



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 40/2018/CS/IFS

Referenda, com alterações, a Resolução 32/2018/CS/IFS, que aprovou, ad referendum, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, na forma subsequente, ofertado pelo campus Glória do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, considerando o Processo IFS nº 23464.000209/2018-59 e a 4ª Reunião Ordinária do Conselho Superior no ano 2018, ocorrida em 27/08/2018,

RESOLVE:

I – REFERENDAR, com alterações, a Resolução 32/2018/CS/IFS, que aprovou *ad referendum* a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, na forma subsequente, ofertado pelo campus Glória do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS.

II - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Aracaju, 11 de setembro de 2018.

Ailton Ribeiro de Oliveira
Presidente do Conselho Superior/IFS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR
RESOLUÇÃO Nº 32/2018/CS/IFS
REFERENDADA PELA RESOLUÇÃO 40/2018/CS/IFS

Nossa Senhora da Glória
2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

CNPJ: 10.728.444/0008-78

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS NOSSA SENHORA DA GLÓRIA

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: RODOVIA JUSCELINO KUBITSCHEK, S/N, PARQUE DE EXPOSIÇÕES JOÃO DE OLIVEIRA DANTAS, NOSSA SENHORA DA GLÓRIA, SERGIPE

Telefone: (79) 3711 – 3100 – FAX: (79) 3711 - 3155

E-mail: proen@ifs.edu.br/gabinete.reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS

1. Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia

2. Carga Horária: 1.260 h.r.

3. Regime: Modular Semestral

4. Turnos de oferta: Diurno e/ou Noturno

5. Duração: 2 anos

6. Forma de oferta: Subsequente

7. Local de oferta: Campus Nossa Senhora da Glória – SE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

SUMÁRIO

1. JUSTIFICATIVA	04
2. OBJETIVOS	06
2.1. Objetivo Geral	06
2.2. Objetivos Específicos	06
3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	06
4. REQUISITOS DE ACESSO	06
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	07
5.1. Fundamentação Legal	07
5.2. Estrutura Curricular	08
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS	10
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	10
8. DIPLOMA / CERTIFICADO	10
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	11
10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	14
11. ANEXOS	17
11.1 Anexo I - Ementas	17
11.2 Anexos II -Quadro de Equivalência	42



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

1. JUSTIFICATIVA

De acordo com dados da Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe - EMDAGRO e da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e da Ciência e Tecnologia de Sergipe, o estado de Sergipe é composto por oito Territórios: Alto Sertão, Agreste Central, Médio Sertão, Sul, Centro Sul, Grande Aracaju, Baixo São Francisco e Leste Sergipano. Dentre estas regiões, destaca-se a do Alto Sertão Sergipano, onde se encontra um campus do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS, localizado no município de Nossa Senhora da Glória, onde foi implantado o curso de Técnico de Nível Médio em Alimentos, que além de atender ao público local, atende a todo o estado sergipano.

O Alto Sertão Sergipano possui uma densidade demográfica de 28 hab/km², uma área de 4.900,686 km², correspondendo a 22,37% da área territorial sergipana e é composto pelos seguintes municípios: Canindé do São Francisco, Gararu, Monte Alegre, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora de Lourdes, Poço Redondo e Porto da Folha¹. O território do Alto Sertão Sergipano vem firmando-se a cada dia como a maior bacia leiteira do Estado, reflexo disso é visto no volume de derivados do leite produzido na região pelas agroindústrias de laticínios e as fabriquetas de queijo. Com seis agroindústrias, 102 fabriquetas e 800 fabriquetas caseiras em pleno desenvolvimento na região, o território atualmente possui uma capacidade instalada de 1,1 milhões de litros por dia e uma produção diária de 639 mil litros de leite².

O município de Nossa Senhora da Glória apresenta como foco de lucratividade a pecuária leiteira, que é responsável pela atratividade e instalação de agroindústrias de laticínios de pequeno, médio e grande porte, além do grande número de fabriquetas e unidades ou propriedades que se destinam à fabricação caseira de queijos e doces. De acordo com Neto³, os índices médios de produtividade de Nossa Senhora da Glória ficam em torno de 720 litros de leite anuais por cabeça, o que equivale a uma produção anual de algo próximo de 24.120.000 litros. E a segunda atividade econômica mais importante é a agricultura,

¹ EMDAGRO. **Determinação do Perfil Sócio-Econômico das Unidades Produtoras de Derivados do Leite: Fabriquetas, Localizadas no Território do Alto Sertão Sergipano**. SEADA: ASCOM, 2011

² EMDAGRO. **Parcerias entre EMDAGRO e IFS vai apoiar pequenas fábricas de laticínios**. Disponível em: <http://www.emdagro.se.gov.br/modules/news/article.php?storyid=773>. Acesso em 19/01/2018

³ NETO, V. **Um pouco da história de Nossa Senhora da Glória**. Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória: ASCOM, 2017. Disponível em: <http://gloria.se.gov.br/953-2/>. Acesso em 19/01/2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

destacando-se a cultura de milho e feijão que ocupam grande percentual da área de lavoura do município (14.271 hectares).

Entretanto, a produção de alimentos ainda ocorre, em muitos casos, de forma precária, colocando em risco a saúde do consumidor e reduzindo a vida útil dos produtos devido às inadequadas condições sanitárias dos estabelecimentos e produtores de alimentos, resultando no descarte de alimentos e na redução de lucros. Portanto, há necessidade de adequar a produção de alimentos no município em questão e no Estado de Sergipe de modo geral, aos padrões exigidos pelas Legislações Brasileira e Internacional de Alimentos.

