



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
COLÉGIO AGRÍCOLA DOM AGOSTINHO IKAS da UFRPE**

Plano de Curso Subsequente

TÉCNICO EM ALIMENTOS

(Modalidade Presencial)

**SÃO LOURENÇO DA MATA/PE
JULHO 2018**

Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas

Plano de Curso

TÉCNICO EM ALIMENTOS

**SÃO LOURENÇO DA MATA/PE
JULHO 2018**

GESTORES DA INSTITUIÇÃO

Maria José de Sena

Reitora

Marcelo Carneiro Leão

Vice-reitor

Juàres José Gomes

Diretor Geral

Michel Saturnino Barboza

Vice-Diretor

Eduardo Felinto Santiago

Diretor de Ensino

Vicente Ferreira Neto

Coordenador Geral de Estágio

**SÃO LOURENÇO DA MATA/PE
JULHO 2018**

**COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PLANO DE CURSO TÉCNICO EM
ALIMENTOS (CEPCTA)
(Portaria nº 14/2018)**

Argélia Maria Araújo Dias Silva
Aurenice Pontes Loio Vaz
Gilvan Silva
Luana Gomes Cordeiro de Araújo
Michele France Paula da Cruz
Paulo Ricardo Santos Dutra
Rodrigo Barbosa Acioli de Oliveira (Presidente)
Sílvio de Almeida Sampaio
Silvana Soares Brandão

Professores Colaboradores

Andrilene Ferreira Maciel
Erick Farias Couto
Julliane Campelo do Nascimento
Leon Tarquino da Costa
Marcílio Ferreira de Souza Júnior
Michel Saturnino Barboza

**SÃO LOURENÇO DA MATA/PE
JULHO 2018**

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1 Da Instituição Proponente	
1.2 Da Mantenedora	
1.3 Do Curso	
1.4 Reformulação Curricular	
1.5 Status do Curso	
1.6 Cursos Técnicos ofertados no mesmo eixo tecnológico ou afins no Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas	
2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	
2.1 Histórico da instituição	
2.2 Justificativa	
2.3 Objetivos do Curso	
2.3.1 Geral	
2.3.2 Específicos	
2.4 Fundamentação legal	
2.5 Requisito de ingresso e forma de acesso	
2.5.1 Requisito de Ingresso	
2.5.2 Forma de Acesso	
2.6 Matrícula do Curso	
2.6.1 Da renovação e reintegração de matrícula	
2.6.2 Trancamento de matrícula	
2.6.3 Transferência de Alunos Para o Curso	
2.7 Diplomas e Certificados	
2.7.1 Diplomas	
2.7.2 Certificados	

2.8 Perfil Profissional na Saída Intermediária e de Conclusão no Curso	
<i>2.8.1 Do Perfil Profissional dos Egressos do Curso Técnico em Alimentos</i>	
<i>2.8.2 Do Perfil Profissional dos Egressos do Curso Técnico em Alimentos</i>	
<i>2.8.3 Campo de atuação</i>	
2.9 Organização Curricular do Curso	
<i>2.9.1 Estrutura Curricular</i>	
2.10 Orientações Metodológicas	
2.11 Estágio Supervisionado Obrigatório	
2.12 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores	
2.13 Critérios de Avaliação da Aprendizagem	
3. INFORMAÇÕES GERAIS	
3.1 Instalações e Equipamentos	
3.2 - Corpo Técnico Envolvido No Curso	
3.3 Pessoal Docente Necessário Ao Funcionamento Do Curso	
4. REFERÊNCIAS	

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 Da Instituição Proponente

INSTITUIÇÃO	Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas
RAZÃO SOCIAL	Universidade Federal Rural de Pernambuco
SIGLA	UFRPE/CODAI
CNPJ	24.416.174/0001-06
CATEGORIA ADMINISTRATIVA	Pública Federal
ORGANIZAÇÃO ACADÊMICA	Escola Técnica Agrícola vinculada
ATO LEGAL DE CRIAÇÃO	Decreto nº 40.899 publicado no D.O.U em 13/02/1957
ENDEREÇO	Rua Dr. Francisco Correia, nº 643 – Centro
CIDADE/UF/CEP	São Lourenço da Mata – PE – CEP 54735-000
TELEFONE	(81) 3525-0175
E-MAIL DE CONTATO	diretoria@codai.ufrpe.br
SITE	www.codai.ufrpe.br

1.2 Da Mantenedora

INSTITUIÇÃO	Universidade Federal Rural de Pernambuco
RAZÃO SOCIAL	Universidade Federal Rural de Pernambuco
NATUREZA JURÍDICA	Órgão Público do Poder Executivo Federal
SIGLA	UFRPE
CNPJ	24.416.174/0001-06
ENDEREÇO	R. Manuel de Medeiros, s/n - Dois Irmãos
CIDADE/UF/CEP	Recife – PE – CEP 2171-900
TELEFONE	(81) 3320.6001
E-MAIL DE CONTATO	reitoria@reitoria.ufrpe.br
SITE	www.ufrpe.br

1.3 Do Curso

DENOMINAÇÃO	Curso Técnico em Alimentos
EIXO TECNOLÓGICO	Produção Alimentícia
NÍVEL	Educação Técnica de Nível Médio
FORMA DE OFERTA	Subsequente
MODALIDADE	Curso Presencial
TITULAÇÃO	Técnico em Alimentos
QUALIFICAÇÕES	Assistente em Processamento de Produtos de Origem Vegetal.
CARGA HORÁRIA DO CURSO	1200h
DURAÇÃO DA HORA/AULA	60 minutos
CH ESTÁGIO SUPERVISIONADO	200h
CH TOTAL DO CURSO COM ESTÁGIO SUPERVISIONADO	1400h
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÍNIMA	1 (um) ano e 6 (seis) meses, que equivale a duração do curso.
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÁXIMA	4 (quatro) anos
FORMA DE ACESSO	Processo seletivo Pactuação de vagas Transferência interna e externa Reintegração
PRÉ-REQUISITO PARA O INGRESSO	Conclusão do Ensino Médio
TURNOS	Matutino e Vespertino
HORÁRIO DO CURSO	Matutino – 08 às 12h Vespertino – 13h00min às 17h00min
NÚMERO DE TURMAS POR TURNO DE OFERTA	01
NÚMERO DE VAGAS POR TURMA	36
VAGAS POR SEMESTRE	70
VAGAS ANUAIS	140
REGIME DE MATRÍCULA	Modular

PERIODICIDADE LETIVA	Semestral
NÚMERO DE SEMANAS LETIVAS	20
INÍCIO DO CURSO/ MATRIZ CURRICULAR	2019.1

1.4 Reformulação Curricular

Trata-se de: (Apresentação do Plano de Curso ao Conselho Técnico Administrativo - CTA do Codai)	() Apresentação do PPC de implantação do curso () Reformulação Integral do PPC (X) Reformulação Parcial do PPC
---	---

1.5 Status do Curso

(X) Aguardando autorização do CTA do CODAI/UFRPE
(X) Aguardando autorização do CEPE – Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRPE

