

**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiano



PROJETO PEDAGÓGICO DOS CURSOS TÉCNICOS

CONCOMITANTES E SUBSEQUENTES AO ENSINO MÉDIO



CURSO TÉCNICO
ALIMENTOS

IF GOIANO
RIO VERDE



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Jair Messias Bolsonaro
Presidente da República

Victor Godoy Veiga
Ministro da Educação

Tomás Dias Sant'Ana
Secretária da Educação Profissional e Tecnológica

Elias de Pádua Monteiro
Reitor

Alan Carlos da Costa
Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

Gilson Dourado da Silva
Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional

Geísa D'Ávila Ribeiro Boaventura
Pró-Reitora de Extensão

Virgílio José Tavira Erthal
Pró-Reitor de Ensino

Vailson Batista de Freitas
Pró-Reitor de Administração

Marco Harms Dias
Diretor de Ensino

Ricardo Diógenes Dias Silveira
Coordenador do Ensino Técnico

Simônia Peres da Silva
Pedagoga

Letícia Fleury Viana

Coordenadora do Curso Técnico em Alimentos

Renato Cruvinel de Oliveira

Gerente de educação profissional técnica de nível médio

Lia Raquel de Souza Santos Borges

Gerente de ensino de graduação

Fábio Henrique Dyszy

Diretor de Ensino

Fabiano Guimarães Silva

Diretor Geral

COMISSÃO DESIGNADA PARA SUPERVISÃO DO PROJETO
(Portaria nº 1042/Rio Verde/IFGoiano, de 9 de março de 2022)

Letícia Fleury Viana
Geovana Rocha Plácido
Priscila Alonso dos Santos

Leandro Pereira Cappato
Vilma Maria da Silva
Renato Cruvinel de Oliveira

CONSELHO DO CURSO

(Portaria nº 4088/Rio Verde/IFGoiano, de 27 de setembro de 2022)

DOCENTES

Letícia Fleury Viana
Priscila Alonso dos Santos
Geovana Rocha Plácido
Idalci Cruvinel dos Reis
Sandra Mara Santos Lemos
Melissa Cássia Favaro Boldrin Freire
Renato Cruvinel de Oliveira

DISCENTES

Adrielly Mendes M. Moreira
Jussara Fernandes Martins

ASSESSORA PEDAGÓGICA

Vilma Maria da Silva

COLABORAÇÃO

DOCENTES

Mayra Conceição Peixoto Martins Lima
Mariana Buranelo Egea
Raphaela Gabri Bitencourt

ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Jeanne Mesquita de Paula Leão
Josiane Lopes Medeiros

1 IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano
Data da publicação no DOU	30 de dezembro de 2008
CNPJ	10.651.417/0013-01
Endereço	Rua 88, nº 310, Setor Sul
Cidade	Goiânia- Go
CEP	75.380-000
Telefones	(62) 3605-3601
Site	www.ifgoiano.edu.br
E-mail	reitoria@ifgoiano.edu.br

2 IDENTIFICAÇÃO DO CAMPUS

Campus	Campus Rio Verde
Data da publicação no DOU	30/12/2008
CNPJ	10.651.417/0005-00
Endereço	Rod. Sul Goiana, km. 01
Cidade	Rio Verde - GO
CEP	75901-000
Telefones	(64) 3624-1000
Site	https://www.ifgoiano.edu.br/home/index.php/rio-verde.html
E-mail	gabinete.rv@ifgoiano.edu.br

3 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome	Curso Técnico em Alimentos
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Legislação Profissional	Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968 Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985 Decreto 4.560, de 30 de dezembro de 2002 Resolução CFT nº 095 de 13 de fevereiro de 2020 Resolução CFT nº 095 de 13 de fevereiro de 2020
Carga Horária Mínima	1200 horas
Modalidade do Curso	Presencial
Forma	Concomitante e/ou Subsequente
Periodicidade de oferta:	Semestral e/ou anual
Regime escolar	Semestral
Duração do curso	2 anos (4 semestres)
Carga horária obrigatória	1215 horas
Hora-aula (minutos)	50 minutos
Turno de funcionamento	Diurno e/ou noturno
Número de vagas	De 35 a 50 vagas
Tempo de integralização	Mínimo: 3 semestres Máximo: 7 semestres
Calendário escolar	https://www.ifgoiano.edu.br/home/index.php/rio-verde.html
E-mail:	tecnicosalimentos.rv@ifgoiano.edu.br

SUMÁRIO

1 CONTEXTUALIZAÇÃO	7
1.1 APRESENTAÇÃO	7
1.2 HISTÓRICO DO IF GOIANO	8
1.3 HISTÓRICO DO CAMPUS RIO VERDE	9
2 JUSTIFICATIVA DO CURSO	10
3 OBJETIVOS DO CURSO.....	12
3.1 OBJETIVO GERAL	12
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	13
5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	13
5.1 PERFIL DO EGRESSO	13
5.2 CERTIFICAÇÃO INTERMEDIÁRIA.....	14
6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	14
6.1 ITINERÁRIO FORMATIVO	14
6.2 ESTRUTURA MODULAR	15
6.3 MATRIZ CURRICULAR	16
6.4 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS	18
6.5 A EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD NO IFGOIANO).....	19
6.5.1 EMPREGO DA CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA (CHEAD)	20
6.5.2 ORIENTAÇÕES METODOLÓGICAS NA OFERTA DO EAD	21
6.5.3 A EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA (EAD) PARA AS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS	22
6.6 A FREQUÊNCIA ESCOLAR	22
6.7 ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	23
6.8 PERMANÊNCIA, ÊXITO E VERTICALIZAÇÃO DO ENSINO	23
6.9 EXAME DE SUFICIÊNCIA	24
6.10 PRÁTICA PROFISSIONAL SUPERVISIONADA.....	24
6.10.1 ESTÁGIO CURRICULAR	25
7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	26
7.1 AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	26
7.2 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO COM RECUPERAÇÃO PARALELA	27
7.3 REGIME DE DEPENDÊNCIA (RD)	27
7.4 CONSELHO DE CLASSE.....	27
7.5 AVALIAÇÃO DO CURSO.....	27
7.6 CONSELHO DO CURSO.	28
7.7 COORDENAÇÃO DO CURSO.	29
8 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	29
9 ESTRUTURA INSTITUCIONAL	30
9.1 LABORATÓRIOS DIDÁTICOS DE FORMAÇÃO BÁSICA E ESPECÍFICA	31
9.2 RECURSOS AUDIOVISUAIS	33

9.3 ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL	33
9.4 NÚCLEO DE APOIO ÀS PESSOAS COM NECESSIDADES EDUCACIONAIS ESPECÍFICAS (NAPNE)	33
9.5 NÚCLEO PEDAGÓGICO (NP).....	34
9.6 CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	34
10 PRAZO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO.....	43
11 CERTIFICADOS E DIPLOMAS	43
11.1 REQUISITOS PARA EMISSÃO DA CERTIFICAÇÃO PARCIAL	43
11.2 REQUISITOS PARA EMISSÃO DO DIPLOMA	44
12 PERÍODO DE REVISÃO CURRICULAR	44
13 EMBASAMENTO LEGAL	44
14 REFERÊNCIAS.....	47
ANEXO 1 - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES	48
1 EMENTAS DO MÓDULO 1	48
2 EMENTAS DO MÓDULO 2	51
3 EMENTAS DO MÓDULO 3	54
4 EMENTAS DO MÓDULO 4	57

1 CONTEXTUALIZAÇÃO

1.1 Apresentação

Este documento constitui-se como Projeto Pedagógico de Curso (PPC), Curso Técnico em Alimentos, na forma Concomitante e/ou Subsequente ao Ensino Médio, referente ao Eixo Tecnológico sobre Produção Alimentícia, do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) do MEC, que tem por objetivo nortear a ação educativa do curso ao explicitar seus fundamentos políticos, filosóficos, teórico-metodológicos, bem como as formas de implementação e avaliação do curso.

Ainda, como fundamentos basilares ao curso, serão considerados a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica e as Normas Institucionais pertinentes.

Estão presentes como marco orientador desta proposta, as decisões institucionais explicitadas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), traduzidas nos objetivos, na função social desta instituição e na compreensão da educação como prática social.

Em consonância com a função social do IF Goiano, esse curso se compromete a promover a formação humana integral por meio de uma proposta de educação profissional e tecnológica que articule ciência, trabalho, tecnologia e cultura, visando à formação integral e emancipatória do cidadão para o desenvolvimento da sociedade.

A Educação Profissional e Tecnológica é modalidade educacional que perpassa todos os níveis da educação nacional, integrada às demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia, organizada por eixos tecnológicos, em consonância com a estrutura sócio-ocupacional do trabalho e as exigências da formação profissional nos diferentes níveis de desenvolvimento, observadas as leis e normas vigentes.

Sobretudo, busca atribuir competências socioemocionais ao perfil profissional desejado, como um conjunto de estratégias ou ações que potencializam não só o autoconhecimento, mas também a comunicação efetiva e o relacionamento interpessoal.

Dessa forma, o planejamento curricular fundamenta-se no compromisso ético do IF Goiano em relação à concretização da identidade do perfil profissional de conclusão do curso, o qual é definido pela explicitação dos conhecimentos, habilidades, atitudes, valores e emoções, compreendidos nas competências profissionais e pessoais, que devem ser garantidos ao final de cada habilitação profissional técnica e, quando previsto, das respectivas saídas intermediárias.

Para tanto, deve prover os meios necessários para que o discente alcance os saberes exigidos para exercer sua profissão com competência, idoneidade intelectual e tecnológica, autonomia e responsabilidade, orientados por princípios éticos, estéticos e políticos, bem como compromissos com a construção de uma sociedade democrática, justa e solidária.

1.2 Histórico do IF Goiano

As Instituições que formam hoje a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica são originárias, em grande parte, das 19 escolas de aprendizes artífices instituídas por um decreto presidencial de 1909, assinado pelo então presidente Nilo Peçanha. Essas escolas, inicialmente subordinadas ao Ministério dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio, foram transferidas em 1930 para a supervisão do Ministério da Educação e Saúde Pública. Sete anos depois, são transformadas nos Liceus Industriais.

Um ano após o ensino profissional ser considerado de nível médio, em 1942, os liceus passam a se chamar escolas industriais e técnicas e em 1959, escolas técnicas federais – configuradas como autarquias.

Ao longo desse tempo, constituiu-se uma rede de escolas agrícolas, as Escolas Agrotécnicas Federais. Esse ensino técnico teve ênfase numa época em que o Brasil, em franco desenvolvimento agrícola e industrial, necessitava ampliar seu contingente de mão de obra técnica especializada. Assim, a Educação Profissional e Tecnológica assume valor estratégico para o desenvolvimento nacional resultante das transformações das últimas décadas.

A partir da expansão recente da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPCT), nasce o Instituto Federal Goiano (IF Goiano), criado por meio da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, juntamente com outros 37 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

As novas instituições são fruto do reordenamento e da expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, iniciadas em abril de 2005. De acordo com o disposto na Lei, o Estado de Goiás ficou com dois Institutos: o Instituto Federal Goiano (IF Goiano) e o Instituto Federal de Goiás (IFG).

O IF Goiano integrou os antigos Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFETs) de Rio Verde, de Urutaí e sua respectiva Unidade de Ensino Descentralizada de Morrinhos, mais a Escola Agrotécnica Federal de Ceres (EAFCE), todos provenientes de antigas escolas agrícolas. Como órgão de administração central, o IF Goiano tem sua Reitoria instalada em Goiânia, Capital do Estado.

Em 2010, inaugura o campus Iporá, localizado na região Oeste de Goiás e, em 2011, com uma nova expansão da Rede Federal, foi contemplado com três novos campi que estão localizados nas cidades de Campos Belos, Posse e Trindade. Já em 2014, o IF Goiano foi contemplado, também, com quatro campi avançados, nos municípios de Catalão, Cristalina, Hidrolândia e Ipameri. No ano de 2018, a unidade de Cristalina, até então considerada campus avançado, tem sua tipologia alterada, tornando-se campus.

O IF Goiano é uma autarquia federal detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar, equiparado às universidades federais. Oferece educação superior, básica e profissional, pluricurricular e multicampi, especializada em educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de

ensino. Atende atualmente mais de seis mil alunos de diversas localidades.

