



**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO  
INSTITUTO FEDERAL DO ACRE**

**SUBSEQUENTE**

**CAMPUS XAPURI**



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Acre



INSTITUTO  
FEDERAL  
Acre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

## PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS

Curso criado e aprovado pela Resolução CONSU/IFAC N° 70, publicada no Boletim de Serviço Eletrônica em 24 de maio de 2022.

XAPURI - ACRE

2022



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Acre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

**ROSANA CAVALCANTE DOS SANTOS**

Reitora

**MARIA LUCILENE BELMIRO DE MELO ACÁCIO**

Pró-Reitora de Ensino

**JEFFERSON VIANA ALVES DINIZ**

Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

**FÁBIO STORCH DE OLIVEIRA**

Pró-Reitor de Extensão

**UBIRACY DA SILVA DANTAS**

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

**JOSÉ CLAUDEMIR ALENCAR DO NASCIMENTO**

Pró-Reitor de Administração

**JOEL BEZERRA DE LIMA**

Diretor Geral

**JOY BRAGA CAVALCANTE**

Diretor de Ensino, Pesquisa e Extensão

**MARIA MARLETE DE SOUZA MOURA**

Diretora de Administração, Manutenção e Infraestrutura

XXXXXXXXXXXXX

**Coordenador(a) do Curso**



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Acre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

## **COMISSÃO DE FORMULAÇÃO**

**ELIANA PEREIRA DE OLIVEIRA**

**EMERSON ZAMBRANO LARA**

**DAVAIR LOPES TEIXEIRA JÚNIOR**

**GENILDO CAVALCANTE FERREIRA JÚNIOR**

**JOSINELE CUNHA DANTAS**

**MARIA APARECIDA DA SILVA COSTA ARAÚJO**

**RAIMUNDA ROSINEIDE DE MOURA E SILVA**

**THAYS MARA ALMEIDA DO CARMO**

---

**ORDEM DE SERVIÇO CXA Nº 16, DE 07 DE JULHO DE 2021**



INSTITUTO  
FEDERAL  
Acre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

## SUMÁRIO

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INFORMAÇÕES DO CAMPUS.....</b>                                  | <b>06</b> |
| <b>2. INFORMAÇÕES DO CURSO.....</b>                                   | <b>06</b> |
| <b>3. CONTEXTO EDUCACIONAL.....</b>                                   | <b>07</b> |
| 3.1 Histórico da Instituição.....                                     | 07        |
| 3.2 Justificativa de oferta do curso.....                             | 08        |
| <b>4. OBJETIVOS DO CURSO.....</b>                                     | <b>12</b> |
| 4.1 Objetivo Geral.....                                               | 12        |
| 4.2 Objetivos Específicos.....                                        | 13        |
| <b>5. REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO.....</b>                        | <b>13</b> |
| <b>6. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....</b>                                    | <b>14</b> |
| <b>7. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....</b>            | <b>18</b> |
| 7.1 Políticas de ensino, pesquisa e extensão.....                     | 18        |
| 7.2 Políticas de apoio aos discentes.....                             | 20        |
| 7.2.1 Assistência estudantil.....                                     | 20        |
| 7.2.2 Educação inclusiva.....                                         | 21        |
| <b>8. DOS ÓRGÃO COLEGIADOS.....</b>                                   | <b>25</b> |
| <b>9. DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS.....</b>                             | <b>25</b> |
| <b>10. ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO.....</b>                | <b>26</b> |
| <b>11. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>                       | <b>26</b> |
| 11.1 Perfil do egresso.....                                           | 26        |
| 11.2 Avaliação do processo ensino e aprendizagem.....                 | 27        |
| 11.3 Expedição do diploma.....                                        | 30        |
| 11.4. Organização curricular.....                                     | 30        |
| <b>12. REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DOS NÚCLEOS DE FORMAÇÃO.....</b>       | <b>33</b> |
| 12.1 Matriz Curricular do Curso Técnico Subsequente em Alimentos..... | 34        |
| <b>13. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO.....</b>    | <b>35</b> |
| <b>14. INFRAESTRUTURA - INSTAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS.....</b>     | <b>39</b> |
| 14.1 Biblioteca.....                                                  | 39        |
| 14.2 Áreas de ensino específicas.....                                 | 39        |
| <b>15. ANEXOS.....</b>                                                | <b>42</b> |
| 15.1 Ementário e componentes obrigatórios.....                        | 42        |
| 15.2 Ementários e componentes curriculares optativos.....             | 68        |
| <b>REFERÊNCIAS.....</b>                                               | <b>72</b> |



INSTITUTO  
FEDERAL  
Acre



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

## 1 INFORMAÇÕES DO CAMPUS

|                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CNPJ:</b> 10.918.674/0006-38                                                  |
| <b>Razão social:</b> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre |
| <b>Nome fantasia:</b> IFAC                                                       |
| <b>Esfera administrativa:</b> Federal                                            |
| <b>Endereço:</b> Rua Coronel Brandão, nº 1622, Centro, Xapuri, Acre              |
| <b>Telefone:</b> (68) 3542- 2083 e 3542 - 2073                                   |
| <b>E-mail:</b> cxa.diren@ifac.edu.br                                             |
| <b>Site:</b> www.ifac.edu.br                                                     |

## 2 INFORMAÇÕES DO CURSO

|                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominação:</b> Curso Técnico em Alimentos                                                             |
| <b>Forma de oferta:</b> subsequente                                                                        |
| <b>Modalidade:</b> presencial                                                                              |
| <b>Eixo Tecnológico:</b> Produção Alimentícia                                                              |
| <b>Ato de criação do curso:</b> Resolução CONSU/IFAC Nº 70, de 24/05/22                                    |
| <b>Quantidade de vagas:</b> 40                                                                             |
| <b>Turno de oferta:</b> noturno, com possibilidades de aulas aos sábados e/ou diurnas para aulas práticas. |
| <b>Regime Letivo:</b> semestral                                                                            |
| <b>Regime de matrícula:</b> por semestre                                                                   |
| <b>Carga horária total do curso:</b> 1.200 horas                                                           |
| <b>Tempo de duração do curso:</b> 3 semestres                                                              |
| <b>Tempo máximo de duração do curso:</b> 3 semestres                                                       |
| <b>Prazo Máximo para Integralização Curricular:</b> 5 semestres                                            |
| <b>Periodicidade de oferta:</b> semestral                                                                  |
| <b>Local de oferta:</b> <i>Campus Xapuri</i>                                                               |



### 3 CONTEXTO EDUCACIONAL

#### 3.1 Histórico da Instituição

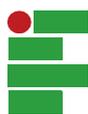
O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre (IFAC), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC) e Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), foi instituído pela Lei n.º 11.892, de 29 de dezembro de 2008, é uma instituição de educação básica, profissional e superior. É pluricurricular e *multicampi*, possuindo natureza jurídica de autarquia, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades e níveis de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos no desenvolvimento das suas práticas pedagógicas.

O IFAC foi concebido para formar e qualificar profissionais no âmbito da educação tecnológica nos diferentes níveis e modalidades de ensino para diversos setores da economia, realizando pesquisa aplicada e promovendo desenvolvimento tecnológico em estreita articulação com setores produtivos sociais, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada.

O IFAC iniciou sua instalação em 2009, ocupando salas cedidas pela Universidade Federal do Acre e pelo Instituto Dom Moacyr, na capital, e no interior, mais especificamente nos municípios de Sena Madureira e Cruzeiro do Sul, em prédios cedidos pelas prefeituras municipais e Governo do Acre.

Em meados de 2010, o IFAC iniciou suas atividades oferecendo cursos de Formação inicial e continuada e de formação técnica de nível médio com ênfase nos eixos tecnológicos de Recursos Naturais, Ambiente, Saúde e Segurança e Informação e Comunicação. Em 2011, iniciou-se a oferta dos cursos de graduação, ampliando o número de matrículas de 400 (quatrocentas) para 1.170 (mil cento e setenta) em 2011.

Com a expansão da estruturação dos *campi* e o acréscimo do número de servidores, a instituição ampliou significativamente a oferta de vagas, oferecendo 25 (vinte e cinco) cursos distribuídos em 06 (seis) eixos tecnológicos, além dos programas especiais do governo federal, Mulheres Mil, PRONATEC, CERTIFIC e EaD, bem como a pós-graduação,





que possibilitaram a democratização do ensino e o acesso de cerca de 3.000 discentes, distribuídos nas unidades de Cruzeiro do Sul, Rio Branco, Sena Madureira e Xapuri.

Desde 2013, o IFAC vem atuando nas 5 (cinco) microrregiões do Estado do Acre, trabalhando de forma regionalizada com eixos que fortalecem as potencialidades locais, sendo constituído por 07 (sete) unidades, sendo elas: 1) Reitoria com sede em Rio Branco; 2) Campus Rio Branco; 3) Campus Rio Branco Avançado Baixada do Sol; 4) Campus Xapuri; 5) Campus Sena Madureira; 6) Campus Tarauacá; 7) Campus Cruzeiro do Sul.

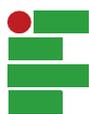
O IFAC tem suas atividades norteadas pela ampliação da oferta da Educação Profissional e Tecnológica de qualidade, de forma continuada, em diversos níveis e modalidades de ensino, com incentivo à pesquisa aplicada e às atividades de extensão, com foco para o empreendedorismo, ética e responsabilidade social, contribuindo, dessa forma, para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

Nessa perspectiva, a instituição desenvolve a formação e a qualificação de profissionais no âmbito da educação básica, técnica e tecnológica, realizando também pesquisa aplicada e inovação tecnológica, em articulação com os setores produtivos e a sociedade local e regional, para o desenvolvimento de novos processos, produtos e serviços, além de oferecer mecanismos para a educação continuada.

Para cumprir com suas finalidades e objetivos, o IFAC atua na oferta da educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados; oferece cursos subsequente, concomitantes, superiores, conforme prevê a Lei n.º 11.862, de 2008; ministra cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores; realiza pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade; desenvolve atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica.

### **3.2 Justificativa da oferta do curso**

No cenário produtivo nacional ao longo dos ciclos econômicos, a agricultura e os empreendimentos agroindustriais alcançaram um papel de destaque dentre os principais geradores de riquezas e desenvolvimento social. Produtos como carne, leite, hortaliças, mel e frutas regionais, sejam eles vindos do cultivo, do manejo ou da floresta, necessitam de uso de técnicas específicas e conhecimento científico necessário para conservar,





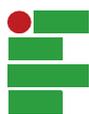
analisar e processar, objetivando a segurança alimentar e a agregação de valor a esses produtos.

As atividades econômicas nos municípios do Estado do Acre estão baseadas na agricultura e na pecuária, as quais tornaram-se, com o passar dos anos, dois dos principais motores da economia. A produção agrícola no estado tem aumentado consideravelmente. A maior produtividade do estado é a mandioca, com 939 mil toneladas em 2011, seguida pela cana-de-açúcar, com 179 mil toneladas. Dentre as frutas, as mais produzidas são a banana e a laranja, e verifica-se potencial muito grande na produção agrícola, que apresentou crescimento de 63% entre os anos de 2007 e 2011 (BRASIL, 2013).

Segundo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária do Acre (Embrapa – Acre), o estado conta com cerca de 30 agroindústrias de frutas, que processam, principalmente, polpa de frutas. A Embrapa, no período de 2011 a 2015, realizou um diagnóstico econômico, gerencial e tecnológico em 18 empreendimentos, dos quais 44% são cooperativas localizadas em áreas próximas às propriedades dos agricultores, cuja principal matéria-prima processada é o açaí. "A carência tecnológica, a baixa escala de produção e a comercialização são alguns dos gargalos das agroindústrias acreanas. Apesar disso, grande parte delas convive com as adversidades e continua operando", destacam os pesquisadores (Embrapa, 2016).

As cadeias de peixe, suinocultura, aves e madeira fecharam o ano de 2015 fortalecidas, com a inauguração de espaços industriais de beneficiamento, gerando emprego e aumento da renda, ultrapassando inclusive o eixo da capital acreana. Se em abril de 2015 a produção diária de filetado e peixes congelados inteiros do frigorífico da Peixes da Amazônia era de 2.500 quilos por dia, no final de 2015 a produção saltou para 8.500 quilos (SUINOCULTURA, 2016).

Considerado pela Associação Brasileira de Suínos como o mais moderno em tecnologia do Brasil, o frigorífico Dom Porquito, em Brasileia, a 60 Km de Xapuri, iniciou suas atividades em novembro de 2015, gerando 300 empregos diretos, podendo chegar a mais de mil quando alcançar o auge. A indústria já tem contratos fechados com Hong Kong, Peru, Bolívia e Vietnã, além do mercado local. A mercadoria será exportada pela BR-317, conhecida como Rodovia Transoceânica (SUINOCULTURA, 2016).



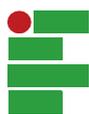


Quanto à produção leiteira nos municípios do estado, observa-se o crescimento acentuado do número de vacas ordenhadas e da produção de leite, a partir de 1998, o que coincide com o estabelecimento pelo governo do estado de políticas consistentes de apoio à pecuária bovina, com ênfase para a pecuária de leite, desenvolvida predominantemente pelos pequenos produtores (MDA, 2007), sendo uma viabilidade de renda para as comunidades rurais.

A Indústria de Alimentos dedica-se à transformação e ao processamento de matérias-primas agropecuárias de origem animal e vegetal. As comunidades rurais são os principais agentes dessas transformações, apesar de todas as dificuldades encontradas. Contudo, uma tendência muito preocupante, diagnosticada por órgãos de extensão rural no estado, é a falta de sucessão nestas pequenas propriedades, ou seja, a agricultura familiar está perdendo seus principais agentes de transformação: seus jovens. Estes estão envelhecendo ou trocando o campo pela vida urbana, devido principalmente à falta de renda e incentivos, que não permitem que estes tenham uma vida digna e confortável para suas famílias no campo.

Estudos recentes mostram também que mais de 50% da população do campo sofre de algum nível de insegurança alimentar, seja pela falta de recurso para comprar alimentos, seja pela falta de conhecimento de técnicas de conservação ou beneficiamento. Diante disso, pode-se afirmar que as pequenas propriedades familiares do Estado do Acre podem se tornar viáveis economicamente com o emprego de técnicas intensivas de produção e processamento, gerando grandes benefícios econômicos e sociais ao estado, como o aumento da renda familiar, da oferta e, conseqüentemente, dos níveis de emprego e da fixação do homem ao campo.

