

FIC - EAD

**SOMMELIER**

# PPC

Projeto  
Pedagógico  
do Curso

FIC - EAD

# SOMMELIER

IF Sertão-PE

*Campus Petrolina Zona Rural*



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

**Jair Bolsonaro**  
Presidente da República

**Abraham Weintraub**  
Ministro da Educação

**Alexandro Ferreira de Souza**  
Secretário da Educação Profissional e Tecnológica

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

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

**Victor Prates Lorenzo**  
Pró-Reitor de Extensão e Cultura

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

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

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

**Erbs Cintra de Souza Gomes**  
Diretor Geral do Campus Petrolina Zona Rural



## SUMÁRIO

1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO	4
2. CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E CULTURAIS DA REGIÃO	6
3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	7
4. VISÃO ESTRATÉGICA DO IF SERTÃO-PE	7
5. ESTRUTURA DO CURSO	8
5.1 JUSTIFICATIVA	8
5.2 OBJETIVOS DO CURSO	9
5.3 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	9
5.4 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	9
5.5 FREQUÊNCIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA E AVALIAÇÕES	10
5.6 DESCRIÇÃO DE CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS	10
6. METODOLOGIA	10
7. MATRIZ CURRICULAR	10
7.1 COMPONENTES CURRICULARES	10
8. REFERÊNCIAS	15



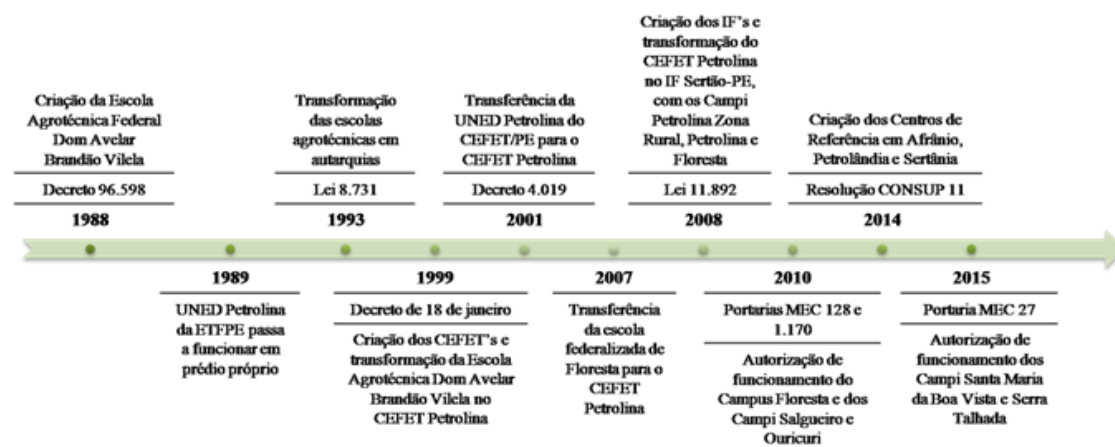
## 1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO

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

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

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

Com a transferência de EAFDABV para Cefet, a instituição expandiu o seu quadro de pessoal, ampliou seu inventário de bens móveis e imóveis, assumiu novos cursos e aumentou o número de alunos matriculados. Em 2007, a SETEC/MEC transferiu para o Cefet Petrolina a escola federalizada da cidade de Floresta, hoje intitulado de Campus Floresta do IF Sertão-PE. Após segunda fase do programa de expansão da Rede de Educação Profissional e Tecnológica, o governo federal adotou o conceito de cidade-polo, de forma a alcançar o maior número de regiões. Nesta fase, o então CEFET Petrolina foi contemplado com mais duas unidades de ensino descentralizadas, uma em Salgueiro e outra em Ouricuri, em função de suas localizações geográficas privilegiadas e importância econômica (PDI 2009-2013, 2009). Segue abaixo, na Figura 1, a linha do tempo do histórico do IF Sertão-PE.



