

### MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS SERRINHA

# PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO PELO PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – PEDAGOGIA DA ALTERNÂNCIA

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO – *CAMPUS* SERRINHA

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO PELO PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – PEDAGOGIA DA ALTERNÂNCIA

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

#### REITOR

Aécio José Araújo Passos Duarte

### PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Ariomar Rodrigues dos Santos

# PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Luciana Helena Cajas Mazzutti

### PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Rafael Oliva Trocoli

## PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Hildonice de Souza Batista

# PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Leonardo Carneiro Lapa

### DIRETORIA GERAL – CAMPUS SERRINHA

Leandro dos Santos Damasceno

### DIRETORIA ACADÊMICO – CAMPUS SERRINHA

Cassiana Mendes dos Santos Almeida

## DIRETORIA ADMINISTRATIVA – CAMPUS SERRINHA

Kerdoval da Silva Souza

# **DADOS INSTITUCIONAIS**

Nome: Instituto Federal Baiano Campus Serrinha

Endereço: Estrada Vicinal de Aparecida, s/n, Bairro Aparecida. CEP 48700-000, Serrinha – BA

E-mail: gabinete@serrinha.ifbaiano.edu.br

**CNPJ**: 10.724.903/0001-79

**INEP:** 29467730

**Telefone:** (75) 98301-8269 (Gabinete da Diretoria Geral) / (71) 3186-0021 / Ramal 310

| HISTÓRICO DE CRIAÇÃO DO CURSO |   |   |   |  |  |
|-------------------------------|---|---|---|--|--|
| ЕТАРА                         | PERÍODO                                       | GRUPO RESPONSÁVEL   | RESOLUÇÃO DE<br>APROVAÇÃO   |  |  |
| Criação                       | Setembro<br>de 2014 a<br>Setembro<br>de 2015. | Port. nº 1.090, de 27 de agosto de 2015.  Rita Vieira Garcia / Professora EBTT Sandra Cerqueira de Jesus / Professora EBTT Gean Carlo Soares Capinan / Professor EBTT   | Projeto aprovado<br>pela Resolução nº<br>31 de 01 de<br>setembro de 2016<br>CONSUP/IF<br>Baiano.          |  |  |
| Alteração                     | Abril de<br>2018 a<br>dezembro<br>de 2018.    | Port. nº 61, de 10 de outubro de 2018.  Neyla Reis dos Santos Silva / Professora EBTT  Adrielle Souza Leão Macedo / Professora EBTT  Letícia Caribé Batista Reis / Professora EBTT  Antônio César Sousa Santos / Professor EBTT  Osvaldo Barreto Oliveira Júnior / Professor EBTT  Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus / Professora EBTT  Reginaldo Serra dos Santos / Professor EBTT  Karolyny de Oliveira Almeida / Técnica em Assuntos Educacionais  Larissa de Queiroz Santos / Pedagoga  Luciano da Silva Brito / Discente  Miguel Camay Ramos de Oliveira / Discente | Alteração<br>Curricular<br>aprovada através<br>do Despacho<br>267/2019/PROEN<br>de 14 de maio de<br>2019. |  |  |

| Reformu-<br>Lação Agosto de<br>2019 a<br>dezembro<br>de 2020. |
|---|
|---|

# SUMÁRIO

| 1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO                                       |    |
|--|----|
| 2 APRESENTAÇÃO   |    |
| 3 JUSTIFICATIVA DO CURSO                                       | 10 |
| 4 OBJETIVOS  | 16 |
| 5 PERFIL DO EGRESSO  | 17 |
| 6 PERFIL DO CURSO  | 18 |
| 7 REQUISITOS DE INGRESSO                                       | 19 |
| 8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO                              | 20 |
| 9 ITINERÁRIO FORMATIVO   | 26 |
| 10 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO                 | 28 |
| 11 INCLUSÃO E EDUCAÇÃO ESPECIAL                                | 37 |
| 12 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSO                        | 39 |
| 13 MATRIZ CURRICULAR   | 40 |
| 14 ESTÁGIO SUPERVISIONADO                                      | 42 |
| 15 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM                                   | 4  |
| 16 AVALIAÇÃO DO CURSO  | 40 |
| 17 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA APROVEITAMENTO DE ANTERIORES |    |
| 18 EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS                         | 48 |
| 19 INFRAESTRUTURA  | 49 |
| 20 RECURSOS HUMANOS  | 52 |
| 21 EMENTÁRIO   | 53 |
| 22 REFERÊNCIAS   | 72 |
| APÊNDICES  | 79 |
| ANEYOS   | 0( |

# 1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

| Curso                     | Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio na modalidade Educação de Jovens e Adultos.  |
|---------------------------|---|
| Forma de Desenvolvimento  | Integrado   |
| Modalidade                | Educação de Jovens e Adultos – EJA  |
| Eixo tecnológico          | Produção Alimentícia  |
| Atos legais autorizativos | Resolução nº 31 de 01 de setembro de 2016 - CONSUP/IF Baiano.   |
| Habilitação               | Técnico em Agroindústria  |
| Turno de funcionamento    | Noturno   |
| Regime acadêmico          | Seriado anual<br>Metodologia: Pedagogia da Alternância  |
| Número de vagas           | 40  |
| Número de turmas          | 01  |
| Duração Mínima            | 3 anos  |
| Tempo de integralização   | Máximo de 6 anos  |
| Forma de ingresso         | Processo Seletivo; Convênio, Intercâmbio ou Acordo<br>Cultural; Transferência <i>Ex Officio</i> ; Transferência Interna ou<br>Externa |
| Carga Horária Total       | 2.710 horas   |
| Carga Horária Obrigatória | 2.550 horas   |
| Local de Funcionamento    | IF Baiano <i>Campus</i> Serrinha<br>Estrada Vicinal de Aparecida, s/n CEP: 48.700-000   |

# 2 APRESENTAÇÃO

A primeira oferta de ensino profissional na área de Ciências Agrárias na Bahia ocorreu no município de Catu/BA, a partir da Lei nº 75/1897, que originou a Fazenda Modelo de Criação, implantada pelo Governo da Bahia. O objetivo da fazenda era promover a criação de gado por meio do ensino de técnicas pecuárias.

Em 1918, iniciou-se o processo de federalização da Fazenda Modelo, adotando-se uma política que consistiria em fornecer técnicas pastoris para a comunidade agrícola local. Nela, foram desenvolvidas atividades de criação até o início de 1964, quando, através do Decreto Nº 53.666, a Fazenda Modelo de Criação passou a chamar-se Colégio Agrícola de Catu, subordinado à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura.

A designação Colégio Agrícola Álvaro Navarro Ramos foi estabelecida pelo Decreto nº 58.340, de 03 de maio de 1966, cabendo à instituição a missão de ofertar cursos de nível médio, com o intuito de formar técnicos agrícolas, fundamentada na filosofia do Sistema Escola-Fazenda: aprender a fazer e fazer para aprender.

Em 19 de maio de 1967, através do Decreto nº 60.731, o Colégio Agrícola Álvaro Navarro Ramos foi transferido para o Ministério da Educação e Cultura (MEC), passando a funcionar como Escola em 1969. Em 1971, formou-se a primeira turma de alunos: Técnicos em Agropecuária. Em 4 de setembro de 1979, por meio do Decreto nº 83.935, surgiu a denominação Escola Agrotécnica Federal de Catu.

Posteriormente, por meio da Lei nº 8.670 de 30 de junho de 1993, foram criadas mais três escolas agrotécnicas no estado da Bahia: as Escolas Agrotécnicas Federais de Guanambi, Santa Inês e Senhor do Bonfim, subordinadas ao então Ministério da Educação e do Desporto, como órgãos da administração direta. No mesmo ano, por meio da Lei nº 8.731/1993, estas escolas foram transformadas em autarquias, passando a gozar de quadros e orçamento próprios, além de autonomia disciplinar e acadêmica, iniciando suas atividades em 1995.

No ano de 2008, através da Lei nº 11.892, surgiu o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano), uma autarquia constituída, inicialmente, pela união das Escolas Agrotécnicas Federais de Senhor do Bonfim, Catu, Guanambi (Antonio José Teixeira) e Santa Inês. Em 2010, na segunda expansão da Rede Profissional, duas novas unidades foram implantadas, nas cidades de Bom Jesus da Lapa e Governador Mangabeira.

Os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia foram criados a partir da Lei nº 11.892/2008, com a finalidade de promover a integração da Educação Básica à Educação

Profissional, e ao mesmo tempo permitir a verticalização da educação, numa construção formativa que busque a perspectiva da transversalidade e a flexibilidade de itinerários de formação nos diversos níveis de ensino.

Nesse mesmo período, integraram-se ao IF Baiano as Escolas Médias de Agropecuária Regional (EMARCs), criadas e mantidas pela Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), órgão vinculado ao Ministério da Agricultura. As atividades das EMARCs foram iniciadas em 1965, a partir da unidade EMARC – Uruçuca/BA, tendo ocorrido a ampliação da rede nos anos de 1965 e 1980, em decorrência do precário sistema educacional vivenciado pelas populações vinculadas ao agronegócio.

Coube à EMARC, inicialmente, servir como Centro de Treinamento de mão de obra e de formação de nível médio, para atender às necessidades da agropecuária do Sul da Bahia, associado a programas de pesquisa agrícola e de extensão rural da CEPLAC, instrumentos importantes para o desenvolvimento da então incipiente estrutura socioeconômica da região cacaueira baiana.

Neste período, a EMARC cresceu e transformou-se em importante centro de ensino técnico agropecuário e industrial, e de formação profissional rural. Com o crescimento da demanda por técnicos e trabalhadores qualificados para atuarem nas regiões cacaueiras do país, o Governo do Estado da Bahia, em articulação com o Conselho Deliberativo da CEPLAC e com o Ministério da Agricultura, firmou, em 11 de abril de 1980, contrato de comodato, transferindo a responsabilidade administrativa, pedagógica e financeira das Unidades Escolares Polivalentes, localizadas nas cidades de Itapetinga, Teixeira de Freitas e Valença, para a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira.

As EMARCs de Itapetinga, Teixeira de Freitas, Uruçuca e Valença passaram a ser administradas pelo IF Baiano a partir de 2010. O Decreto nº 7.952/2013 vinculou definitivamente as EMARCs ao Ministério de Educação, transformando-as em *campi* do IF Baiano. Com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, em 2012, coube ao IF Baiano a implantação de quatro novos *campi*: Serrinha, Alagoinhas, Itaberaba e Xique-Xique.

O IF Baiano garante a interiorização da Educação Profissional, sobretudo pela sua inserção em diversos territórios de identidade. Atualmente, é formado por 01 (uma) Reitoria, sediada em Salvador, e 14 (quatorze) *campi* em funcionamento, nos municípios de Bom Jesus da Lapa, Catu, Guanambi, Governador Mangabeira, Itapetinga, Santa Inês, Senhor do Bonfim, Teixeira de Freitas, Valença, Uruçuca, Alagoinhas, Serrinha, Itaberaba e Xique-Xique.

Atualmente, o IF Baiano consolida-se como Instituição multicampi, pluricurricular, cuja missão é

oferecer educação profissional e tecnológica de qualidade, pública e gratuita, nas diferentes modalidades, preparando pessoas para o pleno exercício da cidadania e contribuindo para o desenvolvimento social e econômico do país, através de ações de ensino, pesquisa e extensão (PDI, 2014).

O IF Baiano atua na oferta da Educação Básica, Profissional e Superior, compreendendo processos educativos vinculados à profissionalização, com foco nas dimensões da Ciência e da Tecnologia e pautado na integração entre teoria e prática, bem como entre o ensino, a pesquisa e a extensão. A educação ofertada ultrapassa a formação profissional e técnica incorporando outras dimensões da formação humana e da vida em sociedade.

O IF Baiano *Campus* Serrinha, por sua vez, em articulação com os pressupostos do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI, objetiva atender demandas do Território do Sisal, sinalizadas na Pesquisa de Demanda e ligadas às Ciências Agrárias, mas com foco nos processos de produção da agricultura familiar e na sustentabilidade. Tais aspectos serão apresentados no tópico Justificativa do Curso.

De modo geral, as diretrizes delineadoras das ações do IF Baiano *Campus* Serrinha dialogam com os desafios de potencialização da produção agrícola e pecuária no semiárido baiano, principalmente, com foco nas unidades familiares de produção e na produção sustentada economicamente. Além disso, articulam-se ao movimento das políticas públicas territoriais para o campo brasileiro, fortalecidas e estruturadas a partir de 2003 pela Secretaria de Desenvolvimento Territorial do Ministério de Desenvolvimento Agrário, cujo objetivo maior é promover o desenvolvimento das atividades agropecuárias nos contextos da agrobiodiversidade, da agroindustrialização principalmente de base familiar, comercialização dos produtos agrícolas do campo, para a construção de um mundo rural "com gente".

Dessa forma, este Projeto Pedagógico de Curso objetiva nortear a ação gestora, a ação pedagógica e garantir as devidas articulações necessárias para a formação técnica e humana contextualizada com os processos sociais, culturais, políticos e econômicos do Território.

Assim, este documento expressa diretamente os pressupostos pretendidos pelo IF Baiano *Campus* Serrinha, sobretudo no atendimento de demandas concretas e proposições de ações que contribuam com os processos de agroindustrialização, principalmente na perspectiva da Agricultura Familiar.

#### 3 JUSTIFICATIVA DO CURSO

A oferta da Educação Profissional e Tecnológica no IF Baiano *Campus* Serrinha se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei nº 9.394/1996, e às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, propostas pela Resolução CNE/CEB Nº 06/2012. Em âmbito institucional, essa oferta ocorre em consonância com as Diretrizes Institucionais da organização administrativo-didático-pedagógica para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no IF Baiano, definidas pela Resolução CONSUP nº45, de 03 de julho de 2019.

A presente proposta atende também à necessidade de cumprir a Lei nº 11.892/2008, que prevê o mínimo de 50% das vagas ofertadas nos Institutos Federais em Cursos Técnicos, prioritariamente na forma integrada, garantindo a oferta de escolarização às comunidades locais e regionais, com a possibilidade de verticalização na construção de itinerários formativos.

Também consta no Decreto n° 5.840/2006 que os Institutos Federais deverão disponibilizar, no mínimo, dez por cento (10%) do total das vagas de ingresso na instituição, para cursos de Educação de Jovens e Adultos, tomando como referência o quantitativo de matrículas do ano anterior.

A opção pela Pedagogia da Alternância se torna possível tendo em vista a liberdade de organizar a Educação Básica conforme a LDB nº 9.394/96. Dessa forma, possibilita explicitar o compromisso do IF Baiano *Campus* Serrinha em oferecer a formação para diversos tipos de público e todas as comunidades do Território do Sisal, o que implica em respeitar a procedência múltipla dos estudantes, e, nessa lógica, oferecer condições de acesso e permanência.

Com a Pedagogia da Alternância, tem-se a oportunidade de promover uma formação calcada na experiência, no trabalho, no mundo da produção, na imersão dos estudantes na comunidade, que é compreendida como um espaço educativo capaz de aperfeiçoar a aprendizagem. Levando em consideração que nos territórios serão construídos alicerces de seu desenvolvimento, os problemas e potencialidades de cada unidade deverão ser parâmetros para enfrentar os desafios da construção de uma sociedade com melhores condições de vida de sua população.

É evidente que o desenvolvimento dos territórios depende de outros fatores como: competitividade territorial, equidade e diversidade, gestão dos recursos naturais, democracia e cidadania. Entretanto, os elementos que balizarão a elaboração de um PPC devem estar calcados

nos caracteres encontrados na literatura, nos diálogos ocorridos na audiência pública e nas opiniões dos líderes e representantes do colegiado.

O Território do Sisal (TS), localizado no nordeste baiano, possui área total de 20.405 km2, uma população estimada de 605.550 habitantes1 e está situado na área de abrangência do Semiárido, com clima de mesma nomenclatura, temperatura média de 24,2°C, pluviosidade que varia entre 400 mm e 500 mm anuais e chuvas concentradas na primavera/verão (SEI, 2016).

Um total de vinte municípios baianos compõem o Território do Sisal (TS), sendo eles: Araci, Barrocas, Biritinga, Candeal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu, Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, São Domingos, Serrinha, Teofilândia, Tucano e Valente. Os municípios de maior destaques são Serrinha e Conceição do Coité, sendo que o primeiro possui a maior população, alcançando um total de 80.8612 habitantes de acordo com dados do IBGE (2020) e dispõem da maior capacidade de redes de serviços.

A maior parte (63%) da população do Território vive na área rural. A Agricultura Familiar predomina em 93% das propriedades e equivale a 76% da população economicamente ativa local, pois, 9,7% dos agricultores familiares da Bahia estão neste território e, entre estes, 68,5% são classificados como quase sem renda. O Território possui 64.350 agricultores familiares, 2.344 famílias assentadas, 413 famílias de pescadores cadastrados, uma comunidade quilombola e uma terra indígena.

O processo de ocupação esteve vinculado à pecuária extensiva, fazendo da criação de gado bovino sua alavanca de ocupação econômica e frente expansionista principal e, ainda hoje, é uma atividade representativa para a economia da região (NASCIMENTO, 2003). A pecuária de corte vem em segundo lugar, sendo explorada por 66% dos proprietários, respondendo por 47%, média, da renda das famílias.

O setor agropecuário, apesar de menor adição ao PIB territorial e nacional contribui significativamente para a sobrevivência da maior parte da população, principalmente os produtores da agricultura familiar que retiram das lavouras de subsistência, da plantação de sisal e da pecuária, com destaque para o criatório de ovinos, caprinos e bovinos, a viabilidade econômica para sobrevivência pessoal e familiar (PTDSS, 2016).

A biodiversidade da Caatinga ampara diversas atividades e constitui em um rico potencial econômico que tem servido como meio de sobrevivência para muitas famílias carentes do Território do Sisal. O licurizeiro e o umbuzeiro têm papel de destaque na alimentação animal nos momentos de escassez alimentar por se constituírem em fontes nutritivos importantes para os animais e também para os humanos. Destaca-se ainda o algodoeiro de seda, o caroá, o

mandacaru, o umbuzeiro, a barriguda, o icó, a baraúna, o faveleiro, o pau ferro, o ouricuri, e a umburana, além de uma grande variedade de cactáceas. Esse ecossistema permitiu que as populações da região pudessem suprir suas necessidades de vestimenta, alimentação, medicamentos, energia e habitação, abastecendo ainda as demandas do capital mercantil, sobretudo da indústria tradicional, como as fibras e oleaginosas (CODES SISAL, 2010). É essa rica diversidade que garante a vida humana e animal numa região com grandes diversidades climáticas e pouca atenção pelo Estado quanto às políticas públicas.

Tomando como parâmetro de decisão o alto percentual de pessoas vivendo no campo, a predominância das propriedades da agricultura familiar e as potencialidades e vocações do Território do Sisal, como exemplo o sisal, a caprinovinocultura, a bovinocultura de leite e o extrativismo (umbu e ouricuri) no seguimento alimentício, sugere-se que a capacitação de trabalhadores(as) e demais atores sociais ligados a agroindustrialização poderá servir de elemento impulsionador do desenvolvimento rural no Território.

De acordo com o Decreto nº 5.840/2006, as áreas profissionais escolhidas para a estruturação dos cursos serão, preferencialmente, as que maior sintonia guardarem com as demandas de nível local e regional, de forma a contribuir com o fortalecimento das estratégias de desenvolvimento socioeconômico e cultural.

No estudo de demanda territorial realizado pelo IF Baiano em 2013, no intuito de nortear a decisão de oferta de cursos pelo IF Baiano *Campus* Serrinha, foram entrevistados alguns representantes de entidades da sociedade civil organizada, os quais apontaram mudanças significativas de ordem econômica, social e cultural ocorridas na região nos últimos anos, figurando entre elas o escoamento de produtos da Agricultura Familiar e seu consumo na alimentação escolar.

Quando esses representantes foram solicitados a indicar uma área profissional que poderia ser oferecida na região, tendo em vista as atividades que oferecem oportunidades de trabalho na região, a área de Produção Alimentícia aparece em primeiro lugar, com 4 indicações, seguida por Ambiente, Saúde e Segurança, com 3 indicações; Desenvolvimento Educacional e Social, Gestão e Negócios, e Recursos Naturais, todas com 2 indicações; e Produção Cultural e Design, e Produção Industrial, ambas com 1 indicação.

O estudo de demanda também revelou que, na opinião dos representantes de entidades da Sociedade Civil Organizada, as atividades produtivas e econômicas que têm criado as maiores oportunidades de trabalho são: Educação e área técnica, Agricultura Familiar e Economia Solidária, e Produção Agropecuária, especialmente carne e leite.

Para Mior (2005), a industrialização dos produtos agropecuários para o consumo da família e, em menor grau, para o mercado local, faz parte da história e da cultura dos agricultores familiares. O processamento de alimentos, que se restringia à cozinha das agricultoras, passa a ser valorizado como importante estratégia de formação de renda para centenas de famílias. Esta citação reafirma a relevância da oferta de um Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos, o qual será desenvolvido na metodologia da Pedagogia da Alternância.

O Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos), conforme será doravante denominado neste documento, tem como objetivo maior contribuir com o desenvolvimento e melhoria da qualidade de vida em assentamentos rurais do estado da Bahia.

