



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

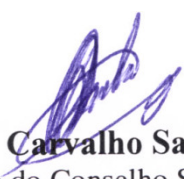
**RESOLUÇÃO Nº. 54 DO CONSELHO SUPERIOR,  
DE 25 DE SETEMBRO DE 2015.**

O Presidente do Conselho Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, no uso de suas atribuições legais e após deliberação dos membros do Conselho Superior ocorrida na 4ª Reunião Ordinária do exercício de 2015,

**Art. 1º APROVAR a REFORMULAÇÃO** do Projeto Pedagógico do **Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Agroindústria**, com 35 (trinta e cinco) vagas por turma no **Campus Petrolina Zona Rural**, deste Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

**Art. 2º ALTERAR** a Resolução nº 13, do Conselho Diretor de 19 de dezembro de 2002.

**Art. 3º** Esta Resolução entra em vigor a partir da data da sua publicação.

  
**Adelmo Carvalho Santana**  
Presidente do Conselho Superior  
IF Sertão Pernambucano

PUBLICADO NO SITE INSTITUCIONAL EM:

**25/11/2015**



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

## **PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO**

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

Aprovado pela Resolução do Conselho Diretor nº 13, de 19 de dezembro de 2002  
Reformulado pela Resolução nº 54 do Conselho Superior de 25 de setembro de 2015,  
entrando em vigor para as turmas ingressantes no 1º semestre de 2014

**Petrolina, PE  
Março, 2015**



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

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

**Comissão instituída por meio da portaria:**

**1. Portaria N° 67 de 21 de novembro de 2012**

**Presidente:**

Prof. MSc. Marcelo Iran de Souza Coelho

**Membros:**

Profa. MSc. Adriane Luciana da Silva  
Profa. Milka Carvalho de Azevedo  
Profa. Michelle da Costa Santos de Oliveira  
Profa. Fátima Alves Teixeira  
Profa. Rafaela de Aquino Souza

**2. Portaria N° 93 de 11 de novembro de 2013**

**Presidente:**

Prof. Dr. Paulo Sérgio Dalmás

**Membros:**

Profa. Mariany Cruz Alves da Silva  
Profa. Fátima Alves Teixeira  
Profa. Rafaela de Aquino Souza  
Sra. Naly Lopes da Costa

**3. Equipe Pedagógica:**

Sra. Ângela Maiane de Macedo. Damasceno - Pedagoga  
Sra. Rosilene Souza de Oliveira – Técnica em Assuntos Educacionais

**Petrolina, PE**  
**Março, 2015**



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

**Governo Federal**

**Presidente da República**

Dilma Vana Rousseff

**Ministro da Educação**

Cid Gomes

**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**

Marcelo Machado Feres

**Reitor**

Ivaldo José da Silva

**Pró-reitoria de Ensino**

Adelmo Carvalho Santana

**Pró-reitoria de Pesquisa Inovação e Pós-Graduação**

Cícero Antônio de Sousa Araújo

**Pró-reitoria de Planejamento e Administração**

Macário da Silva Mudo

**Pró-reitoria de Desenvolvimento Institucional**

Denice de Amorim Cavalcante Freire

**Pró-reitoria de Extensão**

Gleide Isnaia Coimbra Silva Mello

**Diretor Geral do *Campus* Petrolina Zona Rural**

Jane Oliveira Perez

**Direção de Administração**

Alberto Bruno Alves

**Direção de Ensino**

Andréa Nunes Moreira de Carvalho

**Chefe do Departamento de Ensino**

Ana Elisa Oliveira dos Santos

**Coordenação do Curso Técnico Subsequente em Agroindústria**

Paulo Sérgio Dalmás



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

## 1. - 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 BR 235, Km 22, Campus Zona Rural, Petrolina-PE, CEP: 56 300  
000

**CONTATO:** ( 87) 2101-8050

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

**CURSO:** Educação Profissional Técnica de Nível Médio Subsequente em Agroindústria

**EIXO TECNOLÓGICO:** Produção Alimentícia

**NÍVEL** Técnico Subsequente

**MODALIDADE:** Presencial

**CARGA HORÁRIA:**

**Carga horária do curso:** 1.200 h

**Carga horária de estágio:** 200 h

**Carga horária total:** 1.400 h

**DURAÇÃO PREVISTA:** 2 anos

**HABILITAÇÃO:** Técnico em Agroindústria

**PERIODICIDADE DE OFERTA:** Anual

**TURNO:** Diurno

**NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS POR TURMA:** 30



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

## **2. JUSTIFICATIVA**

O desenvolvimento de uma região, entre outros fatores, está associado a capacidade das pessoas. A qualificação técnica em agroindústria possibilita em uma região com atividade predominante ligada ao setor agropecuário, alavancar a economia. O Submédio do Vale do São Francisco, região que ocupa uma área de 640.000 Km<sup>2</sup> do Sertão Baiano e Pernambucano, tem despontado na economia nacional e no cenário internacional como um dos principais pólos de fruticultura do mundo. A região possui 300.000 hectares irrigáveis, dos quais 125.000 estão implantados atualmente, oferecendo condições favoráveis para produção de frutas com excelente qualidade de consumo “in natura” ou para industrialização (CODEVASF, 2006). Segundo o IBGE (2008) o Submédio do Vale do São Francisco produziu mais de um milhão de toneladas de frutas e hortaliças, destacando-se as culturas da manga, uva, coco verde, banana, goiaba, acerola, mamão, melão e melancia, que geram mais de 300 mil empregos diretos, movimentando mais de um bilhão de reais. Esta produção tem favorecido o desenvolvimento do complexo agroindustrial, que inclui empresas de beneficiamento de frutas para exportação, aproximadamente 50 (cinquenta) “packing houses” (casas de embalagens de frutas para exportação) e indústrias de transformação, como: polpa de frutas, sucos, vinhos, doces, frutas desidratadas, sorvetes, iogurtes e outras gerando atividades agregadas desde a produção até a comercialização e exigindo qualificação dos profissionais envolvidos.

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



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

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

Nesse sentido, o técnico em agroindústria adquirem uma importância cada vez maior no processo de desenvolvimento da região, pela possibilidade de contribuição para funcionamento das agroindústrias existentes e criação de novas. Vale destacar a importância das agroindústrias em uma região, tanto no aspecto econômico como no social. Possibilita maior valor agregado à produção agropecuária no meio rural, além de reunir a economia do campo ao sistema industrial. Além disso, essas empresas fixam a mão de obra no campo e incrementam o recolhimento de impostos nas pequenas cidades. As agroindústrias permitem multiplicar a renda e o emprego direto e indireto a partir da produção agropecuária; é o agente principal que direciona e maximiza a eficiência do uso dos insumos e dos investimentos rurais de sua matéria-prima; localiza adequadamente e aumenta a produção; evita a perda de produtos; reduz o custo do armazenamento, do transporte e da comercialização dos produtos que industrializa; valoriza melhor o produto e os diversifica para vários mercados. Além disso, é relevante destacar a importância da gestão ambiental na agroindústria, através da elaboração de projetos sustentáveis que verifiquem a existência de impactos ambientais e como eles interferem no meio ambiente. A existência de agroindústrias, principalmente na área rural, diminui a migração rural/urbana, principalmente dos jovens, pois prioriza a utilização de mão de obra do setor rural no industrial, evitando, dessa forma, a necessidade de ampliar-se a estrutura urbana. A agroindústria permite também obter parte da produção das propriedades agrícolas, reduzindo o excedente que não seria aproveitado sem a presença desse tipo de empresa.

Para tanto, o crescimento e a sustentabilidade da indústria de transformação de alimentos exigem profissionais qualificados, com conhecimentos científicos, aptos a desenvolverem inovações tecnológicas, portanto o profissional Técnico em Agroindústria



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

apresenta-se como fundamental para estas atividades.

### **3. OBJETIVOS**

O Curso Técnico em Agroindústria se propõe a contribuir com o desenvolvimento da região, através da capacitação de cidadãos que atendam em consonância com os princípios de sustentabilidade econômica, social e ambiental, as necessidades de verticalização da produção. O curso concorrerá ainda para: difusão de tecnologia de elaboração de produtos de qualidade e de baixo custo; agregação de valor aos produtos “in natura”; regulação da oferta de produtos nas entressafras; aumento das condições de distribuição e armazenamento da produção; desenvolvimento do senso empreendedor dos técnicos visando à geração de empregos, o aumento do nível de renda e o aproveitamento dos produtos agropecuários regionais.

### **4. REQUISITOS E FORMA DE ACESSO**

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

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





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

### Bases legais

LEI Nº 9.394, DE 20 DE DEZEMBRO DE 1996, *que estabelece as Diretrizes e bases da educação nacional.*

LEI Nº 11.788, DE 25 DE SETEMBRO DE 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes  
DECRETO Nº 5.154 DE 23 DE JULHO DE 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.

Resolução CNE/CEB nº 4, de 6 de junho de 2012 - Dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.

Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012 - Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008 *Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio*

Resolução CNE/CEB nº 4, de 16 de agosto de 2006 *Altera o artigo 10 da Resolução CNE/CEB nº 3/98, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.*

Resolução CNE/CEB nº 4, de 27 de outubro de 2005 *Inclui novo dispositivo à Resolução CNE/CEB 1/2005, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.*

Resolução nº 2, de 4 de abril de 2005. *Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.*

Resolução nº 1, de 3 de fevereiro de 2005. *Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.*

Resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2004. *Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.*

Resolução CNE/CEB nº 04/99. *Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.*

Resolução nº 02, de 26 de junho de 1997. *Dispõe sobre os programas especiais de formação pedagógica de docentes para as disciplinas do currículo do ensino fundamental, do ensino médio e da educação profissional em nível médio.*



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

## **Representação e comunicação**

Desenvolver a capacidade de comunicação.

- Ler e interpretar textos de interesse científico e tecnológico.
- Interpretar e utilizar diferentes formas de representação (tabelas, gráficos, expressões, ícones...).
- Exprimir-se oralmente com correção e clareza, usando a terminologia correta.
- Produzir textos adequados para relatar experiências, formular dúvidas ou apresentar conclusões.
- Utilizar as tecnologias básicas de redação e informação, como computadores.
- Identificar variáveis relevantes e selecionar os procedimentos necessários para a produção, análise e interpretação de resultados de processos e experimentos científicos e tecnológicos.
- Identificar, representar e utilizar o conhecimento geométrico para aperfeiçoamento da leitura, da compreensão e da ação sobre a realidade.
- Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis, representados em gráficos, diagramas ou expressões algébricas, realizando previsão de tendências, extrapolações e interpolações e interpretações.
- Analisar qualitativamente dados quantitativos representados gráfica ou algebricamente relacionados a contextos sócio econômicos, científicos ou cotidianos.