Fonte: INSTITUTO, 2017

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

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



## 2. CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÔMICAS E CULTURAIS DA REGIÃO

A microrregião de Petrolina está situada na Mesorregião do São Francisco Pernambucano, ocupando uma área de 15.015 km<sup>2</sup>, que engloba os municípios de Petrolina, Afrânio, Cabrobó, Dormentes, Lagoa Grande, Orocó, Santa Maria da Boa Vista e Terra Nova, equivalente a 15% do território do estado de Pernambuco. Os municípios apresentam clima quente e seco, chuvas escassas e mal distribuídas. Parte desta microrregião é banhada pelo Rio São Francisco, o que confere uma condição privilegiada. A cidade de Petrolina está dentre as mais desenvolvidas dessa microrregião, que juntamente com a Juazeiro-BA, forma o maior aglomerado humano do semiárido nordestino. Com uma população total de 458.314 habitantes (IBGE – Informações DATASUS 2012), estando 285.801 (64,37%) localizados na zona urbana e 158.190 (35,6%) na zona rural (IBGE 2010), a microrregião de Petrolina produziu um PIB, em 2009, de R\$ 3.219.767.000,00, sendo cerca de 11,5% da indústria, 60% dos serviços, 7,57% de impostos (IBGE, 2011) e 21% provenientes do setor agropecuário, indicando assim, que este setor tem relevante participação no índice de produtividade. Em relação à dimensão sociocultural e às características do tecido social organizativo do território do Sertão do São Francisco, este se caracteriza por ter extremos de situação de pobreza e de situação de riqueza, por ter uma concentração de renda muito grande, onde populações pobres convivem lado a lado com uma realidade de modernos processos produtivos e econômicos existentes na região, como as modernas fazendas irrigadas que se inserem economicamente no mercado internacional. Considerando, os polos representativos desta região, anteriormente mencionados, a base econômica desta microrregião de Petrolina está na agricultura irrigada e de sequeiro, sendo esta última centrada nas culturas de subsistência e pecuária extensiva, onde se destacam os rebanhos de ovinos e caprinos.

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



identificar os principais gargalos tecnológicos e desenvolver meios, produtos e processos que contribuam para o incremento da produtividade e sustentabilidade dos Arranjos Produtivos Locais (APL).

Fora das áreas irrigadas crescem os negócios em torno da caprinocultura. O comércio de carne desses animais, nas cidades de Petrolina-PE e Juazeiro-BA, que abrigam mais de 20% do rebanho nordestino, gera recursos na ordem de US\$ 9,585 milhões. O consumo de carne de caprino e ovino nas duas cidades são de 11kg/pessoa ao ano. No Brasil, esse índice é de 0,5. Já se constata a implantação de algumas empresas de beneficiamento dessa carne e a busca pela diversificação da oferta de derivados. Considerando as características, o desenvolvimento e as grandes mudanças que vem ocorrendo na região, estes se apresentam como aspectos que ocasionam o surgimento de demanda crescente de profissionais qualificados nas mais diversas áreas do conhecimento e em diversos setores da economia, o que exige uma ampliação e excelência da formação profissional instalada neste território.

### 3. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso	Sommelier
Modalidade de oferta	Ensino à Distância
Tipo do curso	Formação Inicial e Continuada
Endereço de funcionamento do curso	PE 647, Km 22, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina-PE
Número de vagas pretendidas	80 vagas/turma
Carga horária total do curso	200 horas
Requisitos e Formas de Acesso	Ensino Médio Completo
Periodicidade de oferta	Semestral

### 4. VISÃO ESTRATÉGICA DO IF SERTÃO-PE

#### VISÃO

“Consolidar-se como uma instituição pública de qualidade, buscando a excelência e o reconhecimento pela sociedade como agente de transformação.”





## MISSÃO

“Promover a educação profissional, científica e tecnológica, por meio do ensino, pesquisa, inovação e extensão, para a formação cidadã e o desenvolvimento sustentável.”

## VALORES

*Compromisso Social:* Pautado em ações de desenvolvimento e apoio a programas de qualidade de vida e sustentabilidade, buscando sempre a troca de conhecimento entre a comunidade acadêmica e a população.

