



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 74/2018/CS/IFS

Aprova Ad Referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em agroindústria, na forma subsequente, ofertado pelo campus São Cristóvão do IFS.

A 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 despacho do Pró-reitor de Ensino constante nas folhas 79 e 80 do Processo IFS nº 23289.000972/2017-77 e a decisão proferida na 9ª reunião extraordinária do Conselho Superior, ocorrida em 30/11/2018,

RESOLVE:

I – APROVAR, *Ad Referendum*, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em agroindústria, na forma subsequente, ofertado pelo campus São Cristóvão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

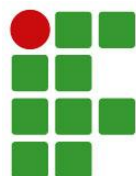
II - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Aracaju, 26 de dezembro de 2018.

Ruth Sales Gama de Andrade
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



INSTITUTO FEDERAL
Sergipe

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR
RESOLUÇÃO Nº XX/XX

São Cristóvão

2019



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: 10.728.444/0002-82

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: BR 101, KM 96, Povoado Quissamã, CEP: 49.100-000 – Caixa Postal 11

Cidade/UF: SÃO CRISTÓVÃO/SE

Telefone/fax: (79) 3711-3100/ (79) 3711-3155/ (79) 3711- 3051

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

Site da unidade: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

1. Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia
2. Carga Horária: 1317 h.r.
3. Regime: Semestral
4. Turno de oferta: Matutino e/ou Vespertino
5. Duração: 1,5 ano
6. Forma de oferta: Subsequente
7. Local de oferta: Campus São Cristóvão



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 _____	08
2.1. Objetivo Geral _____	08
2.2. Objetivos Específicos _____	08
3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO _____	09
4. REQUISITOS DE ACESSO _____	10
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR _____	10
5.1. Fundamentação Legal _____	14
5.2. Estrutura Curricular _____	15
6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS _____	16
7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO _____	17
8. DIPLOMA/CERTIFICADO _____	17
9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS _____	18
10. CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO _____	25
11. ANEXOS _____	28
11.1 Anexo I – Ementas _____	28
11.2 Anexo II – Quadro de Equivalência _____	46



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

Afirma-se que a Agroindustrialização, hoje, é uma das melhores alternativas de geração de renda; conseqüentemente, constitui-se um poderoso estimulador do desenvolvimento nordestino e brasileiro. É reconhecida como uns dos mais dinâmicos vetores do ecodesenvolvimento.

As indústrias de transformação respondem por 98,5% do valor da produção industrial do Brasil, e participam com 98,3% do pessoal ocupado, liderando as estatísticas atuais na criação de estabelecimentos industriais. Os setores de alimentos e bebidas representam aproximadamente 20% dos trabalhadores da indústria de transformação do Brasil. Em termos de faturamento, os dois representam 10% do total do PIB, com receita superior a R\$ 480 bilhões, e ainda correspondem a 22% da indústria de transformação. Mesmo em um cenário de desaceleração econômica, a indústria de alimentos e bebidas mantém crescimento acima do patamar nacional, em torno de 4,6%, em 2012. Atualmente, a produção apresenta forte tendência de modernização, motivada por um mercado em transformação. Nas últimas décadas, o cenário de consumo passou de 56% dos alimentos consumidos, sofrendo algum tipo de processamento industrial, para 85%, nos últimos anos. Isso implica na adesão de novas tecnologias, necessárias para proporcionar ganhos de produtividade e elaboração de produtos mais sofisticados. O setor de alimentos fatura aproximadamente R\$ 400 bilhões, por ano e 25% é proveniente de carnes e derivados. Da receita total, 20% vêm de exportações e entre os principais produtos exportados, destacam-se os açúcares, carnes e derivados e suco de laranja (líder mundial de produção nos três), café solúvel e farelo de soja (PORTAL DA INDÚSTRIA, 2014).¹

No Brasil, existem 4,3 milhões de estabelecimentos de agricultura familiar, representando 84% do total de unidades. A maior parte dos alimentos consumidos pelos brasileiros é produzida por agricultores familiares: 70% do feijão, 83% da mandioca, 69% das

¹PORTAL DA INDÚSTRIA. Alimentos e bebidas. Disponível em: <<http://www.portaldaindustria.com.br/agenciacni/noticias/2014/09/alimentos-e-bebidas-1/>>. Acesso em 01 de outubro de 2017.



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

hortaliças, 58% do leite e 51% das aves. Em Sergipe, a agricultura responde por 89,9% dos estabelecimentos do campo (AGÊNCIA SERGIPE DE NOTÍCIAS, 2015).²

O Estado de Sergipe caracteriza-se por apresentar uma grande diversidade de atividades agrícolas e zootécnicas, nesta, destacando-se a ovinocultura, caprinocultura, bovinocultura, suinocultura, equinocultura, avicultura, apicultura, aquicultura, dentre outros, e naquela, a produção de mandioca, milho, hortaliças, coco, *citrus* (ou cítrico) e outras frutíferas.

Apesar de estas atividades estarem consolidadas, apresentam baixos índices de produtividade no beneficiamento e processamento da produção agropecuária, principalmente pela falta de mão de obra qualificada. Daí a necessária formação de profissionais com domínio técnico em Agroindústria com objetivo de atender a essas demandas. Além disso, o setor industrial do Estado abrange mais de 20 indústrias do ramo alimentício, destacando-se ainda o setor de panificação, confeitaria, entre outros, conseqüentemente, contribuindo para o desenvolvimento da região (REIS, 2015).³

Assim, este promissor segmento da indústria de transformação é responsável pela promoção da agropecuária e da indústria, consolida-se como uma das mais relevantes atividades, tanto pelo ponto de vista econômico, como pelo social, uma vez que interfere no suprimento das necessidades de alimentos, na agregação de valores, para o emprego de mão de obra, para geração de excedentes comerciáveis e fundamentalmente, para as políticas públicas de incentivo à fixação do homem no campo e sobrevivência familiar.

Dessa forma, a Agroindústria se torna um agente preponderante, tanto no complexo rural quanto industrial, promovendo o desenvolvimento de ambos os setores da economia do nosso Estado, configurando-se, desta forma, como responsável também pela geração de

²AGÊNCIA SERGIPE DE NOTÍCIAS. Jackson e ministro do Desenvolvimento Agrário lançam Plano Safra em Sergipe nesta sexta-feira, dia 11. Disponível em: <<http://www.agencia.se.gov.br/noticias/governo/jackson-e-ministro-do-desenvolvimento-agrario-lancam-plano-safra-em-sergipe-nesta-sexta-feira-dia-11>>. Acesso em 01 de outubro de 2017.

³ REIS, Viviane Costa. Comportamento do consumidor de padarias. 2015.176f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Centro Universitário UMA, Belo Horizonte.



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

empregos, pelo desenvolvimento de pesquisa e difusão de tecnologias, além do aumento da renda familiar, que deverá advir da otimização na produção de novos produtos agroindustriais.

Neste contexto, o Governo do Estado de Sergipe, através da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico e da Ciência e Tecnologia (SEDETEC), vem desenvolvendo o Projeto dos Arranjos Produtivos Locais de Sergipe – APL/SE, que tem por finalidade dinamizar as economias locais, interiorizar o desenvolvimento para os territórios sergipanos, incentivar as potencialidades e construir um ambiente favorável para que haja uma atração de capital, aumento do dinamismo empresarial, através da interação e cooperação entre produtores e empreendedores e promoção da inovação tecnológica, assegurando, assim, a melhoria das condições locais, para crescimento das empresas/empreendimentos, aumento das exportações e sobretudo, aumento de emprego e renda local. Sobretudo, destacam-se as APL de pecuária de leite, piscicultura, ovinocaprinocultura, fruticultura, apicultura, mandioca, citricultura e carcinicultura.