Outro ponto que se pode indicar para a realização do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, relaciona as alternativas que estão sendo revitalizadas nos Núcleos de Estudos em Agroecologia dos institutos e universidades, em consonância com os pressupostos dos movimentos sociais, povos e comunidades tradicionais, com o propósito de atribuir ao rural, seus valores e funções para geração de renda e melhores condições de vida das famílias. Portanto, a agregação de valor de produtos, para fins mercantis e/ou autoconsumo, para preservar e reativar costumes e procedimentos artesanais, fomenta uma produção de alimentos que garante a soberania alimentar em função dos produtos de menor custo, pela proximidade com os consumidores e pela redução de intermediários.

Sendo assim, para impulsionar o fortalecimento das agroindústrias, torna-se necessário fazer investimentos em tecnologia, bem como atender a legislação sanitária, o que demanda um efetivo controle durante todas as etapas do processamento, por meio de análises microbiológicas e físico-químicas, gestão agroindustrial, além do comprometimento com a preservação do meio ambiente, o que requer profissionais altamente capacitados e com conhecimentos vastos na área de alimentos. Logo, neste processo, a qualificação dos profissionais passa a ser fundamental, urgente e necessária.

Na matriz curricular do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, constam conteúdos que popularizam, debatem e ampliam o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional que, ainda hoje, é visto como sinônimo de contaminação, principalmente microbiológica:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em

quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. [...] Deve atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação, prazer (sabor), a dimensões de gênero e etnia, e contemplar formas de produção ambientalmente sustentáveis, livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados (BRASIL, 2006).

Neste sentido, o curso tem o intuito de fortalecer a agroindustrialização, o desenvolvimento dos empreendimentos solidários, o empreendedorismo, o acesso às políticas públicas, a exemplo do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA e Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, agregando valor aos sujeitos e à sua produção, tendo sido pensado para atender dimensões "do campo à mesa".

No percurso formativo, o curso deve integrar conhecimentos do Ensino Médio com os saberes da formação de Técnicos em Agroindústria, compreendendo a cadeia produtiva dos alimentos, desde a obtenção da matéria prima, beneficiamento e transformação, até a comercialização, conforme explicitado na matriz curricular.

Desse modo, o curso representa uma proposta que contribui com o (des)envolvimento do trabalho "no" e "do" campo, com base nos princípios da sustentabilidade e foco agroecológico, cujo processo educacional/profissionalizante será direcionado à busca e implantação de novas opções de culturas e outras fontes alternativas de renda.

#### Como traz o Documento Base do PROEJA:

A perspectiva precisa ser, portanto, de formação na vida e para a vida e não apenas de qualificação do mercado ou para ele. Por esse entendimento, não se pode subsumir a cidadania à inclusão no "mercado de trabalho", mas assumir a formação do cidadão que produz, pelo trabalho, a si e o mundo. Esse largo mundo do trabalho – não apenas das modernas tecnologias, mas de toda a construção histórica que homens e mulheres realizaram, das mais simples, cotidianas, inseridas e oriundas no/do espaço local até as mais complexas, expressas pela revolução da ciência e da tecnologia (BRASIL, 2007).

Os elementos contextuais apresentados acima ratificam os resultados evidenciados na Pesquisa de Demanda realizada em 2013 no Território do Sisal, pelo IF Baiano através da Pró-Reitoria de Desenvolvimento Institucional – PRODIN, e que dão sustentação à proposta de criação do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, no IF Baiano *Campus* Serrinha.

De forma específica e sintética, são apresentados aqui apenas os resultados de dois grupos que fortemente sinalizaram necessidade de formação profissional para a produção alimentícia para jovens e adultos:

- O grupo representante da Sociedade Civil Organizada destacou como transformações significativas nos últimos anos e com importantes reflexos sociais e econômicos: a inserção dos agricultores familiares nos mercados curtos e institucionais, através do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, e o fortalecimento de políticas públicas com foco nas populações com vulnerabilidade social e também aquelas voltadas ao fortalecimento dos empreendimentos agrícolas familiares. Assim, a Sociedade Civil Organizada sinalizou como prioridades de formação profissional os eixos tecnológicos: "Produção Alimentícia", "Ambiente, Saúde e Segurança", "Desenvolvimento Educacional e Social" e "Gestão e Negócios". Para esse grupo, faz-se urgente a qualificação profissional voltada para o contexto da agricultura familiar e da economia solidária, tendo em vista a necessidade de fortalecimento dos grupos associativos, assim como também voltada à produção agropecuária, à produção agroindustrial de base familiar, para a preservação ambiental, e a convivência com o semiárido, e para a pesquisa tecnológica e científica (PESQUISA DE DEMANDA, 2015).
- O grupo representante dos gestores municipais corroborou com as perspectivas do grupo anteriormente descrito, visto que evidenciaram dois importantes arranjos produtivos locais: o agrícola e o pecuarista. No arranjo produtivo agrícola, reforçam a importância da produção para autoconsumo, as cooperativas de produção de alimentos, as associações de agricultores familiares, o beneficiamento de frutas, o cultivo de hortas e a produção do sisal. No arranjo pecuarista destacou-se a produção de leite caprino e bovino (PESQUISA DE DEMANDA, 2015).

Pelos motivos relatados, o IF Baiano *Campus* Serrinha propõe a realização deste curso com pretensões de ofertar aos jovens e adultos do Território do Sisal uma formação humana e profissional, que permita compreender o mundo, compreender-se no mundo e atuar na construção de melhoria das próprias condições de vida e de uma sociedade socialmente justa, em consonância com a realidade econômica e social da região.

#### 4 OBJETIVOS

#### 4.1 OBJETIVO GERAL

Formar jovens e adultos com capacidade de articular conhecimentos científicos e tecnológicos aos processos de conservação de alimentos, agregando valor à cadeia produtiva de alimentos, aprimorando e criando produtos e processos, com base na sustentabilidade e atendendo aos pressupostos de uma formação humanística e cultural.

### 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Propiciar a inserção ou reinserção de técnicos qualificados no mundo do trabalho;
- ✓ Oferecer embasamento teórico-metodológico para intervir no processo produtivo numa visão do desenvolvimento sustentável:
- ✓ Conferir base técnico-científica para compreensão dos processos agroindustriais e atuação na produção de alimentos de qualidade;
- ✓ Formar profissionais críticos, criativos e autônomos, cientes de estar historicamente situados num contexto social;
- ✓ Despertar o interesse dos estudantes em interagir e aprimorar continuamente seu aprendizado, sendo cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de soluções para os problemas de sua comunidade;
- ✓ Formar técnicos que saibam conviver de forma democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- ✓ Valorizar o alinhamento entre o conhecimento técnico-científico e os saberes populares na solução dos problemas da agroindustrialização;
- ✓ Oportunizar o intercâmbio com outros povos e comunidades para ampliar o leque dos saberes tradicional e regional;
- ✓ Estimular e fortalecer a formação de redes, de comércio de circuito curto, de práticas de autogestão para o desenvolvimento dos empreendimentos solidários;
- ✓ Incentivar a busca de soluções por meio da pesquisa científico-tecnológica com vistas à aplicação no mundo do trabalho;
- ✓ Possibilitar o prosseguimento dos estudos, a partir da conclusão do Ensino Médio;
- ✓ Colaborar com o desenvolvimento socioeconômico sustentável do Território do Sisal.

### **5 PERFIL DO EGRESSO**

O profissional Técnico em Agroindústria oriundo do IF Baiano *Campus* Serrinha recebe uma formação que o habilita para seleção de matéria-prima e operacionalização do beneficiamento, processamento, conservação, distribuição e comercialização de produtos alimentares e não alimentares.

O técnico poderá atuar nas equipes de profissionais de instituições públicas e privadas, nas cooperativas e associações de produção, nos laboratórios de controle de qualidade, nas instituições de pesquisa, nas prefeituras municipais, fundações, organizações não governamentais, entre outros.

Desse modo, será capaz de:

- ✓ Operacionalizar o beneficiamento, processamento e conservação de produtos de origem animal e vegetal;
- ✓ Atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos de higienização, limpeza e sanitização na agroindústria e na manipulação higiênica dos alimentos;
- ✓ Integrar equipes responsáveis por implantação, execução e acompanhamento de programas de higienização e qualidade que visem à segurança alimentar;
- ✓ Planejar e gerenciar processos de mitigação do impacto ambiental gerado pela agroindústria, por meio da gestão ambiental no tratamento e reciclagem de resíduos e efluentes;
- ✓ Acompanhar os programas de manutenção dos equipamentos na agroindústria;
- ✓ Manusear, com técnica e precisão, instrumentos e equipamentos de laboratórios específicos, para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- ✓ Identificar e aplicar técnicas mercadológicas de distribuição e comercialização;
- ✓ Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental;
- ✓ Compor equipes multiprofissionais, auxiliando na elaboração e execução de projetos agroindustriais;
- ✓ Prestar assistência técnica e consultoria nas agroindústrias;
- ✓ Auxiliar na elaboração de pareceres e relatórios técnicos.

### 6 PERFIL DO CURSO

O profissional Técnico em Agroindústria será capaz de planejar, gerenciar, monitorar e avaliar os processos agroindustriais, desde a obtenção e seleção de matérias-primas, beneficiamento, processamento, até o armazenamento, transporte e comercialização dos produtos agropecuários, promovendo o desenvolvimento técnico e tecnológico dos arranjos, a partir de uma perspectiva de desenvolvimento sustentável do empreendimento rural, envolvendo responsabilidade social e ambiental.

O egresso poderá atuar nas equipes de profissionais de instituições públicas e privadas, nas cooperativas e associações de produção, nos laboratórios de controle de qualidade, nas instituições de pesquisa, nas prefeituras municipais, fundações, organizações não governamentais entre outros.

O egresso também poderá dar prosseguimento a seus estudos, a partir da conclusão do Ensino Médio, possibilitando realizar cursos de aperfeiçoamento de nível médio, bem como cursos de graduação.

## 7 REQUISITOS DE INGRESSO

O ingresso ao curso far-se-á de acordo com as normas estabelecidas pela Pró-Reitoria de Ensino (PROEN), por meio da Comissão de Elaboração do Processo Seletivo Unificado do IF Baiano, atendido ao que dispuserem a legislação vigente do País e as regulamentações internas. Será considerado o que se estabelece na Resolução CNE/CEB nº 03/2010, que institui as Diretrizes Operacionais para a Educação de Jovens e Adultos, nos aspectos relativos à duração dos cursos e idade mínima para ingresso nos cursos e suas atualizações.

Para ingresso no Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, será obrigatória a comprovação da conclusão do Ensino Fundamental, mediante apresentação do histórico escolar, bem como ter idade mínima de 18 anos até o dia da matrícula. Preferencialmente, o curso se destina a jovens e adultos que não tenham o ensino médio completo ou ensino superior, e que sejam trabalhadores(as) das agroindústrias.

#### 7.1 FORMA DE INGRESSO

- ✓ Processo Seletivo, conforme regulamento institucional e edital específico;
- ✓ Convênio, Intercâmbio ou Acordo Cultural;
- ✓ Transferência *Ex Officio*, Interna ou Externa, conforme regulamento institucional vigente ou determinação legal;
- ✓ Outras formas previstas nas normas institucionais vigentes.

# 8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A concepção de currículo do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, mediante interação entre os conhecimentos construídos ou transferidos nos componentes curriculares e a prática do trabalho dos educandos. O Curso traz, ainda, a possibilidade a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diversas áreas de formação.

O presente projeto contempla a reformulação do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, tendo em vista as alterações previstas pela Lei nº 13.415/2017, que estabeleceu a Base Nacional Comum Curricular para o Ensino Médio, e disciplinadas no IF Baiano pela Orientação Pedagógica de Reformulação dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, levando-se em consideração as peculiaridades referentes à Educação de Jovens e Adultos.

A organização curricular do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, atende às determinações da Lei nº 9.394/96 e suas alterações, à Lei nº 11.741/2008 das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, à Resolução CNE/CEB nº 02/2012, aos Parâmetros Curriculares Nacionais do Ensino Médio (PCNEM) e Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, bem como à Resolução CNE/CEB nº 06/2012.

Em conformidade com a Resolução CNE/CEB nº 06/2012, o Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, será desenvolvido na forma de articulação integrada ao Ensino Médio (Art. 7°), sendo organizado no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia.

O Curso terá carga horária mínima total de 2.550 horas, sendo assegurado, cumulativamente, o mínimo de 1.200 horas para o Ensino Médio, através do Núcleo Estruturante; acrescido de 1.200 horas destinadas à formação profissional do técnico de nível médio, através do Núcleo Tecnológico, conforme Art. 28 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012; além de 150 horas, referentes ao Estágio Supervisionado. A carga horária destinada às atividades de estágio supervisionado deve ser adicionada à carga horária mínima estabelecida pelo Conselho Nacional de Educação ou prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Art. 21, § 5°).

O currículo do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, está organizado em dois núcleos de formação: Núcleo Estruturante e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pelo Eixo Diversificado Eletivo e Estágio Supervisionado.

O **Núcleo Estruturante** caracteriza-se como um espaço da organização curricular destinado aos componentes curriculares que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica. Este Núcleo é constituído, essencialmente, a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens, códigos e suas tecnologias; ciências humanas e suas tecnologias, ciências da natureza e suas tecnologias, e matemática, tendo por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O **Núcleo Tecnológico** trata dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica. Constitui-se basicamente dos componentes curriculares específicos da formação técnica na área, identificadas no perfil do egresso: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais das habilitações; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas da formação profissional.

O **Núcleo Diversificado Eletivo** caracteriza-se por componentes complementares à formação, de caráter não obrigatório, favorecendo a ampliação de repertórios e conhecimentos dos estudantes que possam se dedicar a estes estudos complementares no turno oposto.

Em conformidade com a Resolução CNE/CEB nº 02/2012, acrescentam-se as temáticas que deverão ter abordagem obrigatória nos cursos de nível médio, a saber: educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009), processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso (Lei nº 10.741/2003), Educação Ambiental (Lei nº 9.795/99), Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/97) e Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009). Essas temáticas deverão ser tratadas de forma transversal e integradamente, permeando todo o currículo, no âmbito dos componentes curriculares.

Para o atendimento das legislações e desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso, o corpo docente poderá planejar as estratégias juntamente aos Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do *Campus*, como o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas), o NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), o GENI (Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade) e demais setores pedagógicos da instituição, visando à realização de atividades formativas, envolvendo as

temáticas obrigatórias, tais como: palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da Coordenação do Curso ou coordenações específicas, para fins de comprovação.

É importante ressaltar que as bases conceituais e tecnológicas importantes para a formação profissional devem ser integradas às disciplinas da base comum, para garantir coerência com a proposta do PROEJA. Ressalta-se, ainda, que a interdisciplinaridade e a contextualização devem assegurar a transversalidade do conhecimento de diferentes componentes curriculares, propiciando a interlocução entre os saberes e os diferentes campos do conhecimento.

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente (Resolução CNE/CEB nº 06/2012).

No Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, a prática profissional acontecerá em diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como visitas técnicas, atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, empresas, projetos de pesquisas, investigações sobre atividades profissionais, intercâmbios, atividades em comunidades, entre outros.

# 8.1 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS A PARTIR DA PEDAGOGIA DA ALTERNÂNCIA

O Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, assume a Pedagogia da Alternância como forma de metodologia pedagógica e concepção de ensino-aprendizagem, visando a atender ao público de jovens e adultos, geralmente trabalhador(a).

O curso será ofertado seguindo o que determina o Artigo 23 da LDB nº 9.394/96:

A educação básica poderá organizar-se em séries anuais, períodos semestrais, ciclos, alternância regular de períodos de estudos, grupos não seriados, com base na idade, na competência e em outros critérios, ou por forma diversa de organização, sempre que o interesse do processo de aprendizagem assim o recomendar (BRASIL, 1996).

Consta no §2° do Artigo 23 da LDB que o calendário escolar deverá adequar-se às peculiaridades locais, inclusive climáticas e econômicas, a critério do sistema de ensino, sem

redução do número de horas letivas previstas em lei. Essa organização adotará o regime anual, com alternância regular de períodos de estudos, totalizando 200 dias letivos anuais e carga horária total organizada em três anos.

O projeto de curso será caracterizado por dois momentos: tempo de estudo desenvolvido no *campus* e tempo de estudo desenvolvido na comunidade, conforme Parecer CNE/CEB n.º 01/2006. Além disso, se pautará no Manual do Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (PRONERA), que apresenta importantes orientações para o desenvolvimento de um curso na Pedagogia da Alternância.

Os períodos vivenciados no *campus* e no meio socioprofissional (família/comunidade) são contabilizados como horas/aula e dias letivos, o que implica em considerar todas as atividades desenvolvidas fora da sala de aula, desde que executadas mediante trabalhos práticos e pesquisas previstas no plano de estudo.

A organização curricular do curso, estruturada em três Núcleos (Estruturante, Tecnológico e Diversificado), e a metodologia da Pedagogia da Alternância, desenvolvida em dois tempos (tempo escola e tempo comunidade), permitem uma ampla articulação, proporcionando um maior dinamismo e um trabalho pedagógico interdisciplinar. Com isso, pretende-se que o(a) estudante possa compreender fenômenos mais simples da vida, do cotidiano, para, aos poucos, construir conceitos mais complexos, obedecendo o desenvolvimento e compreensão de acordo com as etapas do processo de formação e do perfil que se deseja ao final da formação.

A Pedagogia da Alternância trabalha com instrumentos pedagógicos específicos e mantém estreita articulação de tempo espaço em diferentes situações, fazendo com que os períodos vividos nos ambientes socioprofissionais e escolar estejam interagindo e formalizando o saber da experiência. Silva (2003) explica que a alternância real ou integrativa consiste em efetivo envolvimento do educando em tarefas da atividade produtiva, relacionando suas ações à reflexão sobre o porquê e o como das atividades desenvolvidas. A vinculação dos tempos e espaços alternados não deve se tratar de mera sucessão de tempos teóricos e tempos práticos.

A metodologia consiste em adotar princípios formativos que contemplem a valorização daquilo que já se sabe para construir o saber sistematizado, isto é, valoriza as aprendizagens construídas ao longo do itinerário formativo e trabalha próximo à família e à comunidade dos(as) estudantes, para a constituição de seus saberes futuros, além de oportunizar que o(a) estudante atue como um sujeito socioprofissional que constrói sua formação ao longo do ir e vir dos seus tempos (tempo escola e tempo comunidade).

O trabalho de ensino e aprendizagem será desenvolvido sob orientação dos professores, através de planos de estudo com a participação dos estudantes.

No que diz respeito às aulas em tempo escola, poderão ser utilizados como recursos metodológicos: aulas expositivas dialogadas, atividades práticas em laboratório, aulas de campo, visitas técnicas, trabalhos individuais e em grupo, seminários, participação em eventos, debates, entre outros pedagogicamente viáveis.

As atividades do Tempo Comunidade (TC) complementam as atividades do Tempo Escola (TE). Elas são realizadas em laboratórios, unidades de ensino e produção, na cooperativa-escola, nas comunidades envolvidas no processo ou em outros locais onde os estudantes poderão vivenciar um pouco da prática e, até mesmo, da teoria. Adota-se também como prática pedagógica a participação dos estudantes em congressos, seminários, *workshops*, visitas técnicas, atividades em equipe, apresentações nas aulas expositivas e dialogadas.

No período de TC podem ser desenvolvidas as seguintes atividades e instrumentos pedagógicos: plano de estudo, caderno da realidade, que incluem atividades como visita às famílias e às comunidades, cursos e projeto pessoal. As atividades de TC e TE se caracterizam por tempos educativos diferenciados, porém, se interrelacionam de forma dialógica a partir das relações estabelecidas pedagogicamente.

Os Seminários Integradores são componentes curriculares estratégicos para a metodologia do curso, constituindo-se em espaços e oportunidades ímpares de diálogo e planejamento. Os encontros ocorrerão regularmente, preferencialmente na chegada dos estudantes do TC para o início do TE, e têm por objetivo oportunizar um diálogo com os estudantes, para que possam comentar de forma breve como foi o andamento das atividades coletivas e individuais, iniciar os encaminhamentos e a programação das atividades de TE e auxiliar na organicidade da turma. Como momento pedagógico da etapa de TE, antes do retorno às comunidades, visa a encaminhar, detalhadamente e conjuntamente, as atividades de TC a serem desenvolvidas junto a suas famílias e comunidades, e organizar a programação de acompanhamento do docente nas comunidades, locais, datas e horários das visitas.

Além disso, os Seminários Integradores têm como finalidade incentivar a pesquisa como princípio educativo, promovendo a interdisciplinaridade e a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Devem ser discutidas temáticas relacionadas ao perfil profissional, à Educação de Jovens e Adultos, bem como temas transversais, a exemplo dos Direitos Humanos, Educação para o Trânsito, Educação Alimentar e Nutricional, Legislação Trabalhista, Respeito e Valorização ao Idoso, entre outros que demandarem discussão no decorrer do curso.

Os resultados esperados dos Seminários Integradores são produtos (virtuais e/ou físicos) como: relatos de experiências, portfólios, artigos científicos, relatórios técnicos, seminários, documentários, cartilhas, novos produtos agropecuários entre outros. Preferencialmente, devese organizar um momento de socialização entre os estudantes e os docentes do curso, por meio de um seminário.