*Ética:* Pautada na atuação com comprometimento, cooperação, profissionalismo, flexibilidade e respeito, valorizando os princípios morais e comportamentais na condução de ações institucionais.

*Transparência:* Pautada na publicidade de informações acessíveis e atuais, que possibilitem a participação popular no controle e proposições de melhoria dos serviços ofertados.

*Valorização do ser humano:* Pautada na dignidade, democracia e imparcialidade, por uma educação inclusiva, libertadora e mais sensível à convivência e a empatia

## 5. ESTRUTURA DO CURSO

### 5.1 JUSTIFICATIVA

O Curso de Formação de Sommelier é dirigido a quem já trabalha ou pretende trabalhar no mercado de vinhos, seja como sommelier profissional, seja como consultor/assessor de produtores, importadoras e lojas especializadas. O curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos na modalidade EAD para a população do submédio do São Francisco.

O profissional formado no curso poderá trabalhar em restaurantes, hotéis, bares, empresa de eventos, adegas e casas de vinhos. Estes estabelecimentos são pontos chave para o desenvolvimento do turismo na região, visto que os turistas utilizam estes serviços e exigem produtos e serviços de excelente qualidade. Além disso, a frequência nos restaurantes e similares pela população em geral aumenta gradativamente sendo necessários a qualificação dos trabalhadores ativos assim como suprir a demanda por mais trabalhadores qualificados.



## 5.2 OBJETIVOS DO CURSO

O objetivo geral do curso compreende:

- Formar profissionais capazes de fornecerem atendimento de qualidade para suporte do processo de degustação de vinho, conectado com o universo de possibilidades de harmonizações.

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Formar profissionais conhecedores do mundo dos vinhos e seus benefícios para a vida das pessoas;
- Valorizar a cultura e gastronomia típica do semiárido do Nordeste Brasileiro;

## 5.3 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil profissional esperado dos concluintes do curso está diretamente relacionado com o fornecimento do conhecimento básico para o desempenho da função de sommelier, conectando de forma estratégica no processo de desenvolvimento do Arranjo Produtivo Local da Uva e do Vinho.

## 5.4 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Na avaliação da aprendizagem, como um processo contínuo e cumulativo, são assumidas as funções diagnósticas, formativas e somativas, de forma integrada ao processo e a aprendizagem. Essas funções devem ser observadas como princípios norteadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Nessa perspectiva, a avaliação deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem; levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. O aproveitamento escolar será avaliado através:

- Acompanhamento contínuo e processual, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas. Serão acatadas as normas vigentes das escolas envolvidas.
- A avaliação será composta por participação em aulas teóricas, estudos de casos e grupos de discussão em ambiente virtual;
- Trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas).



## 5.5 FREQUÊNCIA MÍNIMA OBRIGATÓRIA E AVALIAÇÕES

Será exigida frequência mínima de 75% em cada módulo do curso, como componente obrigatório para certificação do discente.

## 5.6 DESCRIÇÃO DE CERTIFICADOS A SEREM EXPEDIDOS

Após a integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada, será conferido ao egresso o Certificado de Qualificação Profissional em Agricultor Orgânico

## 6. METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o desenvolvimento das aulas e avaliação dos alunos será em ambiente virtual, através de aulas expositivas, participativas e dialogadas sobre conceitos, exercícios e vivências práticas individuais e em grupo, interação com profissionais da área, vídeos demonstrativos, seminários, simulações, exposição de exemplos práticos e rotineiros, buscando a aprendizagem e interação constante dos educandos. As estratégias de ensino adotadas serão desenvolvidas em ambiente virtual, podendo fazer uso de estudos dirigidos, levantamento de problemas e busca de soluções no contexto da área de trabalho.

## 7. MATRIZ CURRICULAR

O curso de Formação Inicial e Continuada de Sommelier, ofertado na modalidade de ensino à distância pelo IF Sertão PE – Campus Petrolina Zona Rural possui dois módulos com cem horas cada, totalizando duzentas horas de carga horária. Cada módulo possui temáticas específicas, estabelecendo forte sinergia com os objetivos do supracitado curso.

