



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

RESOLUÇÃO CS/IFS Nº 393, DE 25 DE JUNHO DE 2026

Aprova, ad referendum, a reformulação do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em 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, e considerando o Processo SEI/IFS nº 23289.000035/2026-11,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, ad referendum, a reformulação do Projeto Pedagógico de Curso Técnico em Nível Médio em Agroindústria, na forma subsequente, ofertado pelo campus São Cristóvão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe - IFS, na forma do anexo.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Aracaju, 25 de junho de 2026.

Ruth Sales Gama de Andrade
Presidente do Conselho Superior do IFS



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

PROJETO PEDAGÓGICO PARA CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA SUBSEQUENTE (PPC)

PROJETO PEDAGÓGICO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO NA FORMA SUBSEQUENTE EM AGROINDÚSTRIA

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 393/2026/CS/IFS

São Cristóvão
2026

Profa. Dra. Ruth Sales Gama de Andrade
REITORA

Prof. Dr. Alysson Santos Barreto
PRÓ-REITOR DE ENSINO

Prof. Dr. Marco Arlindo Amorim Melo Nery

DIRETOR DO CAMPUS

Profa. MSc. Lucia Dalbosco Lins

Profa. Dra. Rafaela Cristiane Andrade Santos

Profa. MSc. Emanuele Oliveira Cerqueira Amorim

Profa. Dra. Raquel Anne Ribeiro dos Santos

Prof. Dr. João Batista Barbosa

Pedagoga Dra. Aristela Arestides Lima

Biblioteconomista MSc. Jacilene de Jesus Oliveira

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO/REFORMULAÇÃO

Dados Institucionais

CNPJ: Reitoria: 10.728.444/0001-00

Campus: São Cristóvão

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

Telefone: (79) 3711- 3051

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

Site: www.ifs.edu.br

Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Subsequente**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia**Modalidade de Ensino:** presencial**Carga Horária:** 1.098**Regime letivo:** semestral**Regime de matrícula:** semestral**Vagas ofertadas por ano:** 30**Turno de oferta:** Diurno**Duração:** 1,5 anos**Local de Oferta:** Campus São Cristóvão**LISTA DE QUADROS**

QUADRO 1- ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO	20
QUADRO 2 - RESUMO DA CARGA HORÁRIA	23
QUADRO 3 – EMENTAS	24
QUADRO 4 - INSTALAÇÕES	46
QUADRO 5 - EQUIPAMENTOS	47
QUADRO 6 - PESSOAL DOCENTE	54
QUADRO 7 - PESSOAL TÉCNICO ADMINISTRATIVO	55
QUADRO 8 – EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS	57

LISTA DE SIGLAS

APL	Arranjo Produtivo Local
AVA	Ambiente Virtual de Aprendizagem
CEPE	Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão
CNE	Conselho Nacional de Educação
CNCT	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos
CNCST	Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia
CONSUP	Conselho Superior
EaD	Educação a Distância
FIC	Formação Inicial e Continuada
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFS	Instituto Federal de Sergipe
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
LDBEN	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
NDE	Núcleo Docente Estruturante
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PROEN	Pró-Reitoria de Ensino
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego
ROD	Regulamento da Organização Didática
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso

SUMÁRIO

1	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	08
2	JUSTIFICATIVA	09
3	OBJETIVOS	13
	Objetivo Geral	13
	Objetivos Específicos	13
4	REQUISITOS DE ACESSO	14
5	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	14

6	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
	Estrutura Curricular	20
	Ementas	24
7	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS	45
8	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	45
9	DIPLOMA/CERTIFICADO	46
10	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	46
11	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	54
12	EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS	57
13	MIGRAÇÃO	58
	REFERÊNCIAS	59

1 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 Técnico em Agroindústria é um profissional de nível médio que deverá estar capacitado para:

- Aplicar tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal nas áreas da cadeia produtiva de alimentos;
- 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;
- Desenvolver técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promover a inovação tecnológica;
- Aplicar os conhecimentos adquiridos de forma ética, consciente e crítica, contribuindo para o contexto socioeconômico, ambiental e cultural da região;
- Desenvolver o senso empreendedor, gerenciando com interação comunicativa, com competência e qualidade, promovendo as transformações e acompanhamento de todo o processo dos produtos oriundos da agropecuária local e/ou regional, com responsabilidade socioambiental.

1 JUSTIFICATIVA

No Brasil, a agroindustrialização constitui-se num dos mais dinâmicos vetores de desenvolvimento socioeconômico. De acordo com a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA, 2025), a Agroindústria apresentou um crescimento de 3,18% no primeiro trimestre de 2025. Fazem parte do ramo agroindustrial que geram renda e movimentam o mercado, algumas indústrias, a exemplo de: óleos vegetais; café; bebidas; moagem e fabricação de amiláceos; conservas de legumes, frutas e outros vegetais.

Desde 2002, o Centro de Estudos do Agronegócio da Fundação Getúlio Vargas (FGVAgro) criou o Índice de Produção Agroindustrial (PIMAgro) que permite acompanhar mensalmente a evolução da agroindústria nacional. O PIMAgro foi construído com base na Pesquisa Industrial Mensal – Produção Física (PIM-PF) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A FGVAgro chama a atenção para o fato de que pouco se divulga que a produção brasileira de produtos agroindustriais (ou seja, daqueles produtos manufaturados cujas principais matérias-primas derivam das atividades agropecuárias) responde por uma fração significativa da produção industrial brasileira, além de ser responsável por um robusto saldo da balança comercial nacional. Em outubro de 2025, a produção de produtos alimentícios e bebidas cresceu 4,3% em relação a outubro de 2024. Esse crescimento foi liderado pelos alimentos de origem animal (6,5%), especialmente pela maior produção de carne bovina, além de carnes suínas, aves, laticínios e pescados. Os alimentos de origem vegetal avançaram 3,5%, com destaque para arroz, trigo, conservas e sucos, apesar da retração em óleos e gorduras, açúcar e café (FGVAgro, 2019; 2025).

Em Sergipe, a indústria é responsável por 99,0% das exportações efetuadas pelo estado, caracterizando-se por apresentar uma grande diversidade de atividades agrícolas e zootécnicas, nesta destacando-se a ovinocultura, caprinocultura, bovinocultura, suinocultura, equinocultura, avicultura, apicultura, aquíicultura etc., e naquela, a produção de mandioca, milho, hortaliças, coco, citrus e outras frutíferas. O Governo do Estado tem incentivado as indústrias nos últimos anos, especialmente através do Programa Sergipano de Desenvolvimento Industrial (PSDI), que objetiva a atração de novos negócios para Sergipe através da oferta de incentivos, que podem ser fiscais e/ou locacionais, sendo este último, ofertado principalmente nos núcleos e distritos industriais. O programa objetiva incentivar empreendimentos industriais, centros de distribuição, agroindustriais, de pecuária, aquícolas, turísticos e tecnológicos através de apoio fiscal, locacional ou de

infraestrutura. Em 2018, com o PSDI foram implantados oito novos empreendimentos e criadas 210 novas vagas de emprego. Atualmente, 320 empresas em Sergipe são beneficiadas pelo Programa a partir de um investimento de quase R\$ 2 bilhões de reais (SEDETC, 2018).

Apesar das atividades agrícolas e zootécnicas estarem consolidadas no contexto sergipano, estas apresentam baixos índices de produtividade no beneficiamento e processamento da produção agropecuária, principalmente pela falta de força de trabalho qualificada. Por isso, faz-se necessária a formação de profissionais com domínio Técnico em Agroindústria com o 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, consequentemente, contribuindo para o desenvolvimento da região (REIS, 2015).

Sendo assim, percebe-se que o segmento da indústria de transformação tem um futuro promissor, principalmente por ser responsável pela promoção da agropecuária e da indústria, consolidando-se como uma das mais relevantes atividades, tanto do ponto de vista econômico quanto social, uma vez que interfere no suprimento das necessidades de alimentos, na agregação de valores, para o emprego de força de trabalho, 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, torna-se um importante agente de desenvolvimento da economia do nosso estado, configurando-se como responsável pela geração de emprego e renda, bem como pelo desenvolvimento de pesquisa e difusão de tecnologias.

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 da necessidade de se 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 mundo do trabalho. Nesta perspectiva, não se pode restringir a função da educação a ensino, senão ampliá-la para 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).

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 força de trabalho, 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 (IFS) com o objetivo de promover a expansão da Educação Profissional Técnica de nível médio, oferta desde 2001 o Curso Técnico em Agroindústria no Campus São Cristóvão, tendo sido o pioneiro no estado de Sergipe (IFS, 2011). O Campus São Cristóvão, parte integrante do IFS, atua na área educacional promovendo educação profissional nos cursos técnicos de nível médio e cursos superiores de tecnologia. A Escola teve sua origem no Patronato São Maurício, que fora criado em 1924 pelo governo do Estado de Sergipe. É a única instituição no estado de Sergipe a disponibilizar regime de residência para alguns estudantes, fornecendo moradia e alimentação. Para além do ensino, este Campus atua também como centro de pesquisa e extensão, fundamentando-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; o que consequentemente, traz o imperativo de fortalecer cursos como o de Técnico em Agroindústria.

O Curso Técnico em Agroindústria, pioneiro em Sergipe, tem corroborado com a missão institucional do IFS de “promover a educação profissional, científica, técnica e tecnológica de qualidade através da articulação entre ensino, extensão, pesquisa aplicada e inovação para formação integral dos cidadãos” (IFS, 2020) e, por tudo o que fora acima exposto, configura-se uma ferramenta de considerável relevância para a capacitação técnico-científica de profissionais da área quanto para o desenvolvimento do setor agroindustrial.

