



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
REITORIA

**RESOLUÇÃO Nº 57 DO CONSELHO SUPERIOR,  
DE 27 DE DEZEMBRO DE 2019.**

Dispõe sobre a TERCEIRA REFORMULAÇÃO do Projeto Pedagógico do Curso Técnico subsequente em Agroindústria, com 35 (trinta e cinco) vagas por turma, no Campus Petrolina Zona Rural.

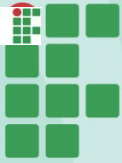
A Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso de suas atribuições legais, RESOLVE:

Art. 1º APROVAR a TERCEIRA REFORMULAÇÃO do Projeto Pedagógico do Curso Técnico subsequente em Agroindústria, com 30 (trinta) vagas por turma, no Campus Petrolina Zona Rural, de acordo com a Resolução Nº 13, do Conselho Diretor, de 19 de dezembro de 2002, Resolução Nº 54, do Conselho Diretor, de 25 de setembro de 2015 e Resolução Nº 40, do Conselho Superior, de 08 de agosto de 2019.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação.

MARIA LEOPOLDINA VERAS CAMELO  
Presidente do Conselho Superior

PUBLICADO NO SITE INSTITUCIONAL EM: 27/12/2019.



Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Agroindústria

**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

# PPC

Projeto  
Pedagógico  
do Curso

Subsequente

# TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA



# PPC

Projeto  
Pedagógico  
do Curso

Subsequente

# TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

IF Sertão-PE

*Campus Petrolina Zona Rural*

Autorizado pela Resolução nº 13 do Conselho Superior de 19 de dezembro de 2002.

Reformulado pela Resolução nº 57 do Conselho Superior de 27 de dezembro de 2019, entrando em vigor para as turmas ingressantes, a partir do 1º semestre de 2020.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

**Jair Bolsonaro**  
Presidente da República

**Abraham Weintraub**  
Ministro da Educação

**Ariosto Antunes Culau**  
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

**Maria Leopoldina Veras Camelo**  
Reitora do IF Sertão-PE

**Maria do Socorro Tavares Cavalcante Vieira**  
Pró-Reitora de Ensino

**Ricardo Barbosa Bitencourt**  
Pró-Reitor de Extensão e Cultura

**Luciana Cavalcanti Azevedo**  
Pró-Reitora de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

**Alexandre Roberto de Souza Correia**  
Pró-reitor de Desenvolvimento Institucional

**Jean Carlos Coelho de Alencar**  
Pró-Reitor de Orçamento e Administração

**Roberta Verônica dos S. Carvalho Mesquita**  
Coordenadora Curso Técnico em Agroindústria

**Comissão responsável pela reformulação do Projeto Político Pedagógico do Curso Subsequente em  
Agroindústria do Campus Petrolina Zona Rural  
Portaria nº 51 de 12 de abril de 2019**

Roberta Verônica dos S. Carvalho Mesquita (Presidente)

Adriane Luciane da Silva  
Carla Valéria da Silva Padilha  
Marcelo Iran de Souza Coelho



## SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	5
2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO.....	6
2.1 IF Sertão-PE e Base Legal.....	8
2.2 Campus e Base Legal.....	8
2.3 Características Socioeconômicas e Culturais da Região.....	9
2.4 Breve Histórico do Campus.....	11
3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	12
4. ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA.....	13
4.1 Justificativa de Oferta do Curso.....	13
4.2 Objetivos.....	15
4.2.1 Geral.....	15
4.2.2 Específicos.....	15
4.3 Perfil Profissional de Conclusão.....	16
4.4 Estrutura e Organização Curricular.....	17
4.5 Matriz Curricular.....	19
4.5.1 Organização por Períodos Letivos.....	20
4.5.2 Quadro Resumo.....	21
4.6 Políticas de Educação Ambiental.....	21
4.7 Metodologia.....	22
4.8 Avaliação da Aprendizagem.....	23
4.9 Estágio Curricular Supervisionado.....	24
4.10 Atividades Complementares.....	29
4.11 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores.....	30
5. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO.....	56
5.1 Corpo Docente.....	56
5.2 Corpo Técnico de Apoio ao Ensino.....	57
6. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	59
7. REFERÊNCIAS.....	62



## 1. APRESENTAÇÃO

A cadeia da fruticultura irrigada existente na região favoreceu o desenvolvimento de um pólo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, além de indústrias de transformação, como: polpa de frutas, vinhos, doces, sorvetes, iogurtes, gerando atividades agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

O curso técnico de nível médio subsequente em Agroindústria foi criado visando as demandas relativas aos arranjos produtivos locais, bem como as demandas de produção alimentícia regional e nacional, obedecendo aos requisitos necessários para sua oferta e este está inserido no eixo tecnológico de Produção Alimentícia de acordo com o Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos, instituídos pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de Julho de 2008, fundamentada no parecer CNE/CEB nº 11, de 12 de Junho de 2008. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/1996, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico, conforme fundamentada a seguir:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996.
- Constituição Federal de 1988.
- Decreto nº 5.154/2004. Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
- Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos.
- Resolução CNE/CEB nº 06/2012. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Parecer nº 16/1999. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
- Parecer nº 35/2003 sobre os estágios curriculares para o ensino médio
- O estágio supervisionado está de acordo com a Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008, DOU 26.09.2008.



## 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE) foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. O CEFET Petrolina originou-se da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela - EAFDABV, por meio do Decreto Presidencial nº 96.568, de 25 de agosto de 1998, que foi transformada em Autarquia Federal através da Lei nº 8.731, de 11 de novembro de 1993.

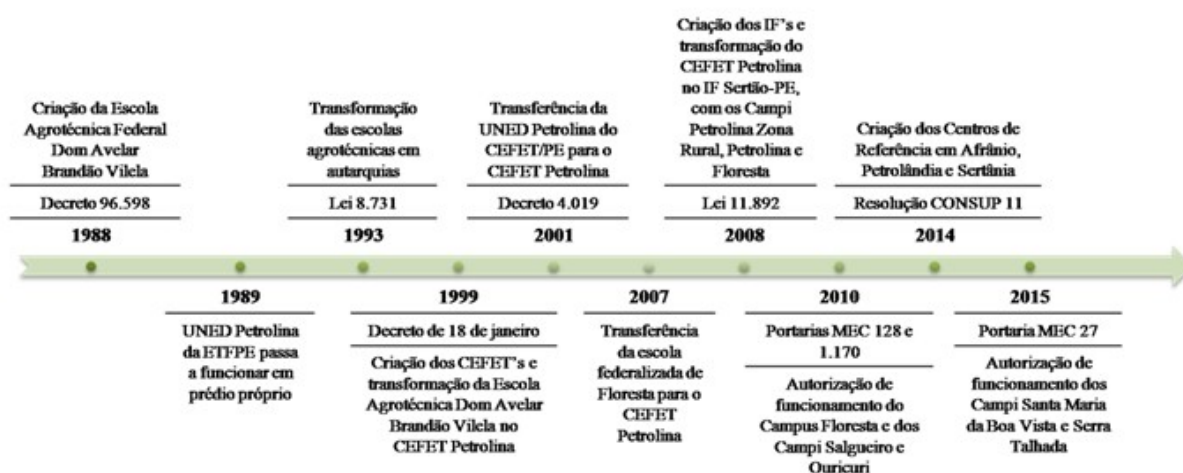
Em conformidade com as demais escolas da Rede Federal de Educação Tecnológica, a EAFDABV adotou o Sistema Escola-Fazenda, cujo lema “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender” ensejava possibilitar ao aluno a associação da teoria à prática nas Unidades de Ensino e Produção (UEPs), as quais se relacionavam com diversas atividades agrícolas determinadas pelo currículo de formato nacional único. Com isso, a escola agrotécnica passou a oferecer novos cursos técnicos, com estrutura curricular mais flexível e de características mais coerentes com o contexto social, econômico e ambiental da região, antecipando-se dessa forma às transformações pelas quais passaria o ensino técnico brasileiro com a publicação da Lei nº 9.394/96 e do Decreto nº 2.208/97. Em consequência da aprovação de projeto pelo Programa de Reforma e Expansão da Educação Profissional (PROEP), financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a EAFDABV iniciou, no ano de 1998, a execução de convênio, através do qual recebeu recursos para investimento em infraestrutura física, equipamentos e capacitação de agentes colaboradores, ressaltando-se que foi a primeira escola da rede a ser contemplada com este tipo de programa.

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU nº 227-A, de 26 de novembro de 1999) a EAFDABV passou a Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina. Com a publicação do Decreto nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica do Sertão Pernambucano, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina, o qual passaria a abranger dois *Campi* distintos: Unidade Agrícola (atual, *Campus* Petrolina Zona Rural) e Unidade Industrial (atual, *Campus* Petrolina).

Com a transferência de EAFDABV para Cefet, a instituição expandiu o seu quadro de pessoal, ampliou seu inventário de bens móveis e imóveis, assumiu novos cursos e aumentou o número de alunos matriculados. Em 2007, a SETEC/MEC transferiu para o Cefet Petrolina a escola federalizada da cidade de Floresta, hoje intitulado de *Campus* Floresta do IF Sertão-PE. Após segunda fase do programa de expansão da Rede de Educação Profissional e Tecnológica, o governo federal adotou o conceito de cidade-polo, de forma a alcançar o maior número de regiões. Nesta fase, o



então CEFET Petrolina foi contemplado com mais duas unidades de ensino descentralizadas, uma em Salgueiro e outra em Ouricuri, em função de suas localizações geográficas privilegiadas e importância econômica (PDI 2009-2013, 2009). Segue abaixo, na Figura 1, a linha do tempo do histórico do IF Sertão-PE.



Fonte: IF Sertão-PE, 2017

Atualmente, o IF Sertão-PE, com sede (Reitoria) em Petrolina, conta com sete *Campi*: Petrolina, Petrolina Zona Rural, Floresta, Ouricuri, Salgueiro, Santa Maria da Boa Vista e Serra Talhada. Além destas unidades de ensino, possui ainda dois centros de referências: Afrânio e Petrolândia.

As áreas regionais de abrangência institucional estão contempladas na Mesorregião Sertão Pernambucano e Mesorregião São Francisco Pernambucano, no semiárido, submédio São Francisco.

## 2.1 IF Sertão-PE e Base Legal

<b>Razão Social:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano/IF Sertão-PE	
<b>CNPJ:</b> 10.830.301/0001-04	<b>Contato:</b> (87) 2101-2350
<b>Endereço:</b> Rua Aristarco Lopes, 240 – Centro, CEP: 56302-100, Petrolina/PE - Brasil	
<b>Site institucional:</b> <a href="http://www.ifsertao-pe.edu.br">www.ifsertao-pe.edu.br</a>	
<b>Base Legal:</b> Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.	





## 2.2 Campus e Base Legal

<b>Unidade de ensino:</b> Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano/ <i>Campus</i> Petrolina Zona Rural	
<b>CNPJ:</b> 10830.301/0001-04	<b>Contato:</b> (87) 2101.8050
<b>Endereço:</b> Rodovia BR 235, Km 22, <i>Campus</i> Zona Rural, Petrolina-PE.	
<b>Site institucional:</b> <a href="http://www.ifsertao-pe.edu.br/zonarural/">http://www.ifsertao-pe.edu.br/zonarural/</a>	
<b>Base Legal:</b> Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.	

## 2.3 Características Socioeconômicas e Culturais da Região

A microrregião de Petrolina está situada na Mesorregião do São Francisco Pernambucano, ocupando uma área de 15.015 km<sup>2</sup>. Engloba os municípios de Petrolina, Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova, e ocupa 15% do território do estado. Os municípios apresentam clima quente e seco, chuvas escassas e mal distribuídas. Parte desta microrregião é banhada pelo Rio São Francisco, o que confere uma condição privilegiada. A cidade de Petrolina, a mais desenvolvida dentre as cidades dessa microrregião, e a cidade de Juazeiro-BA formam o maior aglomerado humano do semiárido nordestino.

Sua economia é bastante privilegiada pela umidade trazida pelo Rio São Francisco e da irrigação a partir dele, e pela localização da microrregião - ela equidista das mais importantes regiões metropolitanas do Nordeste - Recife, Fortaleza e Salvador, com as quais faz intensas trocas comerciais, em especial através do aeroporto de Petrolina, reformado para voos regulares e recebimento de grandes aviões de carga nos anos 2000. Com uma população total de 458.314 habitantes (IBGE – Informações DATASUS 2012), estando 285.801 (64,37%) localizados na zona urbana e 158.190 (35,6%) na zona rural (IBGE 2010), a microrregião de Petrolina produziu um PIB, em 2009, de R\$ 3.219.767.000,00 sendo cerca de 21,0% provenientes do setor agropecuário, 11,50% da indústria, 60,0% dos serviços e 7,57% de impostos (IBGE, 2011).

A população rural, que corresponde a 35,6% da população da microrregião, produziu 21,0% da riqueza local, isto indica que o setor agropecuário tem relevante participação no índice de produtividade.



A base econômica da microrregião de Petrolina está na agricultura irrigada e de sequeiro; esta última, centrada nas culturas de subsistência, além da pecuária extensiva, onde se destacam os rebanhos de ovinos e caprinos.

A agricultura irrigada utiliza moderna tecnologia para produzir cebola, feijão, tomate, melão, melancia, uva, manga e outras culturas. Contudo, existe uma dicotomia entre as áreas irrigadas (com elevado nível tecnológico e “input” de capital) e as de sequeiro (com baixo uso de tecnologia e de investimento). Abrindo assim espaço para que a atuação de instituições de educação, ciência e tecnologia, como o Instituto Federal do Sertão Pernambucano, contribua para aumentar o nível tecnológico dos produtores da região nas áreas de sequeiro e irrigada; organizar os arranjos produtivos locais; identificar os principais gargalos tecnológicos e desenvolver meios, produtos e processos que contribuam para o incremento da produtividade e sustentabilidade dos Arranjos Produtivos Locais (APL).

Em Nota Técnica elaborada conjuntamente pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e a Rede de Pesquisa em Sistemas e Arranjos Produtivos e Inovativos Locais (RedeSist), foi elaborado mapeamento dos APL do Estado de Pernambuco sendo identificados como principais APL da microrregião de Petrolina: a fruticultura irrigada, a vitivinicultura e ovinocaprinocultura.