O Município de Xapuri, segundo o Zoneamento Ecológico e Econômico do Estado do Acre, apresenta uma grande área utilizada por populações extrativistas tradicionais, cuja subsistência baseia-se no extrativismo e, complementarmente, na agricultura familiar de subsistência. Sua economia é basicamente voltada para o setor primário e a pecuária, destacando-se o extrativismo vegetal. A borracha e a castanha ainda são os principais produtos do município. Atualmente, a cidade vive uma tendência para a industrialização de produtos da floresta (borracha, castanha e madeira). Em 2008, foi criada na cidade a





primeira fábrica de preservativos naturais do planeta, a NATEX, que utiliza a borracha natural retirada das reservas extrativistas da região para a fabricação dos preservativos.

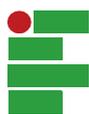
Em 2011, o município de Xapuri possuía 8% do rebanho bovino do Acre. Em 2013, ocupou o quinto lugar no ranking de produção leiteira do estado, com produção de 3.197 litros, respondendo por 7% da produção estadual, perdendo apenas para os municípios de Plácido de Castro, Acrelândia, Senador Guiomard e a capital, Rio Branco (BRASIL, 2013). Esses números refletem o potencial produtivo do município, apesar da distância dos centros urbanos mais desenvolvidos, fornecedores de insumos (BRASIL, 2013).

Apesar de acanhada, a produção agrícola xapuriense tem grande potencial, tendo em vista a grande extensão de terra cultivável e com baixa taxa de utilização. Deve-se levar também em consideração o perfil socioeconômico e cultural do município, no que concerne a seu histórico de lutas de preservação ambiental. Tem-se como referência Chico Mendes, reconhecido mundialmente pelas lutas contra o desmatamento em prol da manutenção dos seringueiros e pequenos produtores rurais em suas propriedades. Destaca-se ainda, o reconhecimento histórico do município, que recebeu o título de “Princesinha do Acre” devido ao período áureo de produção da borracha, na primeira metade do século XX.

Esse histórico socioeconômico e de lutas pela preservação ambiental contribuiu para a criação de leis municipais, estaduais e federais, inclusive para a criação de reservas extrativistas, que limitam o desmatamento para grandes agriculturas. Como a agropecuária ainda é praticada de forma modesta, cria-se a necessidade de ampliação do mercado de trabalho, o que, de certa forma, pode ser executado pelo incentivo dos agronegócios.

Nesse contexto, a criação de um curso técnico na área de Alimentos facilita a expansão do agronegócio, do conhecimento de industrialização da matéria-prima vegetal e animal, por parte da população, possibilita tanto ao produtor rural quanto à população urbana criar pequenos empreendimentos e agregar valor a seus produtos, aquecendo o mercado de trabalho, gerando renda e absorvendo a mão de obra local.

A oferta de um Curso Técnico Subsequente em Alimentos visa formar profissionais modernos, com espírito empreendedor, competentes, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico; capazes de preencher uma lacuna existente e latente nas cadeias produtivas do setor: a transformação das matérias-primas de origem animal e vegetal em produtos e subprodutos





industrializados, com conseqüente agregação de valor e, com isso, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região.

Objetivando imprimir densidade à justificativa da oferta do curso em pauta, é válido ponderar os seguintes aspectos:

- Necessidade de profissionais qualificados(as) para o acompanhamento e a avaliação dos processos de industrialização de alimentos, orientando cada uma das etapas do processo, com foco nos alimentos oriundos da floresta;
- Insuficiência de profissionais para a atuação nas áreas de conservação, controle de qualidade de produtos e processos industriais do ramo;
- Carência de profissionais para atuarem na coordenação de programas e trabalhos nas áreas de segurança alimentar, organização e cuidados na indústria de alimentos;
- Necessidade de investimento nos aspectos cognitivos que possibilitarão a formação de tecnólogos também para a pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, processos e metodologias;
- Necessidade de criação de competências para as análises e determinação do valor nutricional dos alimentos.

À frente dessa iniciativa, o IFAC - Campus Xapuri ainda oferece os cursos Superiores de Tecnologia em Agroindústria e Licenciatura em Química. Os profissionais desses cursos, assim como o profissional Técnico em Alimentos, são considerados “profissionais da Química”, segundo as Resoluções Normativas n.º 36, de 25/4/1974, e n.º 137, de 27/08/1993, do Conselho Federal de Química (CFQ). Essa afinidade entre os cursos possibilita a progressão do concluinte do curso Técnico em Alimentos de forma vertical no ensino.

## 4 OBJETIVOS DO CURSO

### 4.1 Objetivo Geral

O Curso Técnico Subseqüente em Alimentos ofertado pelo *Campus Xapuri* tem como objetivo oferecer aos egressos do ensino médio o acesso à formação profissional numa perspectiva humanizada, capacitando-os a atuar de forma racional, ética e crítica no que se refere aos afazeres da sua área profissional, como processamento, conservação,





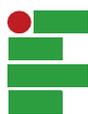
planejamento, coordenação e controle no setor alimentício e de bebidas, possibilitando aos profissionais condições para o exercício do trabalho, além de despertá-los para a importância do seu papel transformador da sociedade, podendo, assim, contribuir com o empreendedorismo e com o desenvolvimento sustentável da região de fronteira e as áreas adjacentes ao município de Xapuri, mediante a aquisição de saberes e práticas adquiridos com fundamentos científico-tecnológicos.

#### 4.2 Objetivos Específicos

- Proporcionar condições de profissionalização dos estudantes que já concluíram o Ensino Médio a fim de acompanhar a evolução tecnológica da área de alimentos;
- Atender às expectativas da comunidade local e regional;
- Capacitar os profissionais para atuarem como agente de incentivo para a implantação e de melhorias da qualidade das agroindústrias e indústria;
- Atuar no controle de qualidade e na produção de alimentos seguros;
- Conhecer as principais matérias-primas, bem como o manejo, seleção e encaminhamento mais adequado no aproveitamento do produto, planejando e racionalizando as operações industriais na busca da maximização do rendimento e da qualidade do produto final;
- Desempenhar atividades de pesquisa e extensão relacionadas à indústria de alimentos, com planejamentos e ações focadas na gestão empreendedora e sustentável;
- Reproduzir conhecimento tecnológico através de pesquisas e experiências, observando a região e o contexto local;
- Aprimorar atitudes éticas profissionais e humanísticas, sociais e ambientalmente responsáveis para o gerenciamento do processo produtivo desde a obtenção da matéria-prima e produção até a chegada aos consumidores finais.

## 5 REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO

O ingresso no Curso Técnico Subsequente em Alimentos dar-se-á através de processo seletivo, regulado por edital próprio, exigindo-se como requisito o ensino médio





completo ou equivalente. Admitir-se-á, ainda, o ingresso por meio de transferência ou determinação legal, conforme regulamento institucional vigente.

## 6 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O projeto pedagógico do curso técnico subsequente em alimentos foi elaborado em observância aos princípios contidos no Projeto Pedagógico Institucional e fundamentado nos seguintes dispositivos legais e normativos:

**Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988.**

**Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968** - Dispõe sobre o exercício da Profissão de Técnico Industrial de Nível Médio.

**Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999** - Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

**Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990** - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

**Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996** - Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

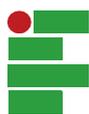
**Lei nº 10.048, de 08 de novembro de 2000** - Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências.

**Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002** - Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências.

**Lei nº 10.793, de 01 de dezembro de 2003** - Altera a redação do art. 26, § 3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências.

**Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008** - Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.

**Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008** - Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.





**Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008** - Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nos 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164 -41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.

**Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012** - Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

**Lei nº 13.006, 26 de junho de 2014** - Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.

**Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência** - Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.

**Lei nº 14.191, de 3 de agosto de 2021** - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos.

**Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000** - Estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.

**Lei n.º 11.645, de 2008**, inclui no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena".

**Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019** - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa.

**Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985** - Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau.



**Decreto 4.560, de 30 de dezembro de 2002** - Altera o Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que regulamenta a Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial e Técnico Agrícola de nível médio ou de 2º grau.

**Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002** - Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.

**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.

**Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005** - Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.

**Decreto nº 7.022, de 2 de dezembro de 2009** - Estabelece medidas organizacionais de caráter excepcional para dar suporte ao processo de implantação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e dá outras providências.

**Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014** - Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

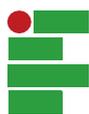
**Decreto nº 10.502, de 30 de setembro de 2020**, Institui a Política Nacional de Educação Especial: Equitativa, Inclusiva e com Aprendizado ao Longo da Vida.

**Decreto nº 5.296, de 2004**, que define que o atendimento deve ser diferenciado e imediato e implementa as formas de acessibilidade arquitetônica e urbanística, aos serviços de transporte coletivo à informação e comunicação e ajudas técnicas.

**Decreto nº 6.949, de 2009**, promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.

**Parecer CNE/CEB nº 16, de 05 de outubro de 1999** - Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

**Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de dezembro de 1997** - Estabelece as Diretrizes Operacionais para Educação Profissional em Nível Nacional.





**Parecer CNE/CEB nº 39, de 8 de dezembro de 2004** - Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

**Parecer CNE/CEB nº 7, de 07 de abril de 2010 - Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.**

**Parecer CNE/CEB nº 5, de 04 de maio de 2011** - Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

**Parecer nº 11, de 04 de setembro de 2012** - Trata sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

**Resolução CONSU/IFAC nº 4, de 09 de janeiro de 2019**, dispõe sobre a Regulamentação da criação, atribuições e funcionamento do Núcleo Docente Estruturante por Eixo Tecnológico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre.

**Resolução CNE/CEB n.º 4, de 8 de dezembro de 1999** - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

**Resolução nº 03, de 30 de setembro de 2009** - Dispõe sobre a instituição Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), em substituição ao Cadastro Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (CNCT), definido pela Resolução CNE/CEB nº 4/99.

**Resolução CNE/CEB n.º 4, de 13 de julho de 2010** - Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

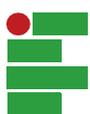
**Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012** - Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

**Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012** - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

**Resolução/CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021.** Define as diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

**Resolução CONSU/IFAC nº 149, de 12 de julho de 2013** - Regulamenta os estágios dos cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Ensino Superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre – IFAC.

**Resolução nº 1, de 15 de janeiro de 2018** - Dispõe sobre a Organização Didática Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IFAC.





**Resolução nº 18/2019/CONSU/IFAC, de 17 de maio de 2019** - Dispõe sobre a regulamentação das normas de organização, funcionamento e atribuições do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas- NAPNE, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre.

**Resolução CFT nº 095, de 13 de fevereiro de 2020** - Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos e dá outras providências.

**Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020** – Atualiza e aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012.

**Resolução/CONSU/IFAC nº 19, de 23 de junho de 2021** - Regulamenta a organização, o funcionamento e as atribuições dos Conselhos de Classe – CoC do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre – IFAC.

**Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003** - Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.

**Portaria n.º 380, de 01 de abril de 2016**, constituição do Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, do Campus Xapuri.

**Portaria nº 400, de 10 de maio de 2016** - Dispõe sobre as normas para funcionamento do Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC.

## 7 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

### 7.1 Políticas de ensino, pesquisa e extensão

O ensino oferecido pelo IFAC compreende a oferta dos cursos de formação inicial e continuada de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e pós-graduação. A construção da organização curricular é pautada na articulação dos saberes (conhecer, fazer, ser e conviver), equacionando os atos com os recursos disponíveis para o desenvolvimento de uma educação qualitativa.





Os cursos técnicos de nível médio são organizados por eixos tecnológicos, possibilitando itinerários formativos flexíveis, diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades dos *campi* do IFAC.

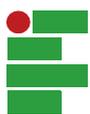
Desse modo, as ações se consolidarão por meio da construção da oferta de uma educação de excelência, comprometida com a identidade e a missão institucional, contemplando tanto os aspectos políticos, técnicos, econômicos e culturais, quanto permeando as questões da diversidade cultural, preservação ambiental, inclusão digital e social. Para tanto, o ensino deverá se alicerçar nas relações dialógicas, éticas e inclusivas, considerando as diversidades culturais e sociais, comprometendo-se com a formação cidadã e democrática.

As políticas dos diferentes níveis de ensino do IFAC são pautadas no incentivo à interdisciplinaridade e à transdisciplinaridade, com ênfase na educação para os direitos humanos, educação ambiental, estudo das relações étnico-raciais e desenvolvimento nacional sustentável, priorizando a autonomia e a inclusão; na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão e no desenvolvimento da ação educativa.

Mediante as ações de pesquisa, regulamentadas pela Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROINP), o IFAC busca firmar-se como instituição de referência no que tange à pesquisa, inovação e pós-graduação, contribuindo para a formação humana e para o desenvolvimento sustentável do Estado do Acre.

A extensão no âmbito do IFAC é entendida como prática educacional que integra pesquisa e ensino. Suas atividades serão estabelecidas por meio de programas e projetos de extensão, a fim de que ocorra, de forma articulada, a relação entre o conhecimento acadêmico e o conhecimento popular, como também considere a realidade econômica e regional que se apresenta atualmente nas demandas dos *campi*.

As atividades de extensão deverão se basear em uma análise fundamentada nas necessidades e interesses apresentados pela comunidade acadêmica, em cada *campus*. Isso deverá ocorrer de acordo com o eixo tecnológico e em articulação com a vocação e a qualificação docentes e dos técnicos administrativos em educação, do quadro efetivo da instituição, e discentes envolvidos.





## 7.2 Políticas de apoio ao discente

Seguem nos itens abaixo as políticas do IFAC voltadas ao apoio ao discente, destacando-se as políticas de assistência estudantil e a educação inclusiva.

### 7.2.1 Assistência estudantil

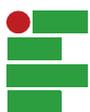
A Política de Assistência Estudantil, através da Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil – DSAES está voltada exclusivamente para discentes priorizando a permanência e conclusão de cursos técnicos, tecnológicos e superiores. São desenvolvidas ações capazes de dar suporte pedagógico, psicológico e de assistência social, visando promover a inclusão e a formação profissional e cidadã dos estudantes, consolidando os pilares da Educação Profissional, Científica e Tecnológica dos Instituto Federais de Educação.

Nesse sentido, o instituto trabalha com o Programa de Apoio Socioeconômico, na modalidade de auxílio permanência, que consiste em um repasse financeiro, dividido em 8 (oito) parcelas, ao longo do ano, aos discentes que estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica, para que através do recurso sejam supridas as demandas no tocante ao custeio do transporte, alimentação e compra de material didático. Os Programas desenvolvidos são:

**Auxílio permanência:** Tem o objetivo de viabilizar a igualdade de oportunidades entre discentes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico. Deverá prover assistência adicional aos discentes em condição de vulnerabilidade socioeconômica, através de auxílio financeiro, de modo a subsidiar o acesso ao transporte, alimentação e material didático. O acesso ao programa se dá por meio de seleção por edital e análise socioeconômica, realizada pela equipe de Assistência Estudantil do Campus.