## **Investigação e compreensão**

Desenvolver a capacidade de questionar processos naturais e tecnológicos, identificando regularidades, apresentando interpretações e prevendo evoluções. Desenvolver o



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

raciocínio e a capacidade de aprender.

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

### **Contextualização sócio cultural**

Compreender e utilizar a ciência, como elemento de interpretação e intervenção, e a tecnologia como conhecimento sistemático de sentido prático.

- Utilizar elementos e conhecimentos científicos e tecnológicos para diagnosticar e equacionar questões sociais e ambientais.
- Associar conhecimentos e métodos científicos com a tecnologia do sistema produtivo



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

e dos serviços.

- Reconhecer o sentido histórico da ciência e da tecnologia, percebendo seu papel na vida humana em diferentes épocas e na capacidade humana de transformar o meio.
- Compreender as ciências como construções humanas, entende como elas se desenvolveram por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas, relacionando o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade.
- Entender a relação entre o desenvolvimento de Ciências Naturais e o desenvolvimento tecnológico e associar as diferentes tecnologias aos problemas que se propuser e se propõe solucionar.
- Entender o impacto das tecnologias associadas às Ciências Naturais, na sua vida pessoal, nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.

## **5. PERFIL PROFISSIONAL**

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

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

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



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

- **Auxiliar Técnico em Processamento de Carnes**

Carga horária: 840 horas

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

**COMPETÊNCIAS:**

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

- **Auxiliar Técnico em Tecnologia de Laticínios**



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

Carga horária: 840 horas

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

COMPETÊNCIAS:

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

Carga horária: 840 horas



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

Componentes curriculares: Disciplinas do primeiro semestre + disciplina processamento de frutas e hortaliças e demais disciplinas do segundo semestre (exceção tecnologia de bebidas + Análise e elaboração de projetos + Gestão de resíduos da indústria de alimentos.

COMPETÊNCIAS:

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

Carga horária: 800 h

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



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

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

**COMPETÊNCIAS:**

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

## **6. ESTRUTURA CURRICULAR**

A carga horária do curso é de 1.200 (um mil e duzentas horas) compreendendo vinte e uma disciplinas, nos quais, cada aula terá duração de 60 minutos, adicionando-se ainda o estágio obrigatório de 200 (duzentas) horas, perfazendo um total de 1.400 (um mil e





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

quatrocentas horas) para diplomação em **Técnico em Agroindústria**.

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

- **Disciplinas por semestre e sua carga horária**

<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária (horas)</b>
<b>1º Semestre</b>	
Informática Aplicada	<b>40</b>
Microbiologia de Alimentos	<b>40</b>
Bioquímica de Alimentos	<b>40</b>
Português e Redação Técnica	<b>80</b>
Higiene e Sanificação	<b>40</b>
Matemática Aplicada	<b>40</b>
Instalações e Equipamentos	<b>40</b>
Embalagens e Rotulagens de Alimentos	<b>40</b>
Higiene e Segurança no Trabalho	<b>40</b>
<b>Total carga horária semestral</b>	<b>400 horas</b>
<b>2º Semestre</b>	
Gestão do Agronegócio	<b>80</b>
Conservação de Alimentos	<b>40</b>
Tecnologia de Bebidas	<b>40</b>
Tecnologia de Vegetais e Derivados	<b>120</b>
Controle de Qualidade/Análises de Alimentos	<b>80</b>
Libras	<b>40</b>
<b>Total carga horária semestral</b>	<b>400 horas</b>
<b>3º Semestre</b>	
Análise e Elaboração de Projetos	<b>40</b>
Tecnologia de Carnes e Derivados	<b>120</b>
Tecnologia de Leite e Derivados	<b>120</b>
Tratamentos de Resíduos da Indústria de Alimentos	<b>40</b>
Panificação	<b>80</b>
<b>Total carga horária semestral</b>	<b>400 horas</b>
<b>CARGA HORÁRIA</b>	<b>1.200 horas</b>
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>	<b>200 horas</b>



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

<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>1.400 horas</b>
----------------------------	--------------------

- **Orientações metodológicas**

Cada disciplina poderá prevê até 10% (dez por cento) da carga horária diária do curso de atividades não presenciais, desde que haja suporte tecnológico e seja garantido o atendimento por docentes, tutores ou pessoal de apoio.

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

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

- Dinâmicas de grupo
- Aulas participativas
- Aulas expositivas



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

- Atividades individuais
- Atividades coletivas
- Estudo de casos
- Entrevistas
- Atividades complementares
- Aulas práticas
- Construção de projetos
- Palestras
- Visitas técnicas
- Exploração e uso de laboratórios
- Seminários
- Visitas em eventos acadêmicos
- Trabalhos individuais e em grupo
- Relatórios de aula de campo
- Debates
- Estudo de caso
- Exploração de músicas, poesia
- Oficinas
- Uso de filmes, documentários e reportagens
- Jogos
- Resolução de problemas
- Estudo dirigido.

## **6.1 EMENTAS**

<b>PRIMEIRO SEMESTRE</b>
--------------------------



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

<b>1- IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 1º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 h.	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 02
<b>2 – EMENTA:</b>		
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.		
<b>3- OBJETIVOS</b>		
Esclarecer os conceitos essenciais em Informática e possibilitar o uso dos principais Sistemas Operacionais e ferramentas de produtividade sob a perspectiva do uso de ferramentas livre com o finalidade da redução de custo para as empresas e indivíduos e como uma alternativa viável à pirataria de software.		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
Conceitos, Bits e Bytes, Hardware, Periféricos, Placa Mãe, Processador, Memória, Software, Operacionais, Soft. de Sistema, Aplicativos, Operação de Sistema, Software Livre, Histórico do Linux Sistema de Arquivo , Permissões, Comandos Básicos, GUI, Exercício Avaliativo, Office, Visão Geral, Libre Write, Interface e Barra de Espaço, Movendo-se pelo documento, Trabalhando com Texto, Formatando o Texto, Formatando Páginas, Adicionar Anotações, Sumário, índices e bibliografias, Usando a Mala direta, Usando Campos, Ligando com partes do documento, Criando Formulários, Libre Calc, Janela Principal, Navegando dentro das planilhas, Opções de Visualização, Digitando dados utilizando o teclado, Compartilhar conteúdo entre folhas, Validando Conteúdo da Célula, Editando dados, Formatando dados, Utilizando temas, Formatação Condicional, Escondendo e exibindo dados, Libre Impress, Janela Principal, Exibições da Área de Trabalho, Nova Apresentação, Formatando a apresentação, Adicionando e Formatando texto, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Imagens, tabelas, gráficos, filmes, Comentários, Configurando a apresentação, Executando a apresentação, Libre Base, Introdução, Planejando e criando um BD, Criando as tabelas, Relações entre tabelas, Formulários, Inserindo dados em Formulário, Consultas, Relatórios, Outras Fontes de dados, Libre Draw, Introdução , Área de Trabalho, Posicionando objetos, Formas básicas, Desenhando Formas geométricas, Selecionando Objetos, Movendo Objetos Dinamicamente, Efeitos Especiais, Combinando Múltiplos objetos, Objetos 3D, . Internet, Protocolos/Aplicações, E-mail, Clientes de e-mail, Matemática Financeira, Conceitos, Juros Simples, Juros Compostos, Gráficos.		
<b>5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b>		
RAGGI, E. , Beginning Ubuntu Linux, Fifth Edition, Ed. Apress, USA, 2009. INTEL, Software Livre, <a href="http://www.nextgenerationcenter.com/detalle-">http://www.nextgenerationcenter.com/detalle-</a>		



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

<p><a href="#">curso/Software_Livre.aspx?PageID=1</a>, acesso em 30 de out. de 2013. <b>LIBREOFFICE</b>, Guia do Iniciante, <a href="https://wiki.documentfoundation.org/images/3/3e/0100GS3-GuiadoIniciante-ptbr.pdf">https://wiki.documentfoundation.org/images/3/3e/0100GS3-GuiadoIniciante-ptbr.pdf</a>, acesso em 30 de out. de 2013.</p>
<p><b>6- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> SILVA, G. M. da. Guia Foca GNU/Linux, <a href="http://www.guiafoca.org/?page_id=238">http://www.guiafoca.org/?page_id=238</a>, acessado em 30 de out. 2013.</p>

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA		
<b>DISCIPLINA:</b> MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		
<b>SEMESTRE:</b> 1º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 H	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2 – EMENTA:</b> Noções de microbiologia. Morfologia e arranjo celular de microrganismos. Importância dos Microrganismos nos alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções alimentares. Alimentos e bebidas produzidas por fermentações. Métodos analíticos microbiológicos.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL:</b> Fornecer informações para se conhecer os microrganismos mais importantes dos alimentos. <b>ESPECÍFICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•Estudo dos principais tipos de alterações microbianas provocadas nos alimentos.</li><li>•Esquematizar os princípios, especialmente de natureza microbiana, em que se baseiam as diferentes formas de conservação dos alimentos, assinalando os métodos mais importantes empregados.</li><li>•Estudo das enfermidades, de origem microbiana, veiculadas através de alimentos.</li><li>•Exame microbiológico de produtos alimentícios diversos, visando tanto a qualidade sanitária como também o controle de qualidade microbiológica.</li></ul>		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Importância dos microrganismos em alimentos;</li><li>- Morfologia e arranjo celular de microrganismos (bactérias, fungos e leveduras);</li><li>- Microrganismos deterioradores e veiculadores de doenças;</li><li>- Microrganismos utilizados na produção de alimentos;</li><li>- Intoxicação alimentar;</li><li>- Infecção Alimentar</li><li>- Fatores que afetam o desenvolvimento: Fatores intrínsecos do alimento e extrínsecos.</li><li>- Principais métodos analíticos.</li></ul>		



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

**5 – 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.

**6 – 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.

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

**SEMESTRE:**

1º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

40 H

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

2

**2 – EMENTA:**

Introdução à Bioquímica de Alimentos. Carboidratos. Aminoácidos e Proteínas. Enzimas. Lipídios. Vitaminas. Sais Minerais. Pigmentos Naturais. Nucleotídeos e Ácidos Nucleicos. Bioquímica da produção de alimentos: laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho; Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: atividade metabólica e fatores envolvidos; Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.

