



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

**RESOLUÇÃO Nº 40 DO CONSELHO SUPERIOR,
DE 08 DE AGOSTO DE 2019.**

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

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

Art. 1º APROVAR a SEGUNDA REFORMULAÇÃO do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria, com 35 (trinta e cinco) vagas por turma em regime semestral, no Campus Petrolina Zona Rural, de acordo com a Resolução nº 13, de 19 de dezembro de 2002 e a Resolução nº 54, de 25 de setembro de 2015, do Conselho Superior.

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

MARIA LEOPOLDINA VERAS CAMELO
Presidente do Conselho Superior



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

**CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO
SUBSEQUENTE EM AGROINDÚSTRIA**

**PETROLINA -
PE 2019**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

Reitora: Maria Leopoldina Veras Camelo

Pró – Reitora de Ensino: Maria do Socorro Tavares Cavalcante Vieira

Diretora Geral do Campus: Jane Oliveira Perez

Diretora de Ensino: Andréa Nunes Moreira de Carvalho

Coordenadora de Curso: Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	5
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO	5
1.1.1 Nome da Instituição Base Legal da Mantenedora	6
1.1.2 Nome da Instituição/Campus	6
1.1.3 Base legal da Instituição/Campus	7
1.1.4 Perfil e missão da Instituição/Campus	7
1.1.5 Dados socioeconômicos da região	7
1.1.6 Breve histórico da Instituição/Campus	9
1.2 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	10
1.2.1 Nome do curso/habilitação	10
1.2.2 Modalidade	10
1.2.3 Tipo do curso	10
1.2.4 Endereço de funcionamento do curso	11
1.2.5 Número de vagas pretendidas ou autorizadas	11
1.2.6 Turnos de funcionamento do curso	11
1.2.7 Periodicidade da oferta	11
1.2.8 Carga horária total do curso	11
1.2.9 Tempo mínimo e máximo para integralização	11
1.2.10 Identificação/Perfil do (a) coordenador (a) do curso	11
1.3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA	11
1.3.1 Contexto Educacional	11
1.3.2 Justificativa	12
1.3.3 Políticas Institucionais no Âmbito do Curso	14
1.3.3.1 Política de Ensino	14
1.3.3.2 Política de Pesquisa	14
1.3.3.3 Política de Extensão	15
1.3.4 Objetivos	15
1.3.5 Requisitos e Formas de Acesso	16
1.3.6 Perfil Profissional de Conclusão	18
1.3.7 Organização Curricular.	21
1.3.7.1 Estrutura Curricular	21
1.3.7.2 Matriz Curricular	22
1.3.7.3 Políticas de Educação Ambiental	23
1.3.8 Metodologia	23
1.3.9 Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) no Processo de Ensino- Aprendizagem	24
1.3.10 Critérios e Procedimentos de Avaliação	25
1.3.10.1 Equivalência do curso Técnico Agroindústria	27
1.3.11 Estágio Curricular	27



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

1.3.12 Atividades Complementares	31
1.3.13 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores	31
1.3.14 Trabalho de Conclusão de Curso	32
1.3.15 Ementa e bibliografia	33
1.3.16 Certificados e Diplomas a serem emitidos	45
1.3.16.1 Diploma expedido: Técnico em Agroindústria	45
1.3.16.2 Certificados	45
1.3.17 Apoio ao Discente	46
1.3.18 Ações Decorrentes do Processo de Avaliação do Curso	47
1.4 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	47
1.4.1 Corpo docente	47
1.4.2 Corpo Técnico	48
1.5 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	50
1.5.1 Biblioteca	50
1.5.2 Instalações e Equipamentos	51
REFERÊNCIAS	54
ANEXO I – Modelo relatório final do estágio	55
ANEXO II - Modelo Parecer	60



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

APRESENTAÇÃO

A cadeia da fruticultura irrigada 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 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, instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de Julho de 2008, e 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 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional de Nível Técnico, conforme fundamentada a seguir:

1. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96
2. Constituição Federal de 1988
3. Decreto 5154/2004-Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.
4. Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos
5. Resolução CNE/CEB nº 04/1999- Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico
6. Parecer 16/99- Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.
7. Parecer 35/2003 sobre os estágios curriculares para o ensino médio
8. O Estágio supervisionado está de acordo com a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, DOU 26.09.2008.

1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

O Instituto Federal do Sertão Pernambucano - IF Sertão-PE é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica em diferentes modalidades de ensino, baseando-se na conjugação dos conhecimentos técnicos e tecnológicos com as práticas pedagógicas, com o objetivo de aprimorar a ação sistemática da educação, através da interiorização e socialização do conhecimento, popularização



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

da ciência e da tecnologia, desenvolvendo arranjos produtivos sociais e culturais regionais, focando na redução das desigualdades sociais. A constituição dos diversos Campi do IF Sertão-PE foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento, onde estão situados. Os cursos do IF Sertão-PE são destinados a um público alvo existente tanto na região do Sertão Pernambucano como em diversas cidades dos Estados do Piauí e da Bahia, abrangendo aproximadamente 20 municípios.

1.1.1 Nome da Instituição Base Legal Mantenedora

Denominação completa: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Denominação abreviada: IF Sertão-PE

Natureza jurídica: Autarquia Federal, Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas: CNPJ: 10830.301/0001-04.

Órgão de vinculação (mantenedora): Ministério da Educação (MEC).

Principais atividades: Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação

Endereço Físico/ Reitoria: Rua Aristarco Lopes S/N - Centro, Petrolina-PE

CEP.: 56308-225

Telefone nº: (87) 2101-2350

Endereço Eletrônico: <http://www.ifsertao-pe.edu.br>

1.1.2 Nome da Instituição/Campus

Denominação completa: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – *CAMPUS* PETROLINA ZONA RURAL

Denominação abreviada: IF Sertão- PE - CPZR

Natureza jurídica: Autarquia Federal, Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008.

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas: CNPJ: 10830.301/0002-87

Órgão de vinculação (mantenedora): Ministério da Educação (MEC)

Principais atividades: Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação

Endereço Físico/ Reitoria: PE 647, Km 22, PISNC, N-4, Zona Rural, Petrolina-PE.

CEP.: 56303-970

Telefone nº: (87) 2101-8050

Endereço Eletrônico: <http://www.ifsertao-pe.edu.br/zonarural/1.1.3>. Base legal da instituição/Campus



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

1.1.3. Base legal da instituição/Campus

O IF Sertão-PE, criado nos termos da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, constituiu-se em autarquia Federal, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, vinculada ao Ministério da Educação (MEC), sob a supervisão da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), e regido por seu Estatuto, Regimento, Organização Didática e legislações em vigor.

1.1.4 Perfil e missão da instituição/Campus

O IF Sertão-PE, Campus Petrolina Zona Rural é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluri curricular na área das Ciências Agrárias, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica em diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas. Essa ação sistêmica da educação, visa interiorizar e socializar o conhecimento, popularizar a ciência e a tecnologia, desenvolvendo os arranjos produtivos sociais e culturais locais, com foco na redução das desigualdades sociais inter e intra-regional, sendo esta a missão do IF Sertão-PE/Campus Petrolina Zona Rural, além de promover o desenvolvimento regional sustentável, com foco na ciência e tecnologia, por meio do Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação, formando pessoas capazes de transformar a sociedade.