Atualmente, o Instituto Federal Goiano é composto pela Reitoria e pelos *campi*: Campos Belos, Ceres, Cristalina, Iporá, Morrinhos, Posse, Rio Verde, Trindade e Urutaí. Assim como pelos *campi* avançados: Catalão, Hidrolândia e Ipameri. Além desses, compõem o IF Goiano, o Ecossistema de Inovação, que é formado pelo Polo de Inovação Embrapii, o Parque Tecnológico e o Centro de Agricultura Exponencial (Ceagre), todos localizados no município de Rio Verde, distantes 233 km de Goiânia, capital do Estado de Goiás.

1.3 Histórico do Campus Rio Verde

O território de abrangência do Campus Rio Verde do IF Goiano, inclui, além do município de Rio Verde – o mais populoso da região – outros 27 municípios do seu entorno. A área total do Campus é de 211 ha, abrigando a sede administrativa e espaços de formação humana e profissional.

A unidade foi autorizada a entrar em funcionamento no dia 27 de abril de 1967, naquela época com a denominação de Ginásio Agrícola. Em 25 de janeiro de 1968, o Decreto 62.178 institui a Escola Agrotécnica Federal de Rio Verde - GO (EAFRV), em substituição ao Ginásio Agrícola de Rio Verde - GO. A partir de então, a Escola passou a oferecer o curso Técnico Agrícola, com habilitação em Agropecuária, em nível de segundo grau, como curso regular com duração de 03 (três) anos, cujo reconhecimento oficial ocorreu por meio da Portaria 58, de 30 de julho de 1980, emitida pelo MEC.

Em 1981, em consonância com o II Plano Setorial de Educação e Cultura, o MEC autorizou a Escola a oferecer o ensino técnico na modalidade supletivo, para o curso Técnico Agrícola com habilitação em Agricultura, Leite e Derivados. Com isso, a Escola passou a ter uma importância ainda maior no processo de qualificação e formação humana e profissional para a Região Centro-Oeste. Em 1993, por meio da Lei 8.731, de 16 de novembro, publicada no Diário Oficial da União em 17 de novembro do mesmo ano, a EAFRV mudou de designação pública administrativa, passando de Administração Direta para Autarquia Federal, ligada ao Ministério da Educação.

A partir de 1997, a EAFRV, por meio de convênio com o Programa de Expansão da Educação Profissional (PROEP), implanta a Reforma da Educação Profissional, projeto do MEC que tem o apoio financeiro internacional e contrapartida nacional e amplia a oferta de cursos à comunidade. A partir de então, passa a formar profissionais nos cursos Técnicos: em Agropecuária, Agricultura, Zootecnia, Agroindústria, Administração, Contabilidade, Secretariado e Informática.

Em 18 de dezembro de 2002, a EAFRV cumpre mais uma etapa de sua história rumo a uma maior interação com a comunidade, sendo transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Verde (CEFET-RV), condição que expande as possibilidades para esta instituição, no que diz respeito à autorização de funcionamento e, em 29 de dezembro de 2008, o CEFET-RV, foi transformado em Campus Rio Verde do Instituto Federal Goiano.

Atualmente, em cursos presenciais, o IF Goiano - Campus Rio Verde possui alunos com matrícula ativa em:

I. 10 (dez) cursos Técnicos: Administração, Agropecuária, Biotecnologia, Edificações, Química, Segurança do Trabalho, Contabilidade, Informática, Alimentos e Projeção Administração e Edificações;

II. 13 (treze) cursos de Graduação: Tecnologia em Agronegócio e Tecnologia em Saneamento Ambiental, Licenciatura em Química, Licenciatura em Ciências Biológicas, Bacharelado em Ciências Biológicas, Bacharelado em Administração, Bacharelado em Agronomia, Bacharelado em Ciência da Computação, Bacharelado em Engenharia Ambiental, Bacharelado em Engenharia de Alimentos, Bacharelado em Engenharia Civil, Bacharelado em Engenharia Química e Bacharelado em Zootecnia;

III. 8 (oito) cursos de Mestrado: Administração, Engenharia Aplicada e Sustentabilidade, Biodiversidade e Conservação do Cerrado, Ciências Agrárias-Agronomia, Agroquímica, Tecnologia de Alimentos, Bioenergia e Grãos, Zootecnia e 3 (três) de Doutorado: Ciências Agrárias – Agronomia, Biotecnologia e Biodiversidade e Agroquímica.

2 JUSTIFICATIVA DO CURSO

A oferta de cursos técnicos de nível médio no IF Goiano se dá em observância à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996, Lei de Criação dos Institutos Federais nº 11.892/2008 e demais legislações nacionais vigentes.

Destaca-se no Artigo 6º da Lei nº 11.892/2008 às finalidades educativas de promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão, além de orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal Goiano.

Segundo a ABIA (Associação Brasileira de Indústrias de Alimentos), em 2021, a indústria de alimentos obteve crescimento de 16,9% em seu faturamento e de 1,3% na produção de 2021 em relação a 2020. A receita do setor chegou a R\$922,6 bilhões, somando exportações e vendas para o mercado doméstico. Esse resultado representa 10,6% do PIB nacional. Do faturamento total, o setor de alimentos contribuiu com 766,3 bilhões e o de bebidas, com 156, 3 bilhões. Em termos reais, descontada a inflação, as vendas do setor avançaram 3,2%.

O sudoeste Goiano apresenta um potencial de aproveitamento dos produtos oriundos da agropecuária visto que existe uma produção relevante de alimentos. De acordo com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Goiás (EMATER), no recente crescimento do agronegócio brasileiro, a cidade de Rio Verde (GO) tem se destacado por contar com uma estrutura agroindustrial e sistema de cooperativa agrícola.

O município é um importante produtor de arroz, soja, milho, algodão, sorgo, feijão, girassol e conta ainda com um importante plantel bovino, avícola e suíno. Destaque também para o processamento industrial de carnes de aves e suínos, indústrias no segmento de embalagens metálica, plástica e celulose, bem como também de implementos rodoviários. Na pecuária, o destaque foi o crescimento efetivo de aves e suínos.

Desta forma, nos últimos anos, o município de Rio Verde vem se consolidando como um dos principais polos agroindustriais de Goiás, pela forte inter-relação entre os segmentos produtivos da agropecuária e da agroindústria, com emprego de novas tecnologias, que de certo modo têm tornado esta relação bastante competitiva. Em 2021, Rio Verde ocupou o primeiro lugar no *ranking* dos municípios exportadores segundo dados da balança comercial de Goiás.

O Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde ocupa uma área de 219 ha, abrigando ambientes administrativos, diversos laboratórios para desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, salas de aula e uma fazenda escola com diversas culturas animais e vegetais instaladas. Embora ainda não possua Unidades Descentralizadas, ressalta-se que a área de abrangência do Campus engloba, além do município de Rio Verde, outros 27 municípios da Região Sudoeste Goiana.

O Campus Rio Verde possui desde cursos técnicos até o doutorado proporcionando o incentivo à verticalização na formação acadêmica, ou seja, o aluno pode ingressar em um dos cursos técnicos, na modalidade subsequente ou concomitante (cursando o ensino médio em outra instituição) e ser egresso da instituição com o título de doutor.

A oferta de diversas modalidades de cursos, principalmente na grande área de ciências agrárias, além da particularidade do município conta com diversas indústrias de processamento de alimentos, resultam em uma elevada visibilidade, inclusive em nível nacional, e resulta na procura pela formação na área de técnico de alimentos. O Campus oferta cursos na área de alimentos: engenharia de alimentos desde 2007 e mestrado em tecnologia de alimentos com nota 4 pela CAPES desde 2015.

A infraestrutura disponível para o funcionamento do curso técnico em alimentos, conta com diversos ambientes que dão o suporte para o desenvolvimento das pesquisas, e estão se tornando mais equipados e funcionais nos últimos anos. São eles: Laboratório de Frutas de Hortaliças, Laboratório de Bromatologia, Laboratório de Microbiologia de Alimentos, Laboratório de Tecnologia de Cereais e Panificação, Laboratório de Análises Sensoriais, Laboratório de Tecnologia de Carnes, Laboratório de Processamento de Leite e Derivados, Laboratório de Produtos de Origem Animal, Laboratório de Pós Colheita de Produtos Vegetais, Laboratório de Biotecnologia de Alimentos, Laboratório de Fitoquímica, dentre outros de áreas afins.

A partir desse contexto, para atender uma demanda de profissionais qualificados na área, o Instituto Federal Goiano Campus Rio Verde oportuniza à comunidade o Curso Técnico em Alimentos visando o aproveitamento da matéria-prima produzida e, conseqüentemente, melhor situação socioeconômica para os produtores da região. A

eficiência da cadeia produtiva de alimentos e o aumento na oferta de alimentos só são possíveis quando se incentiva a formação de profissionais e o desenvolvimento de tecnologias que incluam a produção agrícola com a indústria alimentícia.

Os profissionais técnicos da área de alimentos são fundamentais para a criação de métodos que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Desde então, o Instituto Federal Goiano – Campus Rio Verde – GO, busca oferecer uma formação profissional capaz de atender às necessidades do processo produtivo, local e regional. Aqui está a importância do curso.

O setor de alimentos é dinâmico, por isso vive em evolução. Tendo em vista a importância da função do Técnico em Alimentos, por serem os responsáveis por garantir que as comidas e bebidas cheguem nas casas de toda a população com sabor e segurança. Portanto, o mercado de trabalho para o Técnico em Alimentos proporcionará ótimas oportunidades de atuação

3 OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos gerais e específicos estão ajustados aos princípios presentes no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), por meio da Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020. Tais princípios visam à indissociabilidade entre teoria e prática, pensando o processo de ensino e aprendizagem numa perspectiva de integração entre educação, trabalho, cultura, ciência e tecnologia.

3.1 Objetivo Geral

Desenvolver as competências necessárias à formação de profissionais com atuação nas atividades de análises e processamento de alimentos de origem vegetal e animal.

3.2 Objetivos Específicos

Proporcionar aos estudantes os meios necessários para que se destaquem no mundo do trabalho, como profissionais comprometidos com o desenvolvimento regional sustentável;

Contribuir para a formação de profissionais éticos, sob a perspectiva humanística, com capacidade crítica de avaliar as inovações tecnológicas relacionadas à área de alimentos, ao considerar seu impacto na melhoria da qualidade de vida;

Capacitar os estudantes para que sejam profissionais com competência técnica em gestão da qualidade para produção de alimentos seguros;

Qualificar os estudantes para que sejam profissionais aptos a interagir e aprimorar continuamente os seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes.

4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico em Alimentos será realizado a partir de processo seletivo no âmbito do IF Goiano, sendo que o candidato somente poderá ingressar no curso se, até no ato da matrícula no respectivo campus, apresentar todos os documentos solicitados no edital e pelo setor de registro escolar. O Campus Rio Verde disponibilizará de 35 a 50 vagas por turma, sendo que o período de oferta do curso e os demais critérios do processo seletivo constarão em edital normatizado pela Instituição, de acordo com a legislação vigente.

Poderá ser matriculado no curso Técnico em Alimentos, o candidato que for aprovado no respectivo processo seletivo, regularmente matriculado a partir do 1º ano Ensino Médio (forma concomitante) ou for portador do certificado de conclusão do Ensino Médio ou equivalente (forma subsequente). Ainda serão possíveis outras formas de acesso, como no caso dos candidatos aprovados por meio de edital próprio de transferência externa ou interna, portador de diploma ou reingresso. A matrícula no curso ainda poderá ocorrer por meio de transferência ex-officio, convênio, intercâmbio ou acordo cultural, conforme condições estabelecidas no Regulamento dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IF Goiano ou outro documento institucional vigente.

5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

5.1 Perfil do Egresso

O egresso do curso Técnico em Alimentos do Campus Rio Verde poderá exercer as seguintes atividades, previstas na quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), por meio da Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, que disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio:

- a) Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos.
- b) Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos.
- c) Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade.
- d) Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0.
- e) Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.
- f) Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos.
- g) Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários.

5.2 Certificação Intermediária

Após as conclusões integrais do primeiro e segundo módulos poderá ocorrer a Certificação Intermediária em Assistente de Laboratório Industrial (CBO 8181-05), que habilita para:

- a) Atuar em análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas.
- b) Preparar meios de cultura e reagentes químicos.
- c) Auxiliar na organização, planejamento e realização das análises.
- d) Atuar na higiene e segurança do laboratório.

