



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS CATU**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO INTEGRADO

Técnico em Alimentos

SALVADOR, 2011

GRUPO DE TRABALHO

Biano Alves de Melo Neto (Uruçuca),
Calila Teixeira Santos (Senhor do
Bonfim), Cassiane da Silva Oliveira
(Catu), Christian Albert Carvalho da Cruz
(Itapetinga), Jeane Carla de Oliveira
Padre (Santa Inês) e Josemar Rodrigues
da Silva (Reitoria).

ÍNDICE ANALÍTICO

1. INFORMAÇÕES GERAIS	4
2. APRESENTAÇÃO	5
3. JUSTIFICATIVA	6
4. OBJETIVOS	9
4.1 OBJETIVO GERAL.....	9
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	9
5. PÚBLICO ALVO	10
6. REQUISITOS DE ACESSO	10
7. PERFIL DO CONCLUINTE	10
7.1 PERFIL DO EGRESSO E MERCADO DE TRABALHO.....	11
8. PESSOAL	14
8.1 QUADRO DOCENTE INSTALADO.....	14
8.2 QUADRO ADMINISTRATIVO INSTALADO	17
9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	17
9.1 CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA-METODOLÓGICA	17
9.2 PRÁTICA DE ENSINO	19
9.3 ESTÁGIO SUPERVISIONADO	19
9.4 DESENHO CURRICULAR.....	20
9.5 ORGANIZAÇÃO INTERNA DAS UNIDADES CURRICULARES DA BASE TÉCNICA.....	21
10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	47
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS	47
12. GESTÃO ACADÊMICA	48
13. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA	48
13.1 – LABORATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA.....	48
13.2 – LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	48
13.3 – LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL.....	49
13.4 – PLANTA DE PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS	50
13.5 – PLANTA DE PROCESSAMENTO DE VEGETAIS.....	50
13.6 – PLANTA DE PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS.....	50
13.7 – PLANTA DE PROCESSAMENTO DE PANIFICAÇÃO E MASSAS.....	50
13.8 – RECURSOS TECNOLÓGICOS	52
13.9 - BIBLIOTECA.....	52
14. PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE A CONTRATAR	52
15. DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES A SEREM EXPEDIDAS	52
16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	52

1. INFORMAÇÕES GERAIS

NOME DO CURSO: Técnico em Alimentos	
MODALIDADE	INTEGRADO
DESCRIÇÃO	O curso habilitará os estudantes a promover o fortalecimento do setor alimentar, visando a criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento, o 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. O curso tem uma carga horária de 3.960 horas mais 240 horas de estágio curricular supervisionado, totalizando uma carga horária geral de 4.200 horas.
IMPLANTAÇÃO	1º Semestre/ 2012
REGIME ACADÊMICO	Anual
Integralização períodos letivos	3 anos
NÚMERO DE VAGAS	
TURNO DE FUNCIONAMENTO	Diurno
NÚMERO DE TURMAS	2 turmas de 35 alunos por ano
REGIME DE MATRÍCULA	Anual
DURAÇÃO MÍNIMA	3 anos
DURAÇÃO MÁXIMA	5 anos
CARGA HORÁRIA	4.200 horas

2. APRESENTAÇÃO

De acordo com a Lei da Segurança Alimentar e Nutricional número 11.346, de 15/09/06, 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.

Dentre todas as indústrias, a de alimentos é a mais importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. (Evangalista, 2005). Trata-se do setor que mais movimenta investimentos em todo mundo, representando 14% da economia no Brasil, empregando 21% da mão de obra e exportando 14% do que produz.

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 tem 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 otimizar 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 promova o desenvolvimento agroindustrial.

Nesse contexto, o presente plano de curso propõe a criação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao ensino médio, no Campus de Catu, indo ao encontro dos anseios da região.

3. JUSTIFICATIVA

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). É o setor que mais movimenta investimentos em todo mundo, no Brasil ele representa 14% da economia, empregando 21% da mão de obra, exportando 14% do que produz. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação (ABIA), o faturamento da indústria de alimentos cresceu 10,6% em 2007 se comparado ao faturamento do ano anterior, correspondendo a R\$ 230,6 bilhões.

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 e bolachas; fabricação de massas alimentícias.

O cenário dos setores produtivos da economia baiana é de expansão. No setor industrial, a indústria de alimentos está entre os segmentos mais importantes e contabiliza 673 estabelecimentos e 9 sindicatos filiados à Federação das Indústrias do Estado da Bahia (FIEB), segundo o Guia Industrial do Estado da Bahia 2006 - 2007 FIEB ano 2006.

Conforme a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia (FAEB), a Bahia é um importante Estado do ponto de vista rural. Dos 56 milhões de hectares que compõe a sua superfície, 30 milhões estão apropriadas pelas atividades produtivas. Nesta vasta área reside a maior população rural dentre todos os estados brasileiros, cerca de 5 milhões de pessoas, conforme o último recenseamento agropecuário do IBGE (2007). A agropecuária baiana, em 2006, apresentou um PIB de R\$ 11,9 bilhões. Dentre os principais produtos destacam-se a produção de grãos, responsável por 27%; a fruticultura com 16%; e a pecuária contribuindo com 11% (FAEB, 2008). A Bahia é o terceiro exportador de frutas frescas do Brasil, com destaque para manga e uva. O Estado é o maior produtor nacional de manga, mamão, coco, sisal, cacau, mamona e guaraná; está em segundo lugar na produção de mandioca, banana, algodão e laranja. O rebanho bovino é de 11 milhões de cabeças. Os dados na produção de leite chegam a um bilhão de litros/ano. Estima-se ainda que o

rebanho ovino esteja em 3,6 milhões de animais (2º lugar no país), e o de caprinos com mais de 4,7 milhões (1º lugar no país), segundo indicadores apresentados pela Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado (SEAGRI, 2007)

Dados da Secretaria de Indústria, Comércio e Mineração – SICM informam que o estado da Bahia é um dos principais produtores de cana-de-açúcar, laranja e mamão do país. A soja baiana representa 4,5% das exportações brasileiras - 800.000 ha de produção. 574.586 ha de produção de cacau e 615.525 ha de produção de milho; grande potencial industrial de papel e celulose; responsável por 90% do volume nacional de vendas de manga para o exterior e 30% da produção total de uvas do país provém do Vale do São Francisco.

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. Uma 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.

Observando o perfil da indústria de alimentos e os investimentos previstos pelo setor, na Bahia, pode-se observar 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.

A proposta de implantação do curso Técnico em Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, resultou da identificação da necessidade de diversificação da oferta de cursos técnicos do Campus Catu em atendimento a demanda de mercado levantada em estudo realizado em 2011 por uma comissão de servidores do próprio Campus, no município de Catu e adjacências. Seus resultados apontaram o interesse na formação de Técnico em Alimentos, um dos cursos mais votados.

O Campus Catu está situado no município de Catu e integra uma região composta por 22 municípios (Acajutiba, Alagoinhas, Aporá, Araçás, Aramari, Cardeal da Silva, Catu, Conde, Crisópolis, Entre Rios, Esplanada, Inhambupe, Itanagra, Itapicuru, Jandaíra, Mata de São João, Olindina, Ouriçangas, Pedrão, Pojuca, Rio Real, Sátiro Dias) denominada de Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte.

Atualmente a economia do Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte depende de setores tais como: indústria de petróleo e gás, indústria de alimentos e bebidas, indústria química e outros. Em se tratando da demanda orientada para a produção de alimentos, além do setor industrial instalado na região diversos estabelecimentos comerciais prestam serviços de alimentação. Diante das exigências dos órgãos fiscalizadores aos estabelecimentos responsáveis pela produção, distribuição e comercialização de alimentos torna-se imprescindível a formação de mão de obra qualificada. Nesse sentido, o Instituto Federal Baiano Campus Catu vem propor a implantação deste curso.

Além de atender a esta região, o Campus Catu, pela sua proximidade geográfica à Região Metropolitana de Salvador poderá receber estudantes da capital e outros municípios como, Camaçari e Lauro de Freitas de outros território de identidades de fronteira ao Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte. O Campus Catu do IF Baiano, que durante décadas tem sido um referencial na oferta do ensino agropecuário, se propõe a oferecer o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, reiterando sua importância social na formação integral de profissionais e cidadãos.

Vários outros fatores reafirmam o potencial deste campus para implantar este curso, tais como:

1. Possuir o seu espaço pedagógico geograficamente bem posicionado em relação às demais cidades pertencentes ao território e estados vizinhos;
2. Apresentar em seu espaço técnico (estrutura de campo) instalações e estruturas necessárias às atividades práticas da área de alimentos, também precisando de reformas. Para a implantação do curso de alimentos será necessário a implantação de laboratórios de microbiologia, análise sensorial e panificação e massas.

Devido ao desenvolvimento acelerado, cresce, cada vez mais, a necessidade de expansão do número de vagas em cursos profissionalizantes de nível técnico, graduação e

pós-graduação, objetivando capacitar à mão de obra local, para ocupar os postos de trabalho que surgem a partir da instalação de novas empresas no Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte.

Os investidores do setor de alimentos também têm instalado cozinhas industriais nas unidades de produção agropecuária e demais distritos industriais, buscando garantir alimentação de qualidade para seus funcionários e, conseqüentemente, abrindo mercado de trabalho para os profissionais da área de alimentos. Além disso, o número de indústrias na área alimentar tem crescido de forma expressiva.

A produção de alimentos tem 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 otimizar recursos, ampliam a possibilidade de solução de problemas e abrem caminhos para o desenvolvimento de novos produtos e processos.

A produção de alimentos em quantidade e com qualidade só será atingida no momento que forem estabelecidas parcerias entre o setor produtivo agropecuário e as instituições de pesquisa. 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 promova o desenvolvimento agroindustrial.

Nesse contexto, o presente Projeto Pedagógico de Curso propõe a criação do Curso Técnico de Nível Médio Integrado em Alimentos, no Instituto Federal Baiano Campus Catu, indo ao encontro dos anseios da região: qualificar os profissionais envolvidos na manipulação e processamento de alimentos e estimular o desenvolvimento de arranjos produtivos locais no setor da agroindústria familiar.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Oportunizar a formação de **Técnicos em Alimentos**, visando suprir demanda do mercado de trabalho por profissionais qualificados, através de uma educação emancipatória e empreendedora, com uma sólida formação, dotado de conhecimentos científicos e tecnológicos e de competências gerais coerentes com as necessidades e expectativas do mundo do trabalho e para o exercício da cidadania.

4.2 Objetivos Específicos

- Formar técnicos capazes de contribuir significativamente para ampliação dos níveis de qualidade, produtividade e competitividade do setor de alimentos e bebidas, com conhecimento técnico das normas e legislações aplicáveis ao setor;
- Preparar profissionais para atuar na industrialização de alimentos;
- Capacitar profissionais que acompanhem a evolução tecnológica e as tendências do setor, através de uma formação condizente com expectativas e necessidades do mercado;
- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social e qualidade de vida.

5. PÚBLICO ALVO

Estudantes com Ensino Fundamental completo e que não tenham cursado o Ensino Médio.

6. REQUISITOS DE ACESSO

A forma de acesso ao curso Técnico em Alimentos, no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Catu, dar-se-á por meio de: Processo Seletivo Institucional unificado, Transferência Compulsória, Transferência Interna ou Externa, atendido ao que dispõe a legislação vigente do País e as normas internas da Instituição.

Podendo ser destacados os seguintes critérios:

- A admissão de alunos regulares ao curso será realizada anualmente, através de processo seletivo unificado para ingresso no primeiro período do curso ou através de transferência para qualquer período.
- A Instituição fixará, através de edital, número de vagas disponíveis e todas as informações referentes ao processo seletivo.
- A Transferência compulsória ou ex-ofício dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previsto em Lei.
- O acesso de Estudantes de Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos nas normas da Organização Didática dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

7. PERFIL DO CONCLUINTE

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT, o Técnico em Alimentos atua no processamento e conservação de 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. Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Conforme a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO, os Técnicos em Alimentos, código 3252-05, planejam o trabalho de processamento, conservação e controle de qualidade de insumos tais como bebidas, carne e derivados, frutas e hortaliças, grãos e cereais, laticínios, massas alimentícias, produtos de panificação, pescado e derivados, açúcar e álcool, dentre outros. Podem, também, participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão. Supervisionam processos de produção e do controle de qualidade nas etapas de produção, além de promoverem venda de insumos, processos e equipamentos. São empregados assalariados, com carteira assinada, organizados em equipe, **sob supervisão ocasional do tecnólogo e ou engenheiro ou do gerente industrial ou equivalente.** Possuem autonomia operacional e podem ser responsáveis por equipe de trabalho (de nível hierárquico igual ou inferior). Atuam em ambientes fechados, em rodízio de turnos. Em algumas das atividades exercidas, trabalham em posições desconfortáveis por longos períodos, expostos a altas temperaturas, odores intensos, ruídos e material tóxico.