1.6 Cursos Técnicos ofertados no mesmo eixo tecnológico ou afins no Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas da UFRPE

EDUCAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO
Curso Técnico em Agropecuária – Concomitante
Curso Técnico em Administração – Subsequente
Ensino Médio Integrado ao Curso Técnico em Agropecuária

EDUCAÇÃO TÉCNICA NA MODALIDADE A DISTÂNCIA
Curso Técnico em Alimentos
Curso Técnico em Administração
Curso Técnico em Meio Ambiente

2. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

2.1 Histórico da instituição

As origens do Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI) estão no Aprendizado Agrícola de Pacas fundado em 1936, na localidade de mesmo nome, no município de Vitória de Santo Antão - PE, sendo vinculado à Secretaria Estadual de Agricultura, e só então em 1958, à Universidade Federal de Pernambuco (UFRPE). A denominação atual do Colégio data de 1968, numa homenagem a Dom Agostinho Ikas que, em 1912, fundou a Escola Superior de Agricultura em Pernambuco. Dom Agostinho era professor de Zootecnia, religioso e homem atento às necessidades sociais do povo do vale do Tapacurá permaneceu no Colégio até o seu falecimento naquele mesmo ano.

Em 1971, como a inundação do Engenho São Bento pelas águas da represa da Barragem de Tapacurá a instituição foi transferida para o centro de São Lourenço da Mata, local onde funciona até a presente data.

O CODAI, com sede no Município de São Lourenço da Mata/PE, atua na educação local e regional com expressão na região metropolitana, destacando-se Recife, Jaboatão, Camaragibe, Olinda e estendendo-se para o interior. O Colégio oferece os seguintes Cursos Técnicos: Agropecuária (desde as origens da instituição), Alimentos (2003), Administração (2003), Ensino Médio (1998).

Em setembro de 2000, o Colégio recebeu do Grupo Votorantin a doação de área com 32,7ha, na localidade de Tiúma, em São Lourenço da Mata, voltando seu planejamento para a nova sede e para expansão das atividades de ensino na nova área.

Em 2003, o Colégio foi contemplado com recursos do Projeto Vitae para aquisição de equipamentos e como contrapartida a UFRPE construiu o prédio da Agroindústria Alimentícia com três unidades (processamento de vegetais, carnes e leite e derivados), duas salas de aula; unidade de apoio /depósito; unidade produtiva de agricultura (horta, banana, maracujá, outras) inaugurado em setembro/2007 no Campus Tiúma, Com a finalização de um prédio, em março de 2016, com dois andares constando 15 salas de aulas para atender os cursos técnicos em Alimentos, Administração e Agropecuária.

É importante registrarmos que o Curso Técnico em Agropecuária na Modalidade Integrada ao Ensino Médio foi implantado em 2010, juntamente com a nova matriz do

Curso Técnico em Agropecuária na Modalidade sequencial, este último agora com duração de dois anos.

O Núcleo de Educação a Distância (NEaD) do CODAI foi implantado mediante a Resolução do Conselho Universitário de N^o 127/2009 com sede num campus avançado do CODAI em Tiúma. O Objetivo do programa é ofertar cursos gratuitos que proporcionem o acesso ao mundo do trabalho para jovens e adultos, inclusive para aqueles profissionais que trabalham, mas necessitam de uma melhor qualificação para exercerem suas atividades e que a modalidade a distância é a única forma de conciliação para atingir a meta. O NEaD teve início no segundo semestre de 2009 através da oferta do Curso Técnico em Alimentos. Em 2013, atendendo ao programa de expansão da educação profissional iniciou-se a oferta de mais dois cursos técnicos: Técnico em Administração e Técnico em Açúcar e Álcool. Em 2017, lançou mais um novo Curso o Técnico em Meio Ambiente. Em parceria com o governo do Estado-PE foram contemplados 18(dezoito) polos de atendimentos distribuídos entre as regiões Agreste, Mata Norte e Sul e municípios circunvizinho, visando oportunizar melhoria na educação e tornar uma sociedade mais justa e igualitária.

A partir de junho de 2013, o Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas (CODAI) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) começa a oferecer cursos do Pronatec nas modalidades Formação Inicial e Continuada (FIC) nos Eixos Tecnológicos de Alimentos, Gestão & Negócios e Recursos Naturais. Com a Bolsa-Formação, que tem como objetivo expandir, interiorizar, democratizar e qualificar a oferta de cursos de educação profissional e tecnológica, levando em conta os arranjos produtivos, sociais, culturais, locais e regionais além das necessidades das populações envolvidas, chegando a alcançar mais 61 (sessenta e um) municípios, otimizando a capacidade instalada da Instituição e promovendo a extensão dos *Campi Sede*.

Em 2014, vinculado ao Pronatec, iniciou-se a coordenação do Programa Mulheres Mil, seguindo as exigências e atividades existentes consideradas como essenciais para o sucesso da permanência do programa. Com algumas prefeituras de Pernambuco (Abreu e Lima, Afogados da Ingazeira, Belo Jardim, Igarassu, Ipojuca, Jaboatão dos Guararapes, Paulista, Poção, Recife, Camaragibe e Paulista) e Paraíba (João Pessoa, Cruz do Espírito Santo e Sapé). Evidencia-se que está sendo executada uma turma de Agente Comunitário de Saúde na Colônia Penal Feminina de Abreu e Lima.

2.2 Justificativa

Com a incorporação de novos contingentes populacionais ao mercado consumidor, a demanda por alimentos cresce cada vez mais no mundo. Nesse sentido, a indústria de alimentos, quando comparada com as demais indústrias existentes, é a mais importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade.

A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais (EVANGELISTA, 2005). Os estabelecimentos formais no Brasil que têm como principal atividade a produção no setor de alimentos somam 667,5 mil, representando 19% do total de estabelecimentos em 2017, segundo os dados do Relatório Anual de Informações Sociais (RAIS/MTE). O setor de alimentos emprega 13% da mão de obra formal do país. De acordo com o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), nos últimos anos a indústria de alimentos obteve crescimento de 5,3%, marca mais elevada da série histórica iniciada em 1992.

A indústria de alimentos tem um papel fundamental na sociedade tendo em vista que impede que os produtos in natura sejam apenas comercializados a preços muito baixos, para serem beneficiados, trazendo novas alternativas de renda e negócios aos produtores, além de dar oportunidades aos agricultores de incrementarem sua renda.

Nos últimos 04 anos, observou-se um crescimento significativo no setor de alimentos e bebidas no estado de Pernambuco com a implantação de aproximadamente 80 (oitenta) novas indústrias. Dentre estas podemos citar como exemplos, Vitarella, Kraft Foods, Brasil Foods (Sadia e Perdigão), Ajinomoto, Ambev, Brasil Kirin, Gratícia, Isis, entre outras. Com este cenário industrial é de fundamental importância a formação de técnicos em alimentos que possam atender as novas demandas do mercado de trabalho no setor de alimentos e bebidas do Estado.