2 OBJETIVOS

Objetivo Geral

Formar profissionais técnicos de nível médio em Agroindústria capazes de atuarem e contribuírem no desenvolvimento do setor agroindustrial, buscando tecnologias economicamente viáveis às necessidades regionais em que estão inseridos e agindo como protagonistas de mudanças sociais aptos para o exercício da cidadania.

Objetivos Específicos

- Capacitar profissionais capazes de trabalhar com tecnologias para obtenção, análise e gerenciamento de dados necessários às atividades de Agroindústria;
- Favorecer a integração do estudante à vida profissional, notadamente por um conhecimento do mundo do trabalho, além de um conhecimento do contexto particular da profissão escolhida;
- Formar profissionais técnicos em Agroindústria capazes de desenvolver projetos com referencial ético, que tornem efetivas suas ações sintonizadas com o processo de desenvolvimento alternativo, tomando como referência a sustentabilidade ecológica e a utilidade social destes projetos, satisfazendo, simultaneamente, os critérios de viabilidade econômica e a melhoria da qualidade de vida dos cidadãos;
- Capacitar indivíduos que possam atuar no mundo do trabalho de forma crítica, competente e empreendedora, nas mais diversas opções de profissionalização;
- 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.

3 REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria, presencial ou a distância, na forma subsequente, destinado àqueles que concluíram o Ensino Médio ou equivalente, mediante a comprovação por histórico escolar, será realizado por;

- a) por processo seletivo, regulado por edital próprio, conforme previsão institucional; ou
- b) transferência, conforme Regulamento de Organização Didática (ROD).

4 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 6º, 23, 205, 206 e 208; na Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990; na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; no Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de julho de 2001; na Resolução CNE/CEB nº 02, de 11 de setembro de 2001; na Lei nº 13.006, de 26 de junho de 2004; no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004; no Parecer CNE/CEB nº 39, de 8 de dezembro de 2004; na Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008; na Lei nº 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; no Parecer nº 13, de 03 de junho de 2009; na Resolução nº 04 de 02 de outubro de 2009; no Decreto n. 7.022, de 02 de dezembro de 2009; na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020; na Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010; no Parecer CNE/CEB nº 7, de 07 de abril de 2010; na Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014; na Lei nº 13.010, de 26 de junho de 2014; na Lei nº 13.278, de 02 de maio de 2016; na Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017; na Resolução CNE/CEB nº 3, de 21 de novembro de 2018; na Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018; no Parecer CNE/CP nº 17, de 10 de novembro de 2020; na Resolução CNE/CP n. 01, de 05 de janeiro de 2021; na Lei nº 14.164, de 10 de junho de 2021; na Resolução CNE/CP nº 2, de 4 de abril de 2024, que dispõe sobre a incorporação aos Catálogos Nacionais de Cursos Técnicos (CNCT) e de Cursos Superiores de Tecnologia (CST), de Áreas Tecnológicas aos respectivos Eixos Tecnológicos; na Lei nº 15.100, de 13 de janeiro de 2025, que dispõe sobre a utilização, por estudantes, de aparelhos eletrônicos portáteis pessoais nos estabelecimentos públicos e privados de ensino da educação básica; no Decreto nº 12.603 de 28 de agosto de 2025, que institui a Política Nacional de Educação Profissional e Tecnológica; na Lei nº 15.211, de 17 de setembro de 2025, que dispõe sobre a proteção de crianças e adolescentes em ambientes digitais (Estatuto Digital da Criança e do Adolescente); no Decreto nº 12.686 de 20 de outubro de 2025, que institui a Política Nacional de Educação Especial Inclusiva; nos princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional, no Regulamento da Organização Didática (ROD) e nas Diretrizes Indutoras para o Fortalecimento do Ensino Médio Integrado no IFS.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na forma Subsequente, constitui-se na oferta de um currículo plural e dinâmico que reúne elementos que integram as aprendizagens em consonância com o perfil profissional de conclusão.

A operacionalização deste currículo prevê ações educativas que fomentam aprendizagens articulando os saberes (teóricos e práticos), compondo estratégias metodológicas integradoras que se fundamentam na interdisciplinaridade, na contextualização, na flexibilidade e na valorização das experiências dos alunos. Na organização do trabalho didático, no âmbito da educação tecnológica, a transversalidade diz respeito principalmente ao diálogo entre educação e tecnologia. A tecnologia sendo o elemento transversal presente no ensino, na pesquisa e na extensão, configurando-se como uma dimensão que ultrapassa os limites das simples aplicações técnicas e amplia-se aos aspectos socioeconômicos e culturais (PACHECO, 2015).

Nesse sentido, existem componentes curriculares teórico-práticos que visam promover a integração entre os saberes acadêmicos e as experiências práticas a fim de proporcionar uma perspectiva de aprendizado mais ampliada que provoque no discente a capacidade de não apenas compreender teoricamente o mundo ao seu redor, mas refletir e criar soluções para os dilemas que habitam este mundo. Considerando o pressuposto da formação humana integral que “antes de formar o profissional, trata-se de formar o cidadão, capaz de compreender o processo produtivo e seu papel dentro dele, incluindo as relações sociais estabelecidas a partir daí. Deste modo, o currículo integrado organiza o conhecimento e desenvolve o processo de ensino e aprendizagem de modo que os conceitos sejam apreendidos como sistema de relações de uma totalidade concreta que se pretende compreender” (PACHECO, 2015).

Conforme aponta RAMOS (2008), “a realidade nos impõe sempre a pensar sobre o tipo de sociedade que visamos quando educamos” (p.1). Neste sentido, considerar o trabalho como princípio educativo equivale dizer que os estudantes podem ser produtores de sua realidade e, por isto, se apropriarem dela e pode transformá-la, e a partir disso realizarem escolhas que possam construir caminhos para a produção da vida.

Neste desenho curricular, o docente se posicionará como mediador do processo e deverá estar preparado para enfrentar os desafios dessa ação educativa, que envolverá compromisso com o seu fazer diário, que também deverá ser coletivo e passível de avaliação permanente. No que se refere ao discente, este será incentivado a ser protagonista do processo educativo comprometendo-se com a construção dos valores que fundamentam 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.

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;
- 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.

Convém destacar que a organização curricular do Curso em questão agrega também uma abordagem de conteúdos pertinentes à educação ambiental (atendendo o previsto na Lei n. 9.795/99, que trata da Política Nacional de Educação Ambiental”).

Por fim, ressalte-se que, associadas ao desenvolvimento curricular do Curso, existem ações diversas institucionais visando a apoiar o discente em vista de garantir sua permanência e desenvolvimento no curso. Dentre estas, destacam-se:

- A Política de Assistência Estudantil do IFS que tem como finalidade prover os recursos humanos, materiais e financeiros necessários para que o estudante supere os entraves do seu desempenho acadêmico, propiciando, assim, a permanência e êxito do estudante nesta Instituição, possibilitando uma formação voltada para o exercício da cidadania (RESOLUÇÃO Nº 37/2017/CS/IFS);
- Ações de acolhimento institucional no início de cada semestre a partir de eventos (reuniões com a direção do Campus, a Coordenação do Curso, a Assessoria Pedagógica, e assistência estudantil, rodas de conversas com o setor de psicologia e enfermagem, passeio pela escola etc.);
- Atendimento médico, psicológico, pedagógico, inclusive no que se refere às necessidades específicas através do NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas), Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), Núcleo de Igualdade de Gênero e Diversidade Sexual (NIGEDIS), Assessoria Pedagógica (ASPED), Coordenadoria de Assistência Estudantil (COAE) e Coordenadoria de Biblioteca (COBIB);
- Apoio ao estágio através do Núcleo de Apoio ao Estágio (NAE), setor que apoia os estudantes que buscam estágio extracurricular;
- Auxílio financeiro para os estudantes com maior vulnerabilidade socioeconômica, mediante possibilidade de solicitar auxílios financeiros e/ou bolsas e outras ações da assistência estudantil a exemplo dos auxílios permanência, residência, transporte e participação em eventos, através do Programa de Acompanhamento e Assistência ao Estudante - PRAAE;
- Atividades de monitoria disponibilizadas através de programas (remunerados ou não), que estimulam os estudantes ao ensino e a auxiliarem colegas nas dificuldades de aprendizagem;
- Participação em atividades de pesquisa, extensão e inovação tecnológica mediante projetos financiados por diversas instituições (CNPq, Fapitec/SE etc.) ou pela própria instituição.

Estrutura Curricular

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria é presencial e será desenvolvido no turno diurno, (com possibilidade de oferta matutino ou vespertino), com duração de um ano e meio (1,5 anos), de modo que as disciplinas terão oferta semestral. A carga horária do curso é composta por Componentes Curriculares (disciplinas), que contabilizam 1.048 horas, além de 50 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. A matrícula nas disciplinas ocorrerá semestralmente, sendo necessário renovar sua matrícula para dar seguimento aos componentes curriculares do semestre seguinte. Em caso de reprovação em mais de duas disciplinas, o estudante não terá direito a progressão, devendo cursá-las, obrigatoriamente, no período seguinte de acordo com a disponibilidade institucional, conforme consta no Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFS (artigo 71, § 2º).