**3- OBJETIVOS**

**GERAL:** Promover a discussão sobre as características químicas/bioquímicas e a reatividade dos componentes principais dos alimentos. Trazer à reflexão a importância destas características nas diferentes transformações desses componentes e seus efeitos nas matérias-primas, no processamento e armazenamento de alimentos

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Introdução a bioquímica;
- Características bioquímicas dos principais componentes químicos dos alimentos;
- Alterações bioquímicas nos alimentos;
- Bioquímica na produção de laticínios; produtos de panificação; cerveja e vinho;



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

-Bioquímica da pós-colheita de frutas e hortaliças: - Atividade metabólica e fatores envolvidos; - Escurecimento enzimático em alimentos: princípios e prevenção.
<b>5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> ARAÚJO, J.M. <b>Química de alimentos</b> – teoria e prática. 4ª ed. Viçosa: Ed. UFV, 2008. BOBBIO, F.O. BOBBIO, P.A. <b>Introdução à química de alimentos</b> . 3.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2003. BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 2.ed. São Paulo: Varela, 1992. COULTATE, T. P. <b>Alimentos: A Química de seus Componentes</b> . Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p. KOBELITZ, M. G. B. <b>Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas</b> . 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.
<b>6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006. GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b> . 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A <b>Tecnologia dos alimentos, e processos</b> , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: PORTUGUÊS E REDAÇÃO TÉCNICA</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 1º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 H	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2 – EMENTA:</b>		
Compreensão e uso da Língua Portuguesa como língua materna, geradora de significado e integradora da organização do mundo e da própria identidade; Identificação, pelo estudo do texto técnico e não-técnico, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo, o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Realização de leituras semanais de textos técnicos e não-técnicos; Levantamento dos vários tipos e gêneros de textos para explicitação de suas partes e estruturas e ordenação de ideias para elaborar textos; Organização de seminários, debates e discussões, principalmente sobre assuntos voltados para a área técnica do curso estudado ( Agricultura, Zootecnia, Agroindústria); Análise dos recursos expressivos da linguagem verbal, relacionando textos e contextos, mediante a natureza, função e organização, de acordo com as		



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

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.

### **3- OBJETIVOS:**

- Ampliar a competência linguística do aluno tanto na modalidade oral quanto escrita, para se expressar de modo eficaz, satisfazendo os requisitos básicos da profissão.
- Considerar a Língua Portuguesa como fonte de legitimação de acordos e condutas sociais e como representação simbólica de experiências humanas manifestadas na forma de pensar e agir.
- Articular as redes de diferenças e semelhanças entre a língua oral e escrita e seus códigos sociais, contextuais e linguísticos.
- Analisar as condições de produção literária e científica de textos referenciais com base em temáticas abordadas em diferentes disciplinas dos cursos, em atividades interdisciplinares, considerando também a utilização de recursos midiáticos como o blog TEMPO DA PALAVRA para promoção das atividades de ensino;
- Aprofundar a prática de elaboração de resumos, esquemas, fichamentos e resenhas críticas, bem como de textos não-técnicos.

### **4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Língua, linguagem e fala; funções da linguagem/variedades linguísticas; fatores de textualidade; estudo do parágrafo; elementos de coesão e coerência; análise e produção de parágrafos; gêneros e tipologias textuais; resumo-síntese; resenha crítica; redação técnica: Ata, ofício, memorando, currículo, requerimento, procuração, mensagens eletrônicas, convocação, relatório; recapitulação de aspectos gramaticais: ortografia, pontuação, concordância verbal e nominal, pronomes de tratamento, regência verbal e nominal, parônimos e homônimos; debates, seminários, práticas de escrita e exposição oral, uso do blog tempo da palavra para divulgação dos exercícios e textos; leitura e escrita de textos técnicos e não técnicos; produção de textos técnicos e não técnicos com temas da atualidade; normatização bibliográfica.

### **5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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.

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.





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

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

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

FIORIN, J. L. **Para entender o texto: leitura e redação.** 16ª ed. São Paulo: Ática, 2000.  
ILARI, R.. **Introdução à semântica: brincando com a gramática.** 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2001.  
KOCH, I. V. **Ler e Compreender os sentidos do texto.** São Paulo: Contexto, 2006.  
SAVIOLI, F. P; FIORIN, J. L. **Lições de texto: Leitura e redação.** 5ª ed. São Paulo: Ática, 2006.

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** HIGIENE E SANIFICAÇÃO

**SEMESTRE:**

1º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

40 H

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

2

**2- EMENTA:** Característica dos resíduos; Qualidade de água e Higienização de superfícies; Principais sanificantes e detergentes e suas especificidades; Etapas da higiene e sanificação. Legislação

**3- OBJETIVOS:**

**GERAL:** Conhecer, avaliar e aplicar as principais técnicas de sanificação em indústrias de beneficiamento e industrialização de alimentos;

**ESPECÍFICOS:** Conhecer as características dos resíduos aderidos às superfícies e o mecanismo de ação, vantagens e desvantagens dos principais detergentes e sanificantes, a importância da qualidade da água utilizada e determinações da legislação. Aplicar corretamente as etapas de higiene e sanificação na indústria de alimentos

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Introdução;
- Tipos e características dos resíduos na indústria de alimentos;
- Características da água aplicada nos processos de limpeza e sanificação;
- Etapas do processo de limpeza e sanificação (Pré-lavagem, lavagem com detergentes, enxague, aplicação de método de sanificação e enxague final);
- Tipos de detergentes (alcalinos, neutros e ácidos);
- Tipos de sanificantes;
- Métodos de sanificação;
- Legislação.

**5 – 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,



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

2008.

**6 – 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.

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

**DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA**

<b>SEMESTRE:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b>	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b>
1º SEM	40 H	2

**2- EMENTA:** Números reais, Aritmética Aplicada, Trigonometria, Geometria plana e Espacial, Grandezas e Medidas e Funções.

**3- OBJETIVOS**

**GERAIS:**

Introduzir noções básicas sobre matemática elementar. Mostra a importância e a aplicação de conceitos tais como: operações com números reais, geometria e funções, como ferramentas indispensáveis na resolução de problemas em várias áreas do conhecimento.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**1. Números Reais:** 1.1.Conjuntos numéricos; 1.2.Representação dos números reais; 1.3.A ordem na reta e a notação de intervalo; 1.4.A forma fracionária dos números racionais; 1.5.A forma decimal dos números racionais; 1.6.Divisibilidade e múltiplo; 1.7.MMC e MDC; 1.8.Potências e propriedades; 1.9.Calculando com radicais; 1.10. Utilizando a calculadora científica; 1.11. Aplicações às ciências agrárias.

**2. Aritmética Aplicada:** 2.1.Razão e proporção; 2.2.Grandezas proporcionais; 2.3.Regra de três simples e composta; 2.4.Porcentagem; 2.5.Cálculo de adubação; 2.6.Aplicações às ciências agrárias.

**3. Trigonometria e Geometria Plana e Espacial:** 3.1.Polígonos: perímetro e área; 3.2.Ângulos: Transformações com ângulos, minuto e segundos; 3.3.Operações com ângulos: soma, subtração, divisão e multiplicação por um escalar ; 3.4.Trigonometria no triângulo retângulo e em triângulos quaisquer: lei dos senos e cossenos; 3.5.Estudo do cilindro: área e volume; 3.6.Estudo da esfera: área, volume, hemisfério e cunha; 3.7.Estudo do cone: área, volume e tronco; 3.8.Estudo da pirâmide; área, volume e tronco; 3.9.Aplicações às ciências agrárias.

**4. Grandezas e Medidas:** 4.1.Notação Científica; 4.2.Medida de comprimentos e



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

unidade padrão de medida; 4.3. Medida de área e unidade padrão de área; 4.4. Medida de volume e unidade padrão de volume; 4.5. Medida de massa e unidade padrão de massa; 4.6. Aplicações às ciências agrárias.

**5. Equação e Função**

5.1. Equações do primeiro e segundo grau; 5.2. Função do primeiro e segundo grau; 5.3. Função exponencial e logarítmica; 5.4. Equações exponenciais e logarítmicas; 5.5. Aplicações às ciências agrárias.

**5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FERREIRA, R. S. **Matemática Aplicada às Ciências Agrárias**. Viçosa: Editora UFV, 1999.

LIMA, E. Larges *et al.* **A matemática no ensino médio** vol. 1, 10ª ed. Rio de Janeiro, SBM, 2006.

**6- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRADLEY, G. L.; HOFFMAM, L. D. **Cálculo - Um Curso Moderno e suas Aplicações**. 10ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

MEDEIROS, V. Z. *et al.* **Pré-Cálculo**, 2ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 1º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2 – EMENTA:</b> Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais. Conceito de leiaute, fluxograma de processos. Dimensionamento de agroindústrias. Legislação pertinente a instalação e operação de agroindústrias. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal (características e funções) Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL::</b> Propiciar conhecimentos que possibilitem ao educando auxiliar e conceber projetos agroindustriais.		
<b>ESPECÍFICOS:</b> Conhecer as características de uma indústria de alimentos conforme estabelecido em legislação pertinente; Dimensionar uma agroindústria conforme as necessidades específicas para determinada atividade; Caracterizar e escolher equipamentos conforme as necessidades específicas para determinada atividade..		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		



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

- Introdução;
- Noções de desenho técnico de instalações agroindustriais (uso de escala, nomenclaturas etc.);
- Conceitos de fluxograma de produção e leite da indústria de alimentos;
- 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);
- Dimensionamento do espaço da indústria de acordo com equipamento e produção;
- Elaboração de projetos agroindustriais conforme legislação vigente.