**Esporte, cultura e lazer:** Objetiva a implementação de projetos cuja atividades visam contribuir para o desenvolvimento de habilidades cognitivas, corporais, sociointeracionais e culturais dos estudantes, de modo a proporcionar melhor desempenho acadêmico e qualidade de vida. O acesso ao programa se dá por meio de seleção por edital específico.

**Monitoria:** Objetiva promover a cooperação mútua entre discentes e docentes, a vivência com o(a) docente e com as suas atividades técnico-didáticas, contribuindo para o fortalecimento dos cursos ofertados no IFAC. Além disso, procura estimular a participação





dos estudantes no processo educacional e nas atividades relativas ao ensino e à vida acadêmica; promover atividades para superação das dificuldades de aprendizagem, visando à permanência exitosa dos discentes; oportunizar crescimento pessoal e profissional; possibilitar a socialização de conhecimentos por meio da interação entre discentes; favorecer a cooperação entre docentes e discentes, visando à melhoria da qualidade do ensino-aprendizagem.

Para o desenvolvimento dessas ações, cada campus possui o Núcleo de Assistência Estudantil (NAES), vinculado à Direção de Ensino (DIREN) e à Diretoria Sistêmica de Assistência Estudantil (DSAES) do IFAC que, juntamente com uma equipe especializada de profissionais e de forma articulada com os demais setores da instituição, trata dos assuntos relacionados ao acesso, permanência, sucesso e participação dos estudantes no espaço escolar.

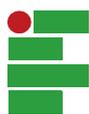
O NAES é responsável ainda pela execução dos Programas de Assistência Estudantil e pelo desenvolvimento de ações educativas e preventivas voltadas ao acompanhamento dos estudantes e famílias. O acompanhamento se dá por meio de atendimentos psicossociais, atendimentos psicológicos, visitas domiciliares, realização de palestras e outras atividades, apoio a movimentos estudantis (Grêmios e Diretório Central de Estudantes – DCE).

### 7.2.2 Educação inclusiva

O atendimento aos discentes com deficiência está previsto na Constituição Federal de 1988, no Art. 208, inciso III, como dever do Estado, mediante a garantia de atendimento educacional especializado às pessoas com deficiência, preferencialmente na rede regular de ensino.

As alterações dadas à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN 9394, de 1996, artigo 4º, inciso III, incluem, além do atendimento aos discentes com deficiências, atendimento àqueles com transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, sendo transversal a todos os níveis, etapas e modalidades de ensino.

A promoção da acessibilidade é garantida pela Lei 10.098, de 2000, que visa à eliminação de barreiras; já o atendimento prioritário é assegurado pela Lei 10.048, de 2000.





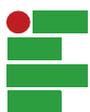
A regulamentação de ambas as leis surge a partir do Decreto 5.296, de 2004, que define que o atendimento deve ser diferenciado e imediato e implementa as formas de acessibilidade arquitetônica e urbanística, aos serviços de transporte coletivo, à informação e comunicação e ajudas técnicas.

Através do Decreto Legislativo 186, de 2008, é aprovado o texto da Convenção Sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu protocolo facultativo. Esse decreto é ratificado através da promulgação do Decreto n.º 6.949, de 2009, com status de emenda constitucional, o qual prevê que todos os propósitos nele contidos devem ser executados e cumpridos. Entre eles está a oferta de educação inclusiva, conforme as diretrizes do art. 24, as quais defendem um sistema educacional inclusivo em todos os níveis com a construção de escolas e com participação da comunidade acadêmica. Esta é representada por docentes, discentes, familiares, servidores e servidoras capazes de garantir o desenvolvimento integral de todo discente, sem exceção, através da minimização de barreiras arquitetônicas, de comunicação, metodológicas, tecnológicas e atitudinais.

A instituição do Estatuto da Pessoa com Deficiência, através da Lei da Inclusão n.º 13.146, de 2015, confirma os direitos à acessibilidade, à igualdade, à não discriminação, ao atendimento prioritário. Além desses, assegura os direitos fundamentais, dentre estes, à educação, através de um sistema educacional inclusivo em todos os níveis e modalidades, com condições de acesso e permanência.

Especificamente para discentes surdos, usuários de uma língua viso-espacial, a Libras, já reconhecida oficialmente pela Lei n.º 10.436, de 2002, faz-se necessário que a instituição disponibilize um tradutor intérprete de libras/língua portuguesa e que docentes tenham conhecimentos acerca da singularidade linguística desse e/ou dessa discente, a fim de adotar mecanismos de avaliação coerentes e alternativos para que a expressão dos conhecimentos adquiridos possam ser em libras, desde que devidamente registrados em vídeo, conforme previsto no Decreto n.º 5.626, de 2005. O IFAC adotará medidas para atender o que dispõe a Lei nº 14.191, de 3 de agosto de 2021 que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 sobre a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos.

Para viabilizar as condições para o atendimento educacional inclusivo, o IFAC conta com os núcleos de apoio, tanto para atendimento a discentes com necessidades





educacionais específicas – NAPNE – quanto para ações afirmativas voltadas ao estudo e à valorização das identidades e relações étnico-raciais – NEABI – conforme descritos a seguir.

**NAPNE:** Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas. O IFAC, a partir de legislações vigentes, estabelece normas internas como a Resolução n.º 001, de 2018, que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da instituição – ODP e especifica, no Título VI, o atendimento educacional a discentes com Necessidades Educacionais Específicas considerando como tal as pessoas com deficiências, transtorno global de desenvolvimento e/ou com altas habilidades/superdotação que, após apresentação de laudo médico, deverão ter as condições de acesso, permanência e sucesso destes discentes, estabelecidas através do NAPNE.

O NAPNE foi regulamentado no IFAC através da Resolução n.º 145, de 12 de julho de 2013. Reformulado através da resolução n.º 18/2019/CONSU/IFAC, de 17 de maio de 2019, que dispõe sobre a regulamentação das normas de organização, funcionamento e atribuições do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas - NAPNE, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, prevê, dentre suas competências, realizar ações para o atendimento a partir de:

- Identificação e acolhimento estudantil com necessidades educacionais específicas;
- Disseminação da cultura de inclusão através de palestras durante a Jornada Pedagógica;
- Orientação aos(às) docentes para adequação dos conteúdos;
- Estabelecimento de parceria com a família para orientações, quando necessário;
- Disponibilização de tradutores intérpretes de Libras para discentes surdos;
- Oferta de curso de Libras para capacitação de servidores(as), familiares e comunidade;
- Ampliação de material didático para discentes com baixa visão;
- Adoção de medidas individualizadas que maximizem o desenvolvimento acadêmico;
- Participação em conselho de classe para dirimir situações relativas a pessoas com deficiências ou necessidades específicas.





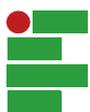
**NEABI:** Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas, do Campus Xapuri, foi constituído por meio da Portaria n.º 380, de 01 de abril de 2016. Assim foi composta a Comissão de Criação e Implantação do NEABI no Campus Xapuri, com intuito de ser um instrumento propositivo e consultivo que estimula e promove ações de ensino, pesquisa e extensão orientadas à temática das identidades e relações étnico-raciais, especialmente quanto às populações afrodescendentes e indígenas, no âmbito da instituição e em suas relações com a comunidade externa, visando promover a conscientização de forma a diminuir e/ou superar discriminações e preconceitos raciais.

Composto por servidores(as) efetivos(as), o núcleo teve a sua atuação voltada para a implantação de ações afirmativas e em especial para a área do ensino sobre África, Literatura Africana, Cultura Negra e História do Negro no Brasil, normatizado na Lei n.º 10.639, de 2003, e das questões Indígenas, Lei n.º 11.645, de 2008, que regulariza a inclusão das temáticas nas diferentes áreas de conhecimento e nas ações pedagógicas.

Para a implementação da legislação citada, o núcleo tem como atribuição a promoção de ações de ensino e extensão como debates, cursos, oficinas, seminários, conferências, simpósios, palestras, exposições de trabalhos, intercâmbios, e atividades artístico-culturais, entre outros encontros de reflexão e capacitação de servidores(as) e comunidade, desenvolvendo programas, projetos e pesquisas em temas sobre relações étnico-raciais em todas as áreas do conhecimento.

Essas atividades e ações têm como finalidade conhecer o perfil da comunidade interna e externa do Campus Xapuri nos aspectos étnico-raciais e, a partir deste diagnóstico, implementar as Leis n.º 10.639, de 2003, e n.º 11.645, de 2008, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena. Tais diretrizes estão pautadas em estudos, pesquisas e ações que direcionam para uma educação pluricultural e pluriétnica, para a construção da cidadania por meio da valorização da identidade étnico-racial, principalmente de negros, afrodescendentes e indígenas.

De modo geral, o NEABI – Campus Xapuri busca desenvolver ações educativas nas áreas de ensino, pesquisa e extensão ligadas às questões étnico-raciais. Pretende-se inserir a temática do ensino da História, da Literatura Africana, Cultura Afro-Brasileira e Indígena em ações multidisciplinares e que direcionam para uma educação pluricultural e





pluriétnica. Das temáticas sugeridas para as pesquisas na modalidade de capacitação e extensão, temos os seguintes eixos temáticos: História das Áfricas; História da escravidão no Brasil; Literatura Africana; Literatura afro-brasileira; Produção literária feminina na África; Produção literária feminina na Literatura afro-brasileira; Comunidades Indígenas no Brasil e no Acre; História do Indígena no Estado do Acre; Culturas Africanas; Culturas Indígenas; Identidades étnico-raciais; Inserção sociocultural e econômica do negro e do indígena no Brasil; Inclusão socioeducativa do negro e do indígena no Brasil; A cultura e a religiosidade nas comunidades negras remanescentes de quilombos; A cultura e a religiosidade nas comunidades indígenas; O território e o meio ambiente nas comunidades negras remanescentes de quilombos; O território e o meio ambiente nas comunidades indígenas.

## 8 DOS ÓRGÃOS COLEGIADOS DOS CURSOS TÉCNICOS

Os cursos técnicos terão um Núcleo Docente Estruturante (NDE) por Eixo Tecnológico e um Conselho de Classe por turma.

O Núcleo Docente Estruturante por Eixo Tecnológico – NDE/Eixo Tecnológico é um órgão consultivo, propositivo e de assessoramento, responsável pela concepção, implantação, consolidação, avaliação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IFAC.

O Conselho de Classe é o órgão responsável pelo acompanhamento do processo pedagógico e pela avaliação do desempenho escolar das turmas dos cursos técnicos integrados, concomitantes, subsequentes e da educação de jovens e adultos.

O Conselho de Classe Final (CoC/F) de cada turma será realizado, em caráter ordinário, ao final de cada semestre letivo segundo as datas previstas no calendário escolar, regidos por normatização específica.

## 9 DAS PRÁTICAS PROFISSIONAIS

A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao estudante enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente.





A Resolução CONSU/IFAC nº 41, de 14 de outubro de 2021, que aprova a 1ª revisão do Plano de Desenvolvimento Institucional 2020-2024 do IFAC, no item 5.1.1, referente às Diretrizes para a Educação Técnica de Nível Médio, que dispõe em seu inciso IX a seguinte redação sobre a realização das práticas profissionais:

IX – Garantir a realização de práticas profissionais que possibilitem ao estudante o contato com o mundo do trabalho e assegurem a formação teórico-prática intrínseca ao perfil de formação técnica, por meio de atividades profissionais, projetos de intervenção, experimentos e atividades em ambientes especiais, tais como: laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês, dentre outras.

Neste sentido o PPC do Curso Técnico Subsequente em Alimentos do Campus Xapuri atende as recomendações da Resolução CNE/CP nº 1 de janeiro de 2021, pois de acordo com o §1º, inciso III:

Art. 24. O plano de curso da Educação Profissional Técnica de Nível Médio deve considerar, em seu planejamento;

[...]

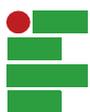
§ 1º A organização curricular deve explicitar;

[...]

III - prática profissional intrínseca ao currículo, desenvolvida nos diversos ambientes de aprendizagem.

A prática profissional compreende diferentes situações vivenciadas pelos estudantes através do ensino-aprendizagem e no mundo do trabalho, adquiridas nas realizações de experimentos em laboratórios em ambientes escolares, profissionais, visitas técnicas e com atividades que promovam a investigações sobre formação profissional através de projetos de pesquisa, extensão e/ou intervenção.

Compreende-se que as práticas profissionais são partes indissociáveis de cada área do conhecimento, integrando a teoria à prática do mundo do trabalho que ocorre durante toda a vivência acadêmica do discente. São nas práticas profissionais que o estudante desenvolverá e/ou aperfeiçoará habilidades para o trabalho em equipe, terá acesso e/ou





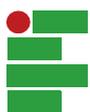
ampliará discussões de problemas locais e/ou regionais sob a ótica do pensar estratégico para a busca de soluções quando estiver atuando profissionalmente no campo do trabalho.

O IFAC, campus Xapuri, se propõe a oferecer o Curso Técnico Subsequente em Alimentos, cuja metodologia está fundamentada no “aprender fazendo”, por isso as práticas profissionais estão presentes na grade curricular e perpassa as disciplinas, as quais poderão também desenvolver seus conteúdos de forma interdisciplinar e/ou transdisciplinar para melhor assimilação dos conhecimentos pelos estudantes do referido curso.

As práticas profissionais têm como objetivo articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos com o exercício profissional, assegurando interdisciplinaridade, integração e contextualização dos conteúdos curriculares para a formação qualificada do estudante. Tendo como premissa o desenvolvimento da metacognição dos discentes, através de situações-problemas da área de Alimentos, capacitando-os a gerir a própria aprendizagem de forma autônoma, proativa, construtiva, criativa, ética e com responsabilidade socioambiental.

No Curso Técnico Subsequente em Alimentos as práticas profissionais serão adicionadas às cargas horárias teóricas/práticas das disciplinas da matriz curricular, integrando a carga horária do curso. As propostas deverão considerar no planejamento os conteúdos curriculares abordados no curso ao longo do período letivo, em articulação com o perfil profissional, demandas local, regional, emergentes e/ou em potencial. Importante destacar que nas práticas profissionais poderão ser trabalhadas temáticas transversais, como as relacionadas aos Direitos Humanos, Educação Para o Trânsito, Educação Alimentar e Nutricional, Legislação Trabalhista, Segurança no Trabalho, Respeito e Valorização, entre outros, bem como outras temáticas que demandem discussão no decorrer do curso.

Caberá ao docente da disciplina no semestre, à coordenação do curso e a coordenação pedagógica o planejamento para o desenvolvimento das práticas profissionais para o período corrente. As práticas profissionais terão flexibilidade em relação à organização do horário no período em que será ofertada, dentro das disponibilidades da instituição, desde que atenda à carga horária mínima da matriz curricular.