1.1.5 Dados sócio-econômicos da região

A microrregião de Petrolina está situada na Mesorregião do São Francisco Pernambucano, ocupando uma área de 15.015 km² que engloba os municípios de Petrolina, Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova, equivalente a 15% do território do estado de Pernambuco. 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 está dentre a mais desenvolvida dessa microrregião, que juntamente com a Juazeiro-BA forma 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

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% provenientes do setor agropecuário, 11,5% da indústria, 60% dos serviços e 7,57% de impostos (IBGE, 2011).

A população rural, que corresponde a 35,6% da população da microrregião, produziu 21% 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, sendo esta última centrada nas culturas de subsistência e 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 Locais, 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. 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, 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

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 se encontram 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.

A microrregião de Petrolina, devido ao clima seco e a irrigação, tornou-se o segundo centro vinícola do país. Suas 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% 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.

1.1.6 Breve histórico da Instituição/Campus

O 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 9



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

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 de Agrícola) e outro na Área Urbana (Unidade Industrial), este último correspondente à unidade incorporada.

1.2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

1.2.1 Nome do curso/ habilitação

Curso Técnico em Agroindústria

1.2.2 Modalidade

Presencial

1.2.3 Tipo do curso

Técnico Subsequente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

1.2.4 Endereço de funcionamento do curso

Campus Petrolina Zona Rural

1.2.5 Número de vagas

30 vagas por entrada

1.2.6 Turnos de funcionamento do curso

Matutino e Vespertino

1.2.7 Periodicidade da oferta

Duas entradas anuais

1.2.8 Carga horária total do curso

Carga horária do curso: 1.200 h

Carga horária de estágio: 200 h

Carga horária total: 1.400 h

1.2.9 Tempo mínimo e tempo máximo para integralização do curso

Tempo mínimo: 03 semestres

Tempo máximo: 06 semestres

1.2.10 Identificação/Perfil do coordenador

Nome: Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita

Formação: Graduada em Tecnologia em Alimentos

Titulação: Mestrado em Ciências Veterinárias

Tempo de exercício na função: 02/2016

1.3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO PEDAGÓGICA

1.3.1 Contexto Educacional

O aspecto histórico de evolução do IF Sertão Pernambucano demonstra sua capacidade para a oferta de educação de qualidade, sendo referência regional na formação de cidadãos capazes de intervir em sua realidade buscando sua transformação. O conhecimento tem sido o grande propulsor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

do desenvolvimento socioeconômico, pois, vive-se a era da sociedade da informação a qual é produzida numa dinâmica que cresce vertiginosamente com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, assim a unidade de ensino criada no ano de 1987, na época denominado como Escola Agrotécnica Federal de Petrolina, passou posteriormente para CEFET e em 2008 IF Sertão-PE, Campus Petrolina Zona Rural, sendo essa instituição formativa na área das Ciências Agrárias, visando atender as demandas a partir dos arranjos produtivos locais, pela oferta do Curso Técnico em Agroindústria.

1.3.2 Justificativa

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 Sub médio do Vale do São Francisco, região que ocupa uma área de 640.000 Km² 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 Sub médio 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

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, uma vez que 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

1.3.3 Políticas Institucionais no âmbito do curso

1.3.3.1 Política de Ensino

As práticas de ensino e aprendizagem do IF Sertão-PE têm como fundamento a legislação educacional nacional (particularmente, as Leis 9.394/1996 e 11.892/2008), a missão e visão institucionais e a responsabilidade que assume diante da comunidade em que está inserida. É a partir desses fundamentos que são definidos os perfis de egressos, os princípios metodológicos, os processos avaliativos e todas as políticas da prática profissional.

O histórico de evolução do Instituto Federal do Sertão Pernambucano demonstra sua capacidade para a oferta de educação de qualidade, sendo referência regional na formação de cidadãos capazes de intervir em sua realidade buscando sua transformação. As políticas governamentais para a educação de modo geral e, de modo particular, a criação dos Institutos Federais configura uma nova identidade caracterizada por uma atuação para o desenvolvimento integral que busca a formação significativa para a concepção de cidadãos capazes de ser o diferencial em sua realidade social.

Nesse contexto, o conhecimento tem sido o grande propulsor do desenvolvimento socioeconômico, pois, vive-se a era da sociedade da informação a qual é produzida numa dinâmica que cresce vertiginosamente com o desenvolvimento da ciência e da tecnologia. A instituição caminha atenta com essa realidade propiciando as ferramentas para que o aluno se instrumentalize para atuar com competência neste contexto. Assim, o IF Sertão-PE constitui um *locus* privilegiado para o diálogo entre os sujeitos comprometidos com essas demandas educacionais e sociais.

1.3.3.2 Política de Pesquisa

A pesquisa no IF Sertão-PE é, pois, ir além da descoberta científica. Os novos conhecimentos produzidos pelas pesquisas deverão estar colocados a favor dos processos locais e regionais e deverão ser capazes de provocar nas pessoas a atitude de curiosidade frente ao mundo e ser capazes também de dialogar com este mundo, numa atitude própria de pesquisa e extensão.

Em síntese, o ato de pesquisar deve vir ancorado em dois princípios: o princípio científico, que se consolida na construção da ciência; e o princípio educativo, que diz respeito à atitude de questionamento diante da realidade. Com base nesses princípios, o IF Sertão-PE vem oferecendo uma grande quantidade de cursos nos níveis técnicos desenvolvendo programas de pesquisa e extensão, bem como a formação de docentes e servidores do quadro, em especial aos alunos do Curso Técnico em Agroindústria que regularmente participam de editais de pesquisa e desenvolvem relevantes trabalhos na área.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

1.3.3.3 Política de Extensão

O Art 7º, parágrafos IV e V, da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT) e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, consubstancia-se no Art. 5º, inciso IV do Estatuto do IF Sertão-PE a quem compete, dentre outras atribuições, desenvolver atividades de Extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos, de modo a contribuir para desenvolver os arranjos produtivos sociais e culturais locais, com foco na redução das desigualdades sociais inter e intrarregionais.

As concepções e diretrizes do novo modelo de educação profissional preconizam que os rumos dos Institutos Federais devem ser definidos a partir de uma concepção endógena, sob o ponto de vista de projetos locais. Por outro lado, a proposta traz em seu bojo não o autoritarismo de implantação e implementação, mas a crença de que, ao entrar em contato com a cultura de um território, ela se altera a partir do processo interativo instaurado.

A extensão profissional, científica e tecnológica é definida pelo Fórum de Extensão da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica como: “Processo educativo, cultural, social, científico e tecnológico que promove a interação entre as instituições, os segmentos sociais e o mundo do trabalho com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos visando ao desenvolvimento socioeconômico sustentável local e regional”.

Portanto, por intermédio da Extensão, articuladamente com o Ensino e a Pesquisa, o IF Sertão-PE visa ao desenvolvimento de ações que contribuam para a sustentabilidade social, cultural, ambiental e econômica da região onde se localiza, interagindo continuamente com o conjunto. Nessa perspectiva é que as atividades de extensão fazem interface com a educação profissional de nível técnico.

1.3.4 Objetivos

Objetivo geral:

Formar profissionais técnicos de nível médio dotados de conhecimentos que os habilitem a desenvolver com competências técnica e atitudinal as atividades relacionadas à área de Agroindústria, com atuação na área de produção alimentícia com vistas para desenvolvimento econômico regional e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social, ambiental e com as necessidades de verticalização da produção.