Sendo assim, o egresso do Curso Técnico em Alimentos estará apto a planejar, realizar e supervisionar atividades laboratoriais e de produção relativas ao processamento, conservação e controle de qualidade de matéria-prima e insumos para a indústria alimentícia, tais como: bebidas, carnes, pescados e derivados, frutas e hortaliças, grãos e cereais, laticínios, massas alimentícias, produtos de panificação, além de participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão, visando assegurar a qualidade dos produtos e a otimização dos recursos, observando os requisitos legais, normas de qualidade e critérios de produtividade.

7.1 PERFIL DO EGRESSO E MERCADO DE TRABALHO

- Atuar na área de vendas de: insumos, processos ou equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos.
- Realizar pesquisas para a melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão.
- Supervisionar processos de produção de alimentos e de controle de qualidade.
- Elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais para a produção e controle da qualidade dos alimentos.
- Especificar materiais e insumos e calcular valores e quantidades.
- Conhecer processos e critérios para realização de análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação de alimentos.
- Elaborar relatórios de análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.
- Verificar e validar as condições de empacotamento e embalagem do produto final.
- Monitorar os processos de trituração, pasteurização, mistura, cocção, fermentação e outros.

- Assegurar condições higiênico-sanitárias (processo, ambiental e pessoal).
- Conhecer e utilizar normas técnicas e legislações vigentes aplicáveis à área química na produção de alimentos.
- Conhecer e controlar os aspectos ligados à higiene, saúde e segurança no trabalho, adotando postura preventiva e de cuidados e preservação do meio ambiente.
- Utilizar racional dos insumos, processos e equipamentos.
- Acompanhar e avaliar o local de trabalho.

- **Planejar o trabalho**
Interpretar a ordem de serviço; especificar os materiais e insumos; calcular os materiais e insumos; quantificar pessoal; providenciar a disponibilidade dos materiais, insumos e pessoal; selecionar os procedimentos para cada atividade; estabelecer cronograma de atividades; comunicar o cronograma à equipe; verificar condições de segurança ambiental e de equipamentos de proteção individual.
- **Participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos sob supervisão.**
Acompanhar as necessidades do mercado; definir estratégias para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos; elaborar formulação do produto; testar formulação do produto; avaliar aceitabilidade do produto; assessorar a implementação das mudanças aprovadas; aplicar normas técnicas e legislação vigente.
- **Supervisionar tecnicamente os processos de produção**
Assegurar condições higiênico-sanitárias (ambiental e pessoal); assegurar condições operacionais (temperatura, pressão e outras); assegurar a disponibilidade dos insumos; assegurar condições de apoio (manutenção, caldeira, refrigeração e serviços gerais); monitorar os processos de trituração, pasteurização, mistura, cocção, fermentação e outros; verificar a temperatura através do painel de controle e ou termômetro; verificar a umidade do ar através do painel de controle e ou higrômetro; verificar a pressão através do painel de controle e ou manômetro; controlar o tempo de produção; controlar o pH através do painel de controle ou potenciômetro; controlar o peso através da balança; controlar as dimensões do produto através de régua; acompanhar a concentração do produto por meio de sensores; controlar a velocidade de processamento das máquinas; verificar as condições do empacotamento e embalagem do produto final; corrigir desvios do processo.

- **Supervisionar o controle de qualidade nas etapas de produção**
Realizar análises físico-químicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação; realizar análises microbiológicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação; realizar as análises sensoriais das matérias primas e dos produtos nas diversas fases da fabricação; realizar análises físicas de matérias-primas e produtos desde a fabricação até o produto final; acompanhar testes de desempenho de matérias primas e insumos na linha de produção; efetuar a auditoria no estoque; avaliar tecnicamente os fornecedores; acompanhar o controle integrado de pragas e vetores; acompanhar a “vida de prateleira” do produto nos pontos de venda; realizar análise comparativa com produtos concorrentes; atender às reclamações do consumidor.

- **Promover a venda de insumos, processos e equipamentos**
Levantar clientes potenciais; realizar visitas técnicas aos clientes para apresentar novos produtos; Interpretar necessidades dos clientes; transmitir ao corpo técnico a adequação do produto às necessidades dos clientes; enviar ao cliente amostras

para aprovação; mostrar a forma correta da utilização de insumos, processos e equipamentos; prestar assistência técnica aos clientes; acompanhar o cliente periodicamente.

- **Coordenar equipes**

Identificar necessidades de treinamento; realizar treinamento; acompanhar o desempenho no local de trabalho; avaliar os resultados de desempenho no local de trabalho; supervisionar equipes de trabalho.

- **Elaborar documentos**

Redigir relatórios de planilhas de controle; elaborar relatórios de análises; elaborar manual de instruções; emitir laudos com parecer técnico sob delegação; elaborar procedimentos operacionais na produção e no controle de qualidade; elaborar relatórios de visitas técnicas.

8. PESSOAL

8.1 QUADRO DOCENTE INSTALADO

Relação dos docentes e suas respectivas áreas de atuação do Instituto Federal Baiano – Campus Catu

DOCENTES / EFETIVOS	ÁREA DE FORMAÇÃO (concentração)
ACIMAR RIBEIRO DE FREITAS	LICENC. EM GEOGRAFIA / ESPECIALIZAÇÃO EM GEOGRAFIA DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO
ADRIANA ANDRADE ARNAUT	BACH. EM ENGENHARIA DE AGRIMENSURA / MESTRADO EM ENG. CARTOGRÁFICA
ALAM FELIX DOS SANTOS MOREIRA	BACH. EM INTERPRETAÇÃO TEATRAL E LICENC. EM TEATRO
ALEXANDRA DE SOUZA DE CARVALHO	BACH., LICENC. E MESTRADO EM QUÍMICA / DOUTORADO EM BIOTECNOLOGIA INDUSTRIAL
ALEX BATISTA DIAS	BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
ANA RITA SILVA ALMEIDA CHIARA	LICENC. EM PEDAGOGIA / DOUTORADO EM PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO
ANTONIO JORGE TOURINHO BRAGA	BACH. EM ENG. FLORESTAL / DOUTORADO EM CIÊNCIA FLORESTAL
ANTONIO JOSÉ PRADO MARTINS SANTOS	BACH. EM ENG. DE AGRIMENSURA / MESTRADO EM ENG. CIVIL E TRANSPORTES
CASSIANE DA SILVA OLIVEIRA	BACH. EM ENG. DE ALIMENTOS / MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
CAYO PABLO SANTANA DE JESUS	BACH. EM PROCESSAMENTO DE DADOS / MESTRADO EM SISTEMAS DE COMPUTAÇÃO
CHRISTIAN PEREIRA LOPES DOS SANTOS	BACH. EM ENG. DE AGRIMENSURA / DOUTORADO EM GEOFÍSICA
DÉBORA BONFIM SODRÉ CRUZ	LICENC. EM MATEMÁTICA / ESPECIALIZAÇÃO EM FUNDAMENTOS TEÓRICOS DA PRÁTICA PEDAGÓGICA
DÉCIO HAMILTON DE SOUZA SANTOS	ESQUEMA I / BACH. EM MEDICINA VETERINÁRIA / ESPECIALIZAÇÃO EM DIDÁTICA APLICADA À EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA
DENILSON SANTANA SODRÉ DOS SANTOS	LICENC. E PÓS-DOUTORADO EM QUÍMICA
DÊNIO DE OLIVEIRA	BACH. E MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
DENISE MARIA DE JESUS SANTOS	BACH., LICENC. E MESTRADO EM GEOGRAFIA
EDUARDO OLIVEIRA TELES	BACH. EM ANÁLISE DE SISTEMAS / MESTRADO EM MODELAGEM COMPUTACIONAL
ELANE SANTOS DA BOA MORTE	BACH., LICENC. E DOUTORADO EM QUÍMICA
ELIANE SANTOS LEITE	LICENC. EM LETRAS COM ESPANHOL / MESTRANDA EM LINGUAGENS

ENEIDA ALVES RIOS	BACH. EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS / ESPECIALIZAÇÃO EM FINANÇAS EMPRESARIAIS
EVANILDES COSTA SANTOS	BACH. EM ESTATÍSTICA E MATEMÁTICA / MESTRADO EM ENG. ELÉTRICA
FERNANDA CAROLINE CERQUEIRA PALMEIRA	LICENC. EM EDUCAÇÃO FÍSICA / ESPEC. EM EDUCAÇÃO FÍSICA ESCOLAR
GEOVANE LIMA GUIMARÃES	BACH. EM ENG. AGRONÔMICA / DOUTORADO EM AGRONOMIA - SISTEMAS DE PRODUÇÃO VEGETAL
GESSIONEI DA SILVA SANTANA	GRADUAÇÃO EM ENG. AGRONÔMICA / DOUTORADO EM ENG. AGRÍCOLA - RECURSOS HÍDRICOS E AMBIENTAIS
HUGO VIEIRA DE SANTANA	BACH. E MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
ISABELA SANTOS DE ALMEIDA	LICENC. EM LETRAS VERNÁCULAS COM ESPANHOL / MESTRANDA EM LETRAS E LINGUÍSTICA
JACSON DE JESUS DOS SANTOS	LICENC. E MESTRADO EM MATEMÁTICA
JAIBIS FREITAS DE SOUZA	LICENC. EM MATEMÁTICA / MESTRADO EM EDUCAÇÃO
JAILTON COSMO SANTOS FERREIRA	LICENC. EM FÍSICA / ESPECIALIZAÇÃO EM ENERGIAS ALTERNATIVAS
JOANA FIDELIS DA PAIXÃO	BACH. EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS / DOUTORADO EM GEOLOGIA - MARINHA, COSTEIRA E SEDIMENTAR
JOÃO MARIANO DE OLIVEIRA QUEIROZ	LICENC. EM BIOLOGIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS - FITOTECNIA
JOÃO OLIVEIRA ANDRADE	BACH. EM ENG. AGRONÔMICA / MESTRADO EM AGRONOMIA / DOUTORANDO EM ZOOTECNIA
JOSÉ CARLOS FERREIRA MENK	GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA / MESTRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA TROPICAL
JOSÉ CARLOS SELES SOARES	GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS AGRÍCOLAS / ESPECIALIZAÇÃO EM AGRICULTURA TROPICAL
JOSÉ RENATO OLIVEIRA MASCARENHAS	LICENC. E MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS / BACH. EM AGRONOMIA
JOSIMAR ROCHA	LICENC. EM MATEMÁTICA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
KARINA LAVÍNIA P. DO CARMO R. DE SOUZA	BACH. EM NUTRIÇÃO
KELLY CRISTINA OLIVEIRA DA SILVA	LICENC. EM LETRAS / INGLÊS - ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO TEXTUAL
LILIAN DO SOCORRO FERREIRA FEIO	BACH. E DOUTORADO EM ENG. QUÍMICA
LÍVIA PICCOLO RAMOS ROSSI	BACH. EM ENG. DE ALIMENTOS / MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
LUÍS GERALDO TEIXEIRA SÓRIA	BACH. EM AGRONOMIA / DOUTORADO EM IRRIGAÇÃO E DRENAGEM
LUIZ HENRIQUE BATISTA DE SOUZA	LICENC. EM FORMAÇÃO ESPECIAL P/ CURRÍCULO / BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
MANOEL PRADO NETO	BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS

MANOELA FALCON SILVEIRA	LICENC. EM LETRAS VERNÁCULAS / MESTRADO EM LITERATURA E DIVERSIDADE CULTURAL / DOUTORANDA EM LETRAS E LINGUÍSTICA
MARCELO SOUZA OLIVEIRA	LICENC. EM HISTÓRIA / MESTRADO EM ESTUDOS DE LINGUAGENS / DOUTORANDO EM HISTÓRIA
MARIA ARLINDA DE ASSIS MENEZES	LICENC. EM HISTÓRIA / MESTRADO E DOUTORANDA EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO
MARIA AMÉLIA TEIXEIRA BLANCO	LICENC. EM FILOSOFIA / MESTRADO EM ENSINO, FILOSOFIA E HISTÓRIA DAS CIÊNCIAS
MARIA CRISTINA FERREIRA ALFAYA	LICENC. EM CIÊNCIAS AGRÍCOLAS / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
MARIA LUCINÊ SANTOS CARNEIRO	ESPECIALISTA EM PLANEJAMENTO EDUCACIONAL
MARIA MATILDE NASCIMENTO DE ALMEIDA	BACH. EM GEOLOGIA / MESTRADO EM GEOGRAFIA
MARIO MARCOS DE SANTANA FARIA	BACH. EM AGRONOMIA / LICENC. E MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS / DOUTORANDO EM CIÊNCIA ANIMAL
MIRNA RIBEIRO LIMA DA SILVA	LICENC. EM PEDAGOGIA / MESTRADO EM EDUCAÇÃO
MISONETE GUEIDNELI CAVALCANTI COSTA	LICENC. EM BIOLOGIA / MESTRADO EM ECOLOGIA E BIOMONITORAMENTO
MOISÉS DA CRUZ SILVA	LICENC. EM FÍSICA / ESPECIALIZAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR
OSVALDO SANTOS DE BRITO	BACH. EM MEDICINA VETERINÁRIA / MESTRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA TROPICAL / DOUTORANDO EM ZOOTECNIA
RAIMUNDO LUIS NUNES VAZ DA SILVA	BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA TROPICAL / DOUTORANDO EM CIÊNCIA ANIMAL
ROGÉRIO MARCOS DE OLIVEIRA ALVES	BACH. EM AGRONOMIA / DOUTORADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
RONALDO PEDREIRA DOS SANTOS	GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
RONALDO SANTANA CHAVES	LICENC. EM HISTÓRIA / MESTRANDO EM FILOSOFIA
SANDRA CERQUEIRA DE JESUS	GRADUAÇÃO EM AGRONOMIA / MESTRADO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS / GRADUANDA EM GASTRONOMIA
SIMONE MARIA ROCHA OLIVEIRA	LICENC. EM LETRAS COM INGLÊS / DOUTORADO EM LETRAS
TANIA MIRANDA NEPOMUCENA	LICENC. EM CIÊNCIAS COM MATEMÁTICA / DOUTORANDA EM ESTATÍSTICA E EXPERIMENTAÇÃO AGROPECUÁRIA
TÁRSIO RIBEIRO CAVALCANTE	BACH. EM PROCESSAMENTO DE DADOS / MESTRANDO EM MECATRÔNICA
VALDIR JOSÉ DE ALMEIDA FONSECA	BACH. EM AGRONOMIA / MESTRADO E DOUTORANDO EM CIÊNCIAS AGRÁRIAS
VICTOR ERNESTO SILVEIRA SILVA	LICENC. EM LETRAS VERNÁCULAS COM INGLÊS / MESTRANDO EM LINGUÍSTICA APLICADA
YONE CARNEIRO DE SANTANA GONÇALVES	LICENC. EM MATEMÁTICA / ESPECIALIZAÇÃO EM MATEMÁTICA COM ÊNFASE EM INFORMÁTICA EDUCATIVA

DOCENTES / SUBSTITUTOS	ÁREA DE FORMAÇÃO (concentração)
ANA LÉIA FEITOSA CORREIA BORGES	LICENC. EM LETRAS
DEISIANE MOREIRA DOS SANTOS	BACH. EM MEDICINA VETERINÁRIA
FÁBIO NICORY COSTA SOUZA	BACH. EM MEDICINA VETERINÁRIA

8.2 QUADRO ADMINISTRATIVO INSTALADO

TÉCNICO ADMINISTRATIVO	ÁREA DE FORMAÇÃO
EVANILDA RODRIGUES	LICENC. EM PEDAGOGIA
HERÁCLITO VERÇOSA	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA / ESQUEMA I

9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso Técnico em Alimentos será desenvolvido na modalidade presencial, cujo desenho curricular está organizado em três anos letivos, com carga horária de 1.240h, 1.360h e 1.360h, respectivamente, em cada ano, e atividades de estágio curricular supervisionado obrigatório correspondente a 240 horas, totalizando-se 4.200 horas.

9.1 CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA-METODOLÓGICA

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos observa as determinações legais presentes na LDB e nos Parâmetros Curriculares do Ensino Médio, as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico, nos Referenciais Curriculares Nacionais da Educação Profissional de Nível Técnico e no Decreto nº 5154/04, bem como nas diretrizes definidas no Projeto Pedagógico Institucional e Regulamento/Normas do IF campus Santa Inês.

A organização do curso está estruturada no Desenho Curricular por:

- Uma Base Nacional Comum que integra disciplinas das áreas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências da Natureza e Matemática e suas Tecnologias, Ciências Humanas e suas Tecnologias;
- Uma parte diversificada que integra disciplinas complementares ao núcleo comum; e,
- Uma Base Técnica Profissional, que integra disciplinas das áreas de Planejamento e Gestão, Controle de Qualidade de Alimentos, Processamento de Produtos de Origem Animal e Vegetal, Legislação e Estágio.

Cada área é composta por um conjunto de disciplinas que são ofertadas em regime seriado anual, durante três anos, de 200 dias letivos cada ano, perfazendo uma carga horária total do curso de 4600 horas/aulas de 50 minutos (que correspondem a 3833 horas/aulas de 60 minutos conforme exige a LDB em seu artigo 12, inciso III e o artigo 13, inciso V), distribuídas da seguinte forma: 2720 horas para as disciplinas da Base Nacional Comum, 240 horas para as disciplinas da Parte Diversificada, 1660 horas para as disciplinas da Base Técnica Profissional.

Para a obtenção do Diploma de Técnico em Alimentos, exige-se a conclusão com aprovação em todas as disciplinas do curso e o cumprimento de, no mínimo, 190 horas de estágio, sendo 40 horas realizadas na disciplina orientação e 150 horas de atividades práticas, conforme encaminhamento de setor e local determinados pelo campus.

Sobre as 40 horas do estágio destinadas a disciplina orientação, disponibilizada como componente curricular, a ser cursada durante dois períodos. O primeiro período, 20 hs, acontecerá no segundo semestre letivo ou seja 3º e 4º bimestre, da 2ª série, e em um segundo período, de 20 hs, no primeiro semestre letivo, ou seja, 1º e 2º bimestres da 3ª série. Na disciplina orientação o estudante será norteado para o desenvolvimento das atividades práticas. Estas terão a finalidade de complementar o processo ensino-aprendizagem e somente serão iniciadas com projeto, validado pela orientação de estágio, e poderá ser realizada na instituição, em empresas ou instituições públicas ou privadas, devidamente conveniadas e que apresentem condições de propiciar experiências profissionais na área de formação do estudante.

As atividades práticas poderão ser iniciadas ao término da 2ª série, na modalidade de projetos de desenvolvimento que integrem os conhecimentos já trabalhados nas disciplinas, validado pela orientação de estágio, aplicado no campo/local de estágio, objetivando a associação entre teoria e prática, a interdisciplinaridade, a troca de conhecimentos e discussões e/ou reformulações.

A metodologia a ser adotada será através de pesquisas no campo/local de estágio, levantamento de problemas relativos ao objeto de pesquisa e possíveis soluções. Na 3ª série, as atividades práticas poderão ser iniciadas ao término do primeiro semestre letivo ou da 3ª série, na modalidade de projetos de desenvolvimento que integrem os conhecimentos já trabalhados nas disciplinas, aplicado no campo/local.

Para a realização, desenvolvimento e conclusão das atividades práticas o estudante/estagiário deve, obrigatoriamente, estar atento as orientações contidas no Manual do Estagiário e Regulamento para estágio curricular do IF campus Santa Inês.

É apresentada, a seguir, tabela 1, referente ao Desenho Curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, que detalha a distribuição das disciplinas e respectivas cargas horárias, por áreas e séries.

9.2 PRÁTICA DE ENSINO

A prática de ensino deverá seguir as normas da Instituição instituídas na Organização Didática.

9.3 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio é um componente curricular obrigatório e o cumprimento de sua carga horária é pré-requisito para a conclusão da carga horária total do curso. O estágio poderá ser executado de forma integral, após conclusão dos outros componentes curriculares da 3ª série, ou por etapas, ao término da 2ª série, conforme as necessidades e/ou possibilidades do *Campus*. No caso do discente que realizará o estágio após concluir os componentes curriculares da 3ª série, terá prazo máximo de um ano e meio para solicitar e executar o estágio, cumprindo o prazo máximo de integralização do Curso que não deve ultrapassar cinco anos, como institui a Organização Didática. Para a realização, desenvolvimento e conclusão das atividades práticas o estudante/estagiário deve, obrigatoriamente, estar atento as orientações contidas no Manual do Estagiário, na Organização Didática e no Regulamento para estágio curricular do IFBAIANO.

9.4 DESENHO CURRICULAR

Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio							
	Área do conhecimento	Ano	Unidades Curriculares	Carga horária		Carga horária anual	Carga horária parcial
				ha	hr		
BASE NACIONAL COMUM	Formação Básica	I	Líng. Port. e Liter. brasileira e redação	160		840	2.560
			Educação Física	40			
			L.E.M. – Inglês/Espanhol	40			
			Matemática	120			
			Física	80			
			Química	80			
			Biologia	80			
			História	80			
			Geografia	80			
			Filosofia	40			
			Sociologia	40			
		II	Líng. Port. e Liter. brasileira e redação	160		840	
			Educação Física	40			
			L.E.M. – Inglês/Espanhol	40			
			Matemática	120			
			Física	80			
			Química	80			
			Biologia	80			
			História	80			
			Geografia	80			
			Sociologia	40			
			Filosofia	40			
		III	Líng. Port. e Liter. brasileira e redação	160		880	
			Educação Física	40			
			L.E.M. – Inglês/Espanhol	40			
			Filosofia	40			
			Matemática	120			
			Física	80			
			Química	80			
			Biologia	80			
			História	80			
			Geografia	80			
			Sociologia	40			
Artes	40						

	Área do conhecimento	Ano	Unidades Curriculares	Carga horária		Carga horária anual	Carga horária parcial			
				ha	hr					
BASE TÉCNICA	Formação técnica	I	Informática	40		360	1.280			
			Introdução à Metodologia Científica	40						
			Princípios de Tecnologia de Alimentos	80						
			Química e bioquímica de Alimentos	80						
			Microbiologia Geral	80						
			Segurança do Trabalho	40						
		II	Tecnologia de Panificação e Massas	80		480				
			Microbiologia de Alimentos	80						
			Análises de Alimentos	80						
			Análise Sensorial	80						
			Tecnologia de Vegetais e derivados	80						
			Controle de Qualidade na I.A.	80						
		III	Operações Unitárias	40		440				
			Gestão	40						
			Optativa I	80						
			Optativa II	40						
			Tecnologia de Carnes e Derivados	80						
			Tecnologia de Leite e Derivados	80						
			Embalagens e Rotulagem de Alimentos	80						
		Estágio Supervisionado						240		
		CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO							4.080	

9.5 ORGANIZAÇÃO INTERNA DAS UNIDADES CURRICULARES DA BASE TÉCNICA

Ano I – 1160 horas

Língua Portuguesa, Literatura Brasileira e Redação	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	160h
Período:	Pré-Requisito:	
Professor:		
Ementa: O texto: interpretação e produção. Aspectos linguísticos de cada texto. Interpretação de textos informativos e narrativos. Linguagem verbal e não-verbal. Índices contextuais e situacionais decorrentes de identificações políticas, ideológicas e de interesses econômicos. A construção da imagem do locutor e interlocutor. Intertextualidade. Relações temáticas estilísticas entre textos de diferentes épocas. Categorias básicas das escolas literárias.		
Bibliografia básica:		
ABREU, A. S. Curso de redação. São Paulo: Ática, 1991.		
CUNHA, C.; CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. 5ª ed. São Paulo: Lexikon, 2009.		
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. São Paulo: Atual, 2005.		
Bibliografia Complementar:		