Nesse sentido, no que se refere ao impacto econômico e social, a Agroindústria desempenha papel relevante na dinamização dos processos de transformações socioeconômicas e político-culturais de uma comunidade.

Convém salientar que, ao analisar as profundas transformações econômicas e sociais que vêm ocorrendo no Brasil e no mundo nas últimas décadas, é imperioso refletir e buscar incessantemente mecanismos de ajustes nas necessidades fundamentais do homem com vistas à aquisição de novas técnicas no processamento de alimentos, não apenas para atender os desafios de mercado, mas para aprimorar a eficiência técnico-profissional dos que buscam o Curso Técnico em Agroindústria e também contribuir para o efetivo desenvolvimento regional e nacional.

Mesmo tendo a certeza das necessidades para definir o perfil de um trabalhador preparado para os dias atuais e as exigências a ele impostas para atuar com competência, criatividade, habilidade, senso ético/crítico e ousadia, diante dessas múltiplas transformações, não é aceitável que a educação seja subordinada apenas às exigências do mercado de trabalho. Nesta perspectiva, não se pode restringir a função da educação a ensino, senão ampliá-la para



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

um campo de compreensão potencializador e emancipador que envolve ações e processos complexos como: desenvolver, formar, qualificar, aprender a aprender, aprender a pensar, aprender a intervir e aprender a mudar (CARNEIRO, 2015)⁴.

Com base neste propósito, não podemos perder de vista o fundamental papel educativo que a instituição exerce e a sua intermediação com a comunidade civil, industrial e rural de nosso Estado, enquanto compromisso, assumindo as indispensáveis parcerias com outras instituições de ensino e/ou do mundo do trabalho, visando à melhoria das condições de formação, reciclagem, busca de novas opções, prestação de serviços, assistência técnica e tecnológica e o aprimoramento da mão de obra, fomentando a competitividade e, acima de tudo, oferecendo condições para que o trabalho proporcione o desenvolvimento socioeconômico, ambiental e cultural da região, como também o bem-estar e a melhoria da qualidade de vida dos indivíduos.

Desse modo, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, com o objetivo de promover a expansão da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, oferta o curso técnico em Agroindústria no Campus São Cristóvão. Para enfrentar tal desafio, este campus, adotando compromissos e ações capazes de se ajustarem às necessidades e expectativas deste cenário, fundamenta-se numa plataforma de conhecimentos, visando o atendimento às novas demandas educacionais geradas pelas transformações sociais, econômicas, ambientais e políticas e, principalmente, pela acelerada produção técnico-científica; conseqüentemente, é imperativo consagrar a disseminação destes importantes conhecimentos e reafirmar a relevância crescente do curso técnico em Agroindústria, como meio de promover com eficiência e eficácia o *“pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”*, conforme Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB).

Para atender o dever legal e adequado, segundo a LDB: *“a educação é dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade*

⁴CARNEIRO, Moaci Alves. LDB fácil: leitura crítico-compreensiva, artigo a artigo. 23 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.



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

humana”, o Campus São Cristóvão tem como propósito fazer uma educação profissional com qualidade social, discutida e alicerçada em processos participativos e democráticos, comprometido com a superação das desigualdades e injustiças, agrupando experiências que permitam acumular conhecimentos e técnicas, assim como permitir o acesso às inovações tecnológicas e ao mundo do trabalho, ou seja, assegurando a igualdade para todos e empenhado, especialmente em garantir a inclusão dos grupos de população em desvantagem na sociedade, contribuindo, assim, significativamente para dirimir as desigualdades historicamente produzidas, garantindo assim o ingresso, a permanência e o sucesso de todos com a consequência na redução da evasão, da retenção e das distorções de idade-ano/série (BRASIL, 2013).⁵

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Formar profissionais com habilidades técnico-científicas capazes de atuarem consciente e significativamente no desenvolvimento e modernização do setor agroindustrial, buscando tecnologias economicamente viáveis às necessidades regionais em que estão inseridos, agindo de forma crítica como agentes transformadores do processo de desenvolvimento sustentável, visando à melhoria da qualidade de vida das famílias e, conseqüentemente, da comunidade.

2.2 Objetivos específicos

- Desenvolver projetos éticos, efetivando o desenvolvimento alternativo, voltado para sua sustentabilidade ecológica e social, satisfazendo critérios de viabilidade econômica e da qualidade de vida dos cidadãos;
- Buscar novas opções de profissionalização científico-tecnológicas, compatíveis com as exigências do mercado atual, contribuindo, efetivamente, com o anseio da sociedade e a melhoria significativa das condições ambientais, culturais e socioeconômicas;

⁵ BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.



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

- Promover condições favoráveis ao ensino especializado, pesquisa e extensão com vistas a adequar as habilidades e competências dos conteúdos de qualificação e requalificação profissional na agroindústria;
- Oferecer opções de participação do setor agroindustrial em projetos interativos, através de cursos e prestação de serviços, elevação da renda pessoal e familiar das comunidades a que pertencem;
- Desenvolver ações educativas e intercâmbio técnico com instituições públicas e privadas do Estado, capacitando o aluno com segurança e competência para empregar, gerenciar e difundir tecnologias e processos agroindustriais.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Agroindústria é um profissional de nível médio que, em atenção às necessidades do mundo do trabalho, deverá possuir um perfil empreendedor, dinâmico, independente, e acima de tudo, cooperativista, auxiliando na tomada de decisões e na proposição de soluções relativas às questões da cadeia produtiva agroindustrial e ao mesmo tempo, ter a capacidade de adaptar-se às novas exigências do mundo globalizado.

O Técnico em Agroindústria está preparado para empregar e difundir as tecnologias e processos agroindustriais com uma postura reativa responsável, fazendo nexos entre teoria e prática, com senso crítico e principalmente, adaptando-se às diversidades subsidiadas nos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos.

Dessa forma, o profissional formado no Curso Técnico de Agroindústria deverá ser capaz de:

- aplicar tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal na cadeia produtiva agroindustrial;
- realizar a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial;
- realizar análises laboratoriais de 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

- identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos agroindustriais;
- planejar, executar, orientar, acompanhar, controlar e avaliar a implantação de programas preventivos de segurança do trabalho e de gestão de resíduos, diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial;
 - acompanhar e avaliar as condições de colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças;
 - executar experimentos e pesquisas com vistas a desenvolver novos produtos da tecnologia agroindustrial;
 - planejar, orientar, acompanhar e avaliar projetos para pequenos e/ou médios produtores em atividades concernentes ao aproveitamento de matérias-primas rurais, por meio de industrialização familiar;
 - planejar, gerenciar, acompanhar, aplicar e avaliar sistemas de controle de qualidade na produção agroindustrial;
 - planejar, executar, orientar, controlar, acompanhar e avaliar projetos economicamente viáveis de novos produtos agroindustriais, usando tecnologias alternativas para o aproveitamento de resíduos;
 - interpretar, aplicar legislação vigente e conhecer os órgãos de competência e de fiscalização dessas leis;
 - planejar, executar, orientar, controlar, acompanhar e avaliar projetos agroindustriais, visando a maximização da qualidade, redução de custos e, conseqüentemente, maximização de lucro;
 - planejar, executar, acompanhar e avaliar projetos agroindustriais em atividades de extensão, associativismo, pesquisa e assistência técnica, visando a formação de multiplicadores e outros treinamentos de requalificação profissional.
 - Planejar, gerenciar, executar, acompanhar, aplicar, controlar e avaliar sistemas de controle de qualidade ao longo de cadeia produtiva agroindustrial, através das análises físico-química, microbiológica e sensorial.