Objetivos Específicos:

1. Preparar jovens e adultos para atuar em empresas do ramo alimentício, bem como nos processos de monitoramento e gestão do empreendimento agroindustrial em consonância com os princípios da sustentabilidade.
2. Contribuir para o desenvolvimento sustentável dos arranjos produtivos de sua área de atuação profissional.
3. Atender à demanda de profissionais qualificados para atuar na área de agroindústria.
4. Orientar e acompanhar atividades e técnicas de conservação pós-colheita de frutas em packing houses, implementar técnicas de produção de produtos de origem vegetal, animal e produtos panificáveis.
5. Implantar, avaliar e monitorar procedimentos de controle de qualidade na produção agroindustrial.
6. Desenvolver a capacidade empreendedora do cidadão para que possa implementar o próprio.

1.3.5. Requisitos e Formas de Acesso

No IF Sertão-PE Campus Petrolina Zona Rural o curso técnico em Agroindústria, de estrutura curricular por disciplina, é destinado a alunos egressos do Ensino Médio que dominem as competências e habilidades gerais da área de Ciências da Natureza e Matemática, necessárias ao desenvolvimento das competências técnicas específicas da habilitação, averiguadas através de processo seletivo anual, por edital próprio do IF Sertão-PE.

Competências e habilidades gerais da área de Ciências da Natureza e Matemática consolidadas no Ensino Médio que constituirão pré-requisitos ao curso

Representação e comunicação

1. Ler e interpretar textos de interesse científico e tecnológico.
2. Interpretar e utilizar diferentes formas de representação (tabelas, gráficos, expressões, ícones...).
3. Expressar-se oralmente com correção e clareza, usando a terminologia correta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

4. Produzir textos adequados para relatar experiências, formular dúvidas ou apresentar conclusões.
5. Utilizar as tecnologias básicas de redação e informação, como computadores.
6. Identificar variáveis relevantes e selecionar os procedimentos necessários para a produção, análise e interpretação de resultados de processos e experimentos científicos e tecnológicos.
7. Identificar, representar e utilizar o conhecimento geométrico para aperfeiçoamento da leitura, da compreensão e da ação sobre a realidade.
8. Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis, representados em gráficos, diagramas ou expressões algébricas, realizando previsão de tendências, extrapolações e interpolações e interpretações.
9. Analisar qualitativamente dados quantitativos representados gráfica ou algebricamente relacionados a contextos sócio econômicos, científicos ou cotidianos.

Investigação e compreensão

1. Formular questões a partir de situações reais e compreender aquelas já enunciadas.
2. Desenvolver modelos explicativos para sistemas tecnológicos e naturais.
3. Utilizar instrumentos de medição e de cálculo.
4. Procurar e sistematizar informações relevantes para a compreensão da situação- problema.
5. Formular hipóteses e prever resultados.
6. Elaborar estratégias de enfrentamento das questões.
7. Interpretar e criticar resultados a partir de experimentos e demonstrações.
8. Articular o conhecimento científico e tecnológico numa perspectiva interdisciplinar.
9. Entender e aplicar métodos e procedimentos próprios das Ciências Naturais.
10. Compreender o caráter aleatório e não determinístico dos fenômenos naturais e sociais e utilizar instrumentos adequados para medidas, determinação de amostras e cálculo de probabilidades.
11. Fazer uso dos conhecimentos da Física, da Química e da Biologia para explicar o mundo natural e para planejar, executar e avaliar intervenções práticas.
12. Aplicar as tecnologias associadas às Ciências Naturais na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA
RURAL

1.3.6 Perfil Profissional de Conclusão

O Técnico em Agroindústria estará apto a aplicar tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal na panificação e confeitaria. Realizando a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Realizar também, análises laboratoriais de alimentos. Desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promove a inovação tecnológica.

O profissional Técnico em Agroindústria deverá estar apto ainda 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.

Além disso, 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 quatro Qualificações Profissionais de Nível Técnico distintas, quais sejam:

I. Auxiliar Técnico em Processamento de Carnes

Carga horária: 840 horas

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplinas do segundo semestre (exceção das disciplinas tecnologia de bebidas e tecnologia de vegetais e derivados)

+ Análise e elaboração de projetos + Gestão de resíduos da indústria de alimentos + Processamento de Carnes.

COMPETÊNCIAS:

1. 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.
2. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

3. 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.
4. Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
5. Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento, obtenção da matéria-prima, processamento, armazenamento e controle de qualidade de produtos cárneos.

II. Auxiliar Técnico em Tecnologia de Laticínios

Carga horária: 840 horas

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplinas do segundo semestre (exceção das disciplinas tecnologia de bebidas e tecnologia de vegetais e derivados)

+ Análise e elaboração de projetos + Gestão de resíduos da indústria de alimentos + Tecnologia de Laticínios.

COMPETÊNCIAS:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de laticínios



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

III. Auxiliar Técnico em Processamento de Frutas e Hortaliças

Carga horária: 840 horas

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplina processamento de frutas e hortaliças e demais disciplinas do segundo semestre (exceção tecnologia de bebidas)

+ Análise e elaboração de projetos + Gestão de resíduos da indústria de alimentos.

COMPETÊNCIAS:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
5. Planejar, orientar e executar as tecnologias envolvidas na produção, conservação e comercialização e controle de qualidade do processamento de frutas e hortaliças.

IV. Auxiliar Técnico em Panificação

Carga horária: 800 h

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplinas do segundo semestre (exceção das disciplinas tecnologia de bebidas e tecnologia de vegetais e derivados + Análise e elaboração de projetos + Gestão de resíduos da indústria de alimentos + Panificação.

COMPETÊNCIAS:

1. 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

2. 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.
3. 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.
4. Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
5. Dominar as tecnologias envolvidas no processamento de massas e realizar o controle de qualidade da obtenção da matéria-prima ao produto final.

1.3.7 Organização Curricular

1.3.7.1 Estrutura Curricular

O curso técnico em Agroindústria encontra-se estruturado em um ano e meio, compreendendo vinte e uma disciplinas, com carga horária teórica e prática que totalizam 1.200 horas, mais 200 horas para Estágio Curricular Supervisionado **Obrigatório**, totalizando assim 1.400 horas (um 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. CNE 06/2012 e no Decreto nº 5.154/04.

Observações:

1. Duração da aula: 60 minutos;
2. Não possui pré-requisito;
3. Matrícula semestral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

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 disciplina 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.

1.3.7.2 Matriz Curricular

CÓD.	DISCIPLINA	Aulas/ semana	Horas/ semestre	Aula/ semestre
		1º Semestre		
	Matemática Aplicada	2	40	40
	Português e Redação Técnica	4	80	80
	Microbiologia dos Alimentos	2	40	40
	Informática Aplicada	2	40	40
	Higiene e Sanificação	2	40	40
	Instalações e equipamentos	2	40	40
	Tecnologia de Bebidas	2	40	40
	Gestão e segurança do trabalho	2	40	40
	Bioquímica	2	40	40
		2º Semestre		
	Conservação de Alimentos	2	40	40
	Gestão do Agronegócio	4	80	80
	Embalagens e rotulagens de alimentos	2	40	40
	Tecnologia de Vegetais e derivados	6	120	120
	Controle de qualidade	4	80	80
	Libras	2	40	40
		3º Semestre		
	Análise e elaboração de projetos	2	40	40
	Tecnologia de carnes e derivados	6	120	120
	Tecnologia de leite e derivados	6	120	120
	Tratamento de resíduos na Indústria de Alimentos	2	40	40
	Panificação	4	80	80
	Total		1200	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

1.3.7.3 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 disciplinas 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 9795, 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. A partir dessa exigência, o corpo docente trabalha com a inserção de conteúdos que tratam da ética ambiental nas atividades profissionais a serem desenvolvidas por eles com as turmas nas diversas modalidades de ensino, afim de fomentar o ensino-aprendizagem pelas vias da sensibilização e cumprimento legal das questões que versam sobre a preservação do meio ambiente, na formação profissional.