Diante do contexto das indústrias de alimentos no país e no Estado de Pernambuco, associado ao tempo de implementação do Curso Técnico em Alimentos do CODAI em 2007, justifica-se a permanência deste curso pela instituição, assim como justifica-se sua reformulação com o objetivo adequar as necessidades de qualificação profissional requeridas pela indústria e sociedade. Sendo assim, com o intuito de atender as novas exigências do mercado, equiparar o currículo do curso de Técnico em Alimentos do

CODAI da UFRPE com o currículo dos cursos técnicos em Alimentos do Brasil, bem como adequar o tempo do curso aos anseios do mercado, o plano de curso passou por um processo de atualização com a implementação de novas disciplinas, bem como a adequação de carga horária de outras disciplinas. Esta reformulação está sendo realizada por uma comissão de professores através reuniões e consultas aos professores das disciplinas ofertadas. Diante do exposto, o novo plano de curso irá atender as demandas curriculares das indústrias de alimentos, dos profissionais da área e da sociedade como um todo.

2.3 Objetivos do Curso

2.3.1 Geral

Formar profissionais com base em fundamentos teóricos, científicos e instrumentais na área de tecnologia de alimentos, considerando a evolução tecnológica e as tendências do mercado de trabalho, buscando o melhoramento sócio-econômico da região.

2.3.2 Específicos

- a) Planejar e executar programa de controle de qualidade na agroindústria;
- b) Conhecer a legislação e as normas técnicas vigentes relativas à segurança alimentar e do trabalho;
- c) Atuar no processamento de produtos de origem animal e vegetal;
- d) Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- e) Oferecer ferramentas para desenvolver uma capacidade empreendedora, os princípios de marketing para elaborar plano de negócio de produtos agro industriais.
- f) Desenvolver projetos de pesquisas e extensão com base em fundamentos científico-tecnológicos na construção e desenvolvimento de inovações tecnológicas.

2.4 Fundamentação Legal

O Curso Técnico em Alimentos está inscrito no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de julho de 2008, fundamentada no

Parecer CNE/ CEB nº 11, de 12 de junho de 2008, e atualizado mediante o Parecer CNE/CEB nº 08 de 2014 e a Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014 que atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei Federal nº 9.394/96 e suas alterações, conforme Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da LDB; na Resolução CNE/ CEB nº 06/2012 e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012 que *instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio*. Está ainda fundamentado na legislação a seguir:

LEIS FEDERAIS

- a) **Constituição Federal da República Federativa do Brasil, 1988.**
- b) **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- c) **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997.** Institui o Código de Trânsito Brasileiro.
- d) **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- e) **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências.
- f) **Lei no 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências.
- g) **Lei nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso.
- h) **Lei nº 11.161, de 05 de Agosto de 2005.** Dispõe sobre o ensino de língua espanhola.
- i) **Lei nº 11.645, de 10 de março de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”.
- j) **Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008.** Altera o art. 36 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.

- k) **Lei Nº 11.741, de 16 de julho de 2008.** Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- l) **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na Educação Básica.
- m) **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências.
- n) **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
- o) **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

DECRETOS

- a) **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- b) **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.

- c) **Decreto nº 5.296 de 02 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- d) **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- e) **Decreto nº 6.571, de 17 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o atendimento educacional especializado, regulamenta o parágrafo único do art. 60 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e acrescenta dispositivo ao Decreto no 6.253, de 13 de novembro de 2007. (Revogado pelo Decreto nº 7.611/ 2011, mas citado no Parecer CNE/CEB nº 11/2012).
- f) **Decreto nº 6.872, de 04 de junho de 2009.** Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento.
- g) **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009.** Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007.
- h) **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos.
- i) **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- j) **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional.

PARECERES E RESOLUÇÕES DO CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO

- a) **Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de Julho de 2001.** Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.
- b) **Resolução CNE/CEB nº 02, de 11 de setembro de 2001.** Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.
- c) **Parecer CNE/CEB nº 35, de 05 de novembro de 2003.** Normas para a organização e realização de estágio de alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional.

- d) **Resolução CNE/CEB nº 01, de 21 de Janeiro de 2004.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.
- e) **Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- f) **Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- g) **Parecer CNE/CEB nº 39, 08 de dezembro de 2004.** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.
- h) **Parecer CNE/CEB nº 40, de 08 de dezembro de 2004.** Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).
- i) **Resolução nº 2, de 04 de abril de 2005.** Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.
- j) **Parecer CNE/ CEB nº 18, de 08 de agosto de 2007.** Esclarecimentos para a implementação da Língua Espanhola como obrigatória no Ensino Médio, conforme dispõe a Lei nº 11.161/2005.
- k) **Parecer CNE/CEB nº 11, de 12 de junho de 2008.** Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- l) **Resolução CNE/CEB nº 03, de 9 de julho de 2008.** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- m) **Parecer CNE/CEB Nº 22, de 08 de outubro de 2008.** Inclusão obrigatória das disciplinas de Filosofia e Sociologia no currículo do Ensino Médio.
- n) **Resolução nº 01, de 15 de maio de 2009.** Dispõe sobre a implementação da Filosofia e da Sociologia no currículo do Ensino Médio, a partir da edição da Lei nº 11.684/2008, que alterou a Lei nº 9.394/1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- o) **Parecer CNE/CEB nº 07, de 07 de abril de 2010.** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

- p) **Resolução nº 04, de 13 de julho de 2010.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.
- q) **Parecer CNE/CP nº 08 de 06 de março de 2012.** Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- r) **Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- s) **Parecer CNE/CEB nº 03, de 26 de janeiro de 2012.** Atualização do Catálogo Nacional de cursos Técnicos de Nível Médio.
- t) **Resolução nº 04, de 06 de junho de 2012.** Dispõe sobre a alteração na Resolução CNE/CEB nº 3, de 6 de junho de 2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- u) **Parecer CNE/CEB nº 05, de 05 de maio de 2011.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- v) **Resolução CNE/ CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- w) **Parecer CNE/CP nº 14, de 06 de junho de 2012.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- x) **Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- y) **Parecer CNE /CEB nº 11, de 09 de maio de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio.
- z) **Resolução CNE/ CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012.** Instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio.
- aa) **Resolução do Conselho Nacional dos Direitos do Idoso nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre a inserção nos currículos mínimos nos diversos níveis de ensino formal, de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.

LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO

- a) **Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968.** Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio.

- b) **Resolução normativa nº 24, de 18 de fevereiro de 1970.** Autoriza os Conselhos Regionais de Química a procederem ao registro de técnicos industriais.
- c) **Decreto nº 90.922, de 06 de fevereiro de 1985.** Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau.

2.5 Requisito de ingresso e forma de acesso

2.5.1 Requisito de Ingresso

A chamada para acesso ao Curso, através do processo seletivo será feita por Edital publicado nos meios de Comunicação e no site: <http://ww2.codai.ufrpe.br/>, onde constam: número de vagas, período e local das inscrições e outras informações alusivas ao Curso. Os candidatos também deverão atender a pré-requisitos coerentes com os parâmetros inerentes à proposta do Curso, no que concerne a: Ter concluído o Ensino Médio ou Equivalente.