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

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria 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.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, na forma subsequente, constitui-se na oferta de um currículo, obviamente valorizando o próprio Projeto Político Pedagógico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe, nos termos dos artigos 12 e 13 da LDB; ou seja, respaldado na utilização de ferramentas e tecnologias educacionais inovadoras, atualizadas, alinhadas com o mundo do trabalho e de forma contextualizada ao longo das ações educativas, com vistas ao aprimoramento dos processos de ensino e aprendizagem, através da integração entre a teoria e a vivência da prática profissional, envolvendo as múltiplas dimensões do eixo tecnológico do curso, das ciências e tecnologias a ele vinculado (BRASIL, 2013)⁵.

Para tanto, é essencial superar a tradicional e ultrapassada redução da preparação para o trabalho, em seu aspecto meramente “operacional, simplificada e linear”, adotando, lado a lado, a construção de competências e habilidades técnico-científicas necessárias ao desempenho de uma atividade laboral, que visa à qualificação social e profissional, bem como, a consolidação e o aprimoramento dos conhecimentos adquiridos na Educação Básica, de maneira articulada e integrada à formação técnica. Essa perspectiva busca inserir uma dimensão intelectual ao trabalho produtivo, comprometendo-se, sobremaneira, com a atuação efetiva do trabalhador no tecido social, em uma perspectiva de sujeito com capacidade de gerar a sua formação continuada e os processos de trabalho de maneira crítica e autônoma.

⁵BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.



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

A execução deste currículo demandará ações educativas que fomentem a construção de aprendizagens significativas e viabilizem a articulação e a mobilização dos saberes, estabelecendo um relacionamento ativo, construtivo e criador com o conhecimento.

Nessa perspectiva, são também importantes metodologias de ensino renovadas, distintas das que se encontram atualmente nas mais tradicionais salas de aula e ao contrário dessas, oferecem aos estudantes um processo de ensino e aprendizagem com oportunidades de uma atuação ativa, interessadas e comprometidas com o desenvolvimento e o crescimento do aprender para fazer, que incluem não só conhecimentos, mas se fazem necessárias também a interdisciplinaridade, a contextualização, a transversalidade, a flexibilidade, a experimentação nas vivências e convivências em tempos e espaços extra e escolares mediante aulas teóricas/práticas, execução de projetos, extensão e pesquisa, visitas técnicas e outros, em situações diversas, inclusive nos campos da cultura, esporte, lazer e meio ambiente. Ressalta-se que a LDB disciplina a educação escolar que se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino em instituições próprias, mas não exclusivamente nelas (Carneiro, 2015)⁶.

Segundo Carneiro (2015), Prática social é a Atividade socialmente produzida e, ao mesmo tempo, produtora de existência social. Significa, também, soma de processos históricos determinados pelas ações humanas. Assim sendo, na percepção clara de reduzir as distâncias entre as atividades escolares e as práticas sociais, a Educação Profissional de nível médio deve ter uma base sólida pautada não só no domínio operacional de um “determinado fazer”, mas na compreensão do processo produtivo, que é o objeto principal, com a apreensão do saber tecnológico, com a valorização da cultura e do trabalho e fundamentalmente com a mobilização dos valores necessários à tomada de decisões no mundo do trabalho, uma vez que este não é apenas um ambiente de sobrevivência, mas também de transformação social.

Salienta-se ainda que é imprescindível a clareza na perspectiva do olhar docente e discente sobre as atividades pedagógicas, pois neste desenho curricular, o docente se posicionará como mediador do processo, o qual deverá estar preparado para enfrentar os

⁶CARNEIRO, Moaci Alves. LDB fácil: leitura crítico-compreensiva, artigo a artigo. 23 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.



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

desafios dessa ação educativa, que envolverá compromisso com o seu fazer diário, que também deverá ser coletivo e passível de avaliação permanente; ou seja, estar apto para preparar o discente em relação ao desenvolvimento do seu “saber trabalhar” em um contexto profissional cada vez mais exigente e complexo.

No que se refere ao discente, este terá que ser protagonista do processo educativo, comprometendo-se com a construção dos valores que fundamentarão o seu desenvolvimento intelectual, humano e profissional. As atividades educativas estarão voltadas para assegurar a integração entre trabalho, ciência, cultura e tecnologia, através da seleção adequada dos conteúdos e da inter-relação entre estes, bem como do tratamento metodológico que será dado ao processo de construção do conhecimento, considerando a organicidade do currículo.

Nesta proposta, o termo integrar deverá ser compreendido em uma perspectiva de completude, de compreensão das partes no seu todo ou da unidade no diverso, de tratar a educação como uma totalidade social, isto é, nas múltiplas mediações históricas que concretizam os processos educativos (CIAVATTA, 2005)⁷.

Em face deste desenho curricular, buscar-se-á proporcionar aos discentes situações educativas que consolidem aprendizagens significativas e estabeleçam conexões críticas com a realidade para que os mesmos possam desenvolver a autonomia e a criatividade, assegurando a percepção de que a sua relação com o conhecimento terá um papel essencial para o seu desenvolvimento e crescimento pessoal e profissional.

Dentre outras possibilidades didático-pedagógicas, serão priorizadas as seguintes situações de aprendizagens:

- atividades educativas, de estudos e pesquisas, que desafiem o inter-relacionamento entre os conhecimentos das disciplinas, evitando a justaposição dos saberes;

⁷ CIAVATTA, Maria. A formação integrada: a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade. In: FRIGOTTO, G; CIAVATTA, M. RAMOS, M. N. Ensino Médio Integrado: Concepções e Contradições. São Paulo: Cortez, 2005, p. 83-105.



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

- desenvolvimento de projetos que integrem as unidades curriculares, partindo da problematização e do diálogo com a realidade, utilizando as disciplinas como instrumentos para explicá-la no processo de construção dos saberes;
- realização de abordagens de conteúdos e de complexos temáticos integradores que atendam às condições e às características biopsicossociais e pedagógicas dos alunos.
- interação entre ensino, pesquisa e extensão por meio da indicação de espaços para atividades complementares, para aprofundamento de conhecimentos adquiridos, como forma de fomento do debate, da dúvida, da crítica e, portanto, da construção da vida acadêmica e da ampliação dos horizontes culturais e profissionais dos discentes.

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, na forma subsequente, será desenvolvido em 1217 horas-relógio de disciplinas profissionalizantes, distribuídas em 1,5 ano, além de 100 horas destinadas às atividades complementares, que englobam participação em cursos, seminários, projetos de pesquisa e extensão, monitoria, dentre outros elementos que possam contribuir com a formação dos alunos.

As disciplinas profissionalizantes terão um caráter prático, sendo realizadas em laboratórios, nas indústrias e outras empresas, onde os discentes poderão vivenciar a prática profissional.

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

Adota-se como carga horária de formação profissional, equivalente às atividades complementares, a participação, devidamente comprovada, do corpo discente em congressos, seminários, *workshops*, semana acadêmica, visitas técnicas e atividades expositivas em equipe, obedecendo ao Regulamento das Atividades Complementares do IFS Campus São Cristóvão.



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; Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Decreto n. 5154, de 23 de julho de 2004; Parecer n. 39, de 08 de dezembro de 2004; Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008; Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; Decreto n. 7.022, de 02 de dezembro de 2009; Resolução CNE/CEB n. 3, 09 de Julho de 2008, Resolução CNE/CEB n. 4, de 06 de Junho de 2012; Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010; Resolução CNE/CEB n. 3, de 21 de novembro de 2018; Resolução CNE/CP n. 1, de 30 de maio de 2012; Resolução CNE/CEB n.02, de 11 de setembro de 2001; Resolução CNE/CEB n.04, de 02 de outubro de 2009; Lei 13.415, de 16 de fevereiro 2017; Lei 9.795, de 27 de abril 1999; Decreto 4281, de 25 de junho de 2002 e nos Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.