## 10 ESTÁGIO SUPERVISIONADO NÃO OBRIGATÓRIO

A Lei de nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 afirma que o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial, dos anos finais do ensino fundamental e na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio supervisionado no Curso Técnico Subsequente em Alimentos não é obrigatório, sendo uma atividade opcional ao discente. Caso o estudante opte por realizá-lo, a carga horária será computada no histórico escolar como atividade extracurricular.

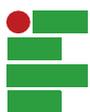
A realização do Estágio Supervisionado não obrigatório seguirá as normas estabelecidas na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, e na Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021. Esta atividade também contará com normativa específica que estabelecerá critérios, organização e fluxos a serem obedecidos.

## 11 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### 11.1 Perfil do egresso

Em conformidade com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Técnico em Alimentos do IFAC - *Campus Xapuri* será habilitado para:

- Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos;
- Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade;
- Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0;
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos;





- Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos;
- Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários;

Profissionais egressos do Curso Técnico Subsequente em Alimentos, formados no Campus Xapuri, deverão, ainda, ser capazes de:

- Compreender e aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos para explicar o funcionamento do mundo e dos processos produtivos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;
- Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nela intervêm, como produtos da ação humana e do seu papel como agente social;
- Ler, articular e interpretar símbolos e códigos em diferentes linguagens e representações, estabelecendo estratégias de solução e integrando os conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade;
- Exercer liderança, sabendo trabalhar e coordenar equipes de trabalho que atuam na instalação, montagem, operação e manutenção de máquinas e equipamentos e posicionar-se criticamente frente às inovações tecnológicas;
- Ter habilitação e qualificação profissional para que possa compreender e acompanhar as constantes mudanças que ocorrem no mercado, de forma evolutiva.

### **11.2 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem se constitui em um processo contínuo e formativo. Nesses processos, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa integradas ao processo de ensino-aprendizagem, as quais devem ser empregadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades estudantis. Do mesmo modo, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, em que os aspectos qualitativos sobreponham aos quantitativos, conforme estabelece a Lei n.º 9.394, de 1996.





Dentre os instrumentos e técnicas que poderão ser utilizados para avaliação, pode-se citar: observação contínua por docentes, participação nos momentos de ensino-aprendizagem, trabalhos individuais e/ou em grupos, provas escritas e/ou orais, resolução de problemas e exercícios, atividades práticas, produção de relatórios e autoavaliação.

Obedecendo o Art. 151 da Organização Didática Pedagógica do IFAC, as notas semestrais serão registradas no SIGA-A, obrigatoriamente, após o fechamento do semestre, observando o Calendário Acadêmico, de acordo com a seguinte expressão:

$$\text{Média Parcial} = (N1 + N2 + \dots + Nn) / n$$

Deverão ser utilizados, por disciplina, no mínimo dois instrumentos distintos de avaliação. Os instrumentos de avaliação bem como os valores atribuídos a cada um deles deverão ser divulgados pelo professor no início do respectivo período letivo.

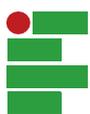
De acordo com o Art. 152 da Organização Didático-Pedagógica a média final será obtida por meio da expressão abaixo:

$$\text{Média Final} = (\text{Média Parcial} + \text{Avaliação Final}) / 2$$

Os resultados da avaliação da aprendizagem serão expressos em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), sendo considerado aprovado(a) o(a) discente que obtiver média final anual igual ou superior a 7,0 (sete) ou igual ou superior a 5,0 (cinco) no caso de ser submetido à prova final.

Durante todo o processo formativo, serão assegurados os estudos de recuperação ao discente, dando-lhe a oportunidade de revisar os conteúdos e de ser submetido a outra avaliação. Cada docente deverá propor, em seu planejamento, estratégias de aplicação da recuperação paralela, dentre outras atividades, visando à aprendizagem estudantil, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com anuência da Coordenação do Curso e Coordenação Pedagógica do Campus.

Quanto à frequência, será considerado o art. 47, § 3º, da Lei das Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), que dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência de discentes e docentes, salvo nos programas de educação à distância, que se regem por





outras disposições. É admitida, para a aprovação, a frequência mínima de 75% do total das aulas e demais atividades escolares de cada componente curricular.

A Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019, assegura ao discente, regularmente matriculado e no exercício da liberdade de consciência e de crença, o direito, mediante prévio e motivado requerimento, ausentar-se de prova ou de aula marcada para dia em que, segundo os preceitos de sua religião, seja vedado o exercício de tais atividades. Nesse sentido caberá à Instituição garantir uma das seguintes prestações alternativas:

- I. prova ou aula de reposição, conforme o caso, a ser realizada em data alternativa, no turno de estudo do discente e/ou em outro horário agendado com sua anuência expressa;
- II. trabalho escrito ou outra modalidade de atividade de pesquisa, com tema, objetivo e data de entrega definidos pela instituição de ensino.

§ 1º A prestação alternativa deverá observar os parâmetros curriculares e o plano de aula do dia da ausência do aluno.

§ 2º O cumprimento das formas de prestação alternativa de que trata este artigo substituirá a obrigação original para todos os efeitos, inclusive regularização do registro de frequência.

O regime de exercícios domiciliares, instituído pelo Decreto-Lei n.º 1.044, de 21 de outubro de 1969, que dispõe sobre tratamento excepcional para discentes portadores das afecções que indica, constitui-se em exceção à regra estabelecida na LDB. A sua aplicação deverá ser considerada institucionalmente, caso a caso, de modo que qualquer distorção, por parte do discente ou da instituição de ensino, possa ser corrigida com a adoção de medidas judiciais pertinentes. Além disso, a Lei n.º 6.202, de 17 de abril de 1975, dispõe que a partir do oitavo mês de gestação, e durante os três meses subsequentes, a discente grávida ficará assistida pelo regime de exercícios domiciliares. Não existem outras exceções. Sendo assim, cabe ressaltar que todos os critérios de verificação do desempenho acadêmico e as condições de aprovação e reprovação dos estudantes seguirão a Resolução CONSU/IFAC n.º 001, de 2018.

### **11.3 Expedição de diploma e certificados**

Após integralizar todas as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o estudante fará jus ao Diploma de Técnico em Alimentos.



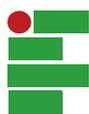
#### 11.4 Organização curricular

Os princípios pedagógicos são centrados no sujeito histórico, social e político, sendo necessário considerar o seu contexto e o mundo de constantes mudanças no qual ele está inserido. Nesse sentido, os projetos pedagógicos dos cursos devem ser elaborados com vistas a formar pessoas críticas e reflexivas, pesquisadoras abertas às inovações tecnológicas, cuja ação seja pautada pelo diálogo e pela ética. Assim, espera-se que esse sujeito ao final de sua formação seja capaz de pensar criticamente, aceitando e debatendo as mudanças e as problemáticas da sociedade da qual faz parte, bem como procurar soluções, fundamentando sua prática no saber adquirido.

As pessoas devem ser formadas para a vida e para o trabalho, sendo esse trabalho a base educativa para construir suas aprendizagens significativas, aliando o saber e o fazer, de forma crítica e contextualizada. Para tanto, devem ser estimuladas a fazer pesquisas, a fomentar a criatividade, à participação e ao diálogo, considerando a diversidade de opiniões, buscando em equipe a solução de problemas, baseada na construção participativa e democrática; devem ter acesso à educação humano-científico-tecnológica, a fim de se tornarem pessoas críticas e reflexivas; devem ser preparadas para a inserção no mundo do trabalho, por meio da educação continuada de trabalhadoras e trabalhadores; devem colaborar com o desenvolvimento socioeconômico, estabelecendo uma relação direta junto ao poder público e às comunidades locais e regionais, isso significa maior articulação com os arranjos produtivos locais, sociais e culturais.

A concepção do currículo do Curso Técnico Subsequente em Alimentos tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação. O Curso Técnico Subsequente em Alimentos possui três semestres de duração, com carga horária total de 1.200 horas. Para o cumprimento da carga horária do curso, serão ministradas 6 aulas diárias de segunda a sexta-feira, e eventuais sábados letivos, distribuídos nos três semestres do ano letivo.

O currículo do Curso Técnico Subsequente em Alimentos está organizado a partir de dois núcleos de formação: núcleo básico e núcleo tecnológico, os quais são perpassados





pela prática profissional. O núcleo básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à formação humanística e para o trabalho e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso, da egressa.

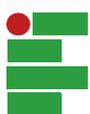
Nos cursos subsequentes, o núcleo básico é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, segurança do trabalho e novas tecnologias, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O núcleo tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso bem como as formas de integração.

O núcleo tecnológico constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

A carga horária total do Curso Técnico Subsequente em Alimentos, como mencionado é de 1.200 horas-relógio e 1.440 horas-aula de 50 minutos, composta pela soma das cargas horárias dos dois núcleos, que são: 210 horas-relógio para o núcleo formativo básico e 990 horas-relógio para o núcleo tecnológico.

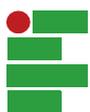
Buscou-se atender às legislações vigentes para o desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso que estão presentes nas Legislações Nacionais e nas Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos do IFAC, sendo: o estudo da história e da cultura afro-brasileira e indígena, os princípios da proteção e defesa civil, educação ambiental, educação alimentar e nutricional, educação em direitos humanos, educação para o trânsito e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso. Além das





disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com os Núcleos como NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas) e NEABI (Núcleo de Estudos Afro-Brasileiro e Indígena), Núcleo de Assistência Estudantil (NAES) e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, projetos de pesquisas e extensão, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação. Em atendimento à Lei n.º 13.006, de 2014, o IFAC realiza a exibição de filmes de produção nacional a discentes do ensino médio, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, duas horas mensais e estende também a discentes dos cursos técnicos subsequentes. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

Em caso de pandemia, catástrofes e/ou outras situações que impeçam as atividades presenciais de ensino/aprendizagem, pesquisa e extensão, este PPC será complementado com o que preconiza a Resolução nº 26/CONSU/IFAC, de 14 de agosto de 2020, e/ou outra que venha a substituí-la por órgãos superiores, referente a tais situações.





## 12 REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DOS NÚCLEOS DE FORMAÇÃO

1º SEMESTRE

- Informática
- Matemática Aplicada
- Português Instrumental

- Tecnologia de Cereais, Raízes e Panifícios
- Higiene e Controle de Qualidade
- Introdução a Tecnologia de Alimentos
- Microbiologia Geral e de Alimentos

PRÁTICAS PROFISSIONAIS

2º SEMESTRE

- Ética Profissional e Cidadania
- Segurança do trabalho

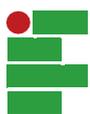
- Tecnologia de Vegetais
- Química e Bioquímica de Alimentos
- Princípios de Conservação de Alimentos
- Gestão Agroindustrial e Ambiental
- Embalagem e Toxicologia de Alimentos

PRÁTICAS PROFISSIONAIS

3º SEMESTRE

- Tecnologia de Leite e Derivados
- Tecnologia de Carnes e Derivados
- Embalagem e Toxicologia de Alimentos
- Tratamento de Resíduos
- Análise Físico-Química de Alimentos
- Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial

► Núcleo Formativo Básico - ► Núcleo Técnico



**12.1 Matriz Curricular do Curso Técnico Subsequente em Alimentos**

| DISCIPLINAS                                           | CARGA HORÁRIA |               |            |
|-------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------|
|                                                       | Semanal       | Hora/ relógio | Hora/ aula |
| <b>1º SEMESTRE</b>                                    |               |               |            |
| Informática Básica                                    | 3             | 45            | 54         |
| Matemática Aplicada                                   | 3             | 45            | 54         |
| Português Instrumental                                | 3             | 45            | 54         |
| Tecnologia de Cereais, Raízes e Panificados           | 6             | 90            | 108        |
| Introdução a Tecnologia de Alimentos                  | 3             | 45            | 54         |
| Higiene e Controle de Qualidade                       | 3             | 45            | 54         |
| Microbiologia Geral e de Alimentos                    | 6             | 90            | 108        |
| <b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>      | <b>27</b>     | <b>405</b>    | <b>486</b> |
| <b>2º SEMESTRE</b>                                    |               |               |            |
| Ética Profissional e Cidadania                        | 3             | 45            | 54         |
| Segurança do Trabalho                                 | 2             | 30            | 36         |
| Tecnologia de Vegetais                                | 6             | 90            | 108        |
| Química e Bioquímica de Alimentos                     | 4             | 60            | 72         |
| Princípios de Conservação de Alimentos                | 3             | 45            | 54         |
| Gestão Agroindustrial e Ambiental                     | 4             | 60            | 72         |
| Embalagem e Toxicologia de Alimentos                  | 4             | 60            | 72         |
| <b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>      | <b>26</b>     | <b>390</b>    | <b>468</b> |
| <b>3º SEMESTRE</b>                                    |               |               |            |
| Tecnologia de Leite e Derivados                       | 6             | 90            | 108        |
| Tecnologia de Carnes e Derivados                      | 6             | 90            | 108        |
| Análise Físico-Química de Alimentos                   | 4             | 90            | 108        |
| Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial | 4             | 45            | 54         |
| Empreendedorismo e Inovação                           | 3             | 45            | 54         |
| Tratamento de Resíduos                                | 3             | 45            | 54         |
| <b>Subtotal da carga horária das disciplinas</b>      | <b>26</b>     | <b>405</b>    | <b>486</b> |

▶ Núcleo Formativo Básico - ▶ Núcleo Técnico

**Resumo da carga horária do curso**

|                                              |                                     |
|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Carga horária núcleo básico</b>           | 210 horas-relógio/252 horas-aula    |
| <b>Carga horária núcleo técnico</b>          | 990 horas-relógio/1.188 hora-aula   |
| <b>Carga horária núcleo básico e técnico</b> | 1.200 horas-relógio/1.440 hora-aula |

**Quadro 2 - Disciplinas optativas**

| Descrição das disciplinas optativas   | Carga horária total |
|---------------------------------------|---------------------|
| Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS  | 30h                 |
| Língua Estrangeira Moderna - Espanhol | 30h                 |



**13 CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO**

Os quadros a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e o corpo técnico-administrativo em educação que são necessários para o funcionamento do curso.

