



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
R. Cel Amorim, nº 76, Centro, CEP 56,302-320. Petrolina-PE. Tel: (87) 2101-2350. FAX: (87) 2101-2388
e-mail: reitoria@ifsertao-pe.edu.br

RESOLUÇÃO Nº. 39 DO CONSELHO SUPERIOR,
DE 31 DE OUTUBRO DE 2017.

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

Art. 1º APROVAR A PRIMEIRA REFORMULAÇÃO do Projeto Pedagógico do **Curso Técnico de Nível Médio PROEJA em Agroindústria**, com 70 (setenta) vagas anuais no **Campus Petrolina Zona Rural**, deste Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

Art. 2º ALTERAR a Resolução nº 80, do Conselho Superior de 14 de dezembro de 2011, que aprovou o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 3º INFORMA que a Resolução nº 80, do Conselho Superior de 14 de dezembro de 2011, autorizou o funcionamento do curso.

Art. 4º Esta resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação.

Maria Leopoldina Veras Camelo
Presidente do Conselho Superior



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE 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 INTEGRADO - PROEJA EM AGROINDÚSTRIA

**Petrolina-PE
2017**



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

Presidente da República
Michel Miguel Elias Temer Lulia

Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho

Reitora
Maria Leopoldina Veras Camelo

Pró-Reitora de Ensino
Maria Marli Melo Neto

Pró-Reitora de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Débora Santos Carvalho dos Anjos

Pró-Reitor de Planejamento e Administração
Jean Carlos Coelho de Alencar

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
Alexandre Roberto de Souza Correia

Pró-Reitor de Extensão
Ricardo Barbosa Bitencourt

Diretora Geral do Campus Petrolina Zona Rural
Jane Oliveira Perez

Direção de Administração e Planejamento
Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos

Diretora de Ensino
Andréa Nunes Moreira de Carvalho

Chefe do Departamento de Ensino
Tatiana Neres de Oliveira

Coordenação do Curso Médio Integrado em Agroindústria - PROEJA
Roberto Remígio Florêncio

Coordenação Pedagógica
Rosilene Souza de Oliveira e Carolina Santos



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

VISÃO ESTRATÉGICA

MISSÃO

Promover o desenvolvimento regional sustentável, com foco na ciência e na tecnologia, por meio do ensino, pesquisa e extensão, formando pessoas capazes de transformar a sociedade.

VISÃO

Ser uma instituição de excelência em todos os níveis e modalidades de ensino, articulados com a pesquisa e extensão, comprometida com a transformação social, fundamentada na ética e na cidadania.

VALORES

Respeito
Comprometimento
Criatividade
Ética
Cooperação
Equidade
Diversidade
Flexibilidade
Valorização do ser humano
Transparência



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

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

RAZÃO SOCIAL: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA SERTÃO PERNAMBUCANO – *CAMPUS* PETROLINA ZONA RURAL

NOME FANTASIA: IF SERTÃO PE

ENDEREÇO:

Rodovia PE 647, Km 22, Campus Zona Rural, Petrolina-PE, CEP: 56. 302-970

CONTATO: (87) 2101-8050

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

CURSO: Curso Técnico de Nível Médio Integrado PROEJA em Agroindústria

FORMA DO CURSO: Integrado

MODALIDADE: Presencial - Educação de Jovens e Adultos

ÁREA PROFISSIONAL: Agroindústria

NÚMERO DE VAGAS PRETENDIDAS: 35

TURNO: Noturno

CARGA HORÁRIA: 2.560h

ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO: 200h

TEMPO MÍNIMO E MÁXIMO DE INTEGRALIZAÇÃO: Quatro anos; Oito anos

COORDENADOR DO CURSO: Mestrado em Educação, Especialização em Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras com habilitação em Português/Inglês



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

SUMÁRIO

1	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	06
2	JUSTIFICATIVA.....	06
3	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO AMBITO DO CURSO	08
4	OBJETIVOS.....	08
4.1	Objetivo geral.....	08
4.2	Objetivo específico.....	08
5	REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO.....	08
6	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	09
7	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	09
8	ESTRUTURA CURRICULAR.....	10
8.1	Equivalência de carga horária e tempo.....	11
9	POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL.....	11
10	POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS.....	11
11	PROPOSTA METODOLÓGICA.....	13
11.1	Orientação curricular.....	13
12	USO DAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC)	14
13	CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	15
14	ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO CURRICULAR.....	16
15	APROVEITAMENTOS DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	16
16	BLIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	16
17	PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NO CURSO.....	19
18	DIPLOMA E CERTIFICAÇÃO	21
19	POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE.....	24
20	EMENTAS.....	25



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

1. CONTEXTO EDUCACIONAL

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, IF SERTÃO-PE, criado nos termos da Lei no 11.892, de 29 de dezembro de 2008, constitui-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 regida por seu Estatuto, Regimento, Organização Didática e pelas legislações em vigor.

O IF SERTÃO-PE é uma instituição de educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, e que visa melhorar a ação sistêmica da educação, 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 intrarregional.

O Campus Petrolina Zona Rural iniciou suas atividades pedagógicas em 1989 com o curso de Técnico Agrícola com habilitação em Agropecuária. Com a nova Legislação da Educação Profissional, passou a oferecer as habilitações em Agricultura, Zootecnia e Agroindústria.

Para atender às práticas didático-pedagógicas, o Campus conta com projetos de produção agrícola, agroindustrial e zootécnica, ofertando Educação Profissional Técnica de Nível Médio, Subsequente, Tecnológica e Bacharelados para um público dos municípios e estados circunvizinhos ao Estado de Pernambuco.

Com a publicação da Lei nº 9.394/96 e o Decreto 2.208/97 o Campus passou a oferecer novos cursos, 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 e tecnológico brasileiro.

A Educação Profissional oferecida pelo Campus inclui alternativas de aprendizagem, qualificação, reprofissionalização, habilitação e especialização de trabalhadores, além de serviços e assessorias ao setor produtivo.

Assim, visando à formação para a (re)inserção no mercado profissional local/regional, assim como a promoção de um esforço Institucional no sentido da elevação da escolaridade básica dos trabalhadores da região, apresentamos neste Projeto de Curso a implantação do Curso Técnico de Nível Médio Integrado PROEJA em Agroindústria.

2. JUSTIFICATIVA

O Vale do Sub Médio São Francisco, sobretudo Petrolina-PE e Juazeiro-BA, obteve, a partir de 1970, um grande surto de desenvolvimento econômico com a implantação dos perímetros irrigados que transformaram por completo a paisagem e a realidade econômica.

Todo esse crescimento se deu em função da implantação de aproximadamente 20.000 ha de área irrigada, colocando Petrolina como importante fronteira agrícola, em especial, na fruticultura, com contribuição direta na exportação brasileira, o que vem consolidando o Vale do São Francisco como uma



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

área fértil para investimentos da iniciativa pública e privada, atraindo olhares de todo o país e do exterior.

Juntamente com Juazeiro-BA e Petrolina-PE compõem o importante polo de desenvolvimento regional conhecido como o *cluster* da fruticultura, sendo responsável por 37%, dentre as várias regiões produtoras no Nordeste, da produção das frutas tropicais exportadas pelo Brasil. Nesse polo encontram-se instalados os maiores produtores de manga e uva do país.

Na região, outro setor de atividade econômica tem merecido a importância 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.

Tem-se neste polo uma grande oferta de matéria-prima oriunda da agricultura irrigada, o que potencializa a atividade agroindustrial, contudo, há grande carência de pessoas qualificadas para atuarem de forma competitiva no setor. Exemplo disso constata-se o surgimento progressivo de pequenas empresas de “fundo de quintal”, as quais não adotam tecnologia apropriada para que se obtenham produtos de qualidade a um baixo custo. Face aos investimentos da iniciativa pública e privada, juntam-se a este cenário diversas empresas de produção de vinhos, polpas, doces, conservas e outros, concorrendo para a geração de empregos.

Fora das áreas irrigadas crescem os negócios em torno da caprinovinocultura. As cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA abrigam mais de 20% do rebanho nordestino, visando atender ao comércio de carne desses animais. O consumo de carne de caprino e ovino nas duas cidades é de 11Kg/pessoa ao ano, quando, no Brasil, esse índice é de 0,5. Contudo, existe ainda bastante caminho a ser percorrido para que se possa agregar mais valor à carne caprina e ovina produzida na região. Já se constata a implantação de algumas empresas de beneficiamento dessa carne e a busca pela diversificação da oferta de derivados.

A agroindústria é um dos setores mais dinâmicos da economia brasileira, sendo responsável por parcela significativa das exportações do país, e por liderar também as estatísticas de geração de emprego. Considerando esse contexto, em que as atividades agroindustriais têm situação favorável ao seu desenvolvimento, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE) Campus Petrolina Zona Rural, no cumprimento de sua missão que é “Oferecer múltiplas alternativas de aprendizagem a jovens, adultos e empresas, oportunizando o desenvolvimento das potencialidades, competências e habilidades que lhes permitam mobilidade no mundo globalizado dos negócios, contribuindo efetivamente para o progresso científico, tecnológico e social do país”, disponibiliza o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos em Agroindústria – Proeja Agroindústria.

Considera-se, então, que não basta dotar os sujeitos homens e mulheres de qualificação técnica para melhor ocuparem lugares na cadeia produtiva, mas dotá-los de instrumentos que lhes deem maiores possibilidades de transformação de sua realidade, de maneira sustentável, possibilitando-lhes assim ressignificar sua existência, lançando outros olhares sobre os outros, a si e ao mundo.

Portanto, este projeto parte-se também do pressuposto da necessidade de melhorar a escolaridade de jovens e adultos, cujos destinos têm sido abandonados frente às políticas públicas, especialmente as de educação, sobretudo na região Semiárida Brasileira. Com este intento, o IF SERTÃO-PE Campus Petrolina Zona Rural está em consonância com os princípios que norteiam a educação profissional de



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

nível técnico e, dessa forma, constituir-se em centro de referência tecnológica e humana nos *campi* em que atua e para a região onde se localiza.

3. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

As políticas voltadas ao Curso em tela relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão são as constantes do Plano de Desenvolvimento Institucional, em vigência do IF SERTÃO-PE.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

Formar cidadãos como Técnicos em Agroindústrias de acordo com os princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental numa perspectiva humanística, bem como oportunizar uma formação para o prosseguimento de estudos.

4.2. Objetivos Específicos

- Proporcionar o desenvolvimento de competências, habilidades e senso crítico para a adaptação às inovações constantes do mercado de trabalho;
- Estimular a formação do cidadão pleno e qualificá-lo para sugerir mudanças nos processos produtivos e nos empreendimentos, direcionando-as para um desenvolvimento sustentável, que busque a melhoria da qualidade da vida humana e a continuidade das gerações futuras;
- Proporcionar uma formação para que o estudante dê prosseguimento aos estudos posteriores;
- Contribuir para o desenvolvimento da economia regional, colocando no mercado profissionais qualificados e conscientes dos benefícios do uso da tecnologia e da necessidade de se respeitar o meio ambiente e os valores culturais da região;
- Valorizar o processo ensino-aprendizagem voltado para a integração, instituição e comunidade, incentivando e operacionalizando mecanismos de pesquisa e extensão;
- Promover a integração entre trabalho, ciência, técnica, tecnologia, humanismo e cultura geral.

5. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Será oferecido a quem tenha concluído o Ensino Fundamental, com idade igual ou superior a 18 anos, que queira concluir o Ensino Médio Integrado à Educação Profissional. O ingresso será por meio de processo seletivo realizado anualmente através de chamada pública específica.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Por ser um curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrado em Agroindústria, organizado por áreas do conhecimento da base nacional comum, conforme PCNEM e fundamentado pela Resolução CNE/CEB nº 02/2012, o perfil profissional de conclusão fica especificado da seguinte forma:

O egresso do PROEJA em Agroindústria, cursando toda a estrutura curricular, será capaz de:



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

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. Terá competência no planejamento, implantação, manutenção e gerenciamento de projetos de tecnologia de laticínios, processamento de carnes, frutas e hortaliças, bem como na supervisão das atividades de manutenção e reparo de instalações, equipamentos e materiais de agroindústria. Sua atuação ocorrerá, sobretudo, em empresas agroindustriais de processamento de produtos de origem animal e vegetal.