A matriz curricular foi construída a partir de 2 núcleos estruturantes: Tecnológico e Politécnico. O núcleo tecnológico é formado pelas disciplinas específicas da formação técnica que tem como objetivo a formação profissional e as regulamentações do exercício da profissão. São elas: Introdução à Agroindústria; Bioquímica de Alimentos; Nutrição; Legislação e Higiene Agroindustrial; Microbiologia e Métodos de Conservação de Alimentos; Tecnologia de Massas Alimentícias; Tecnologia de Frutas e Hortaliças; Colheita e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças; Tecnologia de Fermentações; Análise Físico-Química de Alimentos; Análise Sensorial de Alimentos; Tecnologia de Carnes; Tecnologias de Leite; Fundamentos de Inspeção Sanitária; Controle de Qualidade.

O núcleo politécnico, por sua vez, está constituído das disciplinas que trazem os conhecimentos e habilidades da educação profissional e que tem uma forte integração com o núcleo tecnológico, proporcionando a interdisciplinaridade e a formação integral objetivada pela matriz curricular. São elas: Relações Humanas; Segurança no Trabalho; Política Agroindustrial; Gestão Agroindustrial; Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais; Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais.

A distribuição das disciplinas ao longo do curso foi pensada de forma que proporcione uma progressão no nível de conhecimento e na habilidade técnica dos discentes.

Quadro 1: Estrutura Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria na Forma Subsequente

1º SEMESTRE								
NÚCLEO DE FORMAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	
Tecnológico	Introdução à Agroindústria	50	60	45	0	15	0	-
	Bioquímica de Alimentos	33	40	36	0	04	0	-

Politécnico	Nutrição	33	40	40	0	00	0	-
	Legislação e Higiene Agroindustrial	67	80	64	0	16	0	-
	Relações Humanas	17	20	20	0	00	0	-
	Segurança no Trabalho	17	20	20	0	00	0	-
	Política Agroindustrial	33	40	40	0	00	0	-
	Gestão Agroindustrial	33	40	40	0	00	0	-
TOTAL DO SEMESTRE		283	340	-				
NÚMERO DE SEMANAS POR SEMESTRE		20						

2º SEMESTRE								
NÚCLEO DE FORMAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	
Tecnológico	Microbiologia e Métodos de Conservação de Alimentos	67	80	60	0	20	0	-
	Fundamentos de Inspeção Sanitária	33	40	30	0	10	0	-
	Controle de Qualidade de Alimentos	33	40	32	0	08	0	-
	Colheita e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças	50	60	48	0	12	0	-
	Tecnologia de Fermentações	50	60	45	0	15	0	
	Análise Físico-Química de Alimentos	50	60	30	0	30	0	
	Análise Sensorial de Alimentos	50	60	30	0	30	0	
Politécnico	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais	33	40	32	0	08	0	-
TOTAL DO SEMESTRE		366	440	-				
NÚMERO DE SEMANAS POR SEMESTRE				20				

3º SEMESTRE								
NÚCLEO DE FORMAÇÃO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA TOTAL	Nº TOTAL DE AULAS	DISTRIBUIÇÃO DO NÚMERO DE AULAS POR DISCIPLINA				Pré-requisito (se houver)
				Teórica		Prática		
				Presencial	EAD	Presencial	EAD	
Tecnológico	Tecnologia de Carnes	83	100	40	0	60	0	-
	Tecnologia de Leite	83	100	40	0	60	0	-
	Tecnologia de Massas Alimentícias	83	100	40	0	60	0	-
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	83	100	40	0	60	0	-
Politécnico	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais	67	80	60	0	20	0	-
TOTAL DO SEMESTRE		399	480	-				
NÚMERO DE SEMANAS POR SEMESTRE				20				

Quadro 2: Resumo da carga horária

RESUMO	
Carga Horária Total de Disciplinas	1.048

Carga Horária de Práticas Profissionais Integradas (Atividades Complementares)	50
Carga Horária Total do Curso	1.098

Quadro 3: Ementas

Curso		Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Introdução à Agroindústria				Semestre			1º
Núcleo	Tecnológico							
Carga Horária	50h.	Nº de Aulas						
		Presencial		EAD			TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática			
		45	15	0	0			
Pré-requisito(s)	Não se aplica							
Ementa								
Histórico e segmentos agroindustriais. Perfil profissional. Características, composição e classificação das matérias-primas agroindustriais de interesse regional, métodos e indicadores culinários. Introdução às tecnologias agroindustriais. Produtos alternativos voltados para a Agroindústria. Matemática aplicada à Agroindústria: Aplicação da regra de 3, notação científica, porcentagem, razão/proporção, conversão de unidades. Leitura, análise e interpretação de textos técnico-científicos. Elaboração de trabalhos acadêmicos: o relatório técnico-científico e a comunicação oral. Conhecendo as normas da ABNT.								
Ênfase Tecnológica								
Reconhecimento dos processos tecnológicos aplicados às tecnologias no processamento das matérias-primas de origem vegetal e animal.								
Área de integração								
Bioquímica de Alimentos: Transformações ocorridas nos alimentos.								
Legislação e Higiene Agroindustrial: Higiene pessoal, alimentar, operacional e ambiental. Processos de limpeza e sanitização na agroindústria.								
Bibliografia Básica								
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Nobel, 1984.								
OLIVEIRA, J. L. de. Texto acadêmico: técnicas de redação e de pesquisa científica. Petrópolis/RJ: Vozes, 2014.								
Bibliografia Complementar								
BATALHA, M.O. <i>et al.</i> Gestão agroindustrial , São Paulo: Atlas, 2009.								
MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos, resenhas. São Paulo: Atlas, 2017.								
OETTERER, M.; ARCE, M.A.; SPOTO, M.H. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 1. ed. São Paulo: Manole, 2006.								

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria									
Disciplina	Bioquímica de Alimentos					Semestre				1º
Núcleo	Tecnológico									
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas								
		Presencial		EAD				TOTAL		
		Teórica	Prática	Teórica	Prática					
		36	04	0	0		40			
Pré-requisito(s)	Não se aplica									
Ementa										
Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos. O papel da água nos alimentos. 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.										
Ênfase Tecnológica										
Reconhecer a composição dos alimentos e suas alterações bioquímicas, desde a produção até o consumo.										
Área de integração										

Introdução à Agroindústria: Características, composição e classificação das matérias-primas agroindustriais de interesse regional, métodos e indicadores culinários.

Legislação e Higiene Agroindustrial: Aspectos sobre o transporte e comercialização de alimentos.

Nutrição: Água. Nutrientes, suas funções, fontes alimentares. Tipos e Grupos alimentares. Alimentação saudável.

Bibliografia Básica

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos:** teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

ORDONEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: ARTMED, 2007. v. 1.

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, Júlio Maria A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 5. ed. Viçosa: Editora UFV, 2011.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** São Paulo: Livraria Varela, 2001.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Blucher, 2015. 184 p.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Nutrição				Semestre		1º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	0	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

Ementa

Conceitos básicos em nutrição e dietética. Processo de digestão e absorção de nutrientes. Água. Nutrientes, suas funções, fontes alimentares e ingestão diária recomendada (IDR). Tipos e Grupos alimentares. Alimentação saudável. Educação Alimentar e Nutricional. Guias alimentares. Segurança alimentar e nutricional. Técnica e dietética. Preparo de alimentos para consumo. Fichas técnicas de preparação (Fator de correção. Peso bruto. Peso líquido. Custos de alimentos/preparações. Medidas Caseiras. Pesagens de Alimentos).

Ênfase Tecnológica

As técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com as diversas tecnologias disponíveis, bem como as transformações ocorridas nos alimentos e seus nutrientes de acordo com as técnicas aplicadas durante os processamentos. Conscientização da importância no desenvolvimento de produtos com características nutricionais mais saudáveis, destacando as novas tecnologias, hábitos alimentares das comunidades e suas relações com o meio ambiente.

Área de integração

Introdução à Agroindústria: Características, composição e classificação das matérias-primas agroindustriais de interesse regional, métodos e indicadores culinários.

Legislação e Higiene Agroindustrial: Aspectos higiênicos sanitários de alimentos.

Bioquímica de Alimentos: Transformações ocorridas nos alimentos.

Bibliografia Básica

GOMES, C. E. T.; SANTOS, E. C. dos. **Nutrição e dietética.** 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 120 p. (Série eixos. Ambiente e saúde).

MENDONÇA, R. T. **Nutrição:** um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas e gestão. São Paulo: Rideel, 2010. 448 p.

Bibliografia Complementar

CHEMIN S.M.S.S.; MURA J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** 3.ed. São Paulo: Payá, 2016.

GIBNEY, Michael J. *et al.* **Introdução a nutrição humana.** 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** 3. ed. Barueri: Manole, 2016. 400 p.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria			
Disciplina	Legislação e Higiene Agroindustrial		Semestre	1º
Núcleo	Tecnológico			
	67h.	Nº de Aulas		

Carga Horária	Presencial		EAD		TOTAL
	Teórica	Prática	Teórica	Prática	
	64	16	0	0	
Pré-requisito(s)	Não se aplica				
Ementa					
Principais legislações na área de alimentos referentes aos aspectos higiênico sanitários. Órgãos nacionais e internacionais responsáveis pela regulação e inspeção de alimentos. Aspectos gerais da vigilância sanitária. Higiene pessoal, alimentar, operacional e ambiental. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Aspectos sobre o transporte e comercialização de alimentos. Processos de limpeza e sanitização na agroindústria. Agentes, detergentes e sanitizantes utilizados na agroindústria. Processos de contaminação e alterações nos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA).					
Ênfase Tecnológica					
Aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em alimentos. Limpeza e sanitização de instalações e superfícies de equipamentos e utensílios. Órgãos regulamentadores e fiscalizadores.					
Área de integração					
Introdução à Agroindústria: Características, composição e classificação das matérias-primas agroindustriais de interesse regional. Aplicação da regra de 3, notação científica, porcentagem, razão/proporção, conversão de unidades.					
Bibliografia Básica					
CARELLE, A. C.; CANDIDO, C. C. Manipulação e higiene dos alimentos . 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p. (Série eixos).					
GERMANO, P. M. Leal; 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. 1034 p.					
Bibliografia Complementar					
MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos : conforme a lei. 1. ed. Barueri: Manole, 2002. 443 p.					
PEREIRA, L.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. Alimentos seguros : higiene e controle em cozinhas e ambientes de manipulação. Rio de Janeiro: Senac, 2010. 94 p.					
OLIVEIRA, F. C. Práticas em tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2016. 205 p.					