O curso técnico em alimentos está regulamentado no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos e visa à formação de profissionais capacitados para atuar no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e sub-produtos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor; realizar a sanitização das indústrias alimentícias e de bebidas; controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados; acompanhar a manutenção de equipamentos; participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Desta forma, a implantação do curso técnico em alimentos, pelo Instituto Federal de Sergipe, no município de Nossa Senhora da Glória, objetiva atender as necessidades das agroindústrias presentes, principalmente, no Estado de Sergipe para que seus produtos estejam dentro dos padrões de qualidade, satisfazendo o público consumidor, com uma maximização na produção de alimentos e na geração de lucros, além de contribuir com o desenvolvimento sócio-econômico da região do Alto Sertão Sergipano e do Estado de Sergipe como um todo.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Formar técnicos em alimentos, oferecendo uma base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, de forma a desenvolver competências gerais e específicas, necessárias à inserção do profissional no mercado de trabalho.

2.2 Objetivos Específicos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

- Oferecer à sociedade profissionais, aptos a desenvolverem suas atividades dentro dos princípios legais;
- Conscientizar o profissional da responsabilidade de suas ações, enquanto técnicos em alimentos;
- Incentivar o empreendedorismo, bem como auxiliar no melhoramento das agroindústrias já existentes;
- Formar profissionais preocupados com as questões ambientais.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao término do curso, o profissional formado no curso Técnico em Alimentos estará apto para:

- Atuar no planejamento, coordenação, orientação e controle das ações das atividades relacionadas à produção de alimentos, à aquisição e manutenção de equipamentos.
- Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentos e bebidas.
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e implantar programas de qualidade.
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, na forma subsequente dar-se-á através de Processo Seletivo, regulado por Edital próprio, o qual deverá avaliar os saberes e os conhecimentos adquiridos pelos candidatos, no Ensino Médio ou equivalente. Para tanto, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A matriz curricular é estruturada em 1.260 horas-relógio, distribuídas em quatro períodos. Desta carga horária total, 820 horas-relógio são destinadas aos conteúdos teóricos (65%) e 380 horas-relógio (30%) são destinadas aos conteúdos práticos. As atividades práticas complementam as aulas teóricas, as quais serão realizadas em laboratórios, indústrias ou outros locais, onde os estudantes poderão vivenciar um pouco da prática.

A distribuição das bases nos módulos, ao longo do curso, segue uma sequência lógica de acumulação de conhecimentos dentro de cada um deles, que é obrigatória. O trabalho de ensino-aprendizagem é desenvolvido, sob orientação dos professores e dos técnicos, através de projetos com a participação dos estudantes.

Os pré-requisitos existentes na matriz curricular são disciplinas em que o aluno deve obter aprovação para matricular-se em outra disciplina no módulo seguinte. No entanto, as disciplinas sem pré-requisitos podem ser ofertadas em qualquer módulo, caso exista a necessidade, com o objetivo de evitar prejuízos à integralização da matriz curricular.

As atividades complementares contabilizam 60 horas-relógio (5% da carga horária total), que pode ser cumprida através da participação em palestras, congressos, encontros da área, simpósios, seminários, cursos de extensão, projetos, visitas técnicas e estágio. Serão aproveitadas as atividades complementares que tenham sido realizadas, a partir da data de ingresso do aluno na instituição. O aluno poderá realizar as atividades complementares no período de recesso escolar desde que esteja regularmente matriculado na instituição. As atividades complementares podem ser realizadas tanto no Instituto, como fora dele e não estão vinculadas a nenhum período da matriz curricular.

O curso apresenta uma duração mínima de 2 (dois) anos, sendo o tempo máximo para a sua integralização de 3 (três) anos.

Para receber o diploma de Técnico de Nível Médio em Alimentos, o aluno deverá ter integralizado a matriz curricular.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

5.1. Fundamentação Legal

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 205, 206 e 208; na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Decreto n. 5154, de 23 de julho de 2004; Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; no Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de setembro de 2014; na Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; Parecer n. 11, de 04 de setembro de 2012; na Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010; e nos Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.

5.2. Estrutura Curricular

Quadro 1. Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos

1º PERÍODO							
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	
-----	Informática Aplicada	2	36	30	15	15	-
-----	Química Básica	4	72	60	60	-	-
-----	Português Instrumental	2	36	30	30	-	-
-----	Estatística Experimental Aplicada	2	36	30	30	-	-
-----	Química de Alimentos	4	72	60	40	20	-
-----	Técnicas Básicas em Laboratório de Química	6	108	90	15	75	-
-----	Carga Horária Total	20	360	300	190	110	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
 Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
 Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

2º PERÍODO							
Código da Disciplina	Disciplina	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	
-----	Saúde e Segurança no Trabalho	2	36	30	30	-	-
-----	Princípios Básicos da Indústria de Alimentos	2	36	30	30	-	-
-----	Fundamentos de Química Analítica	4	72	60	30	30	Química Básica
-----	Bioquímica de Alimentos	2	36	30	20	10	-
-----	Microbiologia de Alimentos	4	72	60	45	15	-
-----	Higiene na Indústria de Alimentos	2	36	30	30	-	-
-----	Conservação de Alimentos	4	72	60	45	15	Química de Alimentos
-----	Carga Horária Total	20	360	300	230	70	-

3º PERÍODO							
Código da Disciplina	Disciplina	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	
-----	Análise de Alimentos	4	72	60	30	30	Técnicas Básicas em Laboratório de Química
-----	Embalagem de Alimentos	2	36	30	20	10	-
-----	Controle de Qualidade e Legislação de Alimentos	2	36	30	30	-	-
-----	Fundamentos de Análise Instrumental	4	72	60	30	30	-
-----	Tecnologia de Bebidas	4	72	60	45	15	-
-----	Análise Sensorial de Alimentos	4	72	60	35	25	Estatística Experimental Aplicada
-----	Carga Horária Total	20	360	300	190	110	-



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

4º PERÍODO							
Código da Disciplina	Disciplina	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	
-----	Tecnologia de Leite e Derivados	6	108	90	45	45	-
-----	Tecnologia de Cereais e Massas	4	72	60	45	15	-
-----	Tecnologia de Carnes e Pescados	4	72	60	45	15	-
-----	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	4	72	60	45	15	-
-----	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	2	36	30	30	-	-
-----	Carga Horária Total	20	360	300	210	90	-

Quadro 2. Resumo da carga horária do curso

RESUMO	
Carga horária teórica	820 h.r.
Carga horária prática	380 h.r.
Atividades Complementares	60 h.r.
Carga horária total	1260 h.r.

