita e apresentação oral) é feita pelo professor orientador e até dois convidados, preferencialmente docentes da área do estágio.

A nota final do estágio será calculada através da média entre as notas obtidas pelo supervisor, relatório final e apresentação oral. O estagiário que não obtiver a nota mínima 60 (sessenta) será reprovado. Nesse caso, fica a critério dos avaliadores a necessidade de reelaboração do relatório de estágio para uma nova apresentação oral ou reprovação e realização de novo estágio com prazo definido.

O descumprimento dos procedimentos (incluindo documentação) e prazos, melhor detalhados no Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos da EPTNM do IF Baiano, implica na reprovação do estudante no estágio e na obrigatoriedade da realização de novo estágio. Os

casos omissos serão analisados pelo Colegiado do Curso.

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

O aproveitamento de estudos valida o processo de reconhecimento de componentes curriculares ou etapas cursadas com aprovação no curso Técnico em Alimentos, que esteja relacionado com perfil profissional de conclusão desta habilitação, cursados em outra habilitação específica, com aprovação no IF Baiano ou em outras instituições de Ensino Técnico, credenciadas pelo Ministério da Educação, bem como Instituições Estrangeiras, para obtenção de habilitação diversa, conforme estabelece o Art. n° 13 da Resolução n° 01/2005; Parecer CNE/CEB n° 39/2004.

O estudante solicita o aproveitamento de estudos no prazo fixado no Calendário Acadêmico. Outras informações referentes ao aproveitamento de conhecimentos anteriores estão disponíveis na Organização Didática.

12. AVALIAÇÃO

12.1 Do processo de ensino-aprendizagem

A avaliação constitui-se em parte integrante do processo de ensino e aprendizagem desenvolvido em todos os componentes curriculares do curso. A avaliação nasce da necessidade de constante investigação, de forma a considerar os resultados obtidos, em relação ao que foi proposto e, concomitantemente, permite a aquisição de conhecimentos, desenvolvimento de competências/habilidades/attitudes/valores pelos educandos.

Nesse sentido, a avaliação precisa ser processual e contínua, desempenhando assim, diferentes funções, como diagnosticar o conhecimento prévio dos estudantes, seus interesses e necessidades; e detectar as dificuldades de aprendizagem, em tempo hábil, permitindo assim, o replanejamento das atividades. Nesse sentido, novas ações podem ser repensadas, propostas e executadas com maior precisão, para a superação das dificuldades de ensino aprendizagem.

Segundo Luckesi (2002), a avaliação, diferentemente da verificação, envolve um ato amoroso, que tem como fim último auxiliar os educandos em sua aprendizagem, fazendo-os progredir de um a outro nível de aprendizagem. Nesse sentido, a avaliação dentro dessa visão dialética de ensino, onde tanto a perspectiva dos docentes como dos discentes devem ser consideradas, a ênfase a ser dada deve ser sobre o processo e não meramente sobre os resultados.

Nessa perspectiva, o educando é concebido como sujeito ativo no processo de ensino aprendizagem, sendo construtor do conhecimento, desse modo o erro não deve ser visto como limite à aprendizagem, mas algo ser superado através da promoção de ações que propiciem o avanço nas situações de ensino. Os resultados não se encerram em si mesmos, pois constituem diagnósticos que orientam o planejamento didático-pedagógico. Mediante essa concepção, a recuperação da aprendizagem deve ocorrer, preponderantemente, de modo paralelo ao processo de ensino e de aprendizagem e não, apenas, ao final das unidades de ensino. No que tange à recuperação da aprendizagem a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de nº 9.394/96, no art. 12, inciso V, expressa que os estabelecimentos de ensino têm a incumbência de prover os meios para recuperação dos alunos com menor rendimento. Também no art. 13, incisos III e IV, incumbe o corpo docente de zelar pela aprendizagem dos educandos e estabelecer estratégias para a recuperação dos alunos que não alcançaram a média escolar (Brasil, 1996).

Assim, o compromisso com a qualidade do ensino e aprendizagem erige-se como uma das propostas pedagógicas deste projeto ao conceber a avaliação e a recuperação da aprendizagem como uma constante no fazer pedagógico. Tais proposições devem estar inseridas no planejamento dos docentes que, por sua vez, mobilizarão os recursos e meios necessários para que os estudantes aprendam significativamente.

Para os estudantes com necessidades educacionais específicas, a avaliação deve ocorrer considerando as necessidades de aprendizagem destes educandos, diante do que devem ser utilizados instrumentos avaliativos diferenciados e indicados a cada situação apresentada/vivenciada. Sendo assim, ressignificar os instrumentos e tipos de avaliação da aprendizagem considerando a individualidade do ser, especialmente as de estudantes com deficiência e limitações, considerando também aqueles que apresentam altas habilidades/superdotação, oportunizando a construção do processo de aprendizagem e ampliando o atendimento, com vistas ao pleno desenvolvimento das potencialidades destes estudantes. Desta forma, o processo de ensino e de aprendizado se desenvolvem de forma dinâmica, interativa e inclusiva.

As práticas de avaliação que exercem função diagnóstica contribuirão para a identificação de necessidades educacionais específicas, oferecendo subsídios para indicação do apoio e de recursos pedagógicos que venham auxiliar o estudante na superação das dificuldades de sua aprendizagem. Nessa perspectiva, a intervenção do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), constitui-se imprescindível para o processo de aprendizagem, ademais, no avaliativo, uma vez que dispõe de suporte, a saber: equipamentos, materiais, recursos humanos, que poderão atuar nas diversas necessidades educacionais apresentadas.

As variabilidades relacionadas à avaliação deverão se adequar à legislação e à Organização

Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano, conforme orientações e normas complementares institucionais.

Assim, diante do exposto sobre este tema, neste Projeto Pedagógico do Curso de Alimentos, podemos lançar mão de algumas formas e/ou instrumentos avaliativos que poderão ser usados tanto na carga horária presencial, quanto no percentual de carga horária EAD 20%. Para tanto, é importante sempre que possível, priorizar a interdisciplinaridade e a indissociabilidade entre teoria e prática, conforme preconiza a nossa Organização Didática.

No §1º da Organização Didática está exposto, alguns exemplos de atividades de avaliação da aprendizagem, a saber: provas, testes, pesquisas bibliográficas, pesquisa de campo, relatórios, portfólios, produções textuais, demonstrações de práticas, seminários, rodas de conversas, debates, oficinas, gincanas, produção científica, artística ou cultural, projetos didáticos, os *chats*, os fóruns, os quizzes, mapas conceituais, diários de bordo, *podcasts*, auto avaliação, entre outros como: questionário com proposta de solução de problemas: *Google Forms* ou em aula presencial, trabalho em equipe.

As plataformas também podem ser exploradas como pretexto de aprendizagens, a exemplo das plataformas: *Teams*, *Moodle* e até do próprio Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

O IF Baiano proporciona estudos de recuperação processual dos conteúdos e atividades avaliativas, no decorrer do semestre. Os estudantes que não obtiverem aproveitamento igual ou superior a 60% na média final do semestre, tem uma única oportunidade de recuperação final.

Considerar-se-á aprovado no componente curricular, ao término do período letivo, o estudante que obtiver:

- Média semestral igual ou superior a 60 sessenta e frequência mínima de 75%;
- Nota final igual ou superior a 50 (cinquenta), após o exame final;
- Considerar-se-á reprovado ou com resultado insuficiente, ao final do semestre letivo, o estudante que obtiver nota inferior a no exame final e/ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) no módulo ou blocos de elementos curriculares.

12.2 Avaliação do curso

A avaliação do curso ocorre através da autoavaliação institucional, estando subdividida em auto avaliação da aprendizagem pelos discentes, avaliação da prática docente e avaliação institucional com questionários estruturados a serem aplicados junto aos sujeitos que fazem o processo de ensino aprendizagem do curso. A avaliação externa do curso pode ocorrer a partir da formação de comissões institucionais com esta finalidade.

13. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

13.1 Programas de Nivelamento

O programa de nivelamento tem por objetivo assegurar a permanência e êxito do educando, buscando a redução da evasão e repetência. Este programa de aprimoramento da aprendizagem integra as ações do Plano de Avaliação, Intervenção e Monitoramento e objetiva aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, por meio de ações que contribuam para a melhoria da qualidade do ensino, para a ampliação das possibilidades de permanência dos estudantes.

13.2 Programas de Monitorias

A monitoria acadêmica está regulamentada na Organização Didática dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, tendo por finalidade, oportunizar aos estudantes meios de aprofundar seus conhecimentos e promover a cooperação mútua entre os pares.

13.3 Programas de Tutoria Acadêmica

A tutoria tem a finalidade de acompanhar a vida acadêmica dos estudantes em todas as suas dimensões, observando para isso a participação destes nas atividades didático-pedagógicas, nas atividades de pesquisa, extensão, desportivas e/ou culturais promovidas pelo IF Baiano, bem como a sua inserção em espaços que propiciem a aprendizagem, como a biblioteca e sala de informática. Outra ação da tutoria é acompanhar o desempenho dos estudantes nos diferentes componentes curriculares, buscando compreender e realizar encaminhamentos pertinentes diante de reprovações e baixo desempenho. Para que todos os estudantes possam ser efetivamente acompanhados, sugere-se que o total de alunos seja subdividido entre os docentes do curso, levando em consideração a carga horária disponível e as indicações feitas pelos próprios estudantes. A Coordenação do Curso é responsável por designar os professores tutores, garantindo uma divisão equitativa dos alunos e assegurando que o acompanhamento seja eficaz.

A relação de tutores e seus respectivos grupos de estudantes é divulgada pela Coordenação do Curso, contendo informações sobre os horários, formas de atendimento e carga horária destinada à tutoria. O atendimento ocorre nos espaços da instituição, como salas de aula, biblioteca e laboratórios de informática, respeitando o quadro de horários dos estudantes. Essa organização visa garantir que todos os alunos possam ser devidamente acompanhados em suas

necessidades acadêmicas, promovendo uma interação contínua entre professores e estudantes para um processo de aprendizagem mais eficiente e personalizado (IF BAIANO, 2015).

13.4 Programas de Assistência Estudantil

A necessidade de acesso do discente ao ensino equipara-se à indispensabilidade de sua permanência no curso, o que requer a implantação da Política de Assistência Estudantil do IF Baiano, através de seus programas, que possam minimizar os obstáculos à permanência e à conclusão de curso.

O Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE, que abrange a concessão de benefícios ao discente, dentre os quais: Auxílio Moradia; Auxílio Transporte; Auxílio Material Acadêmico; Auxílio Uniforme; Auxílio Creche; Auxílio Permanência; Auxílio Cópia e Impressão e Auxílio Alimentação.

Os critérios estabelecidos para a participação no PAISE são previstos em edital, dentre os quais se destacam: a matrícula em curso ofertado pelo *Campus*, nas modalidades presencial e EaD, possuir renda familiar de até um salário-mínimo e meio vigente, bem como estar em condição de vulnerabilidade social.

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: campanhas 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. Esse programa deve promover ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomentar diálogos com familiares dos discentes e realizar acompanhamento sistemático às turmas para identificar dificuldades de natureza diversa que possam interferir direta ou indiretamente no desempenho acadêmico.

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

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer – PINCEL tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e do fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, à produção do conhecimento e à formação cidadã.

O Programa de Auxílios Eventuais – PAE objetiva contribuir para o atendimento de demandas apresentadas pelos discentes em vulnerabilidade socioeconômica e/ou identificadas pela equipe multiprofissional da assistência estudantil ou por outros servidores, em situações eventuais, nas quais os estudantes necessitem de apoio financeiro para o custeio de despesas, tais como: exames médicos e odontológicos, acompanhamento psicoterapêutico, compra de medicamentos, aquisição de óculos de grau, tratamento dentário, compra de cama e colchão.

13.5 Sistema de Acompanhamento de Egressos

O Sistema de Acompanhamento de Egressos ocorre de forma sistemática, através do Programa de Acompanhamento do Egresso, com o propósito de fornecer ao *Campus* Senhor do Bonfim informações sobre o itinerário profissional dos egressos, confrontando esses itinerários com a proposta do PPC, favorecendo a identificação da aderência da proposta do curso com o contexto local, regional e nacional de demanda para o mundo do trabalho na área de Alimentos. O Programa de acompanhamento permite uma constante atualização do currículo do curso. São aplicados questionários *online* aos egressos com foco na avaliação permanente da formação ofertada no Curso Técnico em Alimento Subsequente ao Ensino Médio.

Em atendimento às normativas institucionais vigentes, o acompanhamento do egresso ocorre também a partir de ações promovidas pelo Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem – NUAPE do *Campus*, em parceria com a Assessoria de Comunicação, a fim de que sejam criados canais de comunicação com alcance efetivo deste público. Há a manutenção de canais de comunicação entre o estudante egresso do Curso Técnico em Alimentos e o IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim.

O Acompanhamento do Egresso ocorre também através da participação destes sujeitos em eventos de natureza própria, que abordem a importância de acompanhamento dos referidos egressos a fim de balizar a avaliação de seu curso. Nessas atividades, serão considerados os aspectos relativos ao desenvolvimento de formação continuada aliada à inserção do egresso ao mundo do trabalho.

Para o desenvolvimento do Programa de Acompanhamento do Egresso, tornar-se necessário o contato regular dos egressos com o *Campus*, a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos em atividades formativas/acadêmicas. Propõem-se, como

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

Tais programas de permanência do discente no *Campus* estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual. No entanto, as reformulações e adaptações não perdem as diretrizes principais apresentadas no Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI e no Projeto Político-Pedagógico Institucional – PPPI. Dentre os objetivos específicos da avaliação de egressos, cita-se: averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo; aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos; mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional e tecnológica; buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema de Acompanhamento de Egressos são os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso. Os empregadores dos/as egressos/as também podem ser considerados como fontes de informações acerca da situação do/a egresso/a no mundo do trabalho, quando necessário.

13.6 Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino, Aprendizagem, Permanência e Êxito do Educando

O Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino-Aprendizagem Permanência e Êxito do Educando – NUAPE tem a função de acompanhar o estudante no processo de ensino e aprendizagem, estabelecer uma articulação reflexiva das ações educativas relacionadas ao planejamento, acompanhamento e avaliação frente às demandas inerentes ao processo de ensino e aprendizagem. Para o exercício de suas funções, o Núcleo conta com uma equipe de educadores, 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 educandos e 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. No *Campus* Senhor do Bonfim, o Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino, Aprendizagem, Permanência e Êxito do

Educando é identificado pela sigla NAPEA, mantendo a mesma função aqui descrita.

13.7 Política de Diversidade e Inclusão

A educação pública, gratuita e de qualidade é a principal concepção da Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, articulado a um ensino que valoriza os direitos humanos, o respeito e a 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.

Conforme documento institucional vigente da Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, esta política tem como base a efetivação dos direitos fundamentais à dignidade humana, a melhoria da qualidade da educação, a defesa da formação de valores essenciais para o convívio em sociedade e a busca da equidade no acesso às oportunidades educacionais.

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Baiano – PDI, 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.

13.8 Educação Especial e Inclusiva

O movimento de inclusão escolar, desencadeado sobretudo a partir do que consta na Declaração Mundial sobre Educação para Todos (UNESCO, 1990) e na Declaração de Salamanca (UNESCO, 1994), tem proposto que todos têm igualdade de direito ao acesso e permanência na educação escolar, em todos os níveis e modalidades de ensino.