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Relações Humanas				Semestre		1º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	17h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		20	0	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Relações humanas. Ética no trabalho. Educação no trânsito. A comunicação humana. Processo de Envelhecimento, respeito e valorização do idoso. Ambiente de trabalho.							
Ênfase Tecnológica							
Importância das Relações Humanas no Trabalho e na Sociedade.							
Área de integração							
Introdução à Agroindústria: Comunicação oral.							
Gestão Agroindustrial: Recursos Humanos. Ambiente. Liderança e Organização. Comunicação. Ética nos Negócios.							
Bibliografia Básica							
KUNSCH, Margarida Maria Krohling. A comunicação como fator de humanização das organizações . 1. ed. São Caetano do Sul: Difusão, 2019. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 26 jul. 2025.							
ZAITTER, M. A. B.; LEMOS, M. H. Z. Psicologia das relações humanas . Curitiba: Instituto Federal do Mato Grosso, 2012. 107 p.							
Bibliografia Complementar							
FALCÃO, Deusivania Vieira da Silva (org.). A família e o idoso: desafios da contemporaneidade . 1. ed. [S.l.]: Papirus, 2022. <i>E-book</i> . Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br . Acesso em: 26 jul. 2025.							

LOPES, Valdilson Aparecido. **Educação para o trânsito e prevenção de acidentes**. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 jul. 2025.

WEBER, Otávio José. **Ética, educação e trabalho**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2012. *E-book*. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br>. Acesso em: 26 jul. 2025.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Segurança no Trabalho				Semestre		1º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	17h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		20	0	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Segurança nas organizações. Acidentes de Trabalho. Riscos ocupacionais e mapa de riscos. Doenças ocupacionais. Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPI e EPC). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Ergonomia.							
Ênfase Tecnológica							
Conhecimento e aplicação das normas de Segurança no Trabalho.							
Área de integração							
Relações Humanas: Relações humanas. A comunicação humana. Ambiente de trabalho.							
Legislação e Higiene Agroindustrial: Agentes detergentes e sanitizantes utilizados na agroindústria.							
Gestão Agroindustrial: Recursos Humanos. Ambiente. Liderança e Organização. Comunicação.							
Bibliografia Básica							
AYRES, D. O.; CORRÊA, J. A. P. Manual de prevenção de acidentes do trabalho . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017. 263 p.							
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. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2016. 298 p.							
Bibliografia Complementar							
BARSANO, P. R. Segurança do trabalho : guia prático e didático. 2.ed. São Paulo: Érica. 2018. 320 p.							
OLIVEIRA, C. L. de; PIZA, F. de T. (org.). Segurança e saúde no trabalho . São Caetano do Sul: Difusão Editora, 2017. v. 1, v.2, v. 3 (Coleção segurança e saúde no trabalho).							
PAOLESCHI, B. CIPA : comissão interna de prevenção de acidentes: guia prático de segurança do trabalho. 2. ed. São Paulo: Érica, 2017. 128 p.							

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Política Agroindustrial				Semestre		1º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	0	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Fundamentos de política agroindustrial e classificação das agroindústrias. Conceitos e análises das cadeias agroindustriais. Políticas públicas para a agroindústria.							
Ênfase Tecnológica							
Gestão estratégica de planejamento com políticas bem definidas e implementadas para facilitar o acesso a crédito, simplificar a formalização, promover a inovação, agroindustrialização da produção e a sua comercialização e garantir a segurança alimentar.							

Área de integração	
Introdução à Agroindústria: Histórico e segmentos agroindustriais, Perfil do profissional, Introdução às tecnologias agroindustriais, matemática aplicada à agroindústria. Relações Humanas: Relações humanas. A comunicação humana. Ética no trabalho. Ambiente de trabalho. Segurança no Trabalho: Acidentes de trabalho. Doenças ocupacionais. Segurança nas organizações. Equipamentos de Proteção individual e coletiva. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos. Legislação e Higiene Agroindustrial: Principais legislações na área de alimentos referentes aos aspectos higiênico sanitários. Órgãos nacionais e internacionais responsáveis pela regulação e inspeção de alimentos. Higiene pessoal, alimentar, operacional e ambiental. Boas Práticas de Fabricação. Aspectos sobre o transporte e comercialização de alimentos. Processos de limpeza e sanitização na agroindústria. Processos de contaminação e alterações nos alimentos.	
Bibliografia Básica	
CREPALDI, S. A. Contabilidade rural: uma abordagem decisória. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2018, 420 p. SANTOS, Caroline Coradassi Almeida. Agricultura familiar. Curitiba, PR: Contentus, 2022. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 04 fev 2026.	
Bibliografia Complementar	
BAHIA, Domitila Santos. Agroindústria estratégica da cana-de-açúcar. Curitiba, PR: Contentus, 2021. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 04 fev 2026. KRAMER, Rafael Duarte. Cadeias de produção no agronegócio e commodities agrícolas. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 04 fev 2026. LAZARETTI, Lauana Rossetto; PELEGRINI, Tatiane; FRANÇA, Marco Túlio Aniceto. Políticas públicas no Brasil: ferramentas essenciais ao desenvolvimento. 1. ed. Porto Alegre: ediPUCRS, 2022. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 04 fev 2026.	

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Gestão Agroindustrial				Semestre		1º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD		TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	0	0	0	40	
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

Ementa	
Introdução e conceitos gerais de administração e gestão agroindustrial. Objeto de estudo. Função da gestão. Processo decisório. Recursos Humanos. Ambiente. Liderança e Organização. Staff e Controle da Direção. Comunicação. Negócios Internacionais. Ética nos Negócios. Tipos de Planejamentos e Planejamento estratégico. Conceitos, tipos de custos e sua importância para a gestão agroindustrial. Sindicato. Associativismo e Cooperativismo agroindustrial.	
Ênfase Tecnológica	
Aplicabilidade dos conhecimentos na gestão de uma unidade de produção agroindustrial.	

Área de integração	
Introdução à Agroindústria: Histórico e segmentos agroindustriais, Perfil do profissional, Introdução às tecnologias agroindustriais, matemática aplicada à agroindústria. Relações Humanas: Relações humanas. A comunicação humana. Ética no trabalho. Ambiente de trabalho. Segurança no Trabalho: Acidentes de trabalho. Doenças ocupacionais. Segurança nas organizações. Equipamentos de Proteção individual e coletiva. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos. Ergonomia. Legislação e Higiene Agroindustrial: Principais legislações na área de alimentos referentes aos aspectos higiênico sanitários. Órgãos nacionais e internacionais responsáveis pela regulação e inspeção de alimentos. Higiene pessoal, alimentar, operacional e ambiental. Boas Práticas de Fabricação. Aspectos sobre o transporte e comercialização de alimentos. Processos de limpeza e sanitização na agroindústria. Processos de contaminação e alterações nos alimentos.	
Bibliografia Básica	
BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. GEPAI: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012. 770 p. SANTOS, Caroline Coradassi Almeida. Administração rural. Curitiba, PR: Contentus, 2023. E-book. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br. Acesso em: 04 fev 2026.	
Bibliografia Complementar	
CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus. 2011. 608 p. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 94 p.	

ROSSETTI, J. P. **Introdução à economia**. 21. ed. São Paulo: Atlas, 2018. 922 p.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Microbiologia e métodos de conservação de alimentos				Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	67h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD		TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		60	20	0	0		80
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Noções de microbiologia e áreas de aplicação. Posição dos micro-organismos 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.							
Ênfase Tecnológica							
Aplicar os conhecimentos sobre a diversidade de vírus, bactérias, fungos, e parasitas de importância para os alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o crescimento microbiano em alimentos e a produção de micotoxinas. Micro-organismos deteriorantes: degradação de componentes dos alimentos, alterações de sabor, odor, cor e textura dos alimentos.							
Área de integração							
Fundamentos de Inspeção Sanitária: Fundamentos da inspeção sanitária dos produtos de origem animal. Noções de inspeção sanitária do leite e derivados, pescados, ovos e mel. Normas e regulamentos técnicos.							
Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais: Políticas de Recursos Hídricos e dos Resíduos Sólidos; Tratamento de efluentes das indústrias alimentícias ou afins. Minimização e aproveitamento de resíduos agroindustriais.							
Controle de Qualidade: BPF’s, Sistemas ISO e Procedimentos de Auditoria.							
Bibliografia Básica							
PELCZAR, Michael Jr. <i>et al.</i> Microbiologia : conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson. 2012.							
TORTORA, Gerald. Microbiologia . 10.ed. Porto Alegre: Artmed. 2012.							
Bibliografia Complementar							
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2019.							
JAY, James; Microbiologia de alimentos , 6. ed. Porto Alegre (RS): Artmed, 2005.							
SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 7. ed. atual. São Paulo: Varela, 2014. 694 p.							