2.5.2 Forma de Acesso

O acesso ao curso poderá ser feito através de:

- Processo Seletivo, aberto ao público ou conveniado;
- Transferência externa entre instituições públicas federais;
- Reintegração.

As transferências serão realizadas de acordo com as disponibilidades de vagas.

2.6 Matrícula do Curso

No ato da matrícula, o candidato classificado deverá entregar na Coordenação de Apoio Didático do Colégio os seguintes documentos em xerox e original de acordo com as orientações fornecidas no edital de seleção.

2.6.1 Da renovação e reitegração de matrícula

A cada semestre, a renovação de matrícula deverá ser requerida através de documento específico, encaminhado ao Diretor de Ensino para análise e homologação.

O período de renovação de matrícula será estabelecido no Calendário Escolar, não sendo aceita fora de prazo.

Os alunos que perderem o prazo de renovação de matrícula, poderão, por uma única vez, requerer matrícula vínculo, garantindo assim a sua vaga apenas para o próximo semestre letivo.

A renovação de matrícula será negada quando o aluno cometer infração grave, prevista no Regimento Interno do CODAI/UFRPE.

A reintegração poderá ser realizada em qualquer semestre respeitando, desde que não extrapole o prazo de quatro anos a partir do ingresso, para Conclusão do Curso, conforme estabelecido no referido Plano de Curso de Alimentos.

2.6.2 Trancamento de matrícula

O aluno só poderá solicitar trancamento de matrícula, a partir da conclusão do 1º Período do Curso dentro do prazo estabelecido pelo Calendário Escolar, por até quatro anos, a partir da matrícula no curso.

2.6.3 Transferência de Alunos Para o Curso

A transferência de aluno deste para outro estabelecimento de ensino, far-se-á mediante solicitação do interessado ou responsável, ao Diretor do CODAI/UFRPE, em formulário próprio, cedido pela Secretaria Administrativa do CODAI.

A transferência de aluno de curso equivalente e da mesma Área de Educação Profissional, oriundo de outro estabelecimento da Rede Federal de Educação Tecnológica, para o CODAI/UFRPE, dar-se-á desde que exista vaga disponível no Curso Técnico em Alimentos e, que a solicitação ocorra no período reservado para este fim, constante no Calendário Escolar.

O aluno poderá ser transferido da modalidade de ensino presencial para o a distância, desde que não resida na região metropolitana de Recife e na condição da disponibilidade de vagas.

2.7 Diplomas e Certificados

2.7.1 Diplomas

Após a conclusão dos três módulos mais a efetiva conclusão do período de estágio supervisionado obrigatório (mínimo de 200 horas), o estudante estará apto a receber o título de Técnico em Alimentos.

2.7.2 Certificados

Com a conclusão do módulo I e II na sua integralidade, num total de 615h, o aluno obtém o Certificado de Qualificação Profissional de Assistente em Processamento de Produtos de Origem Vegetal.

2.8 Perfil Profissional na Saída Intermediária e na Conclusão no Curso

2.8.1 Do Perfil Profissional na Saída Intermediária do Curso Técnico em Alimentos

O Assistente em Processamento de Produtos de Origem Vegetal terá como perfil profissional, auxiliar a produção e o controle de qualidade, bem como elaborar produtos derivados de frutas e hortaliças e produtos de panificação e confeitaria, possibilitando sua empregabilidade ou atuação de forma autônoma.

2.8.2 Do Perfil Profissional dos Egressos do Curso Técnico em Alimentos

O profissional Técnico de Alimentos terá como pressuposto básico os diversos saberes teórico-práticos, científicos e instrumentais advindos do embasamento tecnológico inserido no conteúdo da Matriz de Referência do Curso: Planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia; Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas; Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais; Implantar programas de higienização industrial e de controle de qualidade; Realizar a aquisição, instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos; Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos; Profissional criativo, crítico, ético, e empreendedor, podendo participar de pesquisas científicas na descoberta de alternativas alimentares, buscando constantemente o conhecimento e soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade, comprometido com o bem estar da sociedade e a preservação do meio ambiente.

Assim, o Técnico em Alimentos deverá desenvolver as seguintes competências:

- Organizar, avaliar e monitorar as fases de industrialização na linha de processamento, armazenamento e transporte dos produtos acabados.
- Executar e monitorar o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos agroindustriais.
- Aplicar os processos físicos-químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à tecnologia de alimentos;
- Controlar a qualidade físico-química, microbiológica e sensorial das matérias-primas e produtos acabados;
- Acompanhar, executar e supervisionar a higiene pessoal e a higienização das estruturas, dos equipamentos e de utensílios industriais;
- Ter atitude ética no trabalho e no convívio social, compreender os processos de socialização humana em âmbito coletivo e perceber-se como agente social que intervém na realidade;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Elaborar e apresentar relatórios;

2.8.3 Campo de atuação

Baseado no perfil profissional, o Técnico em Alimentos pode atuar em indústrias alimentícias diversas, laboratórios de avaliação da qualidade e empresas de comercialização de alimentos. Assim, tem como principal campo de atuação as instituições públicas, privadas e do terceiro setor que demandem profissionais com essa qualificação, tais como:

- a) Indústrias de alimentos e bebidas;
- b) Indústrias de produção e distribuição de matérias-primas e insumos para processos e produtos;
- c) Locais de comercialização de alimentos;
- d) Entrepósitos de armazenamento e beneficiamento;
- e) Laboratórios, órgão de pesquisa, consultoria e inovação tecnológica;
- f) Laboratórios de controle de qualidade de alimentos;
- g) Órgãos de assistência técnica e extensão;

- h) Unidades agroindustriais;
- i) Unidades de elaboração e preparação de alimentos;
- j) Como autônomos;
- k) Outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de alimentos.

2.9 Organização Curricular do Curso

2.9.1 Estrutura Curricular

O Curso Técnico em Alimentos, objeto do presente Plano de Curso, é um curso profissionalizante presencial destinado para aqueles que já concluíram o Ensino Médio. Ofertado na modalidade presencial com duração de 1 ano e 6 meses, o referido curso está organizado em 03 (três) módulos, com uma única saída intermediária de qualificação, apresentando uma carga horária de 1200 horas distribuídas nos módulos, mais 200 horas de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), perfazendo um total de 1400 horas.

Cada módulo está organizado no mínimo em 20 (vinte) semanas letivas de trabalho escolar efetivo e estruturado por componentes curriculares fundamentados em bases científicas e tecnológicas, contemplando um conjunto de competências profissionais que visam à construção gradativa do Perfil do Profissional projetado.

Ao concluir todos os componentes curriculares, mais o Estágio Supervisionado Obrigatório o estudante concluirá o curso e receberá o diploma de Técnico em Alimentos, conforme Fluxograma Formativo apresentado na próxima seção. O Quadro 1 descreve a matriz curricular do curso.

Quadro 1 – Matriz curricular do Curso de Técnico em Alimentos.