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resolução do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho escolar será feita nos termos da organização didática do IFS, de forma processual, verificando o desenvolvimento dos saberes teóricos e práticos construídos ao longo do processo de aprendizagem, assegurada adaptação curricular, quando necessária, para estudantes com necessidades específicas.

Dentre os instrumentos e técnicas de avaliação que poderão ser utilizados destacam-se o diálogo, a observação, a participação, as fichas de acompanhamento, os trabalhos individuais e em grupo, testes, provas, atividades práticas e a auto-avaliação. Nessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes critérios:

- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de tarefas contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente entre professor e aluno;
- Utilização funcional do conhecimento;

O estudante será considerado aprovado se atender ao disposto no Regulamento da Organização Didática - ROD, vigente.

8. CERTIFICADO

Após integralizar todas as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Certificado de Técnico de Nível Médio em Alimentos.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS (Campus Glória) proporcionará as instalações e equipamentos abaixo relacionados para atender as exigências do curso Técnico em Alimentos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Quadro 3. Instalações da sede definitiva do Campus (em construção)

Item	INSTALAÇÕES	Quantidade
1.	Salas de aula	12
2.	Sala multimídia	1
3.	Biblioteca	1
4.	Laboratório de processamento de leite e derivados	1
5.	Laboratório de processamento vegetal	1
6.	Laboratório de processamento de carnes	1
7.	Laboratório de análise de alimentos	1
8.	Laboratório de solos	1
9.	Laboratório de processamento de massas e cereais	1
10.	Laboratório de Química	1
11.	Laboratório de Biotecnologia e Microbiologia	1
12.	Laboratório de Botânica e Micologia	1
13.	Laboratório de Análise Sensorial	1
14.	Laboratório de Informática	1
15.	Central de Tecnologia da Informação	1
16.	Miniauditório	1
17.	Sala de professores	1
18.	Banheiros	8

Quadro 4. Instalações da sede provisória do Campus – Parque de Exposições João Oliveira Dantas

Item	INSTALAÇÕES	Quantidade
1.	Salas de aula	5
2.	Biblioteca	1
3.	Laboratório Multifuncional de Laticínios	1
4.	Central de Tecnologia da Informação	1
5.	Sala de professores	1
6.	Banheiros	4



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Quadro 5. Equipamentos

Item	EQUIPAMENTOS	Quantidade
1.	Geladeira	2
2.	Capela de fluxo laminar	1
3.	Fogão	2
4.	Crioscópio	1
5.	Analisador de leite	2
6.	pHmetro	2
7.	Estufa	3
8.	Balança analítica	2
9.	Destilador	1
10.	Galão de armazenamento de água destilada	1
11.	Prensa para queijo	1
12.	Defumador	1
13.	Centrífuga	3
14.	Multiprocessador de alimentos	1
15.	Liquidificador industrial	1
16.	Batedeira semi-industrial	1
17.	Banho ultrassônico	1
18.	Embaladora a vácuo	1
19.	Contador de colônia	2
20.	Bomba a vácuo	1
21.	Balança	2
22.	Determinador de umidade	1
23.	Máquina de gelo	1
24.	Refratômetro	1
25.	Microscópio óptico	2
26.	Termômetro	1
27.	Desnatadeira	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

28.	Ar condicionado (Laboratório Multifuncional)	1
29.	Microondas	1
30.	Autoclave	1
31.	Incubadora BOD	1
32.	Banho Maria	1
33.	Dessecador	1
34.	Turbidímetro	1
35.	Câmara UV	1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Quadro 06. Pessoal Docente

NOME	FORMAÇÃO INICIAL	TITULAÇÃO	CURRÍCULO LATTES	REGIME DE TRABALHO
Ana Paula Cavalcante de Oliveira	Graduação em Química Industrial Graduação em Química licenciatura	Mestrado em Química	http://lattes.cnpq.br/0151199855267669	DE
Anita Caroline Lima Reinoso	Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/4304378822913282	DE
Geânderson dos Santos	Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/9802861909589828	DE
Heloísa Helena Silva	Graduação em Matemática Graduação em Design de Interiores	Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática	http://lattes.cnpq.br/0605312913925974	SUBSTITUTO 20H
Jeanne de Souza e Silva	Graduação em Medicina Veterinária	Mestrado em Medicina Veterinária	http://lattes.cnpq.br/4743117583847925	DE
João Batista Barbosa	Graduação em Tecnologia em Laticínios	Doutorado em Produção Vegetal	http://lattes.cnpq.br/5239727998831335	DE
Maria Alciene Neves	Graduação em Letras	Mestrado em Teoria Literária e Crítica da Cultura	http://lattes.cnpq.br/4626828380282126	DE
Mateus de Carvalho Furtado	Graduação em Engenharia de Alimentos	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/0258651653892181	DE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Ronise Nascimento de Almeida	Graduação em Ciências Econômicas	Doutorado em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/9525607461160440	DE
Rosa Maria de Medeiros Guedes Santos	Graduação em Tecnologia em Cooperativismo Graduação em Licenciatura em	Mestrado em Zootecnia	http://lattes.cnpq.br/6018087656387915	DE
Simone Vilela Talma	Graduação em Tecnologia em Laticínios	Doutorado em Produção Vegetal	http://lattes.cnpq.br/5054562525763076	DE
Valdeci Silva Bastos	Graduação em Engenharia de Alimentos	Doutorado em Ciência de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/4129518418854914	DE
Weverton Santos de Jesus	Graduação em Licenciatura em Química	Doutorado em Educação	http://lattes.cnpq.br/6145059180346310	DE