Segundo a Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva, a inclusão escolar, deste modo, seria compreendida como uma ação política, cultural, social e pedagógica, desencadeada em defesa do direito de todos estarem juntos, aprendendo e participando com igualdade de direitos, sem nenhum tipo de discriminação e preconceito (Brasil, 2008). Neste prisma, “o conceito de inclusão no âmbito específico da educação implica, antes de qualquer coisa, rejeitar o princípio da exclusão, tanto presencial quanto acadêmica, de qualquer aluno do ambiente escolar” (Rodrigues, 2006, p. 301).

Não basta que todos os estudantes tenham oportunidade de acesso e façam a matrícula nas

instituições escolares. Para além disso, é necessário garantir a permanência e a aprendizagem dos conteúdos curriculares ofertados no espaço escolar, ou seja, “o direito à educação não se reduz ao direito de estar matriculado na escola. É direito de aprender na escola” (Gadotti, 2009, p. 52).

Em função disso, no início de cada período letivo, ao realizar a matrícula do estudante na Secretaria de Registros Acadêmicos – SRA do *Campus* Senhor do Bonfim, além das documentações já exigidas, é necessário ainda anexar laudo(s) médico(s) que identifiquem os estudantes público-alvo da Educação Especial e, por isso, a quem se destina o Plano de Atendimento Educacional Especializado – PAEE, ou com necessidades específicas e encaminhá-los ao Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE, para acompanhamento e devidas providências com vistas a garantir o acesso, a permanência e oportunidades de aprendizagem dos conteúdos propostos nos componentes curriculares do curso.

Para que essa garantia seja efetivada, deve ser considerado o que consta nos documentos institucionais pertinentes vigentes, tais como: Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano, Regimento do NAPNE do IF Baiano, Regulamento do Atendimento Educacional Especializado (AEE) do IF Baiano, e ainda o que consta nas legislações nacionais vigentes, como por exemplo, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de nº 9.394/1996 (Brasil, 1996).

No que se refere aos estudantes atendidos pelo Plano de Atendimento Educacional Especializado (PAEE), destaca-se que, de acordo com os documentos e legislações supramencionados:

- os estudantes PAEE ou com necessidades específicas deverão ser acompanhados diretamente pelo NAPNE do *Campus*, conforme as atribuições deste núcleo;
- os estudantes PAEE ou com necessidades específicas têm direito ao Atendimento Educacional Especializado (AEE) com professores da área da Educação Especial, o qual ocorrerá na Sala de Recursos Multifuncionais (SRM), preferencialmente, no contraturno das aulas do curso em que está matriculado, com o intuito de complementar ou suplementar o ensino dos componentes curriculares;
- os estudantes PAEE ou com necessidades específicas têm direito ao ensino colaborativo, conforme necessidade, por meio da parceria entre os professores de AEE e os professores dos componentes curriculares do curso;
- os estudantes surdos têm direito ao acompanhamento de tradutor(es) e intérprete(s) de Língua Brasileira de Sinais (Libras) durante a execução de todas as atividades desenvolvidas no curso, bem como, de orientações e acompanhamento de professor(es) de Língua Portuguesa como Segunda Língua (L2);
- os estudantes cegos têm direito ao acompanhamento de transcritor(es) e revisor(es) de

Braille para a execução de todas as atividades desenvolvidas no curso;

- os estudantes surdo-cegos tem direito ao acompanhamento de guia intérprete;
- quando houver necessidade, os estudantes PAEE ou com necessidades específicas, ao realizarem o estágio curricular obrigatório ou outros projetos propostos nos componentes curriculares do curso, contarão com o auxílio e orientações dos professores de AEE em parceria com o/a professor/a orientador/a, conforme suas atribuições;
- parceria entre gestores do *Campus*, coordenadores de curso, professores dos componentes curriculares, professores de AEE e demais profissionais que atuam com os estudantes PAEE, objetivando a realização de adaptações de grande e pequeno porte para que suas especificidades sejam consideradas para a aprendizagem dos conteúdos propostos nos componentes curriculares do Curso.

Considerando-se as especificidades dos estudantes Público-Alvo da Educação Especial, deverá ser elaborado o Planejamento Educacional Individualizado – PEI, documento que prevê os tipos de suporte, adaptações, serviços e recursos necessários para o processo educacional, de acordo com cada caso de estudante PAEE atendido, propondo ações e metas a curto, médio e longo prazo que visem à superação ou compensação das barreiras identificadas.

O PEI é construído pelo docente de Atendimento Educacional Especializado em parceria com os docentes dos componentes curriculares do curso e com a equipe multiprofissional do *Campus* que acompanha o/a estudante PAEE, dando conhecimento a este/a e/ou ao seu responsável legal.

13.9 Núcleo de Atendimento às Pessoas Com Necessidades Específicas

O Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE possui natureza propositiva e consultiva e está ligado ao Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas – PAPNE.

Considerar-se-ão público-alvo do NAPNE, as pessoas cujas as necessidades específicas se originam em função da deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades/superdotação, transtornos funcionais específicos (dislexia, disortografia, disgrafia, discalculia, transtorno de atenção, transtorno de hiperatividade, transtorno de atenção e hiperatividade, dentre outros) e pessoas com mobilidade reduzida, conforme legislação vigente, em especial a Resolução MEC CNE/CEB nº4/2009, Nota Técnica nº11/2010, Decreto nº 7.611/2011, Lei nº 12.764/2012, 12.796/2013, Nota Técnica nº4/2014, Lei 13.146/2015.

Desse modo, o NAPNE busca assegurar a essas pessoas o acesso, fomentar a permanência e a conclusão exitosa do curso pelos estudantes atendidos pelo núcleo na perspectiva da

emancipação e da inserção no mundo do trabalho.

13.10 Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas

O Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – 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 instituem 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 a educação pluricultural, pluriétnica e para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas. Conforme o Regulamento do IF Baiano, o NEABI possui 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.

13.11 Núcleo de Estudos de Gênero e Diversidade Sexual

O Núcleo de Estudos de Gênero e Diversidade Sexual – 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.

13.12 Programas de Pesquisa e Extensão

A participação dos discentes em atividades de pesquisa e extensão contribui para a formação acadêmica e amplia a possibilidade de compreensão do ambiente técnico-científico.

Possibilita a formação do profissional cidadão, credenciando-o a compreender as demandas sociais como espaço privilegiado de produção do conhecimento significativo para a superação das desigualdades sociais existentes. Os estudantes têm acesso às atividades de pesquisa e extensão, por meio da participação em editais internos do IF BAIANO, bem como junto às agências de fomento.

14. INFRAESTRUTURA

Para atender às necessidades formativas do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, o IF Baiano *Campus* de Senhor do Bonfim (ANEXOS I e II) dispõe de um Complexo de Agroindústria (ANEXO III), onde ocorrem, atualmente, as aulas do curso. Este Complexo é formado por duas salas de aula, laboratório de processamento de leite e derivados, laboratório de processamento de carnes e derivados, laboratório de processamento de vegetais, laboratório de análise sensorial, sala de embalagens, sala de panificação, sala de defumação, e banheiros masculino e feminino para discentes e docentes (ANEXOS III e IV).

As salas de aula são amplas, iluminadas, e dispõem de ar condicionado e televisores, tendo como recursos quadro branco e projetor de imagens com caixa de som acoplada, estando, pois, adequada às necessidades de aprendizagem dos estudantes. Além da sala de aula regular, os estudantes podem assistir aulas nos Laboratórios do Complexo da Agroindústria, ou nos laboratórios de Físico-Química, Microbiologia, Desenho e Topografia, e Informática do Complexo de Laboratórios do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim (ANEXO III).

14.1 Laboratórios, equipamentos e recursos tecnológicos

O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT recomenda que o Curso Técnico em Alimentos tenha uma infraestrutura laboratorial mínima, com laboratórios de análises microbiológicas, físico-químicas, sensoriais e plantas de processamento de frutas e hortaliças, carnes e pescados, laticínios, panificação e bebidas, devidamente equipados para as aulas práticas (Brasil, 2020/2024). O IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim já atende a essas exigências, dispondo de laboratórios e utensílios necessários para o processo de ensino e aprendizagem no Curso Técnico em Alimentos (ANEXO IV).