Ressalta-se que o êxito da Metodologia Alternância dependerá muito do esforço, da dedicação e do compromisso de todos os atores envolvidos no processo educativo, incluídos os educandos e, principalmente, os educadores. É imprescindível, também, a realização de reuniões de planejamento, de reflexão e de avaliação.

Segundo Silva (2010), um dos desafios da alternância é romper com a visão reducionista do ato de ensinar como uma relação dual e considerar como uma relação mais complexa, na qual o saber não pode ser reduzido a um objeto pré-fabricado, herdado, que deve ser transmitido. É imprescindível a inclusão de todos os parceiros envolvidos no processo educativo como coprodutores da formação, evitando que o TC se torne mero espaço de socialização e/ou de prática dos conteúdos teóricos.

A realidade de vida e a experiência deve ser exploradas, analisadas, expressas e confrontadas, para se tornar suporte da formação e do processo educativo e, por isso, esse trabalho exige instrumentos pedagógicos próprios, do contrário, a alternância corre o risco de se tornar apenas outra receita pedagógica ou outra forma de autoritarismo.

A combinação do projeto de formação com a realidade das lutas e movimentos sociais fornece sustentação ao princípio da alternância como instrumento de desenvolvimento, evitando a reprodução de velhas falácias que atribuem à educação, por si só, a capacidade de realizar transformações sociais, de impedir a saída dos jovens, de promover a melhoria das condições de vida da população do campo, que acabam por reproduzir o velho discurso liberal em relação à função social da escola.

# 9 ITINERÁRIO FORMATIVO

# 9.1 FORMA DE DESENVOLVIMENTO, CARGA HORÁRIA E DURAÇÃO DO CURSO

A carga horária obrigatória do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, será de 2.550 horas, sendo 1.200 horas para o Núcleo Estruturante, 1.200 horas para o Núcleo Tecnológico, e 150 horas para o Estágio Supervisionado. Acrescenta-se às horas obrigatórias a carga horária de 160 horas do Núcleo Diversificado Eletivo, sendo a matrícula facultativa ao estudante. Para promover a interação proposta pela Metodologia da Alternância poderão ser utilizados até 30% da carga horária total do curso para o Tempo Comunidade.

O Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, funcionará em regime seriado com matrícula anual, ocorrendo as aulas do Tempo Escola no noturno e as atividades de visitas técnicas, sábados letivos e Tempo Comunidade podendo acontecer no diurno. A duração do Curso será de três anos, com carga horária total de 2.710 horas, assim distribuídas:

- 1.200 horas distribuídas entre os componentes que integram o Núcleo Estruturante, no qual estão inseridos os componentes curriculares das áreas de Linguagens, Códigos e suas Tecnologias, Ciências Humanas e suas Tecnologias; Ciências da Natureza e suas Tecnologias e Matemática e suas Tecnologias;
- 1.200 horas distribuídas entre os componentes que integram o Núcleo Tecnológico, no qual estão inseridos os componentes curriculares da Área Técnica;
- 150 horas Prática Profissional Supervisionada.

O curso funcionará com atividades realizadas nas instalações do *campus*, caracterizando o Tempo-Escola, e com atividades no âmbito das comunidades, caracterizando o Tempo-Comunidade. O Tempo-Comunidade contemplará não apenas os componentes de cunho eminentemente prático, mas também de cunho teórico, na medida que se fizer necessária sua articulação com experiências/vivências nas comunidades, para melhor compreensão da realidade.

## 9.2 OPERACIONALIZAÇÃO

Pretende-se oferecer 40 vagas anuais, em processo seletivo coordenado por comissão específica, instituída para organizar e estabelecer os critérios de seleção para esta modalidade.

O Tempo-Escola será, em média, de 4 horas diárias ou, eventualmente, 8 horas (integral) no IF Baiano *Campus* Serrinha, ou em unidade que disponha de melhores condições para atendimento a uma demanda específica. A duração do Tempo-Escola poderá variar em cada etapa, a depender da carga horária prevista na matriz e das metodologias de desenvolvimento de cada componente curricular.

O Tempo-Comunidade será desenvolvido nas comunidades de origem dos estudantes e poderá ter a duração de até 8 horas diárias. As atividades serão realizadas segundo orientação dada durante o Tempo-Escola, e acompanhadas por docentes ou monitores responsáveis pelos componentes curriculares. O acompanhamento tem por objetivo garantir o processo formativo durante o Tempo-Comunidade, oferecendo suporte aos estudantes para que possam desenvolver suas atividades de inserção, e orientando-os no planejamento de ações e na identificação e resolução de problemas.

# 10 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

### 10.1 POLÍTICAS DE ENSINO

A Política de Qualidade do Ensino, instituída pela Resolução nº 18, de agosto de 2015, se constitui em importante passo para a concretização das ações de melhoria das práticas educacionais desenvolvidas no IF Baiano, no intuito de dar mecanismos para atuação de acompanhamento pedagógico, da melhoria e ampliação da infraestrutura, do acompanhamento individualizado do estudante e da implantação de estruturas de gestão que auxiliem no acompanhamento do desenvolvimento das ações educativas no *Campus* Serrinha.

Além da Política de Qualidade do Ensino, o IF Baiano dispõe de três programas institucionais que visam a contribuir para ampliar as possibilidades de sucesso dos(as) estudantes em seu itinerário formativo, os quais envolvem o Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem, a Monitoria e a Tutoria Acadêmica, conforme descrito a seguir.

O Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem, instituído a partir da Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015, tem como objetivo aprimorar o processo de ensino e aprendizagem, por meio de ações que possam contribuir com a melhoria do desempenho dos estudantes, ampliando as possibilidades de permanência e a conclusão do curso com êxito. O Programa prioriza oficinas ou cursos voltados aos conteúdos de Matemática e Língua Portuguesa, tendo em vista o caráter básico e o suporte que essas áreas oferecem aos demais componentes curriculares.

O **Programa de Monitoria**, instituído a partir da Resolução nº 08, de 30 de março de 2016, visa a oportunizar aos estudantes condições para aprofundar seus conhecimentos em determinado componente curricular, além de promover a cooperação mútua entre estudantes e docentes, permitindo experiência em atividades de ensino, pesquisa e extensão. A atividade de monitoria é realizada por estudantes, auxiliando aos colegas em atividades de estudo, sob orientação de um professor. O(a) estudante/monitor(a) poderá evoluir em seu desempenho acadêmico e adquirir amadurecimento em seus estudos de modo mais pontual, construindo seu currículo profissional e sua bagagem teórico-prática.

O **Programa de Tutoria Acadêmica**, instituído pela Resolução nº 20, de 20 de agosto de 2015, busca zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos estudantes, por meio de acompanhamento e orientação em relação a questões pedagógicas, administrativas, de

orientação educacional e profissional, além de colaborar na identificação de competências desenvolvidas pelo(a) discente.

A Tutoria é realizada na instituição, por meio de atendimentos organizados dentro da carga horária docente, e busca potencializar o itinerário formativo dos estudantes, a partir da identificação de limites e possibilidades. Constitui-se em veículo de orientação para a formação continuada do(a) discente e para o levantamento de informações gerais relevantes sobre a Instituição. Efetiva-se através de acompanhamento dos discentes no cotidiano das aulas e no atendimento individual, cabendo à coordenação de curso e docentes realizar tutorias para promover o contato e o envolvimento do discente com o curso, com a infraestrutura e com os serviços multiprofissionais existentes no *Campus*, além de otimizar o itinerário curricular do discente.

# 10.2 POLÍTICAS DE PESQUISA E EXTENSÃO

O ensino ofertado no IF Baiano, por meio dos cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, vem sendo desenvolvido articuladamente com a pesquisa e a extensão. O currículo, fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, é norteado pelos princípios da ética, da política, da igualdade, da identidade, da estética, da sensibilidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, tendo a educação como processo de formação para a vida.

Nesse sentido, são desenvolvidas algumas práticas como: apoio ao trabalho acadêmico e a práticas interdisciplinares, participação nas atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), visitas técnicas, apoio à participação em exposições na região, apoio à participação em eventos estudantis, estágio supervisionado e atividades complementares.

As ações de pesquisa constituem um processo educativo articulado ao ensino e à extensão, tendo como princípio a investigação, a produção, a inovação, ao longo da formação profissional, com vistas à solução de problemas e desenvolvimento social. Para tanto, existem os programas de apoio à Iniciação Científica (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Desenvolvimento Tecnológico - PIBIC), Programa Institucional Voluntário de

Iniciação Científica (PIVIC), e outros programas que envolvem a participação dos estudantes na equipe executora do projeto.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo, e são articuladas ao ensino e à pesquisa, com o objetivo de intensificar uma relação dialógica entre o IF Baiano e a sociedade, em seus contextos, especificidades e problemas, com respeito às diversidades sociais, culturais e ambientais, priorizando o diálogo, a problematização, a reflexão crítica, a participação social e a intervenção como construção social e participativa de soluções. Os programas de Extensão são: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Extensão (PIBIEX), Pró-Extensão, Projetos Culturais, Projetos para Agricultura Familiar, entre outros.

Além dos programas e projetos de fomento interno, os estudantes também podem fazer parte das equipes de projetos apoiados por editais externos de entidades como o CNPq, FAPESP e PROEXT. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos podem ser apresentados em Mostras de Iniciação Científica ou em outros eventos nacionais e regionais, a exemplo do Fórum Mundial, Connepi, SBPC, além de Congressos e Simpósios de temática técnica específica.

Nesse sentido, conforme o Regulamento das Atividades de Extensão (IF BAIANO, 2019), são previstas ações e atividades de extensão que possibilitam o envolvimento dos estudantes e professores do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA.

#### 10.3 POLÍTICA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

De acordo com o Projeto Político Pedagógico Institucional (IF BAIANO, 2014), as ações da assistência estudantil são uma responsabilidade social do IF Baiano, que deve prever ações para a intervenção na realidade social e em seu entorno, buscando atender às necessidades da comunidade acadêmica, através da Política de Assistência Estudantil.

Conforme definido pelo Conselho Superior, por meio da Resolução nº 01, de 29 de janeiro de 2019, a **Política de Assistência Estudantil do IF Baiano** é constituída de um "conjunto de princípios e diretrizes norteadores para o desenvolvimento de programas e linhas de ações que favoreçam a democratização do acesso, a permanência e o êxito do(a) discente no seu processo formativo" (IF BAIANO, 2019a).

A Política de Assistência Estudantil no IF Baiano abrange todos(as) os(as) estudantes regularmente matriculados(as). Nos casos dos programas que envolvam recursos financeiros, prioriza-se o atendimento das necessidades dos estudantes cuja renda familiar *per capita* seja de até um salário mínimo e meio vigente.

Objetivando institucionalizar o desenvolvimento de programas e ações que visem à democratização do acesso, à permanência e ao êxito no percurso formativo do(a) estudante, enquanto cidadão(ã) em processo de desenvolvimento, propiciando-lhe o exercício pleno da cidadania, a Política de Assistência Estudantil do IF Baiano é efetivada pela Comissão Local de Assistência Estudantil (CLAE), mediante a implementação dos programas abaixo descritos:

- I Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante PAISE;
- II Programa de Auxílios Eventuais PAE;
- III Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica PROPAC;
- IV Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer PINCEL;
- V Programa de Prevenção e Assistência à Saúde PRO-SAÚDE;
- VI Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico PROAP.

O Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE) é destinado aos(às) discentes regularmente matriculados(as) que possuam renda *per capita* de até um salário-mínimo e meio vigente, para garantia da permanência na instituição durante os anos da formação acadêmica. O PAISE, observando as normas e possibilidades do *Campus*, é composto por uma série de ações e benefícios como: moradia, alimentação, transporte e inclusão social do discente. Caberá ao Núcleo de Assistência e Inclusão Social do Estudante (NAISE) o planejamento e implementação do referido Programa, além de determinar os benefícios que serão concedidos, fundamentado pelo Edital lançado pela Diretoria de Assuntos Estudantis.

O Programa de Auxílios Eventuais (PAE) é destinado aos(às) estudantes regularmente matriculados(as), que possuam renda *per capita* de até um salário-mínimo e meio vigente, para garantia da permanência dos mesmos na instituição, durante os anos destinados ao processo formativo do curso escolhido. O PAE visa a contribuir para o atendimento de diferentes demandas apresentadas pelos estudantes e/ou identificadas pela equipe de profissionais da Assistência Estudantil ou demais servidores, sendo estas situações eventuais, ou seja, aquelas inesperadas e que tenham caráter temporário, tendendo a interferir diretamente nos processos de ensino e aprendizagem do(a) estudante.

A concessão de auxílios eventuais se dará através de repasse financeiro ao(à) estudante em situação de vulnerabilidade socioeconômica, caracterizado como ajuda de custo para

necessidades específicas, relativas a demandas emergenciais, tais como: custeio de exames médicos e odontológicos, acompanhamento psicoterapêutico, compra de medicação prescrita por médico ou dentista, aquisição de óculos de grau, tratamento dentário não coberto pela rede pública de saúde, compra de cama e colchão (no caso de prescrição médica ou discentes oriundos de outros municípios e/ou com dificuldade de translado diário, que precisaram se mudar em virtude do ingresso no Instituto), além de outras demandas, a serem avaliadas pela Comissão Local de Assistência Estudantil (CLAE).

O Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica (PROPAC) é destinado aos(às) estudantes regularmente matriculados(as), prioritariamente àqueles(as) que possuam renda per capita de até um salário-mínimo e meio vigente, e visa a apoiar a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do estudante. São objetivos do PROPAC: estimular a representação discente, por meio da formação de grêmios, centros e diretórios acadêmicos; propiciar a participação dos(as) discentes em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter científico, acadêmico, tecnológico e de organização estudantil; apoiar a divulgação, em âmbito regional, nacional e internacional, da produção científica, técnica e artística resultante dos projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no IF Baiano; facilitar a integração dos(as) discentes do IF Baiano com docentes e discentes de outras Instituições; incentivar a produção científica dos(as) discentes do IF Baiano; contribuir para a formação integral cidadã dos discentes e estimular sua participação e protagonismo nas organizações estudantis.

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL) tem por finalidade garantir aos(às) estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, à produção do conhecimento e à formação cidadã. Compete ao Programa: apoiar e incentivar ações artístico-culturais, objetivando a valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; e dispensar apoio técnico para a realização de eventos de natureza artística.

O **Programa de Prevenção e Assistência à Saúde (PRO-SAÚDE)** visa a desenvolver ações voltadas à prevenção de doenças e promoção da saúde dos(as) discentes, por meio dos serviços de atendimento psicológico, enfermagem, odontologia, nutrição e serviço social. Para o desenvolvimento das ações do Pro-Saúde, o *Campus* conta com o Núcleo Multiprofissional, formado pelas(os) profissionais das áreas supracitadas, que são responsáveis pelo planejamento

e implementação do Programa, valorizando processos formativos de bem-estar social e convivência saudável, e priorizando ações de prevenção e educação.

As ações de prevenção, promoção e atenção à saúde se darão com a realização de atividades, tais como: palestras, feiras de saúde, campanhas de vacinação e prevenção a doenças, elaboração de material educativo de saúde, avaliação e orientação nutricional, avaliações psicológicas e sociais, atendimento individualizado, prevenção de problemas bucais, mediante orientação de caráter odontológico aos estudantes, acolhimento das demandas de saúde e encaminhamento, quando necessário, à rede de serviços do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme a complexidade, dentre outras ações possíveis.

O Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP) tem como objetivo viabilizar ações de promoção da saúde, bem como atividades interdisciplinares de natureza preventiva e interventiva, visando ao bem-estar biopsicossocial e ao desempenho acadêmico. O programa destina-se a estudantes, professores, pais e/ou responsáveis e se concretiza por meio de ações do Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial (NAPSI), que é constituído por um(a) assistente social, um(a) psicólogo(a) e um(a) pedagogo(a).

O NAPSI deve acompanhar os(as) estudantes, na perspectiva do desenvolvimento integral, a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional, e poderá prestar atendimento, individualizado ou em grupo, para estudantes que procurem o serviço por iniciativa própria, ou por solicitação/indicação de docentes e/ou pais.

Além disso, o NAPSI busca promover ações de prevenção relativas a comportamentos e situações de risco, fomentar diálogos temáticos com familiares dos estudantes, garantindo a sua participação na vida acadêmica do(a) educando(a) e na democratização das decisões institucionais, bem como realizar acompanhamento sistemático às turmas, de modo a identificar dificuldades que possam refletir no desempenho acadêmico, intervindo e encaminhando, quando necessário.

#### 10.4 POLÍTICAS DE DIVERSIDADE E INCLUSÃO

A Resolução nº 12/2012 do Conselho Superior / IF Baiano versa sobre a temática da diversidade e da inclusão, amplamente respaldada no âmbito jurídico, sendo fator determinante na implementação de políticas públicas que viabilizem a efetiva garantia dos Direitos Humanos,

os quais têm sido evocados nos mais diversos espaços sociais. Tais direitos implicam, *a priori*, a afirmação da dignidade humana, princípio este que sobrepuja todas as instâncias constituídas.

A implementação de políticas públicas que tratam da diversidade e inclusão é objeto de discussão no âmbito da educação nacional. Essas políticas têm como finalidade buscar alternativas para garantir os direitos das pessoas (com ou sem deficiência), em situação de vulnerabilidade social e, simultaneamente, reiterar, focalizar e assegurar o respeito à diversidade humana. Compreende-se a necessidade da transformação cultural na formação técnica e tecnológica, e que a cultura inclusiva demanda mudanças de atitude de gestores(as), servidores(as), estudantes e de toda a comunidade do IF Baiano.

Os princípios norteadores da Política da Diversidade e Inclusão estão em consonância com os Princípios da Política de Assistência Estudantil, ambos sendo complementares nos processos educacionais desta Instituição. São eles:

- ✓ Direito à educação pública, gratuita e de qualidade;
- ✓ Igualdade de condições e equidade no acesso, permanência e êxito no percurso formativo;
- ✓ Articulação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;
- ✓ Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;
- ✓ Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- ✓ Respeito à liberdade;
- ✓ Universalização da educação inclusiva;
- ✓ Garantia dos valores éticos e humanísticos;
- ✓ Convívio e respeito às diferenças e às diversidades étnica, cultural, social, sexual, de crença, etc.

A Política de Diversidade e Inclusão se efetiva no âmbito do IF Baiano, entre outros, a partir de dois grandes programas: o Programa de Educação em Direitos Humanos (PEDH) e o Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE), os quais serão detalhados a seguir.

O **Programa de Educação em Direitos Humanos (PEDH)** parte do pressuposto de que a educação é uma das maiores vias de se exercer e efetivar a prática dos direitos humanos. Concebida como uma ação humana, a educação não está restrita apenas aos espaços formais de aprendizado, a exemplo da escola, mas se expande em espaços educativos informais que são constituídos desde o nascimento humano até a morte de cada mulher ou homem de uma dada sociedade.

Nessa perspectiva, o PEDH busca conciliar ações que promovam e defendam os direitos humanos no âmbito da Reitoria, de seus *campi* e das comunidades que compõem o seu percurso educativo. Assim, o PEDH se constituirá em Núcleos que estarão fundamentados na indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, compreendendo-os como elementos mediadores de uma formação qualificada dos segmentos discente, docente e técnico do IF Baiano.

Em atendimento aos documentos legais sobre diversidade cultural e étnica (Lei 11.645/08), criou-se nos *campi* deste Instituto os Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), buscando-se fomentar discussões e trabalhos interdisciplinares e multidisciplinares, voltados à diversidade, tendo como suporte as diretrizes elencadas na Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano.

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI) tem como finalidade promover estudos, pesquisas e ações sobre a questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos historicamente excluídos e/ou discriminados, especificamente em relação aos povos indígenas e afrodescendentes (Lei nº 11.645/08). O Núcleo tem importância nos processos formativos, especialmente porque o Território do Sisal concentra populações de matrizes africanas. As ações do Núcleo estão associadas à promoção de uma formação técnica calcada na capacidade reflexiva sobre a diversidade, o respeito aos Direitos Humanos e a valorização da riqueza material e imaterial dos povos tradicionais e étnicos diversos.

O Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade (GENI), aprovado pela Resolução nº 86/2020 do CONSUP, é um núcleo propositivo e consultivo, que estimula e promove ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática da educação para a diversidade de gênero e sexualidade. O GENI tem como objetivo discutir todas as formas de discriminação, preconceito e estigma no ambiente escolar, além de promover ações formativas e investigativas que visem à inclusão e promoção da mulher.

O Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE) assegurará o direito às pessoas com necessidades específicas (fala, física, intelectual, múltipla, com altas habilidades, com transtornos globais de desenvolvimento, etc.), no que diz respeito ao acesso, à permanência e à saída exitosa do Instituto, na perspectiva da emancipação e da inserção no mundo do trabalho. As diversas barreiras podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade, conforme define o Decreto nº 6.949/2009. Para efeito desse Programa, considerar-se-á pessoas com necessidades específicas, ou pessoas com deficiência, aquelas que têm impedimentos de natureza física, intelectual ou sensorial.

O PAPNE será efetivado a partir do **Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)**, cujo objetivo é subsidiar docentes e discentes no processo de ensino-aprendizagem, e técnicos em suas atribuições, por meio da adequação de materiais e equipamentos, além do acompanhamento e orientação, visando a diminuir dificuldades pedagógicas e/ou laborais.