Após as conclusões integrais do primeiro, segundo e terceiro módulos poderá ocorrer a Certificação Intermediária em Padeiro (CBO 8483-05) e/ou Trabalhador do Tratamento do Leite e Fabricação de Laticínios e afins (CBO 8415-05), que habilita para:

- a) Atuar na produção de derivados lácteos e na produção de derivados da panificação.
- b) Preparar, organizar, planejar a produção de produtos alimentícios.
- c) Armazenar e conservar produtos alimentícios.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A carga horária das aulas presenciais será ministrada nas dependências do campus, conforme o horário de aulas previamente estabelecido e publicado no sítio institucional. As atividades presenciais que porventura necessitem ser realizadas fora do campus, somente serão possíveis quando forem previamente agendadas, planejadas e autorizadas pela coordenação do curso e respectiva direção de ensino.

As aulas na modalidade à distância (EaD), encontros virtuais síncronos ou assíncronos, deverão ocorrer por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), chamado Moodle, ou por meio de outra plataforma digital institucionalizada. No ambiente do AVA poderão ser incorporados aplicativos virtuais, tais como, jamboard, mentimeter, kahoo, socrative, entre outros.

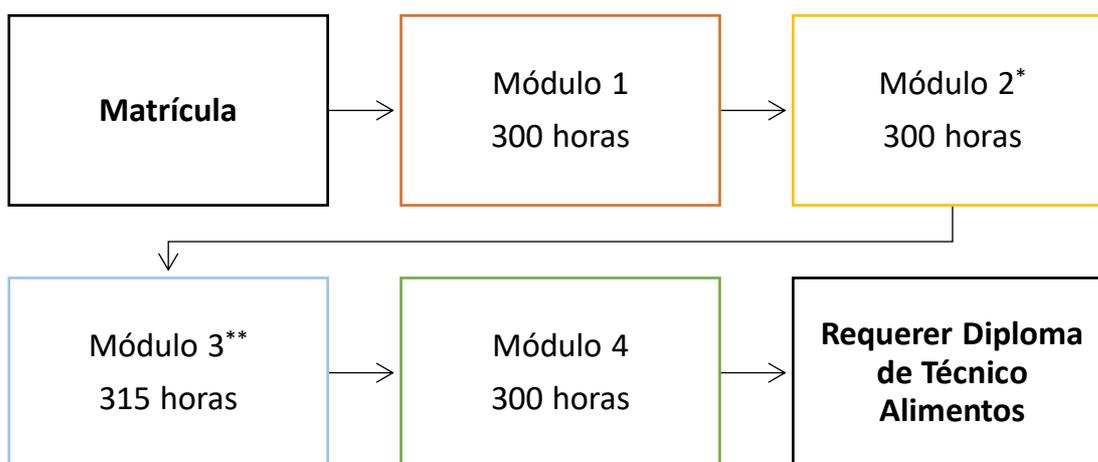
6.1 Itinerário Formativo

O Curso Técnico em Alimentos, na Forma Concomitante ou Subsequente ao Ensino Médio, obedece ao disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional; no Decreto Federal nº 8.268, de 18 de junho de 2014; na Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Médio. Será desenvolvido em regime de módulos semestrais com duração total de 4 (quatro) semestres.

A organização curricular por módulos ou etapas segue uma sequência lógica de articulação, com a promoção de conhecimentos e competências que podem ser avaliados por meio de certificações intermediárias. O conjunto de unidades curriculares

ou módulos que compõem a organização do curso, a partir do eixo tecnológico do curso, é denominado de Itinerário Formativo na Educação Profissional e Tecnológica. Nesta perspectiva, a carga horária mínima de cada módulo, com qualificação profissional técnica, deverá ser de 20% (vinte por cento) da carga horária mínima do curso, conforme previsto no CNCT. Na Figura 1 é possível identificar a distribuição da carga horária do curso nos respectivos módulos.

Figura 1 - Fluxograma do Itinerário Formativo para o Curso Técnico em Alimentos.



* Após a conclusão integral dos módulos 1 e 2, poderá ser requerido o Certificado de Assistente de Laboratório Industrial; ** Após a conclusão integral dos módulos 1, 2 e 3, poderá ser requerido o Certificado de Padeiro e Trabalhador do Tratamento do Leite e Fabricação de Laticínios e afins. Fonte: elaborado pela comissão de supervisão do PPC

A certificação intermediária é uma oportunidade para o estudante obter um reconhecimento formal das competências profissionais desenvolvidas no curso. Essa certificação pode facilitar a inserção do estudante no mercado de trabalho ou a continuidade dos estudos, seja em um curso superior ou em outro curso técnico. Pode ser obtida por meio de um exame ou de um processo avaliativo contínuo, que considere as atividades práticas e teóricas realizadas pelo estudante ao longo do curso. Para obter a certificação intermediária, o estudante deve ser aprovado em todas as disciplinas dos respectivos módulos. Para obter o diploma de conclusão do curso técnico, o estudante deve concluir todos os módulos com êxito e cumprir as demais exigências ou obrigações previstas neste PPC.

6.2 Estrutura Modular

O Curso Técnico em Alimentos, na Forma Concomitante ou Subsequente ao Ensino Médio apresenta uma estrutura modular, sendo que ao final de cada módulo é esperado que o discente apresente os conhecimentos, habilidades, atitudes, valores e emoções, compreendidos nas competências profissionais e pessoais, necessárias ao

técnico em alimentos.

O Curso Técnico em Alimentos, do Campus Rio Verde, possui 1215 horas, distribuída em módulos formados por componentes curriculares, sem pré-requisitos, em que o estudante deverá cumprir os módulos de maneira sequencial.

Toda a proposta de ensino-aprendizagem necessária ao sucesso do discente será desenvolvida sob orientação e mediação dos professores, que contarão com a assessoria pedagógica do Campus e o irrestrito apoio das respectivas Gerência de Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Direção de Ensino.

Os conhecimentos que serão compartilhados durante as atividades de ensino ocorrerão por meio de práticas como seminários, visitas técnicas, oficinas e outras formas balizadas por metodologias ativas associadas as aulas teóricas. As atividades práticas poderão ser realizadas em empresas, órgãos públicos, no próprio ambiente escolar ou em outros locais onde os estudantes poderão vivenciar a prática.

6.3 Matriz Curricular

O Curso Técnico em Alimentos tem uma carga horária obrigatória de 1215 horas, com 1458 horas-aula em disciplinas ou Unidades Curriculares (U.C.), distribuídas da seguinte forma:

Aulas teóricas: 948 horas-aula

Aulas práticas: 510 horas-aula

Aulas presenciais: 1200 horas-aula (82,3%)

Aulas EaD: 258 horas-aula (17,7%)

Na Tabela 1 é possível identificar a relação das Unidades Curriculares, por módulos semestrais de 300 e 315 horas, com suas respectivas cargas horárias. As ementas das U.C. estão disponíveis no Anexo I deste PPC.

Tabela 1. Carga Horária (CH) da Matriz do Curso Técnico em Alimentos

Curso: Técnico em Alimentos		Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia				
CH Total em U.C.: 1215H/1458Ha	CH Presencial: 1000H/1200Ha					
	CH EaD: 215H/258Ha					
Módulo 1 – 300H/360Ha						
Unidade Curricular	Carga Horária (60min)	Horas Aula (50min)		Horas Aula (50min)		Nº de aulas semanais
		T	P	Pres.	EaD	
Núcleo Comum (NC)						

Português Instrumental e Apresentações Orais	45	48	6	45	9	3
Matemática Básica	45	54	-	45	9	3
Química Aplicada	60	36	36	60	12	4
Técnicas de Laboratório e Otimização de Experimentos	45	18	36	45	9	3
Empreendedorismo e Inovação	45	36	18	45	9	3
Princípios de Química e Bioquímica	60	54	18	60	12	4
Total do Módulo (1)	300	246	114	300	60	20
Módulo 2 – 300H/360Ha						
Unidade Curricular	Carga Horária (60min)	Horas Aula (50min)		Horas Aula (50min)		Nº de aulas semanais
		T	P	Pres.	EaD	
Núcleo Comum (NC)						
Tratamento águas residuárias de indústria de alimentos	45	36	18	45	9	3
Análise de Alimentos	60	48	24	60	12	4
Núcleo Específico (NE)						
Análise Sensorial	60	36	36	60	12	4
Microbiologia de Alimentos	60	48	24	60	12	4
Higiene e Legislação de Alimentos	45	36	18	45	9	3
Tecnologia de álcool e açúcar	30	18	18	30	6	2
Total do Módulo (2)	300	222	138	300	60	20
Módulo 3 – 315H/378Ha						
Unidade Curricular	Carga Horária (60min)	Horas Aula (50min)		Horas Aula (50min)		Nº de aulas semanais
		T	P	Pres.	EaD	
Núcleo Comum (NC)						
Ética, cidadania e responsabilidade social	30	36	-	30	6	2
Núcleo Específico (NE)						
Tecnologia de Leite e Derivados	60	36	36	60	12	4
Tecnologia de cereais e Panificação	60	36	36	60	12	4
Controle de Qualidade	45	54	-	30	24	2
Embalagens e Aditivos	45	36	18	45	9	3

Princípios de Conservação de Alimentos	30	18	18	30	6	2
Princípios de Nutrição	45	54	-	45	9	3
Total do Módulo (3)	315	270	108	300	78	20
Módulo 4 – 300H/360Ha						
Unidade Curricular	Carga Horária (60min)	Horas Aula (50min)		Horas Aula (50min)		Nº de aulas semanais
		T	P	Pres.	EaD	
Núcleo Comum (NC)						
Operações unitárias	60	48	24	60	12	4
Núcleo Específico (NE)						
Tecnologia de Carnes e Derivados	60	36	36	60	12	4
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60	36	36	60	12	4
Tecnologia de Bebidas	45	36	18	45	9	3
Tecnologia de Óleos e Gorduras	45	36	18	45	9	3
Tecnologia de Ovos e Mel	30	18	18	30	6	2
Total do Módulo (4)	300	210	150	300	60	20
Total em U.C. (1+2+3+4)	1215	948	510	1200	258	80
Carga Horária Obrigatória (CHO)	1215	1458		1458		80

Legenda: U.C. = Unidade Curricular; T = teórica; P = Prática; Pres. = Presencial; EAD = Ensino à Distância;
 Fonte: elaborado pela comissão de supervisão do PPCP

6.4 Orientações Metodológicas

O processo de ensino-aprendizagem estará embasado em valores estéticos, políticos e éticos da educação nacional, na perspectiva do pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Ao buscar integrar os saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para promover intervenções positivas de impacto social, deverá promover a indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes.

Em última análise, deverão ser planejadas estratégias educacionais que permitam a contextualização, a flexibilização e a interdisciplinaridade, favoráveis à compreensão de significados, garantindo a intrínseca relação entre a teoria e a prática

em todo o processo de ensino e aprendizagem. Onde o professor, portanto, não deve ser somente um preletor de conteúdo, mas um facilitador da construção de conhecimento, dentro e fora de sala de aula, a partir dos saberes e do contexto econômico, histórico, social e cultural dos seus estudantes.

De forma estratégica, com o devido planejamento, as atividades de ensino poderão ocorrer por meio de:

- A) Visitas técnicas em empresas privadas, órgãos da Administração Pública e Organizações não Governamentais – ONGs;
- B) Interpretação e discussão de textos técnico-profissionais;
- C) Apresentação de vídeos didáticos e específicos;
- D) Estudos de caso por meio de seminários, trabalhos em equipe e dinâmicas de grupos;
- E) Realização de projetos de ensino, pesquisa e extensão, com atenção aos projetos interdisciplinares;
- F) Análise crítica das atividades práticas realizadas;
- G) Simulações das situações práticas que envolvem o cotidiano da profissão técnica almejada;
- H) Estudos dirigidos para facilitação da aprendizagem;
- I) Participação, como ouvinte e/ou organizador dos diversos eventos relacionados a sua formação técnica profissional, que estimulem a capacidade de planejamento, organização, direção e controle por parte do estudante, bem como sua competência de expressão oral, não verbal e escrita;
- J) Sempre que possível, utilizar metodologias ativas como: sala de aula invertida, gamificação, ensino híbrido, aprendizagem baseada na resolução de problemas, utilização de portfólios, mapas conceituais, entre outras.
- k) Aula expositiva e dialogada.