1.3.8 Metodologia

Cada disciplina poderá prevê até 20% (vinte 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 de Agroindústria



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

durante todo o seu percurso formativo. Será garantida ainda, a efetivação de no mínimo de 40% de atividades práticas, seja no campo 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; estudo dirigido
- Aulas participativas e expositivas
- Atividades individuais e coletivas
- Estudo de casos; Entrevistas
- Aulas práticas; Construção de projetos
- Palestras; Seminários; Debates; Oficinas
- Visitas técnicas; Exploração e uso de laboratórios
- Visitas em eventos acadêmicos
- Relatórios de aula de campo
- Exploração de músicas, poesia
- Uso de filmes, documentários; reportagens e jogos
- Resolução de problemas

1.3.9 Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) no processo de Ensino-Aprendizagem

As Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) a serem utilizadas no processo de ensino-aprendizagem, como ferramentas pedagógicas, visam facilitar a comunicação, entre o docente e discente, dinamizar os conteúdos abordados, gerar discussões entre os estudantes/docentes, fomentar a autonomia e criatividade dos alunos, bem como subsidiar o alcance dos objetivos almejados no transcorrer do curso.

Neste sentido, os docentes poderão utilizar as diversas possibilidades interativas para continuação das atividades presenciais realizadas na sala de aula, conforme dinâmica individual e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

necessidades específicas de cada componente curricular e do curso como um todo, seja no sentido de informar e divulgar assuntos específicos ou assuntos gerais. Dessa forma, a virtualidade poderá ser uma extensão da prática docente, fortalecendo assim, a dinamicidade e a instituição de uma cultura tecnológica. Dentre as TIC a serem inclusas em vários contextos do curso em questão, encontram-se:

- Documentos digitalizados
- Site institucional; Redes sociais
- Aplicativos de mensagens instantâneas
- Computador; TV; Projetor; Aparelho de som
- Câmeras de vídeo e foto para computador e Webcam;
- Caixas de som amplificada e fones de ouvido;
- Equipamentos de gravação de CD e DVD;
- Microfones com speakers; Smartphones;
- Correio eletrônico;
- Lista de Discussão;
- Tecnologia de acesso remoto: WI-FI; Internet;
- Rede interna de computadores (LAN);
- Plataforma Moodle (gratuita);
- Vídeos; Jogos;
- Sistema Integrado de Bibliotecas "Pergamum" (sistema de acesso ao acervo bibliográfico da instituição).
- Dentre outras.

1.3.10 Critérios e Procedimentos de Avaliação

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

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:

1. Ter pertinência com os objetivos-conteúdos-métodos;

Possibilitar a revisão do plano de ensino;

Concorrer para a construção das competências e habilidades;

4. Voltar-se para as diversas atividades dos alunos e não se restringir apenas a verificações no final das etapas de ensino;

5. Servir como um termômetro dos esforços do professor;

6. 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 sócio afetivos, 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 de Apoio a Gestão Escolar – SAGE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

1.3.10.1 Equivalência do Curso Técnico de nível médio em Agroindústria

Para os alunos do Curso Técnico em Agroindústria com dependências em habilidades (matriz curricular anterior), será possibilitado se matricular em disciplinas equivalentes, pois existe uma tabela de equivalência em relação às habilidades constantes dos planos anteriores de ensino.

1.3.11 Estágio Curricular

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 disciplinas do primeiro e segundo semestre, desde que o aluno tenha sido APROVADO em todas essas disciplinas e que atenda aos requisitos estabelecidos no Art. 15 da RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, 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 CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015. O Professor Orientador será escolhido dentro do quadro de professores que ministram aulas no Curso Técnico 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,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

serviços de profissionais da educação inclusiva, tais como, tradutor-intérprete da Língua Brasileira de Sinais (Libras) e de leitura labial, leitor, transcritor e/ou guia-intérprete, para o acompanhamento do estagiário, inclusive quando da realização de atividades na concedente, caso seja necessário.

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 I).

Operacionalização do Estágio Curricular Supervisionado

A estrutura organizacional do estágio curricular envolve:

Coordenador de Estágio, cujas atribuições estão previstas na RESOLUÇÃO Nº 12 DO CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015.

1. Professor Orientador.
2. Aluno estagiário.
3. Supervisor (no caso de estágio supervisionado).
4. Professor Coordenador do Estágio destinará 2 (duas) horas semanais para execuções das atribuições seguintes:
 - a) – realizar reuniões sistemáticas com professores e alunos envolvidos nas práticas supervisionadas, objetivando avaliar o desempenho do Estágio Supervisionado;
 - b) – ver a disponibilidade dos professores para a Orientação;
 - c) – publicar a relação de professores-orientadores, por área, e encaminhá-la ao Coordenador de Estágios e Egressos;
 - d) – submeter a Coordenação de cada curso as providências necessárias ao pleno desenvolvimento do Estágio Supervisionado;
 - e) – lançar as notas obtidas pelos alunos no SAGE;
 - f) – encaminhar à Coordenação de Estágios e Egressos a relação de estudantes não aprovados no estágio, em conformidade com o que estiver estabelecido nestas normas;
 - g) 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

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:

1. Na indicação pelo estudante de um professor orientador, o qual somente deve aceitar a orientação caso se considere capacitado e possua disponibilidade para tal.
2. Apresentação de um Plano de Estágio, devidamente aprovado pelo docente orientador, para registro na Coordenação do Curso.

Na segunda etapa, a ser desenvolvida no campo de estágio, serão realizadas as seguintes atividades:

1. Execução das atividades previstas no plano de estágio.
2. 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:

Itens	Valores
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
Total	10

A avaliação do professor orientador seguirá os seguintes critérios:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Itens	Valores
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
Total	10

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 no 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 obter 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

1.3.12 Atividades complementares

O aluno bolsista/colaborador voluntário 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. As atividades desenvolvidas pelo aluno bolsista ou voluntário, deverão obrigatoriamente possuir registros na coordenação de pesquisa do Campus a que esta atividade está vinculada.

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 CONSELHO SUPERIOR, DE 14 DE MAIO DE 2015. As solicitações de aproveitamento serão avaliadas pela Coordenação de cada curso, mediante parecer do professor orientador de estágio.

1.3.13 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores

Conforme o exposto no art. 11 da resolução CNE/CEB nº 04/99, haverá possibilidade de aproveitamento de conhecimentos e experiências que os candidatos ao curso já adquiriram previamente no Ensino Médio, em qualificações profissionais ou em módulos de nível técnico concluídos em outros cursos, desde que o interessado apresente requerimento e anexe a este documentação comprobatória. Poderá haver avaliação do aluno diretamente caso a instituição considere necessário após análise.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

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.

1.3.14 Trabalhos 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

baseia-se nas normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) 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.

1.3.15 Ementa e bibliografia

PRIMEIRO SEMESTRE

Código:		Disciplina: Informática Aplicada	
C/H Teórica: 10 horas	C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Operação dos Sistemas Operacionais Windows e Linux. Estudo das principais ferramentas de software usadas na produção diária de documentos. Visão crítica sobre uso de software sob o ponto de vista da segurança e da ética.			
Bibliografia básica: INTEL, Software Livre, http://www.nextgenerationcenter.com/detalle-curso/Software_Livre.aspx?PageID=1 , acesso em 30 de out. de 2013. LIBREOFFICE, Guia do Iniciante, https://wiki.documentfoundation.org/images/3/3e/0100GS3-GuidoIniciante-ptbr.pdf , acesso em 30 de out. de 2013.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

RAGGI, E. , Beginning Ubuntu Linux, Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009.