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Fundamentos de Inspeção Sanitária				Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD		TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		30	10	0	0		40
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Fundamentos da inspeção sanitária de produtos de origem animal (POA). Manejo pré-abate; abate humanitário dos animais, inspeção visual ante e pós morte, alterações e destino. Noções de inspeção sanitária do leite e derivados, pescados, ovos e mel. Enfermidades veiculadas por POA. Normas, regulamentos e bibliografia técnica para implantação e inspeção nas agroindústrias de POA.							

Ênfase Tecnológica	
Ferramentas de Inspeção Sanitária que podem ser utilizadas durante toda a cadeia produtiva de produtos de origem animal. Estudo das técnicas disponíveis e sua aplicabilidade nas indústrias alimentícias durante o processamento das matérias-primas, de origem animal, com foco na garantia da qualidade e segurança alimentar, considerando aspectos socioeconômicos e sustentáveis.	
Área de integração	
Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais: Políticas de Recursos Hídricos e dos Resíduos Sólidos; Tratamento de efluentes das indústrias alimentícias ou afins. Minimização e aproveitamento de resíduos agroindustriais.	
Bibliografia Básica	
BRASIL. Ministério da Agricultura. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: 2017.	
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. 5.ed. Barueri: Manole, 2015.	
Bibliografia Complementar	
BRASIL.Ministério da Agricultura. Instrução normativa no. 3 de 17/01/2000 – Regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. Brasília, DF, 2000. Disponível em: http://www.agricultura.gov.br Acesso em 13 de out de 2025.	
GONÇALVES, A. A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.	
TRONCO, V. M. Manual para inspeção de qualidade do leite. 4 ed. UFSM, 2010.	

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Controle de Qualidade				Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		32	08	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

Ementa

Controle de Qualidade: Princípios gerais e 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, Procedimento Operacional Padronizado. Sistemas ISO e Procedimentos de Auditoria. Sensores da Qualidade. Normas e padrões de identidade e qualidade. Tipos de fraudes em alimentos. Atributos de qualidade. Análise da legislação na área de alimentos.

Ênfase Tecnológica

Ferramentas de Controle de Qualidade que podem ser utilizadas durante toda a cadeia produtiva de alimentos. Estudo das técnicas disponíveis e sua aplicabilidade nas indústrias alimentícias durante o processamento das matérias-primas, sejam de origem animal ou vegetal, com a finalidade de garantir a segurança da saúde dos consumidores, considerando aspectos socioeconômicos e sustentáveis.

Área de integração

Microbiologia e Métodos de Conservação de Alimentos: Métodos de conservação de alimentos pelo calor, pelo frio, pelo controle da umidade, pelo uso de açúcar e fermentações, por irradiação e pelo emprego de aditivos.

Fundamentos de Inspeção Sanitária: Fundamentos da inspeção sanitária dos produtos de origem animal. Noções de inspeção sanitária do leite e derivados, pescados, ovos e mel. Normas e regulamentos técnicos.

Bibliografia Básica

CARELLE, A. C.; CANDIDO, C. C. **Manipulação e higiene dos alimentos.** 1. ed. São Paulo: Érica, 2014. 168 p. (Série eixos).

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos:** qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5.ed. Barueri: Manole, 2015.

Bibliografia Complementar

CARVALHO, Marly Monteiro; PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade:** teoria e casos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. **Alimentos:** conforme a lei. 1. ed. Barueri: Manole, 2002. 443 p.

RIBEIRO JR, José Ivo. **Métodos estatísticos aplicados ao controle da qualidade.** Viçosa: UFV, 2013.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria
-------	--------------------------------------

Disciplina	Colheita e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças				Semestre			2º
Núcleo	Tecnológico							
Carga Horária	50h.	Nº de Aulas						
		Presencial		EAD			TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática			
		48	12	0	0			
Pré-requisito(s)	Não se aplica							
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.								
Ênfase Tecnológica								
Aspectos importantes da pré-colheita e pós-colheita para a qualidade do alimento.								
Área de integração								
Microbiologia e métodos de conservação de alimentos: Métodos de controle e técnicas de conservação de Alimentos.								
Controle de Qualidade: Sistemas de garantia de segurança e qualidade de alimentos. Atributos de qualidade.								
Análise Sensorial de Alimentos: Propriedades sensoriais dos alimentos.								
Bibliografia Básica								
CHITARRA, M.I.F. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: UFLA, 2006.								
NEVES, Leandro Camargo. Manual pós-colheita da fruticultura brasileira. Londrina: EDUEL, 2010.								
Bibliografia Complementar								
EVANGELISTA, J. Tecnologia de 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.								
LIMA, U. A. Matérias-primas dos Alimentos. São Paulo: Blucher, 2017.								

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Tecnologia de Fermentações				Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	50h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD		TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		45	15	0	0	60	
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
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.							
Ênfase Tecnológica							
Identificação dos principais processos fermentativos e seus produtos obtidos na área de alimentos (Fermentação alcoólica, fermentação láctica e fermentação acética)							
Área de integração							
Microbiologia e métodos de conservação de alimentos: Métodos de controle e técnicas de conservação de Alimentos. Métodos de conservação pelo uso de fermentações. Relação entre a microbiologia e os diversos alimentos.							
Análise Físico-Química de Alimentos: Análise de alimentos: importância e aplicações.							
Controle de Qualidade: Análise da legislação na área de alimentos.							

Colheita e Pós-colheita de Frutas e Hortaliças: Tecnologias aplicadas na cadeia produtiva de vegetais.

Bibliografia Básica

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

OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de 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.

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

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria							
Disciplina	Análise Físico-Química de Alimentos					Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico							
Carga Horária	50h.	Nº de Aulas						
		Presencial		EAD				TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática			
		30	30	0	0		60	
Pré-requisito(s)	Não se aplica							

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, carboidratos, lipídios, proteínas e cinzas, fibras, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais (SST) em alimentos; Determinação de teor alcoólico em bebidas fermentadas e destiladas; Inovações em análise de alimentos; Qualidade e legislação pertinentes aos parâmetros físico-químicos em alimentos.

Ênfase Tecnológica

Análise dos principais constituintes em alimentos. Parâmetros físico-químicos de acordo com a legislação.

Área de integração

Tecnologia de Fermentações: Legislações e parâmetros de qualidade dos produtos fermentados.

Controle de Qualidade: Análise da legislação na área de alimentos.

Bibliografia Básica

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2. ed. Campinas: Unicamp, 2013.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos:** métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, F.P.; NUSSIO, C.M.B.; NUSSIO, L.G. **Métodos de análise de alimentos.** Piracicaba: Fealq, 2004, 135p.

GONÇALVES, É. C. B. de A. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Varela, 2015.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de alimentos.** 4. ed. São Paulo: IAL, 2008. 1020 p. Acesso em 13 de out. de 2025.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Análise Sensorial de Alimentos				Semestre		2º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	50h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD		TOTAL	
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		30	30	0	0		60

Pré-requisito(s)	Não se aplica
Ementa	
Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de aplicação da Análise Sensorial. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Morfologia e fisiologia dos receptores sensoriais. Propriedades sensoriais dos alimentos. Seleção e treinamento de equipe. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Interpretação e tratamento estatístico dos dados experimentais.	
Ênfase Tecnológica	
Auxiliar no desenvolvimento de produtos, controle de qualidade e avaliação da aceitabilidade dos alimentos pelos consumidores, através da aplicação dos métodos de análise sensorial em alimentos.	
Área de integração	
Análise Físico-Química de Alimentos: Análise de alimentos: importância e aplicações. Amostragem, coleta e preparo de amostras. Tecnologia de Fermentações: Fermentação Láctica (Iogurte; Queijo). Controle de Qualidade: Princípios gerais. Atributos de qualidade.	
Bibliografia Básica	
ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos . Brasília: Senac, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas; 2). DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos . 4. ed. Curitiba: Champagnat. 2013.	
Bibliografia Complementar	
CHAVES, J. B. P. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV, 2005. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores . 4.ed. Viçosa: UFV, 2018. 362 p. PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos . Rio de Janeiro: Atheneu, 2015 Livro digital.	

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais				Semestre		2º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	33h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		32	08	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Introdução aos conceitos envolvendo educação ambiental e meio ambiente. Impactos Ambientais. Desenvolvimento sustentável: práticas de minimização dos impactos ambientais. Sistemas de Gestão Ambiental. Políticas de Recursos Hídricos e dos Resíduos Sólidos. Abordagem sobre água: parâmetros de qualidade envolvendo características físicas, químicas e biológicas. Caracterização das águas residuárias de atividades antrópicas. Tratamento de efluentes das indústrias alimentícias ou afins. Minimização e aproveitamento de resíduos agroindustriais. Rotulagem e Certificação Ambiental. Abordagem introdutória sobre Avaliação de Impactos Ambientais (AIA), Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e Relatório de Impacto Ambiental (RIMA).							
Ênfase Tecnológica							
Reconhecer e minimizar os impactos ambientais gerados por uma agroindústria.							
Área de integração							
Controle de Qualidade: Sistemas ISO e Procedimentos de Auditoria.							
Bibliografia Básica							
BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Meio ambiente : guia prático e didático. 2. ed. São Paulo: Érica, 2017. 256 p.							
LIBÂNIO, M. Fundamentos de qualidade e tratamento de água . 4. ed. São Paulo: Átomo, 2018. 638 p.							
Bibliografia Complementar							

MIERZWA, J. C.; HESPAHOL, I. **Água na indústria**: uso racional e reúso. São Paulo: Oficina de textos, 2012. 142 p.