**Quadro 03 - Corpo Docente**

| Nome                                | Formação inicial                  | Titulação    | Área de atuação   | Regime de trabalho |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|--------------------|
| Adão Araújo Galo Júnior             | Licenciado em Ciências Sociais    | Mestrado     | Sociologia        | DE                 |
| Alana Chocorosqui Fernandes         | Tecnologia em Gestão Ambiental    | Mestrado     | Meio Ambiente     | DE                 |
| Allison Carlos Assunção Silva       | Licenciado em Ciências Biológicas | Doutorado    | Biologia          | DE                 |
| Anselmo Gonçalves da Silva          | Bacharel em Administração         | Mestrado     | Administração     | DE                 |
| Armando Cezar da Silva Pompermaier  | Licenciado em História            | Mestrado     | História          | DE                 |
| Bartolomeu Lima da Costa            | Licenciado em Geografia           | Mestrado     | Geografia         | DE                 |
| Cássio Almeida da Silva             | Licenciado em Letras              | Mestrado     | Língua Portuguesa | DE                 |
| César Claudino Pereira              | Bacharel em Direito               | Mestrado     | Direito           | DE                 |
| Claudia Adriana Macedo              | Licenciada em Letras              | Mestrado     | Língua Inglesa    | DE                 |
| Davair Lopes Teixeira Junior        | Bacharel em Agronomia             | Mestrado     | Agronomia         | DE                 |
| Deimisson Gomes da Silva            | Licenciado em Arte                | Especialista | Arte              | DE                 |
| Drielly Campos da Silva Quichabeira | Licenciada em Química             | Mestrado     | Química           | DE                 |
| Emerson Zambrano Lara               | Licenciado em Química             | Mestrado     | Alimentos         | DE                 |
| Erlane da Rocha Fernandes           | Engenharia de alimentos           | Mestra       | Alimentos         | DE                 |
| Francileide Lopes do Nascimento     | Bacharel em Ciências Econômica    | Mestrado     | Economia          | DE                 |
| Francisco Marinho de Oliveira       | Licenciado em Matemática          | Especialista | Matemática        | DE                 |
| Genildo Cavalcante Ferreira Júnior  | Licenciado em Ciências Biológicas | Doutorado    | Alimentos         | DE                 |
| Givaldo Souza da Silva              | Licenciado em Química             | Mestrado     | Química           | DE                 |

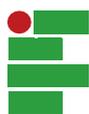


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

38

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

|                                       |                                   |              |                   |          |
|---------------------------------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|----------|
| Isaias Fernandes Gomes                | Licenciado em Física              | Especialista | Física            | DE       |
| Janiffe Peres de Oliveira             | Bacharel em Agronomia             | Doutorado    | Agronomia         | DE       |
| Jefferson Henrique Tiago Barros       | Engenheiro de Alimentos           | Doutorado    | Alimentos         | DE       |
| Joel Bezerra Lima                     | Licenciado em Filosofia           | Mestrado     | Filosofia         | DE       |
| Jonas Lima Nicácio                    | Licenciado em Pedagogia           | Mestrado     | Pedagogia         | DE       |
| José Marcio Malveira da Silva         | Agronomia                         | Doutorado    | Agronomia         | DE       |
| Josinele Cunha Dantas                 | Licenciado em Geografia           | Especialista | Geografia         | DE       |
| Joy Braga Cavalcante                  | Licenciado em Educação Física     | Mestrado     | Educação Física   | 20 horas |
| Julielmo de Aguiar Correa             | Bacharel em Agronomia             | Mestrado     | Meio Ambiente     | DE       |
| Junior da Costa Moreira               | Tecnólogo em Rede de Computadores | Especialista | Informática       | DE       |
| Leylane Ferreira Hadad de Oliveira    | Licenciada em Matemática          | Mestrado     | Matemática        | DE       |
| Luciana Rufino de Souza               | Bacharel Administração            | Especialista | Administração     | DE       |
| Lucinéia Maria Araújo da Silva        | Licenciada em Letras              | Especialista | Língua Espanhola  | DE       |
| Maria Aparecida da Silva Costa Araújo | Licenciada em Filosofia           | Mestrado     | Filosofia         | DE       |
| Maria Eliene Maia Braga Candido       | Licenciada em Ciências Biológicas | Mestrado     | Biologia          | DE       |
| Moezio Lima Rodrigues                 | Licenciado em Matemática          | Mestrado     | Matemática        | DE       |
| Mychael Douglas Souza de Almeida      | Psicologia                        | Especialista | Psicologia        | De       |
| Najara Vidal Pantoja                  | Licenciada em Química             | Mestrado     | Química           | DE       |
| Poliana Domingos Ferro                | Bacharel em Gestão Ambiental      | Especialista | Meio Ambiente     | DE       |
| Raimunda Rosineide de Moura e Silva   | Licenciada em Letras              | Mestrado     | Língua Portuguesa | DE       |
| Raphael dos Santos Gomes              | Bacharel em Zootecnia             | Doutorado    | Zootecnia         | DE       |
| Ricardo Kind Lopes                    | Licenciado em Química             | Mestrado     | Química           | DE       |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

39

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

|                               |                                   |              |                   |     |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|-----|
| Sandra Sales de Oliveira      | Licenciada em Letras              | Mestrado     | Língua portuguesa | DE  |
| Sandy Honorato Rocha Mendonca | Letras /Libras                    | Especialista | Libras            | 20h |
| Sérgio Luiz Pereira Nunes     | Licenciado em Física              | Mestrado     | Física            | DE  |
| Sileno Dias                   | Tecnólogo em Gestão Ambiental     | Especialista | Meio Ambiente     | DE  |
| Tatiane Loureiro da Silva     | Licenciado em Ciências Biológicas | Doutorado    | Biologia          | DE  |
| Thays Mara Almeida do Carmo   | Licenciado em Arte                | Especialista | Arte              | DE  |
| Uiara Mendes Ferraz de Pinho  | Licenciado em Química             | Mestrado     | Química           | DE  |
| Uilson Fernando Matter        | Bacharel em Agronomia             | Doutorado    | Agronomia         | DE  |

**Quadro 04 - Corpo Técnico-Administrativo em Educação**

| Nome                                | Formação                                                         | Área de atuação                          | Regime de trabalho |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|
| Alan Ferreira do Nascimento         | Bacharel em Administração                                        | Assistente em Administração              | 40h                |
| Andrei Christian Pereira Lima       | Engenharia Florestal                                             | Assistente de Aluno                      | 40h                |
| Carlos Afonso Pedrosa Rodrigues     | Economia                                                         | Assistente em Administração              | 40h                |
| Catarina Pinto de Assiz             | Ensino médio                                                     | Auxiliar de Biblioteca                   | 40h                |
| Cristiano Bastos dos Santos         | Especialização – Ciência da informação                           | Arquivista                               | 40h                |
| Suelene Rodrigues Pereira           | Administração                                                    | Técnica de Arquivo                       | 40h                |
| Cristiano Conceição da Silva Santos | Médio profissionalizante                                         | Técnico de Tecnologia da Informação      | 40h                |
| Daniela Maria da Silva Vale         | Ensino Médio                                                     | Tradutor Intérprete de Linguagens Sinais | 40h                |
| Edilheno de Souza Gomes             | Especialista em Planejamento e Gestão Escolar na Educação Básica | Pedagogo                                 | 40h                |
| Eliana Pereira De Oliveira          | Licenciada em Pedagogia                                          | Pedagoga                                 | 40h                |
| Eliardo da Costa Vasconcelos        | Graduado em Ciências Contábeis.                                  | Técnico em Contabilidade                 | 40h                |

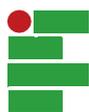


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

40

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre  
Campus Xapuri

|                                             |                                                        |                                            |     |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----|
| Emison Valdivino de Oliveira                | Bacharel em Ciências Econômicas                        | Revisor de Texto Braille                   | 40h |
| Flavia Cristina dos Santos Miranda          | Ensino Médio                                           | Assistente em Administração                | 40h |
| Gualco Santa Maria Pinheiro da Conceição    | Ensino Médio                                           | Assistente em Administração                | 40h |
| Janilce da Costa Moreira                    | Licenciada em Química                                  | Assistente em Administração                | 40h |
| Jorgenilson Ferreira de Oliveira            | Licenciada em Química                                  | Assistente em Administração                | 40h |
| JOSE RICHER OLIVEIRA DA SILVA               | Ensino Médio – Técnico                                 | Técnico de laboratório                     | 40h |
| Lissandro Augusto da Costa Serra            | Licenciado em Geografia                                | Auxiliar em Administração                  | 40h |
| Ednilson Medeiros de Brito Filho            | Especialista em Biblioteconomia                        | Bibliotecário-Documentalista               | 40h |
| Maria Josiane Alves de Souza                | Nível Profissionalizante Médio                         | Auxiliar em Administração                  | 40h |
| Maria Marlete de Souza Moura                | Ciências Sociais                                       | Técnica em contabilidade                   | 40h |
| Milton Soares dos Santos                    | Mestre                                                 | Tec. Laboratório Área Ciências da Natureza | 40h |
| Mizael Ferreira da Silva                    | Graduação Tecnologia da Informação                     | Auxiliar de Assuntos Educacionais          | 40h |
| Ortemisa Ribeiro da Silva                   | Especialista - História                                | Técnica em Assuntos Educacionais           | 40h |
| Terezinha da Silva Pereira                  | Serviço Social                                         | Assistente Social.                         | 40h |
| Rannife Augusta Carvalho Mastub de Oliveira | Mestra                                                 | Psicóloga                                  | 40h |
| Roberval Nascimento de Melo                 | Graduação - Direito                                    | Assistente em Administração                | 40h |
| Ronald da Costa Castro                      | Especialista em Tecnologia da Informação e Comunicação | Técnico em Tecnologia da Informação        | 40h |
| Ronete Pavão de Oliveira Calixto Silva      | Especialista em Educação de Jovens e Adultos           | Técnico em Assuntos Educacionais           | 40h |
| Ronildo Rezende da Silva                    | Mestre                                                 | Assistente em Administração                | 40h |
| Rosana Pereira Luz Da Silva                 | Bacharel em Ciências Econômicas                        | Economista                                 | 40h |
| Salomão Campos de Souza                     | Nível Profissionalizante Médio                         | Técnico de Laboratório Informática         | 40h |





|                                        |                                                                         |                                  |     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----|
| Sandro Vargas de Mesquita              | Bacharel em Administração                                               | Administrador                    | 40h |
| Santos Oliveira da Silva               | Especialista em Educação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável | Técnico em Assuntos Educacionais | 40h |
| Vandoi de Araújo Cosmo                 | Graduado – Gestão Ambiental                                             | Assistente de Aluno              | 40h |
| Vânia Maria Magalhães de Lira Teixeira | Mestra                                                                  | Técnica em Química               | 40h |

## 14 INFRAESTRUTURA - INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

O IFAC - Campus Xapuri oferece aos discentes do Curso Técnico Subsequente em Alimentos uma estrutura que proporciona desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, a qual também está adequada ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional. Com vistas a oferecer a infraestrutura necessária, orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o IFAC dispõe de instalações físicas e equipamentos, conforme descritos nos itens a seguir:

### 14.1 Biblioteca

O Instituto Federal do Acre - Campus Xapuri dispõe de uma biblioteca com 08 computadores com acesso à internet, 02 salas de estudo e 10 mesas distribuídas em sua extensão. Além disso, conta com um acervo diversificado com possibilidade de consulta local, bem como empréstimo e assim como acesso a biblioteca virtual.

### 14.2 Áreas de ensino específicas

Visando o aprimoramento prático dos discentes do curso e obedecendo a indicação mínima de infraestrutura do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Campus Xapuri possui: biblioteca e videoteca com acervo específico e atualizado; laboratório de informática com programas específicos; planta piloto de processamento de frutas, hortaliças, carnes e pescados e plantas piloto de laticínios, panificação e bebidas; além de laboratórios de Análises Microbiológicas, Físico-químicas e Sensoriais.





**Quadro 05 – Espaço Físico**

| <b>Espaço físico geral</b>                                       | <b>Quantidade</b> |
|------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Salas de Aula com 40 cadeiras e condicionadores de ar            | 11                |
| Auditório com espaço para 280 lugares, caixa de som e microfones | 01                |
| Banheiro                                                         | 14                |
| Biblioteca                                                       | 01                |
| Sala de Coordenações                                             | 12                |
| Sala de docentes                                                 | 03                |
| Sala de Registro Escolar                                         | 02                |
| Sala da Direção Geral                                            | 01                |
| Sala da Direção de Ensino                                        | 01                |
| Sala da Coordenação Técnico-Pedagógica                           | 01                |
| Instalações Administrativas                                      | 01                |
| Almoxarifado                                                     | 04                |
| Depósito                                                         | 04                |
| Sala de música                                                   | 01                |
| Posto de vendas                                                  | 01                |

**Quadro 06 – Laboratórios**

| <b>Laboratórios</b>                            | <b>Quantidade</b> |
|------------------------------------------------|-------------------|
| Laboratório de Informática                     | 01                |
| Laboratório de Física                          | 01                |
| Laboratório de Química                         | 01                |
| Laboratório de Biologia                        | 01                |
| Laboratório de Microbiologia                   | 01                |
| Laboratório de Solos                           | 01                |
| Laboratório de Sementes                        | 01                |
| Laboratório de Processamento de Alimentos      | 01                |
| Laboratório de Análise Sensorial               | 01                |
| Laboratório Móvel de Processamento de Pescado* | 01                |
| Laboratório de Microbiologia                   | 01                |

\* Este laboratório é *multicampi*– ficando locado em Rio Branco

**Quadro 07 - Áreas de esporte e convivência**

| <b>Esporte e convivência</b> | <b>Quantidade</b> |
|------------------------------|-------------------|
| Quadra poliesportiva         | 01                |
| Espaço de Convivência        | 01                |



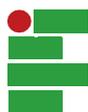


**Quadro 08 - Área de atendimento ao discente**

| Atendimento ao discente                                                | Quantidade |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| Sala da coordenação do Curso                                           | 01         |
| Assistência estudantil, contando com 1 psicóloga e 1 assistente social | 01         |
| Sala do NEABI                                                          | 01         |
| Sala do NAPNE, contando com 2 intérpretes libras e 1 coordenador       | 01         |

**Quadro 09 – Equipamentos**

| Itens                                                                | Quantidade |
|----------------------------------------------------------------------|------------|
| Computadores dos laboratórios de informática                         | 41         |
| Projeter Multimídia                                                  | 23         |
| Notebooks                                                            | 03         |
| Lousa digital interativa                                             | 00         |
| Computadores para manutenção                                         | 30         |
| Kits para manutenção de computadores e rede                          | 01         |
| TV 50 polegadas                                                      | 01         |
| Impressoras                                                          | 18         |
| Turbo forno elétrico 8 telas                                         | 01         |
| Forno Micro-ondas                                                    | 01         |
| Balança analítica de alta precisão, com divisão de 0,1 mg (0,0001 g) | 01         |
| Balança semi-analítica capacidade total de aproximadamente 320g      | 01         |
| Banho maria, ajuste digital                                          | 02         |
| Caixa de som                                                         | 01         |
| Chapa assadeira/fritadeira, material aço inoxidável                  | 01         |
| Data show                                                            | 03         |
| Descascador legumes, material aço inoxidável, capacidade 10 kg       | 01         |
| Potenciômetro portátil para medida de pH                             | 01         |
| Tacho para fritura elétrico 18L                                      | 01         |
| Desidratador de alimentos tipo: residencial                          | 01         |
| Destilador de água                                                   | 01         |
| Equipamentos para vídeo conferência                                  | 01         |
| Estufa de crescimento de pão com 20 esteiras                         | 01         |
| Estufa de secagem e esterilização modelo 315 SE                      | 01         |
| Estufa para secagem e esterilização                                  | 02         |
| Fogão 4 bocas                                                        | 01         |
| Fogão 4 bocas com forno                                              | 01         |
| Freezer horizontal. (220 volts);                                     | 01         |





|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Frigobar, capacidade 120L, altura 84cm, largura 52,70cm               | 01 |
| Geladeira                                                             | 01 |
| Geladeira <i>frostfree</i> , com controle eletrônico                  | 01 |
| Micro computador                                                      | 30 |
| Nobreak para computadores desktop.                                    | 01 |
| Refratômetro de bancada                                               | 01 |
| Refratômetro portátil                                                 | 01 |
| Liquidificador industrial, copo em aço inox com capacidade para 10 L. | 02 |

## 15 ANEXOS

### 15.1 Ementário e componentes curriculares obrigatórios

| 1º SEMESTRE                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Componente Curricular:</b> Informática Básica                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>1º semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |                    |
| Conceito básicos de computação e informática. Conceitos básicos sobre aplicativos e sistemas operacionais. Uso de softwares aplicativos para edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica. |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| Computação e Informática. Aplicativos e sistemas operacionais. Softwares de escritório. Internet básica.                                                                                                                         |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| Empreendedorismo e Inovação: Empreendedores e a Internet.                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| VELLOSO, Fernando de Castro. <b>Informática:</b> conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2011.                                                                                                                 |           |                        |                    |
| MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. <b>Informática:</b> conceitos e aplicações. 5. ed. São Paulo: Érica, 2019                                                                                                           |           |                        |                    |





NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Makron Books, 1997.