É importante destacar que a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, estabelece os procedimentos operacionais padronizados – POPs e uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação – BPF para garantir a qualidade higiênico-sanitária nos estabelecimentos que produzem ou manipulam alimentos. De acordo com

a RDC, “os equipamentos e utensílios utilizados no processo de produção de alimentos devem ser mantidos em condições adequadas de limpeza e conservação, garantindo a segurança alimentar e prevenindo a contaminação dos produtos”.

Essa regulamentação é essencial para que as práticas realizadas nos laboratórios e demais instalações sejam seguras e estejam em conformidade com as normas de saúde e segurança alimentar. Ao seguir os padrões estabelecidos pela RDC nº 275, o IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim assegura que seus laboratórios estão aptos a proporcionar um ambiente de ensino onde as boas práticas são não apenas ensinadas, mas também aplicadas. Dessa forma, os estudantes do curso têm a oportunidade de aprender em um espaço que simula fielmente as condições de trabalho exigidas pelo setor alimentício, contribuindo para a formação de profissionais capacitados e conscientes das exigências regulatórias.

14.2 Recursos didáticos

Os recursos didáticos utilizados no Curso Técnico em Alimentos estão subdivididos em didático-pedagógicos; recursos tecnológicos; materiais de laboratório e máquinas, utensílios e equipamentos agroindustriais (ANEXO IV). Dentre os materiais didático-pedagógicos têm-se livros e revistas especializadas, disponíveis na biblioteca do *Campus*, documentos escritos e legislações pertinentes, além dos recursos audiovisuais como filmes e documentários em mídias dvd e *cd's rooms*.

Como recursos tecnológicos, o curso dispõe de *Internet*, projetores audiovisuais, programas de informática e computadores.

Os materiais de laboratório disponíveis são bastante diversificados, com qualidade e apropriados a cada área, atendendo às especificações de composição de cada unidade laboratorial. Devido à variedade de recursos e à qualidade dos mesmos é possível realizar aulas práticas que enriquecem e estimulam o processo de ensino-aprendizagem com criatividade, interatividade e motivação.

14.3 Biblioteca

A biblioteca está localizada entre a cantina e refeitório, com área física total de aproximadamente 1.021m², a qual inclui área externa para estudo em grupo; sala do acervo; sala de estudo individual composta com 26 cabines; laboratório de informática composta com 17 computadores; sala de processamento técnico e pequenos reparos em livros; sala do AEE; sala de arquivo; bebedouros e sanitários acessíveis. Além disso, dispõe de armários, onde os usuários

podem guardar seus materiais, como bolsas e mochilas enquanto permanecem no espaço.

A biblioteca do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim é um espaço de informação, conhecimento, promoção de leitura, formação de leitores, cultura, cidadania e inclusão social. Este espaço tem como objetivo organizar e difundir a documentação bibliográfica necessária à atuação da instituição, oferecendo auxílio às atividades de ensino, pesquisa e extensão. O acervo físico da biblioteca atende aos estudantes de todos os cursos inseridos no *Campus*. Particularmente, para o Curso Técnico em Alimentos, o acervo é diversificado, possuindo volumes nas áreas de Química, Linguagem, Matemática, Informática, Microbiologia e Tecnologias de Leites, Carnes, Vegetais, Bebidas e Panificação, dentre outras. O acervo bibliográfico com as bibliografias básicas e complementares do Curso Técnico em Alimentos encontra-se descrito no ANEXO V deste documento. E a bibliografia do ementário recomendada para aquisição encontra-se no ANEXO VI.

Na biblioteca do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim, são oferecidos diversos serviços de apoio ao discente, tais como: consulta e pesquisa na internet; acesso ao portal CAPES; disseminação seletiva da informação; empréstimo domiciliar; renovação; consulta local dos materiais bibliográficos aos usuários cadastrados na biblioteca; orientação no uso de obras de referências; pesquisas e levantamentos bibliográficos; orientação à pesquisa bibliográfica e treinamento do usuário.

A biblioteca ainda disponibiliza periódico científico e revistas diversas, a exemplo das Revistas RBC e Pontinhos do Instituto Benjamim localizadas no setor de Braile, totalizando mais de 4054 títulos e 10065 exemplares acessados através da plataforma PERGAMUM (<https://pergamum.ifbaiano.edu.br>).

A biblioteca é um espaço destinado à disseminação do conhecimento para toda a comunidade acadêmica. Seu principal objetivo é organizar, controlar, conservar e disseminar o acervo bibliográfico, visando ao aprimoramento intelectual dos seus usuários, o desenvolvimento e o crescimento da instituição. O acervo bibliográfico é disponibilizado através de consultas e empréstimos domiciliares, de modo a contribuir com o processo de ensino-aprendizagem, como suporte às atividades pedagógicas. A biblioteca encontra-se informatizada (Sistema PERGAMUM) e todos os títulos se encontram tombados, junto ao patrimônio da Instituição, além disso, o espaço conta com um profissional responsável. O horário de atendimento é das 07h30min às 21h (segundas às quintas-feiras), 07h30min às 19h30min (sextas-feiras) e 07h30min às 11h30 min (sábados letivos).

15. PESSOAL DOCENTE, INTÉRPRETES DE LIBRAS E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS DO CAMPUS SENHOR DO BONFIM

O Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim conta com uma equipe de docentes (Quadro 1) e profissionais técnicos (Quadro 2) especializados em diversas áreas correlatas, como Engenharia Agrícola, Alimentos, Nutrição e Saúde, Engenharia Química e Biotecnologia. Estes profissionais trazem experiências práticas e acadêmicas, que enriquecem a formação dos estudantes, proporcionando uma visão ampla e integrada dos desafios e demandas do setor alimentício.

Os Quadros 1 e 2 descrevem o pessoal docente e técnico administrativo, disponíveis para o funcionamento do curso no *Campus* Senhor do Bonfim.

Quadro 1: Relação dos docentes do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim diretamente relacionados ao Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio.