**5 – 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.

**6 – 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.

**1- IDENTIFICAÇÃO**

**CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

**DISCIPLINA: EMBALAGEM E ROTULAGENS DE ALIMENTOS**

**SEMESTRE:**

1º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

40 h

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

2

**2 – 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



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

embalagens para alimentos. Controle de qualidade e legislação.
<b>3- OBJETIVOS:</b>
<b>GERAL:</b> Conhecer os principais tipos de embalagens usadas e suas aplicações em alimentos. <b>ESPECÍFICOS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Identificar os diversos tipos de embalagens utilizada na indústria de alimentos;</li><li>- Comparar os diferentes tipos de embalagens e suas aplicações;</li><li>- Reconhecer as vantagens e limitações das diferentes embalagens;</li><li>- Enumerar as normas para rotulagem de alimentos;</li><li>- Executar análises de controle de qualidade de embalagens;</li><li>- Reconhecer a legislação pertinente para embalagens de alimentos.</li><li>- Apontar inovações em embalagens e tendências.</li></ul>
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução;</li><li>- Definições;</li><li>- Finalidades e características de embalagens para alimentos;</li><li>- Tipos, composição, propriedades e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados;</li><li>- Interação entre embalagem e alimento;</li><li>- Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing;</li><li>- Tendências em embalagens para alimentos;</li><li>- Controle de qualidade e legislação.</li></ul>
<b>5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> <p>ABEA. <b>Aditivos na Indústria Alimentícia</b>. São Paulo: Associação Brasileira de Engenharia de Alimentos, 1992.</p> <p>BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos</b>. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.</p> <p>CABRAL, A. C. .D. et al. <b>Embalagens de produtos alimentícios</b>. São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.</p> <p>CALVO, M. <b>Aditivos Alimentarios. Propiedades y efectos sobre la salud</b>. Zaragoza: Mira Editores S.A., 1991</p> <p>CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. <b>Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes</b>. (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3</p> <p>CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. <b>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos</b>. Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.</p> <p>LINDSAY, R. C. <b>Aditivos Alimentarios</b>. In: FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. Zaragoza: Ed. Acribia, p. 709-773, 1993.</p>



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

ROBERTSON, G. L. **Food packaging: Principles and practice**. New York: Marcel Dekker, 1992. 876p.  
SOLER, R. M. ; FARIA, E. V. ; ANJOS, V. D. A. et al. **Manual de controle de qualidade de embalagens metálicas para alimentos**. Campinas : ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 131p.  
SOLER, M. P.; BLEINROTH, E. W.; IADEROZA, M. et al. **Industrialização de frutas**. Campinas: ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1985. 312 p.

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos : Teoria e Prática**. 2<sup>a</sup> 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

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

<b>SEMESTRE:</b> 1º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
----------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

**2 – 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.

**3- OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Propiciar ao aluno condições de reconhecer as principais causas de acidente e condições de avaliar os riscos mais comuns.

**ESPECÍFICOS:**

Capacitar os alunos na prevenção de acidentes do trabalho, ressaltando as problemáticas psicológicas, curativas e econômicas deles decorrentes;  
Capacitar para prevenção e combate a incêndios na agricultura e outros locais de trabalho;



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

Conscientizar sobre riscos ambientais e profissionais;  
Conscientizar sobre a necessidade de higiene do trabalho.  
Explicar a estrutura da Segurança do Trabalho no Brasil e no mundo, a legislação em vigor, inclusive a metodologia de elaboração das Normas Regulamentadoras, NR's;  
Definir os conceitos fundamentais ligados à segurança, higiene e saúde no trabalho;  
Descrever a 31 NR, ressaltando os aspectos mais importantes ligados a agricultura.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Introdução a Segurança no Trabalho; Riscos Ambientais (Mapa de risco, Insalubridade e Periculosidade); Acidentes e doenças do trabalho: conceitos e causas; Segurança em Laboratório; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – Cipa (NR-5); Equipamento de Proteção Individual (NR-6); Ergonomia (NR 17); Máquinas e Equipamentos; Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção (NR18) Proteção Contra Incêndio (NR23); Dimensionar instalações sanitárias, vestiários, cozinha, refeitório e alojamento nos locais de trabalho, adequando-os às condições sanitárias e de conforto, conforme NR-24; Identificar as cores utilizadas na sinalização de segurança e aplicá-las adequadamente nos locais de trabalho, conforme NR-26; Segurança e saúde no trabalho na agroindústria., Trabalho em altura (NR 35).

**5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

BRASIL, Normas Regulamentadoras. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 65 ed. São Paulo: Atlas, 2009.  
OLIVEIRA, C. A. D. 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. F.. CORRÊA, M. A. C. **Insalubridade e periculosidade: aspectos técnicos e práticos**. 6ª Ed. São Paulo: LTr, 2002.

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CAMILLO JR, A. B. **Manual de prevenção e combate a incêndios**. Senac editora.2009 São Paulo.  
CAMPOS, V. F. – **Gerência de Qualidade Total**, Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni , Escola de Engenharia, UFMG, 1990 (Rio de Janeiro, Bloch Editora)  
CARDELLA, B.. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas**. São Paulo: Atlas, 1999. 254 p.  
COUTO, H. A. **Ergonomia Aplicada ao Trabalho: o manual técnico da máquina humana**. Vol. I e II. Editora Ergo.  
FUNDACENTRO. **Agrotóxicos, Risco e Prevenção - Série Rural**.  
LIMA, D. A. – **LIVRO DO PROFESSOR DA CIPA – Subsídios para o desenvolvimento do curso de formação dos membros da CIPA – SP**, Fundacentro, 1990.  
MATSUO, M. **Acidentado do trabalho: reabilitação ou exclusão?** São Paulo: Fundacentro, 2002. 238 p.



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

MELO, M. C. – Livro da CIPA – **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho** – SP.  
SALIBA, T, M. (org.). **Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador**. 6ª ED. São Paulo: LTR, 2009.

**SEGUNDO SEMESTRE**

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

**SEMESTRE:**

2º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

80 h

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

4

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

**3- OBJETIVOS:**

Analisar o ambiente geral e operacional que servirão de base para tomada de decisão frente às oportunidades e ameaças para a empresa rural, utilizando o instrumental de planejamento como subsídio para otimização dos resultados econômicos, sociais e ambientais da empresa. Objetiva ainda a instrumentalização do uso das ferramentas de Administração e de Gestão de empreendimentos agroindústrias para otimização dos recursos das empresas. A Gestão do Agronegócio objetiva ainda a análise do ambiente geral e operacional que servirão de base para tomada de decisão correta frente às oportunidades e ameaças para a empresa.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:** Definição, importância, organização e dimensionamento do agronegócio brasileiro e sua cadeia produtiva; A empresa : características básicas e fatores que afetam sua eficiência, o papel da administração da empresa; problemas típicos de decisão em empreendimentos agropecuários; Conceitos básicos de micro e macro economia; Atividade empreendedora, características do empreendedor e identificação de novas ideias e oportunidades de negócios; Fases do





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

desenvolvimento de um novo negócio; O planejamento técnico/econômico/financeiro/ambiental da empresa; Conhecimento das diversas ferramentas de Comercialização e marketing; Gestão de pessoas, Estruturação da equipe; Políticas: crédito, seguro, preços mínimos; Medidas de Resultados Econômicos e Análise de viabilidade; Programação.

**5- 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.

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.

**6- 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.



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

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.

### 1- IDENTIFICAÇÃO

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

**SEMESTRE:**  
2º SEM

**CARGA HORÁRIA:**  
40 H

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**  
2

**2 – 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.

### 3- OBJETIVOS:

#### GERAL:

Aplicar corretamente os métodos de conservação nos alimentos.

#### ESPECÍFICOS:

Saber de que maneira cada método atua na conservação dos alimentos; Aplicar os diferentes métodos de acordo com a legislação vigente; Identificar e aplicar o melhor ou melhores métodos para os diferentes alimentos.

### 4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução a conservação dos alimentos;
- Causas das alterações dos alimentos X métodos de conservação;
- Métodos de conservação de alimentos: Uso do frio (congelamento e resfriamento, uso do calor (pasteurização, esterilização e branqueamento), uso de solutos (sal e açúcar), uso de retirada de umidade (secagem, desidratação e liofilização), uso de aditivos (classes, tipos, funções e legislação aplicada), uso da defumação (métodos, tipos de fumaça e função), uso de atmosferas controladas e modificadas, radiação e fermentações).

### 5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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



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

EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
<b>6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática</b> . 2006. OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . 1ª ed. São Paulo: Manole, 2006. ORDÓNEZ, J.A <b>Tecnologia dos alimentos, e processos</b> , vol. 1, Porto Alegre: Artmed, p.121, Porto Alegre-RS, 2005.

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA		
<b>DISCIPLINA:</b> TECNOLOGIA DE BEBIDAS		
<b>SEMESTRE:</b> 2º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2- EMENTA:</b> Controle e seleção de matérias-primas; Controle de qualidade, processamento e armazenamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares), bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores), infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes; Rotulagem e legislação.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL:</b> Conhecer a tecnologia de fabricação das principais bebidas que tem origem de produtos vegetais.		
<b>ESPECÍFICOS:</b> Saber sobre a qualidade da matéria prima de origem na elaboração de bebidas; Conhecer as principais tecnologias de elaboração das principais bebidas; Ter conhecimento das legislações que se aplicam sobre a fabricação das principais bebidas não alcoólicas e alcoólicas.		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
- Introdução; - Controle e seleção de matérias-primas; - Tecnologia de processamento de bebidas naturais (água mineral, água de coco, sucos naturais e concentrados, néctares), - Tecnologia de processamento bebidas alcoólicas (cerveja, vinho, fermentados de frutas, cachaça e licores); - Tecnologia de processamento infusões e decocções (Chá e café) e bebidas refrescantes;		



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

- Rotulagem e legislação.
<b>5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. <b>Química do processamento de alimentos.</b> Campinas : Fundação Cargill, 1984. 232 p.; CABRAL, A. C. .D. et al. <b>Embalagens de produtos alimentícios.</b> São Paulo: Governo do Estado, 1984. 338p.; EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> 2008. GAVA, A. J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos.</b> 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.
<b>6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b>  CEPAI. Centro de Pesquisas da Agroindústria/ITAL. <b>Alimentos enlatados: princípios de controle do processamento térmico e avaliação do fechamento de recipientes.</b> (Editado e distribuído pela: National Canners Association. Western Research Laboratory, 1950, Berkeley, Califórnia) Campinas, 1975. Cap.2-3; CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H; BESANÇON, G. <b>Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos.</b> Zaragoza: Acribia, v.2, 1989. p. 326-348. RIZZON, L. A. et al. <b>Elaboração de suco de uva na pequena propriedade vitícola.</b> Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1998. 24p. (EMBRAPA-CNPUV. Documentos, 21).