Bibliografia complementar:

SILVA, G. M. da. Guia Foca GNU/Linux, http://www.guiafoca.org/?page_id=238, acessado em 30 de out. 2013.

Código:		Disciplina: Microbiologia de Alimentos	
C/H Teórica: 20 horas	C/H Prática: 20 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Noções de microbiologia. Morfologia e arranjo celular de microrganismos. Importância dos Microrganismos nos alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares. Alimentos e bebidas produzidas por fermentações. Métodos analíticos microbiológicos.			
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar, São Paulo: ARTMED, 2002. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo: Editora Varela, 2005.			
Bibliografia complementar: FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo : Atheneu, 2008. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 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 de alimentos: Componentes dos Alimentos e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.294, Porto Alegre-RS, 2005. SILVA, N., et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007.			

Código:		Disciplina: Bioquímica de alimentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: ARAUJO, J.M. Química de alimentos – teoria e prática. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 2º.ed. São Paulo: Livraria Varela, 1989. COULTATE, T. P. Alimentos: A Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia complementar:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 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: : Componentes dos Alimentos e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.294, Porto Alegre-RS, 2005.

Código:		Disciplina: Português e Redação Técnica	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 40 horas	C/H Total: 80 horas	
<p>Ementa: 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.</p>			
<p>Bibliografia básica:</p> <p>ANDRADE, C. D. Auto-retrato e outras crônicas. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.</p> <p>GARCIA, Othon Moacyr. Comunicação em prosa moderna: Aprenda a escrever , aprenda a pensar, 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006. 540p.</p> <p>MEDEIROS, J. B. Português instrumental. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>PERROTTI, E. M. B. Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.</p>			
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>FIORIN, J. L. Para entender o texto: leitura e redação. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.</p> <p>ILARI, R.. Introdução à semântica: brincando com a gramática. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.</p> <p>KOCH, I. V. Ler e Compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.</p> <p>SAVIOLI, F. P; FIORIN, J. L. Lições de texto: Leitura e redação. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.</p>			

Código:		Disciplina: Higiene e sanificação	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10 horas	C/H Total: 40 horas	
<p>Ementa: Característica dos resíduos; Qualidade de água e higienização de superfícies; Principais</p>			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. ORDÓNEZ, J.A. Tecnologia dos alimentos: : Componentes dos Alimentos e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.294, Porto Alegre-RS, 2005.
Bibliografia complementar: FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

Código:		Disciplina: Matemática Aplicada	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: -	C/H Total: 40 horas	
Ementa: Números reais, Aritmética Aplicada, Trigonometria, Geometria plana e Espacial, Grandezas e Medidas e Funções.			
Bibliografia básica: FERREIRA, R. S. Matemática Aplicada às Ciências Agrárias. Viçosa: Editora UFV, 2011. BRADLEY, G. L.; HOFFMAM, L. D. Cálculo - Um Curso Moderno e suas Aplicações. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011. MEDEIROS, V. Z. et al. Pré-Cálculo, 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.			
Bibliografia complementar: LIMA, E. Larges et al. A matemática no ensino médio vol. 1, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006. MEDEIROS, V. Z. et al. Pré-Cálculo, 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.			

Código:		Disciplina: Instalações e equipamentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10	C/H Total: 40 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 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			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

origem animal. v1. Viçosa: Editora UFV, 2005.

Código:		Disciplina: Embalagem e rotulagem de alimentos	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: -	C/H Total: 40 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p.			
Bibliografia complementar: ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos : Teoria e Prática. 2ª edição. Viçosa: UFV. Imprensa Universitária, 1999. 335p. ABEA. Aditivos na Indústria Alimentícia. São Paulo: Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos, 1992. BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p. CABRAL, A. C. .D. et al. Embalagens de produtos alimentícios. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p. CALVO, M. Aditivos Alimentarius. Propriedades y efectos sobre la salud. Zaragoza: Mira Editores S.A., 1991 CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes. (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3 CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348. LINDSAY, R. C. Aditivos Alimentarios. In: FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia, p. 709-773, 1993. ROBERTSON, G. L. Food packaging: Principles and practice. 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			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

Código:			Disciplina: Gestão e segurança do trabalho		
C/H Teórica: 20 horas		C/H Prática: 20 horas		C/H Total: 40 horas	
Ementa: Introdução a segurança do Trabalho. Identificação dos riscos ambientais. Prevenção e combate a incêndios. Análise de riscos de processos e operações. Elaboração do mapa de risco. A ergonomia no ambiente de trabalho. Análise de acidentes do trabalho com a utilização de ferramentas adequadas. Acidentes do trabalho: Conceitos e causas. Importância da Prevenção de acidentes do trabalho. Estudo das Normas Regulamentadoras. Doenças ocupacionais e doenças do trabalho: conceitos, causas, fatores, custos, aspectos sociais e econômicos.					
Bibliografia básica: BRASIL, Normas Regulamentadoras. Segurança e Medicina do Trabalho. 65 ed. São Paulo: Atlas, 2010. OLIVEIRA, C. A. D. MILANELI, E. Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho. 1a Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009. SALIBA, T. F.. CORRÊA, M. A. C. Insalubridade e periculosidade: aspectos técnicos e práticos. 14 a Ed. São Paulo: LTr, 2015. SARAIVA. Segurança e Medicina do Trabalho. 5a Ed. São Paulo: Saraiva, 2015.					
Bibliografia complementar: CAMILLO JR, A. B. Manual de prevenção e combate a incêndios. Senac editora.2008 São Paulo. CAMPOS, V. F. – Gerência de Qualidade Total, Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni , Escola de Engenharia, UFMG, 1990 (Rio de Janeiro, Bloch Editora) CARDELLA, B.. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 1999. 254 p. COUTO, H. A. Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina humana. Vol. I e II. Editora Ergo. FUNDACENTRO. Agrotóxicos, Risco e Prevenção - Série Rural. LIMA, D. A. – LIVRO DO PROFESSOR DA CIPA – Subsídios para o desenvolvimento do curso de formação dos membros da CIPA – SP, Fundacentro, 1990. MATSUO, M. Acidentado do trabalho: reabilitação ou exclusão? São Paulo: Fundacentro, 2002. 238 p. MELO, M. C. – Livro da CIPA – Manual de Segurança e Saúde no Trabalho – SP. SALIBA, T. M. (org.). Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador. 6ª ED. São Paulo: LTR, 2009.					

SEGUNDO SEMESTRE

Código:			Disciplina: Gestão do Agronegócio		
C/H Teórica: 40 horas		C/H Prática: 40 horas		C/H Total: 80 horas	
Ementa: Importância do agronegócio como atividade econômica numa visão sistêmica empreendedora, identificando as etapas de gestão de recursos humanos, materiais e financeiros dentro do processo de produção e comercialização dos produtos agroindustriais. A rentabilidade					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

econômica dos diversos sistemas de produção por meio do levantamento de custos de produção, do conhecimento das relações entre os segmentos da cadeia produtiva e do instrumental de planejamento como subsídio para otimização dos resultados econômicos, sociais e ambientais da empresa rural. As ferramentas da Administração Rural para otimização dos recursos da empresa transformando-os em ação empresarial por meio de planejamento, organização, direção e controle, com objetivo de atingir as metas e os itens de controle. As ferramentas que contribuam com o processo de decisão empresarial, catalisadoras do funcionamento eficiente dos ativos econômicos inseridos no processo produtivo agroindustrial.