Quadro 07. Pessoal Técnico-Administrativo

NOME	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	CARGO
Cláudia Zubiolo Periotto	Graduada em Farmácia Industrial	40 HORAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
Francimeiry de Lima Souza	Graduada em Letras e em Economia	40 HORAS	ASSISTENTE DE ALUNO
Giliane Azevedo Matias	Graduação em Letras, Língua Portuguesa	40 HORAS	ASSISTENTE DE ALUNOS
Jéssica Gonçalves de Andrade	Licenciatura em Pedagogia	40 HORAS	PEDAGOGO
Jéssica Mirelle Lopes Matos	Graduada em Licenciatura em Química	40 HORAS	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
Jociene Xavier Dos Santos	Graduação em Biblioteconomia e	40 HORAS	BIBLIOTECÁRIO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Lidiane Leite Viera Coelho	Técnico em Química de Alimentos	40 HORAS	TÉCNICA EM ALIMENTOS E
Luciano dos Santos Ferreira	Graduação em História	40 HORAS	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Luciara Fernandes Batista	Graduada em Serviço Social	40 HORAS	ASSISTENTE SOCIAL
Marcus Paulo Cardoso Argolo	Graduação em Psicologia	40 HORAS	PSICÓLOGO
Maria Lucileide Nogueira Santos Ramos	Licenciatura em química	40 HORAS	TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS
Paulo Henrique Monteiro da Silva	Ensino Médio	40 HORAS	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
Raphaela Maria Nascimento Lima	Bacharelado em direito	40 HORAS	ASSISTENTE DE ALUNOS
Thiago Luiz Dos Santos	Tecnologia em Automação Industrial	40 HORAS	TÉCNICO EM SECRETARIADO
Vagner Domingos Santana	Ensino médio	40 HORAS	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11. ANEXOS

11.1 ANEXO I – Ementas

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Informática Aplicada	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	1º

Ementa:

Noções de Software e Hardware. Fundamentos de sistemas operacionais. Softwares Aplicativos de Escritório: Editores de texto; Apresentação; Planilhas Eletrônicas. Redes de Computadores: Internet, Navegadores, Mecanismos e sites de busca de informações. Criação e acesso a contas de e-mails. Criação de blog.

Bibliografia básica:

- MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática**: conceitos e aplicações. 3. ed. São Paulo: Érica, 2011. 408 p.
- MONTEIRO, Mário A. **Introdução à organização de computadores**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007. 708 p.

Bibliografia complementar:

- COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. Microsoft Office Powerpoint 2007: passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2007. 328 p.
- COX, Joyce; PREPPERNAU, Joan. Microsoft Office Word 2007: passo a passo. Porto Alegre: Bookman, 2007. 408 p.
- MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Internet: guia de orientação. São Paulo: Érica, 2010. 128 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Química Básica	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	1º

Ementa:

Tabela periódica e suas propriedades. Ligações Iônicas, Covalentes e Metálicas. Conceitos e propriedades de ácidos, bases, sais e óxidos. Reações químicas. Estequiometria. Soluções: conceitos fundamentais; concentração das soluções: concentração comum, concentração em quantidade de matéria, título em massa e volume, aplicações na indústria de alimentos. Estudo do carbono e suas cadeias. Hidrocarbonetos: nomenclatura de alcanos, alcenos, alcinos e aromáticos. Estudo das funções oxigenadas: nomenclaturas, álcoois, fenóis, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, sais orgânicos e éteres. Estudo das funções nitrogenadas: nomenclaturas de aminas e amidas.

Bibliografia básica:

- FONSECA, Martha Reis Marques da. **Complemente Química: Química Geral**. V.1 São Paulo: Editora FTD, 2001.
- RUSSEL, J. B. **Química Geral**. 2. ed. V. 1. São Paulo: Editora Pearson Brasil, 2011.

Bibliografia complementar:

- BROWN, T.; LEMAY, H.; BUSTEN, B.. **Química a Ciência Central**. 9. ed. São Paulo: Editora Pearson Education, 2005.
- FELTRE, R. **Fundamentos da Química**. 4. ed. São Paulo: Editora Moderna, 2005.
- FONSECA, Martha Reis Marques da. **Química – Meio Ambiente – Cidadania – Tecnologia**. 3v. São Paulo: Editora FTD, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Português Instrumental	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	1º

Ementa:

Linguagem e língua: variação linguística, níveis de linguagem, língua oral e língua escrita. Leitura e compreensão de textos da área profissional. Coesão e coerência. Produção de texto: resumo, resenha, projeto de pesquisa e relatório.

Bibliografia básica:

- BAGNO, Marcos. **Nada na língua é por acaso**: por uma pedagogia da variação linguística. São Paulo: Parábola editorial, 2007.
- MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. **Português Instrumental**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Bibliografia complementar:

- ANTUNES, Irandé. **Lutar com palavras**: coesão e coerência. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.
- BAGNO, Marcos. **Preconceito linguístico**. São Paulo: Parábola editorial, 2015.
- GABOARDI, E.A.; FÁVERO, A. A. **Apresentação de trabalhos científicos**: normas e orientações práticas. 4. ed. Passo Fundo: Editora Universidade de Passo Fundo, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Estatística Experimental Aplicada	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	1º

Ementa:

Conceitos fundamentais de estatísticas. Noções de amostras e populações. Séries estatísticas. Exposição gráfica dos resultados. Medidas de posição. Medidas de dispersão. Testes de hipóteses. Teste F. Procedimentos para comparações múltiplas. Correlação e regressão.