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO:</b> TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA		
<b>DISCIPLINA:</b> TECNOLOGIA DE VEGETAIS E DERIVADOS		
<b>SEMESTRE:</b> 2º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 120 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 6
<b>2- EMENTA:</b> Matérias-primas vegetais, processos de colheita e pós colheita; Operações de pré-processamento, produção e conservação de derivados vegetais como compotas, doces, geleias, conservas, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros) e molhos. Definição, fluxograma de processo e equipamentos; Controle de qualidade de produtos prontos; Aproveitamento integral; Legislação.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL:</b> Compreender os processos fisiológicos de transformação dos vegetais, métodos de conservação e técnicas de processamento. <b>ESPECÍFICOS:</b> Compreender, avaliar e realizar a elaboração de produtos derivados de vegetais como Compotas, doces, geleias, conservas, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos) e molhos.		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
- Introdução ao processamento de frutas e hortaliças;		



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

- Contexto social e econômico da industrialização de frutas e hortaliças;
- Obtenção da matéria-prima (frutas e hortaliças) – colheita e pós-colheita -;
- Operações de pré-processamento (Recepção, pesagem e controle da qualidade da matéria-prima);
- Tecnologias de produção e conservação de derivados vegetais (etapas de processamento): Polpas, Compotas e fruta em calda, doces em barra, barra de cereais, fermentados, geleias, minimamente processados, antepastos, produtos desidratados (chás, frutas secas, cristalizadas, temperos secos e outros), produtos grelhados e molhos.
- Controle de qualidade de produtos prontos;
- Legislações aplicadas a produtos de origem vegetal.

**5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e manuseio.** 2005.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** 2008.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos Princípio e Prática.** 2006.
- GAVA, A. J. e colaboradores. **Tecnologia de Alimentos Princípios e Aplicações.** 2009;
- LIMA, 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 compotas e geleias.** 2006.

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BARUFFALDI, 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.

**1- IDENTIFICAÇÃO**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** CONTROLE DE QUALIDADE/ANÁLISES DE ALIMENTOS

**SEMESTRE:**  
2º SEM

**CARGA HORÁRIA:**  
80 h

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**  
4

**2– EMENTA:** Princípios gerais de controle de qualidade: Definições, importância e objetivos; Campo de ação do controle de qualidade; Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC; Plano de amostragem; Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade. Análises físico-químicas e microbiológicas;



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

<b>3- OBJETIVOS:</b>
<b>GERAL:</b> Conhecer, avaliar e aplicar os métodos utilizados para o controle de qualidade em setores de beneficiamento de alimentos com a finalidade de adequação à legislação e controle de processo. <b>ESPECÍFICOS:</b> Conhecer e aplicar os principais métodos de controle de qualidade em indústrias de processamento de alimentos. Realizar análises físico-químicas e microbiológicas; Conhecer as principais normas e padrões de qualidade para produtos agroindustriais e aplicação de programas de boas práticas.
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução;</li><li>- Importância da aplicação do controle de qualidade em alimentos, definições e objetivos;</li><li>- Campo de ação do controle de qualidade;</li><li>- Legislação: Normas e padrões de qualidade; BPF; APPCC;</li><li>- Plano de amostragem;</li><li>- Aspectos gerais dos métodos de avaliação da qualidade;</li><li>- Análises físico-químicas e microbiológicas;</li><li>- Análises Sensoriais (métodos).</li></ul>
<b>5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988. 284 p.
<b>6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> ARAÚJO, J. M. A. <b>Química dos Alimentos</b> . 1. ed. Viçosa: UFV, 1995. DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos</b> . Curitiba: Champagnat, 1996. PELCZAR JR. J. M.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia: conceitos e aplicações</b> . São Paulo: Makron Books, 1996. SIQUEIRA, R.S. <b>Manual de microbiologia de alimentos</b> . Brasília: EMBRAPA, 1995.

<b>1- IDENTIFICAÇÃO:</b>		
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS-LIBRAS</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 2º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2 – EMENTA:</b> Educação de Surdos; Legislação; A Língua Brasileira de Sinais; O Tradutor Interpretador da Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa; Parâmetros da LIBRAS; Aquisição da Língua de sinais; Diferenças entre a Língua Brasileira de Sinais e a Língua Portuguesa.		



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

Direitos humanos: Noções Introdutórias, Dignidade Humana e Universalidade dos Direitos Humanos.

**3- OBJETIVOS:**

- Disseminar a Língua Brasileira de Sinais- Libras, como forma de aproximar surdos e ouvintes;
- Promover discussões a cerca da Língua Brasileira de Sinais com o intuito de sensibilizar as pessoas a respeitar o outro em suas diferenças
- Esclarecer o significado dos direitos humanos enquanto direitos fundamentais e invioláveis para todo e qualquer ser humano e apresentá-los como sucessivas conquistas históricas e, ao mesmo tempo, como um conjunto de direitos que atuam em âmbitos diferentes, mas são interdependentes.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Fundamentos Históricos e Filosóficos da Educação de Surdos; Fundamentos da Educação Inclusiva; Legislação: Políticas Públicas de Inclusão; Concepções de surdez; Aspectos Culturais da comunidade Surda; A função do Interpretre de LIBRAS; O código de Ética do Interpretre; Sistema de Transcrição da LIBRAS; Libras I. Direitos Humanos: Noções Introdutórias, Dignidade Humana e Universalidade dos Direitos Humanos.

**5-- BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

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

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

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

QUADROS M. R., SCHMIEDT L. P. M. – **Ideias para Ensinar Português Para Surdos.**

QUADROS M. R. – **Educação de Surdos- Aquisição da Linguagem de Sinais**-editora Artmed;

QUADROS. R. M. **Tradutor Interpretre de Língua Brasileira de Sinais e Língua Portuguesa**/Secretaria de Educação Especial; Brasília: MEC; SEESP, 2007.2º ed;

STAINBAK W., STAINBACK S. B. – **INCLUSÃO: Um guia para educadores,** editora artes medicas sul.

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

**6-BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

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



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

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

**TERCEIRO SEMESTRE**

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** ANÁLISE E ELABORAÇÃO DE PROJETOS  
AGROINDUSTRIAIS

**SEMESTRE:**

3º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

40 h

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

2

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

**3- OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Proporcionar ao aluno do curso subsequente Técnico em Agroindústria uma visão ampla das técnicas de Elaboração e Análise de Projetos, fornecendo a possibilidade de utilizar o total de conteúdos vivenciados ao longo de sua formação técnica.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Identificação do tipo de empreendimento a ser implantado e informações gerais sobre a empresa e estrutura jurídica. Análise do Mercado, focando clientes, fornecedores, concorrentes e preços. Plano de marketing. Tamanho dos Projetos e Localização dos Projetos. Engenharia do Projeto com ênfase no dimensionamento da capacidade produtiva nos custos de implantação, itens de investimento e previsão da produção. Análise econômica financeira: construção de fluxo de caixa com previsão de receitas, custos e despesas. Identificação da necessidade de capital via crédito de investimento e mensuração das despesas financeiras pela contratação do crédito. Indicadores de viabilidade econômica e financeiro: lucratividade, payback, TIR-Taxa Interna de Retorno

**5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

CECCONELLO, A. R.; AJZENIAL A. **A Construção do plano de negócios:** percurso metodológico para caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceptual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade. São





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

Paulo: Saraiva, 2008. 300p.  
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.; HOZMZN, 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.

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BERNADI, L. A. **Manual de empreendedorismo e gestão**: fundamentos, estratégias e dinâmicas. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2010. 314 p.  
DAVILA, T; EPSTEIN, M. J.; SHELTON, T. **As Regras da inovação**: como gerenciar, como medir e como lucrar. Porto Alegre: Bookman, 2007. 33p.  
MENDES, J. T. G., PADILHA JUNIOR, J. B. **Agronegócio: uma abordagem econômica.** São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. 369 p. ISBN 9788576051442  
SILVA, R. A. G.. **Administração rural**: teoria e prática. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2009. 193 p.

**1- IDENTIFICAÇÃO**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS

<b>SEMESTRE:</b> 3º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 120h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 6
----------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

**2 – 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.

**3- OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Possibilitar ao aluno conhecimento teórico e prático para elaborar diferentes produtos cárneos.

**ESPECÍFICOS:**

- Saber classificar, segundo o processo de fabricação, os produtos derivados da carne;
- Propiciar ao aluno conhecimentos relativos a obtenção da carne, observado os cuidados



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

em cada uma das fases, de modo de obter uma carne com qualidade;

- Identificar e executar os cortes utilizados no Brasil, das principais espécies animais;
- Identificar os ingredientes cárneos e saber suas funções na elaboração de produtos;
- Saber elaborar os principais produtos derivados cárneos.
- Saber preparar produtos para comercialização em açougues/frigoríficos de forma atraente ao consumidor.

**4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Introdução;
- Estudo do setor cárneo no contexto global, nacional e regional (Aspectos de produção, econômicos e sociais);
- A carne como alimento (aspectos nutritivos);
- Obtenção da carne: Pré-abate e abate;
- Retalhamento da carcaça ( corte comerciais de diferentes espécies);
- Preparo de cortes para comercialização;
- Ingredientes não cárneos utilizados na elaboração de produtos;
- A cura de carnes (definição, finalidades e métodos);
- Defumação (definição, finalidades e métodos);
- Envoltórios naturais e artificiais (tipos, finalidade e vantagens e desvantagens de cada tipo);
- Classificação dos produtos cárneos;
- Tecnologia utilizada na elaboração de diferentes produtos cárneos: Embutidos (defumados, não defumados, emulsionados, não emulsionados, fermentados, cozidos etc); não embutidos (defumados, restruturados, fermentados etc.)
- Embalagens utilizadas em produtos cárneos;
- Conservação de produtos cárneos.

**5 – 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.

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BUAINAIN, A. M. BATALHA, M. O. **Cadeia produtiva da carne bovina**. Série agronegócios, v. 8. Brasília: MAPA/IICA. 2007. 88p.;
- CARVALHO, E.P. **Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal**. Lavras:UFLA/FAEPE, 1999.
- SILVA, E. R.; SILVA, R.R. **Conservação de alimentos**. Editora Scipione, 1990.
- SARANTÓPOULOS, C.I.G.L. et al. **Embalagens para produtos carnes**. Campinas:



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

ITAL. 1991.  
SILVA, C.A.B.; FERNANDES, A.R. **Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal**. Viçosa: UFV, 2003. 308p.

<b>1- IDENTIFICAÇÃO</b>		
<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 3º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 120 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 6
<b>2 – EMENTA:</b> Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e <b>análises físico-químicas e microbiológica do leite</b> . Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL:</b> Dominar as tecnologias envolvidas na produção e controle de qualidade de laticínios.		
<b>ESPECÍFICOS:</b> Conhecer o contexto sócio-econômico da produção de leite e obter o leite com qualidade. Realizar e coordenar os procedimentos de pasteurização. Efetuar análises microbiológicas e físico-químicas do leite e derivados. Executar e coordenar os procedimentos da elaboração de produtos lácteos, utilizando métodos padronizados de controle de qualidade.		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> Definição de leite. Anatomia e fisiologia da glândula mamária. Lactogênese. Produção de leite. Composição e propriedades físico-químicas do leite. Importância tecnológica e valor nutritivo. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Métodos de coleta. Testes de plataforma e <b>análises físico-químicas e microbiológica do leite</b> . Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Efeitos do tratamento térmico sobre os		



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

constituintes do leite. Efeito da armazenagem sobre os leites de consumo. Derivados do leite. Processamento tecnológico de queijos, manteiga, sorvete e sobremesas. Processamento de produtos lácteos fermentados. Tecnologia de concentração de derivados lácteos. Leite evaporado e concentrado. Leite condensado. Aproveitamento de soro.