O Arranjo Produtivo da Viticultura e Vitivinicultura está presente nos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, e abrange a produção de uva de mesa e para vinho, manga, banana, coco verde, goiaba, melão, acerola, limão, maracujá, papaia, pinha, entre outros. É formado por cerca de 1.500 produtores, onde 17% são grandes, 37% médias e as demais são micro e pequenas empresas, divididos em cerca de 125 mil hectares de cultivo irrigado (RedeSist). Com relação à empregabilidade, o cultivo da acerola emprega relativamente mais, com 6 trabalhadores por hectare, seguido da uva (5), goiaba (2,5), banana (2), manga (1,5) e coco (1). A receita com exportações é de mais de 64 milhões de dólares (FOB), onde a acerola é responsável por 15,5%, a banana por 19%, a manga por 18,6% e a uva por 46,5%. Os produtos da fruticultura são ligados ao mercado externo principalmente à Holanda e ao Reino Unido, enquanto os da vitivinicultura são ligados ao mercado interno.

Os principais gargalos do APL da Vitivinicultura e Fruticultura Irrigada encontram-se no empacotamento, nas exigências fitossanitárias, na rastreabilidade e na



pesquisa de novas variedades de uva sem semente. Além disso, também encontram-se problemas como a salinização, lançamento de esgoto, de resíduos de agrotóxicos e de efluentes das indústrias de vinho.

A fruticultura irrigada tem sido o principal vetor do desenvolvimento da região de Petrolina, o que tem desencadeado uma sinergia de crescimento em todos os setores produtivos como indústria, comércio e turismo, tornando-a um local de atração tanto de investimentos do exterior, como de pessoas de outras regiões do país, e até mesmo, migrante das áreas secas do Nordeste.

Tais mudanças têm ocasionado o surgimento de demanda crescente de profissionais qualificados nas mais diversas áreas do conhecimento e em diversos setores da economia, o que exige uma ampliação e excelência da formação profissional instalada na região.

Na microrregião de Petrolina, devido ao clima seco e a irrigação, tornou-se o segundo centro vinícola do país. As características climáticas favorecem não somente a produção de vinho e de uvas de mesa, mas também de outras frutas, contribuindo com 30% da participação brasileira no mercado internacional de frutas frescas. Vale destacar que 99,0% das exportações brasileiras de uvas de mesa são oriundas da microrregião de Petrolina-PE.

Outro setor de atividade econômica, na região, tem merecido a atenção dos empreendedores do mundo do agronegócio; trata-se da atividade agroindustrial que apresenta um visível crescimento, destacando-se as agroindústrias para produção de vinho e outros derivados de vegetais (geleias, sucos, doces, polpas, conservas e outros), em face da grande oferta de matéria prima oriunda da agricultura irrigada.

Fora das áreas irrigadas crescem os negócios em torno da caprinocultura. O comércio de carne desses animais, nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA, que abrigam mais de 20% do rebanho nordestino, gera recursos na ordem de US\$ 9,585 milhões. O consumo de carne de caprino e ovino nas duas cidades são de 11kg/pessoa ao ano. No Brasil, esse índice é de 0,5. Já se constata a implantação de algumas empresas de beneficiamento dessa carne e a busca pela diversificação da oferta de derivados.



## 2.4 Breve Histórico do *Campus*

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE), foi criado a partir da transformação do Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, através da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. O CEFET Petrolina originou-se da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela - EAFDABV, através do Decreto Presidencial nº 96.568, de 25 de agosto de 1998, que foi transformada em Autarquia Federal pela Lei nº 8.731, de 11 de novembro de 1993. Em conformidade com as demais escolas da Rede Federal de Educação Tecnológica, a EAFDABV adotou o Sistema Escola Fazenda, cujo lema “Aprender a Fazer e Fazer para Aprender” ensejava possibilitar ao aluno a associação da teoria à prática nas Unidades de Ensino e Produção – UEP’s, as quais se relacionavam com diversas atividades agrícolas determinadas pelo currículo de formato nacional único.

A EAFDABV passou a oferecer novos cursos técnicos, com estrutura curricular mais flexível e de características mais coerentes com o contexto social, econômico e ambiental da região, antecipando-se dessa forma às transformações pelas quais passaria o ensino técnico brasileiro com a publicação da Lei nº 9.394/96 e do Decreto nº 2.208/97.

Em consequência da aprovação de projeto pelo Programa de Reforma e Expansão da Educação Profissional (PROEP), financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), a EAFDABV iniciou, no ano de 1998, a execução de convênio, através do qual recebeu recursos para investimento em infraestrutura física, equipamentos e capacitação de agentes colaboradores, ressaltando-se que foi a primeira escola da rede a ser contemplada com este tipo de programa.

No dia 26 de novembro de 1999, de acordo com Decreto Presidencial (DOU nº 227-A, de 26 de novembro de 1999) a Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Brandão Vilela passou a Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina.

Com a publicação do Decreto nº 4.019, de 19 de novembro 2001, foi transferida a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina – CEFET Petrolina, o qual passaria a abranger dois *Campi* distintos: um



localizado no Perímetro Rural (Unidade Agrícola) e outro na Área Urbana (Unidade Industrial), este último correspondente à unidade incorporada.

### 3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Denominação do curso/habilitação</b>	Curso Técnico em Agroindústria
<b>Modalidade de oferta</b>	Presencial
<b>Tipo do curso</b>	Subsequente
<b>Endereço de funcionamento do curso</b>	Rodovia BR 235, Km 22, <i>Campus Zona Rural</i> , Petrolina-PE.
<b>Número de vagas pretendidas ou autorizadas</b>	30 vagas
<b>Turnos de funcionamento do curso</b>	Matutino e Vespertino
<b>Carga horária total do curso</b>	1.200 horas
<b>Carga horária de Estágio</b>	200 horas
<b>Carga horária de Atividades Complementares do Curso – AACC</b>	
<b>Tempo de duração do curso</b>	18 meses
<b>Tempo mínimo e máximo para integralização</b>	Tempo mínimo: 03 semestres Tempo máximo: 06 semestres
<b>Requisitos e Formas de Acesso</b>	Subsequente é a conclusão do Ensino Médio e aprovação em processo seletivo realizado anualmente, o qual é publicado em edital específico organizado pela Comissão Permanente de Processos Seletivos - CPPS. Os critérios do certame, suas etapas e cronograma de execução serão apresentados nos meios de comunicação. Os processos de efetivação, renovação, trancamento, cancelamento da matrícula e reingresso, são regulamentados pela Resolução nº 11 de 16 de maio de 2017, que regulamenta a Organização Didática do IF Sertão PE.
<b>Periodicidade de oferta</b>	Semestral
<b>Ato de criação do curso</b>	Resolução nº 13, do Conselho Diretor de 19 de dezembro de 2002.

### 4. ORGANIZAÇÃO TÉCNICO PEDAGÓGICA

#### 4.1 Justificativa de Oferta do Curso

O desenvolvimento de uma região, entre outros fatores, está associado a capacidade das pessoas. A qualificação técnica em agroindústria possibilita em uma região com atividade predominante ligada ao setor agropecuário, alavancar a economia. O Submédio do Vale do São Francisco, região que ocupa uma área de 640.000 Km<sup>2</sup> do



Sertão Baiano e Pernambucano, tem despontado na economia nacional e no cenário internacional como um dos principais pólos de fruticultura do mundo. A região possui 300.000 hectares irrigáveis, dos quais 125.000 estão implantados atualmente, oferecendo condições favoráveis para produção de frutas com excelente qualidade de consumo “in natura” ou para industrialização (CODEVASF, 2006). Segundo o IBGE (2008) o Submédio do Vale do São Francisco produziu mais de um milhão de toneladas de frutas e hortaliças, destacando-se as culturas da manga, uva, coco verde, banana, goiaba, acerola, mamão, melão e melancia, que geram mais de 300 mil empregos diretos, movimentando mais de um bilhão de reais. Esta produção tem favorecido o desenvolvimento do complexo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, aproximadamente 50 (cinquenta) “packing houses” (casas de embalagens de frutas para exportação) e indústrias de transformação, como: polpa de frutas, sucos, vinhos, doces, frutas desidratadas, sorvetes, iogurtes e outras gerando atividades agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

A região do vale do São Francisco, além das atividades ligadas a fruticultura irrigada, destaca-se caprino-ovinocultura, piscicultura e gado leiteiro. O pólo Petrolina – PE e Juazeiro – BA detém um rebanho de mais de 480 mil cabeças de caprinos e ovinos, sendo essas carnes um potencial para uma contribuição mais significativa à dieta e economia da população. Neste polo, a produção leiteira, segundo o IBGE (2008), ultrapassou os cinco milhões de litros, demonstrando o elevado potencial para o processamento de laticínios e diversificação do setor produtivo da região. Esta produção tem atraído a instalação de diversas empresas de processamento de derivados de leite, tais como iogurtes, queijos, sorvetes, doces e outras.

Também outras atividades, como panificação e açougues (casas de carne/frigoríficos) representam grande importância econômica para região. Sendo que estas atividades são carentes em profissionais qualificados, sendo que o técnico em agroindústria terá a possibilidade de contribuir para o desenvolvimento destas, gerando produtos e serviços com melhores qualidades.

Nesse sentido, o técnico em agroindústria adquire uma importância cada vez maior no processo de desenvolvimento da região, pela possibilidade de contribuição para funcionamento das agroindústrias existentes e criação de novas. Vale destacar a



importância das agroindústrias em uma região, tanto no aspecto econômico como no social. Possibilita maior valor agregado à produção agropecuária no meio rural, além de reunir a economia do campo ao sistema industrial. Além disso, essas empresas fixam a mão de obra no campo e incrementam o recolhimento de impostos nas pequenas cidades.

As agroindústrias permitem multiplicar a renda e o emprego direto e indireto a partir da produção agropecuária; é o agente principal que direciona e maximiza a eficiência do uso dos insumos e dos investimentos rurais de sua matéria-prima; localiza adequadamente e aumenta a produção; evita a perda de produtos; reduz o custo do armazenamento, do transporte e da comercialização dos produtos que industrializa; valoriza melhor o produto e os diversifica para vários mercados. Além disso, é relevante destacar a importância da gestão ambiental na agroindústria, através da elaboração de projetos sustentáveis que verifiquem a existência de impactos ambientais e como eles interferem no meio ambiente.

A existência de agroindústrias, principalmente na área rural, diminui a migração rural/urbana, principalmente dos jovens, pois prioriza a utilização de mão de obra do setor rural no industrial, evitando, dessa forma, a necessidade de ampliar-se a estrutura urbana. A agroindústria permite também obter parte da produção das propriedades agrícolas, reduzindo o excedente que não seria aproveitado sem a presença desse tipo de empresa.

Para tanto, o crescimento e a sustentabilidade da indústria de transformação de alimentos exigem profissionais qualificados, com conhecimentos científicos, aptos a desenvolverem inovações tecnológicas, portanto o profissional Técnico em Agroindústria apresenta-se como fundamental para estas atividades.

## **4.2 Objetivos**

### **4.2.1 Geral**

Formar o alunado para atuação no mundo do trabalho, na área de produção alimentícia com vistas para desenvolvimento econômico regional e em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social, ambiental e com as necessidades de verticalização da produção.



#### 4.2.2 Específicos

- Difusão de tecnologia de elaboração de produtos de qualidade e de baixo custo;
- Agregação de valor aos produtos “in natura”;
- Regulação da oferta de produtos nas entressafras;
- Aumento das condições de distribuição e armazenamento da produção;
- Desenvolvimento do senso empreendedor dos técnicos visando à geração de emprego e renda;
- Aproveitamento dos produtos agropecuários regionais.

#### 4.3 Perfil Profissional de Conclusão

O profissional Técnico em Agroindústria deverá estar apto a identificar oportunidades de negócio e em condições de optar por ser empregado, ter sua atividade própria, enfim, lançar mão de todas as possibilidades que o mundo do trabalho lhe oferece, em sua respectiva área, seja na iniciativa pública ou privada. Sua atuação ocorrerá, sobretudo, em empresas agroindustriais de processamento de carne, leite, vegetais e panificação.

O Técnico em Agroindústria poderá ainda, conforme sua opção ou saturação de mercado, buscar qualificação complementar para obtenção de diploma ou certificado de Qualificação Profissional de Nível Técnico em outro curso da mesma área.

O curso favorece duas Qualificações Profissionais de Nível Técnico distintas, quais sejam:

##### 1. Assistente Técnico em Panificação

Carga horária: 400 horas.

Componentes curriculares: Todas as disciplinas do primeiro semestre.

##### Competências:

- Dominar técnicas de elaboração de textos, considerando sempre o contexto a que se aplica, para expressar os reais conhecimentos prévios e/ou adquiridos como sujeito de sua prática social.
- Construir significados para os números reais: Dominar a leitura e interpretar diferentes tipos de textos em matemática, identificando em uma dada situação-problema as informações ou variáveis relevantes e elaborar possíveis estratégias para resolvê-la, utilizando instrumentos de cálculo.





- Conhecer a gestão agroindustrial como ferramenta para otimização dos recursos produtivos da empresa por meio de planejamento, organização e controle.
- Conhecer os procedimentos básicos para atuação em panificadoras.
- Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento, obtenção da matéria-prima, processamento, armazenamento e controle de qualidade de produtos panificáveis.

## **2. Assistente Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 800 horas

Componentes curriculares: as do primeiro semestre + as do segundo semestre.

### **Competências:**

- Reconhecer a importância do agronegócio como atividade econômica numa visão empreendedora, identificando as etapas de gestão de recursos humanos, materiais e financeiros dentro do processo de produção e comercialização dos produtos agroindustriais.
- Dominar técnicas de elaboração de textos, considerando sempre o contexto a que se aplica, para expressar os reais conhecimentos prévios e/ou adquiridos como sujeito de sua prática social. Compreender o funcionamento da Língua Portuguesa, fazendo uso sistematizado de suas regras como forma de expandir as possibilidades de comunicação.
- Construir significados para os números reais: Dominar a leitura e interpretar diferentes tipos de textos em matemática, identificando em uma dada situação-problema as informações ou variáveis relevantes e elaborar possíveis estratégias para resolvê-la, utilizando instrumentos de cálculo, representar dados, fazer estimativas, elaborar hipóteses e interpretar resultados.
- Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de produtos de origem vegetal.

### **4.4 Estrutura e Organização Curricular**

O curso técnico de nível médio subsequente em Agroindústria encontra-se estruturado em um ano e meio, compreendendo vinte e uma componentes curriculares, com carga horária teórica e prática totalizando 1.200 horas, mais 200 horas para estágio



curricular supervisionado **obrigatório**, totalizando 1.400 horas (mil e quatrocentas horas) para diplomação em **Técnico em Agroindústria**.

A estrutura curricular está organizada para o curso subsequente sendo este articulado, contextualizado, interdisciplinar, modular e semestral constituída da seguinte forma:

**I – Formação Profissional:** descrita nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional de Nível Técnico Res.olução CNE nº 06/2012 e no Decreto nº 5.154/04.