Bibliografia básica:

- AAKER, D. A. Administração estratégica de mercado. 9.ed Porto Alegre: Bookman, 2012. ix,352 p.
- BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p.
- DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p.
- MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. Agronegócio: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.
- CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas. 3. ed Rio de Janeiro: Campus, 2010, 579 p.
- CHIAVENATO, I. Introdução à Teoria Geral da Administração: Uma Visão Abrangente da Moderna Administração das Organizações. 7. Ed. rev. Atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 11ª reimpressão.
- MAXIMIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2. ed São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011. 240 p.
- SILVA, R. A. G. da. Administração rural: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.
- ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. Agronegócio do Brasil. 1º ed. Editora Saraiva, 2005.
- WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. Administração estratégica: conceitos. 1. ed São Paulo: Atlas, 2000. e 2007 433 p.
- ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. Agronegócios: gestão e inovação. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.

Bibliografia complementar:

- CREPALDI, S. A. Contabilidade rural: uma abordagem decisória. 5. ed. rev. atual. ampl São Paulo: Atlas, 2009. 376 p.
- 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)
- MARION, J. C. Contabilidade rural: contabilidade agrícola, contabilidade da pecuária, imposto de renda pessoa jurídica. 10.ed São Paulo: Atlas, 2009 254 p.
- MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. Agronegócio: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.
- OLIVEIRA, D. de P. R. de. Administração estratégica na prática: a competitividade para administrar o futuro das empresas. 5. ed. reestruturada e atual. São Paulo: Atlas, 2007. xxiv, 279p.
- SILVA, A. T. da. Administração básica. 5 e 6. ed São Paulo: Atlas, 2009 e 2011. 267 p.
- SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. Administração da produção. 2. ed São Paulo: Atlas, 2008. 747 p.
- VERGARA, S. C. Gestão de pessoas. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.
- ZYLBERSZTAIN, D.; NEVES, M. F. (org.). Economia e Gestão dos negócios agro-alimentares: indústria de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária e distribuição. São Paulo: Pioneira, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

Código:		Disciplina: Conservação de Alimentos	
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 10 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.			
Bibliografia complementar: 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. 2, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.			

Código:		Disciplina: Tecnologia de bebidas	
C/H Teórica: 20 horas	C/H Prática: 20 horas	C/H Total: 40 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 284 p.			
Bibliografia complementar: BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.;; CABRAL, A. C. .D. et al. Embalagens de produtos alimentícios. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p. CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes. (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3; CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348. RIZZON, L. A. et al. Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1998. 24p. (EMBRAPA-CNPUV. Documentos, 21).			

Código:		Disciplina: Tecnologia de vegetais e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

Ementa: 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.		
Bibliografia básica: CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio. 2º ed. 2005. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática. 2006. GAVA, A. J. e colaboradores. Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações. 2009; LIMA, U. A. Agroindustrialização de Frutas. 1999; 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; -LOVATEL, J.L.; COSTANZI, A.R.; CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul, RS: Educus, p. 93-96, 2004.		
Bibliografia complementar: BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. 1998. LIMA, Urgel Almeida. Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade. 2009; OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. STEIN, Frank. Doces compotas e geleias. 2006.		

Código: _____ Disciplina: Controle qualidade e análise de alimentos		
C/H Teórica: 30 horas	C/H Prática: 50 horas	C/H Total: 80 horas
Ementa: 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;		
Bibliografia básica: GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. PELCZAR JR. J. M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1997.		
Bibliografia complementar: ARAÚJO, J. M. A. Química dos Alimentos. 1. ed. Viçosa: UFV, 1995. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 1996. SIQUEIRA, R.S. Manual de microbiologia de alimentos. Brasília: EMBRAPA, 1995.		

Código: _____ Disciplina: Língua Brasileira de Sinais/LIBRAS		
C/H Teórica: 10 horas	C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas
Ementa: Educação de Surdos; Legislação; A Língua Brasileira de Sinais; O Tradutor Interprete da Língua		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa; Parâmetros da LIBRAS; Aquisição da Língua de sinais; Diferenças entre a Língua Brasileira de Sinais e a Língua Portuguesa. Direitos humanos: Noções Introdutórias, Dignidade Humana e Universalidade dos Direitos Humanos.

Bibliografia básica:

QUADROS M. R., SCHMIEDT L. P. M. – Ideias para Ensinar Português Para Surdos.
QUADROS M. R. – Educação de Surdos- Aquisição da Linguagem de Sinais-editora Artmed;
QUADROS. R. M. Tradutor Interprete de Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa/Secretaria de Educação Especial; Brasília: MEC; SEESP, 2007.2º ed;
STAINBAK W., STAINBACK S. B. – INCLUSÃO: Um guia para educadores, editora artes medicas sul, Artmed, 2007.

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, Willis Santiago (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, Ingo Wolfgang. 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..

TERCEIRO SEMESTRE

Código:	Disciplina: Análise e elaboração de projetos agroindustriais	
C/H Teórica: 10 horas	C/H Prática: 30 horas	C/H Total: 40 horas
Ementa: 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.		
Bibliografia básica: BERNADI, L. A. Manual de plano de negócios: fundamentos, processo e estruturação. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2009. CECCONELLO, A. R.; AJZENIAL A. A Construção do plano de negócios: 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. Administração de projetos: como transformar ideias em resultados. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008. PRADO, D. S. Planejamento e controle de projetos. 6ª ed. Nova lima: INPG tecnologia e serviços Ltda, 2004. 284p. SALIN, C. S.; HOZMZN, N.; RAMAL, A. C. RAMAL, S. A. Construindo planos de negócio. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 338p.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

WOILER, S.; MATHIAS, W. F. Projetos, planejamento, elaboração e análise. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2008. 288p.

Bibliografia complementar:

BERNADI, L. A. Manual de empreendedorismo e gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314 p.

DAVILA, T; EPSTEIN, M. J.; SHELTON, T. As Regras da inovação: como gerenciar, como medir e como lucrar. Porto Alegre: Bookman, 2007. 33p.

MENDES, J. T. G., PADILHA JUNIOR, J. B. Agronegócio: uma abordagem 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.

Código:		Disciplina: Tecnologia de Carnes e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	
Ementa: 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.			
Bibliografia básica: GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1984. 242 p. SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2005. 308p.			
Bibliografia complementar: BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. Cadeia produtiva da carne bovina. Série agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.; CARVALHO, E.P. Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal. Lavras:UFLA/FAEPE, 1999. PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e tecnologia da carne. V2 2º ed. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 2007. PARDI, M.C. et al. Ciência, Higiene e tecnologia da carne. 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 cárneos. Campinas: ITAL. 1991.			

Código:		Disciplina: Tecnologia de leite e derivados	
C/H Teórica: 40 horas	C/H Prática: 80 horas	C/H Total: 120 horas	
2 – EMENTA: 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 análises físico-químicas e microbiológica do leite. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

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

Código:		Disciplina: Panificação	
C/H Teórica: 20 horas	C/H Prática: 60 horas	C/H Total: 80 horas	
Ementa: 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. Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis. Legislação pertinente.			
Bibliografia básica: SENAC. Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias. Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 133 p., 2004. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			
Bibliografia complementar: ABIAM - Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas. Artigo técnico Oxiteno, 2000. BRANDT, K. et al, Produção de Pão de Trigo-Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica. Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005. PAVANELLI, A., P. Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade. NUNES, A., G. et al, Processos enzimáticos e biológicos na panificação. Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006. MELO, J. E. et al, Panificação. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.			