O NAPNE deve indicar a demanda e acompanhar a oferta das condições de acessibilidade da Instituição para o acesso e permanência dos(as) educandos(as) com necessidades especiais, sensibilizando os(as) servidores(as) acerca da importância da inclusão, estimulando a participação dos(as) mesmos(as) em cursos de capacitação/qualificação sobre formas de inclusão, elaborando e aprimorando projetos que ampliem e inovem o atendimento ao público da Educação Especial.

# 11 INCLUSÃO E EDUCAÇÃO ESPECIAL

No início de cada período letivo, por meio da ficha de matrícula e laudo anexado, o Campus deverá identificar os estudantes que possuem algum tipo de necessidade específica, que se originem em função de deficiência, de transtornos globais do desenvolvimento, de altas habilidades/superdotação, de transtornos funcionais específicos (dislexia, disortografia, disgrafia a, discalculia, transtorno de atenção, transtorno de hiperatividade, transtorno de atenção e hiperatividade, dentre outros) e as pessoas com mobilidade reduzida, conforme legislação vigente, em especial a Resolução na 04/2009, as Notas Técnicas números 11/2010 e 04/2014, o Decreto nº 7.611/2011 e as Leis números 12.764/2012, 12.796/2013 e 13.146/2015. Tais discentes, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), para acompanhamento e devidas providências, com a finalidade de garantir o acesso, permanência e sucesso dos mesmos no seu itinerário formativo.

Deverão ser levados em consideração os seguintes documentos para a inclusão dos discentes supracitados: a Organização Didática do IF Baiano, a Resolução nº 19/2019 – IF Baiano, que traz o regulamento do Atendimento Educacional Especializado, o Regimento do NAPNE (alterado pela Resolução nº 03/2019), a Normatização dos Tradutores e Intérpretes de Libras/Português – TILSP (Resolução 92/2020) e, outras legislações nacionais vigentes (Ex. Lei 13.146/2015).

#### Destaca-se que:

- ✓ Os(as) discentes matriculados(as) PEE e/ou com necessidades específicas serão acompanhados(as) pelo NAPNE do *Campus*;
- ✓ Os(as) discentes surdos(as) receberão apoio dos TILSP, em suas aulas e atividades;
- ✓ Os(as) discentes cegos receberão apoio dos transcritores de Braille, na realização das atividades;
- ✓ Os(as) discentes PEE terão direito ao Atendimento Educacional Especializado (AEE), o qual ocorrerá nas Salas de Recursos Multifuncionais (SRM), preferencialmente, no contraturno das aulas do curso em que estão matriculados(as), com o intuito de complementar ou suplementar o ensino da classe comum;

- ✓ Os discentes com transtornos funcionais e/ou outros quadros que necessitam de condições específicas no processo de ensino e aprendizagem serão atendidos, conforme cada caso, pelo NAPNE, NAPSI e CAE, em colaboração;
- ✓ Os(as) discentes PEE, conforme a necessidade, poderão contar com o ensino colaborativo, dentro da sala comum, por meio da parceria entre o(a) docente da educação especial e o(a) docente do ensino comum;
- ✓ Os núcleos e profissionais do Campus, em parceria, realizarão todas as adaptações (grande ou pequeno porte) necessárias, nos âmbitos: (a) objetivos; (b) conteúdos;
   (c) métodos de ensino e organização didática; (d) processo de avaliação e; (e) temporalidade no processo de aprendizagem;
- ✓ Será garantido o Planejamento Educacional Individualizado (PEI) a todos os(as) discentes PEE que apresentarem necessidade, conforme avaliação multiprofissional;
- ✓ Os(as) discentes PEE e/ou com necessidades específicas terão direito à flexibilização curricular, contemplando maior tempo para cursar os componentes curriculares e, consequentemente, para a integralização do curso;
- ✓ O estágio e/ou outros projetos do(a) discente PEE contará com o auxílio da professora da educação especial, além do orientador, quando houver necessidade;
- ✓ Os(as) discentes PEE e/ou com necessidades específicas, quando necessário, terão maior tempo para finalizar o estágio profissional. Além disso, serão realizadas as adaptações necessárias, conforme suas especificidades.

# 12 SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSO

O acompanhamento de egressos do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, se dará por meio de monitoramento da trajetória profissional dos formados no curso, sendo consideradas as seguintes metas do processo de acompanhamento:

- I Avaliar o desempenho do curso, através do acompanhamento da situação profissional e acadêmica dos ex-alunos;
- II Manter registro atualizado dos egressos;
- III Promover intercâmbio entre os ex-alunos, através das atividades socioculturais desenvolvidas na Instituição, como forma de garantir a continuidade de sua relação com a Instituição e a socialização das informações sobre sua vida profissional e acadêmica; IV Divulgar constantemente a inserção de egressos no mercado de trabalho e no âmbito acadêmico.

Para tanto, a Coordenação do Curso e a Instituição deverão ter:

- Banco de dados atualizado dos egressos, contendo informações sobre a trajetória acadêmica e profissional do ex-aluno;
- Página e/ou endereço eletrônico para que os egressos se comuniquem com a instituição;
- Calendário de eventos produzidos pelo Curso ou pela instituição, com convite extensivo aos ex-alunos, destacando-lhes a importância da formação continuada e troca de saberes.

# 13 MATRIZ CURRICULAR

# 13.1 NÚCLEO ESTRUTURANTE

|          | NÚCLEO ESTRUTURANTE                                       |      |      |          |                                     |    |             |      |                             |     |     |
|----------|---|------|------|----------|-------------------------------------|----|-------------|------|-----------------------------|-----|-----|
| 1ª SÉRIE |   |      |      | 2ª SÉRIE |                                     |    | 3ª SÉRIE    |      |                             |     |     |
| Nº       | COMPONENTES   | CH/S | CH/R | Nº       | N°   COMPONENTES   CH/S   CH/R   N° |    | COMPONENTES | CH/S | CH/R                        |     |     |
| 1        | Artes   | 02   | 80   | 1        | Filosofia                           | 02 | 80          | 1    | Física                      | 02  | 80  |
| 2        | Sociologia  | 02   | 80   | 2        | História                            | 02 | 80          | 2    | Biologia                    | 02  | 80  |
| 3        | Geografia   | 02   | 80   | 3        | Química                             | 02 | 80          | 3    | Língua Estrangeira – Inglês | 02  | 80  |
| 4        | Língua Portuguesa e Redação                               | 02   | 80   | 4        | Língua Portuguesa e Redação         | 02 | 80          | 4    | Língua Portuguesa e Redação | 02  | 80  |
| 5        | Matemática  | 02   | 80   | 5        | Matemática                          | 02 | 80          | 5    | Matemática                  | 02  | 80  |
|          | Subtotal da série   | 10   | 400  |          | Subtotal da série                   | 10 | 400         |      | Subtotal da série           | 10  | 400 |
|          | CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES DO NÚCLEO ESTRUTURANTE |      |      |          |                                     |    |             |      | 1.2                         | 200 |     |

# 13 2 NÚCLEO TECNOLÓGICO

| 13.2 NUCLEO TECNOLOGICO |  |      |      |    |                              |      |      |       |  |      |      |
|-------------------------|--|------|------|----|------------------------------|------|------|-------|--|------|------|
|                         | NÚCLEO TECNOLÓGICO                                       |      |      |    |                              |      |      |       |  |      |      |
|                         | 1º ANO   |      |      |    | 2°ANO                        |      |      |       | 3° ANO                                 |      |      |
| Nº                      | COMPONENTES  | CH/S | CH/R | Nº | COMPONENTES                  | CH/S | CH/R | Nº    | COMPONENTES                            | CH/S | CH/R |
| 1                       | Introdução à Agroindústria                               | 02   | 80   | 1  | Análise de Alimentos         | 02   | 80   | 1     | Tec. Prod. Origem Animal II            | 02   | 80   |
| 2                       | Controle de Qualidade                                    | 02   | 80   | 2  | Tec. Prod. Origem Vegetal II | 03   | 120  | 2     | Gestão da Agroindústria                | 02   | 80   |
| 3                       | Tec. Prod. Origem Vegetal I                              | 03   | 120  | 3  | Tec. Prod. Origem Animal I   | 03   | 120  | 3     | Gestão de Resíduos da Agroindústria    | 02   | 80   |
| 4                       | Informática Aplicada                                     | 02   | 80   | 4  | Segurança do Trabalho        | 01   | 40   | 4     | Associativismo e Cooperativismo        | 01   | 40   |
| 5                       | Seminário Integrador I                                   | 01   | 40   | 5  | Seminário Integrador II      | 01   | 40   | 5     | Tec. Sociais Aplicadas à Agroindústria | 02   | 80   |
|                         |  |      |      |    |                              |      |      | 6     | Seminário Integrador III               | 01   | 40   |
|                         | Subtotal da série  | 10   | 400  |    | Subtotal da série 10         |      | 400  |       | Subtotal da série                      | 10   | 400  |
|                         | CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES DO NÚCLEO TECNOLÓGICO |      |      |    |                              |      |      | 1.200 |  |      |      |
|                         | CH TOTAL DA SÉRIE  | 20   | 800  |    | CH TOTAL DA SÉRIE            | 20   | 800  |       | CH TOTAL DA SÉRIE                      | 20   | 800  |

# 13.3 NÚCLEO DIVERSIFICADO ELETIVO

| DIVERSIFICADO ELETIVO*               |  |      |      |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------|--|------|------|--|--|--|--|--|--|
| COMPONENTES COMUNS A TODAS AS SÉRIES |  |      |      |  |  |  |  |  |  |
| Nº                                   | COMPONENTES  | CH/S | CH/R |  |  |  |  |  |  |
| 1                                    | Língua Estrangeira – Espanhol (matrícula opcional)                 | 02   | 80   |  |  |  |  |  |  |
| 2                                    | Música (matrícula opcional)  | 02   | 80   |  |  |  |  |  |  |
|                                      | CARGA HORÁRIA TOTAL DE COMPONENTES DO NÚCLEO DIVERSIFICADO ELETIVO | +    | 160  |  |  |  |  |  |  |

<sup>\*</sup>Os componentes curriculares que compõem o Eixo Diversificado Eletivo serão ofertados para as 03 (três) séries, com matrícula opcional e possibilidade de formação de turma mista.

| CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO |       |  |  |  |  |  |
|---|-------|--|--|--|--|--|
|   |       |  |  |  |  |  |
| CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA DO CURSO      | 2.550 |  |  |  |  |  |
| CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO            | 2.710 |  |  |  |  |  |

# 14 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado visa a desenvolver competências próprias da atividade profissional e a sua contextualização para a vida cidadã e para o trabalho, sendo realizado conforme a Lei nº 11.788/2008 e Resolução CNE/CEB nº 1/2004.

O Estágio prepara o(a) estudante para o exercício profissional, por meio da vivência de situações concretas de trabalho, podendo ser realizado da seguinte forma: nas dependências do *campus*, sob forma de planos de trabalho inerentes aos processos produtivos da área; em empresas públicas, privadas, organizações não governamentais, associações e cooperativas, empreendimentos da Agricultura Familiar, demais formas de organizações agroindustriais e em locais acompanhados por profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissionais.

Além disso, o estágio também pode ser desenvolvido sob a forma de atividades de pesquisa e extensão ou nos empreendimentos ou planos de interesse sócio comunitário, entre outros, que possam colaborar com a formação profissional, desde que autorizado pela Coordenação do Curso.

Para aquisição da habilitação profissional do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, o Estágio Supervisionado incluirá um mínimo de 150 horas, que serão acrescidas à carga horária total da matriz curricular do curso. A carga horária das atividades dos projetos de pesquisa e de extensão pode ser computada em até 50% como carga horária do Estágio Supervisionado, atentando-se para as normativas do Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM vigente no IF Baiano.

Os estudantes trabalhadores inseridos nas atividades produtivas relacionadas à área profissional do curso poderão ter essa efetiva prática profissional reconhecida, com aproveitamento de 50% da carga horária total do estágio supervisionado, a partir da avaliação do relatório a ser apresentado e do cumprimento das exigências da Coordenação do Curso e/ou do Núcleo de Estágio, atentando-se para as normativas do Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM vigente no IF Baiano.

O estágio poderá ser desenvolvido a partir do término da 1ª série ou ao final do Curso, respeitando o período de integralização. A forma para o desenvolvimento de cada atividade da prática profissional será explicitada no plano de estágio, construído pelo(a) estudante, o(a) orientador(a) e, se for o caso, o(a) supervisor(a). O referido documento deverá estar em

consonância com as condições de cumprimento das atividades por parte do(a) estudante, sendo estas últimas acompanhadas pelo professor orientador e supervisor.

O(a) estudante será orientado(a) por um(a) professor(a) do curso, responsável pelo acompanhamento das atividades e orientação na elaboração do relatório final.

Ao término do estágio, o estudante deverá elaborar e entregar o **relatório final de estágio supervisionado**, ao qual será atribuída uma **nota** pelo(a) professor(a) orientador(a) e pelo(a) supervisor(a), para efeito de aprovação e conclusão de curso.

A carga horária de estágio, o período de duração, as competências de cada partícipe do processo e demais procedimentos de registros e realização do estágio supervisionado deverão seguir as normas contidas no Regulamento de Estágio dos cursos da EPTNM vigente no IF Baiano.

Os casos omissos serão analisados pelo colegiado do Curso e/ou Núcleo de Estágio.

# 14.1 ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

Será permitido ao(à) estudante do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, a realização de estágio curricular não obrigatório, para além da carga horária mínima do estágio, de acordo com as orientações presentes no Regulamento de Estágio dos cursos da EPTNM do IF Baiano.

Dessa forma, o estágio curricular não obrigatório deve ser compatível com o horário de aulas e o calendário acadêmico do IF Baiano *Campus* Serrinha, não ensejando em prejuízo para a formação do estudante.

Os casos omissos serão analisados pelo colegiado do Curso e/ou Núcleo de Estágio.

# 15 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem dos(as) estudantes do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA visa a verificar a progressão para o alcance do perfil profissional do curso, sendo contínua e cumulativa, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais, definidas pela Organização Didática vigente.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da acumulação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação dos processos de ensino e aprendizagem, com vistas ao aprofundamento dos conhecimentos e ao desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos(as) estudantes.

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, resultante de processos que agreguem instrumentos de naturezas diferentes, em cada unidade didática, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, priorizando a interdisciplinaridade, a articulação entre teoria e prática, e o mundo do trabalho.

A avaliação do desempenho escolar, enquanto elemento formativo, é condição integradora entre ensino e aprendizagem, devendo ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, e tendo seus resultados sistematizados, analisados e divulgados.

Nesse sentido, os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo ao desenvolvimento dos conteúdos. Para a avaliação do desempenho, serão utilizados instrumentos diversificados, em quantidade suficiente para ser possível avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes ao longo do período letivo. Serão utilizados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação por semestre letivo em cada componente curricular.

O professor deverá apresentar aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do desempenho escolar. E os resultados da avaliação devem ser divulgados pelo menos duas vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam, juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

O IF Baiano não prevê a possibilidade de progressão parcial, sendo assim, os(as) estudantes deverão ter êxito em todos os componentes curriculares previstos na etapa da organização curricular, para dar sequência ao seu itinerário formativo e serem matriculados(as) na etapa seguinte, ou para conclusão do curso, no caso do último ano.

Durante todo o itinerário formativo do aluno, deverão ser previstas atividades de recuperação processual paralela aos estudos, complementação de estudos, dentre outras, para atividades que auxiliem o(a) estudante a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou a evasão. A carga horária da recuperação processual/paralela não está incluída no total da carga horária do componente curricular e carga horária total do curso.

Nos Conselhos de Classe Diagnóstico e Prognóstico, previstos no Calendário Acadêmico, serão verificados o desempenho, dificuldades, potencialidades, desafios e avanços dos(as) estudantes, a fim de que os(as) docentes, em parceria com a Equipe Técnico-Pedagógica reconstruam as estratégias necessárias para a garantia do êxito e permanência dos(as) estudantes no curso.

O Conselho de Classe Final decidirá quanto à retenção ou progressão do(a) estudante, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação processual/paralela. Serão previstas, durante o curso, avaliações integradas, envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

# 16 AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação interna do curso deverá envolver professores e estudantes, considerando, dentre outros aspectos:

- Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: servidores(as) e infraestrutura;
- Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares, relação teoria-prática, interdisciplinaridade, etc.;
- Condições para desenvolvimento da iniciação científica, pesquisa e extensão: oportunidades, pessoas e infraestrutura;
- Resultados alcançados do ponto de vista do perfil do formando: competências para o desempenho das funções básicas da profissão e capacidade de análise e crítica.

Na avaliação externa, serão coletados dados junto aos(às) egressos(as) e possíveis empregadores(as), a fim de diagnosticar a capacidade de inserção econômica dos(as) egressos(as) em atividades produtivas ligadas à área de formação, e/ou a capacidade de elevação da escolaridade.

Outros procedimentos de avaliação do curso poderão ocorrer a partir das demandas do mesmo, através de reuniões envolvendo docentes, equipe técnico-pedagógica e representantes da gestão, para discutir os pontos referentes ao processo de desenvolvimento do curso: infraestrutura, corpo docente, pesquisa e extensão, etc.

As atividades de avaliação do curso são coordenadas pela CPA do Campus.

# 17 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o aproveitamento dos componentes curriculares cursados com aprovação em cursos da EPTNM, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da habilitação profissional que se cursará no IF Baiano. O aproveitamento poderá ser solicitado por estudantes e será avaliado seguindo as normas da Organização Didática dos cursos da EPTNM do IF Baiano.

O pedido de aproveitamento de estudos deve ser protocolado na Secretaria de Registros Acadêmicos do *Campus*, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da instituição de origem, das ementas dos componentes curriculares cursados com aprovação e com registro de carga horária total das aulas teóricas e práticas.

A certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do(a) estudante, visando ao aproveitamento para prosseguimento de estudos ou ao reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

# 18 EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O IF Baiano deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de Técnico de Nível Médio para os(as) estudantes do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Agroindústria, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula.

Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

# 19 INFRAESTRUTURA

#### 19.1 SALAS DE AULA

As salas de aula são bem dimensionadas, com iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específicas para o bom atendimento das necessidades dos docentes e discentes, bem como atendimento às normas vigentes para atender a pessoas com necessidades especiais.

#### 19.2 BIBLIOTECA

A Biblioteca do IF Baiano *Campus* Serrinha encontra-se instalada em sala construída para esse fim. A descrição do mobiliário encontra-se no Apêndice A.

As aquisições de livros tomaram como base referências indicadas pelos professores e coordenadores de cada curso. Além disso, as atualizações serão feitas a partir de catálogos recebidos das editoras, os quais contêm os últimos lançamentos editoriais.

A administração do *Campus* entende que a ampliação e atualização do acervo bibliográfico é tarefa rotineira da instituição e deve ser colocada como uma de suas principais prioridades.

# 19.3 LABORATÓRIOS

Com o objetivo de propiciar aos(às) discentes um itinerário formativo calcado na interrelação entre teoria e prática, o currículo do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, deverá permitir vivências didático-pedagógicas que transcendam o ambiente estrito de sala de aula. Dentre estas outras possibilidades, potencializadoras da integração do saber e do fazer, destacam-se os laboratórios como espaços pedagógicos.

Assim, o curso contará com os seguintes laboratórios:

• Laboratório de Informática, com programas e aplicativos específicos;

- Laboratório de Química;
- Laboratório de Física;
- Laboratório de Biologia;
- Laboratório de Agroindústria.

Para realização das atividades práticas do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, o *Campus* dispõe de Laboratório de Processamento de Alimentos.

Algumas aulas podem e devem acontecer nos Laboratórios de Química e de Biologia, haja vista que essas disciplinas abordam as bases científicas para melhor compreensão da tecnologia de alimentos.

Outras práticas pedagógicas, como práticas de apicultura, de fabricação de farinha, tapioca, fabricação de melaço, de rapadura, entre outras, podem acontecer em espaços nas comunidades, durante visitas técnicas.

Os materiais e equipamentos dos laboratórios estão descritos no Apêndice B e a lista de utensílios e equipamentos para agroindústria, no Apêndice C.

# 19.4 AUDITÓRIO

O Campus Serrinha dispõe de auditório com capacidade para cerca de 194 pessoas, climatizado, com recursos audiovisuais, isolamento acústico e toda a infraestrutura necessária para apresentações artístico-culturais, além de sistema de som e multimídia para atividades acadêmicas, bem como mobiliário acessível a pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida.

# 19.5 INSTALAÇÕES ADMINISTRATIVAS

As instalações administrativas são compatíveis com a estrutura organizacional do IF Baiano e atendem às normas vigentes, em relação à acessibilidade.

# 19.6 ÁREA DE CONVIVÊNCIA E DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES ESPORTIVAS, RECREATIVAS E CULTURAIS

O *Campus* Serrinha conta com espaços de convivência e desenvolvimento de atividades de recreação e cultura para discentes e servidores da Instituição.

O *Campus* também dispõe de uma quadra poliesportiva para desenvolvimento de atividades esportivas e pedagógicas.

# 19.7 SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

A área destinada ao serviço de alimentação dispõe de refeitório, cozinha e áreas de apoio, tais como: despensa geral, despensa fria, áreas de recebimento e pesagem de alimentos e cômodo de gás.