- Duração da aula: 60 minutos;
- Não possui pré-requisito;
- Matrícula semestral

Conforme a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 e atendendo ao Decreto Federal nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 que regulamenta o ensino de Libras na educação profissional, será ofertada a componente curricular de Libras com carga horária de quarenta (40) horas.

O curso apresenta ainda, uma Matriz Curricular por componente curricular, e será vivenciada em 03 períodos/semestres com duração de um ano e meio. Os componentes curriculares contemplam conhecimentos de bases científicas, humanas e tecnológicas que permitem uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho.



#### 4.5 Matriz Curricular

	Componentes Curriculares*	1º Sem.		2º Sem.		3º Sem.		4º Sem.		C/H Total
		Crédito	C/H	Crédito	C/H	Crédito	C/H	Crédito	C/H	
Formação Profissional	Matemática Aplicada	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Redação Técnica	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Microbiologia dos Alimentos	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Tecnologia de Panificação	6	120	-	-	-	-	-	-	120
	Higiene na Indústria de Alimentos	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Instalações e Equipamentos	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Gestão da Agroindústria	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Bioquímica de Alimentos	2	40	-	-	-	-	-	-	40
	Conservação de Alimentos	-	-	2	40	-	-	-	-	40
	Línguas (Libras ou Espanhol ou Inglês)	-	-	2	40	-	-	-	-	40
	Marketing para Agroindústria	-	-	2	40	-	-	-	-	40
	Tecnologia de Vegetais e Derivados	-	-	6	120	-	-	-	-	120
	Controle de Qualidade de Alimentos	-	-	4	80	-	-	-	-	80
	Informática Aplicada	-	-	2	40	-	-	-	-	40
	Higiene e Segurança do Trabalho	-	-	2	40	-	-	-	-	40
	Análise e Elaboração de Projetos	-	-	-	-	2	40	-	-	40
	Tecnologia de Carnes e Derivados	-	-	-	-	2	40	-	-	120
	Tecnologia de Leite e Derivados	-	-	-	-	6	120	-	-	120
	Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	-	-	-	-	6	120	-	-	40
	Embalagens e Rotulagens de Alimentos	-	-	-	-	2	40	-	-	40
Tecnologia de Bebidas	-	-	-	-	2	40	-	-	40	
<b>Subtotal</b>										<b>1.200</b>
C/H Estágio Curricular Supervisionado										<b>200</b>
<b>Total Geral</b>										<b>1.400</b>



## 4.5.1 Organização por Períodos Letivos

	Nº	Componentes Curriculares	Crédito	C.H.				Pré-Requisito
				(h/a)	(h/r)	Teórica	Prática	
1º Semestre	1	Matemática Aplicada	2	1	1	40		-
	2	Redação Técnica	2	1	1	40		-
	3	Microbiologia dos Alimentos	2	1	1	30	10	-
	4	Tecnologia de Panificação	6	1	1	40	80	-
	5	Higiene na Indústria de Alimentos	2	1	1	30	10	-
	6	Instalações e Equipamentos	2	1	1	30	10	-
	7	Gestão da Agroindústria	2	1	1	40	-	-
	8	Bioquímica de Alimentos	2	1	1	40	-	-
	<b>Subtotal</b>							
2º Semestre	9	Conservação de Alimentos	2	1	1	30	10	-
	10	Línguas (Libras ou Espanhol ou Inglês)	2	1	1	40	-	-
	11	Marketing para Agroindústria	2	1	1	40	-	-
	12	Tecnologia de Vegetais e Derivados	6	1	1	40	80	-
	13	Controle de Qualidade de Alimentos	4	1	1	30	50	-
	14	Informática Aplicada	2	1	1	10	30	-
	15	Higiene e Segurança do Trabalho	2	1	1	35	05	-
	<b>Subtotal</b>							
	3º Semestre	16	Análise e Elaboração de Projetos	2	1	1	10	30
17		Tecnologia de Carnes e Derivados	6	1	1	40	80	-
18		Tecnologia de Leite e Derivados	6	1	1	40	80	-
19		Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	2	1	1	30	10	-
20		Embalagens e Rotulagens de Alimentos	2	1	1	40	-	-
21		Tecnologia de Bebidas	2	1	1	25	15	-
<b>Total</b>			<b>1.200</b>					
Estágio Curricular Supervisionado			200					
<b>Total Geral</b>			<b>1.400</b>					



#### 4.5.2 Quadro Resumo

Item	QUADRO RESUMO*	C.H (Hora Relógio)
1	Componentes curriculares obrigatórios	1.200
2	Componentes optativos	-
3	Componentes eletivos	-
4	Seminários	-
5	Prática Profissional (Estágio Curricular)	200
6	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	-
7	Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC)	-
	<b>Carga horária total do curso</b>	<b>1.400</b>

#### 4.6 Políticas de Educação Ambiental

A grande relevância do tema educação ambiental nos meios educacionais, hoje, é uma consequência das políticas de impacto estimuladas no mundo todo e da sucessão de medidas ambientais em âmbito mundial. Problemas ambientais devem ser debatidos no âmbito do curso. O conceito de educação ambiental varia de interpretações, de acordo com cada contexto, conforme a influência e vivência de cada curso trabalhando assuntos relacionados à geração de resíduos, preservação e prevenção. Dentro deste enfoque, a educação ambiental tem que ser desenvolvida como uma “prática”, para a qual os envolvidos no processo contribuam com o processo.

A prática da educação ambiental está interligada com todas as componentes curriculares regulares, como previsto nos Parâmetros Curriculares Nacionais. Diversos documentos governamentais têm regulamentado a implementação dessa prática educacional no Brasil. O caráter interdisciplinar da educação ambiental, recomenda sua realização em todos os níveis de ensino, conforme Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002 e Resolução CNE/CP nº 2 de 15/06/2012.

O Governo Federal ao implementar a Lei nº 9.795, de 28 de abril de 1999, que dispõe sobre a educação ambiental, instituindo a Política Nacional de Educação Ambiental, retrata o tema transversal “meio ambiente” tratando das relações entre as questões ligadas ao ambiente e aos fatores políticos, econômicos, históricos e sociais. Tais questões criam campos de discussão sobre as responsabilidades humanas dirigidas ao bem-estar social e ao desenvolvimento sustentável.



#### 4.7 Metodologia

Cada componente curricular poderá prevê até 20% (dez por cento) da carga horária diária do curso de atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes, tutores ou pessoal de apoio.

As atividades de vivências na prática da Educação Profissional compreendem diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. Tais atividades farão parte do currículo do curso técnico de nível médio subsequente em Agroindústria durante todo o seu percurso formativo. Será garantida ainda, a efetivação de no mínimo de 40% de atividades práticas, seja na agroindústria ou em outros ambientes de aprendizagens.

Referindo-se às metodologias de ensino, a equipe docente do IF Sertão-PE utiliza diferentes instrumentos e metodologias inovadoras para garantir a construção do conhecimento. De forma contextualizada e interdisciplinar no processo acadêmico, teoria e prática se apresentam indispensáveis. Assim, esta proposta metodológica tem como base a formação de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação prática voltada para a agroindústria, sendo a ação docente enriquecida por estímulos e de instrumentos mediadores, tais como:

- Dinâmicas de grupo;
- Aulas participativas;
- Aulas expositivas;
- Atividades individuais;
- Atividades coletivas;
- Estudo de casos;
- Entrevistas;
- Atividades complementares;
- Aulas práticas;
- Construção de projetos;
- Palestras;



- Visitas técnicas;
- Exploração e uso de laboratórios;
- Seminários;
- Visitas em eventos acadêmicos;
- Trabalhos individuais e em grupo;
- Relatórios de aula de campo;
- Debates;
- Estudo de caso;
- Exploração de músicas, poesia;
- Oficinas;
- Uso de filmes, documentários e reportagens;
- Jogos;
- Resolução de problemas;
- Estudo dirigido.

#### 4.8 Avaliação da Aprendizagem

Na avaliação da aprendizagem o IF Sertão-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural deverá refletir as premissas que estarão norteando seu fazer pedagógico: *aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a ser, aprender a conviver* - saberes que capacitam o ser humano não só para a atividade produtiva, mas também para a vida em sociedade e a experiência subjetiva.

Considerando que a avaliação objetiva a averiguação quantitativa e qualitativa dos resultados do ensino e da aprendizagem, propiciadora da análise e avaliação das atividades desenvolvidas, o que é de vital importância à construção do conhecimento, deverá ser realizada de maneira processual, ocorrendo em diferentes momentos do trabalho.

A avaliação de aprendizagem no IF Sertão-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural deverá:

- Ter pertinência com os objetivos-conteúdos-métodos;
- Possibilitar a revisão do plano de ensino;
- Concorrer para a construção das competências e habilidades;
- Voltar-se para as diversas atividades dos alunos e não se restringir apenas



a verificações no final das etapas de ensino;

- Servir como um termômetro dos esforços do professor;
- Refletir valores e expectativas do professor em relação aos alunos (o professor precisa ter convicções éticas, pedagógicas e sociais de sua prática).

De acordo com os princípios específicos da educação profissional e com o formato curricular do curso, será adotado o modelo de avaliação por competência, caracterizando-se esta essencialmente pela condição de alocar saberes cognitivos, psicomotores e socioafetivos, como recursos ou insumos, através de análises, sínteses, inferências, generalizações, analogias, associações, transferências, ou seja, de esquemas mentais adaptados e flexíveis, em ações próprias de um contexto profissional específico, gerando desempenhos eficientes e eficazes.

O conjunto de métodos e instrumentos de avaliação, portanto, devem adequar-se ao processo de construção de competências, o seja, do desenvolvimento de atitudes ou posturas, de conhecimentos e habilidades, numa perspectiva holística.

Quanto à representação do resultado obtido pelo aluno após participação no conjunto de atividades curriculares, para desenvolvimento de competências, o IF Sertão-PE, *Campus* Petrolina Zona Rural adotará nota média seis (6,0) em cada habilidade para sua aprovação e nota média cinco (5,0) após uma recuperação final. A promoção em cada módulo será concedida ao aluno que tenha alcançado êxito no desenvolvimento de todas as disciplinas, obtendo conseqüentemente a média seis (6,0) na(s) competência(s) requerida(s) e que tenha igualmente frequentado pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do módulo.

As avaliações ocorrerão ao longo do semestre, de acordo com a Organização Didática e serão registradas no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP).

#### **4.9 Estágio Curricular Supervisionado**

O Estágio Curricular Supervisionado é oferecido como componente obrigatório do curso, sendo orientado por plano de estágio fundamentado pela Lei 11.788/2008 e pela Resolução CNE/CEB nº 06/2012. O mesmo integra o itinerário formativo do educando e visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à





contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e a vida para o trabalho.

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Agroindústria terá a Carga Horária (CH) mínima de 200 horas. Podendo ser iniciado após o cumprimento de 800 horas, correspondentes às componentes curriculares do primeiro e segundo semestre, desde que o aluno tenha sido aprovado em todas essas componentes e que atenda aos requisitos estabelecidos no Art. 15 da Resolução nº 12 do Consup, de 14 de maio de 2015.

O estágio poderá ser realizado junto a entes públicos ou privados, ou profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, que apresentarem condições de proporcionar experiências práticas na área de formação do aluno, favorecendo o desenvolvimento sociocultural e científico do estudante, desde que firmem convênio de estágio com o IF Sertão-PE.

O estagiário será acompanhado por professores orientadores do IF Sertão-PE *Campus* Petrolina Zona Rural, bem como por supervisor, este deve ser funcionário da concedente que tenha formação ou experiência profissional na área de conhecimento em que se realizará o estágio. As atribuições do professor-orientador e do supervisor de estágio estão descritas nos artigos 38 e 39 da Resolução nº 12 do Consup, de 14 de maio de 2015. O professor orientador será escolhido dentro do quadro de professores que ministram aulas no curso técnico de nível médio subsequente em Agroindústria. Cada professor-orientador deve ter, no máximo, 10 alunos sob sua responsabilidade.

Estagiários com necessidades educacionais específicas terão direito, conforme legislação vigente, a serviços de apoio de profissionais da educação inclusiva, como também de profissionais da área objeto do estágio. O IF Sertão-PE deverá ofertar, considerando a necessidade de cada estudante, serviços de profissionais da educação inclusiva, tais como, tradutor-intérprete da Língua Brasileira de Sinais (Libras) e de leitura labial, ledor, transcritor e/ou guia-intérprete, para o acompanhamento do estagiário, inclusive quando da realização de atividades na concedente, caso seja necessário.

O estudante que participar de atividades de iniciação científica, de projeto de extensão, projeto vivência, de monitoria vinculada ao curso em que é matriculado, bem



como cursos de aperfeiçoamentos em área afins, poderá solicitar o aproveitamento de horas até o limite de 50% das horas do estágio obrigatório.

Também poderá solicitar o aproveitamento de horas como estágio obrigatório o estudante que comprovadamente exerce ou exerceu atividades profissionais nos últimos três anos, neste caso, o aproveitamento será parcial se as horas de atividades forem inferiores ou iguais que a carga horária estabelecida para o estágio obrigatório e total se forem maiores ou iguais que a carga horária estabelecida para o estágio e mediante entrega de Relatório de Estágio.

As solicitações de aproveitamento de horas serão avaliadas pela coordenação de curso, mediante parecer do professor-orientador de estágio.

Após a conclusão das horas de estágio, o estudante deverá apresentar ao IF Sertão-PE relatório consubstanciado de suas atividades de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos, devendo fazer parte do acervo bibliográfico da Instituição (Modelo no Anexo A).

A estrutura organizacional do estágio curricular envolve:

Coordenador de Estágio, cujas atribuições estão previstas na Resolução nº 12 do Consup, de 14 de maio de 2015.

- Professor Orientador.
- Aluno estagiário.
- Supervisor (no caso de estágio supervisionado).
- Professor coordenador do estágio destinara 4 (quatro) horas semanais para execuções das atribuições seguintes:

I – realizar reuniões sistemáticas com professores e alunos envolvidos nas práticas supervisionadas, objetivando avaliar o desempenho do Estágio Supervisionado;

II – ver a disponibilidade dos professores para a orientação;

III – publicar a relação de professores-orientadores, por área, e encaminhá-la ao coordenador de estágios e egressos;

IV – submeter a coordenação de cada curso as providências necessárias ao pleno desenvolvimento do estágio supervisionado;

V – encaminhar à coordenação de estágios e egressos a relação de estudantes não aprovados no estágio, em conformidade com o que estiver estabelecido nestas normas;

VI- Verificar o cumprimento das atribuições do professor-orientador.