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.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de PROEJA em Agroindústria encontra-se estruturado em três anos e meio, sequenciais e articulados, com carga horária teórica e prática totalizando 2.560 horas, excluída as 200 horas para Estágio Curricular Supervisionado **Não Obrigatório**.

- 1360 horas da Formação Geral
- 1200 horas da Educação Profissional

A estrutura curricular está organizada para que o curso seja integrado, articulado, interativo, contextualizado, flexível, funcional, interdisciplinar, seriada e modular, conforme possibilita o *Documento Base do Proeja Ensino Médio* e a LDB nº 9,394/1996 e constituída da seguinte forma:

I - Três Áreas do Conhecimento do Ensino Médio: Linguagens, Códigos e suas Tecnologias; Ciências Humanas e suas Tecnologias; e Ciências da Natureza, Matemática e suas Tecnologias, fundamentadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio;

II - Parte Diversificada: voltada para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho e para uma articulação entre este e os conhecimentos acadêmicos, prevista na LDB.

III – Formação Profissional: descrita nos Parâmetros Curriculares do Ensino Médio, 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.

8. ESTRUTURA CURRICULAR PROEJA AGROINDÚSTRIA

ESTRUTURA CURRICULAR PROEJA AGROINDÚSTRIA							
Base de Conhecimentos Científicos	ÁREAS	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA POR ANO				CH TOTAL
			1º	2º	3º	4º	
		Base Nacional Comum					
	Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Língua Port. e Literatura	80	80	80		240
		Artes	30	30			60
		Educ. Física			30		30



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

Tecnológico LDB 9.394/96; Res. CEB n.º 3/98; Parecer CEB n.º 15/98, Dec. n.º 2.208/97.		Inglês		30	30		60	
		Espanhol		30	30		60	
	Ciências Humanas e suas Tecnologias		História	30	30	30		90
			Geografia	30	30	30		90
			Sociologia	30	30	30		90
			Filosofia	30	30	30		90
	Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias		Matemática	80	80	80		240
			Física	30	30	30		90
			Biologia	30	30	30		90
			Química	30	30	30		90
	Parte Diversificada							
		Linguagens, Códigos e suas Tecnologias	Informática Básica	40				40
	SUBTOTAL			440	460	460		1.360
	Área de Agroindústria							
		Gestão do Agronegócio I					40	40
		Gestão do Agronegócio II					40	40
		Tecnologia de Leite e Derivados			120			120
		Tecnologia de Vegetais e Derivados					140	140
		Tecnologia de Carnes e Derivados					140	140
		Tecnologia de Bebidas				60		60
		Panificação					140	140
		Conservação de Alimentos			40			40
		Instalações e Equipamentos		40				40
		Embalagens e Rotulagens de Alimentos		40				40
		Controle de Qualidade/Análise de Alimentos			40			40
		Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais					40	40
	Tratamento de Resíduos na Indústria de alimentos					40	40	
	Gestão e Segurança do Trabalho					40	40	
	Higiene e Sanificação		40				40	
	Microbiologia de Alimentos		40				40	
	Bioquímica dos Alimentos					40	40	
	Informática Aplicada					40	40	
	Gestão Ambiental					40		
	Ciência e Inovação					40		
SUBTOTAL			160	200	180	660	1200	
SUBTOTAL PARCIAL			600	660	640	660	2560	
ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO (200h)*							200	
TOTAL							2760	

* Os estudantes que optarem em cumprir o Estágio, deverão se matricular na Disciplina de Estágio Curricular

8.1 Equivalência de carga horária e hora/aula

Disciplinas com carga horária de:	Corresponde à
30 horas	45 aulas de 40 minutos
40 horas	60 aulas de 40 minutos
60 horas	90 aulas de 40 minutos



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

80 horas	120 aulas de 40 minutos
120 horas	180 aulas de 40 minutos
140 horas	210 aulas de 40 minutos

II- Tempo

- Duração da aula: 40 minutos;
- 214 dias letivos/40 semanas;
- Matrícula e conclusão única do curso.

9. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

As ações/intervenções atinentes à Educação Ambiental serão realizadas ao longo de todo o curso de forma transversal.

10. POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO EM DIREITOS HUMANOS

As ações voltadas à Educação em Direitos Humanos serão realizadas ao longo de todo o curso como tema transversal, por meio de debates, palestras, seminários, discussões em sala de aula entre outros.

11. PROPOSTA METODOLÓGICA

Abordagem Curricular

As áreas de conhecimento Geral e Específica, possibilitarão variadas abordagens, pois elas serão o centro de um movimento que se desdobrará tanto em discussões quanto em ações que promovam a Integração necessária à formação pretendida, conforme Figura abaixo.



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

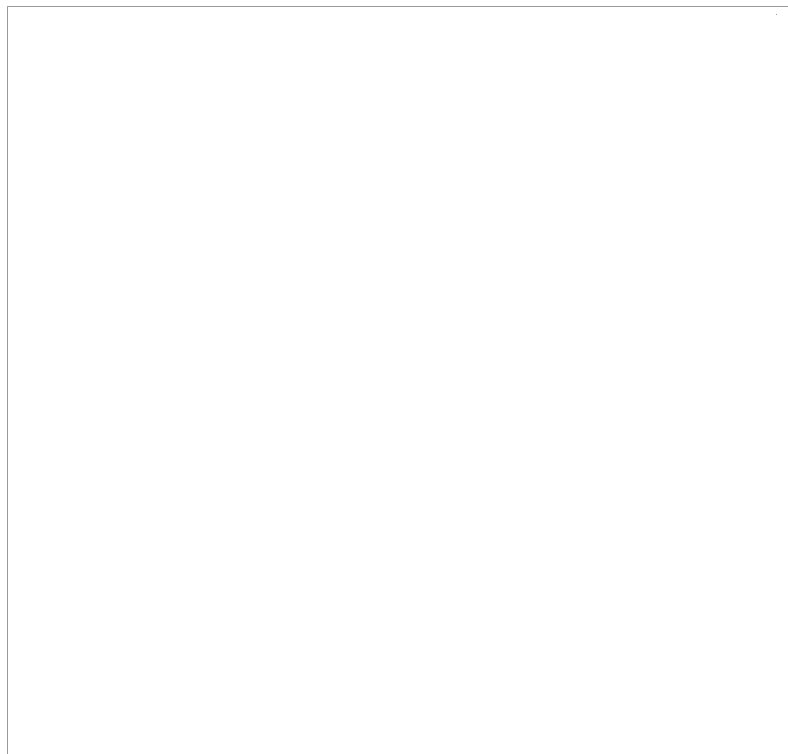


Figura 1 – Abordagem Curricular do Proeja Agroindústria

Tanto as disciplinas Técnicas quanto as Propedêuticas tratarão semestralmente de um ou mais elementos através de Projetos Específicos, sempre proporcionando ligações reais e significativas a um entendimento não só integrado, mas integrador da realidade, propiciando a constituição da formação humana e profissional.

Os Elementos intitulados TEMAS GERADORES que constituem essa Proposta são:

<i>Memória</i>	<i>Sociedade</i>	<i>Saúde</i>	<i>Etnicidade</i>	<i>Multiculturalismo</i>
<i>Ciência</i>	<i>Tecnologia</i>	<i>Éticas Religiosas</i>	<i>Gênero</i>	<i>Linguagens/ Natureza</i>

Os docentes, por meio de um planejamento prévio, escolherão com os estudantes os Temas Geradores que serão trabalhados no semestre. Estruturam-se também neste Projeto, os princípios defendidos pelo Educador Paulo Freire: diálogo, participação, autonomia, respeito aos saberes dos educandos, flexibilidade e construção coletiva dos conhecimentos.

Essa proposta de abordagem curricular se materializará através de “Projetos Dialógicos”, que possibilitarão as amarras necessárias à construção pretendida.



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

Dos “Projetos Dialógicos” e Orientações

Os **Projetos Dialógicos** - frutos de uma construção coletiva, envolverá alunos, professores e Coordenação do Curso e têm como principal objetivo - integração entre as áreas e a realidade dos estudantes.

Sugestões:

- Iniciar no início de cada semestre, podendo ser utilizado um ou mais Temas Geradores por semestre;
- Construir coletivamente, envolvendo alunos, professores e Coordenação do Curso;
- Criar estratégias entre professores e Coordenação para a integração entre as áreas de conhecimento envolvidas;
- Todo projeto deverá resultar em um produto;

11.1 Orientações Curriculares

- I. As Componentes Curriculares Propedêuticas com CH de 60h serão ministradas durante o ano letivo inteiro com 2 aulas semanais.
- II. As Componentes Curriculares Propedêuticas com CH de 30h serão ministradas semestralmente, conforme distribuição pela Coordenação do Programa.
- III. As Componentes Curriculares Profissionalizantes com CH de 120h serão ministradas durante o ano letivo inteiro com 4 aulas semanais.

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

- Dinâmicas de grupo
- Aulas participativas
- Aulas expositivas
- Atividades individuais
- Atividades coletivas
- Entrevistas
- Atividades complementares
- Aulas práticas
- Construção de projetos
- Palestras
- Visitas técnicas
- Exploração e uso de laboratórios
- Seminários
- Visitas em eventos acadêmicos



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

- Relatórios de aula de campo
- Debates
- Estudo de caso
- Exploração de músicas, poesia
- Oficinas
- Uso de filmes, documentários, reportagens
- Jogos
- Resolução de problemas
- Estudo dirigido.

O curso é organizado em regime seriado e modular, sendo o regime seriado com 1º, 2º, 3º e 4º anos, e o conjunto de Componentes Curriculares estruturados de forma a possibilitar o desenvolvimento de atividades teórico-práticas e de atividades variadas, observando-se as condições necessárias à aprendizagem. E o regime modular, que possibilitará a flexibilização curricular e a reorganização dos tempos de formação do público alvo do Programa. A organização modular possibilitará ao aluno do Proeja sua certificação a partir do conjunto de componentes curriculares cursados, que lhe proporcionarão uma habilitação profissional específica. Esse tipo de organização respeita os tempos diferenciados de formação, assim como as características específicas do campo da educação de jovens e de trabalho e geração de renda.

11. USO DAS TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TIC)

Erroneamente e de forma equivocada, o uso das tecnologias educacionais no cotidiano pedagógico é compreendido como apenas instrumentos e recursos da Educação a Distância, esta que têm suas características peculiares. Compreendemos que, contemporaneamente não se admite que as instituições educacionais não façam uso da tecnologia, esta que está em todo lugar, fazendo parte de nossas vidas no cotidiano e nas atividades mais simples, como dormir, comer, trabalhar, ler, conversar, ou até mesmo nos relacionar com familiares, amigos e outros.

Dessa forma, as TIC são utilizadas no Curso como instrumentos a favor do trabalho educacional, conforme ratifica o próprio Ministério da Educação (BRASIL, s/d, p.63) “Se a escola não inclui a Internet na educação das novas gerações, ela está na contramão da história, alheia ao espírito do tempo e, criminosamente, produzindo exclusão”.

Assim, a interação entre docentes, estudantes e equipe de apoio poderá ser por meio de diversos dispositivos tecnológicos, como *blogs*, *chats*, *facebook*, fóruns, aplicativos de celular, redes sociais, comunidades virtuais, correios eletrônicos etc.

A Instituição dispõe de um sistema informatizado dos registros acadêmicos, como o Sistema de Apoio de Gestão Educacional (SAGE). Vale salientar que outros processos estão em processo de informatização.



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

13. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Na avaliação da aprendizagem, o IF SERTÃO-PE Campus Petrolina Zona Rural deverá refletir as premissas que estarão norteadas 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 para a experiência subjetiva.

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

A avaliação de aprendizagem no IF SERTÃO-PE Campus Petrolina Zona Rural deverá:

- a) Ter pertinência com os objetivos - conteúdos - métodos;
- b) Possibilitar a revisão do plano de ensino;
- c) Concorrer para a construção das competências e habilidades;
- d) Voltar-se para as diversas atividades dos alunos e não se restringir apenas a verificações no final das etapas de ensino;
- e) Servir como um termômetro dos esforços do professor;
- f) Refletir valores e expectativas do professor em relação aos alunos (o professor precisa ter convicções éticas, pedagógicas e sociais de sua prática).