Bibliografia básica:

- LARSON, R. ; FARBER, B. **Estatística Aplicada**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
- SPIEGEL M. R.; STEPHENS, Larry J. **Estatística**. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.

Bibliografia complementar:

- BARBETTA, Pedro Alberto. **Estatística Aplicada às Ciências Sociais**. 7. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.
- FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. **Curso de Estatística**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2008. 320 p.
- MARTINS, Gilberto Andrade; DOMINGUES, Osmar. **Estatística geral aplicada**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2011. 662 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Química de Alimentos	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	1º

Ementa:

Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais da água, carboidratos, lipídios, proteínas, enzimas, vitaminas e pigmentos. Principais reações e transformações destes componentes em condições de processamento e estocagem de alimentos.

Bibliografia básica:

- ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011.
- LEHNINGER, Albert Lester; NELSON, David L.; COX, Michael M. Lehninger. **Princípios de bioquímica**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Bibliografia complementar:

- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- MACEDO, Gabriela A.; PASTORE, Cláudia M.; SATO, Hélia H.; PARK, Yon G. K. **Bioquímica Experimental de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2005.
- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Técnicas Básicas em Laboratório de Química	Carga horária	90 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	1º

Ementa:

Aspectos Gerais de um Laboratório: instalações gerais, inventário, normas de segurança de acordo com a ABNT, armazenagem e descarte de produtos químicos. Acidentes mais comuns em laboratório. Reconhecimento e utilização de materiais e equipamentos gerais de laboratório. Técnicas de limpeza de vidrarias e materiais diversos. Normas técnicas para manipulação de balanças, pipetas, provetas, buretas, balões volumétricos, tubos de vidro, termômetro, dessecador e bico de Bunsen. Técnicas de utilização de estufa e mufla (determinação de umidade e cinzas em alimentos), placas e mantas aquecedoras. Técnicas de separação de misturas homogêneas e heterogêneas. Técnicas de extração. Determinação do ponto de ebulição e fusão de substâncias. Polaridade e solubilidade das substâncias. Condutibilidade elétrica das substâncias. Propriedades funcionais e aplicações dos ácidos, bases, óxidos e sais. Reações químicas.

Bibliografia básica:

- CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química**: na abordagem do cotidiano. 5. ed. Vol. 1. São Paulo: Editora Moderna, 2009.
- SILVA, R.; BOCCHI, N.; FILHO, R. C. **Introdução à Química experimental**. São Paulo: Editora McGraw Hill, 1990.

Bibliografia complementar:

- Comissão de Ensino Técnico do Conselho Regional de Química (CRQ). **Manual de Laboratório**. São Paulo, 2007.
- FELTRE, R. **Química Geral**. 7. ed. Vol. 1. São Paulo: Editora Moderna, 2008.
- FONSECA, Martha Reis Marques da. **Completamente Química**: Química Geral. Vol. 1. São Paulo: Editora FTD, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Saúde e Segurança no Trabalho	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	2º

Ementa:

Acidentes do trabalho e doenças profissionais: causas, consequências, análise e legislação. Evolução da segurança do trabalho no Brasil e no mundo. Investigação e Análise de Acidentes. Abordagem sobre prevenção de acidente. Riscos Ambientais. Normas Regulamentadoras. Programa de Proteção Respiratória. Combate a incêndios. Sinalização de segurança. Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP), Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho (LTCAT), Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA).

Bibliografia básica:

- CARDELLA, Benedito. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes**: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas. São Paulo: Atlas, 2014. 254 p.
- **Manual de segurança e saúde no trabalho**: normas regulamentadoras - NRs. 11. ed. São Caetano do Sul: Difusão, 2014. 1188 p.

Bibliografia complementar:

- AYRES, Dennis de Oliveira; CORRÊA, José Aldo Peixoto. **Manual de prevenção de acidentes do trabalho**: aspectos técnicos e legais. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 258 p.
- EQUIPE ATLAS. **Segurança e medicina do trabalho**. 58. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 359 p. (Coleção manuais de legislação Atlas).
- PAOLESCHI, Bruno. **CIPA**: comissão interna de prevenção de acidentes: guia prático de segurança do trabalho. São Paulo: Érica, 2014. 128 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Princípios Básicos da Indústria de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	2º

Ementa:

Processos Industriais - Conceitos Fundamentais. Apresentação de fluxogramas de produção de diversos produtos alimentícios. Princípios Básicos de Mecânica dos Fluidos. Princípios Básicos da Transferência de Calor.

Bibliografia básica:

- FELDER, Richard M.; Rousseau, Ronald W. **Princípios Elementares dos Processos Químicos**. 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Bibliografia complementar:

- BRASIL, Nilo Índio do. **Introdução à engenharia química**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2009.
- FOX, Robert W. **Introdução a mecânica dos Fluidos**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2001.
- VAN NESS, H.C. **Introdução a Termodinâmica da Engenharia Química**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Fundamentos de Química Analítica	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	___ Química Básica	Período letivo	2º

Ementa:

Técnicas de preparo e diluição de soluções padrões. Conceitos gerais de equilíbrio químico. Equilíbrio em soluções aquosas: neutralização, precipitação, complexação e oxidação-redução. Métodos e técnicas de titulação de neutralização, precipitação, complexação e oxidação-redução. Métodos gravimétricos. Erros em Análise Química. Tratamento de dados. Amostragem, abertura, preparação e estocagem de amostras. Materiais de referência e padrões químicos. Técnicas Usadas na Gravimetria.