O estágio curricular deve ser desenvolvido individualmente na modalidade de prática, com ênfase na interdisciplinaridade, aprendizagem e aprimoramento de seu espírito crítico e criativo e habilidades de liderança e relacionamento interpessoal. Concluída a fase de experiência profissional o estágio deverá ser socializado através de Relatório Técnico.

O estágio curricular é realizado em duas etapas, a primeira etapa consiste na indicação pelo estudante de um professor-orientador, o qual somente deve aceitar a orientação caso se considere capacitado e possua disponibilidade para tal.

Na segunda etapa, a ser desenvolvida no campo de estágio, será a elaboração e entrega de Relatório Técnico do estágio.

A jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal, devendo constar no termo de compromisso, ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais. O estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática poderá ter jornada de até 40 (quarenta) horas semanais, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais.

A nota final da disciplina será a média ponderada calculada da seguinte forma:

Avaliação do supervisor x (0,4) + Avaliação do Orientador x (0,6).

A avaliação do supervisor seguirá os seguintes critérios:

<b>Itens</b>	<b>Valores</b>
Conhecimento teórico	1,0
Aproveitamento prático	1,0
Capacidade de aprendizagem	1,0
Iniciativa	1,0
Criatividade	1,0
Responsabilidade	1,0
Capacidade de concentração nas tarefas	1,0



Conhecimento de normas	1,0
Pontualidade e Assiduidade	1,0
Habilidade para trabalhar em equipe	1,0
<b>Total</b>	<b>10</b>

A avaliação do professor-orientador seguirá os seguintes critérios:

<b>Itens</b>	<b>Valores</b>
Atitude e postura em relação à atividade profissional	1,0
Conhecimento técnico e teórico sobre a área de atuação	1,0
Zelo pelos instrumentos de trabalho	1,0
Uso e conhecimento dos equipamentos de segurança	1,0
Relações interpessoais	1,0
Cumprimentos das normas da ABNT (relatório)	1,0
Qualidade textual (ortográfica, sintaxe e semântica) (relatório)	1,0
Demonstração de aprendizagem(relatório)	1,0
Clareza das atividades realizadas (relatório)	1,0
Pontualidade na entrega do relatório (relatório)	1,0
<b>Total</b>	<b>10</b>

O estagiário terá até 03 (três) meses, após término das atividades na concedente, para entregar relatório de estágio à coordenação de estágios e egressos, ou setor equivalente, para avaliação. Terá, ainda, até 03 (três) meses, contados a partir do recebimento do relatório avaliado, para entregar o Relatório Final de Estágio, considerando que o estudante deverá fazer as correções apontadas pelo professor avaliador.

O estudante que não entregar o relatório de estágio obrigatório, no prazo



estabelecido deverá apresentar, à coordenação de estágios e egressos, ou setor equivalente, requerimento para que o relatório seja corrigido. O requerimento deverá conter identificação do aluno e justificativa plausível para a não entrega do relatório no prazo estabelecido. O requerimento apresentado pelo aluno será analisado pela coordenação do curso a que o estudante estiver vinculado.

Será considerado reprovado o educando que:

- a) No relatório de estágio, não apresentar rendimento suficiente para obter nota mínima de 6,0 (seis) pontos;
- b) Não entregar o relatório no prazo estipulado;
- c) Não entregar, no prazo definido o relatório com as correções propostas;
- d) Não cumprir a carga horária mínima exigida para a realização do Estágio;
- e) Não obtiver aprovação pelo supervisor da concedente;
- f) Não apresentar um relatório de sua autoria.

Em caso de reprovação em qualquer dos instrumentos de avaliação, o estagiário poderá refazer o relatório de estágio, não sendo necessário, no entanto, realizar novamente as atividades práticas do estágio. A Coordenação do curso e o orientador estabelecerão novos prazos para entrega do relatório. Já em caso de reprovação durante o estágio curricular, o educando deverá repeti-lo em outra oportunidade e a coordenação do curso e o orientador, estabelecerão novos prazos.

#### **4.10 Atividades Complementares**

O estudante que participar de atividades de iniciação científica, de extensão, de monitoria vinculadas ao curso em que é matriculado, bem como cursos de aperfeiçoamento em áreas afins poderá solicitar aproveitamento de horas até o limite de 50% das horas do estágio obrigatório.

Também, poderá solicitar o aproveitamento de horas como estágio obrigatório o estudante que comprovadamente exerce ou exerceu atividades profissionais, neste caso, o aproveitamento será parcial se as horas de atividades profissionais forem inferiores a carga horária estabelecida para o estágio obrigatório e total se forem maiores ou iguais que carga horária estabelecida para o estágio e mediante entrega de Relatório de Estágio.

Para pleitear o aproveitamento de horas como estágio obrigatório, o estudante



deverá seguir os procedimentos descritos no Art.41 da Resolução nº 12 do Consup, de 14 de maio de 2015. As solicitações de aproveitamento serão avaliadas pela Coordenação de cada curso, mediante parecer do professor-orientador de estágio.

#### **4.11 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores**

O aproveitamento de estudos concluídos com êxito no IF Sertão-PE na Educação Básica, deve estar de acordo com os artigos 23, caput, parte final e 24, V, alínea d, da Lei nº 9.394/96 (LDB), e de acordo com a Organização Didática em vigor.

A Avaliação de Competências é um processo de reconhecimento e certificação de estudos, conhecimentos, competências e habilidades anteriormente desenvolvidas por meio de estudos não necessariamente formais ou no próprio trabalho por alunos regularmente matriculados no IF Sertão-PE, a qual se dá através de avaliação individual do aluno e procedimentos orientados pela Organização Didática em vigor. Desse modo, a avaliação de competências em todos os níveis deve estar de acordo com o disposto nos artigos 41 e 47, § 2º da Lei nº 9.394/96 (LDB), e do Parecer CNE/CEB nº 40/2004 que trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no artigo 41 da Lei nº 9.394/96.

Quanto ao aproveitamento de conhecimentos adquiridos em curso de educação profissional de nível básico, bem como no trabalho ou por outros meios informais, o candidato será submetido a uma avaliação para que se possa decidir quanto ao deferimento de sua solicitação.

A instituição, através de ato oficial, criará comissão específica formada por especialistas, aos quais competirá à análise e emissão de pareceres, bem como a elaboração dos instrumentos de averiguação dos conhecimentos e experiências anteriores.

Como a prática deve organizar e constituir o currículo da educação profissional, a metodologia de avaliação a ser adotada nesse caso também fará uso de instrumentos que favoreçam a associação teoria-prática.

#### **4.12 Trabalho de Conclusão de Curso**

O relatório técnico, tem a finalidade de disponibilizar o conhecimento



técnico/científico a partir da prática profissional escolhida pelo aluno com aplicações de natureza teórico/prático. Deve apresentar a informação corrente e a informação obtida. Deve ser elaborado para descrever experiências, investigações, processos, métodos e análises, de maneira que ao redigir seu relatório técnico o aluno leve em consideração parâmetros como fidelidade aos fatos (compromisso com a verdade e a ética), facilidade de compreensão (uso de linguagem clara e objetiva com desenvolvimento lógico do raciocínio) e relevância (informações importantes e que traga contribuição para o leitor do trabalho). Deve, também, obedecer à padronização estabelecida pela ABNT.

O relatório técnico é componente obrigatório a ser desenvolvido, tendo como objetivos:

- Desenvolver a autoria de pensamento e criatividade.
- Verificar a capacidade do aluno de PREPARAR um relatório técnico.
- Avaliar a capacidade do aluno de sistematizar conhecimentos, utilizando adequadamente as normas previstas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
- Verificar a capacidade do aluno de analisar e discutir resultados de um trabalho científico, quando for o caso, bem como seu posicionamento crítico frente aos dados obtidos durante o estágio.
- Exercitar a redação de trabalhos técnicos/científicos da área, utilizando a conceituação adequada ao ramo da Agroindústria.
- Avaliar a qualidade de redação, correção de português, concordância, clareza e harmonia do texto do trabalho apresentado.

O relatório técnico deve atender, sob pena de o aluno ser reprovado, concomitantemente, as seguintes condições:

- A frequência mínima de 75% (setenta e cinco pontos percentuais) das atividades planejadas no plano de estágio.
- O coordenador de estágio e o professor orientador devem avaliar o relatório técnico e as fichas de avaliação emitindo seu parecer, deferido (apto) ou indeferido (inapto). O parecer baseia-se nas normas da ABNT e no modelo de relatório a ser disponibilizado pelo coordenador de estágio (Anexo I).

O relatório técnico deve ser avaliado pelo coordenador de estágio e o professor orientador podendo aprovar o aluno:



- Sem restrições.
- Exigir alterações no conteúdo para aprovação.
- Reprovar o aluno, caso este não atinja as exigências mínimas.

Caso o relatório técnico necessite de alterações, o trabalho escrito, se necessário, deve ser modificado segundo sugestões propostas, no prazo máximo de quinze dias úteis. A versão final, corrigida, revisada e assinada pelo professor orientador deve ser entregue em duas vias impressas à coordenação de estágio para as devidas providências, no máximo, 30 (trinta) dias.

Após elaboração e revisão pelo professor orientador, o aluno estagiário deve entregar à coordenação de estágio duas cópias impressas do relatório técnico, assinadas por ele e seu orientador, acompanhadas dos formulários de auto avaliação e de avaliação feita pelo supervisor de estágio, no PRAZO MÁXIMO de 60 (sessenta) dias após o término do estágio.

No caso de atraso na entrega do relatório de estágio, o professor orientador deve encaminhar à coordenação de estágio requerimento para entrega do relatório em data posterior acompanhado de justificativa. O requerimento será analisado pelas coordenações de curso e de estágio, que poderão deferir ou indeferir o pedido de entrega em atraso. No caso de indeferimento, o acadêmico será considerado reprovado.





### 4.13 Ementas e Bibliografias

PRIMEIRO SEMESTRE		
<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia dos Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 30h	<b>Prática:</b> 10h	<b>Total:</b> 40h
<b>Ementa:</b> Noções de microbiologia. Morfologia e arranjo celular de micro-organismos. Importância dos micro-organismos nos alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Micro-organismos indicadores. Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Alterações químicas em alimentos. Controle do desenvolvimento dos micro-organismos. Avaliação da qualidade microbiana dos alimentos. Métodos analíticos microbiológicos.		
<b>Conteúdo Programático:</b> Noções de laboratório (vidrarias, aparelhagem e biossegurança). Microscopia e coloração de gram. Introdução à microbiologia dos alimentos. Micro-organismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano Micro-organismos indicadores. Micro-organismos patogênicos. Alterações químicas causadas por micro-organismos. Deterioração microbiana dos alimentos. Controle do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade dos alimentos. Análise de perigo e pontos críticos de controle. Principais análises microbiológicas de alimentos.		
<b>Objetivos Gerais:</b> Conhecer os micro-organismos mais importantes dos alimentos.		
<b>Bibliografia Básica:</b> FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo: Editora Varela, 2005. SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007		
<b>Bibliografia Complementar:</b> EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		



<b>Componente Curricular:</b> Redação Técnica		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b>	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade. Aplicação das tecnologias da comunicação e da informação na escola, no trabalho em outros contextos relevantes para a vida do aluno. Estudo dos textos expositivos argumentativos, seus gêneros e recursos linguísticos: argumentação (tipos, gêneros e usos em língua portuguesa). Produção de diversos gêneros textuais: relatórios, resenhas críticas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos e textos técnicos e não-técnicos, tais como: relatórios de visitas técnicas, sínteses, crônica reflexiva, carta argumentativa, editoriais, artigos de opinião.		
<b>Ementa:</b> Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade; Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Realização de leituras semanais de textos técnicos e não-técnicos; Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos; Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso estudado (Agricultura, Zootecnia, Agroindústria); Análise dos recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as condições de produção e recepção; Interface dos pontos de vista sobre as diferentes manifestações da linguagem verbal; Produção de textos técnicos (principalmente redação técnica, relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos) e textos não técnicos.		
<b>Conteúdo Programático:</b> Estudo da estrutura do texto que evidencia para o aluno que todo texto, inclusive sua estrutura e a superestrutura. Fatores de textualidade. Variações Linguística e Mitos Linguísticos com a análise da obra: Preconceito Linguístico de Marcos Bagno (obra com acervo na biblioteca do Campus Petrolina Zona Rural). Análise e produção de textos (filmes, contos, crônicas reflexivas).  Resumo/Sínteses. Resenhas Críticas de alguns filmes: Janela da Alma; Documentários: Aprender a Conviver de Rubem Alves. Elementos de coesão e coerência.  Redação Técnica: Ata, ofício, memorando, currículo, requerimento, procuração, mensagens eletrônicas, relatórios técnicos e de visita, etc.  Recapitulação e Aprofundamento de aspectos gramaticais: ortografia, pontuação, concordância verbal e nominal, pronomes de tratamento, emprego do pronome relativo que, regência verbal e nominal, pronomes de tratamento, regência verbal e nominal,		



parônimos e homônimos.

Produção de textos dissertativos expositivos e argumentativos com temas da atualidade.

Gêneros e tipologias textuais de fontes variadas e de esferas diversas de ação sociais, depoimentos, institucionais, relacionados ao curso de Agroindústria e as temáticas exploradas pelos professores das áreas técnicas, etc.

Técnicas de Elaboração de Relatório das atividades técnico-profissional desenvolvidas em interdisciplinaridade com outras disciplinas do curso de Agroindústria.

**Bibliografia básica:**

ASSIS, M. de. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010.

ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.

LISPECTOR, C. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.

MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MATINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PERROTTI, E. M. B. **Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

**Bibliografia complementar:**

ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. Volume 01. São Paulo: Moderna, 2010.

BARRETO, R. G. (Org.) **Ser Protagonista**. Volume 01 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Português Linguagens – Literatura, Produção de Texto – Gramática**. Volumes 01,02 e 03. São Paulo: Atual, 2005.

FIORIN, J. L. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.

ILARI, Rodolfo. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.

KOCH, I. V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.

SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. **Lições de texto: Leitura e redação**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.

BAGNO, M. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. 2 ed. São Paulo: Parábola, 2012.