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

O conjunto de métodos e instrumentos de avaliação, portanto, deve adequar-se ao processo de construção de competências, ou 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/série será concedida ao aluno que tenha alcançado êxito no desenvolvimento de todos os Componentes Curriculares, obtendo consequentemente 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/disciplina.

14. ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO CURRICULAR

A organização do estágio oportuniza ao aluno que concluir o curso a vivência no mundo do trabalho. No entanto, o estágio é desenvolvido como uma atividade opcional do estudante, portanto, **considerada uma atividade não obrigatória**, não sendo condição para obtenção do certificado de conclusão de curso (§2º do art. 2º da Lei nº 11.788/2008).

O estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória e deverá ser realizado em áreas que possibilitem o desenvolvimento do edu-



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

cando para a vida cidadã e para o trabalho, somente enquanto o aluno mantiver matrícula e frequência na Instituição.

A duração máxima do estágio será de 2 anos (exceto estagiário portador de deficiência (art. 11 da Lei nº 11.788, de 2008), sendo seis horas diárias e trinta horas semanais. Para que conste no certificado de conclusão de curso, o estágio será considerado concluído quando a carga horária mínima de 200 horas for completada.

As atividades exercidas pelo estagiário devem ser compatíveis com as atividades escolares em áreas correlatas ao curso - cuja carga-horária mínima constará no certificado de conclusão – após a conclusão de todos os componentes curriculares.

Poderão ser aproveitadas até 50% como horas de estágio, as atividades de extensão, de monitorias, iniciação científica e atividades profissionais desenvolvidas pelo estudante. E as demais orientações deverão ser observadas as Normas de Estágio da Instituição, bem como a Disciplina Estágio Curricular.

15. APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A Avaliação de Competências é um processo de reconhecimento e certificação de estudos, conhecimentos, competências e habilidades anteriormente desenvolvidas por meio de estudos não necessariamente formais ou no próprio trabalho por alunos regularmente matriculados no IF SERTÃO-PE, a qual se dá através de avaliação individual do aluno. Os estudantes interessados deverão realizar a inscrição no início de cada período letivo de acordo com calendário próprio a ser divulgado pelo Setor de Controle Acadêmico e seguir as normas estabelecidas na Organização Didática em vigência.

16. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

DISCRIMINAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE
Auditório com capacidade para 120 pessoas	Un	01
Centro Cultural contendo:	Un	01
Laboratório de informática	Un	02
Sala de desenho	Un	01
Sala de aula	Un	10
Abatedouro	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 frangos/h)	un	01
Mesas de evisceração com sistema de lavagem do frango	un	02
Freezer (capacidade 400 litros)	un	01



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

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 enxague em inox	un	01
Mesa de manipulação em inox	un	01
Triturador de frutas	un	01
Linha de polpa de frutas (despolpadeira 2 estágios, pasteurizador e embaladeira automática) (capacidade 100 litros/h)	un	01
Autoclave (capacidade 100 litros)	un	01
Tacho para cozimento a vapor (capacidade 200 litros)	un	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	un	01
Lavatório para mãos, acionamento através de pedal	un	01
Balança digital (capacidade 25 g)	un	01
Iogurteira (capacidade 100 litros)	un	01
Seladora de potes para iogurte tipo chupetinha	un	01
Prensa pneumática (capacidade 15 kg)	un	01
Caldeirão de aquecimento h ₂ O (capacidade 150 litros)	un	01
Tanque para coagulação, aquecimento a vapor (capacidade 500 litros)	un	01
Tacho a gás (capacidade 100 litros)	un	01
Seladora a vácuo	un	01
Mesa de manipulação em inox	un	03
Cuba em inox para lavagem de pequenos equipamentos	un	01
Geladeira industrial	un	01
Câmara de resfriamento	un	01
Liras (vertical e horizontal)	un	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



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

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
Caldeira a gás (capacidade 360 kg vapor)	un	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
Extrusora de massas	un	01
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 estudar 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

Demais infraestrutura física:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 4 Salas de aula; | 9 Instalações bovinas composta de currais, brete, piquetes de capineira, cercas e UEPs; |
| 5 1 Sala de Vídeo Conferências; | 10 Instalações caprinas compostas de aprisco, cercas e UEP; |
| 6 Escola do Vinho equipada; | 11 Laboratório de Piscicultura; |
| 7 4 UEP's - Salas de aula no campo; | |
| 8 1 Galpão de Galinha de Postura; | |



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

- | | |
|---|--|
| 12 6 tanques de produção de peixes; | 22 Cantina para atendimento aos alunos, servidores e visitantes; |
| 13 1 Casa do mel; | 23 Espaço de lazer com TV; |
| 14 Pivô Central com área de 14 ha; | 24 Laboratório de Mecanização; |
| 15 Refeitório com capacidade para fornecer 600 refeições diárias; | 25 Sala de Recursos Gráficos; |
| 16 Alojamento masculino e feminino; | 26 Salas de apoio às Ações de Extensão; |
| 17 2 quadras esportivas; | 27 Sala de apoio à Pesquisa; |
| 18 Ginásio de Esporte; | 28 Salas de apoio aos Docentes referente aos estágios; |
| 19 Bloco de apoio Pedagógico e Administrativo; | 29 Departamento de Políticas de Assistência Estudantil. |
| 20 Setor de Saúde; | |
| 21 Ambiente de lavanderia; | |

Quanto à Biblioteca, o Campus dispõe de um acervo variado e amplo sobre a área de agroindústria, além do acesso gratuito aos portais de consulta a periódicos (CAPES e SCIELO).

17. PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS NO CURSO

Corpo Docente

SERVIDORES	REGIME	FORMAÇÃO
Ana Paula André Barros	DE	Mestrado em Engenharia de Alimentos e Especialista em Tecnologia do Processamento de Frutas e Hortaliças
Adriana Bezerra Cavalcanti Santana	DE	Especialização em Capacitação Pedagógica, Licenciatura Plena em Matemática
Adriane Luciana da Silva	DE	Doutorado em Engenharia de Alimentos e Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Origem Vegetal, Tecnologia em Alimentos
Ana Sélia Rodrigues Novaes	DE	Mestrado em Tecnologia Ambiental, Especialização em Prática de Ensino da Geografia, Licenciatura em Geografia
Antonise Coelho de Aquino	DE	Mestrado em Sociologia, Especialização em Programação do Ensino em Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras - habilitação português/inglês, Graduação Superior Bacharelado em Administração.
Bruno Guivares Filho	DE	Licenciatura em Geografia
Daniel Ferreira Amaral	DE	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, Graduação em Engenharia de Segurança
Edlúcia da Silva Costa	DE	Mestrado em História - área História do Norte e Nordeste do Brasil, Licenciatura em História
Erivaldo Alves Ferreira	DE	Mestrado em Sistemas Agroindustriais, Especialização em Programas de Ensino da Matemática, Licenciatura Plena em Física



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

Filipe Dimon Nascimento Lima	DE	Especialização em Fisiologia do Exercício - Prescrição do Exercício, Licenciatura em Educação Física
Gabriel Kafure da Rocha	DE	Especialização em Metodologia do Ensino Superior
Gilson Lopes	DE	Licenciatura em Educação Artística - habilitação Artes Cênicas
Javandilma Gomes Ferreira	DE	Especialização em Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio, Licenciatura Plena em Educação Artística - habilitação Música
Jeane Souza da Silva	DE	Graduação Superior em Administração
Luciana Jatobá e Silva	DE	Mestrado em Ciência Animal
João Paulo de Lima Carvalho	DE	Mestrado em Matemática Licenciatura em Matemática
Manoel Pedro da Costa Junior	DE	Mestrado em Economia Rural, Graduação Superior Bacharelado em Ciências Econômicas
Marcelo Iran de Souza Coelho	DE	Doutorado em Engenharia de Alimentos, Mestrado em Ciência Veterinária, Especialização em Agroindústria Alimentícia, Graduação em Medicina Veterinária
Mary Ann Saraiva Bezerra	DE	Mestrado em Biologia Animal, Licenciatura Plena em Ciências - habilitação Biologia.
Márcia do Carmo Silva Matos	DE	Especialização em Metodologia do Ensino da Língua Espanhola, Licenciatura Plena em Pedagogia com Habilitação em Administração e supervisão Escolar
Márcio Rennan Santos Tavares	DE	Mestrado em Química, Licenciatura em Química
Rinaldo Rufino Lopes	DE	Especialização em Programação de Ensino de Matemática, Licenciatura em Matemática
Roberto Remígio Florêncio	DE	Mestrado em Educação, Especialização em Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras com habilitação em Português/Inglês
Rosemary Barbosa de Melo	DE	Doutorado em Administração, Mestrado em Administração Rural, Graduação em Economia Rural
Roberta Verônica Mesquita	DE	Graduação Superior em Tecnologia em Alimentos de Origem Vegetal
Rodolfo Rodrigo dos Santos Feitosa	DE	Doutorado em Sociologia, Bacharelado em Ciências Sociais, área de concentração Sociologia.
Valdomiro Andrade Mota de Moraes	DE	Graduação Superior em Ciência da Computação
Vitor Prates Lorenzo	DE	Doutorado em Química, Mestrado em Produtos Naturais, Graduação Superior em Farmácia
Zilson Marques de Sousa	DE	Especialização em Marketing, Graduação Superior Bacharelado em Administração de Empresas
Wagner Guedes Brito	DE	Licenciatura em Ciências Biológicas

Corpo Técnico-Administrativo

Nome	Titulação	Setor de Atuação
------	-----------	------------------



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

Bernadete Matos Mota Coutinho	Especialização em Capacitação Pedagógica, Superior em Enfermagem	Setor de Saúde
Carlos Henrique Aquino	Ensino Médio – Técnico em Enfermagem	Setor de Saúde
Francisca Francezinha Lino da Silva	Licenciatura em Pedagogia- Magistério	Setor de Atendimento ao Educando
Graciene de Souza Silva	Ensino Médio – Técnico em Agropecuária	Laboratório
Gibrán Chaves Medeiros Vasconcelos	Licenciatura em Matemática.	Coordenação Pedagógica
Gilson de Souza Dantas	Licenciatura em Magistério para séries iniciais do Ensino fundamental	Setor de Estágio
Andreza Bianca dos Anjos	Especialização em Clínica Médica, Graduação Superior em Medicina	Setor de Saúde
Lademir Carlos Barreto	Graduação em Engenharia Agrônoma com Especialização em Gestão Ambiental	Coordenação de Campo
Fernanda da Silva Ramos	Graduação em Tecnologia em Alimentos	Setor de Controle Acadêmico
Manoel Fernandes da Costa	Graduação Superior em Engenharia Agrônoma, Técnico em Agricultura	Coordenação do Campo
Maria de Fátima Souza Palitot	Especialização em Capacitação Pedagógica/Mestrado, Licenciatura Plena em Letras	Assistente de alunos
Nivaldo Ribeiro	Licenciatura em Geografia, Ensino Médio –Técnico em Agropecuária	Coordenação do Campo
Rosângela Silva Carvalho de Jesus	Graduação Superior Bacharelado em Biblioteconomia	Biblioteca
Caroline Santos	Técnica em Assuntos Educacionais	Setor Pedagógico
Rosilene Souza de Oliveira	Mestrado em Educação e Diversidade, Especialização em Psicopedagogia, Licenciatura Plena em Pedagogia	Coordenação Pedagógica

18. DIPLOMA E CERTIFICAÇÃO

Conforme a Resolução CNE – CEB 01/05, o diploma de Técnico de Nível Médio terá validade tanto para fins de habilitação profissional como Técnico em Agroindústria, quanto para fins de certificação do Ensino Médio, para continuidade de estudos no Ensino Superior.

Assim, o IF SERTÃO-PE Campus Petrolina Zona Rural concederá o diploma, que terá validade nacional, ao estudante concluinte do Curso PROEJA AGROINDÚSTRIA após a conclusão do curso e do Estágio Supervisionado Não Obrigatório, se for o caso, ou às Certificações específicas orientadas por este Projeto de Curso.