Bibliografia básica:

- BACCAN, N. **Química Analítica Quantitativa Elementar**. 3. ed. Campinas: Editora Edgard Blücher, 2001.
- SKOOG, Douglas A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James; CROUCH, Stanley R. **Fundamentos de química analítica**. 8. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2006.

Bibliografia complementar:

- HARRIS, D. C. **Análise Química Quantitativa**. 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.
- OHLWEILER, O. A., **Química analítica quantitativa**. Rio de Janeiro: Editora Livros técnicos e científicos, 2002.
- VOGEL, Arthur I, et al. **Análise Inorgânica Quantitativa**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1981.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Bioquímica de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	2º

Ementa:

Escurecimento enzimático. Escurecimento não enzimático, Oxidação de Lipídeos. Emulsão/Emulsificantes. Enzimas de interesse na indústria de alimentos. Conservantes químicos. Antioxidantes. Corantes.

Bibliografia básica:

- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos:** teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia complementar:

- ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de Alimentos:** Teoria e Prática. 5 ed. Viçosa: Editora UFV, 2011.
- LEHNINGER, Albert Lester; NELSON, David L.; COX, Michael M. Lehninger. **Princípios de bioquímica.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
- MACEDO, Gabriela A.; PASTORE, Cláudia M.; SATO, Hélia H.; PARK, Yon G. K. **Bioquímica Experimental de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Microbiologia de Alimentos	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	2º

Ementa:

Introdução à microbiologia de alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos em alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções. Produção de alimentos por microrganismos. Controle da qualidade microbiológica de alimentos. Métodos analíticos microbiológicos em alimentos. Legislação pertinente.

Bibliografia básica:

- FRANCO, Bernadete Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.
- JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 711p.

Bibliografia complementar:

- FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.
- SILVA, Neusely; et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 632 p.
- TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Higiene na Indústria de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	2º

Ementa:

Introdução à higienização. Métodos e etapas que compõem o processo de higienização. Planejamento, execução e monitoramento de programas de higiene, limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Biofilmes. Tipos e utilização de detergentes e sanitizantes. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Controle e tratamento de água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente.

Bibliografia básica:

- ANDRADE, Nélio José de. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011. 1034 p.

Bibliografia complementar:

- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
- GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava da. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p.
- JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Conservação de Alimentos	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	__ Química de Alimentos	Período letivo	2º

Ementa:

Introdução sobre a conservação de alimentos. Operações básicas do processamento de alimentos. Conservação de alimento pelo frio. Conservação de alimento pelo calor. Desidratação e concentração de alimentos. Novas tecnologias não-térmicas na conservação de alimentos. Fermentação. Defumação. Salga. Adição de substâncias químicas. Agentes antimicrobianos naturais. Atmosfera modificada. Métodos combinados.

Bibliografia básica:

- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.
- FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

Bibliografia complementar:

- FRANCO, Bernadete Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.
- JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 709 p.
- ORDONEZ, Juan A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Análise de Alimentos	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	Técnicas Básicas em Laboratório de Química	Período letivo	3º

Ementa:

Introdução à Análise de Alimentos. Preparo de soluções, pesagens e medições. Análise volumétrica. Padronização de Soluções. Composição Centesimal dos Principais Grupos de Alimentos. Principais Métodos Analíticos Qualitativos e Quantitativos em Alimentos. Análise comparativa de dados obtidos com padrões de qualidade e legislação.

Bibliografia básica:

- CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003. 206 p.
- GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análise de alimentos**. Viçosa: UFV, 2011, 303 p.

Bibliografia complementar:

- ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. **Vigilância Sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203 p. (Ciência farmacêutica).
- GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009. 274 p.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos químicos e físicos para a análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Texto online.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Embalagem de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	3º

Ementa:

Importância e funções das embalagens. Embalagem de vidro, metálica, celulósica e plástica. Embalagens ativas e inteligentes. Estabilidade de produtos embalados. Inovação em embalagens e gerenciamento estratégico em embalagens para alimentos. Rotulagem. Controle de Qualidade. Embalagem e meio ambiente. Legislação pertinente.

Bibliografia básica:

- CASTRO, A. Gomes; POUZADA, A. Sérgio. **Embalagens para a indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 610 p.
- COLES, R.E. **Estudo de embalagens para o varejo: uma revisão literária**. São Paulo: Blucher, 2010. 111 p. (Coleção embalagem; v.4).

Bibliografia complementar:

- DANTAS, Fiorella B. Hellmeister. **Embalagens de vidro para alimentos e bebidas**. Campinas: ITAL; CETEA, 2009.
- NEGRÃO, Celso; CAMARGO, Eleida. **Design de embalagem: do marketing à produção**. São Paulo: Novatec, 2008. 336 p.
- TWEDE, Diana; GODDARD, Ron. **Materiais para embalagens**. V. 3. São Paulo: Edgard Blucher, 2010. (Coleção embalagem).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Controle de Qualidade e Legislação de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	3º

Ementa:

Conceitos Básicos e Evolução da Qualidade. Princípios de Gestão da Qualidade. Garantia e Sistemas de Gestão de Qualidade. Ferramentas da Qualidade. Programa 5S. Ciclo PDCA. Procedimento Operacional Padrão (POP) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Boas Práticas de Fabricação (BPF). Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Normas da Organização Internacional de Normalização (ISO).

Bibliografia básica:

- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 06 de nov. de 2002, Seção 1, p. 4-21.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 16 de set. de 2004, Seção 1, p. 25.