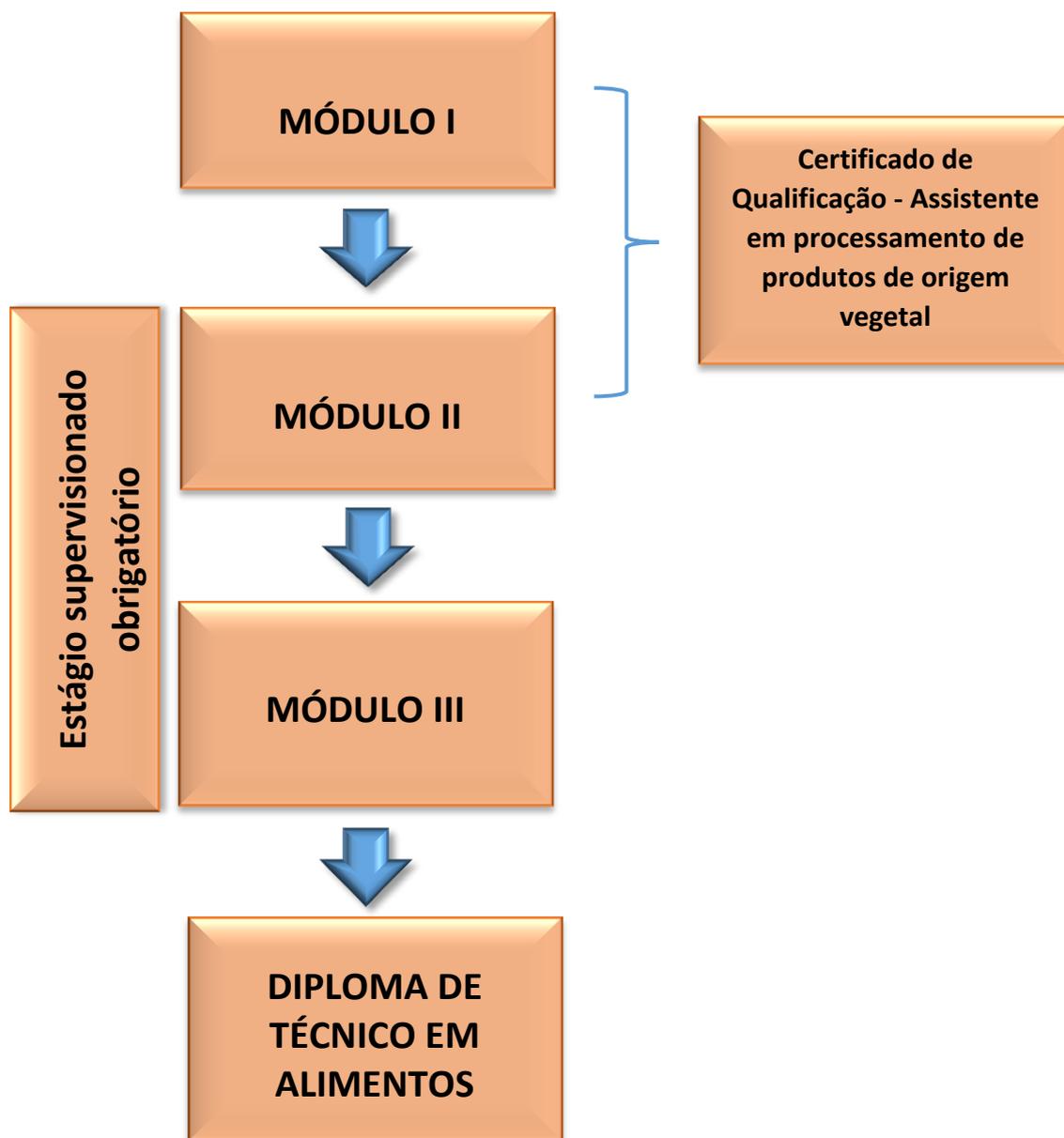
MÓDULO I	DISCIPLINAS	Carga-horária total	Qualificação
		Hora	
	Português Instrumental	45	Sem terminalidades
	Informática Básica	45	
	Matemática Básica	45	
	Microbiologia Básica	60	
	Química Básica	30	
	Química dos Alimentos	45	
	Higiene na Indústria de alimentos	45	

	Higiene e segurança no trabalho	45	
	Tecnologia de Panificação e Confeitaria	45	
	Total do Módulo I	405	
MÓDULO II	DISCIPLINAS	Carga-horária total	Qualificação
		Hora	
	Bioquímica dos Alimentos	60	Assistente em Processamento de Produtos de Origem Vegetal.
	Instalações Agroindustriais	45	
	Microbiologia dos alimentos	60	
	Tecnologia de frutas e hortaliças	60	
	Conservação dos alimentos	45	
	Análise físico-química dos alimentos	60	
	Tecnologia de Pescado	30	
Boas práticas de fabricação (BPF)	45		
	Total do Módulo II	405	
MÓDULO III	DISCIPLINAS	Carga-horária total	Qualificação
		Hora	
	Tecnologia do leite e derivados	60	Técnico em Alimentos
	Tecnologia da carne e derivados	60	
	Embalagens	45	
	Tecnologia de bebidas	45	
	APPCC	45	
	Legislação aplicada a Tecnologia de Alimentos	45	
	Gestão e Inovação Agroindustrial	45	
Análise sensorial	45		
	Total do Módulo III	390	

	Carga-horária total	Qualificação
	Hora	
TOTAL GERAL DO CURSO (DISCIPLINAS)	1200	Técnico em Alimentos
ESTAGIO (OBRIGATORIO)	200	
SUB-TOTAL DO CURSO	1400	

A Figura 1 apresenta o Fluxograma da área profissional: Produção Alimentícia.

Figura 1. Fluxograma- Área Profissional: Produção Alimentícia - Habilitação: Técnico em Alimentos.



2.10 Orientações metodológicas

A referência teórico-metodológica proposta para o curso explora processos que articulam aspectos teóricos e práticos. O objetivo é oportunizar, mediante atividades pedagógicas diversas, um processo de ensino aprendizagem consistente, que promova a construção dos conhecimentos que tornam possíveis as competências profissionais previstas no perfil de conclusão do profissional que se pretende formar.

Visando à plena realização dessa abordagem metodológica, a prática docente buscará desenvolver os componentes curriculares de forma inovadora, para além da tradicional exposição de conteúdo, apoiada por materiais didáticos e equipamentos adequados à formação pretendida. As atividades, conforme sua natureza e singularidade, poderão ser desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver:

- a) Aulas teóricas com utilização de equipamento multimídia, vídeos, slides, entre outros equipamentos, visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado, seguida de discussão e troca de experiências;
- b) Aulas práticas em laboratório e instalações industriais para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos;
- c) Seminários;
- d) Visitas técnicas a empresas e indústrias da região;
- e) Projetos pedagógicos, na perspectiva da Pedagogia de Projetos, como procedimento metodológico voltado para investigação científica;
- f) Palestras, oficinas, eventos com profissionais da área, entre outras práticas educativas.
- g) Pesquisas;

2.11 Estágio Supervisionado Obrigatório

Este momento está destinado à aplicação dos conhecimentos adquiridos pelo aluno durante o curso, nas áreas de campo de atuação conforme item 2.8.3. A realização desse estágio só será permitida a partir da conclusão do 1º módulo totalizando carga horária mínima de 200 horas.