5.2. ESTRUTURA CURRICULAR

Quadro 01. Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio Subsequente em Agroindústria

Período I							
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	CARGA HORÁRIA				Pré-Requisitos
			Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	
-----	Princípios da Tecnologia Agroindustrial	8	160	133	53	80	-
-----	Política, Administração e Economia Agroindustrial	4	80	67	67	-	-
-----	Relações Humanas e Segurança no Trabalho	4	80	67	67	-	-
-----	Bioquímica de Alimentos	2	40	33	20	13	-
-----	Nutrição Humana	2	40	33	20	13	-
-----	Legislação e Higiene Agroindustrial	4	80	67	50	17	-
Carga Horária Parcial		24	480	400	277	123	-



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

Período II							
			CARGA HORÁRIA				
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	Pré-Requisitos
-----	Microbiologia e Métodos de Conservação dos Alimentos	6	120	100	67	33	-
-----	Colheita e Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	3	60	50	40	10	-
-----	Tecnologia de Fermentações	3	60	50	25	25	-
-----	Análise Físico-Química de Alimentos	3	60	50	25	25	-
-----	Análise Sensorial de Alimentos	3	60	50	25	25	-
-----	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais	3	60	50	35	15	-
-----	Inspeção Sanitária e Controle de Qualidade	4	80	67	50	17	-
Carga Horária Parcial		25	500	417	267	150	-
Período III							
			CARGA HORÁRIA				
Código da Disciplina	DISCIPLINA	Total de aulas semanais	Hora-aula	Hora-relógio	Teórica	Prática	Pré-Requisitos
-----	Tecnologia de Massas Alimentícias	5	100	84	34	50	-
-----	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	5	100	83	33	50	-
-----	Tecnologia de Carnes	5	100	83	33	50	-
-----	Tecnologia de Leite	5	100	83	33	50	-
-----	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais	4	80	67	50	17	-
Carga Horária Parcial		24	480	400	183	217	-
Carga Horária Total			1460	1217	727	490	-



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 02 – Resumo da carga horária

RESUMO (h.r.)	
Carga horária teórica	727
Carga horária prática	490
Atividades Complementares	100
Carga horária total	1317

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.

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.



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

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

8. DIPLOMA/CERTIFICADO

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

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

Quadro 03 - Instalações

Item	INSTALAÇÕES	Quantidade
1	Laboratório de Microbiologia e Bromatologia	1
2	Laboratório de Análise Sensorial	1
3	Laboratório de Tecnologia de Carnes	1
4	Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças	1
5	Laboratório de Tecnologia de Massas Alimentícias	1
6	Laboratório de Tecnologia de Leite	1

Quadro 04 - Equipamentos existentes no Laboratório de Tecnologia de Massas Alimentícias

Item	Equipamentos	Quantidade
01	Armário para pão	02
02	Ventiladores	02
03	Máquina para preparar cortes de macarrão	01
04	Armário em aço 7 portas 7 gavetas cor bege	01



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

05	Balança eletrônica digital cor bege	01
06	Batedeira 20 L 220 V (Trif)	01
07	Carro para lixo com pedal e rodízio	01
08	Divisora para massas	01
09	Extintor de incêndio pó seco pressurizado	01
10	Fatiadeira RDS 12 mm 220 V 60 Hz (Trif)	01
11	Fatiador de frios elétrico	01
12	Filtro de parede	01
13	Fogão a gás tipo industrial com 4 bocas cor cinza	01
14	Forno elétrico Vipão 220 V 60 Hz, conjugado com estufa (Trif)	01
15	Forno a gás 110 V (Ciclone)	01
16	Máquina fatiadeira de pão de forma	01
17	Estante em aço, 4 prateleiras	01
18	Freezer horizontal cor branca (Fricon)	01
19	Liquidificador doméstico marca ARNO	01
20	Liquidificador industrial inox 6 litros	01
21	Masseira	01
22	Mesa em mármore cor branco	01
23	Mesa inox com 2 tampos	01
24	Modeladora para pães cor branca (Perfectar)	01
25	Porta papel toalha (SPL Roll)	01
26	Refrigerador 280 L cor branca (Consul)	01
27	Seladora	01
28	Batedeira 12 litros	01
29	Lavatório em inox para mãos	01
30	Mesa de mármore retangular	01
31	Bebedouro IBBL DDF 300	01
32	Freezer vertical consul 280 L	01
33	Cilindro elétrico	01



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 05 - Equipamentos existentes no Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Item	Equipamentos	Quantidade
01	Baldes com tampa inox	02
02	Carrinhos de lavagem inox (<i>Met Visa</i>)	02
03	Estantes em aço inox 4 prateleiras	02
04	Lixeira com pedal aço inox (<i>Wincon - inox</i>)	02
05	Balança capacidade 300 kg cor azul	01
06	Balança digital capacidade 15 Kg (<i>Romerol</i>)	01
07	Carrinhos para transporte (<i>Teenox</i>)	01
08	Carro transporte aço inox	01
09	Cortador de legumes manual	01
10	Descascador de legumes inox	01
11	Desidratador caseiro capacidade 50 Kg (<i>Defumax</i>)	01
12	Despolpadeira	01
13	Dosador	01
14	Fogão a gás 4 bocas industrial, cor cinza	02
15	Freezer horizontal (<i>Electrolux</i>)	01
16	Freezer vertical 280 L <i>Consul</i>	01
17	Liquidificador industrial modelo LQ-15, cap 15 litros, Visadotado	01
18	Mesa de aspersão	01
19	Mesa inox (<i>Wicon - inox</i>)	01
20	Mesa moldadora de doce	01
21	Mesa para banho-maria	01
22	Mesa retangular inox (<i>Wincon - inox</i>)	01
23	Mesa retangular para lavagem (<i>Inox</i>)	01
24	Processador (<i>Skynsen</i>)	01
25	Seladora de embalagem (<i>IMOSA</i>)	01
26	Seladora para plásticos (<i>Baião</i>)	01



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

27	Sorveteira (<i>Skynsen</i>)	01
28	Tacho de doce	01
29	Balança eletrônica digital cap 150Kg	01
30	Mesa com tampo quadrado em mármore	01
31	Multiprocessador de alimentos, <i>Skimsen</i>	01
32	Máquina de fabricar gelo	01
33	Freezer Horizontal <i>Fricon</i>	01
34	Refrigerador frost free <i>Continental 445 L</i>	01
35	Extrator de sucos inox cap 2 a 3 litros, <i>vitalex</i>	01
36	Bebedouro pressão, aço inox	01
37	Extintor de incêndio	01

Quadro 06 - Equipamentos existentes no Laboratório de Tecnologia de Carnes

Item	Equipamentos	Quantidade
01	<i>Freezer</i> horizontal H 400, cor branco	01
02	<i>Freezer</i> vertical branco (<i>Continental</i>) FC 23	01
03	Mesa auxiliar com tampo em aço inox	02
04	Cortador de legumes	01
05	Moedor de carne	03
06	Amaciador de bife	02
07	Embutideira de linguiça manual, mod. EL 10, <i>Visa</i>	01
08	Modelador de hambúrgueres	01
09	Serra de fita	02
10	Porta facas em aço inox	01
11	Carro para lixo, com rodízio e pedal	01
12	Misturador de embutido	01
13	Estante inox	01
14	Bancada de parede inox	01
15	Bancada de parede inox	01