Educação Física	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Voleibol. Handebol. Basquetebol. Futsal.		
Bibliografia básica: BRACHT, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1992. CASTELLANI FILHO, L. Educação Física no Brasil: a história que não se conta. Campinas: Papirus, 1991. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992.		
Bibliografia Complementar:		

Inglês	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Identificação de expressões idiomáticas em textos técnicos da agropecuária e informativos. Distinção entre os personal pronouns, possessive adjectives e demonstrative pronouns nas orações dadas. Demonstração do uso das ações verbais em pequenos diálogos e textos, no presente: to be, there to be, simple present, present continuous tense. Aplicação prática dos numerais cardinais e ordinais. Criação de orações, analisando o uso dos definite and indefinite articles, nouns (gênero e número), adverbs. days of the week, months and seasons of the year.		
Bibliografia básica: MURPHY, R. Essential grammar in use. Cambridge: University Press, 2007. TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa. São Paulo: Saraiva, 2007. MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura.		
Bibliografia Complementar:		

Matemática	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	120h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Potenciação, radiciação, notação científica; Estudo dos conjuntos (conjuntos numéricos, linguagem e representação, intervalos numéricos, operações entre conjuntos); Estudo das funções (funções do 1º e 2º graus. Tópicos de geometria analítica . Trigonometria no triângulo retângulo.		
Bibliografia básica: DANTE, L. R. Matemática. Volume Único. 1ª edição. São Paulo, SP: Ática, 2005. BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática. Volume Único. 3ª edição. São Paulo, SP: Moderna, 2003. IEZZI, Gelson, et al. Matemática: Ensino Médio. Volume Único. 4ª edição. São Paulo, SP: Atual, 2007.		
Bibliografia Complementar:		

Física	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Introdução. Movimento em uma dimensão. Movimento em duas e três dimensões. As leis de Newton e suas aplicações. Trabalho e energia. Sistemas de partículas. Oscilações. Temperatura. Calor. Trabalho. A 1ª lei da Termodinâmica. A 2ª lei da Termodinâmica.		
Bibliografia básica: HEWITT, P. G.; Física Conceitual. Porto Alegre: Bookman, 2002. AMALDI, U.; Imagens da Física, curso completo. São Paulo: Scipione, 1997 MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 1, 2 e 3. 2000. VALKENBURGH, V.; Eletricidade Básica. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1982.		
Bibliografia Complementar:		

Química	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Química e vida; Química: uma ciência experimental; Conceitos fundamentais; Constituição da matéria; Estrutura atômica; Modelos atômicos; Tabela periódica, propriedades periódicas; Ligações químicas; Forças intermoleculares; Funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e óxidos, propriedades físicas e químicas dos compostos inorgânicos. Química ambiental; Reações químicas; Experiências de laboratório. Construção de relatórios.		
Bibliografia básica: ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre, Editora Bookman, 2006. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral. Rio de Janeiro, Editora LTC, 1999. RUSSEL, J. Química Geral V1 e V2. São Paulo, Pearson Makron Books, 1994. SANTOS, W. Química & Sociedade, Volume único. São Paulo: Nova Geração, 2005. FELTRE, R. Química Volume 1 – Química Geral. São Paulo: Moderna Editora, 2004.		
Bibliografia Complementar:		

Biologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Níveis de Organização Biológica. Características Gerais dos Seres Vivos . Método Científico. Teoria Celular. <u>Origem da Vida</u> . Química Celular: Água, Sais Minerais, Carboidratos, Lipídios, Vitaminas, Proteínas, Enzima. Imunização e Anticorpos.		
Bibliografia básica: LOPES, Sônia. BIO. Volume 2. 1ª Edição. Editora Saraiva. 2002. LOPES Sônia. BIO. Volume 3. 1ª Edição. Editora Saraiva. 2002.		

LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. <i>Biologia Hoje</i> . Volume 1.14ª Edição. Editora Ática.2003.
CÉSAR E SEZAR. <i>Biologia</i> . Volume Único. Editora Saraiva.
Bibliografia Complementar:

História	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Conceitos básicos do fazer historiográfico; Pré-História; Primeiras Civilizações; Grécia Antiga; Roma; Civilizações da América; Povos da América Portuguesa; Impérios Medievais; Feudalismo; O Surgimento do Capitalismo; As Cruzadas; O nascimento da Burguesia; As Grandes Navegações; Mercantilismo e a expansão marítima; O Renascimento Cultural; O Renascimento Científico; As Questões Religiosas: Reforma e Contra-reforma; Absolutismo; A Conquista da América pelos Europeus; Brasil Colônia; Diferentes Povos no Brasil; A Sociedade Colonial Brasileira.</p>		
<p>Bibliografia básica: AQUINO e outros. <i>História das Sociedades</i>. Vol.2. Ao Livro Técnico AS. São Paulo, 1989. CARMO, Paulo Sérgio. <i>História e ética do trabalho no Brasil</i>. Ed. Moderna. São Paulo, 1998. KOSHIBA, Luiz. <i>História, estruturas e processos</i>. Editora Atual, São Paulo, 2000 (esse é o livro adotado nas turmas). MOTA, Myriam Becho. <i>História das cavernas ao Terceiro Milênio</i>. Editora Moderna. São Paulo 1999. BARBOSA, Walmir. <i>Sociologia e Trabalho: Uma Leitura Sociológica Introdutória</i>. Goiânia: S/ed., 2002. FARIA, Ricardo de Moura, MARQUES, Adhemar Martins e BERUTTI, Flávio Costa. <i>História, 3º volume</i>. Belo Horizonte: Lê, 1995.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Geografia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: A formação e estrutura interna da terra. As paisagens climatobotânicas do globo: Os fatores e os principais tipos climáticos e vegetais do mundo. Cartografia. Fuso horário. A Terra e seus movimentos. A população mundial. Coordenadas geográficas. Escala.</p>		
<p>Bibliografia básica: ADAS, M. <i>Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais</i>. São Paulo: Moderna, 2004. ALMEIDA. L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. <i>Geografia – série novo ensino médio</i>. São Paulo: Ática, 2007. ALMEIDA. L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. <i>Atlas geográfico escolar</i>. Rio de Janeiro: IBGE, 2002. MAGNÓLIO, D. <i>Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil</i>. São Paulo: Editora Moderna, 2005. MOREIRA, I. A. C. <i>O espaço geográfico: Geografia geral e do Brasil</i>. São Paulo: Ática, 2002.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Iniciação à Metodologia Científica	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Normas técnicas; conceitos, definições e exemplos de projetos; conceitos e importância de planejamento e estratégia; as fases de um projeto; Ciência e conhecimento científico. Pesquisa científica. Estrutura e organização da produção de textos acadêmicos. Relatório Técnico. Orientação e estruturação de trabalho de pesquisa. Metodologia de apresentação de seminário. Elaboração de documentos técnicos e oficiais: memorando, requerimento, procuração, ofício, ata, relatório, recibo e currículo. Normas da ABNT.</p>		
<p>Bibliografia básica: DINSMORE, P. C. Gerenciamento de projeto e o fator humano: conquistando resultados através das pessoas. Rio de Janeiro; Qualitymark. 2005. KEELING, R. Gestão de projetos: uma abordagem global. São Paulo: Saraiva. 2005. KERZNER, H. Gestão de projetos: as melhores práticas. São Paulo: Atlas. 2002.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Informática	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Princípios de funcionamento e características dos equipamentos externos e internos; gerenciamento de periféricos de E/S; tipos de softwares, sistemas operacionais e utilitários; componentes de um sistema de computação; introdução e noções de informática; windows; windows explorer, internet e e-mail; introdução e noções de softwares aplicativos; pacote office; compactação e descompactação de arquivos; utilização de anti-vírus.</p>		
<p>Bibliografia básica: SILVA, M. G. Terminologia básica: Microsoft Windows XP; Microsoft Office Word 2003. Ed. Érica 2004. SILVA, M. G. Informatics: Microsoft Office Excel 2003; Microsoft Office Access 2003; Microsoft Office PowerPoint 2003. Ed. Érica 2003. FIALHO JUNIOR, M. Microsoft Power Point 2000: curso passo a passo. Ed. Afiliada 2004. VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. Ed. Elsevier 2004. MORAIS, C. E. Microsoft Word 2000: passo a passo. Ed. Terra 2000. KUNZE, R. Treinamento em Informática; Windows 98, Word 2000 e Excel 2000. Ed. KCM 2001.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Princípios de Tecnologia de Alimentos	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: A indústria de alimentos: evolução, panorama atual das principais matérias-		

primas e importância econômica no Brasil e no mundo; o papel do técnico em alimentos; características e propriedades das matérias-primas de origem vegetal, animal e mineral; fatores que afetam a conservação das matérias-primas; o clima em relação à conservação; transporte e armazenamento das matérias-primas; principais alterações em alimentos; métodos de conservação de alimentos: aplicabilidade, características; métodos de preservação de alimentos: calor, frio, aditivos, redução da atividade de água e outros métodos; introdução a nutrição humana.

Bibliografia básica:

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora: Varela. 2000
 GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 7 ed. São Paulo, Nobel, 1988. 284 p.
 AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005.
 EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu. 2003.
 ORDONEZ, J. A. et al. Tecnologia de alimentos. Ed. Artmed. 2005.
 OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ed. Manole. Barueri-SP, 2006.

Bibliografia Complementar:

AWARD, M. Fisiologia pós-colheita de frutos,. 1 ed, São Paulo, Editora Varela, 1993.
 TOGNON, A. H. L.H., Tecnologia de matérias-primas, apostila CTC – Centro de Tecnologia de Carnes – Ital.
 CENTEC. Produtor de Algodão. Ed. Min. Ciência e Tecnologia 2004.
 LIMA, U. A. Agroindustrialização de frutas. Editora: FEALQ 1998.

Química e Bioquímica de Alimentos	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Estrutura e funções: água, carboidratos, lipídios, vitaminas, sais minerais e proteínas; enzimas: definições e principais características (fontes, classificação, produção, purificação, imobilização, classificação e aplicação); escurecimento enzimático e não enzimático; bioquímica de carboidratos (amilases, glicosidases, pectinases e invertases), da carne e de pós-colheita de frutas e hortaliças.

Bibliografia básica:

AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005.
 CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora da Unicamp. 2003.
 COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Ed. Artmed. 2004.
 BOBBIO, P. A. e F. O. Introdução à Química de Alimentos, Ed. Varela. 2003.
 BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. Ed. Varela. 2003.
 KOBLOITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242p.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. Tabela de composição de alimentos. Atheneu. 2004.
 SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: Introdução a Bromatologia. Ed. Artmed. 2002.