Nesta perspectiva, o processo de ensino-aprendizagem deve estar calcado na construção e reconstrução do conhecimento, num diálogo em que todos envolvidos no processo são sujeitos, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada. Por sua vez, o professor tem um papel fundamental, pois deverá diagnosticar adequadamente o perfil discente e fazer uso de adequadas metodologias, catalisadoras do processo ensino-aprendizagem, sempre com foco na associação entre teoria e prática e possibilitando a interdisciplinaridade.

6.5 A Educação a Distância (EaD no IFGoiano)

No IF Goiano, o ensino com EaD seguirá regulamentação própria tanto sobre os procedimentos da gestão acadêmica, pedagógica e administrativa, dos cursos da modalidade de Educação a Distância (EaD), como da adoção de carga horária a distância nos cursos presenciais da educação básica e de graduação.

A adoção de EaD mostra-se pertinente a contemporaneidade, dado que seu enfoque pedagógico prioriza o processo de aprendizagem da instrução, e a adoção de formas de relacionamento e interação entre os participantes que enfatizem a aprendizagem contextualizada e o protagonismo do próprio estudante sobre o processo de aprendizado.

Todas as disciplinas trabalhadas nesta modalidade partirão do plano de ensino do docente que apresentará um planejamento com cronograma detalhado permitindo ao acadêmico uma melhor condução no desenvolvimento das atividades propostas e na autonomia dos seus estudos.

A Educação a Distância (EaD), como mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e de aprendizagem, serão desenvolvidas com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação (TICs), com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

Por meio da modalidade de EaD é possível promover a amplificação de habilidades e competências de seletividade, criatividade, proatividade, pois incorpora tecnologias da informação e comunicação. Ao favorecer a mediação pedagógica em processos síncronos e assíncronos, flexibiliza as relações tempo/espço, propicia interação entre pessoas e cria espaços de representação e produção de conhecimento.

As aulas na modalidade a distância serão realizadas em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), onde o estudante pode acessar o conteúdo de qualquer lugar, tanto pelo celular como pelo computador, poderá implementar e acompanhar as atividades de aprendizado e de avaliação de conhecimentos. Além disso, dirimir dúvidas e compartilhar conhecimentos por meio de fóruns e mecanismos de mensagens, entre outros recursos.

6.5.1 Emprego da Carga horária a Distância (CHEaD)

A legislação vigente indica que é possível a oferta de até 20% (vinte por cento) da carga horária do curso em atividades não presenciais (CNCT). No curso Técnico em Alimentos do IF Goiano-Campus Rio Verde, a oferta de CHEaD será de 20% (vinte por cento), o que representa 291Ha, da carga horária total obrigatória do curso.

No AVA o estudante terá a sua disposição diferentes recursos que comporão a carga horária da disciplina e atenderão as necessidades para uma formação de qualidade, integral como: material didático da disciplina; fórum de revisão conceitual, de dúvidas e discussão; reuniões online; materiais complementares. Poderá ter acesso à materiais na versão PDF, com possibilidades de interatividade por meio de links que facilitarão a aprendizagem e deixarão a leitura mais dinâmica e ampla.

O material didático é elemento importante na EaD, porque se configura como um mediador que traz em seu núcleo a concepção pedagógica que guiará a aprendizagem. Para isso, os textos serão estruturados não apenas através dos conteúdos temáticos, mas também mediante um conjunto de atividades para que o

estudante coloque em ação seus recursos, estratégias e habilidades, e participe ativamente do processo de construção do seu próprio saber.

O curso contará com o professor/tutor, que sendo o único agente pedagógico da disciplina, compreenderá a oferta da CHEaD no currículo do curso, pois essa é uma possibilidade formativa que qualifica o processo educativo de ensino e de aprendizagem na direção da ampliação de espaços e tempos educativos.

O professor/tutor tem como atribuição, selecionar e elaborar material didático, bem como informações, roteiro de percursos, multimeios e organização da sala virtual, compatível com os objetivos da disciplina, de modo que lhes permitam o acompanhando pedagógico, o andamento da disciplina e do rendimento dos estudantes, interagindo diretamente por meio de atendimento semanal aos discentes e pela verificação de frequência, atividades desenvolvidas e participação das aulas.

6.5.2 Orientações metodológicas na oferta do EaD

Em conformidade com o Regulamento da Educação a Distância do IF Goiano, os professores-tutores terão como suporte à aprendizagem, ambientes virtuais de aprendizagem (AVA), que possibilitem fomentar a interação e o desenvolvimento do discente. A oferta da CHEaD seguirá o ementário das disciplinas, conforme proposto no plano de ensino semestral, elaborado de forma a propiciar novas experiências de aprendizagem.

O plano de ensino, deverá contemplar todos os eventos previstos para o semestre letivo, incluindo, portanto, a descrição da ementa, objetivos da disciplina, o conteúdo programático e descrição da metodologia e estratégia de ensino para o AVA e metodologia de avaliação. Todos os planos deverão ser entregues, de forma antecipada, no início das disciplinas, conforme orientação da Diretoria de Ensino e previsão em calendário acadêmico.

A aprendizagem nas disciplinas de CHEaD, ocorre na oferta de atividades online, num ambiente onde os alunos serão orientados por meio de fóruns, chats, glossário, lição, questionário, pesquisa, conteúdo interativo, arquivos, pesquisa de avaliação, laboratório de avaliação, base de dados, discussões, jogos educativos, tarefas, mapas mentais e utilização plataformas colaborativas.

As aulas priorizam a participação ativa do aluno, que deverá ter acesso de seu percurso de aprendizagem, se organizando para o cumprimento de suas atividades, avaliações e prazos, zelando por sua frequência, que será contabilizada por meio da entrega das atividades previstas no plano de ensino do professor/tutor. Vale destacar que as atividades avaliativas realizadas virtualmente poderão computar, no máximo, o equivalente do percentual da carga horária estipulada no plano de ensino.

O acompanhamento das atividades em EaD, conforme previsto no art. 47 do regulamento em EaD, serão mediadas por meio da plataforma AVA, que orienta: §1º O processo ensino-aprendizagem da oferta de CHEaD deve ser planejado e acompanhado com a mediação de recursos didáticos organizados em diferentes suportes de

informação, que utilizem o ambiente virtual de aprendizagem institucional dentro da concepção metodológica dos cursos presenciais do IF Goiano.

6.5.3 A Educação a Distância (EaD) para as pessoas com necessidades educacionais específicas

A oferta da CHEaD aos alunos com necessidades educacionais específicas acontecerá por intervenção e mediação dos setores do Núcleo de Apoio às pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE) e Núcleo de Apoio Pedagógico (NAP), de modo que possam ser planejadas e organizadas estratégias, que garantam atender as dificuldades, necessidades e potencialidades importantes ao respectivo processo de ensino-aprendizagem.

Tal garantia terá como alicerce a utilização de ferramentas tecnológicas, com o aporte das tecnologias assistivas, como forma de propiciar uma mediação que possibilite o êxito desses alunos em suas atividades acadêmicas em EaD. Para tanto, enquanto recursos materiais, o NAPNE possui uma impressora braille e uma máquina fusora tátil que podem potencializar a impressão de materiais/atividades para os alunos com deficiência visual, além de softwares de audiodescrição disponibilizados virtualmente.

Tanto o NAPNE como o NAP e a Comissão de Formação Continuada devem promover momentos de capacitação e orientação aos professores, para que adotem estratégias e ferramentas de ensino-aprendizagem que possam envolver as tecnologias assistivas, de modo a potencializar a acessibilidade e inclusão dos alunos em suas aulas.

Particularmente aos alunos surdos e com elevado grau de deficiência auditiva, o NAPNE orientará o corpo docente a adotar medidas que possam garantir a plena inclusão desses alunos nos momentos em EaD, quais sejam: 1ª) mediação com os intérpretes para transpor em Libras o material do professor; 2ª) utilizar vídeos com legendas nas atividades com a transposição em EaD, de modo que eles possam acompanhar os vídeos em sua integralidade.

6.6 A Frequência Escolar

Será obrigatório ao estudante, para obter aprovação ou aproveitamento nos cursos presenciais do IF Goiano, a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), nas atividades escolares ou acadêmicas programadas.

O professor deverá registrar, por meio do diário de classe no sistema acadêmico do IF Goiano, tanto o conteúdo desenvolvido nas aulas, como a respectiva frequência dos discentes. Nos cursos técnicos concomitantes e subsequentes, o estudante para ser aprovado deverá ter o registro da frequência mínima de 75%, do total de horas letivas (carga horária) de cada componente curricular obrigatória, conforme o Parecer CNE/CEB nº 6/2015.

Será computada a frequência do estudante que estiver participando de eventos

acadêmicos, bem como viagens ou visitas técnicas, organizadas pela Instituição, orientadas e acompanhadas por docentes, com lista de presença assinada pelo estudante. A carga horária a ser computada será, no máximo, a carga horária regular da disciplina nos dias de participação no evento.

6.7 Ensino, Pesquisa e Extensão

Conforme prevê o PDI do IF Goiano, o ensino, pesquisa e extensão devem se consolidar como uma tríade integrada e indissociável na formação de técnicos, tecnólogos, bacharéis, licenciados e profissionais pós-graduados, voltados para o desenvolvimento científico, tecnológico, social e cultural do país. Nessa perspectiva, ao longo do curso os estudantes serão incentivados a participar de atividades de ensino, pesquisa científica e extensão, nas quais serão divulgadas as experiências adquiridas nessas atividades.

O estímulo à adoção da indissociabilidade da tríade ensino-pesquisa-extensão se apresenta no Curso Técnico em Alimentos como princípio pedagógico imerso em um processo formativo voltado para um mundo permanentemente em transformação, integrando saberes cognitivos e socioemocionais, tanto para a produção do conhecimento, da cultura e da tecnologia, quanto para o desenvolvimento do trabalho e da intervenção que promova impacto social.

Neste contexto, além das atividades de ensino que são próprias da sala de aula, os estudantes serão motivados a participarem de atividades de cunho científico e/ou cultural, cursos e oficinas, projetos de ensino, iniciação científica e de extensão; semanas técnicas e visitas orientadas por docentes. Tais atividades devem ser estimuladas como estratégia didático-pedagógica para uma aprendizagem constante, que visa preparar os estudantes da EPTNM para enfrentarem os desafios do mundo do trabalho, integrando as cargas horárias da habilitação profissional técnica por meio da interação teoria-prática.

6.8 Permanência, Êxito e Verticalização do ensino

Os cursos do Campus Rio Verde estão organizados em uma estrutura verticalizada com o máximo aproveitamento da infraestrutura e dos recursos humanos para a formação de profissionais em diferentes níveis, e incluem cursos de formação inicial e continuada (FIC), cursos técnicos, bacharelados, licenciaturas, especializações, mestrados e doutorados.

Assegurar a permanência e o êxito dos alunos é um processo que exige o envolvimento de todos. Esse, assegurado por uma gestão democrática, aberto à escuta e ao acolhimento humanizado. Tal fundamento se constitui como princípio e guia, o que ocasiona a realidade de que, a partir do momento em que o estudante realiza sua matrícula no Instituto Federal Goiano - Campus Rio Verde, suas possíveis dificuldades acadêmicas não recaem isoladamente sobre si, passam a ser também de toda equipe de

gestores, docentes e técnicos administrativos.

Como exemplo, destaca-se a prática da escuta particularizada e comunitária dos discentes, por meio de diferentes canais de comunicação e atendimento, onde é possível mapear suas dificuldades e desafios encontrados em suas diferentes trajetórias na instituição. Posteriormente a essa escuta humanizada, são planejadas ações com o intuito de suprir as dificuldades apresentadas.

O Campus Rio Verde conta com uma estrutura capaz de prover ações administrativas e educacionais, de forma a empenhar-se na realização de projetos, eventos, assistência estudantil e assessoria pedagógica, suficientes para envolver os discentes em um círculo de intervenções propositivas e socioafetivas.