O CODAI poderá encaminhar o aluno-estagiário às empresas e instituições cadastradas ou a outras de livre escolha do aluno, desde que atuem na área de

abrangência do Curso e disponham de técnicos, de nível médio ou superior, aptos para orientação do estagiário.

O aluno deverá ser acompanhado pela Coordenação de Estágio, para suporte técnico e retroalimentação da construção das competências e habilidades em desenvolvimento e, ao final do seu estágio deverá apresentar:

a – Relatório das experiências vivenciadas no estágio, seguido de apresentação oral por uma banca examinadora, composta por no mínimo dois avaliadores, sendo um professor da área e coordenada pelo professor orientador do aluno. Distribuída de forma igualitária entre os professores do curso.

b – Declaração da empresa ou instituição onde realizou o estágio contendo: avaliação de desempenho, carga horária, período e atividades desenvolvidas e, assinado pelo orientador.

A reprovação no Estágio ocorrerá quando o aluno não atingir os objetivos estabelecidos no programa.

2.12 Critérios de Aproveitamento de Conhecimentos e Experiências Anteriores

O candidato ou aluno interessado no Curso deverá comprovar conhecimentos formais adquiridos em estabelecimentos de Educação Profissional da rede Federal, com aprovação, através de Curso de Educação Profissional de Nível Técnico, bem como experiências adquiridas no mundo do trabalho ou no cotidiano, que poderão ser aproveitados, sendo alvo de avaliação, ocasionando a dispensa de componente (s) curricular(es) do Curso Técnico em Alimentos, oferecido pelo CODAI/UFRPE, devendo o interessado proceder da seguinte forma:

- Estar matriculado em Curso Técnico equivalente, da área de Tecnologia de Alimentos, em qualquer estabelecimento de ensino da rede Federal Tecnológica;
- Apresentar, no prazo mínimo de 30 dias anteriores à Matrícula Semestral, **requerimento** ao Diretor do CODAI, solicitando aproveitamento de conhecimento(s) e/ou experiência anteriores, especificando o componente curricular que julga merecer dispensa, acompanhado dos respectivos documentos comprobatórios:
 - Histórico Escolar, completo, oficial e autenticado;
 - Programa (s) da (s) disciplina (s) que espera obter dispensa (s);

- Em caso de experiência profissional adquirida no mundo do trabalho ou no cotidiano o aluno deverá apresentar além dos documentos acima, Carteira Profissional (CTPS) ou outro comprovante devidamente reconhecido (Declaração de Desempenho/Experiência)
- O Requerimento e os documentos comprobatórios serão formalizados em Processo Protocolado e encaminhado à Banca Examinadora formada pela Comissão de Ensino que ouvirá a Área de Conhecimento, correspondente ao componente curricular solicitado para dispensa.
- Caso aprovado o Requerimento (Processo) será encaminhado ao Diretor do CODAI, que após deferimento pelo CTA/CODAI, o encaminhará ao Setor de Apoio Didático, através da Coordenação de Cursos para anotações em pasta funcional do aluno e comunicações regimentais de praxe.
- Uma vez dispensado de cumprir o componente curricular a Coordenação providenciará o roteiro que o aluno deverá cumprir para integralizar o seu Curso.
- Em caso de indeferimento do requerimento do aluno, não caberá recurso apelatório, podendo seus documentos serem devolvidos imediatamente.
- O recebimento do Requerimento e documentos comprobatórios entregues pelo aluno, não implica em aceitação pelo CODAI, da mesma forma que entregue os documentos, estes não poderão ser substituídos.

Após o deferimento do requerimento, o aluno deverá estar atento aos prazos constantes no Calendário Escolar do CODAI, para efeito de regularização de sua matrícula no Curso.

2.13 Critérios de Avaliação da Aprendizagem

Cada Disciplina terá pelo menos duas atividades de Avaliação de Aprendizagem e as avaliações de aprendizagem dar-se-ão ao longo do período reservado à disciplina. Caberá aos professores definir estratégias de avaliação e de recuperação de conhecimentos para a sua disciplina, aplicando-as no decorrer do tempo reservado ao à disciplina sob sua responsabilidade. Os alunos terão obrigatoriamente de participar de todas as atividades de avaliação para efeito de cálculo da média.

O professor procederá às avaliações de aprendizagem concedendo notas de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), só podendo haver fração de um décimos (0,1).

Os alunos que alcançaram média aritmética igual ou superior a 7,0 (sete) em todas as disciplinas, serão considerados aprovados por média no período.

Os alunos que não obtiveram aprovação por média deverão submeter-se ao Exame Final, considerando-se aprovados aqueles cuja média entre a nota do Exame Final e a média aritmética obtida anteriormente, for igual ou superior a 5,0 (cinco).

Será aplicado Exame Final apenas aos alunos que alcançaram média mínima de 3,0 (três), para cada disciplina. Os resultados dos Exames Finais serão entregues à Secretaria de Apoio Didático para divulgação nos quadros de avisos e posterior arquivamento.

Os resultados de Exames Finais poderão ser objeto de revisão, por solicitação do aluno interessado, em requerimento ao Diretor do CODAI, desde que solicitado até 03 (três) dias úteis da divulgação do resultado. Neste caso caberá ao Diretor:

- a) Comunicar o pedido de revisão ao professor responsável pelo Exame Final, solicitando o gabarito da prova;
- b) Convocar 03 (três) docentes de áreas afins para compor a Comissão de Revisão do Exame Final, que terá 05 (cinco) dias úteis após a convocação para emitir parecer;
- c) Divulgar o resultado da Revisão do Exame Final ao interessado, ao professor e à Secretaria de Apoio Didático, para as providências de registro acadêmico.

Só haverá exame de segunda chamada em qualquer das avaliações de aprendizagem ou no Exame Final, nos casos previstos em Lei.

3. INFORMAÇÕES GERAIS

3.1 Instalações e Equipamentos

O Colégio Agrícola Dom Agostinho Ikas, localizado no centro de São Lourenço da Mata- PE, foi contemplado com uma área de 30ha em Tiúma, à 6 Km da sede. Neste local, encontra-se construído o prédio de Agroindústria Alimentícia composto por cinco laboratórios destinados a processamento de: Frutas e hortaliças, Carnes, Laticínios e produtos derivados, Físico-química e análises sensoriais. E um prédio com dois andares constando 15 salas de aulas para atender todos os cursos técnicos.