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

Após a diplomação, os alunos serão considerados aptos a exercerem a respectiva função profissional e a se credenciarem junto ao Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura no Estado de Pernambuco. Vale salientar que além do Diploma, o curso favorece quatro Qualificações Profissionais de Nível Auxiliar Técnico distintas, conforme carga horária e disciplinas cursadas descritas na tabela abaixo:

Documento expedido	Descrição	Carga horária
Diploma	Técnico em Agroindústria	2.560 h sem estágio 2.760 h com estágio
Certificado	Auxiliar Técnico em Processamento de Carnes	520 horas
Certificado	Técnico em Tecnologia de Laticínios	520 horas
Certificado	Auxiliar Técnico em Processamento de Frutas e Hortaliças	520 horas
Certificado	Auxiliar Técnico em Processamento de Massas	480 horas

Certificações intermediárias	Componentes curriculares cursadas
Auxiliar Técnico em de Processamento de Carnes	Gestão do Agronegócio I + Embalagens e Rotulagens de Alimentos + Controle de Qualidade/Análise de Alimentos + Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais + Tratamento de Resíduos da Indústria de alimentos + Gestão e Segurança do Trabalho + Higiene e Sanificação + Microbiologia de Alimentos + Bioquímica de Alimentos + Tecnologia de Carnes e derivados
Técnico em de Tecnologia de Laticínios	Gestão do Agronegócio I + Embalagens e Rotulagens de Alimentos + Controle de Qualidade/Análise de Alimentos + Análise e Elaboração de Projetos + Tratamento de Resíduos da Indústria de alimentos + Gestão e Segurança do Trabalho + Higiene e Sanificação + Microbiologia de Alimentos + Bioquímica de Alimentos + Tecnologia Leite e derivados.
Auxiliar Técnico em de Processamento de Frutas e Hortaliças	Gestão do Agronegócio I + Embalagens e Rotulagens de Alimentos + Controle de Qualidade/Análise de Alimentos + Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais + Tratamento de Resíduos da Indústria de alimentos + Gestão e Segurança do Trabalho + Higiene e Sanificação + Microbiologia de Alimentos + Bioquímica de Alimentos + Tecnologia de vegetais e derivadas.
Auxiliar Técnico em de Processamento de Massas	Gestão do Agronegócio I + Embalagens e Rotulagens de Alimentos + Controle de Qualidade/Análise de Alimentos + Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais + Tratamento de Resíduos da Indústria de alimentos + Gestão e Segurança do Trabalho + Higiene e Sanificação + Microbiologia de Alimentos + Bioquímica de Alimentos + Panificação.



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

Qualificações Intermediárias - Competências

Auxiliar Tecnologia de Carnes e Derivados

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- e) Dominar as tecnologias envolvidas no planejamento, obtenção da matéria-prima, processamento, armazenamento e controle de qualidade de produtos cárneos.

Auxiliar Tecnologia de Leite e Derivados

Competências:

- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.
- i) Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- j) Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de laticínios.

Auxiliar Tecnologia de Vegetais e Derivados

Competências:

- k) 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.
- l) 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 DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO -
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

- m) 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.
- n) Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- o) Planejar, orientar e executar as tecnologias envolvidas na produção, conservação e comercialização e controle de qualidade do processamento de frutas e hortaliças.

Auxiliar Técnico em Processamento de Massas

Competências:

- p) 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.
- q) 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.
- r) 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.
- s) Conhecer os procedimentos básicos para atuação no processamento agroindustrial.
- t) Dominar as tecnologias envolvidas no processamento de massas e realizar o controle de qualidade da obtenção da matéria-prima ao produto final.

19. POLÍTICAS DE ATENDIMENTO AO ESTUDANTE

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.

Os Institutos Federais estão inseridos no PNAES, como determina seu “*Art. 4º As ações de assistência estudantil serão executadas por instituições federais de ensino superior, abrangendo os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, considerando suas especificidades, as áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão e aquelas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente*”.

Conforme o Art. 5º do referido Decreto, “*Serão atendidos no âmbito do PNAES prioritariamente estudantes oriundos da rede pública de educação básica ou com renda familiar **per capita** de até um salário mínimo e meio, sem prejuízo de demais requisitos fixados pelas instituições federais de ensino superior*”. Sendo assim, tem prioridade no atendimento os estudantes pertencentes a grupos sociais específicos, quais sejam: oriundos de escola pública, famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica, pessoas com necessidades educacionais específicas. Contudo, a Política



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

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. Entre os princípios da assistência estudantil, citam-se:

- a) Afirmação da educação como dever do Estado;
- b) Educação pública, gratuita e de qualidade;
- c) Busca pela igualdade de condições para o acesso, a permanência e a conclusão dos cursos;
- d) Formação para o desenvolvimento integral dos estudantes;
- e) Democratização e qualidade dos serviços prestados ao corpo discente;
- f) Liberdade (reconhecida como valor ético central) de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;
- g) Orientação humanística para o pleno exercício da cidadania;
- h) Defesa da justiça social e respeito à diversidade regional, social, religiosa, cultural, étnica, sexual e de geração;
- i) Interdisciplinaridade das ações de Assistência Estudantil e respeito ao pluralismo de ideias;
- j) Irredutibilidade dos benefícios da Assistência Estudantil.

Os principais objetivos da política de atendimento aos discentes são:

- Minimizar os efeitos das desigualdades socioeconômicas e culturais, na perspectiva da inclusão social no IF SERTÃO-PE;
- Garantir o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes no IF SERTÃO-PE, buscando reduzir os índices de evasão decorrentes de dificuldades de ordem socioeconômica dentre outras;
- Promover e ampliar a formação integral dos estudantes, estimulando e desenvolvendo a criatividade, a reflexão crítica, as atividades e os intercâmbios cultural, esportivo, artístico, político, científico e tecnológico.

20. EMENTAS

Disciplina: Língua Portuguesa e Literatura	CH:120h	Série: 1º Ano
	Anual	80
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 expli-		



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

citação 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; 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.

Bibliografia Básica:

ASSIS, Machado de. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010
ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.
GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.
LISPECTOR, Clarice. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.
MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MATINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
PERROTTI, E. M. B. **Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia Complementar:

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. **Português: contexto, interlocução e sentido**. Volume 01. São Paulo: Moderna, 2010.
BARRETO, Ricardo Gonçalves (Org.) **Ser Protagonista**. Volume 01 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. **Português Linguagens: Literatura, Produção de Texto – Gramática**. Volumes 01,02 e 03. São Paulo: Atual, 2005
FIORIN, José Luiz. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.
ILARI, Rodolfo. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.
KOCH, Ingedore V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: Leitura e redação**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.
BAGNO, Marcos. **Gramática Pedagógica do Português Brasileiro**. 2 ed. São Paulo: Parábola, 2012.

Disciplina: Língua Portuguesa e Literatura

CH: 80 h Anual

Série: 2º Ano
80

Ementa:

Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade; Aplicação das tecnologias da co-



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

municação e da informação na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para a vida do aluno; Estudo do texto literário: relações entre produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos; Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, das formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; 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 de Agropecuária; 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; Estudo do texto argumentativo, seus gêneros e recursos lingüísticos: argumentação (tipos, gêneros e usos em língua portuguesa); Produção de diversos gêneros textuais: relatórios, resenhas, artigos, resumos, esquemas e fichamentos e textos não técnicos, por exemplo: biografia, crônica reflexiva, carta argumentativa, editoriais, textos enciclopédicos, artigos de opinião.

Bibliografia Básica:

ASSIS, Machado de. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010
ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.
GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.
LISPECTOR, Clarice. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.
MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MATINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
PERROTTI, E. M. B. **Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia Complementar:

ABAURRE, Maria Luiza M; ABAURRE, Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. **Português: contexto, interlocução e sentido**. Volume 02. São Paulo: Moderna, 2010.
BARRETO, Ricardo Gonçalves (Org.) **Ser Protagonista**. Volume 02 - Ensino Médio. São Paulo: Edições SM, 2010.
FIORIN, José Luiz. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.
ILARI, Rodolfo. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.
KOCH, Ingedore V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: Leitura e redação**. 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.

Alguns Filmes e Documentários:

- 4 Janela da Alma
- 5 Língua: vidas em português,



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

- | | |
|---|--|
| 6 | Cidade de Deus, Direção de Fernando Meireles, 2002. |
| 7 | Memórias Póstumas de Brás Cubas, Direção de André Klotzel, 2001. |
| 8 | Linha de Passe, Direção de Walter Salles, 2008. |

Disciplina: Língua Portuguesa e Literatura

CH: 80 h Anual

Série: 3º Ano

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.

Bibliografia Básica:

ASSIS, Machado de. **Contos**. São Paulo, FTD, 2010
ANDRADE, C. D. **Auto-retrato e outras crônicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.
GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna**. 17.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1997. 522p.
LISPECTOR, Clarice. **A Hora da Estrela**. São Paulo, Rocco, 2008.
MEDEIROS, J. B. **Português instrumental**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MEDEIROS, J. B. **Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MATINS, D. S.; ZILBERKNOP. L. S. **Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
PERROTTI, E. M. B. **Super dicas para escrever bem: diferentes tipos de texto**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. **Português Linguagens – Literatura, Produção de Texto – Gramática**. Volumes 01, 02 e 03. São Paulo: Atual, 2005
FIORIN, José Luiz. **Para entender o texto: leitura e redação**. 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.
ILARI, Rodolfo. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.
KOCH, Ingedore V. **Ler e Compreender os sentidos do texto**. São Paulo: Contexto, 2006.
SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: Leitura e redação**. 5ª ed. São



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

Paulo: Ática, 2006.

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

Disciplina: Matemática	CH: 80 h Anual	Série:1º Ano
Ementa: 1. Números Reais; 2. Polinômios e Fatorações; 3. Aritmética Aplicada; 4. Grandezas e Medidas; 5. Geometria Métrica Plana e Trigonometria nos Triângulos; 6. Geometria Espacial; 7. Conjuntos; 8. Funções; 9. Matemática Financeira; 10. Progressão Aritmética; 11. Progressão Geométrica.		
Bibliografia Básica: IEZZI, G. et al. . Matemática Ciência e Aplicações Ensino Médio Vol. 1 . 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010. MEDEIROS, V. Z. <i>et al.</i> Pré-Cálculo , 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.		
Bibliografia Complementar: LIMA, E. L. <i>et al.</i> A matemática no ensino médio vol. 1 . 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006. DANTE, L. R. Matemática Contexto & Aplicações, Vol. 1 , 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012.		

Disciplina: Matemática	CH: 80 h Anual	Série: 2º Ano
Ementa: 1. Trigonometria na Circunferência; 2. Matrizes; 3. Determinantes; 4. Sistemas Lineares. 5. Geometria Espacial; 6. Estatística; 7. Análise Combinatória; 8. Binômio de Newton; 9. Probabilidade.		
Bibliografia Básica: IEZZI, G. et al. . Matemática Ciência e Aplicações Ensino Médio Vol. 2 , 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010. IEZZI, G. Fundamentos da Matemática elementar vol. 4 , 8ª ed. São Paulo, Atual, 2012.		
Bibliografia Complementar: DANTE, L. R. Matemática Contexto & Aplicações, Vol. 2 , 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012. CARVALHO, P. C. P. <i>et al.</i> A matemática no ensino médio vol. 2 , 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.		

Disciplina: Matemática	CH: 80 h Anual	Série: 3º Ano
Ementa: 1. Números Complexos; 2. Polinômios e Equações Polinomiais; 3. Geometria Analítica; 4. Circunferência; 5. Cônicas; 6. Lugares geométricos.		



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

Bibliografia Básica:

IEZZI, G. et al.. **Matemática Ciência e Aplicações Ensino Médio**. Vol. 3, 5ª ed. São Paulo, Atual, 2010.

IEZZI, G.. **Fundamentos da Matemática elementar**. Vol. 7, 6ª ed. São Paulo, Atual, 2013.

Bibliografia Complementar:

DANTE, L. R.o. **Matemática Contexto & Aplicações**. Vol. 3, 3ª ed. São Paulo, Ática, 2012.

LIMA, E. L. *et al.* **A matemática no ensino médio**. vol. 3, 7ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.