Microbiologia Geral	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Instalações de equipamentos e matérias de laboratório; Importância da

microbiologia e dos microrganismos nos alimentos; Classificação dos microrganismos; Morfologia e estrutura dos microrganismos; Nutrição, cultivo e crescimento dos microrganismos; Metabolismo microbiano; Controle do crescimento microbiano.
<p>Bibliografia básica:</p> <p>VERMELHO, A.B.; PEREIRA, A.F.; COELHO, R.R.R.; SOUTO-PADRÓN, T. Práticas de Microbiologia. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2006.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Ed. Artmed. 6º edição. Porto Alegre, 2005.</p> <p>FRANCO, B. D.; MELO, G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu. 2005.</p> <p>SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. Ed. Varela. 3ª edição. São Paulo, 2007.</p>
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>FIGUEIREDO, R.M. DVAs: Guia pratico para evitar DVAs doenças veiculadas por alimentos. Ed. Manole. 2000.</p> <p>AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005.</p>

Segurança do Trabalho	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Introdução à segurança; amparo legal; CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), higiene e medicina do trabalho, prevenção e controle de riscos em máquinas, equipamentos e instalações; o ambiente e as doenças do trabalho; fatores ambientais; normas técnicas; proteção do ambiente; proteção contra incêndios e explosões e gerência de riscos; classes de incêndios e extintores; EPI's (equipamento de proteção individual).</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>Manuais de Legislação Atlas. Segurança e Medicina do Trabalho. Lei Nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977. 57ª edição. São Paulo: Editora Atlas, 2005.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Sociologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: O significado de Sociologia e suas origens. Ética, política e metafísica. O terrorismo e os problemas políticos mundiais. O que é cidadania hoje, quais as mudanças no pensamento político em meio ao neoliberalismo. O que é ciência. A ética no trabalho científico. As necessidades espirituais humanas e a pós-modernidade. A metafísica e a realidade.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ALBORNOZ, S. O que é Trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.</p>		

TOMAZI, N. D. Iniciação a Sociologia. São Paulo: Atual, 2000.	
Bibliografia Complementar:	
Filosofia	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: Introdução ao estudo da filosofia. O homem e a Cultura. Mito a Razão. Tipos de conhecimento. Ética e moralidade. Ideologia. Introdução a Política. Teoria do pensamento político. Política e Cidadania. Estética. O corpo. A sexualidade. A liberdade. A existência. O amor. O erotismo. A morte. Arte e criatividade. O pensamento religioso. História da Filosofia.	
Bibliografia básica: ABBAGNANO, N. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Mestre Jou, 1982. ARANHA, M. L. de A. Filosofando – Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 1993. CHAUI, M. Convite à Filosofia. 13ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2003. REALE, G; ANTISERI, D. História da Filosofia. (Col.). São Paulo: PAULUS, 1990. TIBURI, M. Uma Outra História da Razão. Ed. UNISINOS, 2003.	
Bibliografia Complementar:	

ANO II – 1360 horas

Língua Portuguesa, Literatura Brasileira e Redação	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: O texto: interpretação e produção. Aspectos lingüísticos de cada texto. Interpretação de textos informativos e narrativos. Linguagem verbal e não-verbal. Índices contextuais e situacionais decorrentes de identificações políticas, ideológicas e de interesses econômicos. A construção da imagem do locutor e interlocutor. Intertextualidade. Relações temáticas estilísticas entre textos de diferentes épocas. Categorias básicas das escolas literárias.	
Bibliografia básica: ABREU, A. S. Curso de redação. São Paulo: Ática, 1991 CUNHA, C.; CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. 5ª ed. São Paulo: Lexikon, 2009. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. São Paulo: Atual, 2005.	
Bibliografia Complementar:	

Educação Física	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: Voleibol. Handebol. Basquetebol. Futsal.	
Bibliografia básica: BRACHT, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1992. CASTELLANI FILHO, L. Educação Física no Brasil: a história que não se conta. Campinas: Papyrus, 1991. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física. São Paulo:	

Cortez, 1992.
Bibliografia Complementar:

Inglês	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Identificação de termos técnicos da área da agropecuária, inclusive os de informática. Demonstração do *possessive case*. Distinção entre os *reflexive* e *indefinite pronouns*. Criação de orações analisando o uso do grau do adjetivo. Demonstração do uso das ações verbais em pequenos diálogos e textos, no passado e futuro: *to be* e *there to be*, *past continuous tense*, bem como o futuro condicional. Aplicação prática do uso do imperativo afirmativo e negativo.

Bibliografia básica:

MURPHY, R. Essential grammar in use. Cambridge: University Press, 2007.

TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa. São Paulo: Saraiva, 2007.

MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura.

Bibliografia Complementar:

Matemática	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	120h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Funções e equações exponenciais. Logaritmos e Funções Logarítmicas. O Triângulo e trigonometria do triângulo. Funções circulares e aplicações. Matrizes, Determinantes e Sistemas Lineares. Progressões Aritméticas e Progressões geométricas.

Bibliografia básica:

DANTE, L. R. Matemática. Volume Único. 1ª edição. São Paulo, SP: Ática, 2005.

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática. Volume Único. 3ª edição. São Paulo, SP: Moderna, 2003.

IEZZI, Gelson, et al. Matemática: Ensino Médio. Volume Único. 4ª edição. São Paulo, SP: Atual, 2007.

Bibliografia Complementar:

Física	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Mecânica ondulatória: onda, oscilações, acústica. Óptica. Movimentos uniformes. Leis da termodinâmica. Temperatura e calor. Gases. Energia mecânica. Trabalho mecânico. Impulso e movimento.

Bibliografia básica:

HEWITT, P. G.; Física Conceitual. Porto Alegre: Bookman, 2002.

AMALDI, U.; Imagens da Física, curso completo. São Paulo: Scipione, 1997

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 1, 2 e 3. 2000.

VALKENBURGH, V.; Eletricidade Básica. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1982.

Bibliografia Complementar:

Química	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Química quantitativa, relações de massa; Gases: características e transformações; Cálculo estequiométrico; Soluções: solubilidade, concentrações de soluções; Termoquímica, entalpia das reações; Óxido-redução; Eletroquímica: pilhas, corrosão, eletrólise; Equilíbrios químicos: pH e pOH, hidrólise salina, solução tampão; Noções de radiatividade.		
Bibliografia básica: ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre, Editora Bookman, 2006. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral. Rio de Janeiro, Editora LTC, 1999. RUSSEL, J. Química Geral V1 e V2. São Paulo, Pearson Makron Books, 1994. OHLWEILER, O.A. Química analítica quantitativa. 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1980. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. Rio de Janeiro, LTC, 2008.		
Bibliografia Complementar:		

Biologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: O corpo humano: Sistema Nervoso, Sistema Endócrino, Sistema Digestório, Sistema Excretor, Sistema Respiratório, Sistema Circulatório, Sistema Esquelético, Sistema Muscular. Reprodução Geral: Reprodução Assexuada, Tipos especiais de reprodução, Reprodução Sexuada, Reprodução Vegetal. Algas. Briófitas. Pteridófitos. Gimnospermas. Angiospermas. Genética: Teorias Genéticas / Termos Genéticos, Trabalhos de Mendel, 1ª Lei de Mendel, Co-dominância, Gens Letais, Heredograma, 2ª Lei de Mendel, Probabilidade Simples, cruzamento - teste e retrocruzamento.		
Bibliografia básica: LOPES, Sônia. BIO. Volume 2. 1ª Edição. Editora Saraiva. 2002. LOPES Sônia. BIO. Volume 3. 1ª Edição. Editora Saraiva. 2002. LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje. Volume 1. 14ª Edição. Editora Ática. 2003. CÉSAR E SEZAR. Biologia. Volume Único. Editora Saraiva		
Bibliografia Complementar:		

História	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: A Europa no Século XVII. Brasil Século XVII. Século da Razão. Iluminismo e Liberalismo. Revolução Industrial; Independência dos Estados Unidos; Revolução Francesa; A França e Napoleão Bonaparte; Independência da América Ibérica; Brasil – Manutenção da Monarquia Período Regencial; Europa no Século XIX – Revoluções Liberais; Imigração para o Brasil; Proclamação da República; Formação do Proletariado e o Pensamento Socialista; As Doutrinas Socialistas;		

<p>Bibliografia básica:</p> <p>AQUINO e outros. História das Sociedades.Vol.2. Ao Livro Técnico AS. São Paulo, 1989.</p> <p>CARMO, Paulo Sérgio. História e ética do trabalho no Brasil. Ed. Moderna. São Paulo, 1998.</p> <p>KOSHIBA, Luiz. História, estruturas e processos. Editora Atual, São Paulo, 2000 (esse é o livro adotado nas turmas).</p> <p>MOTA, Myriam Becho. História das cavernas ao Terceiro Milênio. Editora Moderna. São Paulo 1999.</p> <p>BARBOSA, Walmir. Sociologia e Trabalho: Uma Leitura Sociológica Introdutória. Goiânia: S/ed., 2002.</p> <p>FARIA, Ricardo de Moura, MARQUES, Adhemar Martins e BERUTTI, Flávio Costa. História, 3º volume. Belo Horizonte: Lê, 1995.</p>
Bibliografia Complementar:

Geografia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Formação do território brasileiro: clima, relevo, vegetação, hidrografia. Apropriação do território brasileiro. Paisagens vegetais brasileiras. Formação da sociedade brasileira. Dinâmica demográfica brasileira. A urbanização. A industrialização. A questão agrária no Brasil. O papel geopolítico do Brasil.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004.</p> <p>ALMEIDA. L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Geografia – série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2007.</p> <p>ALMEIDA. L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Atlas geográfico escolar. Rio de Janeiro: IBGE, 2002.</p> <p>MAGNÓLIO, D. Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Moderna, 2005.</p> <p>MOREIRA, I. A. C. O espaço geográfico: Geografia geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2002.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Sociologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: O significado de Sociologia e suas origens. Ética, política e metafísica. O terrorismo e os problemas políticos mundiais. O que é cidadania hoje, quais as mudanças no pensamento político em meio ao neoliberalismo. O que é ciência. A ética no trabalho científico. As necessidades espirituais humanas e a pós-modernidade. A metafísica e a realidade.</p>		
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ALBORNOZ, S. O que é Trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.</p> <p>TOMAZI, N. D. Iniciação a Sociologia. São Paulo: Atual, 2000.</p>		

Bibliografia Complementar:	
Filosofia	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: Introdução ao estudo da filosofia. O homem e a Cultura. Mito a Razão. Tipos de conhecimento. Ética e moralidade. Ideologia. Introdução a Política. Teoria do pensamento político. Política e Cidadania. Estética. O corpo. A sexualidade. A liberdade. A existência. O amor. O erotismo. A morte. Arte e criatividade. O pensamento religioso. História da Filosofia.	
Bibliografia básica: ABBAGNANO, N. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Mestre Jou, 1982. ARANHA, M. L. de A. Filosofando – Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 1993. CHAUI, M. Convite à Filosofia. 13ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2003. REALE, G; ANTISERI, D. História da Filosofia. (Col.). São Paulo: PAULUS, 1990. TIBURI, M. Uma Outra História da Razão. Ed. UNISINOS, 2003.	
Bibliografia Complementar:	

Microbiologia de Alimentos	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; deterioração de alimentos por microrganismos; microrganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos; doenças veiculadas por alimentos; microrganismos indicadores; produção de alimentos com microrganismos; critérios microbiológicos da qualidade de alimentos; importância do controle microbiológico de alimentos; métodos de análise microbiológicos de alimentos.	
Bibliografia básica: VERMELHO, A.B.; PEREIRA, A.F.; COELHO, R.R.R.; SOUTO-PADRÓN, T. Práticas de Microbiologia. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2006. JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. Ed. Artmed. 6ª edição. Porto Alegre, 2005. FRANCO, B. D.; MELO, G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu. 2005. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. Ed. Varela. 3ª edição. São Paulo, 2007.	
Bibliografia Complementar: AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005. HARES, L. F. Noções básicas de microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos. Ed. Friuli. 2001.	

Análises de Alimentos	Carga Horária (h)
	Teórica
	Prática
	TOTAL
Período:	Pré-Requisito:
Professor:	
Ementa: Amostragem e preparo de amostras em análise de alimentos, confiabilidade	

dos resultados, determinação de umidade, cinzas e conteúdo mineral, determinação de nitrogênio e conteúdo proteico, determinação de carboidratos, determinação de lipídeos, determinação de fibra bruta, determinação de vitaminas, métodos físicos, determinação de acidez, espectroscopia e aplicações em alimentos, introdução à cromatografia e aplicações em alimentos.

Bibliografia básica:

CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e práticos em Análise de Alimentos, ed. UNICAMP. 2003.

MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. Introdução a Ciência de Alimentos. Editora da UFSC. Florianópolis, 2002.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. Ed. Blucher. 2ª edição. São Paulo, 2007.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. Editora Varela, São Paulo-SP, 2003.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Editora Varela, São Paulo-SP, 2003.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. Ed. Artmed. 2004.

Bibliografia Complementar:

AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005.

Tecnologia de Panificação e Massas	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: História da panificação; principais ingredientes e matérias - primas; equipamentos utilizados na panificação; etapas básicas da panificação; métodos de elaboração: pães, biscoitos e bolachas e massas; controle de qualidade e legislações.

Bibliografia básica:

MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos. Ed. Varela. São Paulo, 1999.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. Editora Varela, São Paulo-SP, 2003.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Editora Varela, São Paulo-SP, 2003.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu. 2003.

FRANCO, G. Tabela de composição de alimentos. Atheneu. 2004.

Bibliografia Complementar:

AOAC. Official methods of analysis of AOAC international. Ed. AOAC. 2005.

Tecnologia Vegetais e Derivados	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Definições, valor nutritivo e composição química, estruturas morfológicas, aspectos fisiológicos e bioquímicos, perdas pós-colheita, alterações em frutas e hortaliças, processamentos de frutas e hortaliças; falhas de processos e ações corretivas.