Além de poder contar com toda a infraestrutura existente atualmente na Sede do CODAI, onde estão disponíveis as seguintes instalações:

- Salas-de-Aula

- Salas-de-professor
- Auditório
- Biblioteca
- Laboratório de Informática
- Laboratório de Ciências Biológicas
- Laboratório de Microbiologia
- Núcleo de Apoio ao Educando (NAE)
- Horta didática
- Quadra Poliesportiva

Infra-estrutura disponível no Campus da UFRPE:

- Departamento de Qualidade de Vida (DQV)
- Biblioteca Central (BC)
- Departamento de Apoio ao Estudante (DAE)
- Núcleo de Educação Física e Desportos (NEFD)
- Laboratório de Biologia
- Laboratório de Microbiologia
- Laboratório de Química
- Laboratório de Fitossanidade
- Outros

EQUIPAMENTOS AGROINDUSTRIAIS	
LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E FÍSICO-QUÍMICA	
DESCRIÇÃO	QTDE
1. Texturômetro	01
2. Viscosímetro	01
3. Analisador de fibras	01
4. Estufa	02
5. Mufla	01
6. Rota Evaporador	01
7. Manta aquecedora	02
8. Agitador magnético com aquecimento	01
9. Agitador mecânico	01
10. Espectrofotômetro	01
11. Analisador de Nitrogênio	01
12. Refratômetro	02
13. Analisador de Água	01
14. pHmetro	03
15. Balança analítica	02
16. Agitador tipo vortex	01
17. Moinho de facas	01
18. Colorímetro digital	01
19. Autoclave	02
20. Refrigerador	02

21. Estufa de esterilização	01
22. Incubadora Biochemical Oxigen Demand (BOD)	01
23. Estufa Bacteriológica	01
24. Cabine de Fluxo Laminar	01
25. Contador de Colônias	03
26. Phmetro	01
27. Banho-maria	01
28. Destilador	01
29. Balança semi-analítica	02
30. Forno Micro-ondas	01

LABORATÓRIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	
DESCRIÇÃO	QTDE
Geladeira Eletrolux	1
Botijão de gás	1
Fogão industrial 2 bocas Engefrio	1
Forno estacionário fb900 Tedesco	1
Embutideira Metavisa	1
Balança Filizola	1
Misturela Tedesco	1
Balança Welmy 100kg	1
Cuba de plástico (if)	1
Envasadora Tambras	1
Triturador Itametal	1
Refrigerador freezer vertical	1
Estante de metal	3
Balança Ramuza	1
Mesa MDF revestida em fórmica	2
Bancada em inox	2
Bancada retangular Soinox	1

Ventiladores	3
Bancos baixos	6
Batedeiras bp-05 Gastromaç	1
Câmara de congelamento	1
Batedeira Gpannis	1
Bancada Alja com furo	2
Cuba Soinox (pia)	1
Incubadora bod sl 200	1
Motor compressor agata (lava jato)	1
Quadro branco	1
Despolpadeira Iitametal	1
Extintor de prevenção	2
Liquidificador Colombo	1
Iogurteira Tambras	1

LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE CARNE	
DESCRIÇÃO	QTDE
Freezer Consul	1
Ventiladores	2
Moedor de carne	1
Misturador de carne Caf	1
Extintor de prevenção	1
Camara de congelamento	1
Balança Welmy 150kg	1
Moedor de carne Eccel	1

Balança Ramuza dcr 15	1
Cutler 4l Metvisa	1
Embutideira Jamar	1
Fatiador p frios Arbel	1
Seladora Selovac	1
Incubadora Bod sl200 solab	1
Serrafita Eccel	1
Moedor de carne Metvisa	1
Moedor de carne Beccaro	1
Cuba Soinox	1
Liquidificador Colombo	1
Estante metal	1
Forno elétrico Progas	1
Caro auxiliar	1
Bancada Soinox	1
Bancada em inox	1
Lava botas	1

LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE LEITE	
DESCRIÇÃO	QTDE
Estante de metal	1
Liquidificador industrial Metvisa	2
Iogurteira Tambras	1
Tanque camisa dupla para doce de leite	1
Fogão 4 bocas Venancio	2
Fogão 2 bocas Engefrio	1

Geladeira duplex Eletrolux	1
Extintor de prevenção	2
Prensa	1
Misturela Tedesco (corredor)	1
Bancada Soinox	1
Bancada em inox	1
Ventiladores	2
Quadro branco	1
Tanque quadrado de inox	1
Batedeira Gastromaç	3
Armário baixo para diretor	1
Liquidificador Colombo	4
Mesa com cuba Soinox	1
Cuba inox retangular	1
Cuba quadrada	1

ALMOXARIFADO	
DESCRIÇÃO	QTDE
Câmara de crescimento Progas	2
Forno elétrico Progas	2
Estante de metal Soinox	2
Estante de ferro	3
Estabilizador de tensão	1
Chapa elétrica'	1
Embutideira	1
Gabinete CPU	3
Batedeiras Philco	1
Batedeiras Philco	3

Multiprocessador de alimentos	1
Balança eletrônica C&F	1
Armário de ferro	1
Extintor de incêndio	1

CORREDOR	
DESCRIÇÃO	QTDE
Cilindro Monte Castelo	2
Amassador	2
Misturela Tedesco	1
Forno Progas	1
Armário(escaninho)	3
Armário baixo para diretor	
Senco Hobart	1
Monitor de vídeo	1
Estabilizador de tensão	1
Extintor de incêndio	1
Tampo de mesa	2
Retroprojeter	3

3.2 - Corpo Técnico Envolvido No Curso

Nome	Cargo
Juãres José Gomes	Diretor Geral
Michel Saturnino Barboza	Vice-diretor
Eduardo Felinto Santiago	Diretor de ensino

Vicente Ferreira Neto	Coordenador Geral de Estágio
José Soares Neto	Diretor do Departamento Administrativo
Eliete Maria Nunes	Secretária Geral
Patrícia Lins Tabosa	Bibliotecária Documentalista
João Ferreira da Silva Júnior	Analista de Tecnologia da Informação

3.3 Pessoal Docente Necessário Ao Funcionamento Do Curso

Docentes	Formação profissional	Titulação	Componentes curriculares
Andrilene Ferreira Maciel	Ciência da Computação	Doutora	Inteligência Artificial, Sistemas de Informação, Algoritmos genéticos, Computação de alto desempenho, sistemas embarcados
Argélia Maria Araújo Dias Silva	Zootecnista Licenciatura em Ciências Agrárias	Doutora	Tecnologia de Carne Análise Sensorial
Aurenice Pontes Loio Vaz	Medicina Veterinária e Licenciatura em Biologia	Doutora	Microbiologia, Controle de Qualidade em Alimentos
Erick Farias Couto	Engenheiro Agrônomo	Doutor	Fitopatologia Fruticultura, Gestão Agroindustrial
Gilvan Silva	Zootecnista	Mestre	Tecnologia de Leite, BPF e Higiene na Indústria

Julliane Campelo do Nascimento	Licenciatura em Letras e Licenciatura pela em Pedagogia	Especialista	Português
Leon Tarquino da Costa	Licenciatura em Matemática	Mestre	Matemática
Luana Gomes Cordeiro de Araújo	Engenharia de Alimentos	Doutora	Ciência e Tecnologia dos Alimentos
Marcílio Ferreira de Souza Júnior	Ciência da Computação	Doutor	Sistemas de informação, saúde eletrônica, engenharia de software baseada em serviços
Michele France Paula da Cruz	Licenciatura Plena em Química	Doutora	Química Geral, Físico-Química, Química Orgânica, Química Analítica, Química dos Alimentos, Bioquímica dos Alimentos e Análise Química dos Alimentos.
Michel Saturnino Barboza	Licenciatura e Bacharelado em Geografia	Mestre	Gestão Agroindustrial
Paulo Ricardo Santos Dutra	Engenharia Agrônoma	Mestre	Ciência dos Alimentos
Rodrigo Barbosa Acioli de Oliveira	Medicina Veterinária	Doutor	Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos
Sílvio de Almeida Sampaio	Engenheiro Agrônomo	Mestre	Tecnologia de Frutas e Hortaliças;

			Tecnologia de Bebidas Fisiologia Pós-colheita Instalações Agroindustriais
Silvana Soares Brandão	Zootecnista	Mestre	Panificação, Conservação de Alimentos e BPF

4. REFERÊNCIAS

ABIA–ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO. **Compêndio de legislação de alimentos: consolidação das normas e padrões de alimentos.**

ABRAHÃO, B. **O mundo dos pães:** Brasilivros.