Disciplina: Geografia	C H: 30 h Semestral	Série: 1º Ano
Ementa: Reconhecimento da importância da Geografia como ciência que contribui para pensar o espaço geográfico, a criticidade e desenvolvimento da cidadania; Interpretação de situações que demonstrem as interferências sociais na organização da paisagem, lugar e território; Busca de compreensão dos inter-relacionamentos dos espaços mundiais; Interpretação de mapas utilizando noções de espacialidade, distâncias, coordenadas geográficas, convenções e projeções cartográficas, considerando-os como ferramentas importantes de organização, distribuição e localização dos fenômenos naturais e humanos; Estabelecimentos de cálculos das diferenças entre fusos horários na Terra; Discussão sobre o processo de evolução e atual estrutura do planeta Terra.		
Bibliografia Básica: TERRA, L. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil . 1. ed. V. 1. São Paulo: Moderna: 2010.		
Bibliografia Complementar: JAMES, O. T; MENDES, I.L. Geografia Geral e do Brasil: estudos para compreensão do espaço . São Paulo: FTD, 2004. SAMPAIO, F.S; SUCENA, I.S (org.). Geografia, 1º ano: ensino médio . 1. ed. São Paulo: Edições SM, 2010. SENE, E. MOREIRA, J. C. Geografia Geral do Brasil: espaço geográfico e globalização . Vol. 3. São Paulo: Scipione. 2010.		

Disciplina: Geografia	C H: 30 h Semestral	Série: 2º Ano
Ementa: a) Observação, interpretação, comparação e explicação de diferentes contextos espaciais. b) Aplicação dos conhecimentos geográficos na interpretação e interferências dos fatos cotidianos.		
Bibliografia Básica: TERRA, L. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil . 1. ed. V.3. São Paulo: Moderna:		



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

2010.

Bibliografia Complementar:

JAMES, O. T; MENDES, I.L. **Geografia Geral e do Brasil:** estudos para compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2004.

SAMPAIO, F.S; SUCENA, I.S (org.). **Geografia, 3º ano:** ensino médio. 1. ed. São Paulo: Edições

SENE, E. MOREIRA, J. C. **Geografia para o Ensino Médio.** Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. Vol. Único. São Paulo: Scipione. 2010.

SM, 2010.

Disciplina:Geografia	C H: 30 h Semestral	Série: 3º Ano
Ementa: <ul style="list-style-type: none">- Disposição para observar, interpretar, comparar, sintetizar, descrever, agir e produzir informações que aprofundem a compreensão dos temas estudados.- Utilização de diferentes ferramentas de análises dos fenômenos geográficos (fotos, mapas, gráficos, tabelas).		
Bibliografia Básica: <p>TERRA, L. Conexões: estudos de geografia geral e do Brasil. 1. ed. V.3. São Paulo: Moderna: 2010.</p>		
Bibliografia Complementar: <p>JAMES, O. T; MENDES, I.L. Geografia Geral e do Brasil: estudos para compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2004.</p> <p>SAMPAIO, F.S; SUCENA, I.S (org.). Geografia, 3º ano: ensino médio. 1. ed. São Paulo: Edições</p> <p>SENE, E. MOREIRA, J. C. Geografia para o Ensino Médio. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. Vol. Único. São Paulo: Scipione. 2010.</p> <p>SM, 2010.</p>		

Disciplina:História	CH: 30 h Semestral	Série:1º Ano
Ementa: <p>Identificar as especificidades da História e suas articulações com Antropologia e com a Sociologia; Identificar a dinâmica da relação do homem com o tempo e as especificidades dos períodos históricos; Reconhecer a ocorrência de contextos históricos paralelos entre a História Geral, História do Brasil e do Nordeste.</p>		
Bibliografia Básica: <p>BRAIC, P.; MOTA, M.B.. História das Cavernas Terceiro Milênio. São Paulo: Moderna, 2012.</p> <p>FARIA, R. de M.; MIRANDA, M. L.; CAMPOS, H. G.. Estudos de História. São Paulo: FTD, 2012.</p> <p>VICENTINO, C.; DORIGO, G.. História Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2010.</p> <p>FAUSTO, B.. História do Brasil. 14º ed. São Paulo: USP, 2012.</p>		
Bibliografia Básica:		



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

MOTA, C. G.; LOPEZ, A. **História do Brasil: uma Interpretação**. 3° ed. São Paulo: SENAC, 2012.
RINKE, S. **História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente**. Porto Alegre: PUCRS, 2012.

Disciplina: História	CH: 30 h Semestral	Série: 2° Ano
Ementa: Identificar as especificidades da História e suas articulações com Antropologia e com a Sociologia; Identificar a dinâmica da relação do homem com o tempo e as especificidades dos períodos históricos; Reconhecer a ocorrência de contextos históricos paralelos entre a História Geral, História do Brasil e do Nordeste.		
Bibliografia Básica: BRAIC, P.; MOTA, M.B.. História das Cavernas Terceiro Milênio . São Paulo: Moderna, 2012. FARIA, R. de M.; MIRANDA, M. L.; CAMPOS, H. G.. Estudos de História . São Paulo: FTD, 2012. VICENTINO, C.; DORIGO, G.. História Geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010. FAUSTO, B.. História do Brasil . 14° ed. São Paulo: USP, 2012.		
Bibliografia Básica: MOTA, C. G.; LOPEZ, A. História do Brasil: uma Interpretação . 3° ed. São Paulo: SENAC, 2012. RINKE, S. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente . Porto Alegre: PUCRS, 2012.		

Disciplina: História	CH: 30 h Semestral	Série: 3° Ano
Ementa: As especificidades da História e suas articulações com Antropologia e com a Sociologia; Identificação da dinâmica da relação do homem com o tempo e as especificidades dos períodos históricos; reconhecimento da ocorrência de contextos históricos paralelos entre a História Geral, História do Brasil e do Nordeste.		
Bibliografia Básica: BRAIC, P.; MOTA, M.B.. História das Cavernas Terceiro Milênio . São Paulo: Moderna, 2012. FARIA, R. de M.; MIRANDA, M. L.; CAMPOS, H. G.. Estudos de História . São Paulo: FTD, 2012. VICENTINO, C.; DORIGO, G.. História Geral e do Brasil . São Paulo: Scipione, 2010. FAUSTO, B.. História do Brasil . 14° ed. São Paulo: USP, 2012.		
Bibliografia Básica: MOTA, C. G.; LOPEZ, A. História do Brasil: uma Interpretação . 3° ed. São Paulo: SENAC, 2012. RINKE, S. História da América Latina: das culturas pré-colombianas até o presente . Porto Alegre: PUCRS, 2012.		

Disciplina: Biologia	CH: 30h	Série: 1° ano
Ementa: Características gerais dos seres vivos; Química celular; Envoltórios celulares; Citoplasma;		



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

Metabolismo energético; Núcleo celular; Divisão celular; Gametogênese; Fecundação; Desenvolvimento embrionário; Anexos embrionários; Tecido epitelial; Tecidos conjuntivos; Tecido muscular; Tecido nervoso.

Bibliografia Básica:

LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. **Biologia Hoje**. Volume 1.14ª Edição. Editora Ática.2003.

CÉSAR E SEZAR. **Biologia**. Volume Único. Editora Saraiva.

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M. & MARTHO, G.R. **Biologia: Biologia das células**. Vol.1. 2ª edição. Editora Moderna. 2004.

LOPES, S. & ROSSO, S. **Biologia**. Vol. Único. Editora Saraiva. 2005. 608p.

Disciplina:Biologia	CH: 30	Série:2º ano
----------------------------	---------------	---------------------

Ementa:

Sistemática, classificação e biodiversidade; Vírus; Reino Monera; Reino Protista; Reino Fungi; Reino Vegetal; Reino Animal; Bases da Reprodução; Desenvolvimento Animal; Fisiologia dos Sistemas; Desenvolvimento embrionário.

Orientações Metodológicas:

A metodologia baseia-se na abordagem interativa do conteúdo aliado a parâmetros de relevância social, integração de conteúdos através de mesas de discussão e leitura com elaboração de textos discursivos em sala.

Procedimentos Avaliativos da Aprendizagem:

Prova bimestral (semana de provas); Mesa redonda e produção textual; Prova durante a aula; Atividades propostas

Bibliografia Básica:

LAURENCE, J. **BIOLOGIA: ensino médio**, Vol único.1 ed: Nova geração. 2005

LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. **Biologia Hoje**. Volume 2.14ª Edição. Editora Ática.2003.

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M. & MARTHO, G.R. **Biologia: Biologia das células**. Vol.2. 3ª edição. Editora Moderna. 2004.

LOPES, S. & ROSSO, S. **Biologia**. Vol. Único. Editora Saraiva. 2005.

Disciplina:Biologia	CH:30	Série: 3º ano
----------------------------	--------------	----------------------

Ementa:

Fisiologia Humana; Reprodução; Genética; Evolução; Ecologia

Bibliografia Básica:

LAURENCE, J. **Biologia: ensino médio**, Vol único.1 ed: Nova geração. 2005

LINHARES, Sérgio/GEWANSZNAJDER, Fernando. **Biologia Hoje**. Volume 3.14ª Edição.



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

Editora Ática.2003.

Bibliografia Complementar:

AMABIS, J.M. & MARTHO, G.R. **Biologia:** Biologia das células. Vol.3. 3ª edição. Editora Moderna. 2004.

LOPES, S. & ROSSO, S. **Biologia.** Vol. Único. Editora Saraiva. 2005.

Disciplina: Química	CH: 30 h Anual	Série: 1º Ano
Ementa: Introdução a Química (História da Química). Matéria e energia. Elementos, compostos e misturas (Identificar o que é sistema, Mistura Homogênea e Heterogênea). Introdução a reações químicas e balanceamento (Identificar reagente e produto e métodos de balanceamento das reações químicas). Modelos Atômicos e Características do Átomo. Tabela Periódica (propriedades periódicas e aperiódicas). Ligações Químicas (Covalente, Iônica, Metálicas e Intermoleculares). Geometria Molecular. Funções Inorgânicas (Ácido, Base, Sais e Óxidos). Gases. Mol e massas molares. Cálculos estequiométricos e equações químicas.		
Bibliografia Básica: FELTRE, Ricardo. Química 3- Química Orgânica. Editora Moderna, vol. 3, 6a. Ed. São Paulo, 2004.		
Bibliografia Complementar: PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. Química – A abordagem do cotidiano. Editora Moderna, vol. 3, 4ª Ed. São Paulo, 2006. USBERCO, J.; SALVADOR, E.. Química Geral. 12ª. Ed. São Paulo: Saraiva, 2006		

Disciplina: Química	CH: 30 h Anual	Série: 2º Ano
Ementa: Dispersões e Soluções. Propriedades Coligativas. Cinética Química. Termoquímica. Equilíbrio químico.		
Bibliografia Básica: FELTRE, R.. Química 2- Química Geral. Editora Moderna, vol. 1, 6a. Ed. São Paulo, 2004.		
Bibliografia Complementar: REIS, M. Química, meio ambiente, cidadania e Tecnologia. São Paulo, 2010. 1ª edição. PERUZZO, F.M.; CANTO, E.L. A Química na abordagem do cotidiano: Química Geral. São Paulo. Moderna, 2006. 4ª edição.		

Disciplina: Química	CH: 30 h	Série: 3º Ano
----------------------------	----------	---------------



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

	Anual	
Ementa: Características do Carbono (Ligações simples, dupla e tripla e Hibridização do Carbono); Características das cadeias carbônicas. Alcanos, Alcenos e Alcinos (propriedades/características/nomenclatura); Funções Orgânicas Oxigenadas (propriedades/características/nomenclatura); Funções Orgânicas Nitrogenadas (propriedades/características/nomenclatura); Isomeria plana e espacial. Reações Orgânicas (Adição, substituição e eliminação).		
Bibliografia Básica: FELTRE, Ricardo. Química 3- Química Orgânica . Editora Moderna, vol. 3, 6a. Ed. São Paulo, 2004.		
Bibliografia Complementar: PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. Química – A abordagem do cotidiano . Editora Moderna, vol. 3, 4ª Ed. São Paulo, 2066.		