NUNES, J. A. **Tratamento biológico de águas residuárias**. 3. ed. Aracaju: J. Andrade, 2012. 277 p.

SEIFFERT, M. E. B. **Gestão ambiental**: instrumentos, esferas de ação e educação ambiental. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. 310 p.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Tecnologia de Carnes				Semestre		3º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	83h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	60	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

Ementa

Fundamentos de Ciência da Carne. Características gerais e físico-químicas das carnes. Transformações post mortem. Manejo pré-abate de animais de açougue; Abate Humanitário; Cortes cárneos. Produtos cárneos e respectivos processamentos. Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de carnes. Matérias-primas, aditivos e condimentos empregados no processamento de carnes. Legislação Pertinente.

Ênfase Tecnológica

Obter matéria-prima com qualidade e segurança alimentar. Aplicar os processos tecnológicos no processamento de carnes, atendendo aos órgãos reguladores e fiscalizadores.

Área de integração

Empreendedorismo e Projetos e Agroindustriais: Comportamento empreendedor. Perfis agroindustriais.

Bibliografia Básica

GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne**: fundamentos. Viçosa: UFV, 2013.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (org.) **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Série alimento de origem animal).

Bibliografia Complementar

ARAÚJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2009. 557 p. (Série alimentos e bebidas; 2).

PINTO, Paulo Sérgio de Arruda. **Inspeção e higiene de carnes**. Viçosa: UFV, 2008.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. de M.; TERRA, L. de M. **Defeitos nos produtos cárneos**: origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Tecnologia de Leite				Semestre		3º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	83h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	60	0	0		100
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

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, etc.

Ênfase Tecnológica

Obter matéria-prima com qualidade e segurança alimentar. Aplicar os processos tecnológicos no processamento de leite, atendendo aos órgãos reguladores e fiscalizadores.

Área de integração

Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais: Comportamento empreendedor. Perfis agroindustriais.

Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Tecnologia do processamento de produtos vegetais.

Bibliografia Básica

CRUZ, Adriano G.; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos A. F.; CORASSIN, Carlos H. **Processamento de produtos lácteos:** queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (org.) **Tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 2 (Série alimento de origem animal).

Bibliografia Complementar

CRUZ, Adriano G.; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos A. F.; CORASSIN, Carlos H. **Microbiologia, higiene e controle de qualidade no processamento de leite e derivados.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.

CRUZ, Adriano G.; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos A. F.; CORASSIN, Carlos H. **Processamento de leites de consumo.** 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

NERO, Luís Augusto; DA CRUZ, Adriano Gomes; BERSOT, Luciano dos Santos. **Produção, processamento e fiscalização de leite e derivados.** Atheneu, 2017.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Tecnologia de Massas Alimentícias				Semestre		3º
Núcleo	Tecnológico						
Carga Horária	83h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	60	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						

Ementa

Aspectos históricos das massas alimentícias e panificação. Higienização e Sanitização. Processamento de cereais, raízes e tubérculos. Equipamentos e utensílios. Princípios tecnológicos envolvidos nos processamentos. Processamento de massa, pães, bolos e biscoitos. Controle de Qualidade. Cálculo de custo.

Ênfase Tecnológica

Matérias-primas e ingredientes para panificação e confeitaria. Princípios básicos de panificação e confeitaria. Produção de pães artesanais. Produção de bolos, tortas, biscoitos, salgados e doces regionais/tradicionais.

Área de integração

Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Tecnologia do processamento de produtos vegetais.

Tecnologia de Carnes: Produtos cárneos e respectivos processamentos.

Tecnologia de Leite: Tratamentos do leite. Tecnologia de obtenção de produtos lácteos fermentados e não fermentados - iogurte, queijos, doce de leite, leite condensado, etc.

Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais: Características e Perfil Empreendedor, Comportamento empreendedor, Tendências do mercado empreendedor, Perfis Agroindustriais, Cadeias produtivas, Plano de Negócios, Princípios Fundamentais na Estrutura de Projetos; Projetos agroindustriais.

Bibliografia Básica

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais.** 5. ed. Barueri: Manole, 2011. 800 p.

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

Bibliografia Complementar

CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação.** 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.

COELHO, S. T. et al. **Manual prático de panificação SENAC.** São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.

OETTERER, M.; REGITANO d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos.** Barueri: Manole, 2010.

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria					
Disciplina	Tecnologia de Frutas e Hortaliças			Semestre		3º
Núcleo	Tecnológico					

Carga Horária	83h.	Nº de Aulas					TOTAL
		Presencial		EAD			
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		40	60	0	0		100
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Conceitos e características gerais das frutas e hortaliças. Armazenamento e transporte pós-colheita. Recepção, seleção e higienização da matéria-prima. Equipamentos e especificações técnicas. Controle de Qualidade. Métodos de conservação. Embalagens utilizadas. Tecnologia do processamento de produtos vegetais.							
Ênfase Tecnológica							
Reconhecer os processos tecnológicos aplicados à matéria-prima de origem vegetal. Aplicação das Boas Práticas e do controle de qualidade agroindustrial. Processos produtivos de derivados de frutas e hortaliças.							
Área de integração							
Tecnologia de Carnes: Produtos cárneos e respectivos processamentos.							
Tecnologia de Massas Alimentícias: Processamento de massa, pães, bolos e biscoitos.							
Tecnologia de Leite: Tecnologia de obtenção de produtos lácteos fermentados e não fermentados.							
Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais: Características e Perfil Empreendedor, Comportamento empreendedor, Tendências do mercado empreendedor, Perfis Agroindustriais, Cadeias produtivas, Plano de Negócios, Princípios Fundamentais na Estrutura de Projetos; Projetos agroindustriais.							
Bibliografia Básica							
BORGES, C. D.; MENDONÇA, C. R. B. Processamento de frutas e hortaliças . Curitiba: APPRIS, 2019.							
NEVES, Leandro Camargo. Manual pós-colheita da fruticultura brasileira . Londrina: EDUEL, 2010.							
Bibliografia Complementar							
OETTERER, M.; REGITANO d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos . Barueri: Manole, 2010.							
KOBLOITZ, M.G.B. Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: LTC, 2011.							
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL. Industrialização de frutas e hortaliças . São Paulo: SENAI-SP, 2016. 136 p.							

Curso	Técnico Subsequente em Agroindústria						
Disciplina	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais				Semestre		3º
Núcleo	Politécnico						
Carga Horária	67h.	Nº de Aulas					
		Presencial		EAD			TOTAL
		Teórica	Prática	Teórica	Prática		
		60	20	0	0		
Pré-requisito(s)	Não se aplica						
Ementa							
Introdução aos conceitos de Empreendedorismos, Empreendedorismo no Brasil, Características e Perfil Empreendedor, Comportamento empreendedor, Tendências do mercado empreendedor, Perfis Agroindustriais, Cadeias produtivas, Plano de Negócios, Princípios Fundamentais na Estrutura de Projetos; Projetos agroindustriais.							
Ênfase Tecnológica							
Empreendedorismo, desafios e papel do empreendedor na agroindústria. Habilidades necessárias para elaboração de projetos para uma unidade de produção agroindustrial. Conceitos de custos e sua importância para o planejamento agroindustrial. Planejamento e execução de projetos agroindustriais.							
Área de integração							
Tecnologia de Carnes: Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de carnes. Matéria-prima.							
Tecnologia de Leite: Introdução ao estudo da matéria prima leite; Tecnologia de obtenção de produtos lácteos fermentados e não fermentados.							
Bibliografia Básica							
SILVA.C.A.B.S. Projetos de empreendimentos agroindustriais . Viçosa/ MG: UFV, 2005. v. 1 e v. 2.							

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo**: conceitos e práticas inovadoras. 1. ed. São Paulo: Draco, 2014. 144 p. (Série eixos. Gestão e negócios).

Bibliografia Complementar

CHÉR, R. **Empreendedorismo na veia**: um aprendizado constante. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 248 p.

DORNELAS, J. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócio. 7.ed. São Paulo: Empreende, 2018.

LÜCK, H. **Metodologia de projetos**: uma ferramenta de planejamento e gestão. 9. ed. Petrópolis/RJ vozes 2018.

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 dispensa, 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

No curso Técnico em Agroindústria Subsequente, a avaliação é compreendida como um recurso pedagógico fundamental ao processo de ensino e de aprendizagem, na medida em que serve como um guia para a tomada de decisões acerca das aprendizagens dos estudantes. Para tanto, a avaliação do desempenho acadêmico dos estudantes será realizada de acordo com os pressupostos estabelecidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e em nosso Regulamento de Organização Didática.

Neste sentido, a avaliação é entendida como um processo e não como um ato de aferir, mensurar e classificar. Por ser processual, contempla instrumentos de diagnóstico, de intervenção e de inclusão.

Os instrumentos de avaliação diagnóstica servirão para identificar se os estudantes possuem os requisitos necessários para as novas aprendizagens, bem como reconhecer as características atitudinais dos estudantes. Poderão ser utilizados: autoavaliação, questionários, pré-testes, fichas de observação e de acompanhamento, atividades individuais e em grupo, debates, dentre outros.

A realização da intervenção é estabelecida conforme os parâmetros da avaliação formativa, que corresponde a um processo dialógico, centrado nos aspectos cognitivos dos estudantes e com foco na regulação dos processos de aprendizagem. Por isso, é fundamental a realização do *feedback*, ou seja, do retorno ao estudante sobre o que ele sabe e é capaz de fazer e sobre o que é necessário ser aprendido. São instrumentos de avaliação formativa, os portfólios, a observação, as atividades práticas (atividades em laboratórios, visitas técnicas), desde que acompanhadas da realização de relatórios ou diários de observação.