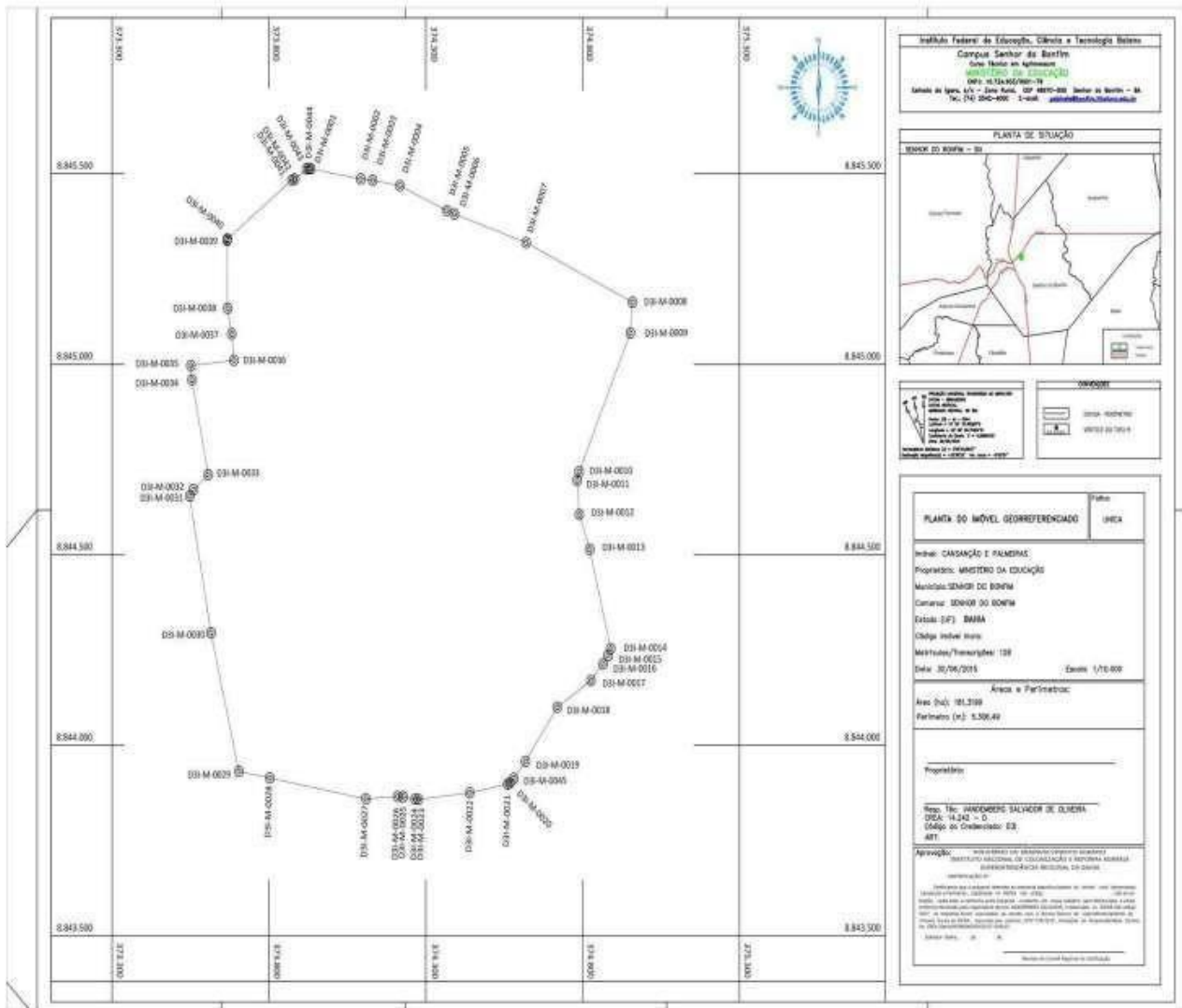
Nome do docente	Formação	Titulação	Área do Conhecimento
Amanda Valente da Silva	Nutrição	Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde	Nutrição
Auda Ribeiro Silva	Licenciatura em Letras	Doutora em Linguística e Literatura	Educação
Calila Teixeira Santos	Engenharia de Alimentos	Doutora em Biotecnologia	Tecnologia e Engenharia de Alimentos
Cícera Gomes Cavalcante de Lisbôa	Tecnologia de Alimentos	Doutora em Engenharia Agrícola	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Diêgo Pereira da Conceição	Engenharia da Computação	Mestre em Educação Profissional e Tecnológica	Educação
Geraldo Caetano de Souza Filho	Licenciatura em Matemática	Mestre em Matemática	Matemática

Guilherme José Mota Silva	Ciências Sociais	Doutor em Sociologia	Sociologia
Juliana Dias Maia	Engenharia de Alimentos	Doutora em Engenharia de Alimentos	Tecnologia e Engenharia de Alimentos
Maria Talita Rabelo Pinheiro	Licenciatura Plena em Português e Espanhol	Doutoranda em Estudo de Linguagens/Literatura	Educação
Paulo Leonardo Lima Ribeiro	Engenharia de Alimentos	Doutor em Engenharia Química	Tecnologia e Engenharia de Alimentos
Silas Macedo Sales Machado	Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia Química	Engenharia Química
Wellington Dantas de Sousa	Administração Ciências Contábeis	Doutor Profissional Interdisciplinar	Administração

Quadro 2: Relação de pessoal técnico-administrativo do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim diretamente relacionado ao Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio.

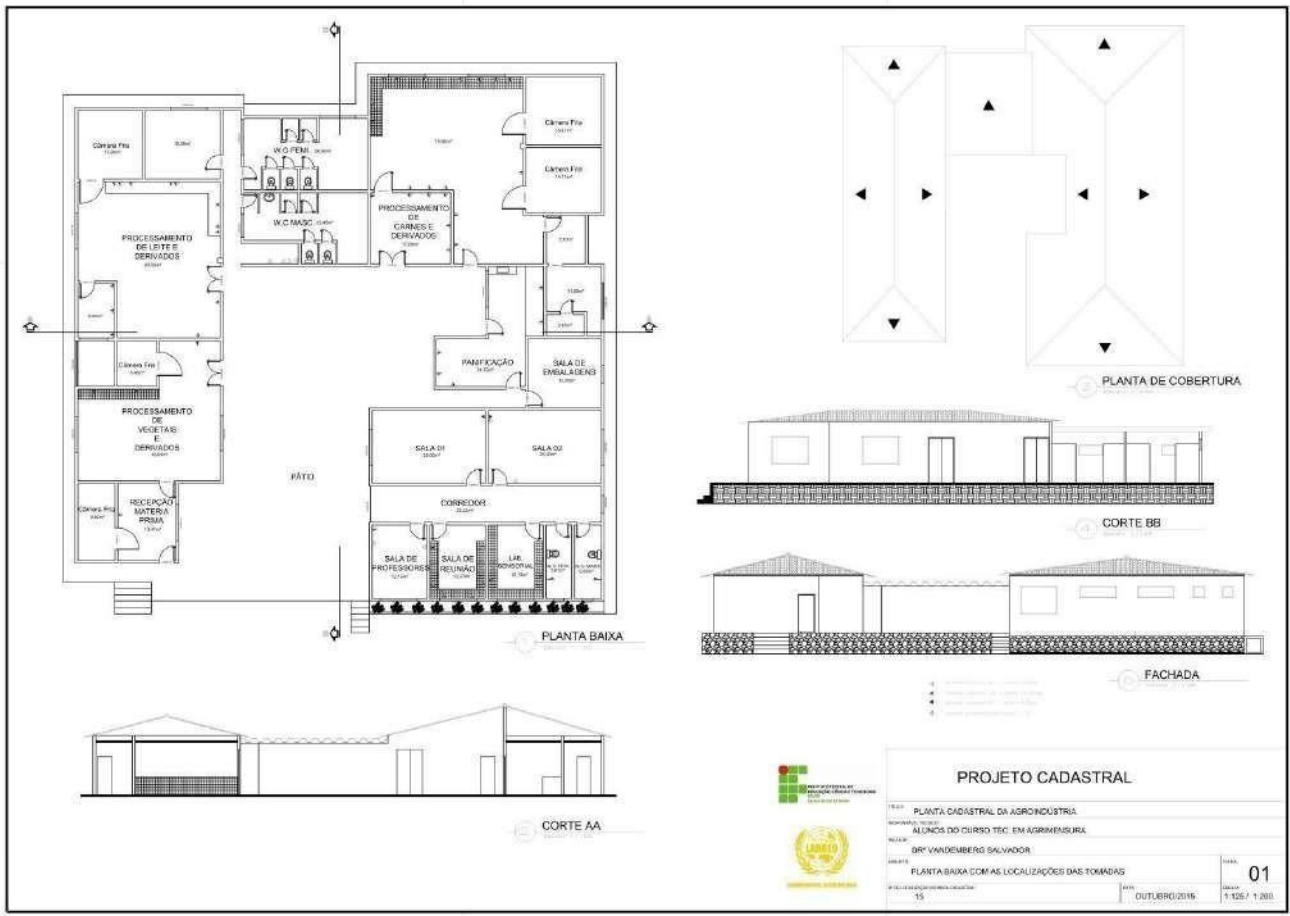
Servidor	Cargo	Formação
Ana Carina Freire Barbosa Silva	TÉCNICA EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	MESTRADO
Edeil Reis do Espírito Santo	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	MESTRADO
Fabiano Lima Silva	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA	GRADUAÇÃO
Janete Batista Rocha	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS	ESPECIALIZAÇÃO
Josevaldo Alves dos Santos	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA	ESPECIALIZAÇÃO
Kamila Goncalves Rios	ASSISTENTE DE ALUNO	MESTRADO
Marciene Amorim Rodrigues	TÉCNICO DE LABORATÓRIO	DOUTORADO
Marcos Antonio Marques de Brito	OPERADOR DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS	MESTRADO
Pedro Rogerio de Oliveira Santos	TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS	GRADUAÇÃO
Soares Elias Rodrigues Lima	TÉCNICO DE ALIMENTOS	MESTRADO

ANEXO II: Planta de Georrefenciamento do Campus Senhor do Bonfim.