**Filmes e Documentários:** 1. Janela da Alma 2. Língua: vidas em português, Aprender a Conviver, de Rubem Alves.



<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Sanificação		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 30 h	<b>C/H Prática:</b> 10 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Característica dos resíduos; Qualidade de água e higienização de superfícies; Principais sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos e características dos resíduos na indústria de alimentos;</li><li>• Características da água aplicada nos processos de limpeza e sanificação;</li><li>• Etapas do processo de limpeza e sanificação (Pré-lavagem, lavagem com detergentes, enxágue, aplicação de método de sanificação e enxágue final);</li><li>• Tipos de detergentes (alcalinos, neutros e ácidos);</li><li>• Tipos de sanificantes;</li><li>• Métodos de sanificação;</li><li>• Legislação.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GAVA, A.J. <b>Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações</b>. São Paulo: Nobel, 2008.</p>		
<b>Bibliografia complementar:</b> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b>. 2006.</p> <p>OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>ORDÓNEZ, J.A <b>Tecnologia dos alimentos: : Componentes dos Alimentos e processos</b>, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.294, Porto Alegre-RS, 2005.</p>		

<b>Componente Curricular:</b> Matemática Aplicada		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> -	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Números reais, Aritmética Aplicada, Trigonometria, Geometria plana e Espacial, Grandezas e Medidas e Funções.		
<b>Conteúdo programático:</b> <p><b>1. Números Reais:</b> 1.1.Conjuntos numéricos; 1.2. Representação dos números reais; 1.3.A ordem na reta e a notação de intervalo; 1.4.A forma fracionária dos números racionais; 1.5.A forma decimal dos números racionais; 1.6.Divisibilidade e múltiplo; 1.7.MMC e MDC; 1.8.Potencias e propriedades; 1.9.Calculando com radicais; 1.10. Utilizando a calculadora científica; 1.11. Aplicações às ciências agrárias.</p> <p><b>2. Aritmética Aplicada:</b> 2.1.Razão e proporção; 2.2.Grandezas proporcionais; 2.3.Regra de três simples e composta; 2.4.Porcentagem; 2.5.Cálculo de adubação; 2.6.Aplicações às ciências agrárias.</p> <p><b>3. Trigonometria e Geometria Plana e Espacial:</b> 3.1.Polígonos: perímetro e área; 3.2.Ângulos: Transformações com ângulos, minuto e segundos; 3.3.Operações com ângulos: soma, subtração, divisão e multiplicação por um escalar ; 3.4.Trigonometria</p>		



<p>no triângulo retângulo e em triângulos quaisquer: lei dos senos e cossenos; 3.5. Estudo do cilindro: área e volume; 3.6. Estudo da esfera: área, volume, hemisfério e cunha; 3.7. Estudo do cone: área, volume e tronco; 3.8. Estudo da pirâmide; área, volume e tronco; 3.9. Aplicações às ciências agrárias.</p> <p><b>4. Grandezas e Medidas:</b> 4.1. Notação Científica; 4.2. Medida de comprimentos e unidade padrão de medida; 4.3. Medida de área e unidade padrão de área; 4.4. Medida de volume e unidade padrão de volume; 4.5. Medida de massa e unidade padrão de massa; 4.6. Aplicações às ciências agrárias.</p> <p><b>5. Equação e Função</b></p> <p>5.1. Equações do primeiro e segundo grau; 5.2. Função do primeiro e segundo grau; 5.3. Função exponencial e logarítmica; 5.4. Equações exponenciais e logarítmicas; 5.5. Aplicações às ciências agrárias.</p>
<p><b>Bibliografia básica:</b> FERREIRA, R. S. <b>Matemática Aplicada às Ciências Agrárias</b>. Viçosa: Editora UFV, 2011.</p>
<p><b>Bibliografia complementar:</b> BRADLEY, G. L.; HOFFMAM, L. D. <b>Cálculo - Um Curso Moderno e suas Aplicações</b>. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. LIMA, E. L. et al. <b>A matemática no ensino médio</b> vol. 1, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006. MEDEIROS, V. Z. et al. <b>Pré-Cálculo</b>, 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.</p>

<b>Componente Curricular:</b> Instalações e Equipamentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 30 h	<b>C/H Prática:</b> 10h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais. Conceito de leiaute, fluxograma de processos. Dimensionamento de agroindústrias. Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções) Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais (uso de escala, nomenclaturas etc.);</li><li>• Conceitos de fluxograma de produção e leiaute da indústria de alimentos;</li><li>• Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias;</li><li>• Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções);</li><li>• Dimensionamento do espaço da indústria de acordo com equipamento e produção;</li><li>• Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> . 2006.		



GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.

**Bibliografia complementar:**

BORGES, A. C. **Prática das pequenas construções**. v. 1. 7º Ed., São Paulo: Edgard Blucher, 1981;

CANECCHIO-FILHO, V. **Indústrias rurais**. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985.

NOGUEIRA NETO, A. L. et al. **Banco de alimentos**. Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do desenvolvimento social, 2007. 52 p.

SILVA FILHO, A. R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232 p

SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal**. v1. Viçosa: Editora UFV, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Gestão da Agroindústria		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> -	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Compreende a gestão agroindustrial como ferramenta para otimização dos recursos produtivos da empresa por meio de planejamento, organização, direção e controle.		
<b>Conteúdo Programático:</b> Definição, importância, organização e dimensionamento da agronegócio brasileiro e sua cadeia produtiva; A empresa agroindustrial: características básicas e fatores que afetam sua eficiência, o papel da administração da empresa; problemas típicos de decisão em empreendimentos agroindustriais; Conceitos básicos de micro e macro economia; Atividade empreendedora, características do empreendedor e identificação de novas ideias e oportunidades de negócios; Gestão de pessoas, Estruturação da equipe		
<b>Bibliografia Básica:</b> AAKER, D. A. <b>Administração estratégica de mercado</b> . 7. ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix,352 p. BATALHA, M. O. <b>Gestão agroindustrial</b> . 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p. CHIAVENATO, I. <b>Gestão de pessoas</b> . 3. ed Rio de Janeiro: Campus, 2010, 579 p. CHIAVENATO, I. <b>Introdução à Teoria Geral da Administração: Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações</b> . 7. Ed. rev. Atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 11ª reimpressão. DORNELAS, J. C. A. <b>Empreendedorismo: transformando idéias em negócios</b> . 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p. MAXIMIANO, A. C. A. <b>Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios</b> . 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p. MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. <b>Agronegócio: uma abordagem econômica</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. SILVA, R. A. G. da. <b>Administração rural: teoria e prática</b> . 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p. WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. <b>Administração estratégica: conceitos</b> .		



1. ed São Paulo: Atlas, 2010. 433 p.  
SILVA, R. A. G. da. **Administração rural: teoria e prática**. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.  
ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios: gestão e inovação**. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.  
ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. **Agronegócio do Brasil**. 1º ed. Editora Saraiva, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa**. 2. ed Rio de Janeiro: Elsevier, 2009, 166p.  
FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** 13. ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 93 p (Coleção o mundo, hoje; v. 24).  
VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas**. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.

<b>Componente Curricular:</b> Bioquímica dos Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b>	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica da produção de alimentos: laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho; Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: atividade metabólica e fatores envolvidos; Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução a bioquímica;</li><li>• Características bioquímicas dos principais componentes químicos dos alimentos;</li><li>• Alterações bioquímicas nos alimentos;</li><li>• Bioquímica na produção de laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho;</li><li>• Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças:</li><li>• Atividade metabólica e fatores envolvidos;</li><li>• Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> ARAÚJO, J.M. <b>Química de alimentos</b> , teoria e prática. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P.A. <b>Introdução à química de alimentos</b> . 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 2.ed. São Paulo: Varela, 1992. COULTATE, T. P. <b>Alimentos: A Química de seus Componentes</b> . Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p. KOBBLITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas</b> . 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.		
<b>Bibliografia complementar:</b> EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.		



GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.

OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

ORDÓNEZ, J.A. **Tecnologia dos alimentos, e processos**, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Panificação		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 1º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> 80 h	<b>C/H Total:</b> 120 h
<b>Ementa:</b> Histórico, contexto social e econômico relativo ao processamento de massas. Matéria Prima (tipos, características para cada produto). Instalações, máquinas e equipamentos (tipos e funções), leiaute do estabelecimento panificador. Ingredientes e aditivos em massas, panificáveis e para confeitaria (Dosagens, funções e legislação vigente) Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria. Embalagens e relação com a maior vida útil em panificáveis. Legislação pertinente.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Panificação (Aspectos históricos, contexto social e econômico);</li><li>• Matéria Prima (tipos, características para cada produto);</li><li>• Ingredientes utilizados na panificação (funções, dosagens e legislação pertinente);</li><li>• Instalações, máquinas e equipamentos (tipos, funções e utilização);</li><li>• Leiaute do estabelecimento panificador;</li><li>• Tecnologias aplicadas ao processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria;</li><li>• Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis;</li><li>• Legislação pertinente.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> SENAC. <b>Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos:</b> padarias e confeitarias. Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 133 p., 2004. SALINAS, R. D. <b>Alimentos e nutrição</b> – Introdução à bromatologia. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.		
<b>Bibliografia complementar:</b> ABIAM - Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas. Artigo técnico Oxiteno, 2000. BRANDT, K. et al, <b>Produção de Pão de Trigo-Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica</b> . Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005. PAVANELLI, A., P. <b>Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade</b> . NUNES, A., G. et al, <b>Processos enzimáticos e biológicos na panificação</b> . Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006. MELO, J. E. et al, <b>Panificação</b> . Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, 2006.		



**SEGUNDO SEMESTRE**

<b>Componente Curricular:</b> Higiene e Segurança do Trabalho		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 35 h	<b>C/H Prática:</b> 05 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Introdução à segurança do trabalho: histórico e evolução do prevenicionismo. Legislação trabalhista e previdenciária. Estudo das Normas Regulamentadoras Acidentes do trabalho. Importância da Prevenção de acidentes do trabalho. Análise de acidentes do trabalho com a utilização de ferramentas adequadas. Higiene ocupacional. Classificação e identificação dos riscos ocupacionais. Análise de riscos de processos e operações agroindustriais. Mapeamento de riscos. A ergonomia no ambiente de trabalho. Doenças ocupacionais relacionadas às atividades agroindustriais. Sinalização de segurança aplicada à agroindústria. Prevenção e combate a incêndios.		
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à Segurança no Trabalho: história e evolução do prevenicionismo;</li><li>• Normas Regulamentadoras de saúde e segurança do trabalho aplicáveis à agroindústria;</li><li>• Higiene Ocupacional;</li><li>• Acidentes do trabalho rural: conceitos, causas e custos;</li><li>• Prevenção de acidentes com animais peçonhentos;</li><li>• Riscos Ocupacionais (Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonômicos e de Acidentes);</li><li>• Doenças ocupacionais relacionadas ao trabalho rural: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos;</li><li>• Análise e mapeamento de riscos ambientais;</li><li>• NR 04 – Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho – SESMT;</li><li>• NR 05 – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes;</li><li>• NR 06 – Equipamento de Proteção Individual/Coletiva – EPI/EPC;</li><li>• NR 07 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;</li><li>• NR 15 – Atividades e operações insalubres;</li><li>• NR 16 – Atividades e operações perigosas;</li><li>• NR 17 – Ergonomia;</li><li>• NR 23 – Proteção contra incêndio;</li><li>• NR 26 – Sinalização de Segurança;</li><li>• COSCIP – Código de Segurança Contra Incêndio e Pânico;</li><li>• NR 24 – Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho;</li><li>• NR 31 – Segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura;</li><li>• NR 33 – Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados;</li><li>• Exigências de saúde e segurança do trabalho para fins de certificação e exportação de frutas;</li><li>• NR 36 – Saúde e Segurança do Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados.</li></ul>		



<p><b>Bibliografia básica:</b> BRASIL, Normas Regulamentadoras. <b>Segurança e Medicina do Trabalho</b>. 72. ed. São Paulo: Atlas, 2015. OLIVEIRA, C. A. DIAS; MILANELI, E. <b>Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho</b>. 1ª Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009. SARAIVA. <b>Segurança e Medicina do Trabalho</b>. 5ª ed. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>
<p><b>Bibliografia complementar:</b> CAMILO, R.; ABEL B. <b>Manual de prevenção e combate a incêndios</b>. Senac editora. 2009. São Paulo. COUTO, H. de A. <b>Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina humana</b>. Vol I e II. Editora Ergo. SALIBA, T. M. (org.). <b>Legislação de Segurança, Acidente do Trabalho e Saúde do Trabalhador</b>. 6 Ed. São Paulo: LTr, 2009. <b>Código Contra Incêndio e Pânico do Estado de Pernambuco – COSCIP-PE.</b></p>

<b>Componente Curricular:</b> Conservação de Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 30 h	<b>C/H Prática:</b> 10 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Relação das causas das alterações dos alimentos com os métodos empregados na conservação dos alimentos. Métodos aplicados na conservação dos alimentos: Uso de solutos, controle de umidade, aditivos, controle de atmosfera, fermentação, radiação, defumação, uso do calor, uso do frio e outros.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução a conservação dos alimentos;</li><li>• Causas das alterações dos alimentos X métodos de conservação;</li><li>• Métodos de conservação de alimentos: uso do frio (congelamento e resfriamento, uso do calor (pasteurização, esterilização e branqueamento), uso de solutos (sal e açúcar), uso de retirada de umidade (secagem, desidratação e liofilização), uso de aditivos (classes, tipos, funções e legislação aplicada), uso da defumação (métodos, tipos de fumaça e função), uso de atmosferas controladas e modificadas, radiação e fermentações).</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		
<b>Bibliografia complementar:</b> FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> ., 2º ed. 2006. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A. <b>Tecnologia dos alimentos, e processos</b> , vol. 2, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.		