# **20 RECURSOS HUMANOS**

O corpo docente do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, é composto pelos(as) professores(as) efetivos(as) e substitutos(as) que fazem parte do quadro de servidores do *Campus* Serrinha e possuem qualificação adequada ao perfil profissional do curso, os quais encontram-se listados no Apêndice D.

O corpo técnico-administrativo para atendimento das demandas do Curso Técnico em Agroindústria na modalidade EJA, ofertado por meio do PROEJA, encontra-se listado no Apêndice E.

# 21 EMENTÁRIO

# 21.1 PRIMEIRA SÉRIE

| COMPONENTE | CARGA I | HORÁRIA | NÚCLEO       | CÓDIGO  |  |
|------------|---------|---------|--------------|---------|--|
| CURRICULAR | Teórica | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |  |
| Artes      | 40      | 40      | Estruturante | ART0004 |  |

#### **EMENTA**

Conceito, valor e função da Arte. Arte como expressão, comunicação, representação e experiência individual e coletiva, identidade e memória. Presença e implicações das culturas africanas e indígena na arte brasileira. Elementos das artes visuais ou da música ou da dança ou do teatro. Apreciação, fruição e produção da obra de arte. Contextualização histórica da arte mundial e brasileira. Compreensão e utilização de técnicas, procedimentos e materiais artísticos, com materiais manufaturados ou naturais, midiáticos e pertinentes aos diversos campos da arte. Pesquisa como procedimento de criação artística. Acesso e preservação de bens culturais.

#### **BIBLIOGRAFIA**

# BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

# COMPLEMENTAR

PROENÇA, Graça. Descobrindo a História da Arte. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2008. NEWBERY, Elisabeth. Como e Por Que se Faz Arte. 1ª ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2009. FUSARI, Maria F. de Rezende e FERRAZ, Maria Heloísa C. de T. Arte na Educação Escolar. São Paulo: Cortez, 1993.

| COMPONENTE | CARGA I | HORÁRIA | NÚCLEO       | CÓDIGO  |  |
|------------|---------|---------|--------------|---------|--|
| CURRICULAR | Teórica | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |  |
| Sociologia | 60      | 20      | Estruturante | SOC0004 |  |

Conceito de cultura e seus significados antropológicos; Identidades e diversidade cultural. Desigualdades sociais Minorias e Consumo; Indústria cultural alimento e Política públicas; Conceitos antropológicos sobre a comida enquanto elemento simbólico e cultural. O Processo de globalização: repercussões sociais e culturais na sociedade brasileira. O mundo do trabalho e a nova organização produtiva.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

## **COMPLEMENTAR**

HALL, Stuart. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro. DP&A, 2006.

MONTANARI M. Comida como cultura. São Paulo: Senac; 2008

LÉVI-STRAUSS, C. O cru e o cozido. Mitológicas. Vol. 1. São Paulo: Cosac& Naify. 2004.

COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade 3. ed. São Paulo:Moderna,2009.

| COMPONENTE | CARGA I | HORÁRIA | NÚCLEO       | CÓDIGO  |  |
|------------|---------|---------|--------------|---------|--|
| CURRICULAR | Teórica | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |  |
| Geografia  | 60      | 20      | Estruturante | GEO0004 |  |

# **EMENTA**

A Ciência Geográfica: Conceitos e categorias de análise; O espaço e suas representações; A mundialização do Capital e o Processo de Globalização. Formação do território brasileiro. Questão urbana. Questões ambientais contemporâneas. Agricultura brasileira, questão agrária e soberania alimentar. População e Direitos Humanos. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): Direito à Alimentação.

# **BIBLIOGRAFIA**

### BÁSICA

BRASIL. A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil. Brasília: CONSEA; 2010. Disponível em: http://www2.planalto.gov.br/consea/biblioteca/publicacoes/a-seguranca-alimentar-e-nutricionale-o-direito-humano-a-alimentacao-adequada-no-brasil

MUTUANDO, Instituto Giramundo. A Cartilha Agroecologia. Botucatu, São Paulo: Editora Criação Ltda, 2005.

#### COMPLEMENTAR

MILLER JR, G. Tyler. Ciência Ambiental. 11 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

RIBEIRO, C. S. G.; PILLA, M. C. B. A. Segurança Alimentar e Nutricional: Interfaces e Diminuição de Desigualdades Sociais. Demetra. 2014. V 9,n1.

ROSS, Jurandyr Luciano Sanches (org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2009.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR       | CARGA I<br>Teórica | HORÁRIA<br>Prática | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|--------------|---------|
| Língua Portuguesa e<br>Redação | 60                 | 20                 | Estruturante | POR0004 |

A língua como meio de interação social que varia no espaço e no tempo. Oralidade, leitura e escrita como processos dialógicos de uso da língua. A língua portuguesa e os espaços de interação social: práticas de leitura, produção e interpretação de textos de variados gêneros. As diferentes linguagens e seus recursos geradores de sentidos. Análise linguística, recursos expressivos e os processos de construção de sentidos através dos textos. A língua portuguesa como legitimadora de acordos e condutas sociais. A aprendizagem da língua portuguesa e o exercício da cidadania numa sociedade democrática.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### COMPLEMENTAR

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. Português: contexto, interlocução e sentido. 3 ed. São Paulo: Moderna: 2016.

CEGALA, D. P. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa. 46 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. Interpretação de textos; construindo competências e habilidades de leitura. São Paulo: Atual, 2009.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. 17 ed. São Paulo: Ática, 2007.

| COMPONENTE | CARGA I | HORÁRIA | NÚCLEO       | CÓDIGO  |  |
|------------|---------|---------|--------------|---------|--|
| CURRICULAR | Teórica | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |  |
| Matemática | 60      | 20      | Estruturante | MAT0004 |  |

Conjuntos. Funções. Matemática Financeira. Trigonometria no triângulo retângulo

#### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

Dante, Luiz Roberto. Matemática – Contexto & Aplicações. Volume 1 e 2. São Paulo. Editora Ática. 2015

#### COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Nilze.; DEGENSZAJN, David.; DOLCE, Osvaldo.; IEZZI, Gelson.; PÉRIGO, Roberto. Matemática: Ciência e Aplicação, volume 1 e 2. ed. São Paulo, Atual, 2004.

CASTRUCCI, Benedito. ; GIOVANNI, José Ruy. ; GIOVANNI JR, José Ruy. A conquista da matemática, volume 1 e 2. 1.ed. São Paulo, FTD, 2002.

IEZZI, G. et al. Matemática: ciências e aplicações. v. 1, 2 e 3. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
\_\_\_\_\_\_.; MURAKAMI, C. Fundamentos da Matemática Elementar: conjunto e funções. 9. ed. v. 1. São Paulo: Atual, 2013

PAIVA, Manoel. Matemática - Paiva. Vol 1 e 2. 1. ed. São Paulo, Moderna, 2009.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR      | CARGA HORÁRIA Teórica Prática |    | NÚCLEO      | CÓDIGO  |  |
|-------------------------------|-------------------------------|----|-------------|---------|--|
| Introdução a<br>Agroindústria | 60                            | 20 | Tecnológico | AGD0001 |  |

## **EMENTA**

Introdução a Ciência e Tecnologia de Alimentos. Alterações nos alimentos. Noções de microbiologia. Métodos de conservação. Embalagens para alimentos. Higiene na agroindústria.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro: ATHENEU, 2001.

FELLOW, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2 ed. São Paulo: ARTMED, 2006.

#### COMPLEMENTAR

GAVA, A.J. Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

LINDON, F.; SILVESTRE, M.M. Conservação de Alimentos: Princípios e metodologias. Lisboa: Editora Escolar, 2008.

OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

| COMPONENTE            | CARGA I | HORÁRIA | NÚCLEO      | CÓDIGO  |  |
|-----------------------|---------|---------|-------------|---------|--|
| CURRICULAR            | Teórica | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |  |
| Controle de Qualidade | 60      | 20      | Tecnológico | AGD0015 |  |

Princípios gerais do controle de qualidade. Padrões de identidade e qualidade de alimentos. Campos de ação do controle de qualidade na indústria de Alimentos. Programas de controle de qualidade. Noções de planos de amostragem.

# BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.: Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos, 3ª ed. Barueri- SP: Manole, 2008.

SILVA JR, E.A. da.; Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Varela. 2008.

#### COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

GOMES, J. C. Legislação de Alimentos e Bebidas. Viçosa-MG: Editora UFV, 2007.

RAMOS, A.M.R. et al. Manual de boas práticas de fabricação (BPF) – Indústrias Processadoras de Polpa de Frutas. Editora independente, 2006.

| COMPONENTE                                    | CARGA H | IORÁRIA | NÚCLEO      | CÓDIGO  |  |
|---|---------|---------|-------------|---------|--|
| CURRICULAR                                    | Teórica | Prática | NUCLEO      |         |  |
| Tecnologia de Produtos<br>de Origem Vegetal I | 72      | 48      | Tecnológico | AGD0004 |  |

#### **EMENTA**

Caracterização e obtenção de matérias-primas de origem vegetal. Técnicas de colheita e manejo póscolheita. Qualidade tecnológica dos vegetais para processamento. Processos tecnológicos de produtos de origem vegetal. Embalagem e conservação dos produtos.

#### **BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA** 

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, E. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008.

#### COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001. MELO, J. E. et al. Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006 MORETTI, C. L. Manual do processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.

| COMPONENTE           | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|----------------------|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR           | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |
| Informática Aplicada | 40            | 40      | Tecnológico | AGD0009 |

Histórico da computação. Conceito de hardware e software. Principais sistemas operacionais. Sistema Operacional Livre. Internet. Software Aplicativo. Compactadores de arquivos e antivírus.

#### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2005. VELLOSO, F. C. Informática: Conceitos Básicos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

#### COMPLEMENTAR

ALCALDE, E. M.GARCIA e S.PENUELAS. Informática básica. Ed. Makron Books. 2004 BIZELLI, M.H.S. Sahão. Informática passo a passo para terceira idade e iniciantes. Rio de janeiro: Ciência Moderna, 2011. 288 p.

RRIVIERA, R.; CANTERI, M.G. Informática básica aplicada às ciências agrárias. Londrina: EDUEL, 2008.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|--------------------------|---------------|---------|-------------|---------|
|                          | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |
| Seminário Integrador I   | 20            | 20      | Tecnológico | AGD0019 |

#### **EMENTA**

Articulação do Tempo Escola e Tempo Comunidade. Identidade e auto-estima na Educação de Jovens e Adultos. Relações interpessoais. Introdução a construção do Plano de Vida. Estudo da realidade local com base em diagnósticos voltados a agroindustrialização. Exposição/apresentação dos trabalhos realizados através de feiras, seminários e outras formas de comunicação.

#### BIBLIOGRAFIA

#### **BÁSICA**

FREIRE, P. Educação e Mudança. 25ª ed. Paz e Terra, Rio de Janeiro, 2013.

MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005.

#### COMPLEMENTAR

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M.. Metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2011. MEDEIROS, J. B. Redação Científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.

SOUSA, L. S. de; GALVÃO, P. C. S.; SANTOS, C. R. S. dos (Orgs.) Saberes e Práticas: educação e desenvolvimento regional. Curitiba: CRV, 2014.

# 21.2 SEGUNDA SÉRIE

| COMPONENTE<br>CURRICULAR | CARGA HORÁRIA |         | MICLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------|---------------|---------|--------------|---------|
|                          | Teórica       | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |
| Filosofia                | 60            | 20      | Estruturante | FIL0004 |

#### **EMENTA**

Mito, Filosofia e Ciência. História da filosofia: evolução do pensamento humano através dos tempos. Relevância da Filosofia para a sociedade contemporânea e para o exercício da profissão.

#### **BIBLIOGRAFIA**

# **BÁSICA**

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### COMPLEMENTAR

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. Filosofando: Introdução à filosofía. 4.ed. rev. São Paulo: Moderna, 2009.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. O que é a filosofia? Rio de Janeiro: Editora 34, 1992. MORA, José Ferrater. Dicionário de Filosofia. 4ª Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001

| COMPONENTE<br>CURRICULAR | CARGA HORÁRIA |         |              | CÓDIGO  |
|--------------------------|---------------|---------|--------------|---------|
|                          | Teórica       | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |
| História                 | 60            | 20      | Estruturante | HIS0004 |

## **EMENTA**

Principais conceitos e categorias que estruturam a construção do discurso historiográfico e suas relações com os contextos reais de vida. Diferenças e semelhanças entre as diversas formas de organização das sociedades no que diz respeito à utilização da terra. Pluralidade étnico-cultural e científica em múltiplas espacialidades e temporalidades. Principais formas de relações de trabalho no decorrer dos processos históricos nos mais diferentes espaços e tempos. Transformações políticas e econômicas por meio dos diferentes processos que resultaram na constituição dos estados democráticos contemporâneos. Transformações na vida e no trabalho perpetradas pelo advento da industrialização. Significados histórico-geográficos das relações de poder entre os Estados, as nações e os grupos sociais. Relação entre as estratégias de comunicação e as manifestações do poder econômico e político nas sociedades contemporâneas. Identidades, manifestações ou representações da diversidade do patrimônio cultural e artístico em diferentes etnias e contextos sociais.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### COMPLEMENTAR

HOBSBANW, Eric. J. A Era das Revoluções. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

A Era do Capital. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

. A Era dos Impérios. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------|---------------|---------|--------------|---------|
|                          | Teórica       | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |
| Química                  | 48            | 32      | Estruturante | QUI0004 |

Propriedades da matéria. Modelos atômicos. Reações e equações químicas. Noções de estequiometria. Soluções. Introdução à química orgânica: Química do carbono. Introdução aos biocompostos: orgânicos (carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas) e inorgânicos (sais minerais). Introdução aos processos fermentativos (fermentação láctica, acética e alcoólica).

# **BIBLIOGRAFIA**

# **BÁSICA**

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

# **COMPLEMENTAR**

FILHO, Roque Cruz GALHARDO, Emilio. Experimentos de Química - Em Microescala, Com Materiais de Baixo Custo e do Cotidiano. 2ª Edição revisada. Ed. Edgard Blucher, 2009.

MATTOS, Mariana de. Processos Inorgânicos. 1ª Edição. Ed. Synergia, 2012

PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. Química na Abordagem do Cotidiano - Vol. Único. 4ª Edição, Ed. Moderna 2012

| COMPONENTE<br>CURRICULAR       | CARGA HORÁRIA  Teórica Prática |    | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------------|--------------------------------|----|--------------|---------|
| Língua Portuguesa e<br>Redação | 60                             | 20 | Estruturante | POR0005 |

A língua portuguesa como meio de atuação social, significativo e integrador de experiências múltiplas, que proporcionam a organização do mundo trabalho e da própria identidade do sujeito trabalhador. Oralidade, leitura, escrita e os processos de significação do mundo, das coisas e de si como sujeito de direito e de dizer. Recursos expressivos da linguagem verbal e os processos de construção de sentidos, relacionando textos e contextos e considerando as especificidades dos diversos gêneros textuais que circulam socialmente. A literatura como patrimônio cultural do povo brasileiro. O papel decisivo da linguagem para a construção do conhecimento.

#### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

## **COMPLEMENTAR**

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. Para entender o texto: leitura e redação. 17 ed. São Paulo: Ática, 2007. KÖCHE, V. S.; MARINELLO, A. F. Ler, escrever e analisar a língua a partir de gêneros textuais. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

TERCIOTTI, S. H.; RICINO, L. Redação na prática: um guia que faz a diferença na hora de escrever bem. São Paulo: Saraiva, 2012.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------|---------------|---------|--------------|---------|
|                          | Teórica       | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |
| Matemática               | 60            | 20      | Estruturante | MAT0005 |

#### **EMENTA**

Geometria Plana. Ciclo trigonométrico. Função Trigonométrica. Progressão Aritmética. Progressão Geométrica. Matrizes/Determinantes/Sistemas Lineares.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

Dante, Luiz Roberto. Matemática – Contexto & Aplicações. Volume 2. São Paulo. Editora Ática. 2015

#### COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Nilze.; DEGENSZAJN, David.; DOLCE, Osvaldo.; IEZZI, Gelson.; PÉRIGO, Roberto. Matemática: Ciência e Aplicação, volume 2 e 3. ed. São Paulo, Atual, 2004.

CASTRUCCI, Benedito.; GIOVANNI, José Ruy. ; GIOVANNI JR, José Ruy. A conquista da matemática, volume 2 e 3. 1.ed. São Paulo, FTD, 2002.

DOLCE, O. POMPEO, J. N. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria plana/geometria espacial. v. 9 e 10. São Paulo: Atual, 2013.

IEZZI, G., HAZZAN, S. Fundamentos de Matemática Elementar: sequência, matrizes, determinantes e sistemas. 8. ed. v. 4. São Paulo: Atual, 2013.

PAIVA, Manoel. Matemática - Paiva. Vol 2 e 3. 1. ed. São Paulo, Moderna, 2009.

| COMPONENTE           | CARGA HORÁRIA |         | NITICLEO    | CÓDIGO  |
|----------------------|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR           | Teórica       | Prática | NÚCLEO      | CODIGO  |
| Análise de Alimentos | 48            | 32      | Tecnológico | AGD0005 |

Fundamentos, aplicação e técnicas de análise físico-química, análise microbiológica e análise sensorial. Legislação pertinente.

#### BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ANDRADE, E. C. B. Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição. 1 ed. São Paulo, Varela 2006.

CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 1 ed. Campinas: Campinas 2003.

#### COMPLEMENTAR

FARIA, E. V. Técnicas de análise sensorial. Campinas: Ital, 2002.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007.

SILVA, D. J. Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos. UFV, Viçosa, 2000.

| COMPONENTE                                     | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|--|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR                                     | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |
| Tecnologia de Produtos<br>de Origem Vegetal II | 72            | 48      | Tecnológico | AGD0006 |

## **EMENTA**

Processos tecnológicos de produtos de origem vegetal. Embalagem e conservação dos produtos.

#### BIBLIOGRAFIA

**BÁSICA** 

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, E. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008.

#### **COMPLEMENTAR**

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001. MELO, J. E. et al. Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006 MORETTI, C. L. Manual do processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR                     | CARGA HORÁRIA<br>  Teórica   Prática |    | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|--|--------------------------------------|----|-------------|---------|
| Tecnologia de Produtos<br>de Origem Animal I | 72                                   | 48 | Tecnológico | AGD0007 |

Caracterização e obtenção de matérias-primas de origem animal. Obtenção higiênica da matéria prima. Processos tecnológicos para produção de produtos cárneos. Embalagem e conservação dos produtos. Análise e avaliação do processo de verticalização na produção agroindustrial como estratégia de agregação de valor à produção aos produtos e subprodutos. Reconhecimento de alternativas de aproveitamento e valorização de subprodutos como fonte de renda.

# **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: UFV. 2011.

ORDÓNEZ et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.

PARDI, M.C.; DOS SANTOS, I.F.; DE SOUZA, E.R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. V1, 2 ed. Goiânia: UFG, 2007.

#### COMPLEMENTAR

FERREIRA, C. L. L. F. Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos) Caderno Didático 43, Viçosa: Editora UFV, 2005.

OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba: RS Agropecuária, 2002.

OLIVO, R. O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango. Criciúma, SC: Ed. do Autor, 2006.

| COMPONENTE            | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|-----------------------|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR            | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |
| Segurança do Trabalho | 30            | 10      | Tecnológico | AGD0008 |

Conceitos e legislação de segurança do trabalho. Análise de riscos. Acidentes e doenças do trabalho: Princípios, regras e métodos de prevenção. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Prevenção e combate a incêndio. Sinalização de segurança. Serviços em eletricidade. Segurança em máquinas, equipamentos e ferramentas. Ergonomia

#### **BIBLIOGRAFIA**

# BÁSICA

CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999.

GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança e promoção da saúde. São Paulo: Varela, 2003.

#### **COMPLEMENTAR**

GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. São Paulo: LTr, 2006.

IIDA, Itiro. Ergonomia: projeto e produção. 2ª Edição revisada e ampliada, São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2005.

SALIBA, T.M. et al. Higiene do trabalho e programa de prevenção de riscos ambientais. 2ª ed. São Paulo: LTR, 1998.

| COMPONENTE              | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|-------------------------|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR              | Teórica       | Prática | NUCLEO      | СОДІОО  |
| Seminário Integrador II | 20            | 20      | Tecnológico | AGD0021 |

#### **EMENTA**

Articulação do Tempo Escola e Tempo Comunidade. Conhecimento, ciência e tecnologia. Pesquisa e construção do conhecimento. Construção do Plano de Vida. Educação, Meio Ambiente e sustentabilidade. Exposição/apresentação dos trabalhos realizados através de feiras, seminários e outras formas de comunicação.

## **BIBLIOGRAFIA**

# BÁSICA

GADOTTI, M.;ROMÃO, J. E. Educação de jovens e adultos: teoria, prática e proposta. 6ª ed. São Paulo, Cortez, 2001.

PHILLIPI JR., A.; PELICONI, M. C. F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014.

#### COMPLEMENTAR

CAJUEIRO, R. L. P. Manual para a elaboração de trabalhos acadêmicos: guia prático do estudante. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

JUNQUEIRA, S. R. A. Sociedade, Cultura e Comunidade: educar para o diálogo intercultural. Curitiba: CRV, 2015.