Bibliografia complementar:

- BERTOLINO, Marco Túlio. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010. 320 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: APPCC a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 10 fev. 1998. Seção I.
- TONDO, Eduardo César; BARTZ, Sabrina. **Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos**. Porto Alegre: Sulina, 2014. 263 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Fundamentos de Análise Instrumental	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	3º

Ementa:

Métodos da análise quantitativa. Erros e tratamento estatístico dos resultados. Controle de qualidade de analítico. Potenciometria direta. Titulação potenciométrica. Introdução ao Ultravioleta/visível; Ondas Luminosas, Transmitância e Absorbância; Fotocolorímetros; Espectro de Absorção; Desvios da Lei de Beer. Espectroscopia de Absorção Ultravioleta. Absorção Atômica. Fotometria de Chama: emissão espectral, instrumentação, interferências e aplicações. Infravermelho. Plasma Indutivamente Acoplado, Cromatografia Gasosa. Cromatografia líquida e gasosa. Espectrometria de Raios X. Análise Térmica, Microondas.

Bibliografia básica:

- HARRIS, D. C.. **Análise Química Quantitativa**. 8. ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 2012.
- HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. **Princípios de Análise Instrumental**. 6 ed. São Paulo: Editora Bookman, 2009.

Bibliografia complementar:

- EWING, G. W.M. **Métodos Instrumentais de Análise Química**. V. 1. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.
- MENDHAM, J.; DENNEY, R. C.; BARNES, J. D.; THOMAS, M. **VOGEL – Análise química quantitativa**. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002.
- SKOOG, D. A.; HOLLER, F. J.; NIEMAN, T. A. **Princípios de Análise Instrumental**. 5. ed. São Paulo: Editora Bookman, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Tecnologia de Bebidas	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	3º

Ementa:

Importância das bebidas. Classificação das bebidas. Água na indústria de bebidas. Processamento de bebidas não alcoólicas. Processamento de bebidas alcoólicas fermentadas. Processamento de bebidas alcoólicas destiladas. Processamento de bebidas alcoólicas retificadas. Sistemas de controle de qualidade na indústria de bebidas.

Bibliografia básica:

- VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. V. 1. São Paulo: Blucher, 2010. 461 p.
- VENTURINI FILHO, W.G. **Bebidas não Alcoólicas: Ciência e Tecnologia**. V. 2. São Paulo: Blucher, 2010. 412 p.

Bibliografia complementar:

- AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A. **Biotecnologia Industrial** – Biotecnologia na Produção de Alimentos. V. 4. São Paulo: Editora Blücher Ltda, 2001.
- FERNANDES, Meg da Silva (Org.); GARCIA, Rita de Kássia de Almeida (Org.). **Princípios e inovações em ciência e tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: AMC Guedes, 2015. 363 p.
- VENTURINI FILHO, W.G. **Indústria de Bebidas: Inovação, Gestão e Produção**. V. 3. São Paulo: Blucher, 2011, 536 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Análise Sensorial de Alimentos	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	__ Estatística Experimental Aplicada	Período letivo	3º

Ementa:

Introdução à Análise Sensorial. Princípios de Fisiologia sensorial e Psicofísica. Percepção sensorial e propriedades sensoriais dos alimentos. Ambiente e condições de testes sensoriais. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Planejamento experimental. Testes afetivos. Testes discriminativos. Testes descritivos. Análise estatística. Aplicações especiais da Análise Sensorial

Bibliografia básica:

- CHAVES, José Benício Paes. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 1993. 91 p. (Caderno didático).
- MINIM, Valéria Paula Rodrigues (Ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2006. 332 p.

Bibliografia complementar:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 12994: métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas: classificação**. Rio de Janeiro: ABNT, 1993.
- CHAVES, J.B.; SPROESSER, Renato Luís. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 1999. 81 p.
- OLIVEIRA, Mayrom Augusto Borges de. **Análise sensorial de alimentos: práticas e experimentos**. Cachoeiro de Itapemirim: Noryam, 2009. 90 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Tecnologia de Leite e Derivados	Carga horária	90 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	4º

Ementa:

Definições do leite. Composição, propriedades físico-químicas e sensoriais do leite. Obtenção higiênica do leite. Legislação de Leite e Derivados. Microbiologia do leite e derivados. Controle de qualidade microbiológico e físico-químico do leite. Principais fraudes de leite e derivados. Tratamentos Térmicos de Leite e Derivados. Princípios básicos para produção de leites de consumo, queijos, leites fermentados, creme, manteiga, sobremesas lácteas, gelados comestíveis, concentrados e desidratados.

Bibliografia básica:

- ORDONEZ, Juan A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal. V. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 279 p.
- TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010.

Bibliografia complementar:

- BELOTI, Vanerli (Org.). **Leite:** obtenção, inspeção e qualidade. Londrina: Planta, 2015. 417 p.
- CRUZ, Adriano Gomez; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos Augusto F.; CORASSIN, Carlos Humberto. **Processamento de Produtos Lácteos - Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em Pó e Lácteos Funcionais.** V 3. Elsevier, 2017, 360 p.
- CRUZ, Adriano Gomez; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos Augusto F.; CORASSIN, Carlos Humberto. **Processamento de Leites de Consumo.** Elsevier, 2016, 384 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Tecnologia de Cereais e Massas	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	4º

Ementa:

Introdução. Propriedades físico-químicas dos cereais. Principais cereais. Armazenamento de cereais. Produtos e subprodutos de cereais. Tecnologia de massas alimentícias: produção de pães, bolos, biscoitos e macarrão. Matérias primas. Aditivos. Etapas do processamento. Envelhecimento e conservação. Controle de qualidade.

Bibliografia básica:

- CAUVAIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S. **Tecnologia da panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 418 p.
- PEREIRA, J.; VILELA, E. R. **Tecnologia e qualidade de cereais: arroz, trigo, milho e aveia**. Lavras: UFLA; FAEPE. 130 p, 2002.