Disciplina: Física	CH:30 h Anual	Série:1º Ano
Ementa: Conceitos básicos: tempo e espaço, intervalo de tempo, distância e deslocamento, velocidade; Impulso e momento linear; Conservação do momento linear; Colisões em uma dimensão; Diferença entre grandezas escalares e vetoriais; Ordem de grandeza, notação científica, sistemas de unidades; Aceleração; Leis de Newton: aplicações; Principais interações: gravitacional, de contato, de tração, elástica; Trabalho; Energia cinética, potencial (gravitacional e elástica) e mecânica; Teorema do trabalho – energia cinética; Conservação da energia mecânica; Potência e rendimento.		
Bibliografia Básica: CALÇADA, C. S.; SAMPAIO, J. L. Física Volume 1 . São Paulo : Editora Atual		
Bibliografia Complementar: HEWITT, P. G.; Física Conceitual . Porto Alegre: Bookman, 2002. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de Física Volume 1 . São Paulo: Scipione. RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os Fundamentos da Física Volume 1 . São Paulo: Moderna, 2003.		

Disciplina: Física	CH:30h Anual	Série:2º Ano
Ementa: Temperatura, termômetros e escalas termométricas; Dilatação térmica de sólidos e líquidos; Calorimetria; Propagação do calor; Estudo dos gases ideais: equação de estado de energia interna; Princípios da ótica geométrica; Leis da reflexão; Espelhos planos e esféricos de Gauss; Leis da refração.		



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

Bibliografia Básica:

CALÇADA, C. S.; SAMPAIO, J. L. **Física Volume 2**. São Paulo: Editora Atual.

Bibliografia Complementar:

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

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Curso de Física Volume 2**. São Paulo: Scipione.

RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. **Os Fundamentos da Física Volume 2**. São Paulo: Moderna, 2003.

Disciplina: Física	CH:30 h Anual	Série:3º Ano
---------------------------	------------------	--------------

Ementa:

Estrutura da matéria e eletrização dos corpos; Lei de Coulomb; Campo elétrico; Corrente elétrica; Lei de Ohm e resistores; Efeito Joule; Circuitos elétricos e Associação de Resistores; Magnetismo e 'Imãs; Campo magnético de corrente elétrica: de um condutor reto e longo, de espiras circulares e Lei de Biot Savart; Força magnética; Introdução à Física Moderna; Teoria da Relatividade de Einstein; Física Quântica.

Bibliografia Básica:

CALÇADA, C. S.; SAMPAIO, J. L. **Física Volume 2**. São Paulo: Editora Atual.

Bibliografia Complementar:

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

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Curso de Física Volume 2**. São Paulo: Scipione.

RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. **Os Fundamentos da Física Volume 2**. São Paulo: Moderna, 2003.

Disciplina: Espanhol	C H: 30 h Semestral	Série: 2º Ano
-----------------------------	------------------------	---------------

Ementa:

Introdução de estruturas básicas, léxico gramaticais e conhecimentos socioculturais relativos à língua espanhola, com foco prioritariamente na compreensão de textos orais e escritos, bem como no desenvolvimento de competências e habilidades para utilização desse conhecimento em múltiplas esferas da vida pessoal, acadêmica e profissional.

Bibliografia Básica:

OSMAN, Soraia; ELIAS, Neide; IZQUIERDO, Sonia; REIS, Priscila; VALVERDE, Jenny. Enlaces 1: español para jóvenes brasileños. 2. ed. São Paulo: Macmillan, 2010.

Bibliografia Complementar:

ARIAS, Sandra Di Lullo. **Español urgente para brasileiros**. 7. ed., Rio de Janeiro: Campus, 2000.

BRUNO, Fátima Cabral; MENDOZA, Maria Angélica. **Hacia el Español: curso de lengua e cultura hispánica – nivel básico**. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

Dicionário Larousse – Espanhol / Português – Português / Espanhol: mini / coordenação



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

editorial José A. Gálvez, 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.
FONTES, Martins. **SEÑAS: Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños / Universidad Alcalá de Henares.** Tradução: Eduardo Brandão e Claudia Berliner. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
MARTÍN, Ivan. **Síntesis 1: curso de lengua española.** 3 ed. São Paulo: Àtica. 2011.
MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra Di Lullo. **Como dizer tudo em espanhol.** Rio de Janeiro: Campus, 2001.
MILANI, Esther Maria. **Gramática de Espanhol para Brasileiros.** 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.
NUEVO DICCIONARIO ESENCIAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA. 2. ed., Madrid: Santillana, 2001
PACHECO, Maria Cristina Gonçalves; BARRIONUEVO, Víctor; MARINERO, Jaime. **Encuentros: curso de español.** 4 ed. São Paulo: Ibep, 2005.
PICANÇO, Denise Cristina de Lima; VILLALBA, Terumi Koto Bonnet. **El arte de leer español.** 2 ed., Curitiba: Base, 2010.
ROMANOS, Henrique; CARVALHO, Jacira Paes de. **Espanhol expansión.** v. único. São Paulo: FTD, 2004 – (Coleção Delta).
TORREGO, Leonardo Gómez. **Gramática didáctica del español.** 5. ed., Madrid: Ediciones SM, 1999.

Disciplina: Espanhol	C H: 30 h Semestral	Série: 3º Ano
Ementa: Ampliação dos estudos de estruturas básicas, léxico gramaticais e conhecimentos socioculturais relativos à língua espanhola, com foco prioritariamente na compreensão de textos orais e escritos, bem como no desenvolvimento de competências e habilidades para utilização desse conhecimento nas múltiplas esferas da vida pessoal, acadêmica e profissional.		
Bibliografia Básica: OSMAN, Soraia; ELIAS, Neide; IZQUIERDO, Sonia; REIS, Priscila; VALVERDE, Jenny. Enlaces 1: español para jóvenes brasileños. 2. ed. São Paulo: Macmillan, 2010.		
Bibliografia Complementar: ARIAS, Sandra Di Lullo. Español urgente para brasileiros. 7. ed., Rio de Janeiro: Campus, 2000. BRUNO, Fátima Cabral; MENDOZA, Maria Angélica. Hacia el Español: curso de lengua e cultura hispánica – nivel básico. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2000. Dicionário Larousse – Espanhol / Português – Português / Espanhol: mini / coordenação editorial José A. Gálvez, 2. ed., São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. FONTES, Martins. SEÑAS: Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños / Universidad Alcalá de Henares. Tradução: Eduardo Brandão e Claudia Berliner. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. MARTÍN, Ivan. Síntesis 1: curso de lengua española. 3 ed. São Paulo: Àtica. 2011.		



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

MARTINEZ, Ron; ARIAS, Sandra Di Lullo. **Como dizer tudo em espanhol**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

MILANI, Esther Maria. **Gramática de Espanhol para Brasileiros**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2000.

NUEVO DICCIONARIO ESENCIAL DE LA LENGUA ESPAÑOLA. 2. ed., Madrid: Santillana, 2001

PACHECO, Maria Cristina Gonçalves; BARRIONUEVO, Víctor; MARINERO, Jaime. **Encuentros: curso de español**. 4 ed. São Paulo: Ibp, 2005.

PICANÇO, Denise Cristina de Lima; VILLALBA, Terumi Koto Bonnet. **El arte de leer español**. 2 ed., Curitiba: Base, 2010.

ROMANOS, Henrique; CARVALHO, Jacira Paes de. **Espanhol expansión**. v. único. São Paulo: FTD, 2004 – (Coleção Delta).

TORREGO, Leonardo Gómez. **Gramática didáctica del español**. 5. ed., Madrid: Ediciones SM, 1999.

Disciplina: Inglês	CH: 30h Semestral	Série: 2º Ano
Ementa: Busca da compreensão geral ou de pontos específicos de um texto em língua inglesa. Exposição a textos (publicitário, jornalístico, narrativo, dissertativo, poético, literário, científico) nos quais possa estreitar o contato com a linguagem formal e informal, de modo a confrontar diferentes recursos comunicativos.		
Bibliografia Básica: AGA, Gisele. Upgrade . São Paulo: Richmond, 2010. DICCIONÁRIO OXFORD ESCOLAR: para Estudantes Brasileiros de Inglês. Oxford: OUP, 2007. TORRES, Nelson. Gramática da Língua Inglesa – O inglês descomplicado . São Paulo: Saraiva, 2007.		
Bibliografia Complementar: MICHAELIS DICCIONÁRIO ESCOLAR INGLÊS. São Paulo: Melhoramentos, 2007. OLINTO, Antonio (Org). Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português / português-inglês . São Paulo: DCL, 2008.		

Disciplina: Inglês	CH: 30h Semestral	Série: 3º Ano
Ementa: Busca da compreensão geral ou de pontos específicos de um texto em língua inglesa. Exposição a textos (publicitário, jornalístico, narrativo, dissertativo, poético, literário, científico) nos quais possa estreitar o contato com a linguagem formal e informal, de modo a confron-		



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

tar diferentes recursos comunicativos.

Bibliografia Básica:

AGA, Gisele. **Upgrade**. São Paulo: Richmond, 2010.

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

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

Bibliografia Complementar:

Michaelis Dicionário Escolar Inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

OLINTO, Antonio (Org). **Novo dicionário ilustrado de inglês: inglês-português / português-inglês**. São Paulo: DCL, 2008.

Disciplina: Artes	CH: 30 h Anual	Série: 1º Ano
Ementa: Identificação dos parâmetros musicais em diversas paisagens sonoras, improvisação utilizando elementos básicos da música, reconhecimento de estilos e formações musicais diversas, análise de sistemas de representação visual, identificação dos elementos básicos da artes plásticas em expressões artísticas ligadas à área, identificação dos principais movimentos artísticos de forma global, reconhecimento dos principais elementos da linguagem teatral, improvisação de pequenas cenas utilizando elementos básicos da representação teatral, criação de releituras.		
Bibliografia Básica: BEINEKE, V.; FREITAS, S. P. R. de. Lenga La Lenga : Jogos de mãos e copos. 1. ed. Com 2 CDs. São Paulo: Ciranda Cultural Editora e Distribuidora Ltda, 2006. BENNETT, R.. Elementos básicos da música . Trad.: Teresa Resende Costa. 2. ed. Coleção cadernos de Música da Universidade de Cambridge. Zahar, 2010. BERTAZZO, I. Cidadão Corpo : Identidade Autonomia do Movimento. 2 ed. Summus, 1998. BYINGTON, E. O Projeto do Renascimento . Zahar, 2009. DINIZ, A.. Almanaque do Choro : A história do chorinho, o que ouvir, o que ler, onde curtir. 3 ed. Zahar, 2008. DINIZ, A. Almanaque do samba : A história do samba, o que ouvir, o que ler, onde curtir. 3 ed. Zahar, 2008. FONTERRADA, M. T. de O. Música e Meio Ambiente : a ecologia sonora. São Paulo: Irmãos Vitale, 2004. FUX, M. Dança, Experiência de Vida . 3 ed. Summus, 1983. HOLST, I. ABC da música . Martins Fontes, 1998. HORTA, L. P. Música Clássica em CD : Guia para uma discoteca básica. Zahar, 1997. KANDINSKY, W. Ponto e Linha Sobre Plano . 2 ed. Martins Fontes, 2001. MAGALDI, S. Iniciação ao teatro . Editora Atica, 1985. MED, B. Teoria da musica . 4 ed. Brasília: Musimed, 2001. MIGUEL, A. C. Guia de MPB em CD : Uma discoteca básica da música popular brasileira. Zahar, 1999. NANNI, D. Dança Educação : Princípios, Métodos e Técnicas. 4 ed. Sprint, 2002. PEVSNER, N. Academias de Arte : Passado e Presente. Companhia das Letras, 2005.		



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

PROENÇA, G. **História da arte**. 17 ed. Ática, 2007.
RIBEIRO, A. A. **Uakti: um Estudo sobre a Construção de Novos Instrumentos Musicais Acústicos**. Belo Horizonte: Editora C/Arte, 2004.
SOUZA, J. **Arranjos de músicas folclóricas**. 2 ed. Sulina, 2008.
SOUZA, J. **Palavras que cantam**. 2 ed. Sulina, 2008.
SPOLIN, V. **Improvisação para o teatro**. 4 ed. Perspectiva, 2003.
SPOLIN, V. **Jogos Teatrais: o Fichário de Viola Spolin**. Perspectiva, 2001.