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

16	Estante inox	01
17	Panela para cozimento de produtos cárneos	01
18	Embaladora a vácuo Mod 200B <i>Selovac</i>	01
19	Máquina de fabricar gelo	02
20	Balança eletrônica digital, cap 150Kg	01
21	<i>Freezer</i> horizontal branco, 500 L, fricon	01
22	Extintor de incêndio	01
23	Máquina de embalar produtos, Selamil, Rbaião	01
24	Câmara frigorífica polifrio 4M x 3M x 3M	01
25	Câmara fria med. 4,16 x 2,61 x 2,45 M/ 4,26 x 2,50 x 2,55	01
26	Fogão industrial 6 bocas, marca unifort	01
27	Purificador de água, Libel	01
28	Bebedouro IBBL DDF 300	01
29	Mesa com tampo em mármore	01
30	Mesa em aço inox, com tampo em autileno	01
31	Balança digital	02

Quadro 07 - Equipamentos existentes no Laboratório de Tecnologia de Leite

Item	Equipamentos	Quantidade
01	Agitador de massas em geral, em aço inox, disco de 0,20cm e cabo de 1,5m	01
02	Agitador para latão de leite, em aço inox AISI 304 de 0,13 e cabo 100cm	02
03	Aparelho compacto para destilação, com junta esmerilhada, capac. 1000ml	01
04	Balança analítica eletrônica digital, sensibilidade 0,0001g, visor de LCD	01
05	Balança eletrônica digital, capac. 15Kg, com impressora p/etiqueta, 220V	01
06	Balança semi-analítica eletrônica digital, sensibilidade 0,01g, visor de LCD	01
07	Balde em aço inox, com bico de graduação e capacidade de 15 litros	02
08	Batedeira de manteiga, tambor rotativo aço inox AISI-304, capac 10Kg	01
09	Beliche em fibra de vidro para maturação, medindo 2,00x0,60m	01



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	Beliche em fibra de vidro para salga, medindo 2,00x0,60m	01
11	Pasteurizador - Bomba sanitária de 1CV com filtro de linha e tubulação aço inox 304-18/8	01
12	Carrinho p/ lixo em aço inox AISI-304, com rodízio, tampa, 2 alças, cap.30Kg	01
13	Carrinho para transportar latões de 50 litros de leite	01
14	Conjunto de liras para corte horizontal e vertical, em aço inox 304-18/8	01
15	Conjunto de placas de pré-prensagem de massa para fabricação de queijo	01
16	Conjunto de prateleiras de fibra de vidro, p/ estocagem de queijo nas câmaras	02
17	Defumador para queijo provolone, acionamento a gás, capacidade 40kg	01
18	Deionizador de água destilada	01
19	Desnatadeira, 100 litros/hora, aço inox	01
20	Destilador de água, revestimento interno em estanho, capac 5 litros/hora	01
21	Fogão semi-industrial em aço inox, 4 bocas, sem forno	01
22	Geladeira duplex em aço inox, capacidade 380 litros, 127V	01
23	Iogurteira com tanque aço inox AISI-304, cap 150 litros, pressão 1,5Kg/cm ²	01
24	Seladora para copo de iogurte	01
25	Lavatório para as mãos, em aço inox	01
26	Mesa em aço inox, medindo 2,0x0,70x0,90m, com rodízio e 2 tampos	01
27	Mesa para manipulação de queijos, tampo em aço inox	01
28	Pá para filagem de massa, aço inox 304-18/8	02
29	pHmetro digital, faixa de medição de 0 a 14Ph	01
30	Refrigerador continental duplex, cap 445 litros	01
31	Prensa em aço inox, pneumática, com 02 colunas e 10 formas redondas	01
32	Régua para latão de leite, em alumínio	04
33	Sistema de bombeamento de água gelada, com bomba centrífuga	01
34	Tanque camisa dupla inox, a vapor, para fabricação de queijos, capac. 150lts	01
35	Tanque p/ banho de encolhimento no proc. de embalagem a vácuo de queijos	01
36	Tanque para recepção de leite, em aço inox 304-18/8, capacidade 150 litros	01



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

37	Tanque pulmão aço inox 304-18/8, capacidade recepção 150 litros	01
38	Tina para filagem de mussarela, em aço inox, com tripé	01
39	Tacho de doce de leite inox	01

Quadro 08 - Equipamentos existentes no Laboratório de Microbiologia e Bromatologia

Item	Equipamentos	Quantidade
01	Agitador magnético	03
02	Autoclave vertical	02
03	Balança analítica	02
04	Balança de precisão	03
05	Bancada de fluxo laminar	02
06	Banho Maria retangular	01
07	Bloco digestor	01
08	Capela de exaustão de gases	03
09	Contador de colônias	01
10	Deionizador de água	01
11	Destilador de água destilada	02
12	Espectrofotômetro	01
13	Estufa bacteriológica	01
14	Estufa de esterilização e secagem	01
15	Estufa para laboratório bacteriológica	01
16	Estufa para secagem	01
17	Incubadora BOD	01
18	Incubadora refrigerada de piso <i>Shaker</i>	01
19	Microscópio trinocular	02
20	pHmetro de bancada	03
21	Refrigerador <i>frost free</i> duplex	01
22	Sacarímetro de brix, escala 0/30	03



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 09 - Equipamentos existentes no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos

Item	Equipamentos	Quantidade
01	Refrigerador	01
02	Freezer vertical	01
03	Mesa com tampo em mármore	01
04	Cafeteira	01

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 10 – Pessoal Docente

NOME	FORMAÇÃO INICIAL	TITULAÇÃO	CURRÍCULO LATTES	REGIME DE TRABALHO
Afram Domingos Silva de Meneses	Bacharel em Engenharia Química e Licenciado em Química	Mestre em Engenharia Química	http://lattes.cnpq.br/8407567442146239	40h
Anselmo de Souza Pinheiro	Bacharel em Química Industrial	Doutor em Química	http://lattes.cnpq.br/3164086215064035	D.E.
Bernadeth Moda de Almeida	Bacharel em Medicina Veterinária	Doutora em Biotecnologia	http://lattes.cnpq.br/9112403156715816	D.E.
Bruno Sales de Oliveira	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/3300157177386173	40h
Carmem Lúcia Santos	Licenciada em Economia Doméstica.	Doutora em Geografia	http://lattes.cnpq.br/3806300456603228	D.E.
Cleber Miranda Gonçalves	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutor em Biotecnologia	http://lattes.cnpq.br/5147850623395237	D.E.
Emanuele Oliveira Cerqueira Amorim	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Mestra em Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/3626871722280697	D.E.
Gilmar Messias Santos	Licenciado em Ciências Agrárias	Especialista em Administração e Supervisão Escolar	http://lattes.cnpq.br/0378827880910285	D.E.
Ingrid Maria Novais B. de	Bacharel em Nutrição	Mestra em	http://lattes.cnpq.br/3619308365352639	D.E.



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

Carvalho Costa		Ciências da Saúde		
Juliana Serio	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Engenharia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/2333672796358949	D.E.
Lani Walcelia Cipriano	Bacharel em Economia Doméstica	Especialista em Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/2834453090070362	D.E.
Lucia Dalbosco Lins	Licenciada em Biologia e Licenciada em Técnica de Nutrição Dietética	Mestra em Educação	http://lattes.cnpq.br/2045044816665906	D.E.
Marinoé Gonzaga da Silva	Licenciada em Química	Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente	http://lattes.cnpq.br/0196572691061319	D.E.
Rafaela Cristiane Andrade Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/3805219851411899	D.E.
Raquel Anne Ribeiro dos Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/5893412605863381	D.E.
Tania Maria Brito Ferreira de Oliveira	Licenciada em Economia Doméstica	Mestra em Agroecossistemas	http://lattes.cnpq.br/8104118246751264	D.E.
Telma Melo Brandão	Licenciada em Economia Doméstica	Doutora em Ciência dos Alimentos	http://lattes.cnpq.br/6382497423156606	D.E.