1.3.16 Certificados e diplomas a serem emitidos

1.3.16.1 Diploma expedido: Técnico em Agroindústria

Carga horária: 1200 horas + 200 horas estágio obrigatório totalizando 1.400 horas.

1.3.16.2 Certificados expedidos:

Auxiliar Técnico em Processamento de Carnes - Carga horária: 840 horas

Auxiliar Técnico em Tecnologia de Laticínios - Carga horária: 840 horas

Auxiliar Técnico em Processamento de Frutas e Hortaliças - Carga horária: 840 horas

Auxiliar Técnico em panificação - Carga horária: 800 h



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

1.3.17 Apoio ao Discente

Os alunos do curso Técnico em Agroindústria têm direito a acompanhamento pedagógico, onde o setor responsável propõe-se a acompanhar e apoiar os estudantes em seu desenvolvimento integral, mediando situações, orientando e assistindo além de promover momentos de socialização a partir das demandas diagnosticadas na rotina. Além disso, presta atendimento, individualizado ou em grupo, a estudantes que procuram o serviço por iniciativa própria ou por solicitação ou indicação de docentes e/ou pais.

Os Programas contidos na Política de Assistência Estudantil do IF Sertão-PE, em consonância com as demandas contidas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19 de Julho de 2010), têm como objetivo principal contribuir para a permanência e o êxito nos estudos dos discentes em vulnerabilidade socioeconômica.

Contudo, a Política de Assistência Estudantil do IF Sertão-PE busca proporcionar a todo o corpo discente uma formação voltada para o desenvolvimento integral do ser humano. Dessa forma, todos os estudantes regularmente matriculados nos cursos presenciais ofertados pelo IF Sertão-PE fazem parte do público alvo da Política de Assistência Estudantil deste Instituto, pois compreendemos que as ações de assistência ao estudante contribuem para concretizar o direito à educação. Tais ações são conduzidas por equipes multidisciplinares compostas por pedagogos, assistentes sociais, psicólogos, técnicos em assuntos educacionais entre outros profissionais, objetivando um melhor entendimento das demandas apresentadas e a elaboração de respostas mais eficazes.

O IF Sertão-PE, ainda oferece diversos programas de apoio financeiro, quais sejam: auxílio moradia, transporte, residência estudantil, seguro de vida, assistência à saúde, acompanhamento psicológico, nutricional, social, auxílio viagem e Programa de apoio a pessoas com necessidades educacionais específicas.

Entende-se que a pessoa com necessidades educacionais específicas como todas aquelas pessoas que necessitam de políticas de inclusão, não necessariamente vinculada à deficiência, de modo a requerer recursos educacionais específicos, apresentam necessidades próprias e diferentes dos demais estudantes no domínio das aprendizagens curriculares. Este programa tem a finalidade de garantir aos estudantes condições específicas que permitam o acompanhamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, subsidiando as ações do Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE).

A organização estudantil do IF Sertão-PE é assegurada a organização de Grêmios Estudantis e Diretórios Acadêmicos como entidades autônomas representativas dos interesses dos estudantes. Sua



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

organização, funcionamento, atividades dos grêmios e diretórios acadêmicos são estabelecidos nos seus estatutos aprovados pelo corpo discente. A escolha dos dirigentes e dos representantes dos grêmios e diretórios acadêmicos são realizados pelo voto direto secreto de cada estudante, observando-se as normas da legislação eleitoral, possuindo local específico funcionando no Campus.

1.3.18 Ações decorrentes do processo de avaliação do curso

A avaliação do curso se dará internamente, a partir de 2 mecanismos:

1º) Avaliação anual do rendimento escolar/evasão/qualidade do ensino-aprendizagem: Ação conjunta entre docentes e técnico-administrativo associados à área de ensino, apoiado em dados quantitativos e análises qualitativas recolhidas a partir de reuniões com os docentes do curso ao longo do ano letivo;

2º) Reavaliação bianual do PPC: A partir das análises coletadas anualmente e de demandas contingentes, a coordenação junto com os professores ligados ao curso deverão reanalisar os termos do PPC, a fim de um aperfeiçoamento progressivo do curso e de seu processo de ensino-aprendizagem.

1.4 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

1.4.1 Corpo docente

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Adriana Bezerra Cavalcanti	Especialização em Capacitação Pedagógica, Licenciatura Plena em Matemática	DE
Adriane Luciana da Silva	Doutora em Engenharia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Tecnóloga em Alimentos	DE
Alysson Livio Vasconcelos Guedes	Mestrado em Matemática, Graduação em Estatística	DE
Antonise Coelho de Aquino	Mestrado em Sociologia -Especialização em Programas do Ensino em Língua Portuguesa- Licenciatura em Letras (Português e Inglês), Bacharelado em Administração.	DE
Cassia Djane de Alencar Luz Gomes	Especialização em Libras, Graduação em Pedagogia	DE
Daniel Ferreira Amaral	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, Mestre em Ecologia Humana e Gestão Socioambiental, Bacharel em Engenharia de Pesca	DE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Luciana Jatobá Silva Peixoto	Mestrado em Ciência Animal, Especialização em Inspeção e Higiene de Produtos de Origem Animal, Graduação em Medicina Veterinária	DE
Jeane Souza Silva	Especialização, Graduação Superior em Administração	
Jeziel Júnior da Cruz	Especialização em Metodologia do Ensino Superior, Graduação em Administração	DE
João Paulo de Lima Carvalho	Mestrado, Licenciatura Plena em Matemática	DE
Manoel Pedro da Costa Junior	Mestrado em Economia Rural, Graduação Superior 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 Moraes	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

1.4.2 Corpo Técnico

Nome	Cargo
Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos	Direção de Administração / Assistente em Administração
Beatriz Vieira de Lima Silva	Auxiliar de Biblioteca
Bernadete Matos Mota Coutinho	Enfermeira
Carlos Henrique Aquino	Auxiliar Enfermagem



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Danton Montezuma de Moraes Pires	Programador Visual
Dion Alex de Souza Barbosa	Assistente em Administração
Dirleide da Silva Ferreira	Cozinheiro
Dougival Menezes da Costa	Pedreiro
Ivan Menezes	Motorista
Eduardo Vieira Lopes	Assistente em Administração
Edivaldo Prado	Técnico em Audiovisual
Eliatânia Clementino Costa	Técnico em Laboratório/Área Química
Erick Jucharck da Silva	Operador de Máquina Copiadora
Fernanda da Silva Ramos	Assistente em Administração
Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa	Técnico em Laboratório – área Agroindústria
Fernando Rodrigues Borges	Assistente em Administração
Flávia Alves Teixeira Passos	Auxiliar de Biblioteca
Francisco Manoel Xavier	Assistente em Administração
Fredson Barbosa de Assis	Auxiliar Mecânica
Giovanna Nogueira da Silva	Técnico em Laboratório/Área Química
Gidevaldo de Aquino Santos	Bombeiro Hidráulico
Gilberto Barros dos Santos	Auxiliar Eletricista
Gilson Alves do Nascimento	Cozinheiro
Adilson Santos	Assistente em Administração
Iná dos Santos Paixão	Cozinheiro
Islaine Santos Silva	Técnico de Laboratório - área Química
Ivan Francisco da Silva	Motorista
Ivi Lithiany	Assistente em Administração
Jean Carlos Leite Gonçalves	Assistente em Administração
Josival Araújo de Sousa	Assistente em Administração
João Paulo da Silva	Assistente de aluno
Jordânia Clementino Galindo E Silva	Assistente de aluno
Lindomar de Almeida Nascimento	Eletricista
Lucileide Oliveira Chaves Coelho	Auxiliar Cozinha
Luiz Gonzaga Do Nascimento Neto	Assistente de aluno
Marcelo Fernandes Vieira de Abreu	Contador
Maria das Graças Barbosa Leite	Cozinheira
Maria de Fátima Vieira Torres	Auxiliar em Administração