#### **5- BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- AMIOT, J. **Ciência e tecnologia de la leche**. Ed. Acribia, Saragoza: 1991. 547 pp.
- ANTUNES, A. J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. São Paulo: Manole, 2003.
- 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 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](http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm);
- CHAPAVAL, L. **Leite de qualidade: manejo reprodutivo, nutricional e sanitário**. Viçosa: Aprenda fácil, 2000.
- EMBRAPA, **Qualidade do leite**. Ed. EMBRAPA, Brasília, 2000.
- 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.
- ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos** – vol. 2 – Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- SCHONHERR, W. **Manual practico de análisis de leche**. Saragoza: Ed. Acribia, 1959. 332 pp.
- SILVA, F. T. **Queijo minas frescal**. Brasília: Embrapa, 2005.
- SILVA, F. T. **Queijo parmesão**. Brasília: Embrapa, 2005.
- SPREER E. **Lactologia Industrial**. Saragoza: Ed. Acribia, 1975. 461 pp.
- THOMAS, S. B. **Técnicas bacteriológicas para el control lactológico**. Saragoza: Ed. Acribia, 1971. 255 p.
- TRONCO, V.M. **Manual para Inspeção e Qualidade do Leite**. Editora UFSM, 2003.

#### **6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- BOBBIO, PAULO A. & BOBBIO, FLORIDA O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela 2001.
- EMBRAPA CAPRINOS, **Iniciando um Pequeno Grande Negócio Agroindustrial – Leite de Cabra e Derivados**. Ed. EMBRAPA, 2003.
- FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. Ed. Globo, Porto Alegre: 1990. 279 pp

#### **1- IDENTIFICAÇÃO**



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

<b>CURSO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA</b>		
<b>DISCIPLINA: GESTÃO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>SEMESTRE:</b> 3º SEM	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 h	<b>Nº DE AULAS SEMANAIS:</b> 2
<b>2 – EMENTA:</b> Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental. Legislação ambiental. Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais. Impactos ambientais causados pelas agroindústrias. Controle de poluição de agroindústrias. Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria. Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Série ISO 14000. Planejamento e Gestão de recursos hídricos. Planejamento e Gestão de resíduos sólidos. Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo. Licenciamento ambiental. Certificação ambiental. Auditoria e perícia ambiental. Marketing Ambiental.		
<b>3- OBJETIVOS:</b>		
<b>GERAL:</b> Propiciar ao estudante a compreensão da problemática ambiental, visando capacitá-lo para desenvolver e aplicar metodologias para gestão dos problemas ambientais ligados ao agronegócio.		
<b>ESPECÍFICOS:</b> Capacitar o aluno do curso técnico em agroindústria na área de gestão ambiental para atuar no mercado de trabalho de forma consciente, considerando às exigências globais de processos limpos e produtos ambientalmente corretos.		
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução;</li><li>- Conceitos básicos em planejamento e gestão ambiental;</li><li>- Legislação ambiental;</li><li>- Gestão ambiental nas cadeias produtivas animais e vegetais;</li><li>- Impactos ambientais causados pelas agroindústrias;</li><li>- Controle de poluição de agroindústrias;</li><li>- Tecnologias limpas aplicadas à agroindústria;</li><li>- Sistema de Gestão Ambiental (SGA);</li><li>- Série ISO 14000;</li><li>- Planejamento e Gestão de recursos hídricos;</li><li>- Planejamento e Gestão de resíduos sólidos;</li><li>- Tecnologia de aplicação de resíduos agroindustriais ao solo;</li><li>- Licenciamento ambiental;</li><li>- Certificação ambiental;</li><li>- Auditoria e perícia ambiental;</li><li>- Marketing Ambiental.</li></ul>		



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

**5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

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

**6 – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ANNES, J. **Manufatura ambientalmente consciente**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 2005.  
CAMPOS, L. M. de S. & LERIPIO, A. de A. **Auditoria Ambiental - Uma Ferramenta de Gestão**. São Paulo: Atlas, 2009.

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

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

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

**1- IDENTIFICAÇÃO:**

**CURSO:** TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA

**DISCIPLINA:** PANIFICAÇÃO

**SEMESTRE:**

3º SEM

**CARGA HORÁRIA:**

80 h

**Nº DE AULAS SEMANAIS:**

4

**2 – 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.

**3- OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Aplicar corretamente tecnologias de produtos de panificação.

**ESPECÍFICOS:**

Conhecer as características da matéria-prima para elaboração dos diferentes produtos panificáveis;

Formular corretamente os diferentes produtos panificáveis;

Conhecer e utilizar corretamente os equipamentos para panificação e confeitaria;



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

Elaborar diferentes produtos da panificação e confeitaria; Distribuir corretamente os equipamentos em um estabelecimento panificador; Aplicar corretamente métodos de conservação e embalagem; Ser conhecedor da legislação pertinente ao estabelecimento panificador.
<b>4- CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introdução;</li><li>- Panificação (Aspectos histórico, contexto social e econômico);</li><li>- Matéria Prima (tipos, características para cada produto);</li><li>- Ingredientes utilizados na panificação e confeitaria (funções, dosagens e legislação pertinente);</li><li>- Instalações, máquinas e equipamentos (tipos, funções e utilização);</li><li>- leiaute do estabelecimento panificador;</li><li>- Tecnologias aplicadas ao processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria;</li><li>- Técnicas de embalagens e conservação para panificáveis;</li><li>- Legislação pertinente.</li></ul>
<b>5 – BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b> <p>SENAC. Manual de segurança e qualidade na distribuição de alimentos: padarias e confeitarias. Rio de Janeiro, RJ: SENAC/DN. 133 p.</p> <p>SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>
<b>6- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:</b> <p>ABIAM - Associação Brasileira da Indústria de Aditivos e Melhoradores para Alimentos e Bebidas. Artigo técnico Oxiteno, 2000.</p> <p>BRANDT, K. et al, <b>Produção de Pão de Trigo-Controlo da Qualidade e Segurança Alimentar em Cadeias de Produção Biológica</b>. Universidade de Newcastle upon Tyne, 2005.</p> <p>PAVANELLI, A., P. <b>Aditivos para panificação: conceitos e funcionalidade</b>.</p> <p>NUNES, A., G. et al, <b>Processos enzimáticos e biológicos na panificação</b>. Florianópolis. Universidade Federal De Santa Catarina –UFSC, 2006.</p> <p>MELO, J. E. et al, <b>Panificação</b>. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina-UFSC, 2006.</p>

## 7. EQUIVALÊNCIA DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



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

Para os alunos do curso técnico em agroindústria com dependências em habilidades (matriz curricular anterior), será possibilitado se matricular em disciplinas equivalentes.

Após aprovação deste projeto pedagógico de curso, será nomeada comissão com participação de docentes de agroindústria e pedagogo, para elaboração de tabela de equivalência em relação às habilidades constantes dos planos anteriores de ensino.

## **8. ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO**

O Estágio Curricular Supervisionado é oferecido como componente obrigatório do curso, sendo orientado por plano de estágio fundamentado pela a Lei 11.788/2008 e pela Resolução CNE/CEB nº06 / 2012. O mesmo integra o itinerário formativo do educando e visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do estudante para a vida cidadã e a vida para o trabalho.

O Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Agroindústria terá a Carga Horária (CH) mínima de 200 horas, sob a orientação de um professor (supervisor), podendo ser realizado mediante a prática profissional no ambiente da empresa, em instituições públicas e/ou privadas, estando estas localizadas em Petrolina ou em outras cidades do país ou exterior, e desde que atendidos os critérios referentes ao Instrumento Jurídico para realização de estágio do IF SERTÃO-PE.

O estagiário será acompanhado por professores orientadores do IF SERTÃO PE Campus Petrolina Zona Rural, bem como por profissionais da empresa/instituição concedente, os quais deverão comprovar o estágio por vistos nos relatórios de atividades e por menção de aprovação final.

O Estágio Curricular Supervisionado terá como fundamento a livre iniciativa do aluno durante todo o período de sua formação, tendo um Professor Orientador e um Supervisor de Estágio, assumindo a Coordenação de Estágio papel relevante, principalmente, no incentivo ao aluno, bem como na normatização, qual seja:





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

- Garantir que o aluno esteja assegurado durante o período do estágio.
- Apresentar várias possibilidades de estágio através de um termo de compromisso ou convênios feitos com empresas ligadas à área de Agroindústria.
- Garantir o atendimento de todas as exigências necessárias para realização do Estágio Curricular Supervisionado, dentre as quais a ausência de pendências de disciplinas.

O Professor Orientador será escolhido dentro do quadro de professores que ministram aulas no Curso Técnico de agricultura. Cada Professor Orientador deve ter, no máximo, 10 alunos sob sua responsabilidade. O supervisor de estágio deve ser um profissional devidamente reconhecido (portador de Diploma de Curso Superior e/ou Certificado de Conclusão de Curso Técnico na área objeto do estágio) e que exerça atividades técnicas na empresa onde o aluno realizará o estágio.

Os relatórios técnicos produzidos a partir da realização do estágio devem ser escritos de acordo com as normas da ABNT estabelecidas para a redação de trabalhos técnicos e científicos, devendo fazer parte do acervo bibliográfico da Instituição (Modelo no Anexo I).

O Estágio Curricular Supervisionado conta com o apoio das Pró-Reitorias de Ensino e Extensão, além da Coordenação de Extensão.

### **8.1. Operacionalização do Estágio Curricular Supervisionado**

A estrutura organizacional do estágio curricular em Agroindústria envolve:

- Coordenador de Estágio.
- Professor Orientador.
- Aluno estagiário.
- Supervisor (no caso de estágio supervisionado).

O estágio curricular em agroindústria deve ser desenvolvido individualmente na modalidade de prática, com ênfase na interdisciplinaridade, aprendizagem e aprimoramento de seu espírito crítico e criativo e habilidades de liderança e relacionamento interpessoal.



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

Concluída a fase de experiência profissional em empresa agropecuária, o estágio deverá ser socializado através de Relatório Técnico – Trabalho de Conclusão de Curso.