<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Vegetais e Derivados		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> 80 h	<b>C/H Total:</b> 120 h
<b>Ementa:</b> Matérias-primas vegetais, processos de colheita e pós colheita; Operações de pré-processamento, produção e conservação de derivados vegetais como compotas, doces, geleias, conservas, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros) e molhos. Definição, fluxograma de processo e equipamentos; Controle de qualidade de produtos prontos; Aproveitamento integral; Legislação.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução ao processamento de frutas e hortaliças;</li><li>• Contexto social e econômico da industrialização de frutas e hortaliças;</li><li>• Obtenção da matéria-prima (frutas e hortaliças) – colheita e pós-colheita -;</li><li>• Operações de pré-processamento (Recepção, pesagem e controle da qualidade da matéria-prima);</li><li>• Tecnologias de produção e conservação de derivados vegetais (etapas de processamento): Polpas, Compotas e fruta em calda, doces em barra, barra de cereais, fermentados, geleias, minimamente processados, antepastos, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros), produtos grelhados e molhos;</li><li>• Controle de qualidade de produtos prontos;</li><li>• Legislações aplicadas a produtos de origem vegetal.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio.</b> 2º ed. 2005.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> 2008.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática.</b> 2006.</p> <p>GAVA, A. J. e colaboradores. <b>Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações.</b> 2009.</p> <p>LIMA, U. A. <b>Agroindustrialização de Frutas.</b> 1999.</p> <p>LOVATEL, J.L.; COSTANZI, A.R.; CAPELLI, R. <b>Processamento de frutas e hortaliças.</b> Caxias do Sul, RS: Educs, p. 93-96, 2004.</p> <p>LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. 1. ed. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2009. v. 1. 256 p.</p>		
<b>Bibliografia complementar:</b> <p>BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. <b>Fundamentos da Tecnologia de Alimentos.</b> 1998.</p> <p>LIMA, U. A. <b>Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade.</b> 2009;</p> <p>OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</b> 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>STEIN, F. <b>Doces compotas e geleias.</b> 2006.</p>		



<b>Componente Curricular:</b> Controle de Qualidade e Análise de Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 30 h	<b>C/H Prática:</b> 50 h	<b>C/H Total:</b> 80 h
<b>Ementa:</b> Princípios gerais de controle de qualidade: Definições, importância e objetivos; Campo de ação do controle de qualidade; Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC; Plano de amostragem; Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade. Análises físico-químicas e microbiológicas;		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução;</li><li>• Importância da aplicação do controle de qualidade em alimentos, definições e objetivos;</li><li>• Campo de ação do controle de qualidade;</li><li>• Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC;</li><li>• Plano de amostragem;</li><li>• Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade;</li><li>• Análises físico-químicas e microbiológicas;</li><li>• Análises Sensoriais (métodos).</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.		
<b>Bibliografia complementar:</b> ARAÚJO, J. M. A. <b>Química dos Alimentos</b> . 1. ed. Viçosa: UFV, 1995. DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos</b> . Curitiba: Champagnat, 1996. PELCZAR JR. J. M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . São Paulo: Makron Books, 1997. SIQUEIRA, R. S. <b>Manual de microbiologia de alimentos</b> . Brasília: EMBRAPA, 1995.		

<b>Componente Curricular:</b> Língua Brasileira de Sinais/LIBRAS		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 10 h	<b>C/H Prática:</b> 30 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Ementa: Fundamentos socioantropológico da surdez; Comunidade surda; cultura e identidade. Aspectos linguísticos da Língua Brasileira de Sinais; libras em contexto discursivo formal e informal.		
<b>Conteúdo Programático:</b> Paradigmas da surdez; Artefatos Culturais do Povo Surdo; Características semânticas e pragmáticas das línguas de sinais, noções básicas e práticas da fonologia, do léxico, da morfologia e da sintaxe; vocabulários em contexto.		
<b>Bibliografia Básica:</b>		



QUADROS, R. M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2008.

QUADROS, R. M. de; KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Artmed: Porto Alegre, 2004.

FERREIRA, L. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.

A SURDEZ: um olhar sobre as diferenças. 6. ed. Porto Alegre: Mediação, 2013.

**Bibliografia complementar:**

CAPOVILLA E WALKIRIA D. R. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua Brasileira de Sinais V. I e II** 3ª edição;

Decreto n. 5.626/05, que regulamenta a Lei n. 10.436, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;

FELIPE A. T., MONTEIRO S. M. - **Libras em Contexto do Professor**.

GUERRA FILHO, W. S. (Coord.). **Dos direitos humanos aos direitos fundamentais**. Porto Alegre: Livraria do Advogados, 1997.

QUADROS M. R., CARINA R. **Língua de Sinais: Instrumento de Avaliação** - editora artmed, 2011.

SARLET, I. W. **Dignidade da pessoa humana e direitos fundamentais**. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2002.

STAINBAK W., STAINBACK S. B. **Inclusão: Um guia para educadores**, editora artes medicas sul, Artmed, 2007.

ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras :família e relações familiares e casa. São Paulo: Edusp, 2004. v.3.

ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: comunicação, religião e eventos. São Paulo: Edusp, 2004. v.4.

ENCICLOPÉDIA da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: palavras de função gramatical. São Paulo: Edusp, 2004. v.8.

<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>Teórica:</b> 30 h	<b>Prática:</b> 10 h	<b>Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Introdução das estruturas básicas: gramaticais, linguísticas e conhecimentos socioculturais, com atenção prioritária à compreensão leitora, auditiva y expressão oral básica à comunicação; Estudo de léxico de uso cotidiano e do campo laboral; Desenvolvimento de estratégias para compreensão leitora e competência comunicativa.		
<b>Conteúdo Programático:</b> O Idioma Espanhol; Estratégias leitoras: desenvolvimento e ampliação da compreensão escrita; Introdução de estruturas básicas do idioma espanhol com utilização da gramática com análise contrastiva: alfabeto gráfico e fonético; noções básicas morfosintáticas: determinativos, substantivos, adjetivos, pronomes pessoais e pronomes complementos de objetos direto e indireto; verbos e marcadores temporais, advérbios, preposições e conjunções; “heterosemânticos”, “heterotônicos” e “heterogenéricos”; Léxico de comunicação cotidiana/mundo laboral; Utilização dos		



dicionários bilingue e monolíngue.

**Bibliografia Básica:**

BLANCO, R. C. H. C. **Gramática de la lengua española**: usos, conceptos y ejercicios. São Paulo: Scipione, 2009.

CERROLAZA ARAGÓN, M.; CERROLAZA GILI, Ó.; LLOVET BARQUERO, B. **Pasaporte compilado**: A1+A2 : libro del alumno. Madrid, Espanha: EDELSA, 2010.

**DICIONÁRIO Larousse**: espanhol-português, português-espanhol: míni. 2. ed. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

MILANI, Esther Maria. **Gramática de espanhol para Brasileiros**. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Saraiva, 2006.

UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES. Departamento de Filología.; BERLINER, Claudia; BRANDÃO, Eduardo; STAHEL, Monica. **Señas**: diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. 4. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2013.

**Bibliografia Complementar:**

ARIAS, S. di L. **Español urgente para brasileiros**. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

KOCH, I. G. V.; ELIAS, V. M. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2011.

LIMA, G. de O. S. Estratégias de leitura: um estudo sobre a compreensão dos sentidos do texto. *In*: LIMA, Geralda de Oliveira Santos. **Fundamentos para o ensino da leitura e da escrita**. São Cristóvão: Universidade Federal de Sergipe, CESAD, 2011.

MARTINEZ, R.; ARIAS, S. di L. **Como dizer tudo em espanhol**: fale a coisa certa em qualquer situação. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MARTINEZ, R.; ARIAS, S. di L. **Como escrever tudo em espanhol**: escreva a coisa certa em qualquer situação. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

MARTINEZ, R.; SCHUMACHER, C.; AYALA, V. **Como dizer tudo em espanhol nos negócios**: fale a coisa certa em qualquer situação de negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2004. **Nuevo diccionario esencial de la lengua española**. 2. ed. Madrid: Santillana, 2001.

SOLÉ, I. **Estratégias de leitura**. Tradução Cláudia Schilling. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.

SOLÉ, I. **Estrategias de lectura**. Barcelona, España: Graó, 2003.

SOUZA, J. O. **Español para brasileños**. São Paulo: FTD, 1997.

TOMÁS, J. M. de *et al.* **Trato Hecho**: español de los negocios. 1. ed. Madrid: SGEL, 2001.

<b>Componente Curricular:</b> Inglês Instrumental	<b>Código:</b>	
<b>Pré-Requisito:</b>	<b>Período Letivo:</b> 2º	
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40h	<b>C/H Prática:</b> 0h	<b>Total:</b> 40h
<b>Ementa:</b>		
Introdução e prática de leitura e compreensão de textos autênticos em inglês de interesse geral e técnico da área de atuação profissional, utilizando técnicas e		



estratégias que facilitem a leitura, compreensão e interpretação dos textos em língua inglesa.

**Conteúdo Programático:**

Importância da Língua Inglesa na contemporaneidade: Inglês como língua global. Relação entre o inglês e a vida profissional. O inglês instrumental. Leitura: o que é leitura; Tipos de leitura; Gêneros textuais. Técnicas de leitura: Predições, Skimming, Scanning, O uso do dicionário. Compreensão de leitura: Conhecimento prévio, Palavras cognatas, Palavras-chave. Marcas tipográficas. Informação não-verbal. Inferência contextual.

**Bibliografia Básica:**

DICIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007.

MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental**: estratégias de leitura, módulo I. São Paulo: Texto novo, 2004.

MUNHOZ, R. **Inglês Instrumental**: estratégias de leitura, módulo II. São Paulo: Texto novo, 2004.

TORRES, N. **Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado**. São Paulo: Saraiva, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

ARAUJO, V. A. **Vocabulário de Agropecuária em Inglês**. Brasília: IFB, 2012.

CIOCARI, R. M. **Apostila de Inglês Instrumental**. Pelotas-RS: Instituto Federal Sul-rio-grandense, 2011/2.

**Dicionário Oxford Escolar: para Estudantes Brasileiros de Inglês**. Oxford: OUP, 2007.

FOLEY, M.; HALL, D. **MyGrammarLab-Elementary A1/A2**. Essex: Pearson Education, 2012.

KOCH, I. G.V. **Desvendando os segredos do texto**. São Paulo: Cortez, 2002.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

**MICHAELIS DICIONÁRIO ESCOLAR INGLÊS**. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

OLINTO, A. (Org).

**Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português/português-inglês**. São Paulo: DCL, 2008. **Oxford Essential Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 2007.

SOUZA, E. M. C.; OPPENHEIMER, M.J.P. **Vocabulário para Ciências Agrárias – Inglês / Português**. Série Mil e um termos. São Paulo: SBS, 2004.

SOUZA, A. G. F; ABSY, C. A.; Costa, G. G. da. **Leitura em Língua Inglesa - uma Abordagem Instrumental**. 2ª edição. São Paulo: Disal: 2005.



<b>Componente Curricular:</b> Informática Aplicada		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 10 h	<b>C/H Prática:</b> 30 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Visão gerais dos conceitos que envolvem Software e Hardware. Operação dos Sistemas Operacionais Windows e Linux. Estudo das principais ferramentas de software usadas na produção de documentos, tais como textos, planilhas, apresentações. Visão crítica sobre uso de software sob o ponto de vista da segurança e da ética. Internet (Protocolos/Aplicações, E-mail, Clientes de e-mail).		
<b>Conteúdo Programático:</b>		
Conceitos-Bits e Bytes, Hardware, Periféricos, Placa Mãe, Processador, Memória, Software; Software de Sistema, Software Aplicativos; Software Livre;		
Sistemas Operacionais-Sistema de Arquivo; Permissões; Comandos Básicos; GUI ( <i>Graphic User Interface</i> - Interface Gráfico com o Usuário); Exercício Avaliativo		
Office-Visão Geral de Aplicativos de Produtividade;		
WPS Write-Interface e Barras de Ferramenta; Navegação pelo documento; Trabalhando com Texto; Formatando o Texto; Formatando Páginas; Adicionar Anotações; Sumário; índices e bibliografias; Mala direta, Usando Campos, Ligando com partes do documento, Criando Formulários;		
WPS Spreadsheet-Janela Principal, Navegando dentro das planilhas, Opções de Visualização, Digitando dados utilizando o teclado, Compartilhar conteúdo entre folhas, Validando Conteúdo da Célula, Editando dados, Formatando dados, Utilizando temas, Formatação Condicional, Escondendo e exibindo dados; Matemática Financeira aplicada às planilhas eletrônicas: Conceitos, Juros Simples, Juros Compostos, Gráficos. Conceitos de Estatística Descritiva e aplicação em planilhas eletrônicas;		
WPS Presentation-Janela Principal, Exibições da Área de Trabalho, Nova Apresentação, Formatando a apresentação, Adicionando e Formatando texto, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Comentários, Configurando a apresentação, Executando a apresentação;		
Internet-Protocolos/Aplicações, E-mail, Clientes de e-mail.		
<b>Bibliografia básica:</b>		
RAGGI, E. B. <b>Ubuntu Linux</b> , Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009. Documentação Oficial Linux Ubuntu, <a href="https://help.ubuntu.com/">https://help.ubuntu.com/</a> , acessado em 29 de agosto de 2019. WPS Help, <a href="https://help.wps.com/">https://help.wps.com/</a> , acessado em 29 de agosto de 2019 Documentação Oficial do Windows, <a href="https://docs.microsoft.com/pt-br/windows/windows-10/">https://docs.microsoft.com/pt-br/windows/windows-10/</a> , acessado em 29 de agosto de 2019.		
<b>Bibliografia complementar:</b>		
SILVA, G. M. da. Guia Foca GNU/Linux, <a href="http://www.guiafoca.org/?page_id=238">http://www.guiafoca.org/?page_id=238</a> ,		





acessado em /, acessado em 29 de agosto de 2019.

<b>Componente Curricular:</b> Marketing na Agroindústria		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 2º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b>	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Principais conceitos. Orientação das empresas agroindustriais frente ao mercado; Marketing MIX; Análise quantitativa de mercado; Análise e pesquisa de mercado; A regionalização e a segmentação dos mercados; Preços e mercados; Promoção e vendas; Processo de comercialização. Mercados de produtos específicos.		
<b>Conteúdo Programático:</b> Fundamentação e análise do mix de marketing na cadeia da agroindústria; Análise de mercados consumidores; Análise de preços agroindustriais; Métodos de análise de Comercialização; Custos, margens e mark-ups de comercialização; Organização da comercialização; Canais de comercialização; Estudo e análise das cadeias de suprimento.		
<b>Bibliografia básica:</b> KOTLER, P., KELLER, K. <b>Administração de Marketing</b> . 12 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MENDES, J. T. G. <b>Agronegócio: uma abordagem econômica</b> , São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. ROSENBLOOM, B. <b>Canais de Marketing: uma visão gerencial</b> , 1 ed. São Paulo: Atlas, 2008. TEJON, J. L. <b>Marketing &amp; agronegócio: a nova gestão, dialogo com a sociedade</b> , São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.		
<b>Bibliografia complementar:</b> CAIXETA FILHO J. V. GAMEIRO A. H. <b>Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais</b> . São Paulo: Atlas, 2001. MINERVINI, N. <b>O Exportador: ferramenta para atuar no mercado internacional</b> , 5 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. MEGIDO, José Luiz Tejon; XAVIER, Coriolano. <b>Marketing e agribusiness</b> . 4. ed São Paulo: Atlas, 2003. 358 p. TIRADO, Geovana. <b>Marketing e agronegócio: abordagem sobre os principais conceitos</b> . Jaboticabal: FUNEP, 2009. 79 p.		