Disciplina:Sociologia

CH: 30h
Semestral

Série:1º Ano

Ementa:

Compreender a especificidade das ciências sociais; Compreender a especificidade da Sociologia; Entender as especificidades culturais enquanto geradoras de formações sociais singulares.

Bibliografia Básica:

COSTA, C. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001.
BIASI, C. A. F.; GARBOSA NETO, A; SILVESTRE, F. S; ANZUATEGUI, I. A., **Métodos e meios de comunicação para a extensão rural**. 2v. Curitiba: ACARPA, 1982.
BORDENAVE, J. E. D. **O que é Comunicação Rural?** São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.

Bibliografia Complementar:

ABDALLA, M. **O Princípio da cooperação: em busca de uma nova racionalidade**. São Paulo: Paulus, 2002.
BUAINAN, A M. ROOMEIRO, A. A **Agricultura Familiar no Brasil: Agricultura Familiar e Sistemas de Produção**. Brasília: INCRA/FAO, Março-2000.
BROSE, M. (Org.) **Participação na Extensão Rural: experiência inovadora de desenvolvimento local**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.

Disciplina:Sociologia

CH: 30h
Semestral

Série:2º Ano

Ementa:

Compreender a formação do Estado e as relações de poder inseridas, neste.
Identificar e analisar as instituições essenciais nas sociedades
Analisar criticamente a relação entre Estado e a sociedade

Bibliografia Básica:

COSTA, C. **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001.
BIASI, C. A. F.; GARBOSA NETO, A; SILVESTRE, F. S; ANZUATEGUI, I. A., **Métodos e meios de comunicação para a extensão rural**. 2v. Curitiba: ACARPA, 1982.
BORDENAVE, J. E. D. **O que é Comunicação Rural?** São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.

Bibliografia Complementar:

ABDALLA, M. **O Princípio da cooperação: em busca de uma nova racionalidade**. São Paulo: Paulus, 2002.
BUAINAN, A M. ROOMEIRO, A. A **Agricultura Familiar no Brasil: Agricultura Familiar e Sistemas de Produção**. Brasília: INCRA/FAO, Março-2000.



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

BROSE, M. (Org.) **Participação na Extensão Rural**: experiência inovadora de desenvolvimento local. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.

Disciplina: Sociologia	CH: 30h Semestral	Série:3º Ano 30
Ementa: Compreender a especificidade das ciências sociais. Compreender a especificidade da Sociologia Entender as especificidades culturais enquanto geradoras de formações sociais singulares		
Bibliografia Básica: COSTA, C. Sociologia : introdução à ciência da sociedade. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001. BIASI, C. A. F.; GARBOSA NETO, A; SILVESTRE, F. S; ANZUATEGUI, I. A., Métodos e meios de comunicação para a extensão rural . 2v. Curitiba: ACARPA, 1982. BORDENAVE, J. E. D. O que é Comunicação Rural? São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.		
Bibliografia Complementar: ABDALLA, M. O Princípio da cooperação : em busca de uma nova racionalidade. São Paulo: Paulus, 2002. BUAINAN, A M. ROOMEIRO, A. A Agricultura Familiar no Brasil : Agricultura Familiar e Sistemas de Produção. Brasília: INCRA/FAO, Março-2000. BROSE, M. (Org.) Participação na Extensão Rural : experiência inovadora de desenvolvimento local. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.		

Disciplina:Filosofia	CH: 40h Semestral	Série:1º Ano 30
Ementa: Aprender os conceitos fundamentais da Filosofia Pré Socrática e Clássica grega e aplicá-los na formação da sua vida pessoal e profissional.		
Bibliografia Básica: COSTA, C. Sociologia : introdução à ciência da sociedade. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001. BIASI, C. A. F.; GARBOSA NETO, A; SILVESTRE, F. S; ANZUATEGUI, I. A., Métodos e meios de comunicação para a extensão rural . 2v. Curitiba: ACARPA, 1982. BORDENAVE, J. E. D. O que é Comunicação Rural? São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.		
Bibliografia Complementar: ABDALLA, M. O Princípio da cooperação : em busca de uma nova racionalidade. São Paulo: Paulus, 2002. BUAINAN, A M. ROOMEIRO, A. A Agricultura Familiar no Brasil : Agricultura Familiar e Sistemas de Produção. Brasília: INCRA/FAO, Março-2000. BROSE, M. (Org.) Participação na Extensão Rural : experiência inovadora de desenvolvimento local. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.		



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

Disciplina: Filosofia	CH: 40h Semestral	Série: 2º Ano 30
Ementa: Apreender os conceitos fundamentais da Filosofia Medieval e Moderna e aplicá-los na formação da sua vida pessoal e profissional.		
Bibliografia Básica: COSTA, C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 2º Grau São Paulo: Moderna, 2001. BIASI, C. A. F.; GARBOSA NETO, A.; SILVESTRE, F. S.; ANZUATEGUI, I. A., Métodos e meios de comunicação para a extensão rural . 2v. Curitiba: ACARPA, 1982. BORDENAVE, J. E. D. O que é Comunicação Rural? São Paulo: Editora Brasiliense, 1983.		
Bibliografia Complementar: ABDALLA, M. O Princípio da cooperação: em busca de uma nova racionalidade. São Paulo: Paulus, 2002. BUAINAN, A M. ROOMEIRO, A. A Agricultura Familiar no Brasil: Agricultura Familiar e Sistemas de Produção. Brasília: INCRA/FAO, Março-2000. BROSE, M. (Org.) Participação na Extensão Rural: experiência inovadora de desenvolvimento local. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.		

Disciplina: Filosofia	CH: 30h Semestral	Série: 3º Ano
Ementa: Apreender os conceitos fundamentais da transição da Filosofia Moderna para a Filosofia Contemporânea e aplicá-los na formação da sua vida pessoal e profissional		
Bibliografia Básica: COTRIM, G.. Fundamentos da Filosofia: história e grandes temas. São Paulo: Saraiva, 2006. CHAUÍ, M. Convite à Filosofia . São Paulo. Ed. Ática, 1995. ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. Temas de filosofia . São Paulo: Moderna, 2005. Bibliografia		
Bibliografia Complementar: GAARDER, J.. O mundo de Sofia . São Paulo: Cia das Letras, 1995. SAINT- EXUPÉRY, A. O pequeno príncipe . Rio de Janeiro: Agir, 1992. SÁTIRO, A. - Pensando melhor - Iniciação ao Filosofar - Ed. Saraiva, 2004.		

Disciplina: Educação Física	CH: 30h Semestral	Série: 3º Ano
Ementa: Participar de atividades corporais, estabelecendo relações equilibradas e construtivas com os outros, reconhecendo e respeitando características físicas e de desempenho de si próprio e dos outros, sem discriminar por características pessoais, físicas, sexuais ou sociais; Repudiar qualquer espécie de violência, adotando atitudes de respeito mútuo, dignidade e solidariedade nas práticas da cultura corporal de movimento;		



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

Conhecer, valorizar, respeitar e desfrutar da pluralidade de manifestações de cultura corporal do Brasil e do mundo, percebendo-as como recurso valioso para a integração entre pessoas e entre diferentes grupos sociais e étnicos;
Reconhecer-se como elemento integrante do ambiente, adotando hábitos saudáveis de higiene, alimentação e atividades corporais, relacionando-os com os efeitos sobre a própria saúde e de melhoria da saúde coletiva.

Bibliografia Básica:

SABA, F. **Mexa-se:** atividade física, saúde e bem-estar. 3. ed. - rev. e ampl. São Paulo: Phorte, 2011.
CARNEVALI JUNIOR, L. C. et al. **Exercício, emagrecimento e intensidade do treinamento:** aspectos fisiológicos e metodológicos. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Phorte, 2013.
SANTOS, C. C. G. [et. al.]. **A Linguagem corporal circense:** interfaces com a educação e a atividade física. São Paulo. Phorte, 2012.

Bibliografia Complementar:

RODRIGUES, H. de A.; DARIDO, S. C.. **Basquetebol na escola:** uma proposta didático-pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
GUIMARÃES NETO, W. M. **Musculação:** intensidade total : you are not a number! 2. ed. São Paulo: Phorte, 2012.
EVANGELISTA, A. L. **Treinamento funcional e core training:** exercícios práticos aplicados. São Paulo: Phorte, 2011.

Disciplina: Informática Aplicada	CH: 30h Semestral	Série:4º Ano
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.		
Orientações Metodológicas: c) Aulas expositivas, resolução de listas de exercícios, seminários, dinâmica de grupo, estudo dirigido. d) Utilização de multimídia e quadro branco.		
Procedimento Avaliativos da Aprendizagem: e) Avaliação individual e/ou em grupo. f) Utilização de instrumentos avaliativos: fichas de acompanhamento, registro de observação, produção de texto oral ou escrita, testes individuais ou em grupo, entre outros		
Bibliografia Básica: INTEL, Software Livre, http://www.nextgenerationcenter.com/detalle-curso/Software_Livre.aspx?PageID=1 , acesso em 30 de out. de 2013. LIBREOFFICÉ, Guia do Iniciante, https://wiki.documentfoundation.org/images/3/3e/0100GS3-GuiadoIniciante-ptbr.pdf , acesso em 30 de out. de 2013. RAGGI, Emilio, Beginning Ubuntu Linux, Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009.		



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

Bibliografia Complementar:

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

Formação Profissional - Área Agroindústria

DISCIPLINA: Gestão do Agronegócio I

CARGA HORÁRIA: 40h

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 econômica dos diversos sistemas de produção agrícola 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 agrícola 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:

MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio:** uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.

SILVA, R. A. G. da. **Administração rural:** teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios:** gestão e inovação. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.

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

WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. **Administração estratégica:** conceitos. 1. ed São Paulo: Atlas, 2010. 433 p.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** transformando idéias em negócios. 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p.

AAKER, D. A. **Administração estratégica de mercado.** 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix,352 p.

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.

BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial.** 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p.



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

ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. **Agronegócio do Brasil**. 1º ed. Editora Saraiva, 2005.

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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio**: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.

VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas**. 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?**. 13. ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 93 p (Coleção o mundo, hoje ; v. 24)

CREPALDI, S. A. **Contabilidade rural**: uma abordagem decisória. 5. ed. rev. atual. ampl São Paulo: Atlas, 2009. 376 p.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da produção**. 2. ed São Paulo: Atlas, 2008. 747 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.

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**. 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 267 p.

MARION, J. C. **Contabilidade rural**: contabilidade agrícola, contabilidade da pecuária, imposto de renda pessoa jurídica. 10.ed São Paulo: Atlas, 2009 254 p.

DISCIPLINA: Gestão do Agronegócio II

CARGA HORÁRIA: 40h

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio**: uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.

SILVA, R. A. G. da. **Administração rural**: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

ZUIN, L. F. S.; QUEIROZ, T. R. **Agronegócios**: gestão e inovação. 1. ed São Paulo: Saraiva, 2006. 436 p.

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

WRIGHT, P.; KROLL, M. J; PARNELL, J. **Administração estratégica**: conceitos. 1. ed São Paulo: Atlas, 2010. 433 p.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. 3. ed., rev. e atual Rio de Janeiro: Elsevier, c2008. xiii, 232 p.

AAKER, D. A. **Administração estratégica de mercado**. 7.ed Porto Alegre: Bookman, 2008. ix,352 p.



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

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.

BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial.** 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 419p.

ZYLBERSZTAIN, D.; NEVES, M. F.; NEVES, E. M. **Agronegócio do Brasil.** 1º ed. Editora Saraiva, 2005.

ZYLBERSZTAIN, D.; NEVES, M. F. (org.). **Economia e Gestão dos negócios agroalimentares:** indústria de alimentos, indústria de insumos, produção agropecuária e distribuição. São Paulo: Pioneira, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MENDES, J. T. G.; PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio:** uma abordagem econômica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p.

VERGARA, S. C. **Gestão de pessoas.** 10. ed São Paulo: Atlas, 2011. 213 p.

FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?.** 13. ed Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 93 p (Coleção o mundo, hoje ; v. 24)

CREPALDI, S. A. **Contabilidade rural:** uma abordagem decisorial. 5. ed. rev. atual. ampl São Paulo: Atlas, 2009. 376 p.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da produção.** 2. ed São Paulo: Atlas, 2008. 747 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.

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.** 4. ed São Paulo: Atlas, 2007. 267 p.

MARION, J. C. **Contabilidade rural:** contabilidade agrícola, contabilidade da pecuária, imposto de renda pessoa jurídica. 10.ed São Paulo: Atlas, 2009 254 p.

DISCIPLINA: Tecnologia de Leite e Derivados

CARGA HORÁRIA: 120 horas

EMENTA

Noções da ciência do leite, obtenção higiênica do leite, tratamentos térmicos, análises para o controle de qualidade, elaboração dos principais produtos lácteos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMIOT, J. **Ciência e tecnologia de la leche.** Ed. Acribia, Saragoza: 1991. 547 pp.

- BEHMER, M. L. **A Tecnologia do Leite.** Ed. Nobel, São Paulo: 3ª ed. 1984. 321 pp.

- **BRASIL.** Leis, decretos, resoluções e portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e



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

Abastecimento.1998.Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm>

- **BRASIL**. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm;

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

- NAKASAWA, Y. ; HOSONO, A. **Functions of fermented milk**. Ed. Elsevier Applied Science, 1992. 518 pp.

- SCHONHERR, W. **Manual practico de análisis de leche**. Saragoza: Ed. Acribia, 1959. 332 pp.

- SPREER E. **Lactologia Industrial**. Saragoza: Ed. Acribia, 1975. 461 pp.

- THOMAS, S. B. **Tecnicas bacteriologicas para el control lactologico**. Saragoza: Ed. Acribia, 1971. 255 p.

- TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção e Qualidade do Leite**. Editora UFSM, 2003.

- ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. São Paulo: Manole, 2003.

- CHAPAVAL, L. **Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário**. Viçosa: Aprenda fácil, 2000.

- EMBRAPA, **Qualidade do leite**. Ed. EMBRAPA, Brasília, 2000.

- ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**– vol. 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.

- SILVA, F. T. **Queijo minas frescal**. Brasília: Embrapa, 2005.

- SILVA, F. T. **Queijo parmesão**. Brasília: Embrapa, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BOBBIO, PAULO A. &BOBBIO, FLORIDA O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela 2001.

- FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Ed. Globo, Porto Alegre: 1990. 279 pp.

- EMBRAPA CAPRINOS, **Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial– Leite de Cabra e Derivados**. Ed. EMBRAPA, 2003.

DISCIPLINA: Tecnologia de Vegetais e Derivados

CARGA HORÁRIA: 140 horas

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**. 2005.



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

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, Urgel Almeida. **Processamento de Frutas Tropicais, Nutrição e Controle de qualidade**. 2009;
LIMA, U. A. **Agroindustrialização de Frutas**. 1999;
LUENGO, R.F.A.; CALBO, A.G. **Embalagens para comercialização de hortaliças 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: Educs, p. 93-96, 2004;
STEIN, Frank. **Doces comotas e geléias**. 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARUFFLALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. 1998.
OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006.

DISCIPLINA: Tecnologia de Carnes e Derivados

CARGA HORÁRIA: 140 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, 1988. 284 p.
PARDI, M.C. et al. **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**. V1. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 1994.
PARDI, M.C. et al. **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**. v2. Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense. 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. **Cadeia produtiva da carne bovina**. Série agrogócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.;
CARVALHO, E.P. **Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal**. Lavras:UFLA/FAEPE, 1999.
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.
SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais:**



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

produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2003. 308p.

DISCIPLINA: Tecnologia de Bebidas

CARGA HORÁRIA: 60 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:

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.;

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** 2008.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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).

DISCIPLINA: Panificação

CARGA HORÁRIA: 140 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.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia.** 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.



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

<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: 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.</p>
--

<p>DISCIPLINA: Conservação de Alimentos</p>
<p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>
<p>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.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>
<p>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. ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.</p>

<p>DISCIPLINA: Instalações e equipamentos</p>
<p>CARGA HORÁRIA: 40 horas</p>
<p>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.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 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, 1988. 284</p>



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

p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BORGES, A. C. **Prática das pequenas construções**. v. 1. São Paulo: Edgard Blucher. 1972;
- CANECCHIO-FILHO, V. **Indústrias rurais**. São Paulo: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1985.
- NOGUEIRA NETO, A. L. et al. **Banco de alimentos**. Roteiro de implantação 2007. Brasília, Ministério do desenvolvimento social, 2007. 52 p.
- SILVA FILHO, A. R. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo: Varela, 1996. 232 p
- SOUSA, C.A.B.; FERNANDES, A. **Projetos de empreendimentos agroindustriais. Produtos de origem animal**.v1. Viçosa: Editora UFV, 2003.

DISCIPLINA: Embalagem e rotulagens de alimentos

CARGA HORÁRIA: 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:

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



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

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.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos : Teoria e Prática**. 2ª edição. Viçosa: UFV. Imprensa Universitária, 1999. 335p.

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

DISCIPLINA: Controle de Qualidade/Análise de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 40 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, microbiológica e sensoriais;

4 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

5 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, J. M. A. **Química dos Alimentos**. 1. ed. Viçosa: UFV, 1995.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 1996.

PELCZAR JR. J. M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron Books, 1996.

SIQUEIRA, R.S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: EMBRAPA, 1995.

DISCIPLINA: Análise e Elaboração de Projetos Agroindustriais

CARGA HORÁRIA: 40h

EMENTA:

Técnicas de elaboração, análise e avaliação de projetos de investimentos voltados ao funcionamento de empreendimentos agroindustriais (produção rural e agro industrialização). Estudo das etapas e conteúdo dos projetos, dos métodos de avaliação, da viabilidade econômica e financeira, análise de risco, custo/benefício, alternativas de investimento.



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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERNADI, L. A. **Manual de plano de negócios: fundamentos, processo e estruturação.** 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MAXIMINIANO, A. C. A. **Administração de projetos: como transformar ideias em resultados.** 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

PRADO, D. S. **Planejamento de projetos.** 6ª ed. Nova lima: INPG tecnologia e serviços Ltda, 2004. 284p.

SALIN, C. S.; HOZMANN, N.; RAMAL, A. C. RAMAL, S. A. **Construindo planos de negócio.** 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 338p.

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.

SILVA, R. A. G. da. **Administração rural: teoria e prática.** 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

DISCIPLINA: Tratamento de Resíduos na indústria de Alimentos

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA: Conceitos iniciais (resíduo, poluição, contaminação, parâmetros e padrões de lançamento, concentração e carga poluente); Classificação de resíduos segundo a ABNT (perigosos, não inertes, inertes); Definição e classificação de resíduos agroindustriais; Resíduos urbanos (lixo e esgoto); Parâmetros de caracterização de resíduos; Tratamento de águas residuárias (aspectos quantitativos e qualitativos, níveis de tratamento: pré-tratamento, tratamento primário, tratamento secundário e tratamento terciário); Tratamento de resíduos sólidos; Tratamento de resíduos sólidos (compostagem); Tratamento de poluentes atmosféricos (gasosos controles de odores). Legislação específica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DÍAS, G.F. **Educação ambiental: Princípios e práticas.** 9º Ed. São Paulo: Gaia, 2004.

DONAIRE, D. **Gestão ambiental na empresa.** 2º Ed. São Paulo: Atlas, 2010.

STAUCK, M. **Resíduos: Como lidar com recursos naturais.** São Leopoldo: Oikos, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ARAÚJO, G.H.S. et al. **Gestão ambiental de áreas degradadas.** 6ºed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

DESIRIO, J.C. **Curso de Gestão ambiental.** Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

DÍAS, G.F. **Atividades interdisciplinares em educação ambiental.** São Paulo: Gaia, 2006.

HAMMES, V.S. **Julgar – Percepção do impacto ambiental.** Volume 4. Embrapa. São Pau-



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

lo: Globo, 2004.

MONTIBELLER, G.F. **Empresas, desenvolvimento e ambientes: diagnóstico e diretrizes de sustentabilidade**. Barueri, São Paulo, 2007.

DISCIPLINA: Gestão e Segurança do Trabalho

CARGA HORÁRIA: 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, 2009.

OLIVEIRA, C. A. Dias De.; MILANELI, E. **Manual Prático de Saúde e Segurança do Trabalho**. 1ª Ed. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2009.

SARAIVA. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 5ª Ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

SALIBA, T. M.; CORRÊA, M. A. C. **Insalubridade e periculosidade: aspectos técnicos e práticos**. 6ª Ed. São Paulo: LTr, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMILLOJ. R.; ABELB. **Manual de prevenção e combate a incêndios**. Senac editora. 2009 São Paulo.

CAMPOS, Vicente Falconi – **Gerência de Qualidade Total**, Belo Horizonte: Fundação CHRISTIANO O. 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. 254p.

COUTO, H. de 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. 238p.

MELO, M. S. – 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.

DISCIPLINA: Higiene e Sanificação



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

CARGA HORÁRIA: 40 horas
EMENTA: Característica dos resíduos; Qualidade de água e Higienização de superfícies; Principais sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos – princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008.
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. ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos
CARGA HORÁRIA: 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
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar , São Paulo : ARTMED, 2005. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 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. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. SILVA, N., et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2007. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.



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

DISCIPLINA: Bioquímica dos alimentos
CARGA HORÁRIA: 40 horas
EMENTA: Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica na produção de alimentos
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ARAÚJO, 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 . 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos .2.ed. São Paulo: Varela, 1992. COULTATE, T. P. Alimentos: A Química de seus Componentes . Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p. KOBLOITZ, 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, 2006. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos .1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

DISCIPLINA: Gestão Ambiental
CARGA HORÁRIA: 40 horas
EMENTA: Conceitos básicos em planejamento e educação ambiental, legislação aplicada a questões ambientais ambiental, gestão ambiental, impactos ambientais causados pelas agroindústrias, controle de poluição de agroindústrias, tecnologias limpas aplicadas à agroindústria, sistemas de gestão ambiental, planejamento e gestão de recursos hídricos, planejamento e gestão de resíduos sólidos, tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo, licenciamento ambiental, certificação ambiental, auditoria e perícia ambiental e marketing ambiental.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: ANNES, J. Manufatura ambientalmente consciente. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005. CAMPOS, L. M. de S. & LERIPIO. A. de A. Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão . São Paulo: Atlas, 2009. DIAS, R. Gestão Ambiental: Responsabilidade Social e Sustentabilidade . São Paulo:



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

Atlas, 2006.

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

PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. DE A. & BRUNA, G. C. **Curso de Gestão Ambiental.** São Paulo: Manole, 2004.

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

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

DISCIPLINA: Informática Aplicada

CARGA HORÁRIA: 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:

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

INTEL, Software Livre. Disponível em: < http://www.nextgenerationcenter.com/detalhe-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-GuiadoIniciante-ptbr.pdf>, acesso em 30 de out. de 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

DISCIPLINA: Ciência e Inovação

CARGA HORÁRIA: 40 horas

EMENTA:

Estudo da Lei da inovação, Propriedade industrial – patentes, indicação geográfica, marcas. Inovação: perspectivas e tendência na indústria de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DAVILA, T. **As regras da Inovação.** 1º Edição- Editora Bookman, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PIMENTEL, L. O. **Propriedade Intelectual e, a Universidade:** Aspectos Legais, 1ª ed; Florianópolis: Fundação Boiteaux – Konrad Adenauer Stiftung, 2005, v.1, 182p.

Endereços de internet:

www.inpi.gov.br, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI);

<http://www.cgee.org.br>, Centro de Gestão e Estudos Estratégicos (CGEE);

www.mct.gov.br, Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT);

www.nit.ufba.br, Núcleo de Inovação Tecnológica da Universidade Federal da Bahia;



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

www.abpi.org.br, Associação Brasileira da Propriedade Intelectual (IBPI);
www.wipo.int, Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI);
www.agricultura.gov.br, Serviço Nacional de Proteção de Cultivares (SNPC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
www.abes.org.br, Associação Brasileira das Empresas de Software (ABES);
www.abapi.org.br, Associação Brasileira dos Agentes da Propriedade Industrial (ABPI).