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 11 – Pessoal Técnico-Administrativo

NOME	FORMAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	CARGO
Geneluce Cruz Siqueira Santana	Licenciada em Química	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Joice Correia dos Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Viviane Frederico Barbosa	Bacharel em Engenharia Química	40h	Técnica em Química
Eline Leão Santos	Tecnóloga em Gestão Ambiental	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Ana Carla Menezes de Oliveira	Licenciada em Pedagogia	40 h	Pedagoga
Danise Vivian Gonçalves dos Santos	Licenciada em Pedagogia	40 h	Pedagoga
Aristela Arestides Lima	Licenciada em Pedagogia	30 h	Pedagoga
Ana Cecília Campos Barbosa	Licenciada em Psicologia	40 h	Psicóloga
Emmanuelle Moreira Santos Silva	Bacharel em Serviço Social	40 h	Assistente Social
Maria Aparecida da Conceição Gomes da Silva	Bacharel em Serviço Social	40 h	Assistente Social
Eduardo Ferreira Santos	Ensino médio	40 h	Assistente de Aluno
Monique Elles Souza Santos	Bacharel em Serviço Social	40 h	Assistente de Aluno
Jacilene de Jesus Oliveira	Biblioteconomista e documentador	40 h	Bibliotecário
Glauce Georgina Lima Prata	Licenciada em Letras Português	40h	Aux. de Biblioteca
Carolina Nabuco	Licenciada em Letras Português	40h	Téc. em Assuntos Educacionais
Ricardo Araújo da Silva	Licenciatura em Letras Português/Inglês	40h	Téc. em Assuntos Educacionais
Wânia Maria de Mendonça Viana	Bacharel em Serviço Social	30h	Assistente 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 DAS DISCIPLINAS

Curso	Técnico de Nível Médio em Agroindústria		
Disciplina	Princípios da Tecnologia Agroindustrial	Carga Horária	133 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

Ementa:

Histórico e seguimento Agroindustrial. Perfil do profissional. Programa 5S e a Qualidade Agroindustrial. Fundamentos de higiene, limpeza e organização. Características, composição e classificação das matérias-primas agroindustriais de interesse regional. Métodos e Indicadores Culinários. Objetivos, causas e consequências da tecnologia agroindustrial. Produtos alternativos voltados para a Agroindústria. Matemática aplicada à Agroindústria: Regra de 3, notação científica, porcentagem, razão/proporção, conversão de unidades. Práticas Agroindustriais.

Bibliografia Básica:

LIMA, U. A. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010.

RIBEIRO, H. **5S: A Base para a Qualidade Total**. Salvador: Casa da qualidade, 1994.

Bibliografia Complementar:

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. Vol.3. São Paulo: Atheneu, 1998.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989.

SILVA, J.A. **Tópicos da Tecnologia dos Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000.



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 Agroindústria		
Disciplina	Política, Administração e Economia Agroindustrial	Carga Horária	67 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

Ementa:

Fundamentos de política agroindustrial. Introdução e conceitos gerais de administração agroindustrial. Planejamento estratégico. Princípios gerais de Economia. Histórico da economia agrária no Brasil. Legislação agroindustrial.

Bibliografia Básica:

ROSSETTI, J.P. **Introdução à economia**. 20 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

TONNEAU, J. P.; SABOURIN, E. **Agricultura familiar: interação entre políticas públicas e dinâmicas locais: ensinamentos a partir de casos**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

Bibliografia Complementar:

KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003.

LOPES, M.R. **Agricultura política: história dos grupos de interesse na agricultura**. 1.ed. Brasília: Embrapa, 1997.

PRONAF/SAF/MDA. **Crédito rural do Pronaf**. Disponível em: <http://smap.mda.gov.br/credito>. Acesso em: jul. de 2013.



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 Agroindústria		
Disciplina	Relações Humanas e Segurança no Trabalho	Carga Horária	67 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

Ementa:

Relações humanas no trabalho. Agrupamentos sociais. Motivação no trabalho. Qualidade e o ser humano. Liderança. Instituições sociais. Comunicação e metodologia no trabalho. Cidadania e minorias. Ética no trabalho. O estresse no trabalho. Ambiente de trabalho. Acidentes de Trabalho. Segurança nas organizações. Equipamento de Proteção Individual (EPI), Equipamento de Proteção Coletiva (EPC). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Fatores de risco e Ergonomia. Doenças ocupacionais.

Bibliografia Básica:

CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas.** 1. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

ZAITTER, M.A.B.; LEMOS, M.H.Z. **Psicologia das relações humanas.** Curitiba: Instituto Federal do Mato Grosso, 2012.

Bibliografia Complementar:

BAHIA. Secretaria da Saúde. Manual de normas e procedimentos técnicos para a vigilância da saúde do trabalhador. 3. ed. Salvador, 2012.

BARSANO, P.R. **Segurança do Trabalho Guia Prático e Didático.** Ed.Saraiva, 1. ed. São Paulo. Erica 2014.

PAOLESCHI, B. **CIPA: comissão interna de prevenção de acidentes: guia prático de segurança do trabalho.** 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.



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 Agroindústria		
Disciplina	Bioquímica de Alimentos	Carga Horária	33 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

Ementa:

Introdução ao estudo da Bioquímica dos alimentos. O papel da água nos alimentos. Vias metabólicas principais. Estudo dos sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante o processamento tecnológico: carboidratos, lipídeos, proteínas e vitaminas. Transformações ocorridas nos alimentos. Uso de enzimas nos alimentos.

Bibliografia Básica:

BOBBIO, F.O. **Introdução à química de alimentos**. 2. ed., rev. e ampl. São Paulo: Varela, 1989.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Bibliografia Complementar:

BRINQUES, Graziela Bruschi (org.) **Bioquímica dos alimentos**. São Paulo: Pearson, 2016.
Bioquímica de Alimentos. PEARSON: 2016.

KOBLITZ, M.G.B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2.ed., rev. São Paulo: Blucher, 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 Agroindústria		
Disciplina	Nutrição Humana	Carga Horária	33 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

Ementa:

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Processo de digestão e metabolismo dos nutrientes. Grupos de alimentos, nutrientes, funções e fontes alimentares. Alimentação saudável. Tabus e formação de hábitos alimentares. Técnica e dietética: Conceituação, Objetivos, Características dos alimentos, Fatores que modificam os alimentos, Características sensoriais dos alimentos, Arte culinária. Tipos de alimentos. Etapas do preparo de alimentos para consumo. Fichas técnicas de preparação, Fator de correção, Peso bruto, Peso líquido e Custos de alimentos/preparações. Medidas e pesagens de alimentos.

Bibliografia Básica:

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica e dietética**. 3ª Edição, revisada e ampliada. São Paulo: Manole, 2016. 400 p.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Bibliografia Complementar:

CANDIDO, C.C.; GOMES, C.E.T.; SANTOS, E.C.; GAMES, G.M.O.; CARELLE, A. C.C.; MARQUES, K.G. **NUTRIÇÃO: guia prático**. 5. ed. São Paulo: Iátria, 2014.

GOMES, C.E.T.; SANTOS, E.C.. **Nutrição e dietética**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira – 2. ed. – Brasília / DF: Ministério da Saúde, 156 p, 2014.