O estágio curricular é realizado em duas etapas. A primeira etapa consiste na:

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

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

- Execução das atividades previstas no plano de estágio.
- Elaboração e entrega de Relatório Técnico (Trabalho de Conclusão de Curso – TCC) em Agricultura.

A carga horária diária do estágio não deve ultrapassar oito horas, perfazendo um total máximo de 40 (quarenta) horas semanais. Em caso de estágio realizado paralelamente ao curso a carga horária não poderá ultrapassar quatro horas diárias.

São atribuições do Coordenador de Estágio:

- Coordenar, acompanhar e supervisionar todas as atividades de Estágio Curricular
- Sugerir aos alunos nomes de professores responsáveis pela orientação e avaliação de cada estágio curricular.
- Intermediar junto ao Campo de Estágio a designação de supervisor de estágio.
- Definir cronograma de execução das atividades do acadêmico, referente ao Estágio.
- Emitir Declaração/Certificado de Orientação ao Professor Orientador, após entrega e aprovação de Relatório Técnico – Trabalho de Conclusão de Curso.

Ao Professor Orientador compete:

- Avaliar e ajustar, juntamente com o aluno estagiário o respectivo Plano de Estágio a ser desenvolvido.



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

- Realizar visitas sistemáticas, quando considerar pertinente, ao local do estágio, verificando as condições de sua realização e promovendo ajustes quando necessário.
- Procurar informação junto ao Supervisor sobre a frequência e cumprimento, pelo aluno estagiário, das atividades elencadas no Plano de Estágio.
- Emitir, no final do período de estágio, avaliação formal do estagiário sob sua orientação, sob a forma de um parecer conclusivo, recomendando a aprovação ou reprovação do aluno no estágio, na forma estabelecida neste Projeto Pedagógico.
- Encaminhar à Coordenação de Curso solicitação de providências acadêmicas, administrativas e/ou disciplinares que se fizerem necessárias, por conta do desenvolvimento das atividades de estágio sob a sua orientação.

Ao aluno estagiário compete:

- Escolher seu Professor Orientador, dentre os professores do quadro efetivo do Curso Técnico em agricultura.
- Manifestar sua escolha à Coordenação de Estágio sobre a instituição/empresa de sua preferência.
- Formular e executar o Plano de Estágio (atividades do estágio) elaborado e proposto.
- Zelar pelos materiais e instalações utilizados durante o estágio.
- Obedecer ao regulamento e hierarquia da instituição/empresa, acatando as decisões e respeitando as necessidades de manutenção de sigilo sobre assuntos profissionais.
- Ser pontual e assíduo ao estágio.
- Manter elevado padrão de comportamento.
- Manter relações humanas, pessoal e profissional condizentes.
- Informar imediatamente à Coordenação de Estágio qualquer fato que possa resultar no cancelamento de estágio.
- Elaborar, sob a orientação do Professor Orientador, Relatório Final – Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).



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

À Supervisão de Estágio são imputadas as seguintes atribuições:

- Aprovar a proposta de Plano de Estágio apresentada pelo aluno.
- Acompanhar e supervisionar tecnicamente o aluno estagiário durante a realização do estágio.
- Recomendar ao orientador do estágio a sua interrupção, mediante justificativa por escrito para tal medida.
- Manter o estagiário informado sobre todas as etapas de desenvolvimento de seu plano de trabalho durante o estágio.
- Manter o orientador informado sobre o andamento do estágio, solicitando providências, de caráter técnico ou disciplinar, que julgue necessária, dando conhecimento sobre as mesmas ao aluno estagiário.
- Com base no plano de estágio e no desempenho do aluno estagiário nas atividades desenvolvidas, emitir parecer que indique a sua aprovação ou reprovação, encaminhando-o diretamente para o respectivo Professor Orientador.
- Informar ao aluno estagiário sobre a rotina administrativa, gerencial e operacional que vigora no Campo de Estágio.
- Encaminhar a folha de frequência do aluno estagiário para o Coordenador de Estágio, quando do término do estágio.

A avaliação do Supervisor e do Professor Orientador de Estágio basear-se-á nos critérios estipulados na ficha de avaliação elaborada pela Coordenação de Estágio e aprovada pela Coordenação de Curso.

## **8.2. Relatório Técnico**

O Relatório Técnico, denominado “Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)”, tem a finalidade de disponibilizar o conhecimento técnico/científico a partir da prática profissional escolhida pelo aluno com aplicações de natureza teórico/prático. Deve apresentar a



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

informação corrente e a informação obtida. Deve ser elaborado para descrever experiências, investigações, processos, métodos e análises, de maneira que ao redigir seu Relatório Técnico (TCC) o aluno leve em consideração parâmetros como fidelidade aos fatos (compromisso com a verdade e a ética), facilidade de compreensão (uso de linguagem clara e objetiva com desenvolvimento lógico do raciocínio) e relevância (informações importantes e que traga contribuição para o leitor do trabalho). Deve, também, obedecer à padronização estabelecida pela ABNT para um trabalho acadêmico que compreende elementos pré-textuais, textuais e pós-textuais (Anexo I).

O Relatório Técnico (TCC) é componente obrigatório a ser desenvolvido, tendo como objetivos:

- Desenvolver a autoria de pensamento e criatividade.
- Verificar a capacidade do aluno de PREPARAR E APRESENTAR com desenvoltura um Relatório Técnico.
- Avaliar a capacidade do aluno de sistematizar conhecimentos, utilizando adequadamente as normas previstas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.
- Verificar a capacidade do aluno de analisar e discutir resultados de um trabalho científico, quando for o caso, bem como seu posicionamento crítico frente aos dados obtidos no trabalho.
- Exercitar a redação de trabalhos técnicos/científicos da área, utilizando a conceituação adequada ao ramo da Agricultura.
- Avaliar a qualidade de redação, correção de português, concordância, clareza e harmonia do texto do trabalho apresentado.

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

- A frequência mínima de 75% (setenta e cinco pontos percentuais) das atividades planejadas no Plano de Estágio.
- O Coordenador de Estágio e o Professor Orientador devem avaliar o TCC e as fichas de



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

avaliação emitindo seu parecer, deferido (apto) ou indeferido (inapto). O parecer baseia-se nas normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e no modelo de relatório a ser disponibilizado pelo Coordenador de Estágio (Anexo I).

O TCC deve ser avaliado pelo Coordenador de Estágio e o Professor Orientador podendo aprovar o aluno:

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

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

Após elaboração e revisão pelo Professor Orientador, o aluno estagiário deve entregar à Coordenação de Estágio duas cópias impressas do Relatório Técnico (TCC), assinadas por ele e seu orientador, acompanhadas dos formulários de auto avaliação e de avaliação feita pelo Supervisor de estágio, no PRAZO MÁXIMO de 60 (sessenta) dias após o término do estágio.

No caso de atraso na entrega do Relatório de Estágio (TCC), o Professor Orientador deve encaminhar à Coordenação de Estágio requerimento para entrega do relatório em data posterior acompanhado de justificativa. O requerimento será analisado pelas Coordenações de Curso e de Estágio, que poderão deferir ou indeferir o pedido de entrega em atraso. No caso de indeferimento, o acadêmico será considerado reprovado.

## **9. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**



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

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

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

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

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

## **10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO**

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

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



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

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

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

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

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

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





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

módulo.

## 11. INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

<b>DISCRIMINAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>
• Auditório com capacidade para 120 pessoas	un	01
• Biblioteca	un	01
• Laboratório de informática	un	02
• Sala de desenho	un	01
• Sala de aula	un	10
• Abatedouro	un	01
• Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos	un	01
• Laboratório de Panificação	un	01
• Fábrica de ração	un	01
• Laboratório de Processamento de Carnes	un	01
• Laboratório de Processamento de Leite	un	01
• Laboratório de Processamento de Frutas e Hortaliças	un	01
• Laboratório de Química	un	01
• Laboratório de Biologia	un	01
• Galpão de embalagem de frutas e hortaliças	un	01
• caldeirões a gás com (capacidade 150 litros )	un	03
• conjuntos de cone para sangria	un	02
• depenadeira ( capacidade 150 frango/h )	un	01
• mesas de evisceração com sistema de lavagem do frango	un	02
• freezer ( capacidade 400 litros )	un	01



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,**  
**CIÊNCIA E TECNOLOGIA 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 enxágüe 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 )	um	01
• tacho para cozimento a vapor (capacidade 200 litros)	um	01
• tacho para fabricação de doces a vapor (capacidade 200 litros )	Un	01
• liquidificador ( capacidade 15 litros )	un	01
• câmara de resfriamento	un	01
• cuba para lavagem de pequenos equipamentos	um	01
• lavatório para mãos, acionamento através de pedal	un	01
• balança digital ( capacidade 25 g )	un	01
• iogurteira ( capacidade 100 litros )	um	01
• seladora de potes para iogurte tipo chupetinha	um	01
• prensa pneumática ( capacidade 15 kg )	um	01
• caldeirão de aquecimento h <sub>2</sub> O (capacidade 150 litros)	um	01
• tanque para coagulação, aquecimento a vapor (capacidade 500 litros)	um	01



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

• tacho a gás ( capacidade 100 litros )	un	01
• seladora a vacuo	um	01
• mesa de manipulação em inox	um	03
• cuba em inox para lavagem de pequenos equipamentos	un	01
• geladeira industrial	un	01
• câmara de resfriamento	um	01
• liras (vertical e horizontal)	um	02
• lavatório para mãos (acionamento com o pé)	un	01
• balança digital ( capacidade 25kg )	un	01
• mesas em inox para manipulação de carnes	un	06
• serra fita para carnes	un	01
• moedor de carnes	un	01
• ensacadeira de embutidos	un	01
• caldeirão a gás ( capacidade 150 litros )	um	01
• carrinho em inox para transporte de carnes	un	01
• seladora a vacuo	un	01
• balança digital ( capacidade 25 kg )	un	01
• misturador de carnes (capacidade 60 litros)	un	01
• geladeira industrial	un	01
• câmara de maturação	un	01
• câmara de resfriamento	un	02
• câmara de congelamento	un	01
• defumador	un	01
• formas para presunto	un	10
• caldeira a gás (capacidade 360 kg vapor)	um	01
• banco de frio	un	01