Uma ação assertiva à permanência e êxito é a constante proposição de participação dos estudantes em projetos, quer seja de ensino ou extensão, quer seja de iniciação à pesquisa científica. Paralelamente, para acolher aqueles em situações de vulnerabilidade são publicados de forma rotineira, editais do Programa Bolsa Permanência. Neste contexto, o estudante do Campus Rio Verde recebe um rol de oportunidades que garante assistência tanto de ordem socioeconômica como de ordem psicossocial.

Entre outras oportunidades, pode-se destacar o Programa de Bolsa Alimentação nos termos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Auxílio Conectividade nos termos do Programa Alunos Conectados (MEC-PNP), o Auxílio Permanência, o recebimento de Uniforme Escolar e o acesso ao Passe Escolar. Na área da saúde, o estudante conta com o Núcleo de Atenção à Saúde que pode oferecer atendimento psicológico, nutricional, odontológico, fisioterapêutico e de enfermagem.

6.9 Exame de Suficiência

O exame de suficiência é uma avaliação - ou conjunto de etapas avaliativas - destinada ao discente que apresentar justificativa fundamentada de alegada suficiência, em determinada (s) disciplina (s) curricular (es), obtida por meio de processo não formal ou informal. Poderá ser composto por questões objetivas, discursivas ou práticas, abrangendo todo o conteúdo da ementa da disciplina.

A eventual aprovação em disciplinas por exame de suficiência dispensa o discente de cursar a disciplina correspondente, mas não dispensa de cursar a(s) respectiva(s) disciplina(s) pré-requisito, caso esteja(m) prevista(s) em sua matriz curricular. Outras regras e procedimentos específicos sobre o exame de suficiência, poderão ser regulamentados por meio de normas específicas.

6.10 Prática Profissional Supervisionada

A prática profissional supervisionada, prevista na organização curricular do curso de Educação Profissional e Tecnológica, deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar

para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica.

Compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações. Pode ainda ser desenvolvida com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou salas ambientes na própria instituição de ensino ou, quando autorizado, em outras instituições públicas ou privadas.

6.10.1 Estágio Curricular

O estágio curricular é um ato educativo escolar supervisionado, realizado no ambiente de trabalho, com o propósito de preparar educandos matriculados em instituições de ensino superior, educação profissional, ensino médio, educação especial e nos anos finais do ensino fundamental, incluindo a modalidade profissional da educação de jovens e adultos, para a inserção no mundo do trabalho. Importante salientar que o estágio não estabelece nenhum vínculo empregatício.

O estágio, seja ele obrigatório ou não, conforme estabelecido na Lei 11.788/2008, corresponde a uma complementação curricular destinada a educandos regularmente matriculados no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - IF Goiano. Este processo se alinha com as disposições do Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos Técnicos de Nível Médio, Cursos Superiores de Tecnologia e Bacharelado do Instituto Federal Goiano, especificamente na Resolução Consup/IF Goiano nº 115, datada de 6 de abril de 2022.

A duração diária das atividades de estágio está limitada a um período máximo de 6 horas, não excedendo, portanto, 30 horas semanais. No entanto, para cursos que intercalam teoria e prática e em situações em que não estão programadas aulas presenciais, como férias e recessos escolares, a jornada semanal pode ser estendida para até 40 horas, contanto que não ultrapasse 8 horas por dia.

No Campus Rio Verde, os alunos dos Cursos Técnicos de Nível Médio têm permissão para iniciar o estágio supervisionado a partir do Módulo I. É importante frisar que é vedado aos discentes realizar múltiplos estágios simultaneamente. A carga horária, duração e jornada do estágio devem ser acordadas em conformidade com as atividades acadêmicas, por meio de consenso entre o IF Goiano, a instituição concedente e o estagiário, ou seu representante legal, sempre respeitando a legislação vigente.

No âmbito do Curso Técnico em Alimentos do Campus Rio Verde, o estágio supervisionado é um componente curricular "não obrigatório" com uma carga horária mínima de 60 horas, realizado como atividade opcional. Este estágio deve ser devidamente registrado no setor de estágios da DIREX e no sistema de registro

acadêmico em uso.

7 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

7.1 Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação deve ser compreendida como um processo que considera o discente em sua integralidade, alicerçada em conhecimentos e saberes suficientes à formação de um profissional que tenha consciência de sua responsabilidade com a sociedade e o meio ambiente, comprometido com valores éticos, culturais, democráticos e promotores de cidadania.

É necessário destacar que o processo avaliativo, entre outras, tem a função de aperfeiçoar métodos, estratégias e materiais, visando o aprimoramento da aprendizagem do estudante e a melhoria no método de ensino do professor, possibilitando a comunicação contínua e permanente entre os agentes do processo educativo.

A avaliação não deve ser encarada como um fim em si mesma. Pelo contrário, deve ter como principal função, orientar o professor quanto ao aperfeiçoamento de suas metodologias e possibilitar ao estudante, a consciência de seu desempenho e das suas necessidades de aprimoramento.

Na EPTNM promovida pelo Campus Rio Verde, a avaliação deverá apresentar caráter diagnóstico e formativo, processual e contínua, na qual o professor munido de suas observações buscará obter um diagnóstico pontual da turma.

O professor poderá utilizar diferentes formas e instrumentos de avaliação ou metodologias avaliativas que levem o discente à construção de conhecimentos por meio da crítica, da pesquisa, da reflexão e da criatividade.

Os resultados das avaliações deverão ser discutidos com os estudantes e utilizados pelo professor como meio para a identificação dos avanços e dificuldades dos discentes, com vistas ao redimensionamento do trabalho pedagógico na perspectiva da melhoria do processo ensino aprendizagem.

Em atenção à diversidade, apresentam-se, como sugestão, os seguintes instrumentos de acompanhamento e avaliação da aprendizagem escolar:

- I. observação processual e registro das atividades;
- II. avaliações escritas e orais;
- III. produção de portfólios;
- IV. relatos escritos e orais;
- V. relatórios de trabalhos e projetos desenvolvidos;
- VI. instrumentos específicos que possibilitem a autoavaliação (do docente e do estudante).

7.2 Processos de Avaliação com Recuperação Paralela

Aos estudantes que não atingirem 60% (sessenta por cento) da pontuação nas componentes curriculares deverão ser garantidas oportunidades de recuperação paralela. Este processo deverá ocorrer em cada etapa e ao longo do módulo do semestre letivo corrente. Por sua vez, os estudantes devem ser novamente avaliados sobre a construção de conhecimentos e saberes ainda não adquiridos.

A sistemática de avaliação, os critérios e os índices mínimos de rendimento dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos terão como base as respectivas proposições do Regulamento dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Goiano, seguido de suas respectivas atualizações.

7.3 Regime de Dependência (RD)

O Regime de Dependência (RD) poderá ser ofertado aos estudantes que ficaram impossibilitados de cursar a(s) disciplina(s) no semestre imediatamente subsequente à reprovação, por motivos acadêmicos. A disciplina de dependência será oferecida com as mesmas características da disciplina regular, incluindo ementa, carga horária, conteúdo, objetivos, métodos avaliativos e bibliografia. Para concluir o curso, o estudante deverá ser aprovado em todas as disciplinas de dependência.

As disciplinas em regime de dependência também poderão ser cursadas em qualquer curso da rede do IF Goiano, desde que haja vaga, compatibilidade de carga horária, ementas e de horários, e que sejam observados os prazos de matrícula estabelecidos no calendário acadêmico. Outras regras e procedimentos sobre o regime de dependência poderão ser regulamentados por meio de normas específicas.

7.4 Conselho de Classe

O Conselho de Classe é um espaço privilegiado de discussão, reflexão e deliberação sobre as questões pedagógicas da turma, por meio do qual se obtém uma visão integral do desenvolvimento dos estudantes e das turmas, com o intuito de reorientar a prática educativa. Tem por objetivo analisar o desempenho dos discentes e das turmas em cada um dos componentes curriculares propostos nos módulos do Curso.

Ao final de cada bimestre, trimestre ou semestre, em datas previamente estabelecidas no calendário escolar, deverá ser realizado com maioria simples dos seus membros, cuja participação é de caráter obrigatório.

As demais competências, organização e atribuições do Conselho de Classe serão regidas pelo Regulamento dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Goiano, seguido de suas respectivas atualizações.

7.5 Avaliação do Curso

Na perspectiva da autonomia institucional, transparente e democrática, a

avaliação do Curso Técnico em Alimentos consistirá em um instrumento periódico e fomentador tanto de melhorias ao curso, como de constante atualização das melhores práticas institucionais. Poderá ser realizada em consonância com a Comissão Própria de Avaliação (CPA) do IF Goiano, conforme Lei 10.861/2004 que foi alterada pela Lei n.º 14.375/2022.

Entre outras categorias, poderão ser avaliados:

- A) A organização didático-pedagógica – articulação do PPC com a missão, visão valores e o PDI do IF Goiano;
- B) A estrutura curricular do curso, sua flexibilização, a indissociabilidade entre o perfil do egresso e as competências profissionais desejadas;
- C) A sistemática da avaliação discente, diferentes atividades acadêmicas propostas, taxas de entrada, evasão e certificações do curso;
- D) O Corpo docente, corpo discente e o corpo técnico-administrativo. A participação de docentes e discentes nas atividades acadêmicas, e a capacidade produtiva científica dos docentes e discentes relacionados ao curso;
- E) Instalações físicas – adequação do acervo bibliográfico à proposta do curso; nível de adequação dos ambientes de aprendizagem e qualidade dos equipamentos disponibilizados para a formação geral básica e profissional dos estudantes.

Como proposta institucional, o IF Goiano busca realizar encontros anuais de egressos, evidenciando sua história de conquistas e dificuldades. Considera fundamental o constante levantamento de dados, como o nível salarial atual, o tempo de aquisição do primeiro emprego e a rotatividade do emprego dos estudantes egressos.

7.6 Conselho do Curso.

O Conselho de Curso representa um órgão colegiado e consultivo, que tem por finalidade acompanhar questões administrativas e acadêmicas inerentes ao curso. O Coordenador do curso é o presidente do conselho e os membros são eleitos entre os docentes do curso, conforme o edital próprio do processo eleitoral. A constituição do conselho é dada da seguinte forma:

- I. Coordenador do curso, como presidente do conselho;
- II. Representante da área técnico-pedagógica, indicado pela diretoria de ensino;
- III. Quatro professores que ministram ou ministraram aulas no curso, e dois suplentes, eleitos entre os seus pares;
- IV. Um representante dos estudantes e um suplente, eleitos entre os representantes de turmas.

As atribuições do Conselho de Curso seguirão conforme o estabelecido no vigente Regulamento dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Goiano.

7.7 Coordenação do Curso.

O Coordenador possui a atribuição de supervisionar e coordenar o funcionamento do curso. Entre outras competências, tem a missão de acompanhar o cumprimento dos regulamentos institucionais, bem como do conteúdo programático dos componentes curriculares e a frequência do corpo docente e discente. Ordinariamente, convoca e preside as reuniões com o corpo docente e o Conselho de Curso.

Atualmente o Curso Técnico em Alimentos é coordenado pela Profa. Letícia Fleury Viana, nomeada pela Portaria nº 2.514 de 20 de junho de 2022 e eleita pelos docentes e discentes do curso, por um período de 2 (dois) anos.

8 APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para prosseguimento de estudos, pode-se promover o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, inclusive no trabalho, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação profissional ou habilitação profissional técnica, que tenham sido desenvolvidos.

I - Em qualificações profissionais técnicas e unidades curriculares, etapas ou módulos de cursos técnicos ou de Educação Profissional e Tecnológica de Graduação regularmente concluídos em outros cursos;

II - Em cursos destinados à qualificação profissional, incluída a formação inicial, mediante avaliação, reconhecimento e certificação do estudante, para fins de prosseguimento ou conclusão de estudos;

III - em outros cursos e programas de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no trabalho, por outros meios formais, não formais ou informais, ou até mesmo em outros cursos superiores de graduação, sempre mediante avaliação do estudante; e

IV - Por reconhecimento, em processos formais de certificação profissional, realizado em instituição devidamente credenciada pelo órgão normativo do respectivo sistema de ensino ou no âmbito de sistemas nacionais de certificação profissional de pessoas.