A fim de promover a inclusão e o respeito às diferenças, a avaliação da aprendizagem obedecerá, sempre que necessário, ao estabelecido no Regulamento de Ações Pedagógicas Inclusivas para Pessoas com Necessidades Específicas no âmbito do IFS, que assegura as estratégias de adaptação curricular e de avaliação.

Para cumprir o disposto nos expedientes normativos que regulam a educação brasileira, faz-se necessária a realização da avaliação somativa. Esta deverá observar todas as etapas desenvolvidas ao longo do processo. Além disso, atenderá aos termos do ROD acerca dos registros acadêmicos e de diário escolar, sobre a frequência, quantidade de notas, prazos e critérios de aprovação e reprovação. Caso o estudante não venha a atingir a média exigida para a aprovação, ele tem assegurado o direito aos estudos de recuperação e às provas finais.

8 CERTIFICADO

Após integralizar toda a carga horária prevista neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Certificado de Técnico em Agroindústria de nível médio.

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 de nível médio em Agroindústria na modalidade Subsequente.

Quadro 4: Instalações

Item	T i p o d e I n s t	Quantidade

	t a l a ç ã o	
1	Biblioteca com acervo específico e atualizado	1
2	Laboratório de Informática	1
3	Laboratório de Microbiologia e Bromatologia	1
4	Laboratório de Análise Sensorial	1
5	Laboratório de Tecnologia de Carnes	1
6	Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças	1
7	Laboratório de Tecnologia de Massas Alimentícias	1
8	Laboratório de Tecnologia de Leite	1

Relativo aos equipamentos existentes em cada um dos laboratórios a serem utilizados no curso, os mesmos estão detalhados no Quadro 5.

Quadro 5:

Equipamentos

Nome do Laboratório	Nome do Equipamento	Quantidade
Laboratório de Informática	Computador Monitor e CPU, com teclado e mouse	20
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Agitador magnético	03
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Autoclave vertical	02
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Balança analítica	02
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Balança de precisão	03
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Bancada de fluxo laminar	02
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Banho Maria retangular	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Bloco digestor	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Capela de exaustão de gases	03
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Contador de colonias	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Deionizador de água	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Destilador de água destilada	02
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Espectrofotômetro	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Estufa bacteriológica	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Estufa de esterilização e secagem	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Estufa para laboratório bacteriológica	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Estufa para secagem	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Incubadora BOD	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Incubadora refrigerada de piso Shaker	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Microscópio trinocular	02
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	pHmetro de bancada	03
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Refrigerador frost free duplex	01
Lab. de Microbiologia e Bromatologia de Alimentos	Sacarímetro de brix, escala 0/30	03
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Refrigerador	01
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Freezer vertical	01
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Mesa com tampo em mármore	01
Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos	Cafeteira	01

Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Armário para pão	02
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Ventiladores	02
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Máquina para preparar cortes de macarrão	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Armário em aço 7 portas 7 gavetas cor bege	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Balança eletrônica digital cor bege	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Batedeira 20 L 220 V (Trif)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Carro para lixo com pedal e rodízio	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Divisora para massas	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Extintor de incêndio pó seco pressurizado	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Fatiadeira RDS 12 mm 220 V 60 Hz (Trif)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Fatiador de frios elétrico	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Filtro de parede	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Fogão a gás tipo industrial com 4 bocas cor cinza	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Forno elétrico Vipão 220 V 60 Hz, conjugado com estufa (Trif)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Forno a gás 110 V (Ciclone)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Máquina fatiadeira de pão de forma	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Estante em aço, 4 prateleiras	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Freezer horizontal cor branca (Fricon)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Liquidificador doméstico marca ARNO	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Liquidificador industrial inox 6 litros	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Masseira	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Mesa em mármore cor branco	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Mesa inox com 2 tampos	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Modeladora para pães cor branca (Perfectar)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Porta papel toalha (SPL Roll)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Refrigerador 280 L cor branca (Consul)	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Seladora	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Batedeira 12 litros	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Lavatório em inox para mãos	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Mesa de mármore retangular	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Bebedouro IBBL DDF 300	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Freezer vertical consul 280 L	01
Lab. de Tecnologia de Massas Alimentícias	Cilindro elétrico	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Baldes com tampa inox	02
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Carrinhos de lavagem inox (Met Visa)	02
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Estantes em aço inox 4 prateleiras	02
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Lixeira com pedal aço inox (Wincon - inox)	02
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Balança capacidade 300 kg cor azul	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Balança digital capacidade 15 Kg (Romerol)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Carrinhos para transporte (Teenox)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Carro transporte aço inox	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Cortador de legumes manual	01

Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Descascador de legumes inox	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Desidratador caseiro capacidade 50 Kg (Defumax)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Despolpadeira	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Dosador	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Fogão a gás 4 bocas industrial, cor cinza	02
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Freezer horizontal (Electrolux)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Freezer vertical 280 L Consul	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Liquidificador industrial modelo LQ-15, cap 15 litros, Visadotado	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa de aspersão	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa inox (Wicon - inox)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa moldadora de doce	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa para banho-maria	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa retangular inox (Wincon - inox)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa retangular para lavagem (Inox)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Processador (Skynsen)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Seladora de embalagem (IMOSA)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Seladora para plásticos (Baião)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Sorveteira (Skynsen)	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Tacho de doce	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Balança eletrônica digital cap 150Kg	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Mesa com tampo quadrado em mármore	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Multiprocessador de alimentos, Skimsen	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Máquina de fabricar gelo	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Freezer Horizontal Fricon	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Refrigerador frost free Continental 445 L	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Extrator de sucos inox cap 2 a 3 litros, vitalex	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Bebedouro pressão, aço inox	01
Lab. de Tecnologia de Frutas e Hortalças	Extintor de incêndio	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Freezer horizontal H 400, cor branco	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Freezer vertical branco (Continental) FC 23	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Mesa auxiliar com tampo em aço inox	02
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Cortador de legumes	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Moedor de carne	03
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Amaciador de bife	02
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Embutideira de linguiça manual, mod. EL 10, Visa	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Modelador de hambúrgueres	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Serra de fita	02
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Porta facas em aço inox	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Carro para lixo, com rodízio e pedal	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Misturador de embutido	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Estante inox	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Bancada de parede inox	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Bancada de parede inox	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Estante inox	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Panela para cozimento de produtos cárneos	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Embaladora à vácuo Mod 200B Selovac	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Máquina de fabricar gelo	02
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Balança eletrônica digital, cap 150Kg	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Freezer horizontal branco, 500 L, fricon	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Extintor de incêndio	01

Laboratório de Tecnologia de Carnes	Máquina de embalar produtos, Selamil, Rbailão	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Câmara frigorífica polifrio 4M x 3M x 3M	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Câmara fria med. 4,16 x 2,61 x 2,45 M/ 4,26 x 2,50 x 2,55	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Fogão industrial 6 bocas, marca unifort	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Purificador de água, Libel	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Bebedouro IBBL DDF 300	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Mesa com tampo em mármore	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Mesa em aço inox, com tampo em autileno	01
Laboratório de Tecnologia de Carnes	Balança digital	02
Laboratório de Tecnologia de Leite	Agitador de massas em geral, em aço inox, disco de 0,20cm e cabo de 1,5m	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Agitador para latão de leite, em aço inox AISI 304 de 0,13 e cabo 100cm	02
Laboratório de Tecnologia de Leite	Aparelho compacto para destilação, com junta esmerilhada, capac. 1000ml	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Balança analítica eletrônica digital, sensibilidade 0,0001g, visor de LCD	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Balança eletrônica digital, capac. 15Kg, com impressora p/etiqueta, 220V	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Balança semi-analítica eletrônica digital, sensibilidade 0,01g, visor de LCD	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Balde em aço inox, com bico de graduação e capacidade de 15 litros	02
Laboratório de Tecnologia de Leite	Batedeira de manteiga, tambor rotativo aço inox AISI-304, capac 10Kg	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Beliche em fibra de vidro para maturação, medindo 2,00x0,60m	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Beliche em fibra de vidro para salga, medindo 2,00x0,60m	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Pasteurizador - Bomba sanitária de 1CV com filtro de linha e tubulação aço inox 304-18/8	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Carrinho p/ lixo em aço inox AISI-304, com rodízio, tampa, 2 alças, cap.30Kg	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Carrinho para transportar latões de 50 litros de leite	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Conjunto de liras para corte horizontal e vertical, em aço inox 304-18/8	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Conjunto de placas de pré-prensagem de massa para fabricação de queijo	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Conjunto de prateleiras de fibra de vidro, p/ estocagem de queijo nas câmaras	02
Laboratório de Tecnologia de Leite	Defumador para queijo provolone, acionamento a gás, capacidade 40kg	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Deionizador de água destilada	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Desnatadeira, 100 litros/hora, aço inox	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Destilador de água, revestimento interno em estanho, capac 5 litros/hora	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Fogão semi-industrial em aço inox, 4 bocas, sem forno	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Geladeira duplex em aço inox, capacidade 380 litros, 127V	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Iogurteira com tanque aço inox AISI-304, cap 150 litros, pressão 1,5Kg/cm2	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Seladora para copo de iogurte	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Lavatório para as mãos, em aço inox	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Mesa em aço inox, medindo 2,0x0,70x0,90m, com rodízio e 2 tampos	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Mesa para manipulação de queijos, tampo em aço inox	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Pá para filagem de massa, aço inox 304-18/8	02
Laboratório de Tecnologia de Leite	pHmetro digital, faixa de medição de 0 a 14Ph	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Refrigerador continental duplex, cap 445 litros	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Prensa em aço inox, pneumática, com 02 colunas e 10 formas redondas	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Régua para latão de leite, em alumínio	04
Laboratório de Tecnologia de Leite	Sistema de bombeamento de água gelada, com bomba centrífuga	01