### Bibliografia Complementar

CAPRON, H. L.; JHONSON, J. A. **Introdução à Informática**. 8. ed. São Paulo: Pearson, 2004.

LAMBERT, Joan; COX, Joyce. **Microsoft Word 2013: passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2014.

LAMBERT, Joan; COX, Joyce. **Microsoft Excel 2019: passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2019.

LAMBERT, Joan; COX, Joyce. **Microsoft Power Point 2016: passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2016.

TORRES, Gabriel. **Montagem de Micros para autodidatas, estudantes e técnicos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Nova Terra, 2019.

### Componente Curricular: Matemática Aplicada

|                       |           |                        |                    |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Carga Horária:</b> | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>1º semestre</b> |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|

### Ementa

Sistema de medidas; Noções de áreas e Volumes dos principais sólidos geométricos; Razão e proporção; Regra de três; porcentagem; funções e suas aplicações.

### Ênfase Tecnológica

Sistema de medida. Razão proporção. Regra de três e Porcentagem

### Áreas de Integração

Microbiologia Geral e de Alimentos. Tecnologia de vegetais.

### Bibliografia Básica

DANTE, Luíz Roberto. **Matemática: contextos e aplicações - ensino médio**. São Paulo: Ática, 2019.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar**. 8. ed. São Paulo: Atual, 2012. v. 4.





IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar**. 8. ed. São Paulo: Atual, 2019. v. 5.

IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar**. 10. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 11.

PAIVA, Manoel. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2015. v. 1.

PAIVA, Manoel. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2015. v. 2.

### Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Educação. **Explorando o ensino da matemática**: ensino médio. Brasília: MEC, 2004.

DOLCE, Oswaldo. **Matemática**: volume único: Ensino Médio. [S.l.]: Atual, 2007.

GIOVANNI, José Roberto.; BONJORNIO, José Roberto; GIOVANNI JR, José Roberto. **Matemática Fundamental**: uma nova abordagem - volume único. São Paulo: FTD, 2010.

SOUZA, J. R. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo: FTD, 2013. v. 1.

SOUZA, J.R. **Novo Olhar Matemática**. São Paulo: FTD, 2013. v. 2.

SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. **MATEMÁTICA**. 9. ed. Saraiva, 2019. v. 1.

SMOLE, Kátia Stocco; DINIZ, Maria Ignez. **MATEMÁTICA**. 9. ed. Saraiva, 2019. v. 2.

### Componente Curricular: Português Instrumental

**Carga Horária:**

**45**

**Período Letivo:**

**1º semestre**

### Ementa

Linguagem e comunicação. Linguagem verbal, não verbal e multimodal. Variação linguística: registro formal e informal. Discursividade dos textos: condições de produção, esferas de circulação, condições de recepção, propósito comunicativo e relevância informativa. Sequências discursivas narrativas, descritivas, injuntivas, expositivas e argumentativas como integrantes da estrutura de diferentes gêneros textuais. Análise e/ou produção de gêneros textuais escritos, como artigo de opinião e de divulgação científica, resumo, relatório e de gêneros textuais orais, como exposição oral, palestra,



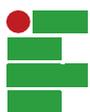


|                                                                                                                                                                    |           |                        |                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| seminário. Análise linguística a partir da produção e da revisão de textos: concordância verbal e nominal, ortografia, pontuação, tonicidade e acentuação gráfica. |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                          |           |                        |                    |
| Linguagem e comunicação; Variação linguística; análise e produção de textos orais e escritos.                                                                      |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| Ética e relações interpessoais: Comunicação.                                                                                                                       |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| ANTUNES, Irandé. <b>Análise de textos</b> : fundamentos e práticas. São Paulo: Parábola, 2010.                                                                     |           |                        |                    |
| CEREJA, William Roberto. <b>Gramática texto, reflexão e uso</b> . São Paulo: Atual, 2016.                                                                          |           |                        |                    |
| MARCUSCHI, Luiz A. <b>Produção textual, análise de gêneros e compreensão</b> . São Paulo: Parábola, 2008.                                                          |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| ANTUNES, Irandé. <b>Gramática contextualizada</b> : limpando 'o pó das ideias simples'. São Paulo: Parábola, 2014.                                                 |           |                        |                    |
| FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. <b>Dicionário Aurélio da língua portuguesa</b> . 5. ed. Curitiba: Editora Positivo, 2019.                                    |           |                        |                    |
| GARCIA, Othon M. <b>Comunicação em prosa moderna</b> : aprender a escrever, aprendendo a pensar. 27.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010.             |           |                        |                    |
| KOCH, Ingedore Grunfeld Villaça. <b>Argumentação e linguagem</b> . 13.ed. São Paulo: Cortez, 2018.                                                                 |           |                        |                    |
| LUIZARI, Kátia. <b>Comunicação empresarial eficaz</b> : como falar e escrever bem. 2. ed. Curitiba: InterSaberes, 2014.                                            |           |                        |                    |
| SCHNEUWLY, Bernard; DOLZ, Joaquim. <b>Gêneros orais e escritos na escola</b> . Campinas: Mercado de Letras, 2004.                                                  |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Raízes e Panifícios</b>                                                                                           |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                              | <b>90</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>1º Semestre</b> |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Amidos. Composição química, armazenamento, limpeza e seleção de cereais, raízes e tubérculos. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação, biscoitos e massas alimentícias. Controle de qualidade e legislação. Operações Unitárias na Indústria de panificação: Tamisação, Análise Granulométrica, Fundamentos da Classificação. Principais Operação de Separação entre sólidos e líquidos: Introdução a Cristalização, Agitadores e Refrigeração. |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Conhecer as características do amido, amido modificado. Conhecer os tipos de farinhas de trigo e o processamento de macarrão, pães, bolos e biscoitos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Higiene na Indústria de Alimentos: Boas práticas de fabricação na indústria de alimentos.<br>Segurança do Trabalho: Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| CANELLA-RAWLS, S. <b>Pão, arte e ciência</b> . 5. ed. São Paulo: SENAC, 2012.<br>CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. <b>Tecnologia da panificação</b> . 2. ed. São Paulo: Manole, 2009.<br>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ALMEIDA NETO, A.C. <b>A história da panificação brasileira</b> . São Paulo: MAXXI FOODS, 2008.<br>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.<br>CREMASCO, M. A. <b>Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos</b> . 3. ed. São Paulo: Blücher, 2018.                                                                                                                                                                                                                                 |





GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

**Componente Curricular:** Introdução a Tecnologia de Alimentos

**Carga Horária:**

45

**Período Letivo:**

1º Semestre

### Ementa

Tipos de indústrias de alimentos. Conceitos, importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Condições para qualidade da água. Noções de higiene e boas práticas de fabricação. Introdução a conservação de alimentos. Principais matérias primas de alimentos e aditivos alimentares. Principais equipamentos utilizados na indústria de alimentos. Principais Operações Unitárias na indústria de alimentos; Noções de Balanço de Massa.

### Ênfase Tecnológica

Fornecer conhecimento necessário sobre os tipos de agroindústrias e a cadeia produtiva de diferentes alimentos. Informar sobre perfil profissional do técnico em alimentos e como ele está inserido dentro do mundo do trabalho.

### Áreas de Integração

Segurança do Trabalho: Máquinas e equipamentos utilizados na indústria de alimentos, operação e cuidados.

Informática básica: Uso de ferramentas de edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica.

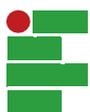
Análise Físico-Químicas de Alimentos. Segurança em laboratórios

### Bibliografia Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

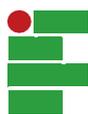
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

ORDÓÑEZ, J. **Tecnologia de alimentos**: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.





| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <p>ANDRADE, N. J. <b>Higiene na indústria de alimentos</b>: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.</p> <p>BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia</b>: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. <b>Tecnologia de alimentos</b>: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>. São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>SILVA J, E. A. da. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b>. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.</p> |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular: Higiene e Controle de Qualidade</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>1º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                        |                    |
| <p>Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Métodos de higienização. Métodos de avaliação da eficiência da higienização. Princípios gerais do Controle de Qualidade (POPs e APPCC). Organização Internacional de Padronização. Padrão de Identidade de alimentos. Defeitos e materiais estranhos. Transporte, distribuição e rastreabilidade.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| <p>Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                        |                    |
| <p>Tecnologia de Cereais Massas e Panifício: Boas Práticas de Fabricação (BPF) na indústria de alimentos;</p> <p>Segurança do Trabalho: Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                        |                    |





ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância sanitária**: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011

ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: CPT, 2008.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

### Bibliografia Complementar

BEZERRA, L. P.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total**: no estilo japonês. 9. ed. Minas Gerais: Falconi, 2014.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

SILVA J, E. A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.

TONDO, C. E.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Porto Alegre: Editora Sulina, 2009.

### Componente Curricular: Microbiologia Geral e de Alimentos

|                       |           |                        |                    |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Carga Horária:</b> | <b>90</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>1º Semestre</b> |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|

### Ementa

Microscópio e sua aplicação na microbiologia. Microrganismos. Morfologia dos microrganismos. Curvas de crescimento. Normas de segurança no laboratório de microbiologia. Meios de cultura. Limpeza e esterilização de materiais. Técnicas de contagem de microrganismos, isolamento, nutrição e cultivo. Microrganismos de interesse em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o





desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação dos alimentos. Deterioração Microbiana dos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos. Microrganismos starters na produção de alimentos fermentados. Padrões Microbiológicos.

### Ênfase Tecnológica

Identificar os tipos de microrganismos. Conhecer e executar técnicas e procedimentos de isolamento, cultivo e controle de microrganismos.

### Áreas de Integração

Controle de Qualidade. Micro-organismos deteriorantes.  
Tecnologia de Produtos de Origem Vegetais: Processos de fermentação e destilação de bebidas. Conservação de produtos de origem vegetal.

### Bibliografia Básica

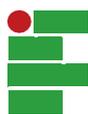
- BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. **Microbiologia básica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.
- DOYLE, M. P.; BUCHANAN, R. **Food microbiology: fundamentals and frontiers**. 4. ed. Washington: ASM Press, 2012.
- PELCZAR, M.; CHAN, E. S. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE C. I. **Microbiologia**. 10. ed. Porto alegre: Artmed, 2012.

### Bibliografia Complementar

- ANDERSON, M. R. P.; PASCUAL, V. C. **Microbiología alimentaria: metodología analítica para alimentos y bebidas**. Madrid: Diaz de Santos, 2007.
- BRANDÃO, W. T. M. **Microbiologia**. Curitiba: LT, 2007.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- RIBEIRO, M. C. **Microbiologia prática**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| SANTIAGO DIONÍSIO, M. C. <b>Manual de práticas de microbiologia I y II</b> : diversidad y estructura de los microorganismos. Chilpancingo: Universidad Autónoma de Guerrero, 2008.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| <b>II SEMESTRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular:</b> Ética Profissional e Cidadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>2º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| Origens, conceituação e diferenças entre ética e moral. Ética e moral na história. Ética, cidadania e direitos humanos. Relação entre ética e tecnologia. Introdução a bioética e avanços biotecnológicos na área alimentícia. Conhecimento e verdade: as diversas fontes do conhecimento, o que é conhecer? A política e o poder: o poder político e as formas de legitimação. O Estado democrático de direito: as fases do Estado moderno liberal. Relações Interpessoais e o mercado de trabalho. Convivência e mediações de conflitos e emoções. |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
| Ética, moral, direitos humanos e cidadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| Português instrumental: Linguagem e comunicação. Linguagem verbal, não verbal. Introdução a Tecnologia de Alimentos: Higiene na Indústria de Alimentos. Informática básica: Uso de ferramentas de edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| DURAND, Will. <b>História da filosofia</b> : a origem, formação e pensamento dos grandes filósofos. São Paulo: Faro Editorial, 2021.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| MINICUCCI, Agostinho. <b>Relações humanas</b> : psicologia das relações interpessoais. São Paulo. Atlas, 2001.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. <b>Ética</b> . 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                        |                    |





ARISTÓLETES. **Ética Nicômaco**. 4. ed. São Paulo: Edipro, 2014.

BOFF, Leonardo. **Saber Cuidar**. 19. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.

BERLO, David Kemmenth. **O processo da comunicação**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

MARINA, José Antonio. **Filosofia e Cidadania**. São Paulo: SM, 2010

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento Interpessoal**: treinamento em grupo. Rio de Janeiro: José Olympio, 2011.

**Componente Curricular: Segurança do Trabalho**

**Carga Horária:**

**30**

**Período Letivo:**

**2º Semestre**

**Ementa**

Histórico da segurança do trabalho. Atos e condições inseguras. Acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Riscos ambientais (riscos físicos, químicos, biológicos, ergonômico e de acidentes). Mapa de risco. Equipamentos de proteção individual e coletiva. Proteção contra incêndios. Noções de primeiros socorros.

**Ênfase Tecnológica**

Riscos ambientais e equipamentos de proteção.