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Maria do Socorro de Souza Damasceno	Servente de Limpeza
Maria Miryam da Silva Bezerra	Assistente em Laboratório
Milton Deivson Albuquerque Cavacante	Técnico em Tecnologia da Informação
Nataly Roberta Bezerra Santana	Nutricionista
Neire Ferreira Yamamoto	Secretário Executivo
Patrícia Ribeiro dos Santos	Assistente em Administração
Péricles Nóbrega de Oliveira	Psicólogo
Rafael Cunha Libório	Técnico em Laboratório/ Área Análise Microbiológica
Raianne Guimarães Evangelista	Auxiliar de Biblioteca
Raimunda Maria Gomes Marçal	Servente de Limpeza
Raquel Lopes de Souza Santos	Técnico e Intérprete em Linguagem de Sinais
Reginaldo Batista Souza do Nascimento	Coordenador Apoio ao Educando
Rosângela Silva de Carvalho	Bibliotecário
Rozeane Araújo da Silva	Assistente de Alunos
Sarah Rachel Lino Duarte	Assistente em Administração
Tarcisio Couto Pereira	Analista de Tecnologia da Informação
Victor Andrei Muricy Fonseca	Administrador
Washington Luis Silva do Nascimento	Auxiliar Mecânica

1.5 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.5.1 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 m², 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:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Empréstimo domiciliar;

Empréstimo ente bibliotecas do IF Sertão-PE;

Reserva de livros;

Levantamento bibliográfico;

Elaboração de ficha catalográfica;

Atividades culturais

1.5.2 Instalações e equipamentos

DISCRIMINAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE
• Auditório com capacidade para 120 pessoas	un	01
• Biblioteca	un	01
• Laboratório de informática	un	02
• Sala de desenho	un	01
• Sala de aula	un	10
• Abatedouro	un	01
• Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos	un	01
• Laboratório de Panificação	un	01
• Fábrica de ração	un	01
• Laboratório de Processamento de Carnes	un	01
• Laboratório de Processamento de Leite	un	01
• Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças	un	01
• Laboratório de Química	un	01
• Laboratório de Biologia	un	01
• Galpão de embalagem de frutas e hortaliças	un	01
• Caldeirões a gás com (capacidade 150 litros)	un	03
• Conjuntos de cone para sangria	un	02
• depenadeira (capacidade 150 frango/h)	un	01
• Mesas de evisceração com sistema de lavagem do frango	un	02
• Freezer (capacidade 400 litros)	un	01
• Mesas de manipulação em inox	un	02
• Talha para suspensão de bovino, suíno e caprino (capacidade 1000 kg)	un	01
• Mesa de seleção em inox	un	01
• Tanque de lavagem com borbulhamento	un	01
• Mesa de enxágue em inox	un	01
• Mesa de manipulação em inox	un	01
• Triturador de frutas	un	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

• Linha de polpa de frutas (despolpadora, 2 pasteurizador e embalagem automática capacidade 100 litros/h)	un	01
• Autoclave (capacidade 100 litros)	um	01
• Tacho para cozimento a vapor (capacidade 200 litros)	um	01
• Tacho para fabricação de doces a vapor (capacidade 200 litros)	Un	01
• Liquidificador (capacidade 15 litros)	un	01
• Câmara de resfriamento	un	01
• Cuba para lavagem de pequenos equipamentos	um	01
• Lavatório para mãos, acionamento através de pedal	un	01
• Balança digital (capacidade 25 g)	un	01
• Iogurteira (capacidade 100 litros)	um	01
• Seladora de potes para iogurte tipo chupetinha	um	01
• Prensa pneumática (capacidade 15 kg)	um	01
• Caldeirão de aquecimento h2o (capacidade 150 litros)	um	01
• Tanque para coagulação, aquecimento a vapor (capacidade 500 litros)	um	01
• Tacho a gás (capacidade 100 litros)	un	01
• Seladora a vácuo	um	01
• Mesa de manipulação em inox	um	03
• Cuba em inox para lavagem de pequenos equipamentos	un	01
• Geladeira industrial	un	01
• Câmara de resfriamento	um	01
• Liras (vertical e horizontal)	um	02
• Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	un	01
• Balança digital (capacidade 25kg)	un	01
• Mesas em inox para manipulação de carnes	un	06
• Serra fita para carnes	un	01
• Moedor de carnes	un	01
• Ensacadeira de embutidos	un	01
• Caldeirão a gás (capacidade 150 litros)	un	01
• Carrinho em inox para transporte de carnes	un	01
• Seladora a vácuo	un	01
• Balança digital (capacidade 25 kg)	un	01
• Misturador de carnes (capacidade 60 litros)	un	01
• Geladeira industrial	un	01
• Câmara de maturação	un	01
• Câmara de resfriamento	un	02
• Câmara de congelamento	un	01
• Defumador	un	01
• Formas para presunto	un	10



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

• Caldeira a gás (capacidade 360 kg vapor)	um	01
• Banco de frio	un	01
• Compressor de ar	un	01
• Forno elétrico	un	01
• Amassadeira	un	01
• Modeladora	un	01
• Armários de fermentação	un	04
• Batedeira industrial	un	01
• Silo vertical para armazenamento de grãos (capacidade 60 toneladas)	un	01
• Moenga para descarga de grãos	un	01
• Elevadores helicoidais para transporte de grãos	un	02
• Silos de armazenamento de matéria-prima para fabricação de ração (capacidade para 12 toneladas)	un	04
• Silos de armazenamento de ração pronta	un	04
• Triturador de grãos	un	01
• Misturador de ração	un	01
• Balança digital	un	01
• Agitador térmico	un	1
• Microscópio	un	2
• Microscópio studar lab (24143000) compl.	un	3
• Monitor eletrônico de condutividade	un	1
• Monitor eletrônico de ph	un	1
• Torre de cd room hp com 07 baias	un	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

REFERÊNCIAS

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 2013.

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> Acesso em 14 de junho de 2013.

PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL (PDI 2014-2018) IF SERTÃO –PE, Acesso em: 30 de julho de 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA
RURAL

ANEXO I- 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

MODELO DE CAPA:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/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
ANO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA
ZONA RURAL

CONTRA CAPA

Relatório Individual de Estágio
Nome do aluno(a): Curso: Turma: Endereço: Fone(s): Email:
Nome da empresa: Ramo: Endereço: Fone(s): Fax: Endereço virtual: Setor onde realizou o estágio:
Área de realização do estágio: Data de início: Data de término: Duração: Horário:
Nome do Supervisor de campo: Email: Nome do Coordenador de estágio: Email:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

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)

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL**

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA/INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

ANEXO II - 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 _____
_____ acordo com este relatório de estágio, sob minha supervisão.

Assinatura

Parecer do Coordenador de Estágio

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

Assinatura