### 7.1 COMPONENTES CURRICULARES

O módulo 1 será composto por quatro componentes específicos. O primeiro, com quarenta horas, trata sobre tópicos básicos da viticultura e enologia. O segundo, o processo de elaboração de vinhos tranquilos, com um total de trinta horas. O terceiro componente, apresenta o processo de elaboração de espumantes. E o quarto, a elaboração de destilados.



Noções de Viticultura e Enologia	40 HORAS
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Noções gerais sobre viticulture</li><li>• Origem e história da videira</li><li>• Classificação botânica, anatomia e morfologia</li><li>• Aspectos fisiológicos da maturação</li><li>• Principais cultivares de uva para mesa</li><li>• Principais cultivares de uva para vinho</li><li>• Principais cultivares para suco</li><li>• Porta-enxertos</li><li>• Histórico do Vinho;</li><li>• Produção de uva e Vinho no Mundo;</li><li>• Fenômenos de Maturação da Uva;</li><li>• Constituintes do Cacho;</li><li>• Constituição Química da Matéria-Prima;</li><li>• Avaliação da Matéria-Prima;</li><li>• Embalagens de Transporte de Uva;</li><li>• Máquinas e Equipamentos Vinícolas</li></ul>	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. <b>Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros</b>. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.</li><li>• SOUSA, J. S. I. <b>Uvas para o Brasil</b>. Piracicaba: Fealq, 1996.</li><li>• REGINA, M. A. <b>Viticultura e Enologia: atualizando conceitos</b>. 1ª ed. Andradadas: EPAMIG, 2002.</li><li>• SOARES, J. M.; LEÃO, P. C. de S. <b>A vitivinicultura no Semiárido Brasileiro</b> – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica ; Petrolina : Embrapa Semi-Árido, 2009.</li></ul>	



Vinificações em branco, tinto e rosé	30 HORAS
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Obtenção de mostos e operações de pré-fermentação;</li><li>• Colheita, transporte e recepção da matéria-prima;</li><li>• Diferenças na obtenção de mostos brancos, rosados e tintos;</li><li>• Processos envolvidos durante a elaboração de vinhos brancos, rosados e tintos;</li><li>• Emprego do dióxido de enxofre em enologia;</li><li>• Enzimas e fenômenos enzimáticos no mosto;</li><li>• Fermentações envolvidas na elaboração de vinhos</li></ul>	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• BOULTON, R. B.; SINGLETON, V.L.; BISSON, L.F.; KUNKEE, R.E. Teoría y práctica de la elaboración del vino. 1ª ed. Zaragoza ACRIBIA, 2002.</li><li>• MANFROI, V.; GIOVANNINI, E. Viticultura e Enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. 1ª ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.</li><li>• RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto. 1ª ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA UVA E VINHO, 2003.</li></ul>	

Vinificações em espumantes	20 HORAS
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboração de espumantes pelo método Asti;</li><li>• Elaboração de espumantes pelo método Charmat;</li><li>• Elaboração de espumantes pelo método Champenoise;</li></ul>	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• BLOUIN, J. Enología práctica: conocimiento y elaboración del vino. 4. ed. Madrid: Mundi Prensa, 2006.</li><li>• CAVAZZANI, N. Fabricación de vinos espumosos. Zaragoza: Acribia, 1989.</li><li>• GIOVANNINI, E. Viticultura e enologia : elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros. Bento Gonçalves: IFRS, 2009.</li></ul>	

Destilados	20 HORAS
------------	----------



<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboração de destilado de vinho;</li><li>• Elaboração de destilado de bagaço de uva:</li></ul>	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• FILHO, W. G. V. Tecnologia de bebidas. 1ªed. Edgard Blücher, São Paulo. 2005.</li></ul>	

O módulo 2, é formado por quatro componentes específicos. O primeiro, com trinta horas, trata sobre tópicos de higiene e manipulação de alimentos e bebidas. O segundo, relações interpessoais, com um total de dez horas. O terceiro componente, apresenta o processo de elaboração de espumantes. E o quarto, a elaboração de destilados.