**Áreas de Integração**

Introdução à Tecnologia de Alimentos. Máquinas e equipamentos utilizados na indústria de alimentos; operação e cuidados. Higiene na Indústria de Alimentos  
Informática básica: Uso de ferramentas de edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentações de slides. Internet básica.  
Análise Físico-Químicas de Alimentos. Segurança em laboratórios.

**Bibliografia Básica**

BARBOSA FILHO, A. N. **Segurança do trabalho e gestão ambiental**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 5. ed. São Paulo: LTr, 2011.



SALIBA, T. M. **Curso básico de segurança e higiene ocupacional**. 5. ed. São Paulo: LTR, 2013.

### Bibliografia Complementar

ABIA. Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/>. Acesso em: abr. de 2020.

ATLAS. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 52. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. **Segurança do trabalho**: guia prático e didático. 2. ed. São Paulo: Érica, 2018.

PADOVANI, A. **Segurança do Trabalho em Indústrias Alimentícias**: uma abordagem geral. [S.l.]: SOBES, 2009.

SESI. **Segurança e Saúde para trabalhadores da Indústria da Alimentação**. Brasília, 2008.

### Componente Curricular: Tecnologia de Vegetais

|                       |           |                        |                    |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Carga Horária:</b> | <b>90</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>2º Semestre</b> |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|

### Ementa

Fisiologia pós-colheita de frutas e hortaliças. Produção de conservas em óleo e em vinagre. Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas, frutas desidratadas, conserva de frutas e hortaliças. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça. Processos de fermentação e destilação de bebidas. Produção de açúcar, melado, rapadura e álcool. Legislação aplicada. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras.

### Ênfase Tecnológica

Produção de geleias, doces em massa, frutas em calda, frutas cristalizadas e frutas desidratadas. Produção de polpas, sucos, néctares, refrigerantes, chás, vinhos, espumantes, cervejas, licores e cachaça.

### Áreas de Integração

Controle de Qualidade: BPF na indústria de processamento de vegetais.





Princípios de Conservação de Alimentos: Métodos para conservação de vegetais.

### Bibliografia Básica

CHITARRA, M. I.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças fisiologia e manuseio**. Lavras: Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão, 1990.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Ed. Manole, 2006.

### Bibliografia Complementar

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos**. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia**. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2010.

**Componente Curricular:** Química e Bioquímica de Alimentos

**Carga Horária:**

**60**

**Período Letivo:**

**2º Semestre**

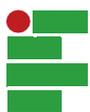
### Ementa

Agentes e mecanismos de deterioração dos alimentos; Escurecimento não-enzimático; Propriedades da molécula de água e seus efeitos nos Alimentos; Água. Bioquímica de alimentos, lipídeos, proteínas e carboidratos. Fibra alimentar, vitaminas, minerais e enzimas. Aditivos alimentares. Classificação dos alimentos. Guias alimentares. Rotulagem nutricional. Valor energético e ingestão diária recomendada (IDR). Digestão e absorção de nutrientes. Nutrição nos ciclos de vida. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Desnutrição. Educação alimentar e nutricional: Segurança alimentar e nutricional.





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| Água. Lipídeos. Proteínas. Carboidratos. Fibra alimentar. Vitaminas. Minerais. Enzimas. Aditivos alimentares. Classificação dos alimentos. Guias alimentares.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
| Microbiologia: Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.<br>Higiene e controle de qualidade: Microrganismos contaminantes de alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
| ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de alimentos</b> : teoria e prática. 7. ed. Viçosa: UFV, 2019.<br>GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. <b>Química dos alimentos</b> : a base da nutrição. São Paulo: Varela, 2010.<br>MAYER, Laurí. <b>Fundamentos de Bioquímica</b> . Curitiba: Livros Técnicos, 2012.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
| BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>A Introdução à química de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela. 2003.<br>CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. <b>Bioquímica – combo</b> . 2. ed. São Paulo: Cengage, 2007.<br>COULTATE, T. P. <b>Alimentos</b> : a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.<br>GONÇALVES, E. C. B. A. <b>Análise de alimentos</b> : uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2006.<br>MACEDO, G. A. <b>Bioquímica experimental de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2005.<br>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Blücher, 2007. |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular</b> : Princípios de Conservação de Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>2º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |





Métodos de conservação de alimentos pelo frio, calor, radiação, dentre outros. Técnicas de secagem, salga e desidratação de alimentos. Principais equipamentos utilizados nos processos de conservação de alimentos e suas operações unitárias.

### Ênfase Tecnológica

Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Importância e aplicação do controle de qualidade agroindustrial. Boas Práticas de Fabricação e de Manipulação de Alimentos.

### Áreas de Integração

Tecnologia de Cereais Massas e Panifício: Boas Práticas de Fabricação (BPF) na indústria de alimentos;  
Segurança do Trabalho: Cuidados no manuseio e operação de equipamentos industriais.

### Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância sanitária**: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara, 2011.

ANDRADE, N. J. **Higienização na indústria de alimentos**. Viçosa: CPT, 2008.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia**: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.

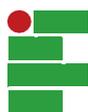
### Bibliografia Complementar

BEZERRA, L. P.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

CAMPOS, V. F. **TQC - Controle da Qualidade Total**: no estilo japonês. 8. ed. Minas Gerais: INDG, 2004.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias**: composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| SILVA J, E. A. da. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6. ed. São Paulo: Varela, 2007.                                                                                                                                                                                                                     |           |                        |                    |
| TONDO, C. E.; BARTZ, S. <b>Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos</b> . Porto Alegre: Editora Sulina, 2009.                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular:</b> Gestão Agroindustrial e Ambiental                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>60</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>2º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                        |                    |
| Introdução à gestão Agroindustrial. Noções de projetos para o Agronegócio. Natureza e desafios do Agronegócio. Principais resíduos depositados no meio ambiente pela indústria alimentícia. Sistemas de Gestão Ambiental. Impactos ambientais ocasionado pelo lançamento de resíduos da indústria alimentícia. Certificações internacionais ISSO. |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| Sistemas de Gestão Ambiental                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| <b>Tecnologia de Vegetais:</b> Processamento de vegetais e descarte na indústria.                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| PHILLIP JÚNIOR, A. <b>Curso de Gestão Ambiental</b> . 2. ed. São Paulo: Manole, 2013.                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| SZABÓ, J.; MOHAI, A. <b>Educação ambiental e gestão de resíduos</b> . 3. ed. São Paulo: RIDEEL, 2010.                                                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| VILAS BOAS, E. V. B.; LIMA, L. C. O.; BRESSAN, M. C.; BARCELOS, M. F.; PEREIRA, R. G. F. A. <b>Manejo de resíduos da agroindústria</b> . Lavras: UFLA/FAEPE, 2001.                                                                                                                                                                                |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                        |                    |
| ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR ISO 14.001:2015: Sistema de Gestão Ambiental. Rio de Janeiro. Disponível em: <a href="https://www.ipen.br/biblioteca/slr/cel/N3127.pdf">https://www.ipen.br/biblioteca/slr/cel/N3127.pdf</a> . Acesso em: 30 mar. 2022.                                                                             |           |                        |                    |
| BRASIL. <b>Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010</b> . Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12305.htm</a> . Acesso em: 14 abr. 2020.                                   |           |                        |                    |
| CONSELHO NACIONAL DE MEIO AMBIENTE (CONAMA). <b>Resolução nº 430, de 13 de maio de 2011</b> . Dispõe sobre as condições e padrões de lançamento de efluentes, complementa e altera a Resolução nº 357. Disponível em:                                                                                                                             |           |                        |                    |



<http://www2.mma.gov.br/port/conama/legiabre.cfm?codlegi=646>. Acesso em: 27 de abril de 2020.

DIAS, R. **Gestão Ambiental**: responsabilidade social e sustentabilidade. 3. ed. Porto Alegre: Atlas, 2011.

MIERZWA, J. C.; HESPANHOL, I. **Águas na indústria**: uso racional e reúso. São Paulo: Oficina de Textos, 2005.

TRISTÃO, J. et al. **Aproveitamento de resíduos orgânicos agroindustriais**. Brasília: Embrapa, 2011. 1 DVD. (Embrapa Instrumentação Agropecuária).

**Componente Curricular:** Embalagem e Toxicologia de Alimentos

|                       |           |                        |                    |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Carga Horária:</b> | <b>60</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>2º Semestre</b> |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|

**Ementa**

Classificação das embalagens, tipos e usos; Importância, propriedades e funções das embalagens; Equipamentos de embalagem; Inovações tecnológicas. Alterações que afetam a qualidade dos alimentos; Acondicionamentos e embalagens para os diferentes tipos de alimentos e suas principais propriedades; Embalagem e os impactos ambientais; Legislação pertinente; Rotulagem. Toxicologia de Alimentos: substâncias tóxicas naturalmente encontradas sem alimentos e intencionalmente adicionadas (aditivos alimentares). Contaminação externa de alimentos. Contaminação por metais pesados e agrotóxicos.

**Ênfase Tecnológica**

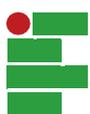
Conhecer os principais tipos de embalagens utilizados em alimentos, tendências em embalagens para alimentos e fatores ambientais.

**Áreas de Integração**

Tecnologia de Vegetais: uso de embalagens e características no setor de vegetais. Princípios de Conservação de Alimentos: papel da embalagem na conservação de vegetais.

**Bibliografia Básica**

CASTRO, A. G.; POUZADA, A.S. **Embalagens para a indústria alimentar**. São Paulo: Instituto Piaget, 2003.





FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.

### Bibliografia Complementar

ANYADIKE, N. **Embalagens flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010.

COLES, R.E. **Estudo de embalagens para o varejo**. São Paulo: Blucher, 2010. v. 4

JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. **Embalagens de vidro para alimentos e bebidas**: propriedades e requisitos de qualidade. Campinas: ITAL, 2009.

NOLETTO, A. P. R. **Embalagens de papelão ondulado**: propriedades e avaliação da qualidade. Campinas: ITAL, 2010.

TWEDE, D.; GODDARD, R. **Materiais para embalagens**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2010. v. 4.

## III SEMESTRE

### Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados

|                       |           |                        |                    |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Carga Horária:</b> | <b>90</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>3º Semestre</b> |
|-----------------------|-----------|------------------------|--------------------|

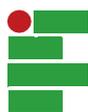
### Ementa

Requisitos higiênicos sanitários para o processo de obtenção de carne de diferentes espécies. Técnicas de abate. Qualidade de carcaças. Fenômenos post mortem. Transformações químicas e bioquímicas na carne. Avaliação físico-química da carne. Controle de qualidade na indústria. Elaboração de produtos cárneos. Operações unitárias presentes em plantas de processamento de carnes e abate. Regulamento de Industrialização e Inspeção de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

### Ênfase Tecnológica

Conhecer a ciência e tecnologia aplicada à carne, cuidados higiênicos-sanitários, tecnologia de produção e desenvolvimento de derivados.

### Áreas de Integração





Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise físico-química de alimentos.

### Bibliografia Básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

### Bibliografia Complementar

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

GARCIA, B. M. **Higiene e inspección de carnes**. Madrid: Diaz de Santos, 2007. v. 2.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.

VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. **Procesos de conservación de alimentos**. 2. ed. Navarra: Mundi-Prensa, 2008.

**Componente Curricular:** Tecnologia de Carnes e Derivados

**Carga Horária:**

**90**

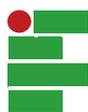
**Período Letivo:**

**3º Semestre**

### Ementa

Requisitos higiênico sanitários para o processo de obtenção de carne de diferentes espécies. Técnicas de abate. Qualidade de carcaças. Fenômenos post mortem. Transformações químicas e bioquímicas na carne. Avaliação físico-química da carne. Controle de qualidade na indústria. Elaboração de produtos cárneos. Operações unitárias presentes em aplantas de processamento de carnes e abate. Regulamento de Industrialização e Inspeção de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

### Ênfase Tecnológica



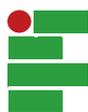


|                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| Conhecer a ciência e tecnologia aplicada à carne, cuidados higiênico-sanitários, tecnologia de produção e desenvolvimento de derivados.                                                                                                                                                               |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
| Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise físico-química de alimentos.                                                                                                                                                                                                                              |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                        |                    |
| DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.                                                                                                                                                                              |           |                        |                    |
| EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005.                                                                                                                                                                                               |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
| FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.                                                                                                                                                                                                   |           |                        |                    |
| FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008.                                                                                                                                                                                                      |           |                        |                    |
| GARCIA, B. M. <b>Higiene e inspección de carnes</b> . Madrid: Diaz de Santos, 2007. v. 2.                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| KOBLOITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade</b> . São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| VANACLOCHA, A. C.; REQUENA, J. A. <b>Procesos de conservación de alimentos</b> . 2. ed. Navarra: Mundi-Prensa, 2008.                                                                                                                                                                                  |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular: Análise Físico-Química de Alimentos</b>                                                                                                                                                                                                                                     |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>90</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>3º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                        |                    |
| Técnicas e segurança de laboratórios de Química. Princípios da análise de alimentos. Métodos e técnicas de análise em alimentos. Composição próxima de alimentos. Acidez e pH. Densitometria. Refratometria. Textura. Padrões de qualidade. Análise Instrumental. Padrões de identidade de alimentos. |           |                        |                    |





|                                                                                                                                               |           |                        |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                     |           |                        |                    |
| Conhecer as principais análises em alimentos.                                                                                                 |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                    |           |                        |                    |
| Tecnologia de Leite e derivados: Tecnologias de produção industrial.<br>Tecnologia de Carnes e derivados: Tecnologias de produção industrial. |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                    |           |                        |                    |
| CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Unicamp, 2003.                               |           |                        |                    |
| FÉRNADEZ, H. Z. <b>Análisis químico de los alimentos</b> : métodos clásicos. Madrid: Universitaria, 2008.                                     |           |                        |                    |
| KOBBLITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias</b> : composição e controle de qualidade. São Paulo: Guanabara Koogan, 2011.               |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                              |           |                        |                    |
| COLLINS, C. L.; BRAGA, G.; BONATO, P. S. <b>Fundamentos de Cromatografia</b> . Campinas: UNICAMP, 2006.                                       |           |                        |                    |
| FERNÁNDEZ, H. Z. <b>Análisis químico de los alimentos</b> : métodos clásicos. Madrid: Universitaria, 2008.                                    |           |                        |                    |
| GUTIÉRREZ, J. B. <b>Ciencia bromatológica</b> : principios generales de los alimentos. Madrid: Díaz de Santos, 2008.                          |           |                        |                    |
| MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. <b>Manual de soluções, reagentes e solventes</b> . 5. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1986.                    |           |                        |                    |
| SOARES, L. V. <b>Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos</b> . São Paulo: Manole, 2006.                         |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular</b> : Desenvolvimento de Novos Produtos e Análise Sensorial                                                          |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                         | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>3º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                 |           |                        |                    |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| Desenvolvimento de novos produtos. Tecnologias inovadoras, métodos e processos alternativos. Alcance e aplicação da análise sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos. Métodos descritivos. Métodos subjetivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e medidas instrumentais.                                                                                                                  |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| Condições para degustação. Seleção e treinamento de equipe. Métodos discriminativos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| Tecnologia de Leite e derivados: Tecnologias de produção industrial.<br>Tecnologia de Carnes e derivados: Tecnologias de produção industrial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| DUTCOSKY, S. D. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> . 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007.<br>GULARTE, M. A. <b>Manual de Análise Sensorial de Alimentos</b> . Pelotas: UFPEL, 2002.<br>QUEIROZ, M. I; TREPTOW, R. O. <b>Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos</b> . Rio Grande: FURG. 2006                                                                                                                                                                                              |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                        |                    |
| CRESPO, A. A. <b>Estatística fácil</b> . São Paulo: Saraiva, 2009.<br>EMBRAPA / CTAA. <b>Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas</b> . Tomo I, II e III. Rio de Janeiro, 1994.<br>FRANCO, Maria Regina Bueno. <b>Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2003.<br>DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise Sensorial de alimentos</b> . 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.<br>VENTURINI Filho, W. G. <b>Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Blucher, 2010. |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular: Empreendedorismo e Inovação</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>3º Semestre</b> |