Bibliografia básica:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e Manuseio. Editora UFLA. 2ª edição, Lavras, 2005.
 LIMA, U.A. Agroindustrialização de Frutas. Editora FEALQ, 1998.
 TOCCHINI, R. P. Industrialização Polpas, Sucos e Néctares Frutas-Campinas, ITAL, 1995.

Bibliografia Complementar:
 WILEY, R. C. Frutas y hortalizas mínimamente procesadas y refrigeradas. Zaragoza, Acribia. 362 p.
 Instituto de Tecnologia de Alimentos. Alimentos enlatados; princípios de controle do processo térmico, acidificado e avaliação do fechamento de recipientes. Campinas, 1990. 239p.
 HERSOM, A. C.; HULLAND, Conservas alimentícias. E.D. Zaragoza, Acribia, 1980.
 CRUZ, G. A Desidratação de alimentos; frutas, vegetais, ervas, temperos, carnes, peixes, nozes, sementes. São Paulo, Globo 1990. 205 p.

Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:

Ementa: Princípios básicos e métodos de higienização; procedimentos e etapas da higienização; agentes químicos; principais agentes detergentes e sanificantes; mecanismo de ação; introdução à qualidade; legislações vigentes sobre a área de alimentos; programas de qualidade aplicados na indústria de alimentos (5S, ciclo PDCA, PPHO, POP); variáveis que influenciam na produtividade das atividades laboratoriais e de processos; Princípios de controle estatístico de processos; programas de qualidade aplicados na indústria de alimentos (ISO 9001:2008, ISO 14000, ISO 22000; BPF, APPCC).

Bibliografia básica:

ANDRADE, N.J.; MACÊDO, J.A.B. Higienização na Indústria de Alimentos. Ed Varela. São Paulo, 1996.
 LOPES, E. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados. Série FOOD DESIGN- Sistemas de Gestão da Qualidade em Alimentos e Bebidas. Ed. Varela. São Paulo, 2004.
 CGERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. Ed. Varela. 2003.
 GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Ed. Varela. 2001.
 HANLAT, Jean-Francois. O individuo na organização: dimensões esquecidas. Ed. Atlas. 2001.

Bibliografia Complementar:
 SBCTA. Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos. Ed. Secta. 2000.
 SBCTA. Higiene e sanitização para as empresas de alimentos. Ed. Secta. 2000.
 SENAI-DN. Alimentos seguros do campo à mesa: PAS. Ed. Senai-DN. 2003.
 SENAI-DN. As Boas Práticas de Transporte. Ed. Senai-DN. 2004.

Análise Sensorial	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:
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.
Bibliografia básica: DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba, 3ª ed. Editora Champagnat. 2011. ALMEIDA, T.C.A.; GULLERMO, H.D. E MARIA, A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela. 1999. FARIA, E.V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de Análise Sensorial. LAFISE/ITAL. 1ª edição. Campinas-SP, 2002.
Bibliografia Complementar: SBCTA. Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. Ed. Sbcta. 2000. Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas. Tomo I, II e III. Embrapa / CTA. Rio de Janeiro. 1994.

ANO III – 1240 horas

GESTÃO	Carga Horária 40h	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período: Modulo VI	Pré-Requisito:
Professor:		
EMENTA: EMPREENDEDORISMO: Conceituação, importância, oportunidades de negócios e cenários. Habilidades e Competências do Empreendedor. PLANO DE NEGÓCIOS: Conceituação, Importância, Estrutura, o Plano de Negócios como ferramenta de gerenciamento, criando um plano de negócios. CRIANDO A EMPRESA: Aspectos Legais, Tributos, Questão Burocrática, outros aspectos relevantes. Relações interpessoais. Agronegócio: conceito, elementos, sistema, cadeias produtivas, projetos; Estratégia e competitividade; Custos: viabilidade econômica; Gestão de Recursos Humanos;		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ANDERSON, P. As Origens da pós-modernidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999. ANSOFF, I. et alli. Do Planejamento estratégico à administração estratégica. São Paulo: Atlas, 1990. OLIVEIRA, D.P.R. Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas. São Paulo: Editora Atlas, 1999. NEVES, M.F., CHADDAD, F.R., LAZZARINI, S.G. Alimentos – novos tempos e conceitos na gestão de negócios. São Paulo: Editora Pioneira, 2000. NEVES, M.F., CHADDAD, F.R., LAZZARINI, S.G. Alimentos. Gestão de Negócios em Alimentos. 1. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005. RIBEIRO, J. A história da alimentação no período colonial. Rio de Janeiro: SAPS, 1952. RIOS, Luiz Oliveira. Cooperativas brasileiras: manual de sobrevivência & crescimento sustentável. 10 lições práticas para as cooperativas serem bem sucedidas em mercados globalizados. São Paulo: Editora STS, 1998. ROLLEMBERG, Márcia. Associativismo. Brasília: organização das cooperativas brasileiras, 1998, 34p.		

SANTOS, C. R. A. História da Alimentação no Paraná. Curitiba: Juruá Editora, 2007

Língua Portuguesa, Literatura Brasileira e Redação	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	160h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: O texto: interpretação e produção. Aspectos linguísticos de cada texto. Interpretação de textos informativos e narrativos. Linguagem verbal e não-verbal. Índices contextuais e situacionais decorrentes de identificações políticas, ideológicas e de interesses econômicos. A construção da imagem do locutor e interlocutor. Intertextualidade. Relações temáticas estilísticas entre textos de diferentes épocas. Categorias básicas das escolas literárias.		
Bibliografia básica: ABREU, A. S. Curso de redação. São Paulo: Ática, 1991 CUNHA, C.; CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. 5ª ed. São Paulo: Lexikon, 2009. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Literatura Brasileira. São Paulo: Atual, 2005.		
Bibliografia Complementar:		

Artes	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Conceito, função e importância da Arte. A história da Arte. A comunicação e a arte. Os diferentes estilos artísticos. A literatura e a Arte. A música, a dança e o teatro. Apreciação e produção artística.		
Bibliografia básica: BARBOSA, A. (org.). Inquietações e mudanças no Ensino de Arte. São Paulo: Cortez, 2002. CUMMING, R. Para Entender a Arte. São Paulo: Ática, 1996. DOMINGUES, D. (org.). Arte no século XXI: a humanização das tecnologias. São Paulo: Unesp, 1997. PROENÇA, M. das G. V. História da Arte. 4ª ed. São Paulo: Ática, Brasil, 1994. SNYDERS, G. A Escola pode ensinar as alegrias da Música? São Paulo: Cortez, 1992. TINHORÃO, J. R. História Social da Música Popular – da modinha a lambada. São Paulo, Ed. 34, 1998.		
Bibliografia Complementar:		

Educação Física	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Musculação: Suplementos e Complementos Nutricionais. Ginástica: Flexibilidade e Alongamento. Basquetebol: Ataque e Defesa, Cota Luz, Infiltração. Handebol: Ataque e Defesa.		
Bibliografia básica: BRACHT, V. Educação Física e aprendizagem social. Porto Alegre: Magister, 1992.		

CASTELLANI FILHO, L. Educação Física no Brasil: a história que não se conta. Campinas: Papirus, 1991. COLETIVO DE AUTORES. Metodologia do ensino da Educação Física. São Paulo: Cortez, 1992.
Bibliografia Complementar:

Inglês	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Identificação de termos técnicos (agropecuária e informática) e informativos. Demonstração do uso das ações verbais em pequenos diálogos e textos, no presente, passado e futuro, bem como verbos modais: <i>simple future (will)</i> , futuro imediato (<i>be going to</i>), verbos modais (<i>may/might, will/would, can/could, simple past</i> (regulares e irregulares, <i>present e past perfect</i>). Reconhecimento das preposições e frases verbais. Distinção entre as <i>tag questions e short answers</i> . Aplicação prática do uso do discurso direto e indireto.		
Bibliografia básica: MURPHY, R. Essential grammar in use. Cambridge: University Press, 2007. TORRES, N. Gramática prática da língua inglesa. São Paulo: Saraiva, 2007. MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura		
Bibliografia Complementar:		

Matemática	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	120h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Análise Combinatória, Binômio de Newton, Probabilidade, Estatística, Matrizes, Determinantes, Sistemas Lineares, Geometria Espacial, Geometria Analítica e Matemática Financeira.		
Bibliografia básica: DANTE, L. R. Matemática. Volume Único. 1ª edição. São Paulo, SP: Ática, 2005. BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. Curso de Matemática. Volume Único. 3ª edição. São Paulo, SP: Moderna, 2003. IEZZI, Gelson, et al. Matemática: Ensino Médio. Volume Único. 4ª edição. São Paulo, SP: Atual, 2007.		
Bibliografia Complementar:		

Física	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Eletrostática: Carga elétrica, Princípios da eletrostática, Condutores e isolantes elétricos, Processos de eletrização, Lei de Coulomb, Campo elétrico, Potencial elétrico. Termometria. Calorimetria. Hidrostática. Termodinâmica. Hidrodinâmica. Dinâmica: Leis de Newton e suas aplicações, Dinâmica em trajetórias curvilíneas, Trabalho, Potência e Rendimento, Energia mecânica e sua conservação.		
Bibliografia básica: HEWITT, P. G.; Física Conceitual. Porto Alegre: Bookman, 2002. AMALDI, U.; Imagens da Física, curso completo. São Paulo: Scipione, 1997 MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física. São Paulo: Scipione, v. 1, 2 e 3. 2000. VALKENBURGH, V.; Eletricidade Básica. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1982.		
Bibliografia Complementar:		

Química	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Histórico da química orgânica; O átomo do carbono e suas características; Grupos funcionais e principais reações orgânicas (Hidrocarbonetos, compostos halogenados, compostos oxigenados, nitrogenados). Propriedades físicas e químicas dos compostos orgânicos. A química orgânica e o meio ambiente. Polímeros.		
Bibliografia básica: ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre, Editora Bookman, 2006. BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral. Rio de Janeiro, Editora LTC, 1999. RUSSEL, J. Química Geral V1 e V2. São Paulo, Pearson Makron Books, 1994. OHLWEILER, O.A. Química analítica quantitativa. 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1980. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. Rio de Janeiro, LTC, 2008.		
Bibliografia Complementar:		

Biologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Introdução e terminologia da genética. Hendogramas. Probabilidades genéticas. Leis mendelianas. Polialia. Interação genética. Herança do sexo. Linkege. Genética das populações. Fisiologia animal.		
Bibliografia básica: LOPES,Sônia. BIO.Volume 2.1ª Edição.Editora Saraiva.2002. LOPES Sônia. BIO.Volume 3.1ª Edição.Editora Saraiva.2002. LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. Biologia Hoje.Volume 1.14ª Edição. Editora Ática.2003. CÉSAR E SEZAR.Biologia.Volume Único. Editora Saraiva		
Bibliografia Complementar:		

História	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: A Regência e a consolidação do Estado. Os conflitos no Brasil Império. Consolidação do poder oligárquico no Brasil Império. A economia, a sociedade, os conflitos externos no Brasil Império. A proclamação da República. A era napoleônica. A consolidação do capitalismo e as lutas sociais na Europa. O Imperialismo. Os Estados Unidos no século XIX. A América Latina sob a hegemonia do capital. A Primeira Guerra Mundial. A Revolução Russa. A crise de 1929. A Segunda Guerra Mundial. A guerra fria. A crise no mundo socialista. Globalização e neoliberalismo. República Velha. A Era Vargas. Brasil na 1ª e 2ª guerras mundiais. O Brasil pós-45. A Ditadura Militar. O processo de redemocratização. O Brasil no contexto da Globalização: ALCA, Mercossul, União Européia. Brasil Atual: avanços e retrocessos.		
Bibliografia básica: História das Sociedades.Vol.2. Ao Livro Técnico AS. São Paulo, 1989. CARMO, Paulo Sérgio. História e ética do trabalho no Brasil. Ed. Moderna. São Paulo, 1998. KOSHIBA, Luiz. História, estruturas e processos. Editora Atual, São Paulo, 2000 (esse é o livro adotado nas turmas). MOTA, Myriam Becho. História das cavernas ao Terceiro Milênio. Editora Moderna. São Paulo 1999. BARBOSA, Walmir. Sociologia e Trabalho: Uma Leitura Sociológica Introdutória. Goiânia: S/ed., 2002. FARIA, Ricardo de Moura, MARQUES, Adhemar Martins e BERUTTI, Flávio Costa. História, 3º volume. Belo Horizonte: Lê, 1995.		
Bibliografia Complementar:		