**TERCEIRO SEMESTRE**

<b>Componente Curricular:</b> Embalagem e Rotulagem de Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b>	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados. Interação entre embalagem e alimento. Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing. Tendências em embalagens para alimentos. Controle de qualidade e legislação.		
<ul style="list-style-type: none"><li>• História da embalagem;</li><li>• Definição de embalagem;</li><li>• Finalidades e características de embalagens para alimentos;</li><li>• Tipos, composição, propriedades e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados;</li><li>• Interação entre embalagem e alimento;</li><li>• Inovação em embalagem para alimentos;</li><li>• Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.		
<b>Bibliografia complementar:</b> ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos : Teoria e Prática</b> . 2ª edição. Viçosa: FV. Imprensa Universitária, 1999. 335p. ABEA. <b>Aditivos na Indústria Alimentícia</b> . São Paulo: Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos, 1992. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p. CABRAL, A. C. D. et al. <b>Embalagens de produtos alimentícios</b> . São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p. CALVO, M. <b>Aditivos Alimentarius. Propriedades y efectos sobre la salud</b> . Zaragoza: Mira Editores S.A., 1991 CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. <b>Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes</b> . (Editado e distribuído pela: National Cannery Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3 CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. <b>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos</b> . Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348. LINDSAY, R. C. <b>Aditivos Alimentarios</b> . In: FENNEMA, O. R. <b>Química de los Alimentos</b> . Zaragoza: Ed. Acribia, p. 709-773, 1993. ROBERTSON, G. L. <b>Food packaging: Principles and practice</b> . New York: Marcel Dekker, 1992. 876p.		



SOLER, R. M. ; FARIA, E. V. ; ANJOS, V. D. A. et al. **Manual de controle de qualidade de embalagens metálicas para alimentos**. Campinas : ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 131p.

SOLER, M. P.; BLEINROTH, E. W.; IADEROZA, M. et al. **Industrialização de frutas**. Campinas: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 312 p.

SIMÃO, A. M. **Aditivos para Alimentos Sob o Aspecto Toxicológico**. 2ª. Edição. São Paulo: Editora Nobel, 1986. 274p.

SOLER, R. M. et al. **Curso sobre vida-de-prateleira de alimentos enlatados**. Campinas: ITAL- Seção de embalagem e acondicionamento, 1981, 176 p.

VAN"DENDER, A. G. F. et al. **Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios**. São Paulo: Governo do Estado, 1988. 402p.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Bebidas		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 25 h	<b>C/H Prática:</b> 15 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Controle e seleção de matérias-primas; Controle de qualidade, processamento e armazenamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares), bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores), infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes; Rotulagem e legislação.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Controle e seleção de matérias-primas;</li><li>• Classificação de bebidas não alcóolicas e alcoólicas;</li><li>• Tecnologia de processamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares);</li><li>• Tecnologia de processamento infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes;</li><li>• Tecnologia de processamento bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores);</li><li>• Rotulagem e legislação.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. 2008.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.</p>		
<b>Bibliografia complementar:</b> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b>. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.</p> <p>CABRAL, A. C. .D. et al. <b>Embalagens de produtos alimentícios</b>. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.</p> <p>CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. <b>Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes</b>. (Editado e distribuído pela: National Cannery Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Ca.2-3.</p> <p>CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. <b>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos</b>. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348.</p>		



RIZZON, L. A. et al. **Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola**. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPV, 1998. 24p. (EMBRAPA-CNPV. Documentos, 21).

<b>Componente Curricular:</b> Análise e Elaboração de Projetos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 10 h	<b>C/H Prática:</b> 30 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b> Técnicas de elaboração, análise e avaliação de projetos de investimentos voltados ao funcionamento de empreendimentos agroindustriais (produção rural e agroindustrialização). Estudo das etapas e conteúdo dos projetos, dos métodos de avaliação, da viabilidade econômica e financeira, análise de risco, custo/benefício, alternativas de investimento.		
<b>Conteúdo programático:</b> Identificação do tipo de empreendimento a ser implantado e informações gerais sobre a empresa e estrutura jurídica. Análise do Mercado, focando clientes, fornecedores, concorrentes e preços. Plano de marketing. Tamanho dos Projetos e Localização dos Projetos. Engenharia do Projeto com ênfase no dimensionamento da capacidade produtiva nos custos de implantação, itens de investimento e previsão da produção. Análise econômica financeira: construção de fluxo de caixa com previsão de receitas, custos e despesas. Identificação da necessidade de capital via crédito de investimento e mensuração das despesas financeiras pela contratação do crédito. Indicadores de viabilidade econômica e financeiro: lucratividade, payback, TIR-Taxa Interna de Retorno		
<b>Bibliografia básica:</b> BERNADI, L. A. <b>Manual de plano de negócios:</b> fundamentos, processo e estruturação. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. CECCONELLO, A. R.; AJZENIAL A. <b>A Construção do plano de negócios:</b> percurso metodológico para caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceptual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade. São Paulo: Saraiva, 2010. 300p. MAXIMINIANO, A. C. A. <b>Administração de projetos:</b> como transformar ideias em resultados. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008. PRADO, D. S. <b>Planejamento e controle de projetos.</b> 6ª ed. Nova lima: INPG tecnologia e serviços Ltda, 2004. 284p. SALIN, C. S.; HOZMZN, N.; RAMAL, A. C. RAMAL, S. A. <b>Construindo planos de negócio.</b> 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 338p. WOILER, S.; MATHIAS, W. F. <b>Projetos, planejamento, elaboração e análise.</b> 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2008. 288p.		
<b>Bibliografia complementar:</b> BERNADI, L. A. <b>Manual de empreendedorismo e gestão:</b> fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314 p. DAVILA, T; EPSTEIN, M. J.; SHELTON, T. <b>As Regras da inovação:</b> como gerenciar, como medir e como lucrar. Porto Alegre: Bookman, 2007. 33p. MENDES, J. T. G., PADILHA JUNIOR, J. B. <b>Agronegócio: uma abordagem</b>		



**econômica.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. ISBN 9788576051442  
SILVA, R. A. G.. **Administração rural:** teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> 80 h	<b>C/H Total:</b> 120 h
<b>Ementa:</b> A indústria cárnea no Brasil e no mundo; Etapas da Obtenção da carne e fatores técnicos e científicos em cada fase a serem observados (pré-abate, abate e pós-abate); cortes de carnes das principais espécies animais; classificação dos produtos cárneos; Ingredientes utilizados na elaboração dos derivados cárneos; processo de cura em carnes; tecnologia de defumação; tecnologia de elaboração de embutidos, salgados, reestruturados, emulsionados e defumados. Preparação de produtos para frigoríficos/açougues.		
<b>Conteúdo programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Estudo do setor cárneo no contexto global, nacional e regional (Aspectos de produção, econômicos e sociais);</li><li>• A carne como alimento (aspectos nutritivos);</li><li>• Obtenção da carne: Pré-abate e abate;</li><li>• Retalhamento da carcaça (corte comerciais de diferentes espécies);</li><li>• Preparo de cortes para comercialização;</li><li>• Ingredientes não cárneos utilizados na elaboração de produtos;</li><li>• A cura de carnes (definição, finalidades e métodos);</li><li>• Defumação (definição, finalidades e métodos);</li><li>• Envoltórios naturais e artificiais (tipos, finalidade e vantagens e desvantagens de cada tipo);</li><li>• Classificação dos produtos cárneos;</li><li>• Tecnologia utilizada na elaboração de diferentes produtos cárneos: Embutidos (defumados, não defumados, emulsionados, não emulsionados, fermentados, cozidos etc);</li><li>• Não embutidos (defumados, reestruturados, fermentados etc.);</li><li>• Embalagens utilizadas em produtos cárneos;</li><li>• Conservação de produtos cárneos.</li></ul>		
<b>Bibliografia básica:</b> GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos.</b> 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p. PARDI, M.C. et al. <b>Ciência, Higiene e tecnologia da carne.</b> V2 2º ed.. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 2007.		
<b>Bibliografia complementar:</b> BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. <b>Cadeia produtiva da carne bovina.</b> Série agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.; CARVALHO, E.P. <b>Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal.</b> Lavras:UFLA/FAEPE, 1999. PARDI, M. C. et al. <b>Ciência, Higiene e tecnologia da carne.</b> V1. Rio de Janeiro,		



Universidade Federal Fluminense. 1994.  
SILVA, E. R.; SILVA, R. R. **Conservação de alimentos**. Editora Scipione, 1990.  
SARANTÓPOULOS, C. I. G. L. et al. **Embalagens para produtos carneos**. Campinas: ITAL. 1991.  
SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa: UFV, 2005. 308p.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Leite e Derivados		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 40 h	<b>C/H Prática:</b> 80 h	<b>C/H Total:</b> 120 h
<b>Ementa:</b> Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e <b>análises físico-químicas e microbiológica do leite</b> . Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.		
<b>Conteúdo programático:</b> Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e <b>análises físico-químicas e microbiológica do leite</b> . Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.		
<b>Bibliografia básica</b> ANTUNES, A. J. <b>Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino</b> . São Paulo: Manole, 2003. BEHMER, M. L. <b>A Tecnologia do Leite</b> . Ed. Nobel, São Paulo: 3ª ed. 1984. 321 pp. <b>BRASIL</b> . Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 1998. Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm">http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm</a> <b>BRASIL</b> . Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <a href="http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm">http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm</a> ;		



<p>CHAPAVAL, L. <b>Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário</b>. Viçosa: Aprenda fácil, 2000.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. <b>Tecnologia de alimentos</b> – vol. 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>SPREER E. <b>Lactologia Industrial</b>. Saragoza: Ed. Acribia, 1975. 461 pp.</p> <p>TRONCO, V. M. <b>Manual para Inspeção e Qualidade do Leite</b>. Editora UFSM, 2008.</p> <p><b>Bibliografia complementar:</b></p> <p>AMIOT, J. <b>Ciência e tecnologia de la leche</b>. Ed. Acribia, Saragoza: 1991. 547 pp.</p> <p>BOBBIO, PAULO A. &amp; BOBBIO, FLORIDA O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b>. São Paulo: Livraria Varela 2001.</p> <p>EMBRAPA CAPRINOS, <b>Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial – Leite de Cabra e Derivados</b>. Ed. EMBRAPA, 2003.</p> <p>EMBRAPA, <b>Qualidade do leite</b>. Ed. EMBRAPA, Brasília, 2000.</p> <p>FURTADO, M. M. <b>A arte e a ciência do queijo</b>. Ed. Globo, Porto Alegre: 1990. 279 pp</p>
---

<b>Componente Curricular:</b> Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos		<b>Código:</b>
<b>Pré-Requisito:</b>		<b>Período Letivo:</b> 3º
<b>Carga Horária</b>		
<b>C/H Teórica:</b> 30 h	<b>C/H Prática:</b> 10 h	<b>C/H Total:</b> 40 h
<b>Ementa:</b>		
<p>Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental. Legislação ambiental. Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais. Impactos ambientais causados pelas agroindústrias. Controle de poluição de agroindústrias. Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria. Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Série ISO 14000. Planejamento e Gestão de recursos hídricos. Planejamento e Gestão de resíduos sólidos. Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo. Licenciamento ambiental. Certificação ambiental. Auditoria e perícia ambiental. Marketing Ambiental.</p>		
<b>Conteúdo programático:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental;</li> <li>• Legislação ambiental;</li> <li>• Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais;</li> <li>• Impactos ambientais causados pelas agroindústrias;</li> <li>• Controle de poluição de agroindústrias;</li> <li>• Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria;</li> <li>• Sistema de Gestão Ambiental (SGA);</li> <li>• Série ISO 14000;</li> <li>• Planejamento e Gestão de recursos hídricos;</li> <li>• Planejamento e Gestão de resíduos sólidos;</li> <li>• Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo;</li> <li>• Licenciamento ambiental;</li> </ul>		



- Certificação ambiental;
- Auditoria e perícia ambiental;
- Marketing Ambiental.

**Bibliografia básica:**

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.

**Bibliografia complementar:**

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

CAMPOS, L. M. de S. & LERIPIO, A. de A. **Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.

DIAS, R. **Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. São Paulo: Atlas, 2006.

DIAS, R. **Marketing Ambiental: Ética, Responsabilidade Social e Competitividade nos Negócios**. São Paulo: Atlas, 2008.

PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. DE A. & BRUNA, G. C. **Curso de Gestão Ambiental**. São Paulo: Manole, 2009.

SEIFFERT, M. E. B. **Iso 14001 - Sistemas de Gestão Ambiental - Implantação Objetiva e Econômica**. São Paulo: Atlas, 2007.

SPADOTTO, C.; RIBEIRO, W. **Gestão de Resíduos na Agricultura e Agroindústria**. Botucatu: FEPAF, 2006.

#### 4.14 Certificados e Diplomas a Serem Emitidos

Diploma expedido: **Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 1.200 horas + 200 horas estágio obrigatório totalizando 1.400 horas.