# 21.3 TERCEIRA SÉRIE

| COMPONENTE | CARGA HORÁRIA |         | NI'IOLEO | CÓDIGO       |         |
|------------|---------------|---------|----------|--------------|---------|
|            | CURRICULAR    | Teórica | Prática  | NÚCLEO       | CODIGO  |
|            | Física        | 56      | 24       | Estruturante | FIS0004 |

#### **EMENTA**

Introdução ao Estudo da Física. Estudo dos Movimentos. Força e Movimento. A energia e suas transformações. Termologia. Conceitos básicos da Eletrostática e da Eletrodinâmica. Conceitos básico do Eletromagnetismo.

#### BIBLIOGRAFIA

#### BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### **COMPLEMENTAR**

BONJORNO, J. R. Física: história e cotidiano (Volume único). 2. ed. São Paulo: FTD, 2005. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. Física para ensino médio: mecânica. São Paulo: Saraiva, 2010. XAVIER, C.; BARRETO, B. Física aula por aula: mecânica. São Paulo: 2010.

| COMPONENTE | CARGA HORÁRIA |                |              | CÓDIGO  |
|------------|---------------|----------------|--------------|---------|
| CURRICULAR | Teórica       | Prática NÚCLEO | NUCLEO       | CODIGO  |
| Biologia   | 48            | 32             | Estruturante | BIO0004 |

#### **EMENTA**

Introdução à Biologia e Origem da Vida; Citologia; Diversidade de seres vivos (Reinos Monera, Protoctista, Fungi, Plantae e Animallia) e Ecologia e Influências Antrópicas.

# **BIBLIOGRAFIA**

## **BÁSICA**

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

# COMPLEMENTAR

LINHARES, S.;GEWANDSZNADJER, F. Biologia hoje. Volume 02. São Paulo: Ática. 2010.

MINC, C. Ecologia e cidadania. Coleção polêmica. São Paulo: Moderna, 2005

TORTORA, G. J. FUNKE, B. R., CASE C. L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2005

| COMPONENTE<br>CURRICULAR       | CARGA HORÁRIA<br>  Teórica   Prática |    | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------------|--------------------------------------|----|--------------|---------|
| Língua Estrangeira –<br>Inglês | 48                                   | 32 | Estruturante | ING0004 |

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Inglesa, trabalhando as quatro habilidades (ler, escrever, ouvir e falar) em nível elementar com base em uma postura intercultural. Estudo das estruturas básicas da Língua Inglesa e das estratégias de leitura e produção textual, através de diversos gêneros textuais. A importância da língua estrangeira para formação profissional do indivíduo e o impacto da Língua Inglesa no cotidiano dos discentes.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### **COMPLEMENTAR**

SOUZA, Adriana Grade Fiori ...[ et al.] Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2ª ed. São Paulo: Disal, 2010.

GUANDALINI, Eiter Otávio. Técnicas de leitura em inglês. São Paulo: Texto novo, 2003.

MUNHOZ, Rosângela. Inglês instrumental: estratégias de leitura. São Paulo: Texto novo, 2001

| COMPONENTE                     | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|--------------------------------|---------------|---------|--------------|---------|
| CURRICULAR                     | Teórica       | Prática | NOCLEO       | CODIGO  |
| Língua Portuguesa e<br>Redação | 60            | 20      | Estruturante | POR0005 |

## **EMENTA**

A língua portuguesa e sua importância para a interação dos diferentes povos na sociedade brasileira. A comunicação humana através da língua portuguesa, organizada em gêneros textuais diversos. A construção da argumentação e a garantia de direitos numa sociedade democrática. Textos literários e a reflexão sobre o cotidiano social e a cultura dos povos que formam a sociedade brasileira. Recursos expressivos, análise linguística e estudos gramaticais. Língua, poder, democracia e mídia no Brasil contemporâneo. O verbal e o não verbal na construção de textos multimodais. Situações formais de interação social e a produção do texto argumentativo. A argumentação e o mundo do trabalho.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### **COMPLEMENTAR**

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. Português: contexto, interlocução e sentido. 3 ed. São Paulo: Moderna: 2016.

CEGALA, D. P. Novíssima Gramática da Língua Portuguesa. 46 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. Interpretação de textos; construindo competências e habilidades de leitura. São Paulo: Atual, 2009.

| COMPONENTE | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO       | CÓDIGO  |
|------------|---------------|---------|--------------|---------|
| CURRICULAR | Teórica       | Prática | NUCLEO       | CODIGO  |
| Matemática | 60            | 20      | Estruturante | MAT0005 |

Estatística Básica. Análise Combinatória. Probabilidade. Geometria Espacial. Geometria Analítica. Polinômios.

#### **BIBLIOGRAFIA**

#### BÁSICA

Dante, Luiz Roberto. Matemática – Contexto & Aplicações. Volume 2. São Paulo. Editora Ática. 2015

#### COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Nilze.; DEGENSZAJN, David.; DOLCE, Osvaldo.; IEZZI, Gelson.; PÉRIGO, Roberto. Matemática: Ciência e Aplicação, volume 2 e 3. ed. São Paulo, Atual, 2004.

CASTRUCCI, Benedito.; GIOVANNI, José Ruy. ; GIOVANNI JR, José Ruy. A conquista da matemática, volume 2 e 3. 1.ed. São Paulo, FTD, 2002.

DOLCE, O. POMPEO, J. N. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria plana/geometria espacial. v. 9 e 10. São Paulo: Atual, 2013.

IEZZI, G., HAZZAN, S. Fundamentos de Matemática Elementar: sequência, matrizes, determinantes e sistemas. 8. ed. v. 4. São Paulo: Atual, 2013.

PAIVA, Manoel. Matemática - Paiva. Vol 2 e 3. 1. ed. São Paulo, Moderna, 2009.

| COMPONENTE                                    | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDICO  |
|---|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR                                    | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CÓDIGO  |
| Tecnologia de Produtos<br>de Origem Animal II | 48            | 32      | Tecnológico | AGD0014 |

#### **EMENTA**

Caracterização e obtenção de matérias-primas de origem animal. Processos tecnológicos para produção de produtos lácteos. Embalagem e conservação dos produtos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERREIRA, C. L. L. F. Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos) Caderno Didático 43, Viçosa: Editora UFV, 2005.

MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: UFV. 2011.

#### COMPLEMENTAR

BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001.

MASSAGER, P.R. Microbiologia dos Processos Alimentares. 1 ed. Varela. 2008.

ORDÓNEZ et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR   | CARGA HORÁRIA<br>  Teórica   Prática |    | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|----------------------------|--------------------------------------|----|-------------|---------|
| Gestão da<br>Agroindústria | 60                                   | 20 | Tecnológico | AGD0002 |

Funções da administração. Elaboração e Avaliação de Projetos Agroindustriais. Planejamento da produção. Cadeias agroindustriais. Desenvolvimento Local e Sustentável. Economia Solidária. Gestão de gastos. Comercialização de produtos agroindustriais. Empreendedorismo e inovação.

#### BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BATALHA, M.O. (coord.). Gestão agroindustrial. Vol. 1, 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TEJON MEGIDO, J.L.; SZULCSEWSKI, C.J. Administração estratégica de vendas e canais de distribuição. São Paulo: Atlas, 2002. ISBN: 85-224-3234-1. 168p.

#### COMPLEMENTAR

MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005.

PREZOTTO, L. L. A sustentabilidade da agricultura familiar - Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, 2005.

SABBAG, P.Y. Gerenciamento de projetos e empreendedorismo. São Paulo: Saraiva, 2009.

|   | COMPONENTE                             | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|---|--|---------------|---------|-------------|---------|
|   | CURRICULAR                             | Teórica       | Prática | NUCLEO      | CODIGO  |
| ( | Gestão de Resíduos da<br>Agroindústria | 60            | 20      | Tecnológico | AGD0017 |

#### **EMENTA**

Produção de resíduo e sociedade de consumo. Tipos de resíduos gerados na agroindústria . Métodos de tratamento de resíduos. Sistema de tratamento por disposição no solo. Formas alternativas de aproveitamento de resíduos.

# **BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA** 

BARBIERI, J.C. Gestão ambiental empresarial. 1 ed. São Paulo, Saraiva 2004.

SPADOTTO, C., RIVEIRO W. Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria. 1.ed. v.1. Botucatu: FEPAF, 2006.

#### **COMPLEMENTAR**

HERMES, L. C.; SILVA, A. S. Avaliação da qualidade das águas: manual prático. Brasília, DF: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2004.

LIBÂNEO, M. Fundamentos de Qualidade e Tratamento de água. Rio de Janeiro: Átomo, 2005.

MIRRA, A. L. V. Impacto ambiental. 4 ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2008.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR           | CARGA HORÁRIA<br>  Teórica   Prática |    | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|------------------------------------|--------------------------------------|----|-------------|---------|
| Associativismo e<br>Cooperativismo | 30                                   | 10 | Tecnológico | AGD0011 |

Fundamentos de organização social e cooperação. Tipos de organizações. Associativismo: origens, caracterização e aspectos legais. Cooperativismo: conceitos, princípios e legislação pertinente. Aspectos gerais para a constituição de associações e cooperativas no meio rural brasileiro. Relação entre cooperativismo, associativismo e agroindústrias no Brasil.

#### **BIBLIOGRAFIA**

BÁSICA

ABRANTES, J. Associativismo e Cooperativismo. Interciência, 2002 OLIVEIRA, D.P.R. Manual de Gestão de Cooperativas Atlas; 2000.

## **COMPLEMENTAR**

CRUZIO, H.O. Marketing Social e Ético nas Cooperativas. Editora FGV, 2004 FIGUEIREDO, R. M. Dicionário Prático de Cooperativismo. Mandamentos, 2001 TESCH, W. Dicionário Básico do Cooperativismo. Brasília: SESCOOP, 2000.

| COMPONENTE<br>CURRICULAR                            | CARGA I Teórica | HORÁRIA<br>Prática | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
|---|-----------------|--------------------|-------------|---------|
| Tecnologias Sociais<br>Aplicadas a<br>Agroindústria | 60              | 20                 | Tecnológico | AGD0020 |

#### **EMENTA**

Meio ambiente, Desenvolvimento e Sociedade; Aspectos gerais sobre Tecnologias Sociais; Caracterização e Tipos de Tecnologias Sociais. Noções sobre o semiárido. Tecnologias Sociais relacionadas à a agroindústria: ações, programas e projetos. Avaliação das características, propriedades e condições dos subprodutos. Análise e avaliação do processo de verticalização na produção agroindustrial como estratégia de agregação de valor à produção aos produtos e subprodutos. Reconhecimento de alternativas de aproveitamento e valorização de subprodutos como fonte de renda. Planejamento e monitoramento do uso de técnicas e tecnologias de produção de produção a tecnologia dos biocombustíveis.

#### BIBLIOGRAFIA

**BÁSICA** 

ANNES, J. Manufatura ambientalmente consciente. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005.

COSTA, A,B. (Org.)Tecnologia Social e Políticas Públicas. -- São Paulo: Instituto Pólis; Brasília: Fundação Banco do Brasil, 2013.

CENTRO TECNOLÓGICO DO COURO CALÇADOS E AFINS. **A fabricação do couro.** Novo Hamburgo, 1994.

LEFF, Enrique. Racionalidade Ambiental: a reapropiação social da natureza. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. Tecnologia social: uma estratégia para o desenvolvimento / Fundação Banco do Brasil – Rio de Janeiro: 2004.

#### **COMPLEMENTAR**

COHEN, E. FRANCO, R. Avaliação de projetos sociais. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

LEITE, E.R.; SIMPLÍCIO, A.A. **Produção mercado das peles caprina e ovina.** Sobral: Embrapa Caprinos, 2002. 27p.

MALVEZZI, Roberto. Semiárido - uma visão holística. — Brasília: Confea, 2007. SILVA, Roberto Marinho Alves da. Entre o Combate à Seca e a Convivência com o Semiárido: transições paradigmáticas e sustentabilidade do desenvolvimento. Fortaleza/CE: BNB/ETENE, 2008 PACHECO, J.W.S. **Curtume.** São Paulo: Cetesb, 2015.

RAMALHO, H. F.; SUAREZ, P. A.Z. A Química dos Óleos e Gorduras e seus Processos de Extração e Refino. Rev. Virtual Quim., 2013, 5 (1), 2-15.

SOUZA, M.L.R. Tecnologia para processamento das peles de peixe. Maringá: Eduem, 2004.

| COMPONENTE                  | CARGA HORÁRIA |         | NI/ICI EO   | CÓDICO  |
|-----------------------------|---------------|---------|-------------|---------|
| CURRICULAR                  | Teórica       | Prática | NÚCLEO      | CÓDIGO  |
| Seminário Integrador<br>III | 30            | 10      | Tecnológico | AGD0022 |

#### **EMENTA**

Articulação do Tempo Escola e Tempo Comunidade. Educação e Mundo do Trabalho. Construção do Plano de Vida — profissionalização. Construção de textos científicos. Normas da ABNT. Exposição/apresentação dos trabalhos realizados através de feiras, seminários e outras formas de comunicação.

### **BIBLIOGRAFIA**

#### **BÁSICA**

OLIVEIRA, I. F. de. Semiárido Baiano: A dinâmica contraditória do desenvolvimento. São Paulo: Baraúna, 2015.

IULIANELLI, J. A. S.; FRAGA, P. C. P. Jovens em tempo real. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

# COMPLEMENTAR

TAUILE, J. R.; PAIXAO, M.; BRANCO, R. C. Trabalho, Autogestão e Desenvolvimento. Rio de Janeiro: UFRJ, 2009.

DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

LUDWIG, A.C.W. Fundamentos e Prática de Metodologia Científica. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

#### 21.4 COMPONENTES NÚCLEO DIVERSIFICADO ELETIVO

| COMPONENTE                       | CARGA HORÁRIA<br>NÚCLEO |         | CÓDIGO                        |         |
|----------------------------------|-------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| CURRICULAR                       | Teórica                 | Prática | NUCLEO                        |         |
| Língua Estrangeira –<br>Espanhol | 60                      | 20      | Eixo Diversificado<br>Eletivo | ESP0003 |

#### **EMENTA**

Desenvolvimento do raciocínio crítico do educando, a partir de situações prático-discursivas voltadas à cultura e identidade que envolve os falantes hispanos, (re)conhecendo, também, as estruturas morfossintáticas, fonético-fonológicas e semânticas da Língua Espanhola, em nível intermediário.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD, para o período.

#### COMPLEMENTAR

BARCIA, Pedro Luís; CHAVES, Luiza Santana; COIMBRA, Ludmila. Cercanía Joven: espanhol, 2º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

TALAVERA, G.; DÍAZ, M. Dicionário Santillana para Estudantes: Espanhol - Português / Português – Espanhol. 2ª Ed. Moderna, 2008.

MILANI, E. M. Gramática de espanhol para brasileiros. 4ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

| COMPONENTE | CARGA HORÁRIA |         | NÚCLEO                        | CÓDIGO  |
|------------|---------------|---------|-------------------------------|---------|
| CURRICULAR | Teórica       | Prática | NUCLEO                        | CODIGO  |
| Música     | 40            | 40      | Eixo Diversificado<br>Eletivo | MUS0001 |

#### **EMENTA**

Iniciação musical com ênfase em prática de conjunto instrumental e vocal. Linguagem Musical. Execução em flauta doce como instrumento de musicalização e performance. Adaptação e estudo de repertório brasileiro para flauta doce, violão e percussão. Estudo de repertório que contemple os diversos gêneros da música brasileira. Estudo de repertório da música regional e local.

#### **BIBLIOGRAFIA**

BÁSICA

MEIRA, Béa. Percursos da Arte: volume único: ensino médio: São Paulo: Scipione, 2016.

#### COMPLEMENTAR

PINTO, H. Iniciação ao Violão. São Paulo: Ricordi, 1978. 63p.

CHEDIAK, A. Dicionário de Acordes Cifrados. São Paulo: Irmãos Vitale, 1984. 353p.

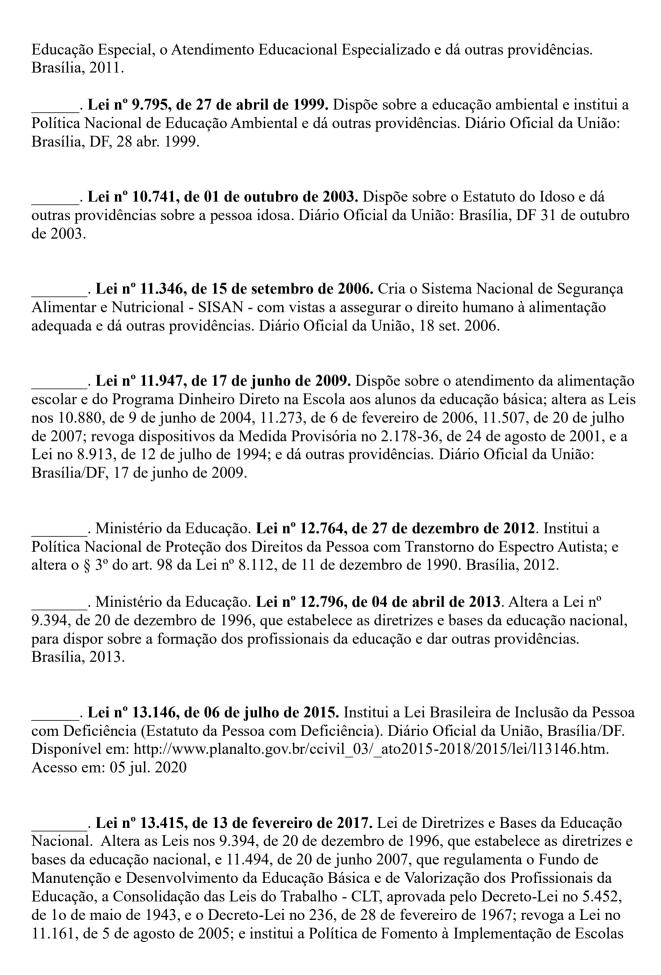
CURIA, Wilson. Harmonia moderna e improvisação. São Paulo: Editora e Importadora Musical Fermata do Brasil. 2001.

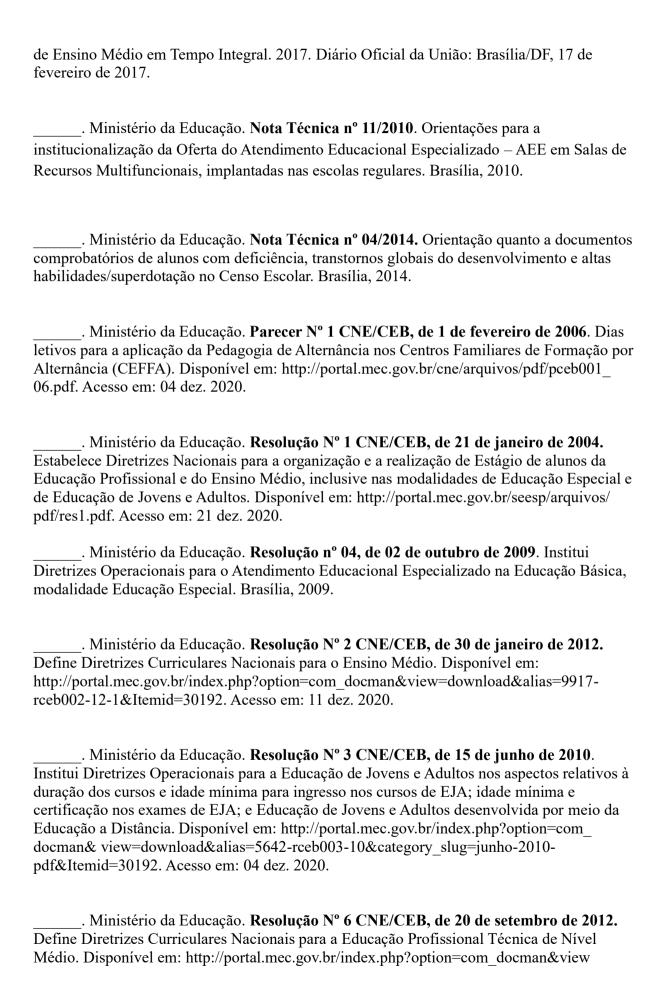
### 22 REFERÊNCIAS

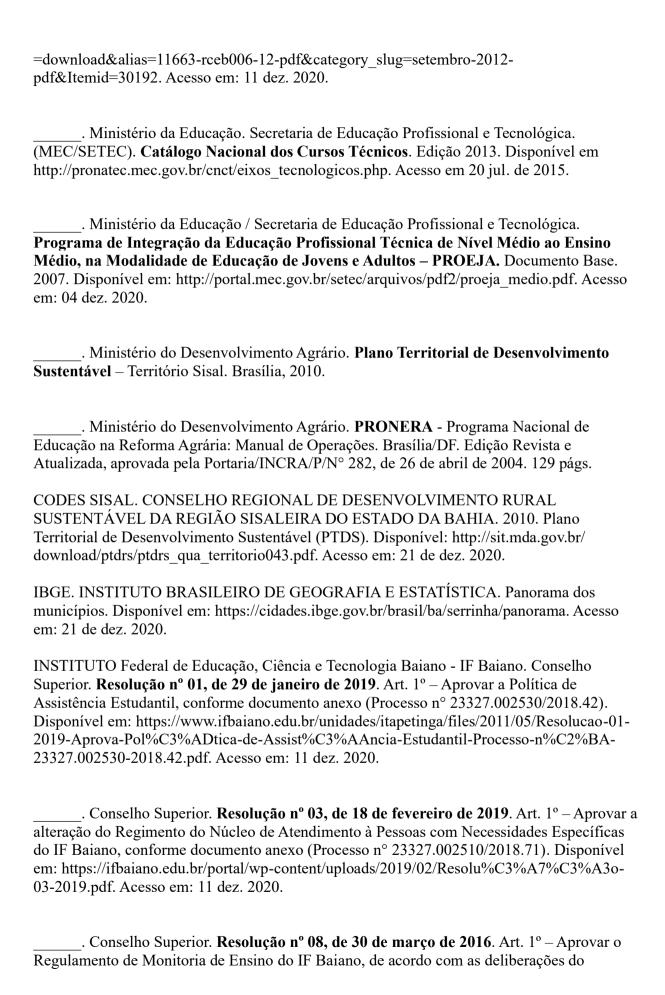
BRASIL. Congresso Nacional. Lei 8.670, de 30 de junho de 1993. Dispõe sobre a criação das Escolas Técnicas e Agrotécnicas Federais e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/18670.htm. Acesso em: 21 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 8.731, de 16 de novembro de 1993. Transforma as Agrotécnicas Federais em autarquias e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/18731.htm. Acesso em: 21 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/19394. htm. Acesso em: 21 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 9.503, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/leis/19503 compilado.htm. Acesso em: 21 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 11.645, de 10 de março de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Diário Oficial da União: Brasília/DF, 11 de março de 2008. . Congresso Nacional. Lei 11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ ato2007-2010/2008/lei/111741.htm. Acesso em: 11 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil 03/ ato2007-2010/2008/lei/111788.htm. Acesso em: 11 dez. 2020. . Congresso Nacional. Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de

Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Disponível em:

| $http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_ato 2007-2010/2008/lei/l11892.htm.\ Acesso\ em:\ 11\ dez.\ 2020.$   |
|--|
| <b>Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006.</b> Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 14 de julho de 2006.  |
| Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 26 de agosto de 2009.   |
| <b>Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.</b> Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 22 de dezembro de 2009.  |
| Decreto nº 7.952, de 12 de março de 2013. Dispõe sobre a vinculação das Escolas Médias de Agropecuária Regional ao Ministério da Educação. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 13 de março de 2013.  |
| <b>Decreto nº 53.666, de 05 de março de 1964.</b> Transfere a sede da Fazenda Federal de Criação de Catu, no Estado da Bahia, do Departamento de Promoção Agropecuária, para a área ocupada pelo Pôsto Agropecuário de Entre-Rios e cria o Colégio Agrícola de Catu. Brasília, DF, 10 de março de 1964.  |
| <b>Decreto nº 58.340, de 03 de maio de 1966.</b> Dá a denominação de Colégio Agrícola Alvaro Navarro Ramos, ao Colégio Agrícola de Catu, Estado da Bahia. Brasília, DF, 06 de maio de 1966.  |
| <b>Decreto nº 60.731, de 19 de maio de 1967.</b> Transfere para o Ministério da Educação e Cultura os órgãos de ensino do Ministério da Agricultura e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 22 de maio de 1967.   |
| Decreto nº 83.935, de 4 de setembro de 1979. Art. 1º. Os estabelecimentos de ensino subordinados à Coordenação Nacional de Ensino Agropecuário-COAGRI, órgão vinculado à Secretaria de Ensino de 1º e 2º Graus do Ministério da Educação e Cultura, terão a denominação uniforme de ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL, seguida do nome da cidade em que se localiza o estabelecimento. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 05 de setembro de 1979. |
| Ministério da Educação. <b>Decreto 7.611, de 17 de novembro de 2011</b> . Dispõe sobre a   |







CONSUP. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi/files/2016/12/ REGULAMENTO DE MONITORIA DE ENSINO.pdf. Acesso em: 11 dez. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 12, de 09 outubro de 2012. Política de Diversidade e Inclusão. Salvador, 2012b. Disponível em: https://proreitorias.ifbaiano.edu.br/portal/proen/files/2013/04/POLITICA-DIV.-INCLUSAO.pdf. Acesso em: 10 mar. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 18, de 20 de agosto de 2015. Art. 1º - Aprovar a Minuta do Programa de Qualidade de Ensino do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2017/07/7.-Pol%C3%ADtica-de-Qualidade-de-Ensino.pdf. Acesso em: 04 dez. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 19, de 18 de marco de 2019. Art. 1° - Aprovar, o Regulamento do Atendimento Educacional Especializado (AEE), no Âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu. br/unidades/lapa/files/2019/12/Resolucao-19-2019.pdf. Acesso em: 04 dez. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 20, de 20 de agosto de 2015. Art. 1° - Aprovar a Minuta do Regulamento do Programa de tutoria Acadêmica dos Cursos de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio e Graduação do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/ files/2020/09/PROGRAMA-DE-TUTORIA-ACADEMICA.pdf. Acesso em: 04 dez. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015. Art. 1º – Aprovar a Minuta do Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2017/07/10.-Programa-de-Nivelamentoe-Aprimoramento-da-Aprendizagem.pdf. Acesso em: 04 dez. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 45, de 03 de julho de 2019. Art. 1º Aprovar, a Revisão da Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/teixeira/files/ 2020/11/Organizacao-Didatica-dos-Cursos-Tecnicos.pdf. Acesso em: 05 out. 2020. . Conselho Superior. Resolução nº 46 de 29 de julho de 2019. Regulamento das Atividades de Extensão do IF Baiano. Salvador, 2019b. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/lapa/files/2019/08/REGULAMENTO DE EXTENS% C3%83O.pdf. Acesso em: 05 out. 2020. . Regulamento do Atendimento Educacional Especializado (AEE) no âmbito do

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Aprovada pela Resolução nº

| 19, de 18 de março de 2019 – Conselho Superior – IF Baiano. Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. IF Baiano, Salvador, 2019.  |
|--|
| Conselho Superior. <b>Resolução nº 86, de 16 de outubro de 2020.</b> Art. 1º Aprovar o Regulamento do Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade do Instituto Federal Baiano. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2020/11/Resolucao-86_2020-OS-CONSUP_IFBAIANO.pdf. Acesso em: 11 dez. 2020. |
| Normatização das Atividades dos Tradutores e Intérpretes de Libras/Língua Portuguesa - TILS. Aprovada pela Resolução nº 92, de 13 de novembro de 2020 — Conselho Superior — IF Baiano. Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. IF Baiano, Salvador, 2020.                             |
| Pesquisa de Demanda. Salvador, 2015.   |
| <b>Plano de Desenvolvimento Institucional</b> (2015-2019). Salvador. 2014. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2015/12/pdi-2015-2019-versao-2018.pdf. Acesso em 10 mar. 2020.   |
| <b>Projeto Político Pedagógico Institucional do IF Baiano.</b> Salvador, 2014. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2013/06/PPPI-PROJETO-POLITICO-PEDAGOGICO-INSTITUCIONAL.pdf. Acesso em 23 dez. 2020.   |
| MIOR, L. C. Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural. Chapecó: Argos, 2005.  |
| NASCIMENTO, H. M. do. Conviver o sertão – origem e evolução do capital social em Valente/BA. São Paulo: Annablume/FAPESP, 1. ed, 2003.   |
| PTDSS. Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável e Solidário do Território do Sisal. Núcleo de Extensão em Desenvolvimento Territorial / Universidade Estadual de Feira de Santana. — Valente, 2016. 88 p.  |
| SEI. SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. 2016. <b>Perfil dos Territórios de Identidade</b> - Salvador: SEI, 2016. (Série Territórios de Identidade da Bahia, v. 2).   |
| SILVA, Lourdes Helena da. <b>As experiências de formação de jovens do campo:</b> alternância ou alternâncias? Viçosa/MG: UFV, 2003.  |
| Concepções e práticas de alternâncias na Educação do Campo: dilemas e Perspectivas. Nuances: estudos sobre Educação. Ano XVII, v. 17, n. 18, p. 180-192, jan./dez. 2010.   |

#### **APÊNDICES**

APÊNDICE A: INFRAESTRUTURA DA BIBLIOTECA

APÊNDICE B: LISTA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS E OUTROS

APÊNDICE C: LISTA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS PARA AGROINDÚSTRIA

APÊNDICE D: CORPO DOCENTE DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA NA MODALIDADE EJA, OFERTADO POR MEIO DO PROEJA

APÊNDICE E: CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DO CAMPUS SERRINHA

# APÊNDICE A

#### INFRAESTRUTURA DA BIBLIOTECA

| Instalação   | Quantidade | Área             | Área total       |
|--------------|------------|------------------|------------------|
| Área técnica | 01         | $20 \text{ m}^2$ | $20 \text{ m}^2$ |
| Recepção     | 01         | $30 \text{ m}^2$ | $30 \text{ m}^2$ |

Fonte: IF Baiano, *Campus* Serrinha (2015).

| Equipamentos / Mobiliários                  | Quantidade |
|---|------------|
| Estantes de aço para material bibliográfico | 20         |
| Computadores pessoais                       | 06         |
| Condicionadores de ar 60.000 BTU's          | 04         |
| Estação individual de estudo                | 30         |
| Mesa retangular de 1,00m                    | 00         |
| Mesa retangular de 1,20m                    | 00         |
| Mesa redonda de 2,00m                       | 03         |
| Mesa de reunião para 08 lugares             | 00         |
| Mesa em "L"                                 | 04         |
| Cadeira giratória                           | 38         |
| Escaninho                                   | 24         |
| Armário para o processo técnico             | 01         |
| Bebedouro                                   | 01         |

Fonte: IF Baiano, Campus Serrinha (2019).

# APÊNDICE B LISTA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS E OUTROS

| Equipamentos/Instrumentos                             | Quantidade | Unidade |
|---|------------|---------|
| Agitador de peneiras com peneiras                     | 1          | Unid.   |
| Agitador magnético digital                            | 6          | Unid.   |
| Agitador Vórtex                                       | 3          | Unid.   |
| Autoclave Vertical                                    | 1          | Unid.   |
| Autoclave de Mesa                                     | 1          | Unid.   |
| Balança digital capacidade 30 kg                      | 1          | Unid.   |
| Balança mecânica capacidade 300 kg                    | 1          | Unid.   |
| Balança Analítica                                     | 3          | Unid.   |
| Balança de 1 a 10 Kg                                  | 3          | Unid.   |
| Banco óptico  | 4          | Unid.   |
| Banho Maria   | 1          | Unid.   |
| Barômetro   | 4          | Unid.   |
| Bloco Digestor  | 1          | Unid.   |
| Batedeira Industrial                                  | 1          | Unid.   |
| Botijão de Gás  | 2          | Unid.   |
| Capela exaustão de gases                              | 2          | Unid.   |
| Capela de fluxo laminar horizontal                    | 1          | Unid.   |
| Chapa aquecedora retangular                           | 6          | Unid.   |
| Condutivímetro portátil                               | 1          | Unid.   |
| Contador de Colônias                                  | 2          | Unid.   |
| Dinamômetro   | 20         | Unid.   |
| Dispersor de solos                                    | 2          | Unid.   |
| Densímetro Pesa Solo 20 C g/ml                        | 2          | Unid.   |
| Dessecador  | 1          | Unid.   |
| Deionizador de água (50 litros)                       | 1          | Unid.   |
| Destilador de Água                                    | 2          | Unid.   |
| Destilador tipo Clevenger                             | 2          | Unid.   |
| Desidratador de Alimentos                             | 1          | Unid.   |
| Estação meteorológica automática                      | 1          | Unid.   |
| Estação Total   | 1          | Unid.   |
| Estereomicroscópio binocular                          | 12         | Unid.   |
| Estufa de esterilização e secagem                     | 1          | Unid.   |
| Estufa para germinação com termoperíodo e fotoperíodo | 1          | Unid.   |
| Estufa  | 1          | Unid.   |
| Fotômetro de bancada, multiparâmetro e COD            | 1          | Unid.   |
| Forno a gás   | 1          | Unid.   |
| Fogão Industrial                                      | 2          | Unid.   |
| Freezer   | 3          | Unid.   |
| Gerador eletrostático                                 | 5          | Unid.   |
| GPS de navegação                                      | 3          | Unid.   |
| Incubadora BOD  | 4          | Unid.   |

| Kit infiltrômetro  | 2   | Unid.          |
|--|-----|----------------|
| Laboratório portátil de física                           | 4   | Unid.          |
| Laser rotativo   | 2   | Unid.          |
| Liquidificador Industrial de Alta Rotação                | 2   | Unid.          |
| Medidor de Ph  | 7   | Unid.          |
| Medidor Índice de acidez                                 | ,   |                |
|  | 1 2 | Unid.<br>Unid. |
| Medidor de condutividade de bancada                      |     |                |
| Medidor de distância a laser                             | 2   | Unid.          |
| Mesa de desenho  | 2   | Unid.          |
| Microscópio Binocular                                    | 5   | Unid.          |
| Microscópio com câmara de vídeo                          | 1   | Unid.          |
| Microscópio estereoscópico                               | 1   | Unid.          |
| Microondas   | 2   | Unid.          |
| Modelo anatômico cabeça humana                           | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico caule dicotiledônea                     | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico caule monocotiledônea                   | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico célula nervosa                          | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico cérebro humano                          | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico coração humano                          | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico da célula animal                        | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico da célula vegetal                       | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico da folha                                | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico da raiz                                 | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico desenvolvimento embrionário em 08 fases | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico esqueleto humano                        | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico medula espinhal humana                  | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico meiose                                  | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico mitose                                  | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico olho humano                             | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico ouvido                                  | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico pele humana                             | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico pélvis feminina                         | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico pélvis masculina                        | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico rim humano                              | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico sapo em corte                           | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico sistema digestório humano               | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico sistema reprodutivo humano              | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico sistema respiratório humano             | 1   | Unid.          |
| Modelo anatômico torso humano                            | 1   | Unid.          |
| Modelo dupla hélice de DNA                               | 1   | Unid.          |
| Moinho de facas  | 1   | Unid.          |
| Mufla  | 1   | Unid.          |
| Nível Automático   | 1   | Unid.          |
| Paquímetro universal                                     | 10  | Unid.          |
| Paquímetro Digital com bico ajustável                    | 1   | Unid.          |
| Pêndulo de Newton  | 5   | Unid.          |
| Plano inclinado  | 4   | Unid.          |
|  | 2   | Unid.          |
| Refrigerador   |     | Uilla.         |

| Separador de Sementes            | 2 | Unid. |
|----------------------------------|---|-------|
| Termômetro tipo espeto           | 3 | Unid. |
| Termômetro Digital               | 6 | Unid. |
| Teodolito                        | 1 | Unid. |
| Trado holandês                   | 8 | Unid. |
| Trado para amostras indeformadas | 1 | Unid. |
| Turbidímetro                     | 1 | Unid. |

Fonte: IF Baiano, Campus Serrinha (2019).

# APÊNDICE C LISTA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS PARA AGROINDÚSTRIA

| programme of a  |          | 0.11 1.12 1.22 1.22 1.22 1.22 1.22 1.22 |
|---|----------|---|
| DISCRIMINAÇÃO   | UNIDADE  | QUANTIDADE                              |
| <b>Equipamentos para Processamento de Pães</b>                    |          |   |
| Forno gás 90x90   | unid.    | 1                                       |
| Amassadeira 5x1   | unid.    | 1                                       |
| Cilindro mesa 30cm  | unid.    | 1                                       |
| Modeladora mesa 25cm  | unid.    | 1                                       |
| Divisora de mesa pedestal   | unid.    | 1                                       |
| Assadeira para pão 01 Comp. 63- Largura43 - Altura 4              | unid.    | 5                                       |
| Assadeira para pão (30X15X15 cm)                                  | unid.    | 5                                       |
| Formas para pão de forma de 1 kg                                  | unid.    | 5                                       |
| Balança elétrica  | unid.    | 1                                       |
| Facas para corte 7" (Serrilhada)                                  | unid.    | 2                                       |
| Faca para pão 7" (lisa)   | unid.    | 2                                       |
| Balança plataforma 300 kg   | unid.    | 1                                       |
| Espátula para panificação   | unid.    | 3                                       |
| Mesa inox (190 x 90 x 85)   | unid.    | 3                                       |
| Fritadeira elet 31L   | unid.    | 1                                       |
| Seladora col 35cm   | unid.    | 1                                       |
| Lavatório para mãos (acionamento com o pé)                        | unid.    | 1                                       |
| Armário de pães completo com 20 esteiras                          | unid.    | 2                                       |
| Armário de metal (medidas 1980x900x400 AxLxP)                     | unid.    | 2                                       |
| <b>Equipamentos para Processamento de Produtos de Frutas e Ho</b> | rtaliças |   |
| Fogão 6 queimadores   | unid.    | 1                                       |
| Coifas exaustoras   | unid     | 1                                       |
| Despolpadeira de frutas 60 litros                                 | unid.    | 1                                       |
| Liquidificador 6l   | unid.    | 1                                       |
| Liquidificador 21   | unid.    | 1                                       |
| Seladora col 50cm   | unid.    | 1                                       |
| Batedeira 51 gastromaq 6 velocidades                              | unid.    | 1                                       |
| Tacho Cozinhador  | unid.    | 1                                       |
| Geladeira/refrigerador  | unid.    | 1                                       |
| Desidratador de frutas (duas portas)                              | unid.    | 3                                       |
| Colher para massa reforçada Pequena 100°C (1,5 x 9 x 75 cm)       | Unid     | 5                                       |
| Colher para massa reforçada média 100°C (2 x 11 x 100 cm)         | unid.    | 3                                       |
| Colher para massa reforçada grande 100°C (2X 12 x 120 cm)         | unid.    | 3                                       |
| Pá para caldeirão pequena (2x8x90 cm)                             | unid.    | 3                                       |
| Urna sobre rodas para lavagem de cereais                          | unid.    | 1                                       |
| Lavatório para mãos (acionamento com o pé)                        | unid.    | 1                                       |
| Refratômetro manual   | unid.    | 1                                       |
| Esguicho de Pré-Lavagem de Bancada com Torneira Extra             | unid.    | 1                                       |
| Mesa de lavagem para frutas e hortaliças                          | unid.    | 1                                       |
| Misturela 15 litros bivolt  | unid.    | 1                                       |
| Equipamentos para Processamento de Produtos Cárneos               |          |   |
| Máquinas Formadoras de Hambúrguer (6L, 550 X 560 X 680)           | unid.    | 1                                       |
| Mesa de seleção em inox   | unid.    | 1                                       |
| Mesa de enxague em inox   | unid.    | 1                                       |
| Tanque de lavagem com borbulhamento                               | unid.    | 1                                       |

|  |   | Ī  |
|--|---|--|
| Moedor de carne boca 08 bivolt   | unid.   | 1  |
| Ensacadeira de linguiça 6kg canhão inox  | unid.   | 1  |
| Mini serra fita lâmina de 1,80m, bivolt  | unid.   | 1  |
| Balança 15 kg computadora - mic 15   | unid.   | 1  |
| Balança 150 kg eletrônica  | unid.   | 1  |
| Defumador caseiro de carnes  | unid.   | 1  |
| Freezer horizontal 305 litros  | unid.   | 1  |
| Lavatório para mãos (acionamento com o pé)   | unid.   | 1  |
| Forma oval em inox para presunto (3kg)   | unid.   | 1  |
| Mesa em inox para manipulação de carnes (190 x 90 x 85)  | unid.   | 1  |
| Embaladora a Vácuo   | Unid  | 1  |
| Equipamentos para Processamento de Produtos Lácteos  |   |  |
| Batedeira de manteiga  | unid.   | 1  |
| Pá em aço  | unid.   | 1  |
| Mesa em aço inox (190 x 90 x 85)   | unid.   | 1  |
| Desnatadeira   | unid.   | 1  |
| Tanques em inox para fabricação de queijos (100 litros)  | unid.   | 1  |
| Balde graduado (101)   | unid.   | 1  |
| Tanque para recepção de leite  | unid.   | 1  |
| Conjunto Liras para corte de coalhada  | unid.   | 1  |
| Latão em alumínio, com tampa. 401  | unid.   | 2  |
| Tanque de parede simples (27 litros)   | unid.   | 1  |
| Iogurteira ( capacidade 100 litros )   | unid.   | 1  |
| Dosadora inox  | Unid  | 1  |
| Prensas manuais retangulares   | unid.   | 1  |
| Cuba em inox para lavagem  | unid.   | 1  |
| Lavatório para mãos (acionamento com o pé)   | unid.   | 1  |
| Tanque de Parede 27 L Inox ( 50x40cm)  | unid.   | 1  |
|  |   |  |
| Equipamentos para Laboratório de Análise   |   |  |
| Equipamentos para Laboratório de Análise  Mesa de controle   | unid.   | 1  |
| • • •  | unid.<br>unid.  | 1  |
| Mesa de controle   |   | 1<br>1<br>1  |
| Mesa de controle Estufa para cultura   | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica   | unid.<br>unid.  | 1<br>1<br>1<br>1<br>1  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros  | unid.<br>unid.<br>unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias   | unid.<br>unid.<br>unid.<br>unid.  | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical  | unid.<br>unid.<br>unid.<br>unid.<br>unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor  | unid. unid. unid. unid. unid. unid. unid. unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização  | unid. unid. unid. unid. unid. unid. unid. unid. unid.   |  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros   | unid.   |  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé)   | unid.   |  |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios  | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1      |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização   | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5           |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen   | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5<br>1                |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD  | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5<br>1                     |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar  | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5<br>1<br>1                     |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos  | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1 |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético   | unid.                               | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético Capela de Exaustão  | unid.   | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético Capela de Exaustão Digestor de proteínas                                | unid.                         | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético Capela de Exaustão Digestor de proteínas Destilador                     | unid.             | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético Capela de Exaustão Digestor de proteínas Destilador Extrator de Gordura | unid. | 1<br>1<br>1<br>1   |
| Mesa de controle Estufa para cultura Centrifuga elétrica Banho-maria p/ 30 butirômetros Contador de colônias Autoclave vertical Esterilizador a vapor Suporte para 30 butirômetros Estufa p/esterilização Lavatório para mãos (acionamento com o pé) Estufa de secagem e esterilização Microscópios Bico de Bunsen Balança analítica Estufa BOD Câmara de Fluxo Laminar Vortex para tubos Agitador magnético Capela de Exaustão Digestor de proteínas Destilador                     | unid.             | 1<br>1<br>1<br>1   |