Para o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores, por meio dos créditos (ou carga horária) obtidos nas situações tratadas nos itens I, II, III e IV do parágrafo anterior, deve haver no mínimo 75% de equivalência no conteúdo e na carga horária da disciplina curricular pleiteada. Outras regras e procedimentos sobre o aproveitamento de estudos, de conhecimentos e de experiências anteriores obtidos em processos formativos formais, não formais ou informais, poderão ser regulamentados por meio de normas específicas.

9 ESTRUTURA INSTITUCIONAL

O Campus Rio Verde do Instituto Federal Goiano disponibiliza ambientes destinados à fazenda experimental, espaços acadêmicos e administrativos, com ruas pavimentadas e iluminadas com meio fio e calçamento. Atualmente, a área edificada é de 36544 m², a qual está distribuída para atender as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O Campus conta 1 (uma) biblioteca e com 4 (quatro) auditórios: Auditório da Diretoria de Extensão, com 40 lugares; Auditório da Diretoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação, com 70 lugares; Salão Social, com 200 lugares; Auditório Jatobá, com 800 lugares. Particularmente, a Biblioteca possui uma área total de 1.000 m², com atendimento ao público das 7h às 21h30min, em ambiente climatizado, sendo seu acervo gerenciado pelo sistema Pergamum e, além do acesso ao acervo bibliográfico físico, também permite acesso às bibliotecas virtuais Periódicos Capes, Ebrary, Proquest e Pearson.

Na área da saúde o estudante dispõe de atendimento Médico, Odontológico, Psicológico, Assistência Social e de Enfermagem por meio do Centro de Saúde, além do NAPNE (Núcleo de atendimento às pessoas com necessidades específicas).

O Campus conta também com ambientes de prática esportiva e de convivência, como o campo de futebol gramado e iluminado; um ginásio poliesportivo coberto, com vestiários; pista de corrida e caminhada; quadra de vôlei de areia. Existem também mesas de sinuca, tênis de mesa e ambiente para refeitório com cantina. Na Tabela 2 é possível identificar uma relação da estrutura predial do Campus Rio Verde.

Tabela 2. Estrutura predial do Campus Rio Verde

Ambientes e Estrutura Predial	Quantidade
Guaritas para vigilantes	02
Biblioteca	01
Auditórios	04
Miniauditório	04
Bloco Administrativo Geral	01
Bloco Administrativo de Pós-Graduação	02
Garagem de Veículos	01

Almoxarifado Central	01
Almoxarifado de Produtos Químicos	01
Ginásio de Esportes	01
Centro de Saúde	01
Centro de Convivência	01
Cantina	01
Copiadora	01
Blocos de Salas de Aulas	07
Blocos de Laboratórios	20
Refeitório	01
Bloco de salas de professores	01
Casas residenciais	03
Setor de Pequenos Animais	01
Setor de Médios Animais	01
Setor de Grandes Animais	01
Estacionamento interno	06

9.1 Laboratórios Didáticos de Formação Básica e Específica

Na tabela 3 estão relacionados todos os laboratórios que estão à disposição do estudante do Curso Técnico em Alimentos.

Tabela 3. Laboratórios didáticos do Campus Rio Verde

Laboratórios Implantados
Águas e Efluentes

Análise de Alimentos e Leites
Análise Sensorial de Alimentos
Carnes e Derivados
Central Multiusuário de Análises (CeMA)
Complexo de Laboratórios de Cultura de Tecidos Vegetais
Engenharia II
Fenômenos de Transporte
Físico Química do Leite e Derivados
Informática
Interativo de Matemática
Microbiologia
Microbiologia Agrícola
Microbiologia Aplicada
Microbiologia de Alimentos
Microscopia
Multidisciplinares de Informática
Operações Unitárias
Pós-Colheita de Produtos Vegetais
Processamento de Frutas e Hortaliças
Produtos de Origem Animal
Prototipagem (IF Maker)
Química Geral e Inorgânica
Química Orgânica
Química Tecnológica
Tecnologia de Cereais, Amido e Derivados
Tecnologia de Leite e Derivados

9.2 Recursos Audiovisuais

O Campus Rio Verde possui cerca de 50 (cinquenta) projetores multimídia disponíveis aos docentes, além de um setor multimídia com cabos HDMI e VGA. O Campus dispõe ainda de uma mesa de som com 8 (oito) canais e 4 (quatro) microfones (2 com fio e 2 sem fio). Ainda pode-se contar com uma sala de reuniões equipada com mesa, cadeiras e tela para videoconferência de 40 (quarenta) polegadas, localizada no prédio da DPGPI.

9.3 Assistência Estudantil

A assistência estudantil deve ser entendida como direito social, capaz de romper com tutelas assistencialistas e com concessões estatais, com vistas à inclusão social, formação plena, produção de conhecimento, melhoria do desempenho acadêmico e o bem-estar biopsicossocial. (Art. 1º da Política de Assistência Estudantil do IF Goiano).

No Campus Rio Verde a assistência estudantil é de responsabilidade da Coordenação de Assistência Estudantil composta por uma equipe multidisciplinar sendo: assistente social, psicólogo, auxiliar de enfermagem, odontologista, fisioterapeuta, nutricionistas, professores de educação física entre outros. Sendo responsável, também, pela implantação e implementação dos serviços assistenciais através de Programas cujo objetivo é minimizar a evasão escolar, bem como oportunizar o acesso à educação de forma igualitária.

O programa de Assistência Estudantil é destinado aos estudantes regularmente matriculados neste campus, nos cursos presenciais em todas as suas modalidades, em consonância com o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e Regulamento do Programa de Assistência Estudantil no IF Goiano, aprovado pela Resolução nº 033, de 13 de setembro de 2011. O programa é direcionado aos estudantes que não possuem condições econômicas/financeiras de prosseguirem sua trajetória acadêmica.

Para inclusão no programa do IF Goiano – Campus Rio Verde os estudantes, com matrícula e frequência regular, devem apresentar condições socioeconômicas que justifiquem a necessidade do recebimento do auxílio financeiro estudantil. Como informado anteriormente, o estudante poderá contar com a assistência psicológica, nutricional, odontológica, fisioterapêutica e de enfermagem.

9.4 Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE)

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) n.º 9394/96, Art. 59, e Lei 12.796/2013, os sistemas de ensino assegurarão aos estudantes Público-alvo da Educação Especial (PAEE), quais sejam: com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades: “currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organização específicos, para atender às suas necessidades.”

Cabe às instituições educacionais prover os recursos necessários ao desenvolvimento dos estudantes PAEE, garantindo aos mesmos o acesso, a permanência e a conclusão com êxito no processo educacional.

Para isto, o Campus Rio Verde conta com o setor de Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas (NAPNE), instituído pela Resolução CS/IF Goiano nº 024 de 01/03/2013, responsável por assessorar e acompanhar as ações no âmbito da Educação em Perspectiva Inclusiva.

Diante disso, os alunos PAEE que ingressarem no Curso Técnico em Alimentos serão mapeados e acompanhados pelo NAPNE que, com apoio da Integração e Assessoria Pedagógica, Coordenação de Assistência Estudantil, NEABI, NEPECDS, NAIF, Permanência e Êxito, docentes, familiares e demais integrantes da comunidade escolar, a fim de garantir a permanência e a conclusão do curso com êxito, bem como auxiliar sua inserção no mercado de trabalho e, sobretudo, assegurar o cumprimento da legislação nacional e das Políticas de Inclusão do IF Goiano.

9.5 Núcleo Pedagógico (NP)

O corpo de pedagogos do Núcleo Pedagógico (NP) do Campus Rio Verde se ocupa de promover a integração entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão e de, entre outras, realizar atividades de acompanhamento, orientação, apoio, avaliação, produção, assessoria, promoção e mediação.

Neste sentido, busca prover um espaço de estudos e ações educacionais, desenvolvendo atividades didático-pedagógicas, voltadas à melhoria do processo de ensino e de aprendizagem nos diferentes níveis de ensino ofertados pelo Campus Rio Verde. Todas as competências e atribuições do NP estão disponíveis aos cursos do Campus Rio Verde, que de forma específica podem ser observadas como:

- a) Ações de apoio à aprendizagem: atendimento individualizado ou em grupo aos docentes, discentes, pais ou responsáveis; orientação sobre metodologias de ensino e aprendizagem; apoio na elaboração de projetos e trabalhos; mediação de conflitos entre estudantes e professores; acompanhamento das atividades educacionais e de ensino.
- b) Ações de promoção da inclusão: atendimento aos alunos com necessidades especiais; adaptação de materiais e atividades; promoção da cultura da diversidade.
- c) Ações de formação continuada: seminários e palestras; cursos e oficinas.

9.6 Corpo Docente e Técnico-Administrativo

O Campus Rio Verde apresenta uma estrutura organizacional semelhante ao proposto no Anexo I da Portaria nº 713, de 8 de setembro de 2021 do Ministério da Educação. Atualmente, estão efetivamente lotados no Campus 153 (cento e cinquenta e três) docentes e 93 (noventa e três) servidores da área técnico-administrativa. Na

tabela 4 estão relacionados os docentes que dispensam formação suficiente para atuarem no Curso Técnico em Alimentos.

Tabela 4. Servidores lotados no Campus Rio Verde que possuem formação para atuar como docentes do Curso Técnico em Alimentos.

Docente	Graduação	Especialização	Mestrado	Doutorado	Reg. de Trab.
Ana Carolina Ribeiro Aguiar	Bach. em Química	-	Química	Química	40h-DE
André da Cunha Ribeiro	Lic. em Ciências (Matemática)	C. da Computação	C. da Computação	Eng. de Sistemas e Computação	40h-DE
Andriane de Melo Rodrigues	Bach. em Eng. Ambiental	-	Tecnologia Ambiental e Recursos Hídricos	-	40h-DE
Carlos Frederico de Souza Castro	Bach. em Química	Ontologia da Linguagem	Química	Química	40h-DE
Celso Martins Belisário	Lic. em Química	-	Química	Fitotecnia	40h-DE
Danilo Pereira Barbosa	Lic. em Matemática	-	Estatística Aplicada e Biometria	Estatística Aplicada e Biometria	40h-DE
Edio Damasio da Silva Junior	Bach. em Eng. Ambiental	-	Engenharia do Meio Ambiente	Tecnologia Ambiental e Recursos Hídricos	40h-DE
Geovana Rocha Plácido	Bach. em Eng. de Alimentos	-	C. dos Alimentos	Eng. Química	40h-DE
Idalci Cruvinel dos Reis	Lic. em Matemática	-	C. dos Materiais	C. dos Materiais	40h
Jesiel Souza Silva	Lic. e Bach. e Geografia	Gestão e Manejo	Agroecologia e	Geografia	40h-DE

		Ambiental em Sistemas Agrícolas	Desenvolvimento Rural		
Leandro Pereira Cappato	Bach. em Eng. de Alimentos	-	C. e Tecn. de Alimentos	C. e Tecn. de Alimentos	40h-DE
Letícia Fleury Viana	Bach. em Eng. de Alimentos	Formação Pedagógica	C. e Tecn. de Alimentos	C. Animal	40h-DE
Lídia Nunes de Avila Carvalhães	Bach. em Administração em Turismo	Gerenciamento Empresarial e Financeiro	Letras e Linguística	-	40h-DE
Luciene de Oliveira Guerra	Bach. em Administração de Empresas	Matemática Estatística	Desenvolvimento Regional	-	40h-DE
Luismar de Paula Souza	Lic. em Química	Matemática	-	-	40h-DE
Marco Antônio Pereira da Silva	Bach. em Zootecnia	Formação Pedagógica para a Educação Profissional, Científica e Tecnológica	Zootecnia	Produção Animal	40h-DE
Mariana Buranelo Egea	Tecn. em Alimentos	Estatística Aplicada	C. de Alimentos	Eng. de Alimentos	40h-DE
Mayra Conceição Peixoto Martins Lima	Bach. em Eng. de Alimentos	-	C. e Tecn. de Alimentos	C. e Tecn. de Alimentos	40h-DE
Melissa Cássia Fávaro Boldrin Freire	Bach. em Eng. de Alimentos	Tecnologia de Carnes	C. e Tecn. de Alimentos	C. Animal	40h-DE

Paulo Henrique Rodrigues Gonçalves	Lic. em Matemática	Matemática e Estatística	Matemática	-	40h-DE
Priscila Alonso dos Santos	Bach. em Medicina Veterinária	-	Produção Animal	Higiene e Tec. de Alimentos	40h-DE
Raphaela Gabri Bitencourt	Bach. em Eng. de Alimentos	Formação Pedagógica	Eng. de Alimentos	Eng. de Alimentos	40h-DE
Renata Pereira Marques	Bach. em Agronomia	-	Agronomia	Agronomia	40h-DE
Renato Cruvinel de Oliveira	Lic. em Matemática	Matemática e Estatística	C. dos Materiais	C. dos Materiais	40h-DE
Rodrigo Braghiroli	Lic. em Química	-	Química	Fitotecnia	40h-DE
Rogério Favareto	Bach. em Eng. Química	-	Eng. Química	Agronomia	40h-DE
Sandra Mara Santos Lemos	Lic. em Letras	Literatura Brasileira	Educação	C. Sociais em Desenv., Agricultura e Sociedade	40h-DE
Suzana Maria Loures de Oliveira Marcionilio	Lic. em Química	Ensino de Química	Eng. Agrícola	Tecnologias Química e Biológica	40h-DE
Wilciene Nunes do Vale	Lic. em Letras Modernas	Metod. Aplicada ao Ens. de Línguas: Port. e Lit.	Educação	-	40h-DE

Na tabela 5 está relacionado o nome dos servidores técnico-administrativos e o respectivo cargo de atuação no Campus Rio Verde.