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

• 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

## 12. PERFIL DO PESSOAL DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS



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

## 12.1 DOCENTES

Nome	Titulação	Regime de Trabalho
Adriana Bezerra Cavalcanti	Especialização em Capacitação Pedagógica, Licenciatura Plena em Matemática	DE
Adriane Luciana da Silva	Doutoranda em Engenharia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Tecnóloga em Alimentos	DE
Antonio Manoel R. dos Santos	Especialização em Uso Racional dos Recursos Naturais e seus Reflexos no Meio Ambiente, Especialização em Solos e meio Ambiente, Licenciatura Plena em Técnicas Agropecuárias	DE
Antonise Coelho de Aquino	Mestrado em Sociologia -Especialização em Programas do Ensino em Língua Portuguesa-Licenciatura em Letras (Português e Inglês), Bacharelado em Administração.	DE
Daniel Ferreira Amaral	Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho, Graduação em Engenharia de Segurança	DE
Gleide Isnaia C. Silva Mello	Mestrado em Extensão Rural, Especialização em Capacitação Pedagógica, Licenciatura Plena em Letras	DE
Jeane Souza Silva	Graduação Superior em Administração	DE
Jeziel Júnior da Cruz	Especialização em Metodologia do Ensino Superior, Graduação Superior em Administração	DE
João Paulo de Lima Carvalho	Licenciatura Plena em Matemática	DE
Manoel Pedro da Costa Junior	Mestrado em Economia Rural, Graduação Superior Bacharelado em Ciências Econômicas	DE
Marcelo Iran de Souza Coelho	Doutorando em Engenharia de Alimentos Mestrado em Medicina Veterinária Médico Veterinário	DE



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

Patrícia Pereira Alves	Especialização em Psicopedagogia, Licenciatura Plena em Pedagogia - habilitação Séries Iniciais do Ensino Fundamental	DE
Paulo Sérgio Dalmás	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos Licenciado e Ciências Agrícolas	DE
Rinaldo Rufino Lopes	Especialização em Programação de Ensino de Matemática, Licenciatura em Matemática	DE
Roberto Remígio Florêncio	Especialização em Língua Portuguesa, Licenciatura em Letras com habilitação em Português/Inglês	DE
Rosemary Barbosa de Mello	Mestrado em Administração Rural, Graduação em Economia Rural	DE
Valdomiro Andrade M. de Moraes	Graduação em Ciências da Computação	DE
Valmira de Castro Amorim	Especialização em Programas de Ensino da Matemática, Licenciatura Plena em Matemática.	DE
Zilson Marques de Sousa	Graduação em Administração de Empresas e Especialização em Marketing	DE

## 12.2 TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

<b>Nome</b>	<b>Cargo</b>
Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos	Direção de Administração / Assistente em Administração
Antonio Coelho Filho	Assistente em Administração
Beatriz Vieira de Lima Silva	Auxiliar de Biblioteca
Bernadete Matos Mota Coutinho	Enfermeiro
Carlos Henrique Aquino	Auxiliar Enfermagem
Danilo Crisóstomo da Silva Canela	Auxiliar em Administração



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

Danton Montezuma de Moraes Pires	Programador Visual
Dion Alex de Souza Barbosa	Assistente em Administração
Dirleide da Silva Ferreira	Cozinheiro
Dougival Menezes da Costa	Pedreiro
Edésio Guimarães Ferreira	Motorista
Eduardo Vieira Lopes	Assistente em Administração
Eliatania Clementino Costa	Técnico em Laboratório/Área Química
Elvan Loureiro de Barros Correia	Assistente de Alunos
Erick Jucharck da Silva	Operador de Máquina Copiadora
Fernanda da Silva Ramos	Assistente em Administração
Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa	Técnico em Laboratório – área Agroindústria
Fernando Rodrigues Borges	Assistente em Administração
Flávia Alves Teixeira Passos	Auxiliar de Biblioteca
Francisca Francezinha Lino da Silva	Contínuo
Francisco Manoel Xavier	Assistente em Administração
Fredson Barbosa de Assis	Auxiliar Mecânica
Giovanna Nogueira da Silva Avelino Oliveira Rocha	Técnico em Laboratório/Área Química
Gidevaldo de Aquino Santos	Bombeiro Hidráulico
Gilberto Barros dos Santos	Auxiliar Eletricista
Gilson Alves do Nascimento	Cozinheiro
Gilson de Souza Dantas	Assistente em Administração
Hortência Costa de Almeida	Assistente em Administração
Iná dos Santos Paixão	Cozinheiro
Islaine Santos Silva	Técnico de Laboratório - área Química
Ivan Francisco da Silva	Motorista
Jackson Manuel Neves	Assistente em Administração
Jean Carlos Leite Gonçalves	Assistente em Administração
Josival Araújo de Sousa	Assistente em Administração



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

Karina Leonardo do Nascimento Livio	Assistente Social
Lindomar de Almeida Nascimento	Coordenador Registro Acadêmico
Lucileide Oliveira Chaves Coelho	Auxiliar Cozinha
Luiz Eugenio de Almeida Pinto	Médico
Marcelo Fernandes Vieira de Abreu	Contador
Maria das Graças Barbosa Leite	Cozinheiro
Maria de Fátima de Souza Palitot	Assistente de Aluno
Maria de Fátima Vieira Torres	Auxiliar em Administração
Maria do Socorro de Souza Damasceno	Servente de Limpeza
Maria Miryam da Silva Bezerra	Assistente em Laboratório
Milton Deivson Albuquerque Cavacante	Técnico em Tecnologia da Informação
Naly Lopes da Costa	Pedagogo
Nataly Roberta Bezerra Santana	Nutricionista
Neire Ferreira Yamamoto	Secretário Executivo
Patrícia Ribeiro dos Santos	Assistente em Administração
Paula Cristina Menezes de Sá	Assistente de Aluno
Péricles Nóbrega de Oliveira	Psicólogo
Rafael Cunha Libório	Técnico em Laboratório/ Área Análise Microbiológica
Raianne Guimarães Evangelista	Auxiliar de Biblioteca
Raimunda Maria Gomes Marçal	Servente de Limpeza
Raquel Lopes de Souza Santos	Técnico e Intérprete em Linguagem de Sinais
Reginaldo Batista Souza do Nascimento	Coordenador Apoio ao Educando
Ronaldo Pereira de Araújo	Assistente em Administração
Rosângela Silva de Carvalho	Bibliotecário
Rosilene Souza de Oliveira	Técnico em Assuntos Educacionais
Rozeane Araújo da Silva	Assistente de Alunos
Sarah Rachel Lino Duarte	Assistente em Administração
Saulo Henrique Castro Reis	Assistente de Alunos
Tarcisio Couto Pereira	Analista de Tecnologia da Informação
Vandemberg Borges da Paixão	Técnico de Tecnologia da Informação





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

Victor Andrei Muricy Fonseca	Administrador
Washington Luis Silva do Nascimento	Auxiliar Mecânica

### **13. CERTIFICADOS E DIPLOMAS A SEREM EMITIDOS**

**DIPLOMA EXPEDIDO: Técnico em Agroindústria**

Carga horária: 1200 horas

**CERTIFICADOS EXPEDIDOS:**

#### **13.1. Auxiliar Técnico em Processamento de Carnes**

Carga horária: 840 horas

#### **13.2. Auxiliar Técnico em Tecnologia de Laticínios**

Carga horária: 840 horas

#### **13.3. Auxiliar Técnico em Processamento de Frutas e Hortaliças**

Carga horária: 840 horas

#### **13.4. Auxiliar Técnico em panificação**

Carga horária: 800 h

### **14. CERIMÔNIA DE FORMATURA**

Para participar da Cerimônia de Formatura o aluno deverá ter obtido o conceito **APROVADO** em todas as disciplinas do curso, porém, só terá direito ao Diploma se tiver,



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

também, sido aprovado no Trabalho de Conclusão de Curso e não houver qualquer pendência junto à Biblioteca e Coordenação de Estágio.

Os alunos que não se habilitarem a participar da Cerimônia de Formatura juntamente com sua turma podem fazê-lo com uma turma posterior.

## 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

São nulos de pleno direito os atos praticados com a finalidade intencional e inadvertida de distorcer, desvirtuar, impedir ou fraudar preceitos contidos neste Documento, quando não alicerçados em norma jurídica superior.

A execução do Estágio Curricular Supervisionado é de inteira responsabilidade individual do estudante, sendo proibida a existência de terceirizações. Havendo comprovação de fraude, o aluno estagiário perde, automaticamente, seus direitos ao estágio, sendo reprovado na disciplina. Em caso de constatação de fraude, a mesma será imediatamente comunicada à Direção de Ensino e Pró-Reitoria de Ensino (PROEN), para que sejam tomadas as medidas cabíveis.

## 16. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Produção Agrícola Municipal** 2008. Rio de Janeiro. Banco de dados agregados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 14 de junho de 2013.

COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO SÃO FRANCISCO – CODEVASF. **Atuação da Codevasf impulsiona produção e exportação de frutas**. 2006. Disponível em: <http://www.codevasf.gov.br> Acesso em 14 de junho de 2013.



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

## ANEXO I

### RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

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

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



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

**MODELO DE CAPA:**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

NOME DO ALUNO(A)

RELATÓRIO FINAL DE ESTÁGIO

NOME DA EMPRESA OU INSTITUIÇÃO PARCEIRA / CONCEDENTE

PETROLINA - PE  
ANO



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

**CONTRA CAPA**

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



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

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

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

**INTRODUÇÃO** (esclarece ao leitor o que há no relatório e contempla os seguintes aspectos)

Objetivos do estágio na área escolhida;  
Justificativa do Estágio;  
Breve apresentação da Parte Concedente (empresa, instituição de pesquisa e/ou extensão) em que realizou o Estágio;

**CARACTERIZAÇÃO DA PARTE CONCEDENTE DO ESTÁGIO** (conhecimento do local)

Dados Gerais (Nome Fantasia e Razão Social/CNPJ; Endereço; Telefone; entre outros);  
Histórico da Concedente;  
Nome do Supervisor do estágio;  
Ramo de atividade da empresa (agricultura, pecuária, indústria, agropecuária);  
Área de atuação e Estrutura administrativa da empresa;  
Contexto regional, nacional e ou internacional da empresa e seu relacionamento com outras empresas e entidades;

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

Segmento de atuação do estagiário;  
Setores onde desenvolveu atividades;  
Período / Horário / Carga horária;  
Benefícios (bolsa, hospedagem, alimentação, transporte)(se houver);  
Como o estágio foi desenvolvido (etapas, análise e descrição das atividades, explicações, execução, desenvolvimento, procedimentos);

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



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

dar sugestões e/ou recomendações)

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

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

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



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

**MODELO DE PARECER**

**Parecer do Supervisor de Campo**

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

---

Assinatura

**Parecer do Coordenador de Estágio**

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

---

Assinatura