Fonte: Salvador et al., 2015.

ANEXO III: Layout do Complexo de Agroindústria do IF Baiano Campus Senhor do Bonfim.



Fonte: Salvador et al., 2015.

ANEXO IV: Lista completa dos equipamentos e utensílios inseridos nos laboratórios do Complexo de Agroindústria do IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim.

Planta para leite e derivados, carnes e derivados, vegetais e derivados e panificação com as seguintes características:

- Rede hidráulica, abastecimento e distribuição de água;
- Rede elétrica trifásica interna e externa para distribuição de energia destinada ao funcionamento de equipamentos e iluminação;
- Piso em cerâmica industrial antiderrapante, impermeável, resistente a choques, e agressões químicas (substância ácidas e básicas) e agressões físicas (calor e frio);
- Paredes revestidas de azulejo branco até a altura de 1,5 m;
- Abertura de ventilação fechada com tela para impedir a entrada de insetos, roedores e pássaros;
- Ralo não sifonado;
- Caldeira.

Planta de leite e derivados

- Pia;
- Câmara de refrigeração – construída em alvenaria. Paredes com isolamento térmico, de superfície impermeável;
- Tanque de fermentação;
- Pasteurizador de placas (não utilizado);
- Empacotadeira;
- Batedor para manteiga;
- Fogões de 2 bocas;
- Tacho de cozimento 50 litros;
- Mesa inox comum;
- Iogurteira;
- Tacho de cozimento 30 litros;
- Refrigerador;
- Ar condicionado.

Planta de carnes e derivados

- Serra fita;

- Cutter (defeituoso);
- Mesa inox para recepção;
- Misturador;
- Seladora à vácuo;
- Modeladora de hambúrguer;
- Fatiador de frios;
- Mesa inox comum;
- Embutidora;
- Moedor;
- Prateleira de metal;
- Seladora de bandeja;
- Câmara de refrigeração – construída em alvenaria. Paredes com isolamento térmico, de superfície impermeável;
- Câmara de congelamento construída em alvenaria, paredes com isolamento térmico, de superfície impermeável;
- Lavadora de pedal para as mãos;
- Pia;
- Ar condicionado.

Planta de Vegetais e derivados

- Liquidificador industrial 5 l.;
- Mesa inox recepção e lavagem de vegetais;
- Mesa inox comum;
- Despoldadeira grande;
- Despoldadeira pequena;
- Desidratador a gás;
- Prateleira de metal;
- Balança;
- Tacho de cozimento 100 l.;
- Tacho de cozimento 200 l.;
- Seladora;
- Câmara de refrigeração – construída em alvenaria. Paredes com isolamento térmico, de superfície impermeável (defeituosa);
- Câmara de congelamento construída em alvenaria, paredes com isolamento térmico, de superfície impermeável;

- Pia;
- Ar condicionado;

Planta de Panificação

- Refrigerador;
- Cilindro para massas;
- Modeladora;
- Divisora de massa;
- Armário para fermentação;
- Forno industrial á gás;
- Pia;
- Mesa inox comum.

Laboratório de análises microbiológica e físico-química

- Azulejado até 2m. de altura;
- Vidrarias: placa de petri, vidro de relógio, bécker, erlenmeyer, proveta, bureta;
- Pinça de madeira;
- Ar condicionado;
- Pia;
- Balcões para acondicionamento e manuseio.

Laboratório de físico-química

- Centrífuga para butirômetros;
- Crioscópio;
- Bico de Bunsen com registro;
- Banho maria;
- Acidímetro Dornic Completo.

Laboratório de microbiologia

- Estufa para esterilização;
- Autoclave;
- Estufa bacteriológica;
- Contador de colônias;
- Manta de aquecimento;
- Refrigerador;

- Ar condicionado;
- Pia;

Equipamentos necessários para modernizar laboratórios e plantas

- Câmara asséptica;
- Chuveiro lava olhos;
- Chuveiro;
- Agitador de tubos de ensaio;
- Agitador magnético;
- Autoclaves;
- Balança analítica;
- Balança eletrônica;
- Balanças determinadoras de umidade;
- Balanças semi-analíticas;
- Banhos;
- Banhos termostatizados;
- Blocos digestores;
- Bomba peristáltica;
- Bombas de vácuo;
- Capela de exaustão;
- Capelas de Exaustão;
- Centrífugas;
- Centrífugas;
- Chapa elétrica;
- Colorímetros;
- Concentradores;
- Densímetros;
- Dessecadores;
- Destilador de água;
- Destiladores;
- Determinadores de açúcares;
- Determinadores de gordura/lipídeos;
- Determinadores de proteína;
- Digestores;
- Espectrofotômetro UV-VIS;

- Espectrofotômetros;
- Estufas de esterilização;
- Forno mufla;
- HPLC;
- Jogo de pipeta automática;
- Microscópios binoculares;
- Moinhos;
- pH-metro;
- Quadro branco;
- Refratômetros;
- Vidrarias em geral;
- Masseur para 5 Kg de massa;
- Exaustores;
- Laboratório de Análise Sensorial;
- Forno a gás com circulação de ar;
- Caldeira de vapor 300 k a óleo

ANEXO V: Bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim.

Autores	Título	Subtítulo	Edição	Publicação	Quantidade
GAVA, Altanir Jaime.	Princípios da tecnologia de alimentos			São Paulo: Nobel, 1999.	1
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor).	Tecnologia de alimentos			Porto Alegre: Artmed, 2005.	2
EVANGELISTA, José.	Tecnologia de alimentos		2. ed.	São Paulo: Atheneu, 2008.	5
GONÇALVES, Cleber Miranda	Higienização, biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de Alambique			Ilhéus: Editus, 2012	8
MILESKI JUNIOR, Albino	Gestão de processos produtivos			Curitiba: Instituto Federal Paraná, 2011	3
NORTON, Peter	Introdução à informática			São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011	7
MOKARZEL, Fábio Carneiro; SOMA, Nei Yoshihiro	Introdução à Ciência da Computação			Rio de Janeiro: Elsevier, 2008	5
HEUSER, Carlos Alberto	Projeto de banco de dados		6. ed.	Porto Alegre: Bookman, 2009	8
FARRER, H. et al.	Algoritmos estruturados		3. ed.	Rio de Janeiro: LTC, 2008	4
FEDELI, Ricardo Daniel; POLLONI, Enrico Giulio Franco; PERES, Fernando Eduardo	Introdução à ciência da computação		2. ed.	São Paulo: Cengage Learning, 2010	5
MACHADO, Anna Rachel (Coord.).	Resumo			São Paulo: Parábola Editorial, 2010	6
MACHADO, Anna Rachel	Planejar gêneros acadêmicos	escrita científica, texto acadêmico, diário de pesquisa, metodologia	4. ed.	São Paulo: Parábola, 2009	6
DALBERIO, Osvaldo; DALBERIO, Maria Célia Borges	Metodologia científica	desafios e caminhos	2. ed.	São Paulo : Paulus, 2011	8
MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria.	Metodologia do trabalho científico:	Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica,	7. ed.	São Paulo: Atlas, 2009.	9