# APÊNDICE D

# CORPO DOCENTE DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA NA MODALIDADE EJA, OFERTADO POR MEIO DO PROEJA

| Ord. | Regime de trabalho | Área de Formação              | Docente  |
|------|--------------------|-------------------------------|--|
| 01   | DE                 | Biologia                      | Marília Mércia de Lima Carvalho, Larissa<br>Rodrigues de Oliveira Sousa, Maria<br>Auxiliadora Freitas dos Santos e Daiane<br>Letícia Moreira Sampaio |
| 02   | DE                 | Química                       | Luis Eduardo Matos Reis  |
| 03   | DE                 | Língua Portuguesa             | Osvaldo Barreto de Oliveira Júnior,<br>Geovânio Silva do Nascimento e Tatiana de<br>Santana do Vale  |
| 04   | DE                 | Língua Estrangeira – Inglês   | Tatiana de Santana do Vale   |
| 05   | DE                 | Língua Estrangeira – Espanhol | Geovânio Silva do Nascimento   |
| 06   | DE                 | Matemática                    | Maria Erenita Amorim Coelho e Tatiane<br>Tagino Comin  |
| 07   | DE                 | Física                        | Jefferson da Silva Pereira   |
| 08   | DE                 | História                      | Carlos Nassaro Araújo da Paixão  |
| 09   | DE                 | Geografia                     | Heron Ferreira Souza e Maria Aparecida<br>Brito Oliveira   |
| 10   | DE                 | Artes                         | Anadeje de França Campêlo  |
| 11   | DE                 | Sociologia                    | Ginalva de Jesus Carvalho  |
| 12   | DE                 | Filosofia                     | José Clerison Santos Alves   |
| 13   | DE                 | Agronomia                     | Delfran Batista dos Santos   |
| 14   | DE                 | Engenharia de Alimentos       | Letícia Caribé Batista Reis, Adrielle Sousa<br>Leão Macedo e Maria Antônia Carvalho<br>Lima de Jesus   |
| 15   | DE                 | Informática                   | Antônio César Souza dos Santos   |
| 16   | DE                 | Administração / Cooperativas  | Márcia Eliana Martins, Márcio Rodrigo<br>Caetano de Azevedo Lopes, Suellen<br>Nascimento do Santos   |
| 17   | DE                 | Educação                      | Neyla Reis dos Santos Silva e Francineide<br>Pereira de Jesus  |
| 18   | 20h                | Música                        | Eudes Oliveira Cunha   |

| 19 | DE | Atendimento Educacional Especializado | Patrícia Zutião                      |
|----|----|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 20 | DE | Meio Ambiente                         | Maria Auxiliadora Freitas dos Santos |

Fonte: IF Baiano, Campus Serrinha (2019)

# APÊNDICE E

# CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO DO CAMPUS SERRINHA

| Ord. | Regime de<br>trabalho<br>(horas) | Titulação                              | Técnico-Administrativo                           |
|------|----------------------------------|--|--|
| 01   | 40                               | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Addla Thaine Santos Oliveira Morais              |
| 02   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Aline Barros da Costa                            |
| 03   | 40                               | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Ana Rita Carlos Brito                            |
| 04   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Brenda Grazielle Mercês Silva                    |
| 05   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Carla Mary Carvalho Sales de Oliveira<br>Queiroz |
| 06   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Carlos Eduardo Santos Aragão                     |
| 07   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Diana Paula de Oliveira Assis                    |
| 08   | 40                               | Nível Médio                            | Edvan dos Santos Angelo                          |
| 09   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Eliane Silva de Queiroz                          |
| 10   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Fabia Fernanda Moura Ferreira                    |
| 11   | 40                               | Mestrado                               | Gerson Limoeiro Alves                            |
| 12   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Givaldo de Oliveira Costa                        |
| 13   | 40                               | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Hortência Araújo Soares                          |
| 14   | 40                               | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Jacira Ferreira Lola                             |
| 15   | 40                               | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Jordana de Santana Rocha                         |
| 16   | 40                               | Doutorado                              | Jorge Luiz Peixoto Bispo                         |
| 17   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Jose Alexandre da Silva                          |
| 18   | 40                               | Especialização Nível Médio             | Joyce Santana Araujo                             |
| 19   | 40                               | Ensino Fundamental                     | Juliana de Oliveira Almeida                      |
| 20   | 40                               | Especialização Nível Superior          | Julliana Pena de Carvalho                        |
| 21   | 40                               | Mestrado                               | Karolyny de Oliveira Almeida                     |
| 22   | 40                               | Graduação (Nível Superior              | Kerdoval da Silva Souza                          |

|    |    | Completo)                              |   |
|----|----|--|---|
| 23 | 40 | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Laercio dos Santos Cristo                     |
| 24 | 40 | Especialização Nível Superior          | Larissa de Queiroz Santos                     |
| 25 | 40 | Especialização Nível Superior          | Lazaro de Souza Silva                         |
| 26 | 40 | Especialização Nível Superior          | Leandro dos Santos Damasceno                  |
| 27 | 40 | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Leticia Lima de Sousa Fernandes               |
| 28 | 40 | Técnico (Nível Médio<br>Completo)      | Luiz Gonzaga da Silva Netto                   |
| 29 | 40 | Especialização Nível Superior          | Mariana Eloy dos Reis                         |
| 30 | 40 | Técnico (Nível Médio<br>Completo)      | Marlon Alves Pedra Cardoso                    |
| 31 | 40 | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Osidenie Pinheiro da Silva Evangelista        |
| 32 | 40 | Especialização Nível Superior          | Othon Jose Lima do Sacramento                 |
| 33 | 40 | Nível Médio                            | Paulo Ricardo da Silva Barbosa<br>Mascarenhas |
| 34 | 40 | Graduação (Nível Superior<br>Completo) | Raimundo Junior Ribeiro de Amorim             |
| 35 | 40 | Especialização Nível Superior          | Reinato Ribeiro de Souza                      |
| 36 | 40 | Especialização Nível Superior          | Ricardo Santos do Carmo Reis                  |
| 37 | 40 | Especialização Nível Superior          | Rodrigo Almeida Sampaio                       |
| 38 | 40 | Especialização Nível Superior          | Silvani Silva de Almeida                      |
| 39 | 40 | Mestrado                               | Suzana Cardoso Carvalho                       |
| 40 | 40 | Especialização Nível Superior          | Tamille Marins Santos Cerqueira               |
| 41 | 40 | Especialização Nível Superior          | Tamires Conceição da Silva dos Santos         |
| 42 | 40 | Especialização Nível Superior          | Willdeney Kuhim da Silva                      |

Fonte: IF Baiano, Campus Serrinha (2020).

#### **ANEXOS**

ANEXO A: MATRIZ CURRICULAR DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO ANTERIOR

ANEXO B: MATRIZ DE EQUIVALÊNCIA

#### ANEXO A

# MATRIZ CURRICULAR DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO ANTERIOR

#### NÚCLEO ESTRUTURANTE

|        | NÚCLEO ESTRUTURANTE         |      |      |       |                             |      |      |    |                             |      |      |  |
|--------|-----------------------------|------|------|-------|-----------------------------|------|------|----|-----------------------------|------|------|--|
| 1° ANO |                             |      |      | 2°ANO |                             |      |      |    | 3° ANO                      |      |      |  |
| Nº     | DISCIPLINAS                 | CH/S | CH/R | Nº    | DISCIPLINAS                 | CH/S | CH/R | Nº | DISCIPLINAS                 | CH/S | CH/R |  |
| 1      | Artes                       | 02   | 80   | 1     | Filosofia                   | 02   | 80   | 1  | Sociologia                  | 02   | 80   |  |
| 2      | Biologia                    | 02   | 80   | 2     | História                    | 02   | 80   | 2  | Biologia                    | 02   | 80   |  |
| 3      | Geografia                   | 02   | 80   | 3     | Química                     | 02   | 80   | 3  | Língua Estrangeira – Inglês | 02   | 80   |  |
| 4      | Língua Portuguesa e Redação | 02   | 80   | 4     | Língua Portuguesa e Redação | 02   | 80   | 4  | Língua Portuguesa e Redação | 01   | 40   |  |
| 5      | Matemática                  | 02   | 80   | 5     | Matemática                  | 02   | 80   | 5  | Física                      | 02   | 80   |  |
|        | Total                       | 10   | 400  |       | Total                       | 10   | 400  |    | Total                       | 09   | 360  |  |

#### EIXO DIVERSIFICADO

|    | EIXO DIVERSIFICADO |      |      |       |             |      |        |    |  |      |      |
|----|--------------------|------|------|-------|-------------|------|--------|----|--|------|------|
|    | 1° ANO             |      |      | 2°ANO |             |      | 3° ANO |    |  |      |      |
| Nº | DISCIPLINAS        | CH/S | CH/R | Nº    | DISCIPLINAS | CH/S | CH/R   | Nº | DISCIPLINAS  | CH/S | CH/R |
|    |                    |      |      |       |             |      |        | 1  | Língua Estrangeira – Espanhol (matrícula opcional) | 01   | 40   |
|    | Total              | 0    | 0    |       | Total       | 0    | 0      |    | Total  | 01   | 40   |

#### NÚCLEO TECNOLÓGICO

|    |                                   |      |      |    | NÚCLEO TECNOLÓGIO            | CO   |      |    |   |      |      |
|----|-----------------------------------|------|------|----|------------------------------|------|------|----|---|------|------|
|    | 1° ANO                            |      |      |    | 2°ANO                        |      |      |    | 3° ANO                                    |      |      |
| Nº | DISCIPLINAS                       | CH/S | CH/R | Nº | DISCIPLINAS                  | CH/S | CH/R | Nº | DISCIPLINAS                               | CH/S | CH/R |
| 1  | Introdução à Agroindústria        | 02   | 80   | 1  | Análise de Alimentos         | 02   | 80   | 1  | Tec. Prod. Origem Animal II               | 02   | 80   |
| 2  | Controle de Qualidade             | 02   | 80   | 2  | Tec. Prod. Origem Vegetal II | 03   | 120  | 2  | Gestão da Agroindústria                   | 02   | 80   |
| 3  | Tec. Prod. Origem Vegetal I       | 02   | 80   | 3  | Tec. Prod. Origem Animal I   | 03   | 120  | 3  | Gestão de Resíduos da<br>Agroindústria    | 02   | 80   |
| 4  | Informática Aplicada              | 02   | 80   | 4  | Segurança do Trabalho        | 01   | 40   | 4  | Associativismo e Cooperativismo           | 01   | 40   |
| 5  | Matérias Primas Agropecuárias     | 01   | 40   | 5  | Seminário Integrador I       | 01   | 40   | 5  | Tec. Sociais Aplicadas à<br>Agroindústria | 01   | 40   |
| 6  | Segurança Alimentar e Nutricional | 01   | 40   |    |                              |      |      | 6  | Seminário Integrador II                   | 01   | 40   |
|    |                                   |      |      |    |                              |      |      | 7  | Tecnologia de Produtos Apícolas           | 01   | 40   |
|    |                                   |      |      |    |                              |      |      | 8  | Tec. Produtos não Alimentares             | 01   | 40   |
|    | Total                             | 10   | 400  |    | Total                        | 10   | 400  |    | Total                                     | 11   | 440  |
|    | CARGA HORÁRIA                     | 20   | 800  |    | CARGA HORÁRIA                | 20   | 800  |    | CARGA HORÁRIA                             | 20   | 800  |
|    |                                   |      |      |    |                              |      |      |    | CARGA HORÁRIA OPCIONAL                    | 1    | 40   |
|    |                                   |      |      |    |                              |      |      |    | ESTÁGIO SUPERVISIONADO                    | 160  |      |
|    |                                   |      |      |    |                              |      |      |    | CARGA HORÁRIA TOTAL                       | 26   | 00   |

# ANEXO B

# MATRIZ DE EQUIVALÊNCIA

# 1ª SÉRIE

| PPC REFROMULADO             | O (202 | 0)   | PPC VIGENTE (20                   | 18)  |      | EQUIVALÉ                    | ÈNCIA |      |       |
|-----------------------------|--------|------|-----------------------------------|------|------|-----------------------------|-------|------|-------|
| 1ª SÉRIE                    |        | ı    | 1ª SÉRIE                          | 1    |      |                             |       | 1    |       |
| DISCIPLINAS                 | CH/S   | CH/R | DISCIPLINAS                       | CH/S | CH/R | DISCIPLINAS                 | CH/S  | CH/R | SÉRIE |
| Artes                       | 2      | 80   | Artes                             | 2    | 80   | Artes                       | 2     | 80   | 1ª    |
| Sociologia                  | 2      | 80   |                                   |      |      | Sociologia                  | 2     | 80   | 3ª    |
|                             |        |      | Biologia                          | 2    | 80   | Biologia                    | 2     | 80   | 3ª    |
| Geografia                   | 2      | 80   | Geografia                         | 2    | 80   | Geografia                   | 2     | 80   | 1ª    |
| Língua Portuguesa e Redação | 2      | 80   | Língua Portuguesa e Redação       | 2    | 80   | Língua Portuguesa e Redação | 2     | 80   | 1ª    |
| Matemática                  | 2      | 80   | Matemática                        | 2    | 80   | Matemática                  | 2     | 80   | 1ª    |
| Introdução à Agroindústria  | 2      | 80   | Introdução à Agroindústria        | 2    | 80   | Introdução à Agroindústria  | 2     | 80   | 1ª    |
| Controle de Qualidade       | 2      | 80   | Controle de Qualidade             | 2    | 80   | Controle de Qualidade       | 2     | 80   | 1ª    |
| Informática Aplicada        | 2      | 80   | Informática Aplicada              | 2    | 80   | Informática Aplicada        | 2     | 80   | 1ª    |
| Tec. Prod. Origem Vegetal I | 3      | 120  | Tec. Prod. Origem Vegetal I       | 2    | 80   | Tec. Prod. Origem Vegetal I | 3     | 120  | 1ª    |
| Seminário Integrador I      | 1      | 40   |                                   |      |      | Seminário Integrador I      | 1     | 40   | 2ª    |
|                             |        |      | Marking Dinasa Assumption         | 1    | 40   | TPOA I                      | 3     | 120  | 2ª    |
|                             |        |      | Matérias Primas Agropecuárias     | 1    | 40   | TPOV I                      | 3     | 120  | 2ª    |
|                             |        |      | Segurança Alimentar e Nutricional | 1    | 40   | Geografia                   | 2     | 80   | 1ª    |
| TOTAL                       | 20     | 800  | TOTAL                             | 20   | 800  |                             | •     | •    |       |

#### LEGENDA:

Disciplina da 3ª Série Disciplina da 2ª Série

# 2ª SÉRIE

| PPC REFORMULADO (2020)       |      |      | PPC VIGENTE (201             | l <b>8</b> ) |      | EQUIVALÊNCIA                 |       |      |       |  |
|------------------------------|------|------|------------------------------|--------------|------|------------------------------|-------|------|-------|--|
| 2ª SÉRIE                     |      |      | 2ª SÉRIE                     |              |      | EQUIVALE                     | INCIA |      |       |  |
| DISCIPLINAS                  | CH/S | CH/R | DISCIPLINAS                  | CH/S         | CH/R | DISCIPLINAS                  | CH/S  | CH/R | SÉRIE |  |
| Filosofia                    | 2    | 80   | Filosofia                    | 2            | 80   | Filosofia                    | 2     | 80   | 2ª    |  |
| História                     | 2    | 80   | História                     | 2            | 80   | História                     | 2     | 80   | 2ª    |  |
| Química                      | 2    | 80   | Química                      | 2            | 80   | Química                      | 2     | 80   | 2ª    |  |
| Língua Portuguesa e Redação  | 2    | 80   | Língua Portuguesa e Redação  | 2            | 80   | Língua Portuguesa e Redação  | 2     | 80   | 2ª    |  |
| Matemática                   | 2    | 80   | Matemática                   | 2            | 80   | Matemática                   | 2     | 80   | 2ª    |  |
| Análise de Alimentos         | 2    | 80   | Análise de Alimentos         | 2            | 80   | Análise de Alimentos         | 2     | 80   | 2ª    |  |
| Segurança do Trabalho        | 1    | 40   | Segurança do Trabalho        | 1            | 40   | Segurança do Trabalho        | 1     | 40   | 2ª    |  |
| Tec. Prod. Origem Animal I   | 3    | 120  | Tec. Prod. Origem Animal I   | 3            | 120  | Tec. Prod. Origem Animal I   | 3     | 120  | 2ª    |  |
| Tec. Prod. Origem Vegetal II | 3    | 120  | Tec. Prod. Origem Vegetal II | 3            | 120  | Tec. Prod. Origem Vegetal II | 3     | 120  | 2ª    |  |
| Seminário Integrador II      | 1    | 40   |                              |              |      | Seminário Integrador II      | 1     | 40   | 3ª    |  |
|                              |      |      | Seminário Integrador I       | 1            | 40   | Seminário Integrador I       | 1     | 40   | 1ª    |  |
| TOTAL                        | 20   | 800  | TOTAL                        | 20           | 800  |                              |       |      |       |  |

#### LEGENDA:



Disciplina da 3ª Série Disciplina da 1ª série

# 3ª SÉRIE

| PPC REFORMULAD<br>3ª SÉRIE                | O (202 | 0)   | PPC VIGENTE (201<br>3ª SÉRIE              | 18)  |      | EQUIVA                                    | ALÊNCIA |      |       |  |  |
|---|--------|------|---|------|------|---|---------|------|-------|--|--|
| DISCIPLINAS                               | CH/S   | CH/R | DISCIPLINAS                               | CH/S | CH/R | DISCIPLINAS                               | CH/S    | CH/R | SÉRIE |  |  |
| Física                                    | 2      | 80   | Física                                    | 2    | 80   | Física                                    | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Biologia                                  | 2      | 80   | Biologia                                  | 2    | 80   | Biologia                                  | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Língua Estrangeira – Inglês               | 2      | 80   | Língua Estrangeira – Inglês               | 2    | 80   | Língua Estrangeira – Inglês               | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Língua Portuguesa e Redação               | 2      | 80   | Língua Portuguesa e Redação               | 1    | 40   | Língua Portuguesa e Redação               | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Matemática                                | 2      | 80   |   |      |      |   |         |      |       |  |  |
|   |        |      | Sociologia                                | 2    | 80   | Sociologia                                | 2       | 80   | 1ª    |  |  |
| Associativismo e<br>Cooperativismo        | 1      | 40   | Associativismo e Cooperativismo           | 1    | 40   | Associativismo e<br>Cooperativismo        | 1       | 40   | 3ª    |  |  |
| Tec. Prod. Origem Animal II               | 2      | 80   | Tec. Prod. Origem Animal II               | 2    | 80   | Tec. Prod. Origem Animal II               | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Gestão da Agroindústria                   | 2      | 80   | Gestão da Agroindústria                   | 2    | 80   | Gestão da Agroindústria                   | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Gestão de Resíduos da<br>Agroindústria    | 2      | 80   | Gestão de Resíduos da Agroindústria       | 2    | 80   | Gestão de Resíduos da<br>Agroindústria    | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| Seminário Integrador III                  | 1      | 40   |   |      |      |   |         |      |       |  |  |
| Tec. Sociais Aplicadas à<br>Agroindústria | 2      | 80   | Tec. Sociais Aplicadas à<br>Agroindústria | 1    | 40   | Tec. Sociais Aplicadas à<br>Agroindústria | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
|   |        |      | Seminário Integrador II                   | 1    | 40   | Seminário Integrador II                   | 1       | 40   | 2ª    |  |  |
|   |        |      | Tecnologia de Produtos Apícolas           | 1    | 40   | Tec. Prod. Origem Animal I                | 3       | 120  | 2ª    |  |  |
|   |        |      | Tecnologia de Produtos não alimentares    | 1    | 40   | Tec. Sociais Aplicadas à<br>Agroindústria | 2       | 80   | 3ª    |  |  |
| TOTAL                                     | 20     | 800  | TOTAL                                     | 20   | 800  |   |         |      |       |  |  |

# LEGENDA:

Disciplina da 1ª série Disciplina da 2ª série Disciplina criada