

1. IF BAIANO – Campus Uruçuca

O IF Baiano - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, criado em 2008, pela Lei Federal 11.892, é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica.

O *Campus* Uruçuca, um dos 10 campi do IF Baiano, originou-se da antiga Escola Média de Agropecuária Regional da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (CEPLAC), a EMARC – Uruçuca.

Essa unidade de ensino profissional desenvolveu diferentes projetos, desde a Estação Experimental, criada em 1923 – primeiro centro de pesquisa de cacau do mundo – passando a Escola de capatazes e depois, em 1965, a EMARC, fortalecendo sua vocação para a formação de profissionais da região cacaueira baiana.

A interiorização das oportunidades de estudo em diversas modalidades traz, entre outros benefícios, a possibilidade de fixação de jovens profissionais em suas cidades de origem garantindo-lhes uma formação acadêmica sintonizada com as vocações territoriais.

O *Campus* Uruçuca, ao ofertar educação de qualidade baseada no tripé ensino-pesquisa-extensão, incentiva o desenvolvimento sul baiano, oferecendo perspectivas de incremento socioeconômico local e regional.

INFRAESTRUTURA

O *Campus*, que possui atualmente 752 alunos matriculados nas diversas modalidades de ensino, é dotado de uma área total de 153 hectares, conta com 19 salas de aula, 01 biblioteca, 03 laboratórios de Informática, 01 laboratório de Geomática, 01 laboratório de Microbiologia, 01 laboratório de Química, refeitório, auditório com capacidade para 200 pessoas, 10 salas reservadas aos núcleos dos cursos, quadra de esportes, cooperativa estudantil, salão de jogos, campo de futebol, posto médico e odontológico.

O *Campus* conta ainda com uma Fábrica de Alimentos, onde se realizam aulas práticas, e Área de Campo composta por viveiro para avicultura, viveiro de plantas, estábulo, horta, apiário, suinocultura e estação de tratamento de água.

Há ainda a “Matinha” (reserva de Mata Atlântica), uma Área de Preservação Permanente, com 18 hectares.

ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

O *Campus* Uruçuca oferece o “Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante — PAISE”, que faz parte da Política de Assistência Estudantil do IF Baiano, destinado aos estudantes com renda per capita familiar de até um salário mínimo e meio vigente para garantia da permanência durante o período de formação acadêmica.

O PAISE, no IF Baiano — *Campus* Uruçuca, é composto pelas seguintes ações, cuja distribuição de vagas é feita através de edital anual, que utiliza critérios de vulnerabilidade social: oferta de residência estudantil; oferta de alimentação (3 refeições diárias); Auxílio Alimentação; Auxílio Transporte; Auxílio Moradia; Auxílio Material Acadêmico; Auxílio Uniforme; Auxílio Cópia e Impressão e Auxílio creche.

2. Cursos Subsequentes

2.1. Técnico em Agrimensura

O curso Técnico em Agrimensura habilitará profissionais com as tecnologias atualmente disponíveis no mercado (receptores GPS, estações totais, níveis automáticos, softwares relativos à Agrimensura, etc).

O curso Técnico em Agrimensura, vem buscando o aperfeiçoamento e qualidade mais apropriada ao perfil de formação do profissional, requerido pelo mundo atual do trabalho. Com o desenvolvimento a aplicação de novas tecnologias relacionadas à Agrimensura fazem surgir diversas oportunidades de expansão do mercado nessa área, tanto em centros urbanos como nas áreas rurais, especialmente em: projetos de engenharia (rodovias, redes de energia, de esgoto e de água). Trabalho autônomo, em instituições privadas e públicas que atuam no campo da topografia, da geodésia, da construção civil, da demarcação de terras, de infraestrutura e da engenharia em geral.

OBJETIVO DO CURSO: O Técnico em Agrimensura deverá ser um profissional detentor das competências gerais da área e com perfil que lhe permita atuar como agente autônomo de desenvolvimento, tanto nas inúmeras e predominantes pequenas propriedades da região, bem como na prestação de serviços de assistência técnica.

PERFIL DO PROFISSIONAL TÉCNICO: O profissional Técnico em Agrimensura ao concluir o curso deverá ser um profissional em condições de aplicar os conhecimentos científicos e

tecnológicos adquiridos sobre produção, aquisição. Armazenamento, análise, disseminação e gerenciamento de informações espaciais relacionadas com o ambiente e como os recursos terrestres, planejando, coordenando e supervisionando trabalhos de suas atribuições.

2.2. Técnico em Agropecuária

O Curso Técnico em Agropecuária foi iniciado em 1965, sendo o pioneiro da EMARC-Uruçuca, e foi criado para atender às novas demandas no campo e preparar mão-de-obra mais especializada para o complexo produtivo. Ao longo do tempo, este curso sofreu modificações, para atender o requerimento das leis educacionais e às demandas econômicas e sociais, fazendo hoje parte da rede dos Institutos Federais, mas, sempre teve uma importância muito grande no contexto regional, já tendo habilitado mais de 3.600 técnicos em Agropecuária. Atualmente o curso tem a duração de dois anos, e tem como grande responsabilidade e missão, a habilitação de técnicos que muito contribuirão para a produção de alimentos na perspectiva de inclusão social e da conservação do meio ambiente, atuando de forma empreendedora, inovadora e solidária, aumentando a competitividade na economia global, elevando a renda e melhorando a qualidade de vida.