		projeto e relatório de publicações e trabalhos científicos			
DANTE, Luiz Roberto	Matemática: contexto e aplicações			São Paulo: Ática, 2011.	11
GIOVANNI, Jose Ruy; BONJORNO, José Roberto	Matemática completa		2. ed.	São Paulo: FTD, 2005	1
PAIVA, Manoel	Matemática	volume único.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 2006	6
IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos	Fundamentos de matemática elementar 1	conjuntos e funções	4. ed.	São: Atual, 1980	1
BARRETO FILHO, Benigno; SILVA, Cláudio Xavier da.	Matemática	aula por aula : volume único		São Paulo: FTD, 2000	2
GIOVANNI, José Ruy; CASTRUCCI, Benedito; GIOVANNI JÚNIOR, José Ruy.	A conquista da matemática	Nova: 7o série		São Paulo: FTD, 1998	1
DANTE, Luiz Roberto	Matemática			São Paulo: Ática, 2007	1
BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista; FURLANETO, Márcia Cristina	Microbiologia básica			São Paulo: Atheneu, 2010	5
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L.	Microbiologia		10. ed.	Porto Alegre: Artmed, 2012	3
JAY, James M.	Microbiologia de Alimentos		6. ed.	Porto Alegre: Artmed, 2005	10
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza.	Microbiologia dos alimentos.			São Paulo: Atheneu, 2008.	5
ORDONEZ PEREDA, Juan A.	Tecnologia de Alimentos	componentes dos alimentos e processos		Porto Alegre: Artmed, 2005	7
SILVA, Neusely da; Junqueira, Valéria Christina Amstalden; Silveira, Neliane Ferraz de Arruda; Taniwaki, Marta Hiromi; Gomes, Renato Abeilar Romeiro; Okazaki, Margarete Midori	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água			São Paulo: Blucher, 2017	e-book
ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor).	Tecnologia de alimentos			Porto Alegre: Artmed, 2005.	5
FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza.	Microbiologia dos alimentos			São Paulo: Atheneu, 2006	5

SILVA, Eduardo Roberto da; SILVA, Ruth Rumiko Hashimoto da.	Conservação de alimentos		3. ed.	São Paulo: Scipione, 1994	3
EWING, Galen Wood	Métodos instrumentais de análise química			São Paulo: Edgard Blücher, 1972	2
ZUBRICK, James W.	Manual de sobrevivência no laboratório de química orgânica	guia de técnicas para o aluno	6. ed.	Rio de Janeiro: LTC, 2005	1
MORTIMER, Eduardo Fleury	Química	ensino médio		Brasília: MEC, 2006	3
BARBOSA, Adriano Aurelio Ribeiro	Segurança do trabalho			Curitiba: Livro Técnico, 2011	2
CORINGA, Josias do Espírito Santo	Biossegurança			Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010	2
BOMENY, Helena; FREIRE-MEDEIROS, Bianca	Tempos modernos, tempos de sociologia			São Paulo: Editora do Brasil, 2010	8
OLIVEIRA, Persio Santos de	Introdução à sociologia		25. ed.	São Paulo: Ática, 2006	2
TORO A., José Bernardo; WERNECK, Nísia Maria Duarte	Mobilização social	um modo de construir a democracia e a participação		Brasília : Ministério do Meio Ambiente, 1997	2
SEVERINO, Tiago	Desenvolvimento social integrado	uma análise a partir da produção cultural, da tecnologia da informação e da saúde		Rio de Janeiro: Letra e imagem, 2013	1
OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de	A geografia das lutas no campo		6.ed.	São Paulo: Contexto, 1996	3
SALINAS, Rolando D.	Alimentos e nutrição:	Introdução à bromatologia.	3. ed.	Porto Alegre: Artmed, 2002.	5
VISENTAINER, Jesuí Vergílio; FRANCO, Maria Regina Bueno.	Ácidos graxos em óleos e gorduras:	Identificação e quantificação.		São Paulo: Varela, 2006.	1
RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A.G.	Química de alimentos.			São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2004	2
RAMAL, Silvina Ana.	Como transformar seu talento em um negócio de sucesso	gestão de negócio para pequenos empreendimentos		Rio de Janeiro: Elsevier, 2006	2

ZUGMAN, Fábio	Administração para profissionais liberais			Rio de Janeiro: Elsevier, 2005	2
BERNARDEZ, Gustavo	Marketing para pequenas empresas:	dicas para a sobrevivência e crescimento do seu negócio		Blumenau: SEBRAE, 2005	2
COSTA, Evaldo	Como garantir três vendas extras por dia	como ganhar mais dominando a arte e as técnicas mais modernas de vendas		Rio de Janeiro: Campus; Elsevier, 2005	1
BLACKADDER, D.A; NEDDERMAN, R.M.	Manual de operações unitárias:	Destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtração.		São Paulo: Hemus Ed., 1982. 2004 (IFGMB)	5
DUTRA, Eliane Said; MATOS, Francisco Hercílio da Costa; SÁLVIO, Rita de Cássia Mello.	Resfriamento em tanque de imersão e em tanque de expansão [e] pasteurização lenta pós-enchimento.		2. ed.	Brasília: 2007	1
SILVEIRA, Gastão Moraes da.	As máquinas para colheita e transporte.			São Paulo: Globo, 1991	1
Instituto de Tecnologia de Alimentos	Goiaba	cultura, matéria-prima, processamento e aspectos econômicos		Campinas : Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1988	4
CHAPAVAL, Léa; PIEKARSKI, Paulo R. B.	Leite de qualidade:	Manejo reprodutivo, nutricional e sanitário.		Viçosa: Aprenda Fácil, 2000	8
BEHMER, Manuel Lecy Arruda	Tecnologia do leite	leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise	15. ed.	São Paulo: Nobel, 1984	1
SILVA, José Carlos Peixoto Modesto da; VELOSO, Cristina Mattos.	Manejo para maior qualidade do leite			Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2011	8

SANTOS, José Ailton Nogueira dos.	A agroindústria de alimentos de frutase hortaliças no Nordeste e demais áreas de atuação do BNB	Desempenho recente e possibilidades de políticas.		Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2008	5
COUTINHO, Aurora Maria Aredes.	Fabricação de frutas cristalizadas:	Abacaxi [e] figo.	2. ed.	Brasília: SENAR, 2004	1
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Adimilson Bosco.	Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças:	Fisiologia e Manuseio.	2. ed. rev. e ampl.	Lavras, MG: UFLA, 2005	10
BOAVENTURA, Marcelino Champagnat.	Produção de geleia real.			Brasília: SENAR, 2006	1
STRINGHETA, Paulo César.	Fabricação de abacaxi e banana desidratados			Brasília: SENAR, 2006.	1
SANTOS, Adriana Paula Oliveira; RAPÔSO, Áurea; FARTES, Vera.	Ecopráticas na EPT	desenvolvimento, meio ambiente e sustentabilidade		Maceió : F&A, 2011	7
BRANCO, Samuel Murgel	O Meio ambiente em debate.		24. ed.	São Paulo: Moderna, 1988.	2
CASAGRANDE JUNIOR, Eloy Fassi; AGUDELO, Libia Patrícia Peralta	Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável			Curitiba: Livro Técnico, 2012	3
VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni	Tecnologia de bebidas	matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado		São Paulo: Edgard Blucher, 2005	1
CARLOS, Ana Fani Alessandri	Espaço e indústria		8. ed.	São Paulo: Contexto, 2000	1
Campos, Ana Luiza	Produção de vitelos [gravação de vídeo]: alternativa para aumentar a renda do produtor de leite			Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2004	2
DERESZ, Fermino	Produção de leite a pasto [gravação de vídeo]			Viçosa, MG: Centro de Produções Técnicas, 2008	2
GAUTHIER, Fernando Alvaro Ostuni; MACEDO, Marcelo; LABIAK JUNIOR, Silvestre.	Empreendedorismo.			Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.	2
VARNAM, A. H; SUTHERLAND, Jane P.	Bebidas:	Tecnologia, química y microbiología .		Zaragoza: Acribia, 1997	5
TERRA, Nelcindo Nascimento; BRUM, Marco A.R.	Carne e seus derivados	técnicas de controle de qualidade		São Paulo: Nobel, 1988	1