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 Agroindústria		
Disciplina	Legislação e Higiene Agroindustrial	Carga Horária	67 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	1º

EMENTA:

Principais legislações na área de alimentos referentes aos aspectos higienicossanitários. Órgãos nacionais e internacionais responsáveis pela regulação e inspeção de alimentos. Higiene pessoal, alimentar, operacional e ambiental. Boas Práticas de Fabricação. Processos de contaminação e alterações nos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Processos de limpeza e sanitização na agroindústria. Agentes, detergentes e sanitizantes utilizados na agroindústria. Aspectos sobre o transporte e comercialização de alimentos. Aspectos gerais da vigilância sanitária.

Bibliografia Básica:

MONTEIRO, V. **Higiene, segurança, conservação e congelamento de alimentos**. 4ª edição. São Paulo: Lidel Zamboni, 2012. 232 p.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, M.S.R. **Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2008.

- Portaria nº 326, 30 de Julho de 1997 do Ministério da Saúde.
- Portaria nº 368, 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- RDC nº 275, 21 de Outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



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 Agroindústria		
Disciplina	Microbiologia e Métodos de Conservação de Alimentos	Carga Horária	100 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Noções de Microbiologia e áreas de aplicação. Posição dos microrganismos no mundo vivo. Morfologia e arranjo celular de microrganismos. Técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos. Exigências nutricionais. Meios de cultura. Culturas puras. Reprodução e Crescimento microbiano. Fatores que interferem no crescimento. Relação entre a Microbiologia e os diversos alimentos, Métodos de controle e técnicas de conservação de Alimentos. Introdução ao estudo dos métodos de conservação de alimentos, métodos de conservação de alimentos pelo calor, métodos de conservação de alimentos pelo frio, métodos de conservação de alimentos pelo controle da umidade, métodos de conservação pelo uso de açúcar e fermentações, métodos de conservação por irradiação, métodos de conservação pelo emprego de aditivos.

Bibliografia Básica:

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

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2010.

Bibliografia Complementar:

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, iterações entre drogas nutrientes**. São Paulo: Atheneu, 2007.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7ed. São Paulo: Nobel, 1985.

PELCZAR, M. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. vol 1 e 2. São Paulo: Makron, 2013.



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 Agroindústria		
Disciplina	Colheita e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças	Carga Horária	50 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Fundamentos gerais de morfologia de vegetais e fotossíntese. Aspectos relacionados com a pré-colheita, colheita e pós-colheita. Classificação dos tipos de vegetais. Manejo de frutas, legumes e hortaliças. Tecnologias aplicadas na cadeia produtiva de vegetais. Conceitos e características gerais das frutas e hortaliças. Armazenamento e transporte pós-colheita.

Bibliografia Básica:

CHITARRA, M.I.F. **Pós-colheita de frutas e hortaliças:** glossário. Lavras: Ufla, 2006.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.** São Paulo: Nobel, 2010.

Bibliografia Complementar:

CAMPBELL, M.K.; FARRELL, S.O. **Bioquímica:** bioquímica básica. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, E.R.; SILVA, R.R.H. **Conservação de alimentos.** São Paulo: Scipione, 1990.



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 Agroindústria		
Disciplina	Tecnologia de Fermentações	Carga Horária	50 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa

Fermentação e sua importância. Fermentação alcoólica (Vinhos; Fermentados alcoólicos; Aguardente; Cerveja); Fermentação láctica (Iogurte; Queijo; Probióticos; Vegetais fermentados – picles, chucrutes e azeitonas). Fermentação acética (vinagre). Enzimas usadas na área de alimentos. Legislações e parâmetros de qualidade dos produtos fermentados.

Bibliografia Básica:

BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W., LIMA, U.A.L.; AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**: processos de fermentação e enzimáticos. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2011.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Bibliografia Complementar:

BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W., LIMA, U.A.L.; AQUARONE, E. **Biotecnologia industrial**: Fundamentos. São Paulo, Editora: Blücher, 2012.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

LIMA U. A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. **Tecnologia das fermentações**. São Paulo, Edgard Blücher, 2001.



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 Agroindústria		
Disciplina	Análise Físico-Química de Alimentos	Carga Horária	50 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Análise de alimentos: importância e aplicações. Amostragem, coleta e preparo de amostras; Balança; Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos; Métodos para determinação de umidade, de cinzas, lipídios e proteínas em alimentos; Métodos de Determinação do teor de fibras totais em alimentos; Determinação de pH em alimentos; Determinação de acidez total titulável; Determinação de sólidos solúveis totais (SST); Determinação de teor alcoólico em bebidas fermentadas e destiladas. Qualidade e legislação para alimentos.

Bibliografia básica:

CECHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Editora da UNICAMP, 2013.

GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Varela, 2012.

Bibliografia complementar:

DETMANN, E. et al. **Métodos para análise de alimentos**. Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Ciência Animal. Visconde do Rio Branco: Suprema, 2012.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 4.ed. São Paulo. 1.020p. 2008.

SALINAS, R.D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 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 Agroindústria		
Disciplina	Análise Sensorial de Alimentos	Carga Horária	50 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de aplicação da Análise Sensorial. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Princípios da fisiologia sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial.

Bibliografia básica:

Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. **NBR 12994:** métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas. Rio de Janeiro: 1993.

CHAVES, J.B.P; SPROESSER, R.L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** 1. ed. Viçosa: UFV, 2013.

Bibliografia complementar:

COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2004.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e sabor de alimentos:** temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.

OLIVEIRA, M.A.B. **Análise sensorial de alimentos.** Práticas e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Editora Noryam, 2009.



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 Agroindústria		
Disciplina	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais	Carga Horária	50 h.r
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Noções de qualidade das águas: características físicas, químicas e biológicas da água. Parâmetros de qualidade das águas, importância sanitária. Gestão de Recursos Hídricos. Tratamento de água. Caracterização das águas residuárias; Minimização e aproveitamento de resíduos agroindustriais. Tratamento de Efluentes. Desenvolvimento sustentável. Sistemas de Gestão Ambiental. Rotulagem e Certificação Ambiental. Auditoria Ambiental; ISO 14000. Avaliação de Impacto Ambiental (AIA), Estudo de Impacto Ambiental/Relatório de Impacto ao Meio Ambiente (EIA/RIMA).

Bibliografia básica:

BARBIERI, J.C. **Gestão ambiental empresarial**: conceitos, modelos e instrumentos. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 358 p.

LIBÂNIO, M. **Fundamentos de qualidade e tratamento de água**. 3. ed. Campinas: Editora Átomo, 2010.

Bibliografia complementar:

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

NUNES, J.A. **Tratamento biológico de águas residuárias**. 3.ed., rev., ampl. e atual. Aracaju: J. Andrade, 2012.

SEIFFERT, M.E.B. **Gestão ambiental**: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2011. 310 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 Agroindústria		
Disciplina	Inspeção Sanitária e Controle de Qualidade	Carga Horária	67 h.r
Pré-requisitos	-	Período	2º

Ementa:

Fundamentos da inspeção sanitária dos produtos de origem animal (leite, carne, pescados e ovos). Manejo pré abate, inspeção ante-mortem e pós mortem (bovinos, suínos e aves). Etapas do abate humanitário dos animais, alterações observadas e seus destinos. Inspeção do leite e derivados, obtenção, industrialização e conservação do leite; Noções de inspeção de pescados e ovos, obtenção, industrialização e conservação. Enfermidades veiculadas pelos produtos de origem animal. Normas, regulamentos e bibliografia técnica para implantação e funcionamento das indústrias. Controle de Qualidade: Princípios gerais da qualidade. Compreensão da qualidade nas organizações. Elementos básicos da gestão total de qualidade. Indicadores da Qualidade. “Sistemas de garantia de segurança e qualidade de alimentos: Sistema de Análise dos Pontos Críticos de Controle (APPCC), Procedimento Operacional Padronizado (POP). Sistemas ISO e Procedimentos de Auditoria”. Senso da Qualidade. Normas e padrões de identidade e qualidade. Tipos de fraudes em alimentos. Atributos de qualidade. Análise da legislação federal, estadual e municipal na área de alimentos.