Laboratório de Tecnologia de Leite	Tanque camisa dupla inox, a vapor, para fabricação de queijos, capac. 150lts	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Tanque p/ banho de encolhimento no proc. de embalagem a vácuo de queijos	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Tanque para recepção de leite, em aço inox 304-18/8, capacidade 150 litros	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Tanque pulmão aço inox 304-18/8, capacidade recepção 150 litros	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Tina para filagem de mussarela, em aço inox, com tripé	01
Laboratório de Tecnologia de Leite	Tacho de doce de leite inox	01

10 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 6: 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	Doutor em Engenharia de Processos	http://lattes.cnpq.br/3300157177386173	D.E.
Carmem Lúcia Santos	Licenciatura Plena 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 Carvalho Costa	Bacharel em Nutrição	Doutora em Ciências da Saúde	http://lattes.cnpq.br/3619308365352639	D.E.
João Batista Barbosa	Tecnólogo em Laticínios	Doutor em Produção Vegetal/Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/5239727998831335	D.E.
Juliana Sério	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Engenharia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/2333672796358949	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.
Marcelo Augusto Soares Rego	Bacharel em Engenharia de Pesca	Doutor em Recursos Pesqueiros e Aquicultura	http://lattes.cnpq.br/8365930641448773	D.E.
Mateus de Carvalho Furtado	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos	http://lattes.cnpq.br/0258651653892181	D.E.
Poliane Lima Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Engenharia de Processos	http://lattes.cnpq.br/4857750684708799	D.E.
Rafaela Cristiane Andrade Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Biotecnologia	http://lattes.cnpq.br/3805219851411899	D.E.
Raquel Anne Ribeiro dos Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Biotecnologia	http://lattes.cnpq.br/5893412605863381	D.E.

Quadro 7: Pessoal Técnico Administrativo

Nome	Formação	Regime de trabalho	Cargo
Ana Carla Menezes de Oliveira	Licenciatura em Pedagogia	40h	Pedagoga
Ana Cecília Campos Barbosa	Licenciatura em Psicologia	40h	Psicóloga
Aristela Arestides Lima	Licenciatura em Pedagogia	30h	Pedagoga
Carolina Nabuco Queiroz da Cruz	Licenciatura em Letras Português	40h	Tec em Assuntos Educacionais
Christian Alley de Aragão Almeida	Bacharel em Engenharia de Alimentos	40h	Técnico de Laboratório de Agroindústria e Alimentos
Danise Vivian Gonçalves dos Santos	Licenciatura em Pedagogia	40h	Pedagoga
Eline Leão Santos	Tecnóloga em Gestão Ambiental	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Emmanuelle Moreira Santos Silva	Bacharel em Serviço Social	40h	Assistente Social

Geneluce Cruz Siqueira Santana	Bacharel em Química	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Jacilene de Jesus Oliveira	Bacharel em Biblioteconomia e Documentação	40h	Bibliotecária
Joice Correia dos Santos	Bacharel em Engenharia de Alimentos	40h	Técnica em Alimentos e Laticínios
Laila Gardênia Viana Silva	Bacharel em Serviço Social	30h	Técnica em Assuntos Educacionais
Maria Aparecida da Conceição Gomes da Silva	Bacharel em Serviço Social	40 h	Assistente Social
Leonardo Victor Dias	Licenciatura em Letras/português	40h	Assistente de Aluno
Mônica Teles Santos de Oliveira	Licenciatura em Matemática	40h	Assistente de Aluno
Wânia Maria de Mendonça Viana	Bacharel em Serviço Social	30h	Assistente em Administração

11 EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

Quadro 8: Equivalência

Código da Estrutura Antiga do curso por disciplina	Estrutura Curricular N. 68164560	
	Nome da Disciplina	
Subsequente.2753	Princípios da Tecnologia Agroindustrial – 133 h	Int
Subsequente.2749	Bioquímica de Alimentos – 33 h	Bi
Subsequente.2751	Nutrição Humana – 33 h	Nu
Subsequente.2750	Legislação e Higiene Agroindustrial – 67 h	Le 67
Subsequente.2754	Relações Humanas e Segurança no Trabalho – 67 h	Rel Seg
Subsequente.2752	Política, Administração e Economia Agroindustrial – 67 h	Pol Ge
Subsequente.2760	Microbiologia e Métodos de Conservação dos Alimentos – 100 h	Mi Co
Subsequente.2759	Inspeção Sanitária e Controle de Qualidade – 67 h	Fur h Co
Subsequente.2757	Colheita e Pós-Colheita de Frutas e Hortalças – 50 h	Co Ho
Subsequente.2761	Tecnologia de Fermentações – 50 h	Tec
Subsequente.2755	Análise Físico-Química de Alimentos – 50 h	An 50
Subsequente.2756	Análise Sensorial de Alimentos – 50 h	An
Subsequente.2758	Gestão Ambiental e Resíduos Agroindustriais – 50 h	Ge Ag
Subsequente.2763	Tecnologia de Carnes – 83 h	Tec
Subsequente.2765	Tecnologia de Leite – 83 h	Tec
Subsequente.2766	Tecnologia de Massas Alimentícias – 83 h	Tec h
Subsequente.2764	Tecnologia de Frutas e Hortalças – 83 h	Tec
Subsequente.2762	Empreendedorismo e Projetos Agroindustriais – 67 h	Em Ag
-	Atividades Complementares - 100 h	Ati

12 MIGRAÇÃO

Todos os discentes regularmente matriculados na matriz curricular vigente, aprovada em 2018, serão migrados para o atual PPC, conforme Quadro 8 de Equivalência das disciplinas.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Base nacional comum curricular**: educação é a base. Disponível em:

<http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf>. Acesso em: 03 nov. 2025.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (CNA). **PIB DO AGRONEGÓCIO REGISTRA CRESCIMENTO DE 6,49% NO PRIMEIRO TRIMESTRE DE 2025**. Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/publicacoes/pib-do-agronegocio-registra-crescimento-de-6-49-no-primeiro-trimestre-de-2025>>. Acesso: em 04 fev 2026.

CARNEIRO, M. A. **LDB fácil**: leitura crítico-compreensiva, artigo a artigo. 23 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

CENTRO DE ESTUDOS DO AGRONEGÓCIO DA FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS (FGVAgro). **Agroindústria brasileira**: retrato do setor e projeções para 2019. Disponível em: <https://gvagro.fgv.br/sites/gvagro.fgv.br/files/u115/Notas%20Metodologicas_FGVAgro_2019.02.pdf>. Acesso em: 03 nov 2025.

CENTRO DE ESTUDOS DO AGRONEGÓCIO DA FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS (FGVAgro). **Índice de Produção Agroindustrial PIMAgro. 2025**. Disponível em: <<https://static.poder360.com.br/2024/02/FGV-agro-desempenho-dez-2023.pdf>>. Acesso em: 03 nov 2025.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Curso de Agroindústria do IFS completa 10 anos**. Disponível em: <<http://www.ifs.edu.br/ultimas-noticias/202-sao-cristovao/4826-curso-de-agroindustria-do-ifs-completa-10-anos>>. Acesso em: 01 dez. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE SERGIPE (IFS). **Plano de Desenvolvimento Institucional (2020-2024)**. Disponível em: <https://www.ifs.edu.br/images/prodin/2023/DPG/Resolu%C3%A7%C3%A3o_CS-IFS_206.2023_Aprova_a_revis%C3%A3o_do_PDI_2020-2024-24.07.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2025.

PACHECO, Eliezer. Fundamentos político-pedagógicos dos Institutos Federais diretrizes para uma educação profissional e tecnológica transformadora. 2015. Disponível em: <<https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/1018/Fundamentos%20Pol%C3%81tico-Pedag%C3%81gicos%20dos%20Institutos%20Federais%20-%20Ebook.pdf>>. Acesso em 04 nov 2025.

RAMOS, Marise. **Concepção de ensino médio integrado à educação profissional**. Disponível em: <<https://tecnicadmiwj.files.wordpress.com/2008/09/texto-concepcao-do-ensino-medio-integrado-marise-ramos1.pdf>>. Acesso em 11 abr. 2023.

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

SECRETARIA DE ESTADO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA (SEDETEC). **Governo do Estado incentiva a criação e manutenção de 29 mil empregos em 2018**. 2019. Disponível em: <<https://sedetec.se.gov.br/governo-do-estado-incentiva-a-criacao-de-29-mil-empregos-em-2018/>>. Acesso em: 02 dez. 2025.

Referência: Processo nº 23289.000035/2026-11

SEI nº 0998379



Documento assinado eletronicamente por **RUTH SALES GAMA DE ANDRADE, Presidente(a)**, em 25/06/2026, às 15:17, conforme horário oficial de Brasília, com o emprego de certificado digital emitido no âmbito da ICP-Brasil, com fundamento no inciso III, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Nº de Série do Certificado: 6597d3367b4c0b44e941



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1000783** e o código CRC **F5D10913**.

Referência: Processo nº 23289.000035/2026-11

SEI nº 1000783

Criado por 2843622, versão 10 por 1178269 em 25/06/2026 15:13:40.