Certificados de formações parciais expedidos:

**Assistente Técnico em Panificação**

Carga horária: 400 horas

**Assistente Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 800 horas

### 5. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

#### 5.1 Corpo Docente

Nome	Titulação	Regime
Adriana Bezerra Cavalcanti	Mestrado em Educação, Especialização em Capacitação Pedagógica, Licenciatura Plena em Matemática.	DE
Adriane Luciana da Silva	Doutorado em Engenharia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Tecnóloga em Alimentos.	DE
Antonise Coelho de Aquino	Mestrado em Sociologia -Especialização	DE





	em Programas do Ensino em Língua Portuguesa-Licenciatura em Letras (Português e Inglês), Bacharelado em Administração.	
Daniel Ferreira Amaral	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, Graduação em Engenharia de Segurança.	DE
Jeane Souza Silva	Graduação em Administração.	DE
Jeziel Júnior da Cruz	Especialização em Metodologia do Ensino Superior, Graduação em Administração.	DE
João Paulo de Lima Carvalho	Licenciatura Plena em Matemática.	DE
Luciana Jatobá e Silva Peixoto	Doutorado em Biotecnologia Agropecuária Mestrado em Ciência Animal. Especialista em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal. Médica Veterinária	DE
Maria Cláudia Cruz Coelho	Doutorado Integrado em Zootecnia. Mestrado em Zootecnia. Médica Veterinária.	DE
Manoel Pedro da Costa Junior	Mestrado em Economia Rural, Graduação Bacharelado em Ciências Econômicas	DE
Marcelo Iran de Souza Coelho	Doutorado em Engenharia de Alimentos Mestrado em Medicina Veterinária. Médico Veterinário	DE
Rinaldo Rufino Lopes	Especialização em Programação de Ensino de Matemática, Licenciatura em Matemática.	DE
Roberta Verônica dos S. C. Mesquita	Mestrado em Ciências Veterinárias no Semiárido, Especialização em Processamento de Produtos de Origem Animal e Graduação em Tecnologia em Alimentos.	DE
Roberto Remígio Florêncio	Mestrado em Educação, Especialização em Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras com habilitação em Português/Inglês.	DE
Rosemary Barbosa de Mello	Doutorado em Agronegócio, Mestrado em Administração Rural, Graduação em Economia Rural.	DE
Valdomiro Andrade M. de Morais	Graduação em Ciências da Computação.	DE
Zilson Marques de Sousa	Mestrado em Planejamento Territorial, Especialização em Marketing e Graduação em Administração de Empresas. Graduação em Administração	DE

**5.2 Corpo Técnico de Apoio ao Ensino**

<b>Servidor Administrativo</b>	<b>Cargo</b>	<b>Regime</b>
Adilson José da Silva	Assistente em Administração	40 horas
Alberto Bruno Alves B. dos Santos	Assistente em Administração	40 horas
Alex Sandro Silva Fonseca	Técnico em Agropecuária	40 horas
Andreza Bianca dos Anjos	Médica	40 horas
Anne Caroline do Nascimento Silva	Enfermeira	40 horas
Antonia Elzanir Malaquias Pereira	Assistente em Administração	40 horas
Antonio Carlos do Nascimento	Operador de Máquinas Agrícolas	40 horas
Antonio Vianeir Gomes de Sá	Técnico em Agropecuária	40 horas
Beatriz Vieira de Lima Silva	Auxiliar de Biblioteca	40 horas
Bernadete Matos Mota Coutinho	Enfermeira	40 horas
Carlos Henrique Aquino	Auxiliar de Enfermagem	40 horas
Danilo Crisóstomo da Silva Canela	Auxiliar em Administração	40 horas
Danton Montezuma de M. Pires	Programador Visual	40 horas
Delmo Soares Freire	Auxiliar de Agropecuária	40 horas
Dion Alex de Souza Barbosa	Assistente em Administração	40 horas
Dirleide da Silva Ferreira	Cozinheiro	40 horas
Dougival Menezes da Costa	Pedreiro	40 horas
Edinaldo Pereira de Santana	Tratorista	40 horas
Edivaldo Cadeira do Prado	Técnico em Audiovisual	40 horas
Eduardo Vieira Lopes	Assistente em Administração	40 horas
Eliatania Clementino Costa	Técnico em Laboratório/Área Química	40 horas
Elka Janaina dos Santos e Silva	Técnico em Assuntos Educacionais	40 horas
Erick Jucharck da Silva	Oper. Máq. Copiadora	40 horas
Evelúcia Borges	Pedagoga	
Fabio Silva Gomes	Técnico em Assuntos Educacionais	40 horas
Fabício Ricardo da Silva	Assistente em Administração	40 horas
Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa	Técnico em Laboratório – área Agroindústria	40 horas
Fernando Rodrigues Borges	Assistente em Administração	40 horas
Flávia Alves Teixeira Passos	Auxiliar de Biblioteca	40 horas
Francisco Everaldo C. de Oliveira	Intérprete em Linguagem de Sinais	40 horas
Francisco Manoel Xavier	Assistente em Administração	40 horas
Fredson Barbosa de Assis	Aux. Mecânica	40 horas
Gidevaldo de Aquino Santos	Bombeiro Hidráulico	40 horas



Gilberto Barros dos Santos	Aux. Eletricista	40 horas
Gilson Alves do Nascimento	Cozinheiro	40 horas
Giovanna Nogueira da Silva Avelino Oliveira Rocha	Técnico em Laboratório/Área Química	40 horas
Graciene de Souza Silva	Técnico de Laboratório - área solos	40 horas
Iná dos Santos Paixão	Cozinheiro	40 horas
Inês Silva Guimarães	Jornalista	40 horas
Islaine Santos Silva	Técnico de Laboratório - área Química	40 horas
Ivan Francisco da Silva	Motorista	40 horas
Ivy Lithiany Souza Santos	Assistente em Administração	40 horas
Izaias Rodrigues da Silva	Marceneiro	40 horas
João Bandeira de Moura Neto	Zootecnista	40 horas
João Paulo da Silva	Assistente de Aluno	20 horas
Jordânia Clementino Galindo	Assistente de aluno	40 horas
Jose Eduardo Marques da Silva	Médico Veterinário	40 horas
Josival Araújo de Sousa	Assistente em Administração	40 horas
Karla Gracielle Ferreira Maia	Assistente em Administração	40 horas
Lademir Carlos Boareto	Engenheiro Agrônomo	40 horas
Lindomar de Almeida Nascimento	Auxiliar Eletricista	40 horas
Lucileide Oliveira dos Santos	Auxiliar Cozinha	40 horas
Lúcio Cassio Lima Carvalho	Contador	40 horas
Luiz Gonzaga do Nascimento Neto	Assistente de Aluno	40 horas
Manoel Fernandes da Costa	Técnico em Agropecuária	40 horas
Maria das Graças Barbosa Leite	Cozinheiro	40 horas
Maria de Fátima Vieira Torres	Auxiliar em Administração	40 horas
Maria do Socorro de Souza Damasceno	Servente de Limpeza	40 horas
Maria Miryam da Silva Bezerra	Assistente em Laboratório	40 horas
Milton Deivson Albuquerque Cavacante	Técnico em Tecnologia da Informação	40 horas
Nataly Roberta Bezerra Santana	Nutricionista	40 horas
Neire Ferreira Yamamoto	Secretário Executivo	40 horas
Nivaldo Ribeiro	Técnico em Agropecuária	40 horas
Patrícia Ribeiro dos Santos	Assistente em Administração	40 horas
Péricles Nóbrega de Oliveira	Psicólogo	40 horas
Raianne Guimarães Evangelista	Auxiliar de Biblioteca	40 horas
Raimunda Maria Gomes Marçal	Servente de Limpeza	40 horas



Reginaldo Batista Souza do Nascimento	Cozinheiro	40 horas
Renata Gomes de Barros Santos	Tecnóloga em Viticultura e Enologia	40 horas
Rosângela Silva de Carvalho	Bibliotecária - documentalista	40 horas
Rosemary Maria de Castro	Engenheiro Agrônomo	40 horas
Sarah Rachel Lino Duarte	Assistente em Administração	40 horas
Tarcisio Couto Pereira	Analista de Tecnologia da Informação	40 horas
Tatiane de Oliveira Xavier Machado	Tecnólogo em Alimentos	40 horas
Valdirenio Mendes de Sousa	Assistente em Administração	40 horas
Vandenberg Borges da Paixão	Técnico de Tecnologia da Informação	40 horas
Victor Andrei Muricy Fonseca	Administrador	40 horas
Washington Luis Silva do Nascimento	Auxiliar de Mecânica	40 horas

## 6. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

### 6.1 Sala de Professores

O IF Sertão-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*, possui, em suas instalações, bloco dos professores dotado de 33 salas, sendo 26 compartilhadas entre dois docentes, sete salas triplas e uma sala quádrupla, além de dois banheiros, uma sala de reunião e uma copa/sala de conveniência todas as salas são climatizadas e com acesso à internet sem fio (wireless) e cabeada.

### 6.2 Salas de Aula

O IF Sertão-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*, possui salas de aula climatizadas, embora se faça necessário a ampliação do número de salas de aula e a implantação de cortinas para evitar luminosidade excessiva, visando colaborar na manutenção de um ambiente confortável para o processo de ensino-aprendizagem.

### 6.3 Sala de informática

O IF Sertão-PE, *Campus Petrolina Zona Rural*, disponibiliza aos discentes um laboratório de informática, com 40 (quarenta) computadores, para realização de práticas e/ou atividade extraclasse propostos.



## 6.4 Biblioteca

A biblioteca do *Campus* Petrolina Zona Rural do IF Sertão-PE, através de suas instalações, acervo, recursos humanos e dos serviços oferecidos aos seus usuários, tem como objetivos:

- Ser um centro de informação capaz de dar suporte informacional ao processo ensino-aprendizagem;
- Incentivar a pesquisa e promover a democratização do conhecimento;
- Cumprir sua função social de disseminar a informação junto à comunidade interna promovendo atividades culturais nas diversas áreas do conhecimento.

Fisicamente, a biblioteca do *Campus* Petrolina Zona Rural está inserida em um amplo espaço, com 725,51 m<sup>2</sup>, com um acervo total de 6.797 exemplares no total e possui a seguinte estrutura: um pátio de entrada; sala da coordenação; sala com acervo bibliográfico; sala de projeção multimídia; sala de estudo individual; sala de processamento técnico; sala de estudo em grupo; além de computadores para consultas por parte dos usuários. Os principais serviços oferecidos são:

- Empréstimo domiciliar;
- Empréstimo entre bibliotecas do IF Sertão-PE;
- Reserva de livros;
- Levantamento bibliográfico;
- Elaboração de ficha catalográfica;
- Atividades culturais.



## 7. REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES.

BRASIL. Lei nº 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.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

BRASIL. Lei nº 9.394, de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

BRASIL. Lei nº 9.795, de 27 de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília/DF: 1999.

BRASIL. Ministério da Educação. Pronatec. Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos. Disponível em: <<http://www.pronatec.mec.gov.br/cnct/>>.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO SÃO FRANCISCO – CODEVASF. **Atuação da Codevasf impulsiona produção e exportação de frutas.** 2006. Disponível em: [http:// www.codevasf.gov.br](http://www.codevasf.gov.br) Acesso em 14 de junho de 2019.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CEB nº 04/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: 1999.



BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 01/2004. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e educação de Jovens e Adultos. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília/DF: 2005.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 16/99 - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a educação profissional de nível técnico. Brasília/DF: 1999.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 17/97. Estabelece as Diretrizes operacionais para a educação profissional em nível nacional. Brasília/DF: 1997.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 39/2004. Trata da aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Parecer CNE/CEB nº 40/2004. Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB) IBGE. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/petrolina/panorama>>. Acesso em: 8 de outubro de 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Produção Agrícola Municipal** 2008. Rio de Janeiro. Banco de dados agregados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 14 de junho de 2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO IF SERTÃO-PE. Plano de Desenvolvimento Institucional do IF SERTÃO-PE – PDI: período de vigência 2019-2023. Disponível em: <[http://www.ifsertao-pe.edu.br/reitoria/documentos/pdi\\_ifsertao-pe.pdf](http://www.ifsertao-pe.edu.br/reitoria/documentos/pdi_ifsertao-pe.pdf)>. Acesso em 21-12-2018.



## **ANEXO A- RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO**

O Relatório Final de Estágio deve ser apresentado conforme as características e modelo abaixo:

- Digitado e impresso em papel A4 (21,0 x 29,7 cm).
- A capa deve seguir o modelo abaixo.
- As margens devem ser configuradas da seguinte maneira: Superior - 3,0 cm; Inferior - 2,0 cm; Esquerda - 3,0 cm; Direita - 2,0 cm.
- O espaço entre as linhas deve ser de 1,5 cm, com espaçamento depois de 6 pt.
- A fonte para o Texto deve ser Arial, tamanho 12 e para os Títulos, tamanho 14.
- A numeração das páginas deve aparecer no canto superior direito, duas linhas acima da primeira linha de texto, ou seja, a 1 cm da borda).
- O Relatório Técnico produzido a partir da realização do estágio devem ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos, devendo fazer parte do acervo bibliográfico da Instituição.
- Deverá ser entregue **duas cópias impressas** do Relatório à Coordenação de Estágio, para as devidas avaliações, e posteriormente, o respectivo relatório será anexado à pasta individual do aluno.



**MODELO DE CAPA:**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO  
PERNAMBUCANO CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

NOME DO ALUNO(A)

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

NOME DA EMPRESA OU INSTITUIÇÃO PARCEIRA / CONCEDENTE

PETROLINA - PE



**CONTRA CAPA**




## **ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO**

**SUMÁRIO** (resumo de todos os tópicos a serem tratados no corpo do relatório.)

**INTRODUÇÃO** (esclarece ao leitor o que há no relatório e contempla os seguintes aspectos) Objetivos do estágio na área escolhida;

Justificativa do Estágio;

Breve apresentação da Parte Concedente (empresa, instituição de pesquisa e/ou extensão) em que realizou o Estágio;

### **CARACTERIZAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE DO ESTÁGIO**

(conhecimento do local)

Dados Gerais (Nome Fantasia e Razão Social/CNPJ; Endereço; Telefone; entre outros); Histórico da Concedente;

Nome do Supervisor do estágio;

Ramo de atividade da empresa (agricultura, pecuária, indústria, agropecuária);

Área de atuação e Estrutura administrativa da empresa;

Contexto regional, nacional e ou internacional da empresa e seu relacionamento com outras empresas e entidades;

**EXECUÇÃO DE ATIVIDADES DO ESTÁGIO** (relatar todas as atividades executadas durante o estágio)

Segmento de atuação do estagiário; Setores onde desenvolveu atividades; Período / Horário / Carga horária;

Benefícios (bolsa, hospedagem, alimentação, transporte)(se houver);

Como o estágio foi desenvolvido (etapas, análise e descrição das atividades, explicações, execução, desenvolvimento, procedimentos);

**CONSIDERAÇÕES FINAIS** (relatar se o(s) objetivo(s) do estágio foi alcançado, se correspondeu às expectativas, demonstrar sua posição diante da área escolhida, podendo dar sugestões e/ou recomendações)

1. Contribuições do estágio para empresa;
2. Contribuições do estágio para o aluno;
3. Destacar os pontos fortes, oportunidades e deficiências identificadas durante o estágio na empresa.
4. Destacar a relação do estágio realizado e atividades desenvolvidas, com o curso.

**REFERÊNCIAS** (fontes de consulta para redigir o texto; Normas ABNT)



**PARECER** (esse será assinado pelo supervisor de campo (empresa, instituição de pesquisa e/ou extensão) e pelo coordenador de estágio (IF SERTÃO PE)).

### **ANEXO B -MODELO DE PARECER**

#### **Parecer do Supervisor de Campo**

O(a) Aluno(a) \_\_\_\_\_, matriculado(a) no  
Curso Técnico Subsequente em Agroindústria, sob a matrícula  
\_\_\_\_\_, realizou estágio na Empresa  
\_\_\_\_\_, de acordo com este relatório  
de estágio, sob minha supervisão.

\_\_\_\_\_

#### **Parecer do Coordenador de Estágio**

O(a) Aluno(a) \_\_\_\_\_, matriculado(a) no  
Curso Técnico Subsequente em Agroindústria, sob a matrícula  
\_\_\_\_\_, realizou estágio na Empresa  
\_\_\_\_\_, de acordo com este relatório  
de estágio, sob minha supervisão.

\_\_\_\_\_