Geografia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: A Terra: formas e movimento. Climatologia. Vegetação. Relevo. Hidrografia. Problemas ambientais. Solos. Aspectos geográficos da Bahia. Globalização e conflitos internacionais.		
Bibliografia básica: ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004. ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Geografia – série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2007. ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Atlas geográfico escolar. Rio de Janeiro: IBGE, 2002. MAGNÓLIO, D. Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Moderna, 2005. MOREIRA, I. A. C. O espaço geográfico: Geografia geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2002.		
Bibliografia Complementar:		

Espanhol	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Importância do Espanhol. Cultura espanhola. Alfabeto. Artigo. Contração. Pronomes pessoais. Flexão de palavras (número e gênero). Adjetivos. Advérbio. Acentuação. Pronomes Demonstrativos e possessivos. Heterossemânticos. Conjunção. Verbo. Pronome complemento.		
Bibliografia básica: ALVES, A.; MELLO, A. Vale! São Paulo: Moderna, 2003. BRUNO, F. C.; MENDOZA, M. A. Hacia el Español. São Paulo: Saraiva, 1999. HERMOSO, A. G.; CUENOT, J. R.; ALFARO, M. S. Gramática de Español lengua extranjera. Madrid: Edelsa, 1995.		
Bibliografia Complementar:		

Embalagens e Rotulagem de Alimentos	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: História das embalagens; principais tipos de embalagens para alimentos: plásticos, vidro, metálica, papel e papelão: combinações entre materiais; critério para escolha do tipo de embalagem; interação alimento-embalagem; estabilidade de alimentos; avaliações e padrões da qualidade de embalagens; bases legais para rotulagem de alimentos.		
Bibliografia básica: BRODY, A. L. Envasado de alimentos en atmosferas controladas modificadas y a vacío. Zaragoza, Acibia, 1996. 213 p.		

<p>Bibliografia Complementar: Embalagens sopradas de PET para alimentos e bebidas. São Paulo, ITAL, 1989.133 p. FARIA, E. V.; DANTAS, S. T.; SOLER, R. M. Controle de qualidade de embalagens metálicas. Campinas, 1990. 228 p. GARCIA, E.E. C; PADULA, M.; SARANTOPOULOS, C.I. G.L. Embalagens plásticas; propriedades de barreira. Campinas, ITAL, 1989. 43 p. Novas tecnologias de acondicionamentos de alimentos; embalagens flexíveis e semi-rígidas. Campinas, Ital 1988. 162 p.</p>
--

Tecnologia de Carnes e Derivados	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Composição e valor nutricional da carne; propriedades da carne fresca, capacidade de retenção; alterações “ante mortem” e “post mortem”, abate humanitário; conservação de carnes; pescados; processamento de produtos cárneos.		
Bibliografia básica: GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006. PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne: Tecnologia da sua obtenção e transformação. Vol. 1, UFG, 2001. SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. D. G. M. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes. Varela, 2006. TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; Terra, L. M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. Varela, 2004.		
Bibliografia Complementar: Gil, I.J.A.S.; DURAO, J.F. C. Manual de inspeção sanitária de carnes. São Paulo, Fund. Calouste Gulbenkian s.d. 563 p. OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. São Paulo: Livraria Varela, 1999. nv. ISBN 85-85519-44-4 BAHIA-SICM. Defumados: carnes e peixes. Salvador: SICM, 1996. 43 p. (Série Tecnologias agroindustriais apropriadas). PRICE, J. F; SCHWEIGERT, B. S. Ciencia de la carne y de los productos carnicos. Zaragoza, Acribia, 1994. 581 p. SENAI RS. Tecnologia na indústria da carne bovina; manual do docente. Porto Alegre, SENAI, 1994. 217 p. SEBRAE. Carnes e Cortes. Sind. Com. Varejista de Carnes Frescas do E. S. P. Editora. APINCO. Abate e processamento de frangos. Campinas, 1994. 149 p.		

Operações Unitárias	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Grandezas, unidades, dimensões e transformações de unidades; tubulações, acessórios e conexões de tubulações; mecânica dos fluidos (tipos de fluidos, viscosidade e nº de Reynolds); Fundamentos da transferência de calor (condução, convecção e radiação) e massa (difusão); Equipamentos (máquina térmica e máquina frigorífica); operações unitárias (filtração, sedimentação, centrifugação, ciclone, mistura		

e agitação, secagem, destilação, moagem, adsorção e adsorção).
Bibliografia básica: FOUST, Alan S. et. Al. Princípios das operações unitárias. 2.ed.Rio de Janeiro: LTC. 670p. 1982.
Bibliografia Complementar: POMBEIRO, Armando J. L.O. Lisboa. Técnicas e operações unitárias em química laboratorial: Calouste Gulbenkian, 1980. 1069p. GOMIDE, R. Manual de operações unitárias. 187p. São Paulo 1991.

Tecnologia de Leite e Derivados	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	80h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Leite: formação, composição, obtenção higiênica, coleta, transporte e resfriamento. padrões de qualidade de acordo a instrução normativa (IN) 51; processamento de leite e derivados; padrões de qualidade segundo os regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ).		
Bibliografia básica: TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite - 3ª EDIÇÃO. Editora UFSM, 2008. PEREIRA, D.B.C., SILVA, P.H.F., COSTA Jr, L.C.G., OLIVEIRA, L.L. Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos. 2ª ed. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001. 234 p. BEHMER ARRUDA, M.L.Tecnologia do Leite. Ed. Nobel. SÁ, F. V. Leite e os seus produtos. EDITORA CLÁSSICA, 1990 CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. Leite: obtenção, controle de qualidade e processamento. ESALQ – USP. SILVA, P.H. F. et al. Físico-Química do Leite e Derivados - Métodos Analíticos./ Editor: Ilct/Epamig, Juiz de Fora, 1997.		
Bibliografia Complementar: FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 1990. 297p. AMIOT, J.Ciencia y tecnologia de la leche. Zaragoza, Acribia, 1991. 547 p		
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Portaria nº 146, de 07/03/96. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 3977-3986, 11 mar. 1996.		
BRASIL. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Aprovado pelo decreto nº 30.691, de 29/03/52, alterado pelos decretos nº 1.255, de 25/06/62, nº 1.236, de 02/09/94, nº 1.812, de 08/02/96 e nº 2.244, de 04/06/97. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 11555-11558, 05 jun. 1997.		
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Resolução-RDC nº12, de 02/01/01, Diário Oficial da União, Brasília, nº 7, seção I, p. 45-53, 10 jan. 2001.		
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51, de 18/09/2002. Diário Oficial da União, Brasília, n. 183, seção I, p. 13-22, 20 set. 2002.		
BRASIL. Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e		

Produtos Lácteos. Instrução Normativa nº 22, de 14/04/2003. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 3, 2 mai. 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Defesa Agropecuária. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. Instrução Normativa nº 62, de 26/08/2003. Diário Oficial da União, Brasília, seção I, p. 14-51, 18 set. 2003.

Sociologia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: O significado de Sociologia e suas origens. Ética, política e metafísica. O terrorismo e os problemas políticos mundiais. O que é cidadania hoje, quais as mudanças no pensamento político em meio ao neoliberalismo. O que é ciência. A ética no trabalho científico. As necessidades espirituais humanas e a pós-modernidade. A metafísica e a realidade.		
Bibliografia básica:		
ALBORNOZ, S. O que é Trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.		
GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.		
MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.		
TOMAZI, N. D. Iniciação a Sociologia. São Paulo: Atual, 2000.		
Bibliografia Complementar:		

Filosofia	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	40h
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Introdução ao estudo da filosofia. O homem e a Cultura. Mito a Razão. Tipos de conhecimento. Ética e moralidade. Ideologia. Introdução a Política. Teoria do pensamento político. Política e Cidadania. Estética. O corpo. A sexualidade. A liberdade. A existência. O amor. O erotismo. A morte. Arte e criatividade. O pensamento religioso. História da Filosofia.		
Bibliografia básica:		
ABBAGNANO, N. Dicionário de Filosofia. São Paulo: Mestre Jou, 1982.		
ARANHA, M. L. de A. Filosofando – Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 1993.		
CHAUI, M. Convite à Filosofia. 13ª ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.		
REALE, G; ANTISERI, D. História da Filosofia. (Col.). São Paulo: PAULUS, 1990.		
TIBURI, M. Uma Outra História da Razão. Ed. UNISINOS, 2003.		
Bibliografia Complementar:		

OPTATIVAS

Os componentes curriculares considerados Optativas I e II deverão ser ofertados para atender as especificidades da região onde o Campus está situado. O componente curricular Optativa I deverá ter carga horária mínima de oitenta horas (80h) e o componente curricular Optativa II terá no mínimo carga horária igual a quarenta horas (40h). Para atender a carga horária total do Curso tais componentes deverão, obrigatoriamente, ser ofertados. Segue abaixo a lista de componentes curriculares que poderão ser ofertados como Optativas I e II,

podendo o Campus ofertar outros componentes não sugeridos aqui nesta lista.

Tecnologia de Cacau e Chocolate	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Importância econômica (panorama atual); Variedades; Propriedades físico-químicas do fruto; Pré-processamento do cacau: colheita, fermentação, secagem e armazenamento das amêndoas; Processamento das amêndoas (torta, licor, manteiga e pós de cacau); Processamento de biscoitos e misturas para bolos; Processamento do chocolate (torrefação, descascamento, obtenção do licor, formulação, conchagem, temperagem, formejamento e embalagem).</p>		
<p>Bibliografia básica: Aquarone, E.; Borzani, W.; Schmidell, W.; Lima, U. A. Biotecnologia industrial. Sao Paulo: E. Blucher, 2001. vol. 4. ISBN 8521202814. Beckett, S.T. et. al. Industrial Chocolate Manufacture and Use. Second Edition. 1994. Oetterer, M.; Regitano-d'arce, M.A.B.; Spoto, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006 612 p.</p>		
<p>Bibliografia Complementar: Reineccius, Gary. Flavor chemistry and technology. 2. ed Boca Raton: Taylor & Francis, c2006. 489 p.</p>		

Tratamento de Resíduos e Efluentes	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Tratamento de resíduos e efluentes na indústria de alimentos; reaproveitamento de resíduos; importância do tratamento para conservação ambiental e para o processo de produção; Classificação dos principais tipos de tratamentos; caracterização dos resíduos; caracterização física, química e biológica dos efluentes e resíduos da indústria de alimentos; tratamentos primários; tratamentos secundários; tratamentos terciários; procedimento de descarte dos resíduos da indústria de alimentos; órgãos e empresas responsáveis pelo gerenciamento de resíduos.</p>		
<p>Bibliografia básica: PEIRANO, M.M.F. Tratamento de Efluentes em Laticínios. Revista Leite e Derivados. Nº 21. São Paulo, 1995. BERAQUET, N.J. Ciência e Tecnologia da Carne Bovina. Centro de Tecnologia da Carne. Campinas- SP, 1995.</p>		
Bibliografia Complementar:		

Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
<p>Ementa: Processo de desenvolvimento de novos produtos: da geração de idéias ao lançamento; brainstorming; integração do marketing, design e funções industriais na criação de novos produtos; relação de sucesso x insucesso de um novo produto;</p>		

ferramentas e métodos de marketing para o desenvolvimento de novos produtos; engajamento de consumidores no processo de inovação; captura das necessidades dos clientes e sua tradução em produtos; mix de marketing para novos produtos; estratégias para construir e administrar produtos e marcas; direções para pesquisa.

Bibliografia básica:

AZEREDO, H. M. C. Fundamentos da estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindustrial Tropical. 2004 195p.

BARUFALD, R.; OLIVEIRA, v.3. Fundamentos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu.v.3, 1998. 317p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre registro de alimentos. <http://www.anvisa.gov.br>

BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento técnico sobre registro de alimentos.

COBRA, M. Marketing básico. São Paulo: Atlas.

ETZEL, M.; WALKER, B. STATION, B. Marketing. 11 ed. Tradução: Arão Sapiro. São Paulo: Makron books, 2001. 743 p.

GRACIOSO, F. Planejamento estratégico para o mercado. São Paulo: Atlas.