ALMEIDA, A. C. **Tudo o que o padeiro precisa saber.**

ANDRADE, N.J.; MACÊDO, J.A. B. **Higienização na indústria de alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 1996. 182p

ANDRADE, Nélio José de; PINTO, Cláudia Lúcia de Oliveira; FERREIRA, Danielle Gomes; FERREIRA, Rozimar Gomes da Silva. **Higienização na Indústria de Alimentos.** Viçosa - MG, CPT, Manual Atualizado em 2008. 368p.

ANQUIER, O. **Padaria em casa.** Os segredos.

AQUARONE, E.; LIMA, U. A.; BORZANI, W. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação.** São Paulo: Edgard Blucher, 1986. V. 5

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDEL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial:** biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgar Blucher, 2001 vol.04

ASSOCIATION OF OFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (AOAC). **Official methods of analysis of the Association Analytical Chemists.** 16th ed. Washington, D.C., 1998. 1141p.

BATALHA, M.O. (coord.). **Gestão Agroindustrial.** São Paulo: Editora Atlas, 2001. Vol. 1. GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais, 690 p.

BATALHA, M.O. (coord.). **Gestão Agroindustrial.** São Paulo: Editora Atlas, 2001. Vol. 2. GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais, 383 p.

BELITZ, H.D.; GROSCHE, W. **Química de los alimentos.** 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1997

- BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.Q. **Química do Processamento de Alimentos**. Campinas: Fundação Cargil, 1984.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Portaria SVS/ MS nº326, de 30 de julho de 1997.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Resolução RDC nº18, de 29 de fevereiro de 2000.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Resolução RDC nº275, de 21 de outubro de 2002.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Portaria nº518, de 25 de março de 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária: ANVISA. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004.
- CAMARGO, Rodolpho de; et all. **Tecnologia dos Produtos Agropecuários**. 1984.
- CENTRO DE TECNOLOGIA DA CARNE (CTC). Seminário sobre Tecnologia de Salga e Defumação de Pescado. Campinas, 1995.
- CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2001. 91p.:il.(Cadernos didáticos, 33).
- CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL, H. **Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1976. v. 1 e 2.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. Ed. Campus, 2000.
- CIACCO, C.F. & CHANG Y.K. **Como fazer massa**. São Paulo: Ícone, 1986. 124p.
- CLEMENTE, P.R. **Avaliação sensorial no controle de qualidade de alimentos**. Lavras: UFLA/FAEPE, 81p. 2001.
- COMMISSION INTERNATIONALE DE L' ECLAIRAGE. **Recommendations on uniform color spaces-color difference equations, psychometric color terms**. Supplement nº.2 to CIE Publication nº. 15. 1978, Paris.
- EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 1996.
- FERREIRA, J. R. ; GOMES, J. C. **Gerenciamento de laboratórios de análises químicas**. Viçosa: Fundação Arthur Bernardes, 1995. 378p.
- FERREIRA, V.L.P.F; ALMEIDA, T.C.A.; PETTINELLI, M.L.C.V. et al. **Análise sensorial testes descritivos e afetivos**. Campinas: SBCTA, 2000. 127p. – (Manual técnico: Série Qualidade).
- FIGUEREDO, R. M. **Programa de Redução de Patógenos**.
- FORSYTILE, Stephen J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. São Paulo: Artmed, 2002.
- FRANCO, Bernadete Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.
- FRANCO, Tânia; et all. **Trabalho, riscos industriais e meio ambiente: rumo ao desenvolvimento sustentável**. Salvador: Edubra – CRH/FFCH/UFBA, 1997.
- FRAZIER, W.C. **Microbiologia dos alimentos**. Zaragoza: Acribia.
- GAVA, Altanir. **Princípios de tecnologia de alimentos** (1983)

HOITMAN, J.; TRAVASSOS, L.J. **Tratado de microbiologia**. São Paulo: Manole, v.1.

HOSENEY, R.C. **Princípios da ciência y tecnologia dos cereales**. Zaragoza: Acribia, 1991. 321p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3. ed. São Paulo: 2005. Vol. IV, 1018p.

JAY, J. M. **Microbiologia Moderna dos Alimentos**. AZIER. W.

JEFFERY, G.H. ; BASSET, J. ; MENDHAM, J. ; DENNEY, R.C. **Análise química quantitativa – Vogel** . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002. 462p.

Linha Viva. Editora Fundacentro.

Manuais de Legislação Atlas. **Segurança e Medicina do Trabalho**. 53. ed. Editora Atlas.

Materiais Institucionais da Fundacentro.

MAXIMIANO, Antonio César Amaru. **Introdução a administração**. 5. ed. Editora Atlas.

MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 599p.

MORETTO, Eliane; ALVES, Roseane Fett. **Óleos e Gorduras Vegetais (Processamento e Análises)** – 2. ed. Editora UFSC, 1986.

MORETTO, E. et al. **Vinhos e vinagres: processamento e análises**. Florianópolis: UFSC, 1988.

ORDÓNEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. vol. 1 e 2, p. 280p.

PELCZAR, Michael J. Jr; Chan, E.C.S.; Krieg, Noel. G. **Microbiologia dos Conceitos e Aplicações**. São Paulo: Maeron Books. Vol 1 e 2.

RIBEIRO, Antonio de Lima. **Teorias da administração**. Editora Saraiva: 2003

RIEDEL, Guenter. **Controle sanitário dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

SIQUEIRA, Regina Silva. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: EMBRAPA, 1995.

Sites recomendados: www.anvisa.gov.br, www.in.gov.br, www.agricultura.gov.br Site: www.padariaonline.com.br; www.padaria2000.com.br

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed. 2000.

VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J. P. **Leche y productos lácteos, tecnología, química y microbiología**. 2. ed. Acribia, Zaragoza, Espanha.

ZYLBERSZTAJN, D. & NEVES, M.F. (Org.). **Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. 428 p.

ZYLBERSZTAJN, D. & SCARE, R. F. (org.) et all. **Gestão da Qualidade no Agribusiness: Estudos e Casos**. São Paulo: Atlas, 2002.