ALENCAR, Newton de.	Fabricação de produtos defumados de ovino e caprino.			Brasília: SENAR, 2004	1
PARDI, Miguel Cione (Et al)	Ciência, higiene e tecnologia da carne			Goiânia: UFG, 1996	7
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane (Autor).	Processamento e análise de biscoitos.			São Paulo: Varela, 1999	1
FELLIPE JÚNIOR, Bernardo de	Marketing para a pequena empresa	comunicação e vendas		Caxias do Sul, RS : Maneco, Brasília : SEBRAE, 2007	1
RIBAS, João.	Confidencial:	Por dentro de uma franquia		Caxias do Sul, RS: Maneco, 2006.	2
BASTOS, Edna.	Cacau:	A riqueza agrícola da América		São Paulo : Ícone Ed. 1987	1
FREITAS, Gilberto Bernardo de; FREITAS, Gilberto Bernardo de	Tratos culturais	Controle de plantas daninhas, adubação, poda e irrigação	2. ed.	Brasília: SENAR, 2004	1
MEDEIROS, Ênio Carneiro de; FREITAS, Gilberto Bernardo de; GODINHO, Francisco de Paula; VIEIRA, Jackson A. Gomes; BUENO, Oswaldo Francisco; SOUTO, Rosilene Ferreira.	Instalação do pomar.		2. ed.	Brasília: SENAR, 2008.	1
MARTINS, Paulo do Carmo	A cadeia produtiva do leite em 40 capítulos			Juiz de Fora: Embrapa, 2005	1
NOGUEIRA FILHO, Antônio; BANCO DO NORDESTE DO BRASIL; EMBRAPA	Sistema agroindustrial do leite no Nordeste		2. ed.	Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, [Brasília]: EMBRAPA, 2006	1
BENEDETTI, Edmundo.	Produção de leite a pasto:	Bases práticas		Salvador: Sec. Agricultura, 2002	3
LISBOA, Alberto et al.	Iogurte, doce de leite pastoso e em barra.		2. ed.	Brasília, DF: SENAR, 2004.	1
MARTINS, Paulo do Carmo. EMBRAPA GADO DE LEITE	Competitividade da cadeia produtiva do leite no Ceará	análise de ambientes		Juiz de Fora: EMBRAPA Gado de Leite, 2008	2
INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO.	Produtor de cana-de-açúcar		2. ed. rev.	Fortaleza: D. Rocha; Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia, 2004	1
SANTOS, José Ailton Nogueira dos; SANTOS, Marcos Antônio dos; VIDAL, Maria de Fátima	Setor sucroalcooleiro nordestino	desempenho recente e possibilidades de políticas		Fortaleza : Banco do Nordeste do Brasil, 2007	2

ANEXO VI: Bibliografia do ementário do Curso Técnico em Alimentos Subsequente ao Ensino Médio, IF Baiano *Campus* Senhor do Bonfim à adquirir.

Autores	Título	Subtítulo	Edição	Publicação
BOOTH, W.C.; COLOMB, G. G.; WILLIAMS, J. M.	Arte da Pesquisa		2.ed.	Rio de Janeiro: Martins Fontes, 2005
LAKATOS, E. M. MARCONI, M. de A.	Fundamentos de metodologia científica		6. ed.	São Paulo: Atlas, 2006
SANTOS, Antônio Raimundo dos	Metodologia Científica	a construção do conhecimento	6.ed.	Rio de Janeiro: DP&A, 2004
ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade	Introdução à metodologia do trabalho científico:	elaboração de trabalhos na graduação	10.ed.	São Paulo: Atlas, 2010
FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão	Para entender o texto	leitura e redação	16. ed.	São Paulo: Ática, 2003
NICOLA, José de; TERRA, Ernani.	1001 dúvidas de português		15. ed.	São Paulo: Saraiva, 2003
SEVERINO, Antônio Joaquim	Metodologia do trabalho científico		23. ed.	São Paulo: Cortez, 2007
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F.	Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos			Barueri: Manole, 2006
BRASIL	Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal			Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
CASTRO, A. Gomes de; POUZADA, A. Sérgio	Embalagens para a indústria alimentar			Lisboa: Instituto Piaget, 2003
SERAFINI, Luciana Atti; BARROS, Neiva Monteiro de; AZEVEDO, João Lúcio de	Biotecnologia	avanços na agricultura e na agroindústria		Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002
COBRA, Marcos	Marketing básico	uma abordagem brasileira		São Paulo: Atlas, 2012
BALLOU, Ronald H.	Gerenciamento da cadeia de suprimentos	planejamento, organização e logística empresarial	4. ed.	Porto Alegre: Bookman, 2001

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. **Estabelece a regulamentação dos Artigos da LDB referentes à Educação Profissional**. Disponível em: www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/RCNE_CEB04_99.pdf. Acesso em: 7 ago. 2024.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Disponível em: www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_lei9394.pdf. Acesso em: 7 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. Resolução nº 3, de 21 de novembro de 2018. **Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/escola-de-gestores-da-educacao-basica/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/59321-resolucoes-ceb-2018>. Acesso em: 24 set. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Política Nacional de Educação Especial na perspectiva da Educação Inclusiva**. Brasília: MEC/SEESP, 2008. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeducespecial.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. 4. ed. Edição Revisada. Brasília: MEC/SETEC, 2020/2024.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

GADOTTI, Moacir. **Educação integral no Brasil: inovações em processo. (Educação Cidadã 4)**. São Paulo: Editora e Livraria Instituto Paulo Freire, 2009.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). 2007. Disponível em: www.ibge.gov.br/home. Acesso em: 7 mar. 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO. **Guia orientador do Projeto Integrador dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**. Salvador: IF Baiano, 2017. Disponível em: <https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2017/01/GuiaOrientadorparaoProjetoIntegradorEPTNM.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO. **Instrução Normativa nº 59, de 14 de outubro de 2022. Estabelece diretrizes para a oferta de atividades e disciplinas na modalidade de ensino a distância – EaD em Cursos Técnicos de Nível Médio e Cursos de Graduação presenciais no IF Baiano**. Salvador: IF Baiano, 2022. Disponível em: <https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2022/10/01.pdf>. Acesso em: 20 set. 2024.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO. **Regulamento da Tutoria Acadêmica**. Salvador: IF Baiano, 2015. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2015/12/resolucao_20-2015_aprovou_regulamento_programa_tutoria_academica_cursos_educacao_profissional_tecnica_nivel_medio_graduacao.pdf. Acesso em: 10 set. 2024.

KENSKI, Vani Moreira. **Educação e tecnologias: o novo ritmo da informação**. Campinas: Papirus, 2012.

LUCKESI, Cipriano Carlos. **Avaliação da aprendizagem escolar**. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

MARASCHIN, Cleci. **A sociedade do conhecimento e a educação a distância**. In: CAPISANI, Dulcimira. Educação e arte no mundo digital. Campo Grande: EAD/UFMS, 2000.

ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA - UNESCO. **Declaração Mundial sobre Educação Para Todos (Conferência de Jomtien)**. Tailândia: UNESCO, 1990. Disponível em: www.unesco.org.br/publicação/doc-internacionais. Acesso em: 13 ago. 2023.

ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA – UNESCO. **Declaração Mundial de Educação para Todos e Plano de Ação para Satisfazer as Necessidades Básicas de Aprendizagem**. Conferência Mundial sobre Educação para Necessidades Especiais, 1994, Salamanca (Espanha). Genebra: UNESCO, 1994. Disponível em: www.unesco.org.br/publicação/doc-internacionais. Acesso em: 20 ago. 2023.

RODRIGUES, David. (Org.). **Inclusão e educação: doze olhares sobre a educação inclusiva**. São Paulo: Summus, 2006.

Documento Digitalizado Público

PPC_Alimentos_com_Incremento_Hachurado

Assunto: PPC_Alimentos_com_Incremento_Hachurado
Assinado por: Paulo Ribeiro
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original e Cópia

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Leonardo Lima Ribeiro, COORDENADOR(A) DE CURSO - FUC1 - SBF-CCTALIM, em 07/05/2026 14:34:22.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/05/2026. 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: 1310844

Código de Autenticação: cf9fbd070e