KOTLER, P. Administração e marketing. Tradução Ailton Bonfim Brandão. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1998. 725p.

GRUENWALD, George. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado. São Paulo: Makron Books, 1994. 553 p.

ROUSSEL, Philip A., SAAD, Kamal N., BOHLIN, Nils. Pesquisa & desenvolvimento: como integrar P&D ao plano estratégico e operacional das empresas como fator de produtividade e competitividade. São Paulo: Makron, 1992. 198 p.

Bibliografia Complementar:

Tecnologia de Bebidas	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Estocagem. Processamento de bebidas não alcoólicas e alcoólicas fermentadas e destiladas. Equipamentos. Insumos, aditivos e coadjuvantes. Processos de conservação. Embalagens utilizadas.		
Bibliografia básica: VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de Bebidas. São Paulo: Edgar Blucher, 2005. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas. São Paulo: Edgar Blucher, 2010. SOLER, M.P., et al. Industrialização de frutas. Campinas: ITAL, 1988 CHEFTEL, J. C. ; CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1983. V. 1, 333p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed., s. 1, Atheneu, 1989. 652 p. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 7 ed., s. 1, Atheneu, 1986. 145 p. MORORÓ, R.C. "Industrialização do Coco". Viçosa, CPT, 1998. 60p. VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de Bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São Paulo, Edgard Blucher, 2005. 550p.		
Bibliografia Complementar: CAMARGO, R. et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários – Alimentos. São Paulo, Nobel, 1984. 298 p. CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H.; BESANCON, P. Introducción a la Bioquímica de los		

Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1983. V. 2, 404 p.
 FELLOWS, P. Tecnologia del processado de los alimentos: Principios y prácticas , Ed. Acribia, S.A. , 1994
 FENNEMA, O. R. Introducción a la Ciência de los alimentos. Barcelona, Reverte, 1985. 918 p.

Projetos na Indústria de Alimentos	Carga Horária (h)	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
Ementa: Agronegócio: conceito, elementos, sistema, cadeias produtivas, projetos; Estratégia e competitividade; Custos: viabilidade econômica; Gestão de Recursos Humanos; Planejamento e controle da produção; Vida útil de imóveis, móveis, máquinas e equipamentos; Depreciação; Análise econômico-financeira e rentabilidade empresarial; Estrutura e interpretação de balanços; Receita e resultado econômico financeiro do projeto; Otimização da produção; Análise do mercado; Escolha de atividades produtivas; Identificar as características das atividades logísticas desempenhadas pelo gerenciamento logístico na Indústria; Identificar as atividades logísticas realizadas pelas empresas no que se refere ao fluxo de materiais e informações; Descrever o processo produtivo; Planejamento, implementação e controle das atividades operacionais.		
Bibliografia básica: BALLOU, Ronald H. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento, organização e logística empresarial. 4 ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. BALLOU, Ronald H. Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 1993. BOWERSOX, Donald J.; CLOSS, David J. Logística empresarial: o processo da cadeia de suprimento. São Paulo: Atlas, 2001. BOWERSOX, Donald J.; CLOSS, David J.; COOPER, M. B. Gestão Logística de Cadeia de Suprimentos. São Paulo: Bookman, 2006.		
Bibliografia Complementar: MONTENEGRO, G.A. Desenho Arquitetônico. São Paulo: Edgar Blucher LTDA. 1978. ESPARTEL, L. Cardeneta de Campo. ESTEPHANO, C. Desenho Técnico Básico. CHRISTOPHER, Martin. Logística e gerenciamento da cadeia de suprimentos: estratégias para redução de custos e melhoria dos serviços. São Paulo: Pioneira, 1997. FLEURY, Paulo Fernando; WANKE, Peter; FIGUEIREDO, Kleber Fossati (Organizadores). Logística empresarial: a perspectiva brasileira. São Paulo: Atlas, 2000. NOVAES, Antônio Galvão. Logística e gerenciamento da cadeia de distribuição: estratégia, operação e avaliação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.		

TÓPICOS ESPECIAIS NO DEVESSAMENTO VEGETAIS E DERIVADOS I	Carga Horária 80h	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:

Professor:
EMENTA: Tecnologia e processamento cereais, tubérculos, raízes, óleos e gorduras.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e Manuseio. Editora UFLA. 2ª edição, Lavras, 2005. LIMA, U.A. Agroindustrialização de Frutas. Editora FEALQ, 1998.

TÓPICOS ESPECIAIS NO DE PROCESSAMENTO DE VEGETAIS E DERIVADOS II	Carga Horária 80h	
	Teórica	
	Prática	
	TOTAL	
	Período:	Pré-Requisito:
Professor:		
EMENTA: Tecnologia e processamento cana-de-açúcar, óleo e gorduras e aproveitamento de resíduos e subprodutos gerados durante o processamento Vegetal.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: MORETTO, E. FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1998. CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças. Fisiologia e Manuseio. Editora UFLA. 2ª edição, Lavras, 2005. LIMA, U.A. Agroindustrialização de Frutas. Editora FEALQ, 1998.		

10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação será processual, contínua e cumulativa, de forma a integrar teoria e prática, tendo como finalidade avaliar o processo ensino-aprendizagem, o desempenho dos estudantes e professores, assim como ajustar possíveis dificuldades e garantir os objetivos do curso.

A avaliação da aprendizagem será realizada por disciplina, durante o ano letivo, em atividades propostas pelos professores, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, considerando assiduidade e aproveitamento nestas atividades.

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

O sistema de avaliação da aprendizagem para o Curso Técnico em Alimentos obedece ao Sistema de Avaliação do IF Baiano instituído na Organização Didática.

11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE COMPETÊNCIAS ANTERIORMENTE DESENVOLVIDAS

Os critérios para aproveitamento de conhecimentos e experiências que os candidatos ao curso já adquiriram previamente e queiram solicitar aproveitamento devem ser observadas as diretrizes contidas na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano.

12. GESTÃO ACADÊMICA

A Gestão Acadêmica obedecerá ao organograma instituído pelo Regimento da Instituição.

13. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, RECURSOS TECNOLÓGICOS E BIBLIOTECA

13.1 – Laboratório de Análise Físico-química

ITEM	QTD.
Agitador Magnético com aquecimento	1
Balança semi-analítica	1
Balança analítica	1
Bateria de Aquecimento	2
Bloco digestor	1
Banho Maria	1
Espectrofotômetro	1
Fotômetro de chama	1
Manta aquecedora	
Mufla	1
Moinho Rotor	1
Ph metro	3
Destilador de Kjeldhal	1
Vidrarias diversas	
Termolactodensímetro	4
Aparelho de Dornic	4
Butirômetro/lactobutirômetro de Gerber	8

13.2 – Laboratório de microbiologia

ITEM	QTD.
Centrífuga para tubos de 50ml, 10ml velocidade de até 4000rpm	1
Balança analítica	2
Phmetro	1
Balanças semi-analíticas	1
Banhos-maria temperatura regulável de 30 até 80°C	1
Bicos de Bunsen	5
Liquidificadores simples	1
Suportes para buretas	4
Grades para suporte de tubos 15 x 150 mm	12
Pipetadores automáticos de volume variável de 1ML	6
Pipetadores automáticos de volume variável de 10mL	6
Pipetadores automáticos de volume variável de 2mL	6
Pipetadores automáticos de volume variável de 5mL	6
Ponteiras para pipetadores de 5mL	100

Ponteiras para pipetadores de 10mL	100
Ponteiras para pipetadores de 2mL	100
Ponteiras para pipetadores de 1Ml	100
Bequers de 150 ml	72
Béquer de 25 ml	72
Bequers de 250 ml	72
Provetas de 25 ml	48
Baguetas de vidro	36
Placas de aquecimento	3
Bequers de 100 ml	36
Papel indicador de pH de 1 – 14	1 cx
Pipetas graduadas de 5 ml	50
Pipetas graduadas de 10 ml	100
Pipetas graduadas de 20 ml	20
Erlenmeyers de 50 ml	80
Folhas de papel de filtro de 1x1 m aprox.	100
Tubos de ensaio 10x150 mm	250
Almofarizes 100ml	36
Funis de vidro diâmetro 5 cm haste curta	36
Banhos-maria até 80C	1
Estufas de incubação com controle de temperatura de ambiente até 60C	2
Meios de cultura diversos	
Estufa BOD com controle eletrônico de temperatura e alarme de 360 l	1
Geladeira de 360 l	1
Freezer vertical 250l	1
Estufas de secagem e esterilização até min 200C	1
Autoclaves verticais	2
Contadores de colônia eletrônicos	4
Microscópios óticos binoculares com objetivas de 10, 40 e imersão de 100	4
Estereoscópios	2
Garrafas vaspac para anaeróbios	6
Câmara de fluxo laminar	1
Bomba á vácuo	1
Conjunto de filtração milipore em inox	1
Kitassato 2L	2
Kitassato 500Ml	2
Banho-maria com controle de temperatura capacidade min. de 5l e tampas removíveis com 6 lugares para frascos erlenmeyers	1
Estomac para homogeneizar amostras	1

13.3 – Laboratório de análise sensorial

Mesa redonda com 6 lugares	1
Cabines individuais com iluminação (verde, azul, vermelha e branca) e pia para descarte de amostra	6
Geladeira	1
Microondas	1
Balança	1
Armário para armazenamento de material	1

13.4 – Planta de Processamento de Carnes e Derivados

ITEM	QTD.
Câmara de refrigeração (resfriamento e congelamento)	1
Serra fita	1
Injetora de salmoura	1
Cutter	1
Misturadeira	1
Tumbler	1
Seladora a vácuo	1
Balança	1
Tanque para cozimento	1
Defumador	1
Mesa inox	2
Utensílios (facas, talheres, vasilhames)	

13.5 – Planta de Processamento de Vegetais

ITEM	QTD.
Triturador	1
Despolpadeira	1
Pasteurizador tubular	1
Balança	1
Filtro prensa	1
Autoclave	1
Tanque	1
Fogão	1
Geladeira	1
Desidratador	1
Tacho encamisado	

13.6 – Planta de Processamento de Leite e Derivados

ITEM	QTD.
Desnatadeira	1
Tanque de recepção de leite	1
Pasteurizador em placas	1
Queijomate	1
Fermenteira	1
Tanque de fabricação de queijo	1
Tacho encamisado	1
Batedeira de manteiga	1
Prensa de queijo manual	1
Prensa de queijo pneumática	1
Utensílios (facas, liras, talheres, vasilhames)	

13.7 – Planta de Processamento de Panificação e Massas

ITEM	QTD.
Forno de lastro	1
Masseira	1
Divisora de massas	1
Batedeira	1
Câmara de fermentação	1

Cilindro para massas	1
Fogão	1
Formas e moldes	diversos
Utensílios (facas, talheres, garfos, vasilhamenes)	diversos
Seladora	1
Extrusora de macarrão	1
Texturômetro	1
Balança	2
Geladeira industrial	1
Coifa industrial	1
Liquidificador industrial	1

13.8 – RECURSOS TECNOLÓGICOS

A instituição deve disponibilizar recursos áudio-visuais, outros instrumentos didáticos-pedagógicos, assim como atender aos itens anteriores.

13.9 - BIBLIOTECA

A instituição possui uma biblioteca com acervo suficiente nas áreas dos componentes curriculares do currículo propedêutico, e acervo parcial para os componentes curriculares específicos do Curso em questão.

14. PESSOAL TÉCNICO E DOCENTE A CONTRATAR

PESSOAL	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Docente	03	Eng. de Alimentos
Técnico Administrativo	02	Técnico em Alimentos

15. DIPLOMAS E CERTIFICAÇÕES A SEREM EXPEDIDAS

O estudante que concluir as disciplinas do curso, inclusive o estágio supervisionado, dentro do prazo estabelecido neste Projeto obterá o Diploma de Técnico Integrado ao Ensino Médio na habilitação profissional de Alimentos. Seguir orientações da Organização Didática.

16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. *Lei 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>. Acesso em 21 out. 2009.

BRASIL. *Resolução CNE/CEB nº 04, de 08 de dezembro de 1999*. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Disponível em: <www.portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_resol0499.pdf>. Acesso em 21 out. 2009.

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

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Disponível em: <www.ibge.gov.br/home>. Acesso em 07 out. 2009.

IFBAIANO. Organização Didática, 2011.