<b>Higiene e manipulação de alimentos e bebidas</b>	<b>30 HORAS</b>
<i>EMENTA</i>	
Noções de higiene pessoal; Higiene ambiental, de equipamentos e de utensílios; Reconhecer os principais perigos em alimentos; Noções de microbiologia básica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos; Utilizar e higienizar adequadamente os utensílios e equipamentos; Utilizar as Boas Práticas para Serviços de alimentação; Noções sobre as ferramentas da qualidade;	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• CAMPOS, A. Técnicas de Controle de Qualidade. 2ª ed. São Paulo: AEB Editora, 1992, 251p.</li><li>• SUÁREZ LEPE, J. A.; INIGO LEAL, B. Microbiología enológica: fundamentos de vinificación, 3. ed. rev. ampl. Madrid: Mundi-Prensa, 2004. 716 p. il.</li></ul>	

<b>Relações interpessoais</b>	<b>10 HORAS</b>
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecimento intrapessoal;</li></ul>	



- Relações Interpessoais x Trabalho; Conflitos;
- Trabalho em equipe;
- Chefes e Líderes;
- Inteligência emocional

*BIBLIOGRAFIA BÁSICA*

- SCHILLER, Friedrich. A educação estética do homem: numa série de cartas. São Paulo: Iluminuras, 2014. 154 p.
- BOFF, Leonardo. O despertar da águia: o dia-bólico e o sim-bólico na construção da realidade. 25. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

<b>Serviço de vinho e noções de degustação</b>	<b>30 HORAS</b>
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Procedimento para abertura e serviço de vinho;</li><li>• Equipamentos, suprimentos e utensílios auxiliares do serviço de vinho;</li><li>• A temperatura ideal para consumo de vinhos e alimentos;</li></ul>	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• PEYNAUD, É.; BLOUIN, J.; STAHEL, M.; LAMELO, J. L. A. O gosto do vinho: o grande livro da degustação. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010. 240 p.</li><li>• SPLENDOR, F. Vinhos, degustação e serviço, saúde, enoturismo, licores. 1ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003.</li></ul>	

<b>Enogastronomia</b>	<b>20 HORAS</b>
<i>EMENTA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• História dos alimentos;</li><li>• Base da harmonização;</li><li>• Combinação entre vinho e comida;</li></ul> Afinidade em queijos, embutidos e vinho;	
<i>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</li><li>• NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. Enogastronomia: a arte de harmonizar</li></ul>	



cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2005.

- SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. 3. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

## 8. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 8.731, de 11 de novembro de 1993. Transforma as Escolas Agrotécnicas Federais em autarquias e dá outras providências. Diário Oficial da União – Seção 1, p. 17253, 17/11/1993.

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Seção 1, p. 1, 30/12/2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Informações Demográficas e Socioeconômicas da Microrregião de Petrolina 2010. Disponível em <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe?ibge/cnv/poppe.def>>. Acesso em: 08 abr. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Informações Demográficas e Socioeconômicas da Microrregião de Petrolina 2011. Disponível em <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe?ibge/cnv/poppe.def>>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Informações Demográficas e Socioeconômicas da Microrregião de Petrolina 2012. Disponível em <<http://tabnet.datasus.gov.br/cgi/tabcgi.exe?ibge/cnv/poppe.def>>. Acesso em: 10 abr. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO IF SERTÃO-PE. Organização Didática Do Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia – Sertão Pernambucano. <[https://www.ifsertao-pe.edu.br/images/IF\\_Sertao-PE/Documentos/Conselho-Superior/Resolucoes/2017/22Resoluo-11.pdf](https://www.ifsertao-pe.edu.br/images/IF_Sertao-PE/Documentos/Conselho-Superior/Resolucoes/2017/22Resoluo-11.pdf)> Acesso em 18/04/2020.

\_\_\_\_\_. PDI: período de vigência 2019-2023. Disponível em: <[http://www.ifsertao-pe.edu.br/reitoria/documentos/pdi\\_ifsertao-pe.pdf](http://www.ifsertao-pe.edu.br/reitoria/documentos/pdi_ifsertao-pe.pdf)>. Acesso em 21-12-2018.