Bibliografia Básica:

FERREIRA, S.M.R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.

PINTO, P.S.A. **Inspeção e Higiene de Carnes**. Minas Gerais: UFV, 2008.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Leis e decretos. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal** - Riispoa. Brasília, 2010.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2013.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção de qualidade do leite**. 4 ed. UFSM, 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 Agroindústria		
Disciplina	Tecnologia de Massas Alimentícias	Carga Horária	84 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	3º

Ementa: Aspectos históricos das massas alimentícias e panificação. Higienização e sanitização. Equipamentos e utensílios. Princípios tecnológicos envolvidos nos processamentos. Processamento de massas, pães, bolos e biscoitos. Cálculo de custo.

Bibliografia Básica:

GISSLEN, W. **Panificação e confeitarias profissionais**. 1. Ed. Barueri: Manole, 2011.

VASCONCELOS, P.M.; PINHO, E.L.; SILVA JÚNIOR, A. **Panificação**. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha, 2011.

Bibliografia Complementar:

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. **Tecnologia da Panificação**. Barueri: Manole, 2009.

KALANTY, M. **Como assar pães: as cinco famílias de pães**. São Paulo: Senac São Paulo, 2012.

SEBESS, P. **Técnicas de padaria profissional**. Tradução de: Renato Freire. 2. Ed. Ampl. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013.



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 Agroindústria		
Disciplina	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Carga Horária	83 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	3º

Ementa:

Conceitos e características gerais das frutas e hortaliças. Armazenamento e transporte pós-colheita. Recepção da matéria-prima, higienização e seleção. Processamento. Equipamentos e especificações. Controle de Qualidade. Métodos de conservação. Embalagens utilizadas. Tecnologia de fabricação de doces, geleias, frutas desidratadas, polpas, sucos, conservas e minimamente processados e licor. Cálculo de custo.

Bibliografia Básica:

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. **Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: Editora UFLA, 2005.

FERREIRA, A. *et al.* **Agroindustrialização de frutas**. 2. ed. Piracicaba: Fealq, 2008.

Bibliografia Complementar:

MAIA, G.A. *et al.* **Processamento de frutas tropicais: nutrição, produtos e controle de qualidade**. Fortaleza: UFC, 2009.

OETTERER, M.; REGITANO d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

KOBLITZ, M.G.B. **Matérias-Primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade**. Rio de Janeiro: LTC, 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 Agroindústria		
Disciplina	Tecnologia de Carnes	Carga Horária	83 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	3º

EMENTA

Fundamentos de Ciência da Carne. Abate e tipificação de carcaça. Características gerais e físico-químicas das carnes. Cortes cárneos. Produtos cárneos e respectivos processamentos. Conservação e qualidade das carnes e produtos cárneos. Efeitos dos vários processamentos nas características dos produtos. Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de carnes. Matérias-primas, aditivos e condimentos empregados no processamento de carnes. Legislação Pertinente.

Bibliografia básica:

TERRA, N.N.- **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**; Livraria Varela. 2004.

PEREDA, J.A.O. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia complementar:

GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. 1. ed. Viçosa: UFV, 2009.

LAWRIE, R.A. **Ciência da Carne**. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.A.M. **Avaliação da qualidade de carnes**. 2.ed. Viçosa: UFV, 2017.



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 Agroindústria		
Disciplina	Tecnologia de Leite	Carga Horária	83 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	3º

Ementa

Introdução ao estudo da matéria prima – leite: definição, características gerais e componentes fundamentais. Fisiologia da produção do leite e obtenção higiênica. Microrganismos do leite. Tratamentos do leite. Análises de rotina do leite e legislação vigente/pertinente. Tecnologia de obtenção de produtos lácteos fermentados e não fermentados - iogurte, queijos, doce de leite, leite condensado, dentre outros.

Bibliografia básica:

MARTINS, P.C.; CARVALHO, M.P. **A cadeia produtiva do leite em 40 capítulos**. 1. ed. Juiz de Fora: Embrapa, 2005.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos**: Componentes dos alimentos e processos, v.2. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia complementar:

ANTUNES, A.J. **Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino**. 1. ed. Barueri: Manole, 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Tecnologias para la producción de leche em los trópicos**. Juiz de Fora: 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal**: legislação. Brasília, 2007. 142 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 Agroindústria		
Disciplina	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais	Carga Horária	67 h.r.
Pré-requisitos	-	Período	3º

Ementa:

Conceito de Empreendedorismo. Perfil do empreendedor. Empreendedorismo no Brasil. Características Empreendedoras. Comportamento empreendedor. Perfis agroindustriais. Cadeias produtivas. Elaboração de projetos. Estrutura de Projetos. Projetos agroindustriais.

Bibliografia básica:

GONÇALVES, H.A. Manual de projetos de pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Avercamp, 2010.

SILVA, C.A.B.S. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais. Vol I Ed. UFV. Viçosa. MG. 2011.

Bibliografia complementar:

HASHIMOTO, M. Lições de empreendedorismo. 1.ed. Barueri: Manole, 2009.

LÜCK, H. **Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão.** 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

TAJRA, S.F. **Empreendedorismo: conceitos e práticas inovadoras.** 1. ed. São Paulo: Draco, 2014.



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.		MATRIZ CURRICULAR NOVA	
Código	Disciplina	Código	Disciplina
-----	Política, Administração e Economia Agroindustrial	-----	Política, Administração e Economia Agroindustrial
-----	Bioquímica de Alimentos	-----	Bioquímica de Alimentos
-----	Nutrição Humana	-----	Nutrição Humana
-----	Relações Humanas e Segurança no Trabalho	-----	Relações Humanas e Segurança no Trabalho
-----	Microbiologia e Métodos de Conservação	-----	Microbiologia e Métodos de Conservação dos Alimentos
-----	Controle de Qualidade e Legislação de Alimentos	-----	- Legislação e Higiene Agroindustrial - Inspeção Sanitária e Controle de Qualidade
-----	Bromatologia	-----	Análise Físico-Química de Alimentos
-----	Análise Sensorial	-----	Análise Sensorial de Alimentos
-----	Higiene e Inspeção Sanitária	-----	- Legislação e Higiene Agroindustrial - Inspeção Sanitária e Controle de Qualidade
-----	Colheita e Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças	-----	Colheita e Pós-Colheita de Frutas e Hortaliças
-----	Tecnologia de Fermentações	-----	Tecnologia de Fermentações
-----	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	-----	Tecnologia de Frutas e Hortaliças
-----	Tecnologia de Carnes e Produtos Cárneos	-----	Tecnologia de Carnes
-----	Tecnologia de Massas Alimentícias	-----	Tecnologia de Massas Alimentícias
-----	Tecnologia de Leite e Produtos Lácteos	-----	Tecnologia de Leite
-----	Projetos Agroindustriais e Empreendedorismo	-----	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais
-----	Tratamento de Água e Resíduos Agroindustriais e Gestão Ambiental	-----	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais
-----	SEM EQUIVALÊNCIA	-----	Princípios da Tecnologia Agroindustrial