2.3. Técnico em Alimentos

O Curso de Técnico em Alimentos foi implantado oficialmente no ano de 1975 pela EMARC-Uruçuca, um departamento de educação da CEPLAC, e desenvolveu suas atividades nas dependências do CEPEC em Ilhéus até 1979, durante este período o ingresso das turmas era anual. Em 1980 houve a transferência do curso para a área da EMARC-Uruçuca, sendo a partir deste ano oferecido em anos alternados. Em 2008 retornou-se a oferta do curso anual.

O curso surgiu com o início da implantação das indústrias de alimentos nos pólos industriais de Ilhéus e Itabuna, e possui vários profissionais trabalhando nessas empresas. No decorrer de 35 anos foram formados cerca de 500 técnicos em alimentos, sendo que 40% estão atuando na área, 30% em áreas afins, 20% continuaram os estudos, e 10% não se dispõem de informações.

O Curso Técnico em Alimentos habilitará o profissional para ter uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de empresas do setor alimentício, com domínio dos processos industriais nas áreas de beneficiamento, transformação, conservação, desenvolvimento de novos produtos e controle de qualidade dos alimentos.

O objetivo principal do Curso de Técnico em Alimentos é formar profissionais técnicos de nível médio com habilidades para atuar nos setores produtivos da área de alimentos, envolvendo o planejamento, execução e acompanhamento das operações inerentes ao processamento dos produtos alimentares, observando as demandas e tendências tecnológicas regional, estadual e nacional.

O Técnico em Alimentos pode trabalhar em laboratórios de análise (como analista ou supervisor) ou na industrialização de alimentos de origem vegetal ou animal, visando à melhoria da qualidade e da segurança do alimento. Esse profissional encontra campo em qualquer empresa da área de alimentos, aditivos, insumos, água, embalagens, na vigilância sanitária, na agroindústria, em institutos de pesquisa e, também, na indústria de nutrição animal.

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

3. Cursos integrados

3.1. Técnico em Guia de Turismo

O Curso Técnico em Guia de Turismo Integrado ao Nível Médio com duração mínima de 03 anos tem como objetivo formar profissionais técnicos de nível médio, que contemple um novo perfil para saber fazer e exercer as atividades de planejamento, orientação, assistência e condução informativa de pessoas, dentro das novas exigências do mundo do trabalho contemporâneo.

Ao final de sua formação, o estudante se tornará um profissional técnico em Guia de Turismo com a possibilidade de prosseguir estudos no nível superior, além de poder atuar no exercício técnico de orientação, condução e assistência a pessoas ou grupos

sobre as opções de roteiros e itinerários turísticos durante traslados, passeios, visitas, viagens, prestando informações sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais, geográficos e outros, por meio de instrumentos de comunicação, localização, técnicas de condução, de interpretação ambiental e cultural.

Onde atuar? Prestando serviços a agências de viagem, operadoras e hotéis, organizações (públicas ou privadas) do setor turístico, além da possibilidade de atuar de forma autônoma.

Como ingressar nesse curso? É preciso participar do processo seletivo do ifbaiano.

3.2. Técnico em Informática

O Curso Técnico em Informática Integrado ao Ensino Médio foi implantado no *Campus Uruçuca* no I semestre do ano de 2011. Este curso forma o estudante na Educação Profissional e no Ensino Médio, atualmente, dispõe de três laboratórios equipados, sala de aula climatizada e recursos de multimídia para o desenvolvimento das aulas com professores altamente capacitados.

O Técnico em Informática: Desempenha atividades relacionadas à área de Informática, elabora programas utilizando linguagens de programação, treina os usuários de programas, faz montagem e manutenção de computadores, cria páginas para a Web, administra redes de computadores (servidores) e participa de pesquisas relativas à inovação na área.

O Técnico em Informática atua em qualquer área que seja informatizada na indústria, no comércio e em empresas de manutenção e desenvolvimento de software. A área de comércio eletrônico é uma das mais promissoras para o profissional de informática, que é cotado para criar e gerenciar e-commerces e leilões virtuais. O técnico em informática também pode atuar no desenvolvimento de intranet, web sites e em provedores de internet.

O Mercado de Trabalho na região se encontra principalmente nos Polos de Tecnologia de Ilhéus e Itabuna, que envolve 38 empresas do setor de Tecnologia e em outras áreas em empresas públicas e privadas e na prestação de serviços com sua própria empresa atuando na área urbana ou rural.

O Salário médio inicial do Técnico em Informática, segundo a Revista VEJA (2011) é de 2.400 reais com o salário médio no topo da carreira de 8.200 reais, existindo salários de até R\$ 17.000,00 a depender da área de atuação, como na área de suporte técnico em Informática.