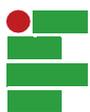




|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Evolução histórica do empreendedorismo. Tipos de empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Empreendedorismo em indústrias alimentícias. Identificação de oportunidades de negócios. Definições de inovação. Aspectos para criação de uma empresa. Fontes de Financiamento. Modelo de negócios.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Administração                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial. Novas Tecnologias e produtos. Informática básica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| MAXIMIANO, Antonio Cesar Amaru. <b>Administração Para Empreendedores</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.<br><br>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2001.<br><br>HISRICH, Robert D.; PETERS, Michael P. <b>Empreendedorismo</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman Porto Alegre, 2004.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CHIAVENATTO, Idalberto. <b>Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor</b> . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2021.<br><br>SALIM, C. S.; HOCHMAN, N.; RAMAL, C.; RAMAL, S. A. <b>Construindo planos de negócios: todos os passos necessários para planejar e desenvolver negócios de sucesso</b> . 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.<br><br>BESSANT, John; TIDD, Joe; PAVIT, Keith. <b>Inovação e empreendedorismo</b> . Porto Alegre: Bookman, 2009.<br><br>OSTERWALDER, Alexander. <b>Business Model Generation – Inovação em Modelos de Negócio: um manual para visionários, inovadores e revolucionários</b> . Rio de Janeiro, RJ: Alta Books, 2011. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                        |                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------|--------------------|
| <p>OLIVÉRIO, Maria Ferreira. BURIOL, Juarez (Organizadores). <b>Fontes de captação de recursos financeiros</b>: um guia para empreendedores e empresários que buscam recursos financeiros – reembolsáveis ou não – para seus empreendimentos. Novo Hamburgo: Feevale, 2009.</p>                                                                                     |           |                        |                    |
| <b>Componente Curricular:</b> Tratamento de Resíduos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                        |                    |
| <b>Carga Horária:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>45</b> | <b>Período Letivo:</b> | <b>3º Semestre</b> |
| <b>Ementa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                        |                    |
| <p>Introdução: Noções de hidrologia e poluição ambiental. Legislação Ambiental. Resíduos Sólidos: conceituação, classificação, gerenciamento, tratamento e disposição final. Águas Residuárias: Classificação, padrões de lançamento e níveis de tratamento.</p>                                                                                                    |           |                        |                    |
| <b>Ênfase Tecnológica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                        |                    |
| <p>Poluição ambiental. Resíduos Sólidos. Águas residuárias. Tratamento de resíduos sólidos e líquidos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                        |                    |
| <b>Áreas de Integração</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                        |                    |
| <p>Português: Desenvolvimento de técnicas de interpretação e compreensão textual, expressão oral e escrita na modalidade culta e formal do português.<br/>Tecnologia de Vegetais: Processamento de vegetais e descarte na indústria.</p>                                                                                                                            |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Básica</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                        |                    |
| <p>RIBEIRO, W. C.; SPADOTTO, C. A. <b>Gestão de Resíduos na agricultura e agroindústria</b>. Botucatu: FEPAF, 2006.</p> <p>PHILIPPI JÚNIOR, A.; ROMÉRO, M. de A.; BRUNA, G. C. <b>Curso de gestão ambiental</b>. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014.</p> <p>DERÍSIO, J. C. <b>Introdução ao controle de poluição ambiental</b>. São Paulo: Oficina de Textos, 2017.</p> |           |                        |                    |
| <b>Bibliografia Complementar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                        |                    |
| <p>IMHOFF, K.; IMHOFF, K. <b>Manual de tratamento de águas residuárias</b>. São Paulo: Edgard Blücher. 1996.</p> <p>ROCHA, J. C.; ROSA, A. H. <b>Introdução à química ambiental</b>. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.</p>                                                                                                                                        |           |                        |                    |





SZABÓ, J.; MOHAI, A. **Educação ambiental e gestão de resíduos**. 3. ed. São Paulo: RIDEEL, 2010.

VON SPERLING, M. **Princípios do tratamento biológico de águas residuárias: introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos**. 3. ed. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2005. v. 1.

VON SPERLING, M. **Princípios do tratamento biológico de águas residuárias: lagoas de estabilização**. 2. ed. Belo Horizonte, MG: UFMG, 1986. v. 3.

## 14.2 Ementários e componentes curriculares optativos

O campus Xapuri ofertará a disciplina Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS e Língua Estrangeira Moderna - Espanhol em caráter optativo. Essas disciplinas serão de oferta obrigatória pela instituição e sua matrícula é optativa aos estudantes.

A oferta poderá ocorrer em parceria com o Centro de Idiomas e a carga horária destinada à oferta da disciplina optativa não integrará a carga horária mínima do curso. Caso o estudante opte em cursar alguma das disciplinas, este componente curricular será registrado no histórico escolar do estudante como atividade complementar.

Poderão ser ofertadas outras disciplinas optativas, desde que sejam deliberadas pelo colegiado de curso e registrada, em ata, a opção de escolha, a carga horária, a seleção de estudantes, a forma de realização, entre outras questões pertinentes à oferta. A oferta da disciplina optativa e facultada a matrícula deverá ser realizada por meio de edital com, no mínimo, informações de forma de seleção, número de vagas, carga horária, turnos e dias de realização e demais informações pertinentes à oferta.





**Componente Curricular: Língua Estrangeira - Espanhol**

**Carga Horária:** 30      **Período Letivo:** 2º semestre

**Ementa**

Origem da Língua Espanhola e sua relevância no contexto atual. Países que falam espanhol como língua oficial: Diversidade linguística e cultural. (Destacando os países que fazem fronteira com o Acre: Perú e Bolívia). Estruturas linguísticas básicas voltadas à interação sociocomunicativa com ênfase nas quatro habilidades: Compreensão oral, expressão oral, compreensão leitora e expressão escrita. Noções específicas fundamentais de fonética e ortografia. Estratégias de Leitura e interpretação de textos. Gêneros textuais. Léxicos e contextos de uso.

**Ênfase Tecnológica**

Léxicos e contextos de uso; Estudo das estruturas linguísticas básicas.

**Áreas de Integração**

Língua Portuguesa e Literatura: Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais.

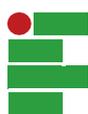
**Bibliografia Básica**

CUENCA, M. A, PRIETO, R. P. **Embarque**. Madrid: Edelsa, 2011.

Barquero, B.L; GILI, O. C, BARQUERO, B.L **Pasaporte A1**. Madrid: Edelsa, 2007.

DUEÑAS, R, HERMOSO, A.G. **Gramática del Español Lengua Extranjera**. Madrid: Edelsa, 2011.

**Bibliografia Complementar**





COIMBRA, L., BARCIA, P. L, CHAVES, L. S. **Cercanía Joven**. São Paulo: ed. SM,2014.

FAJUL, A. **Gramática de Español Paso a Paso**. São Paulo: Moderna, 2014.

DIAZ, M. & TALAVERA G. **Dicionário Santillana para Estudantes**. 4.ed. São Paulo, SP: Moderna, 2014.

ENCINAR, ÁNGELES. **Uso Interactivo del Vocabulario**. Madrid: Edelsa, 2011.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de Conversação Trilíngue: Português, Inglês e Espanhol Para Turismo e Negócios**. Rio de Janeiro, RJ: Editora Ciência Moderna Ltda., 2010

**Componente Curricular:** Libras

|                       |    |                        |             |
|-----------------------|----|------------------------|-------------|
| <b>Carga Horária:</b> | 30 | <b>Período Letivo:</b> | 2º semestre |
|-----------------------|----|------------------------|-------------|

### Ementa

Utilização instrumental da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e seu uso em contextos reais de comunicação com a pessoa surda. Breve histórico da Educação de Surdos. Fundamentos legais do ensino de Libras. Introdução aos aspectos linguísticos da Libras.

### Ênfase Tecnológica

Léxicos e contextos de uso; Estudo das estruturas linguísticas básicas.

### Áreas de Integração

Língua Portuguesa e Literatura: Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais.

### Bibliografia Básica





BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Especial. **Minidicionário**: ilustrado de LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais. 2ª ed. Porto Alegre: Centro de Formação de Profissionais da Educação e de Atendimento às Pessoas com Surdez/CAS, 2008.

FELIPE, Tanya Amara. **LIBRAS em Contexto - Curso Básico** - Livro do Estudante/Cursista. CDU. ed. Brasília: MEC - SEESP - Programa Nacional Interiorizando a Libras, 2004- 2007.

QUADROS, Ronice; KARNOPP, Lodenir. **Língua de sinais brasileira**: Estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

STROBEL, Karin. **A história da educação dos surdos**. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2009.

### Bibliografia Complementar

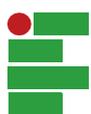
CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, Walkíria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais**. Imprensa Oficial. São Paulo: 2001.

FERNANDES, Sueli. **Educação de Surdos**. 20 ed. Curitiba, 2007.

GESSER, Audrei. **Libras? Que Língua é essa? Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda**. São Paulo, 2009.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Superintendência de Educação. **Departamento de Educação Especial**: Aspectos linguísticos da língua brasileira de sinais. Curitiba: SEED/SUED/DEE, 1998.

PERLIN. Gladis. STROBEL Karin. **Fundamentos da Educação de Surdos**. Florianópolis, SC: Universidade Federal de Santa Catarina / Centro de Comunicação e Expressão / UFSC Centro de Educação / UFSC Curso de Licenciatura em Letras-Libras. 2006.





## REFERÊNCIAS

ACRE. Secretaria de Estado de Planejamento – SEPLAN. **Acre em números**, 2017.

BRASIL. **Lei n. 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 03/1998**. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o ensino médio (DCNEM). Brasília, DF, 1998.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 15/1998**. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio (DCNEM). Brasília, DF, 1998.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB 16/1999** – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, 1999.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 16/1999**, de 05/10/1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF, 1999.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 04/1999**, de 05/12/1999. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília, DF, 1999.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 11/2000**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB 10/2000** – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, 2000.

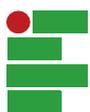
\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB nº 01/2000**. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000.

\_\_\_\_\_. **Parecer CNE/CEB n. 39/2004**, de 8/12/2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004.

BRASIL. **Parecer CNE/CEB n. 39/2004**, de 8/12/2004. Aplicação do Decreto n. 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do artigo 36 e os arts. 39 a 41 da Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 jul. 2004.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 01/2005**, de 03/02/2005. Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio





e para a Educação Profissional Técnica de nível médio as disposições do Decreto nº 5.154/2004. Brasília, DF, 2005.

\_\_\_\_\_. **Resolução CNE/CEB n. 04/2005 de 27/10/2005.** 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. Brasília, DF, 2005.

\_\_\_\_\_. **Resoluções Normativas CFQ nº 137, de 27/08/1993.** Dispõe sobre a identificação de Técnicos Industriais e correlatos, mencionados na Resolução Normativa nº 24 de 18.02.70, cuja atividade está na área da Química.

\_\_\_\_\_. **Resolução Normativa CFQ nº 36, de 25/4/1974.** Das atribuições aos profissionais da Química e estabelece critérios para concessão das mesmas.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.** Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct-><Acesso em 03fev 2021>.

CEFET-SC. **Projeto Pedagógico Institucional.** Florianópolis, SC: CEFET, 2003.

EMBRAPA, Seminário discute situação das agroindústrias do Acre. Disponível em : <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/7237976/seminario-discute-situacao-das-agroindustrias-do-acre>. Acesso em 27 de dezembro de 2018.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 23. ed. São Paulo, Brasil: Paz e Terra, 2002. (Coleção Leitura).

IFAC. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Biotecnologia. Xapuri, AC: 2018.

IF ACRE. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Alimentos. Xapuri, AC: 2021.

IFAL. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Alimentos. Piranhas, AL: 2016.

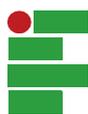
IF BAIANO. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Cozinha. Guanambi, Ba: 2016.

IF BAIANO. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Alimentos. Uruçuca, Ba: 2016  
107.

IFC. **Projeto Pedagógico de Curso.** Nutrição e segurança Alimentar. Abelardo Luz, SC: 2018.

IF FARROUPILHA. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico em Agroindústria. Santo Augusto, RS: 2011.

IF FARROUPILHA. **Projeto Pedagógico de Curso.** Técnico Subsequente em Alimentos. Campus Júlio de Castilhos, RS: 2020.





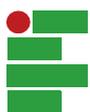
IF FARROUPILHA. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico Subsequente em Alimentos. Castilhos, RS: 2020

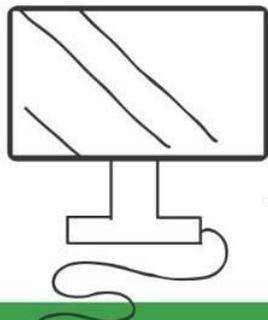
IF MATO GROSSO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Serviços de Condomínio. Várzea Grande, MT: 2016.

IF MATO GROSSO. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Comércio. Confresa, MT: 2014.

IF RIO GRANDE DO NORTE. **Projeto Pedagógico de Curso**. Técnico em Alimentos. RN: IFRN 2014.

UNESCO. **Declaração de Hamburgo sobre educação de adultos**. Brasília, janeiro/1997, V Conferência Internacional.





[www.ifac.edu.br](http://www.ifac.edu.br)