Bibliografia complementar:

- BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.
- CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. São Paulo: SENAC, 2005.
- DAMODARAN, Srinivasan; FENNEMA, Owen R.; PARKIN, Dirk L. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010, 900 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Tecnologia de Carnes e Pescados	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	4º

Ementa:

Introdução às características gerais de carnes e pescados. Composição química e valor nutritivo da carne e pescados. Microbiologia das carnes. Métodos de conservação de carnes e derivados. Linhas de abate. Industrialização da carne. Processamento de embutidos cárneos. Legislação e inspeção de carne e derivados. Características gerais de pescados. Composição química do pescado. Microbiologia e conservação do pescado. Industrialização do pescado. Controle de qualidade de carnes e pescados. Legislação pertinente e inspeção sanitária.

Bibliografia básica:

- GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Miranda; FONTES, Paulo Rogério. **Ciência e qualidade da carne**: fundamentos. Viçosa: UFV, 2013.
- GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Miranda; FONTES, Paulo Rogério. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.

Bibliografia complementar:

- CASTILLO, Carmem J. Contreras. **Qualidade da carne**. São Paulo: Varela, 2006.
- INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Processamento de pescado**. Fortaleza: Demócrito Rocha, 2004.
- PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: UFV, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Carga horária	60 h.r.
Pré-requisito (s)	_____	Período letivo	4º

Ementa:

Qualidade da Matéria-prima. Tecnologia de pós-colheita de frutas e hortaliças. Processamento de frutas e hortaliças (geleias, doces em calda, frutas cristalizadas, fermentados, congelados, desidratados, polpas, sucos, néctares e minimamente processados). Aproveitamento de resíduos. Controle de qualidade. Legislação.

Bibliografia básica:

- CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.
- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

Bibliografia complementar:

- CHITARRA, Maria Isabel Fernandes. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário**. Lavras: UFLA, 2006.
- LIMA, Urgel de Almeida. **Agroindustrialização de frutas**. 2. ed. Piracicaba: FEALQ, 2008. 164 p.
- OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Martha Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Curso	Técnico de Nível Médio em Alimentos		
Disciplina	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos	Carga horária	30 h.r.
Pré-requisito (s)	-----	Período letivo	4º

Ementa:

Definições de Ecologia, meio ambiente e desenvolvimento sustentável. Avaliação de impactos ambientais. Águas de abastecimento. Tratamento de água. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos. Controle ambiental na indústria de alimentos. Geração e tratamento de resíduos na indústria de alimentos. Certificação e legislação ambiental.

Bibliografia básica:

- DONAIRE, Dênis. **Gestão ambiental na empresa**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2013. 169 p.
- FELLEBERG, Günter. **Introdução aos problemas da poluição ambiental**. São Paulo: EPU, 1980. 196 p.

Bibliografia complementar:

- BERTOLINO, Marco Túlio. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia**. Porto Alegre: Artmed, 2012. 157 p.
- LEME, Edson José de Arruda. **Manual prático de tratamento de águas residuárias**. São Carlos: Edufscar, 2010. 595 p.
- SANT'ANNA JUNIOR, Geraldo Lippel. **Tratamento biológico de efluentes: fundamentos e aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. 424 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
 Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
 Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11.2 ANEXO II – Quadro de Equivalência

QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

MATRIZ CURRICULAR n. 201202		MATRIZ CURRICULAR NOVA	
Código	Disciplina	Código	Disciplina
CALIG.1	Química Geral	-	Química Básica
CALIG.2	Química Orgânica	-	Sem Equivalência
CALIG.3	Físico-Química	-	Sem Equivalência
CALIG.4	Técnicas Básicas em Laboratório de Química	-	Técnicas Básicas em Laboratório de Química
CALIG.5	Biologia Celular	-	Sem Equivalência
CALIG.6	Química Analítica	-	Fundamentos da Química Analítica
-	Sem Equivalência	-	Fundamentos de Análise Instrumental
CALIG.7	Português Instrumental	-	Português Instrumental
CALIG.8	Química de Alimentos	-	Química de Alimentos
CALIG.9	Introdução à Informática	-	Informática Aplicada
CALIG.10	Bioquímica de Alimentos	-	Bioquímica de Alimentos
CALIG.11	Princípios Básicos na Indústria	-	Princípios Básicos na Indústria de Alimentos
CALIG. 12	Métodos de Conservação de Alimentos	-	Conservação de Alimentos
CALIG.13	Microbiologia de Alimentos	-	Microbiologia de Alimentos
CALIG.14	Bromatologia	-	Análise de Alimentos
CALIG.15	Metodologia Científica	-	Sem Equivalência
CALIG.16	Empreendedorismo	-	Sem Equivalência
CALIG.17	Saúde e Segurança no Trabalho	-	Saúde e Segurança no Trabalho
CALIG.18	Química Ambiental e Meio Ambiente	-	Gestão Ambiental na Indústria de Alimentos
CALIG.19	Embalagem de Alimentos	-	Embalagem de Alimentos
CALIG.20	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	-	Controle de Qualidade e Legislação de Alimentos
CALIG.21	Tecnologia de Laticínios I	-	Tecnologia de Leite e Derivados
CALIG.29	Tecnologia de Laticínios II	-	
CALIG.22	Análise Sensorial	-	Análise Sensorial de Alimentos
CALIG.23	Probabilidade e Estatística	-	Estatística Experimental Aplicada
CALIG.24	Tecnologia de Cereais	-	Tecnologia de Cereais e Massas
CALIG.27	Tecnologia de Massas	-	
CALIG.25	Tecnologia de Pescados	-	Tecnologia de Carnes e Pescados



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

CALIG.26	Tecnologia de carnes e Derivados	-	
CALIG.28	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	-	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
CALIG.30	Tecnologia de Bebidas e Fermentações	-	Tecnologia de Bebidas
-	Sem Equivalência	-	Higiene na Indústria de Alimentos