Tabela 5. Servidores técnico-administrativos do Campus Rio Verde

NOME	CARGO
Acácia Gonçalves Ferreira Leal	FISIOTERAPEUTA (PCIFE) - 701038
Adaildes Bispo Dourado	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Adriano Aparecido da Silva	TRADUTOR INTÉRPRETE DE LINGUAGEM SINAIS (PCIFE) - 701266
Alexandrina Baia Cruvinel	ODONTÓLOGO - 40 HORAS (PCIFE) - 701064
Alex da Silva Moureira	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Aline Carlyne Rodrigues de Oliveira	AUX EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701405
Alline da Silva Moureira	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Amauri Batista do Carmo	OPERADOR DE MÁQUINA COPIADORA (PCIFE) - 701454
Andrea Guerra Ferreira Campos	ASSISTENTE SOCIAL (PCIFE) - 701006
Andre de Castro Alves	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Angelica Ferreira Melo	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Antonio Guilherme da Silva	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Antonio Marcos Fostino Eufrásio	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Antônio Ribeiro da Silva	CARPINTEIRO (PCIFE) - 701627
Arício Vieira da Silva	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214

Carla de Oliveira Burgati	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Carlito Martins Dutra	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Carlos Antonio de Mello Medeiros	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Carlos Faria dos Santos	TÉCNICO EM SECRETARIADO (PCIFE) - 701275
Carlos Wegermann	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Cesar Candido de Brito	ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001
Christie de Castro Freitas	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Claudomiro Martins Ribeiro	AUXILIAR DE BIBLIOTECA (PCIFE) - 701409
Clessy Francisca de Brito Arantes	NUTRICIONISTA-HABILITACAO (PCIFE) - 701055
Daiane de Oliveira Silva	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA (PCIFE) - 701010
Dayana Cardoso Cruz	AUX EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701405
Durcinei Ferreira dos Santos	PADEIRO (PCIFE) - 701648
Edevaldo Gomes de Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Edilson Souza Silva de Oliveira	TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES (PCIFE) - 701228
Eduardo Leao Cabral	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO (PCIFE) - 701062
Eduardo Rodrigues de Jesus	OPERADOR DE MAQ AGRICOLAS (PCIFE) - 701452
Eli Medeiros Sousa	ANALISTA DE TEC DA INFORMACAO (PCIFE) - 701062

Elma Aparecida Vieira	CONTADOR (PCIFE) - 701015
Elvys Fernandes da Silva	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Estelina Barros Jardim	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Gilda Suely Oliveira	TÉCNICO EM CONTABILIDADE (PCIFE) - 701224
Hugo Moreira Martins	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Ionaria Rodrigues Costa	LAVADEIRO (PCIFE) - 701820
Jeanne Mesquita de Paula Leao	PEDAGOGO-AREA (PCIFE) - 701058
Jerusa Luz Machado de Oliveira	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
João Paes Cruvinel	AUX EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701405
Joraci dos Santos da Silva	AUXILIAR DE LIMPEZA (PCIFE) - 701802
José Flávio Neto	ENGENHEIRO AGRÔNOMO (PCIFE) - 701086
Jose Francisco Sales Almeida	AUXILIAR DE MECÂNICA (PCIFE) - 701620
Jose Maria Soares	SERVENTE DE LIMPEZA (PCIFE) - 701823
Jose Teixeira da Rocha	AUX DE IND E CONSERV DE ALIMENTOS (PCIFE) - 701656
Josiane Lopes Medeiros	PEDAGOGO-AREA (PCIFE) - 701058
Julia Cristina Elias do Nascimento Wegermann	AUXILIAR DE BIBLIOTECA (PCIFE) - 701409
Jurcelio Henrique de Araujo	ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001

Karina Bezerra Luz Machado	ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001
Karissa Fatima de Andrade	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Laercio Contarato	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Layara Alexandre Bessa	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Leandro Farias Garcia	PSICOLOGO-AREA (PCIFE) - 701060
Lenildo de Oliveira Gouveia	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Leticia Rodrigues dos Santos	BIBLIOTECARIO-DOCUMENTALISTA (PCIFE) - 701010
Lorrainy Gomes dos Santos	TÉCNICO EM ENFERMAGEM (PCIFE) - 701233
Luciano Pereira Martins	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Luciene Goncalves de Moraes	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Lucilene Bueno Borges de Almeida	CONTADOR (PCIFE) - 701015
Luiz Eduardo Bueno Borges	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO (PCIFE) - 701226
Marcelo Martins	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Marx Giovanni de Oliveira	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Monica Arce da Silva	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Natalia Nogueira Fonseca	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Ney dos Santos Araújo	SERVENTE DE OBRAS (PCIFE) - 701824

Pamella Trayci da Silva Goncalves	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS (PCIFE) - 701079
Paulo Dornelles	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Pedro Henrique Cabral de Araujo	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Rafaiane Macedo Guimaraes	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) -701200
Reginaldo Aparecido da Silva	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Renata Lima Cardoso	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Renata Maria de Miranda Rios Resende	ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001
Rodrigo Moreira	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (PCIFE) - 701226
Rubens Alves Leão	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Simone Sousa Guimaraes	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Sonia Regina Teixeira	OPERADOR DE MAQ DE LAVANDERIA (PCIFE) - 701828
Suzane Suemy do Carmo Iwata	TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (PCIFE) - 701226
Tania Marcia de Freitas	ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001
Tiago do Prado Paim	MÉDICO VETERINÁRIO (PCIFE) - 701048
Valdeci Dourado das Neves	VIGILANTE (PCIFE) - 701269
Vanilda Maria Campos	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200

Vera Lucia Quintino	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Vilma Maria da Silva	PEDAGOGO-ÁREA (PCIFE) - 701058
Vilmar Martins Dutra	BOMBEIRO HIDRÁULICO (PCIFE) - 701632
Viviane Proto Ferreira	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Viviane Purcena de Souza	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Wainer Gomes Goncalves	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Wanessa de Souza Benati	AUXILIAR DE BIBLIOTECA (PCIFE) - 701409
Wellmo dos Santos Alves	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Wenner Gomes Goncalves	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA (PCIFE) - 701214
Willian Marques Pires	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200
Yara Christina Pereira Martins	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO (PCIFE) - 701200

10 PRAZO DE INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

O Curso será oferecido em forma de componentes curriculares semestrais. O tempo normal para conclusão é de 4 semestres, ou seja, 2 anos. O curso possui o tempo mínimo de integralização de 3 semestres e o de tempo máximo de 7 semestres para sua integralização, incluindo possíveis períodos de trancamento.

Caso seja ultrapassado esse tempo máximo de integralização, o aluno perderá o seu vínculo institucional e deverá, obrigatoriamente, participar de novo processo seletivo.

11 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

11.1 Requisitos para Emissão da Certificação Parcial

Ao concluir com êxito todas as unidades curriculares de cada módulo, será possível a emissão de certificação intermediária em ocupações profissionais devidamente reconhecidas pelo mercado de trabalho e identificadas na CBO, com vistas

ao perfil estabelecido no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos – MEC.

Para obter a certificação parcial de Assistente de Laboratório Industrial (CBO 8181 - 05) é necessário que ao final do segundo período do curso, o discente esteja com a aprovação em todas as disciplinas do 1º e 2º módulos.

Para obter as certificações parciais de Padeiro (CBO 8483 - 05) e Trabalhador do Tratamento do Leite e Fabricação de Laticínios e afins (CBO 8415 - 05) é necessário que ao final do terceiro período do curso, o discente esteja com a aprovação em todas as disciplinas do 1º, 2º e 3º módulos

11.2 Requisitos para Emissão do Diploma

O estudante ao concluir o Curso Técnico na forma concomitante/subsequente, somente receberá o Diploma de Técnico de Nível Médio em Alimentos, quando cumprir com todas as exigências previstas neste PPC e, sobretudo, o requisito essencial de conclusão do Ensino Médio.

12 PERÍODO DE REVISÃO CURRICULAR

Este Projeto Pedagógico é um documento flexível, a rigor, planejado para um período de dois anos. Entretanto, poderá ser atualizado sempre que for necessário, respeitando os trâmites processuais do IF Goiano, para atender aos interesses da comunidade em sua dinâmica de evolução.

13 EMBASAMENTO LEGAL

Este projeto pedagógico foi elaborado, sobretudo, em conformidade com o disposto na Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, no Decreto nº 5.840, de 14 de julho de 2006, na Resolução CNE/CEB n. 1, de 5 de dezembro de 2014, com Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), 4ª edição de 2022, Resolução CNE/CP n. 1, de 5 de janeiro de 2021, legislações pertinentes e nas demais normas específicas, expedidas pelos órgãos competentes.

Portanto, a oferta do Curso Técnico em Alimentos, da educação profissional técnica de nível médio do IF Goiano, Campus Rio Verde, acontecerá em atenção aos seguintes documentos e dispositivos legais.

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN), nº 9.394/96, alterada pela lei nº 11.741/2008.

Plano Nacional de Educação (PNE), período 2014-2024.

Lei de Criação do Institutos Federais, nº 11.892/2008.

Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.

Decreto nº 5.840, de 14 de julho de 2006.

Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), 4ª edição prévia 12 de julho de 2022.

Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

Resolução CNE/CP Nº 1/2021, Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Resolução CNE/CP nº 03/2018, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

Lei n.º 11.788/08, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

Diretrizes Indutoras para Oferta de Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio na RFEPCT (CONIF).

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).

Projeto Pedagógico Institucional (PPI).

Diretrizes Institucionais para o Ensino Médio Integrado do IF Goiano (Resolução CS nº 007/2019).

Normas para Criação de Cursos Técnicos de Nível Médio e de Graduação do IF Goiano (Resolução CS nº 085/ 2018).

Regulamento dos Cursos Técnicos de Nível Médio do IF Goiano (Resolução CS Nº 086/2017) e demais legislações pertinentes expedidas pelos órgãos competentes.

Resolução nº 038/2017 - Regulamento de Estágio Curricular Supervisionado dos Cursos Técnicos e Superiores do IF Goiano.

Regulamento dos Cursos da modalidade de Educação a Distância do IF Goiano.

Resolução nº 037/2018 - Regulamento do Núcleo de Estudos em Diversidade Sexual e de Gênero do Instituto Federal Goiano.

Resolução nº 052/2015 - Regulamento dos Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas do Instituto Federal Goiano.

Resolução nº 065/2016 - Regulamento do Núcleo de Ciência, Arte e Cultura do Instituto Federal Goiano.

Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985

BRASIL. Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985. Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau. Diário Oficial da União, seção 1, 7/2/1985, p. 2194.

Resolução CFT nº 095 de 13 de fevereiro de 2020.

Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos e dá outras providências.

Resolução CFT nº 095 de 13 de fevereiro de 2020.

Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos e dá outras providências.

Decreto 4.560, de 30 de dezembro de 2002

BRASIL. Decreto 4.560, de 30 de dezembro de 2002. Altera o Decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que regulamenta a Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial e Técnico Agrícola de nível médio ou de 2º grau. Diário Oficial da União, seção 1, 31/12/2002, p. 7.

Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968

BRASIL. Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio. Diário Oficial da União, seção 1, 6/11/1968, p. 9689.

Resolução Normativa nº 300/CFQ/2022 - Atualiza as modalidades profissionais na área da Química de nível técnico

14 REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 60.731, de 19 de maio de 1967, que transfere para o Ministério da Educação e Cultura os órgãos de ensino do Ministério da Agricultura e dá outras providências.

BRASIL. Decreto nº 62.178, de 25 de janeiro de 1968, que provê sobre a transferência de estabelecimentos de ensino agrícola para Universidades e dá outras providências.

BRASIL. Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dar outras providências. Brasília, 2016.

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

BRASIL. Lei 4.024 de 20 de dezembro de 1961, que fixa as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

BRASIL. Lei 8.731, de 16 de novembro de 1993, que transforma as Escolas Agrotécnicas Federais em autarquias e dá outras providências.

BRASIL. Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

ANEXO 1 - EMENTAS DAS UNIDADES CURRICULARES

1 Ementas do Módulo 1

Nome da disciplina: Português Instrumental e Apresentações Oraís		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 40H/48Ha	CH Prática: 5H/6Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: A Linguagem e a comunicação. A linguagem como elemento-chave da comunicação. Reconhecimento dos limites entre os registros formais e informais da língua portuguesa. Leitura, análise e produção textual. Conceitos linguísticos: variedade linguística, linguagem falada e linguagem escrita, níveis de linguagem. Habilidades linguísticas básicas de produção textual oral e escrita. A argumentação oral e escrita. Habilidades básicas de produção textual. Oratória.		
Bibliografia Básica: GARCIA, Othon Moacir. Comunicação em prosa moderna. 23ª ed. Editora FGV, 2000. GOLD, MIRIAM. Redação empresarial: escrevendo com sucesso na era da globalização. SP: Prentice Hall, 2006. NÓBREGA, Maria Helena. Estratégias de comunicação em grupo: como se apresentar em eventos empresariais e acadêmicos. 2007.		
Bibliografia Complementar: POLITO, Reinaldo. Como falar corretamente e sem inibições. 76 ed. São Paulo: Saraiva, 1999. 2. MEDEIROS, João Bosco. Correspondência: técnicas de comunicação criativa. 18ª ed. São Paulo: Atlas, 2006. WEIL, Pierre; TOMPAKW, Ronald. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19.ed. Petrópolis: Vozes, 1998. KOCH, Ingedore G. Villaça. Desvendando os segredos do texto. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2003. LOPES, Glauca; PORRUA, Regiane Pinheiro Dionísio. Língua Portuguesa I. Instituto Federal, 2010.		
Nome da disciplina: Matemática Básica		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 45H/54Ha	CH Prática: --	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Sistema Métrico Decimal. Razão e proporção. Regra de Três Simples e Composta. Porcentagem. Noções de Matemática Financeira.		
Bibliografia Básica GIOVANNI, J. R; BONJORNO, J.R. Matemática - 2º Grau (2ª série). Editora FTD. 7.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. CASTRUCCI, B. GIOVANNI, J.R. A conquista da matemática . 5ª, 6ª, 7ª e 8ª séries. São Paulo: Editora FTD. CRESPO, Antonio Arnot. Matemática comercial e financeira fácil . São Paulo. Saraiva. 14 ed., 1999.		
Bibliografia Complementar D'AMBRÓSIO, Nicolau e Ubiratan. Matemática Comercial e Financeira (com complementos de matemática e introdução do cálculo) . Companhia Editora Nacional, 1987. 287p. GIOVANNI, J. R; BONJORNO, J.R. Matemática – 2º Grau . São Paulo: Editora FTD, 1998. 317p. DANTE, Luiz Roberto. Matemática, volume único . 1 ed. São Paulo: Ática, 2005. IEZZI, Gelson. Fundamentos da Matemática Elementar 2: logaritmos . São Paulo: Atual,		

9.ed. 2007. SOUZA, M. H. S; SPINELLI, Walter. Matemática - 2ºGrau (2ª série) , São Paulo: Editora Scipione. 1996. 220p. IEZZI, Gelson. Matemática. Volume único . Atual Editora, Segunda Edição, 2002.		
Nome da disciplina: Química Aplicada		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa: Normas de segurança no laboratório, materiais de laboratório (vidraria e equipamentos – nomes e utilidades); classificação periódica dos elementos químicos; ligações químicas interatômicas; funções químicas inorgânicas; reações químicas e balanceamento de equações químicas; estudos das soluções; preparo de soluções (tipos de expressar uma solução); titulação e padronização de soluções.		
Bibliografia Básica FELTRE, Ricardo. Química: volume 1 e 2: química geral e Físico-Química; São Paulo: Moderna. 7ed. 2009. SARDELLA, Antônio Lembro: Química Geral vol. 01 e físico-química-Química vol. 02. São Paulo:Moderna – 2012. BRADY, James E; HUMISTON, Gerard E. Química geral vol. 1 e 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.		
Bibliografia Complementar FONSECA, Martha Reis Marques da; Química Geral e Físico-Química vol.01 e 02. 1ªedição – São Paulo: Editora Ática, 2013(Química de Ensino Médio). ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre:Bookman, 2006. JAMES E. Brady; Gerard E. Humiston. Química Geral. Livros Técnicos e Científicos Ed. S/A – 1a ed. Rio de Janeiro– RJ – 1982. USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. Química 1: Química geral 2. ed . São Paulo: Saraiva, 1996. RUSSEL, John B. Química Geral. Tradução e revisão técnica Márcia Guekenzian.../et. al./ 2a ed. São Paulo: Makron Books, 2012 – Volume I e II. KOTZ, John C; TREICHEL JR., Paul M. Química geral e reações químicas. São Paulo: Thomson, 2012.		
Nome da disciplina: Técnicas de Laboratório e Otimização de Experimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 15H/18Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Normas de segurança e proteção em laboratórios. Utensílios, aparelhagens comuns e técnicas básicas de laboratórios. Técnicas físicas de separação. Precisão e exatidão em medidas práticas. Desvio padrão e relativo. Reagentes e soluções. Tipos de água e técnicas de tratamento. Técnicas de amostragem de materiais para análise. Separação e destinação dos resíduos químicos gerados em laboratório.		
Bibliografia Básica GONÇALVES, Edwar Abreu. Manual de segurança e saúde no trabalho. 4. ed. São Paulo: LTr, 2008. FELTRE, Ricardo. Química Geral. v. 1. 4. ed. São Paulo: Ed. Moderna. 1994 ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.		

MAHAN, B. M.; MYERS, J. R. Química um curso universitário. 4ª Ed. Edgard Blücher Ltda. 1996. São Paulo, Brasil.		
Bibliografia Complementar		
AGUIAR, A. C. R.; BELISARIO, C. M.; NUNES, E. da S.; PEREIRA, P. F. & BRAGHIROLI, R. LISTA DE EXPERIMENTOS A SEREM REALIZADOS NA DISCIPLINA DE QUÍMICA GERAL EXPERIMENTAL. IF Goiano-Campus Rio Verde, 2015.		
RUSSEL, John B. Química Geral. Tradução e revisão técnica Márcia Guekenzian.../et. al./ 2ª ed. São Paulo: Makron Books, 1994 – Volume I e II.		
Nome da disciplina: Empreendedorismo e inovação		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa:		
Introdução ao empreendedorismo e a inovação. Atitude empreendedora e inovadora. O empreendedor e as oportunidades de negócio (inspiração e ideação); Análise e pesquisa de mercado (prototipação); conhecendo os concorrentes e fornecedores; Definindo produtos e serviços (Validação - MVP); A empresa – seus processos, análise financeira por meio de estimativas e projeções de resultados; O modelo de negócio (tangibilidade do produto).		
Bibliografia Básica		
DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios, seu guia definitivo . 2. ed. São Paulo, SP: Fazendo Acontecer, 2016, 127 p. ISBN 9788566103014. Disponível em: https://biblioteca.ifgoiano.edu.br/pergamumweb/vinculos/000056/00005661.png . Acesso em: 28 out. 2021.		
DORNELAS, José Carlos Assis. Plano de negócios com o modelo Canvas : Guia prático de avaliação de ideias de negócios a partir de exemplos. São Paulo, SP: Empreende, 2020. 124p.		
DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovação e espírito empreendedor : prática e princípios. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2019. 383 p.		
Bibliografia Complementar		
MAGALHÃES, João; TEIXEIRA, Gustavo. Projeto Startup : da ideia ao primeiro milhão: manual do empreendedor. 1.ed. Rio de Janeiro, RJ: Best Seller, 2018. 92p.		
RIES, Eric. A startup enxuta : Como usar a inovação contínua para criar negócios radicalmente bem sucedidos. Rio de Janeiro, RJ: Sextante, 2019. 286 p.		
FARAH, Osvaldo Elias; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana Passos (org.). Empreendedorismo estratégico : criação e gestão de pequenas empresas. 2. ed. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2018. xiv, 284 p.		
Rosa, Cláudio Afrânio; Couto, Gustavo Marques; Lage, Marcelo Gomes. Guia essencial para empreendedores: descoberta - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2015. 104 p. Disponível em: < https://atendimento.sebraemg.com.br/biblioteca-digital/content/guia-essencial-para-empreendedores-descoberta-volume-1 > acesso em 28 set 2022.		
Rosa, Cláudio Afrânio; Couto, Gustavo Marques; Lage, Marcelo Gomes. Guia essencial para empreendedores: ideação - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2015. 124 p. Disponível em: < https://atendimento.sebraemg.com.br/biblioteca-digital/content/guia-essencial-para-empreendedores-ideacao-volume-2 > acesso em 28 set 2022.		
Rosa, Cláudio Afrânio; Couto, Gustavo Marques; Lage, Marcelo Gomes. O guia essencial para empreendedores: modelagem e proposta de valor - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2015. 136 p. Disponível em: < https://atendimento.sebraemg.com.br/biblioteca-digital/content/guia-essencial-para-empreendedores-modelagem-e-proposta-de-valor-volume-3 > acesso em 28 set 2022.		

Rosa, Cláudio Afrânio; Couto, Gustavo Marques; Lage, Marcelo Gomes. Guia essencial para empreendedores: implantação - Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2015. 144 p. Disponível em: < https://atendimento.sebraemg.com.br/biblioteca-digital/content/guia-essencial-para-empreendedores-implantacao-volume-4 > acesso em 28 set 2022.		
Nome da disciplina: Princípios de Química e Bioquímica		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 45H/54Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa: Água: estrutura, propriedades físico-químicas, água em alimentos, atividade de água, estabilidade de alimentos. Química de carboidratos. Lipídeos. Proteínas. Enzimas importantes na indústria de alimentos e suas aplicações. Vitaminas e minerais nos alimentos <i>in natura</i> e processados. Transformações bioquímicas em alimentos: alterações “post-mortem” que ocorrem em animais e peixes, alterações pós-colheita em frutas e hortaliças, escurecimento enzimático e não enzimático.		
Bibliografia Básica BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 3 ed. 2001. MELO FILHO, A.B.; VASCONCELOS, M.A.S. Química de alimentos. Recife: UFPE, 2011. 78p. SILVA, S.N.; SILVA, C.R.R. Bioquímica. Recife: EDUFPE, 2010. 114p.		
Bibliografia Complementar RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos, editora Edgard Blücher LTA, São Paulo, 2004. 184p. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. Viçosa: Editora UFV, 2 ed. 2001. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. Trad. Adriano Brandelli. Porto Alegre: Artmed, 4 ed. 2010.		

2 Ementas do Módulo 2

Nome da disciplina: Tratamento de águas residuárias de Indústria de Alimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Definição de águas residuárias industriais; Fonte de geração de águas residuárias industriais; Características das águas residuárias industriais; Tratamento de Águas Residuárias Industriais; Tratamento Preliminar; Tratamento Primário; Tratamento Secundário; Tratamento Terciário; Tratamento e disposição da fase sólida; Disposição final; Tipo de Tecnologias de Tratamento; Reuso e uso racional de água na indústria. Reuso da água de tratamento de efluentes.		
Bibliografia Básica VON SPERLING, M. Introdução à qualidade das águas e ao tratamento de esgotos. 2ª ed. Vol. 1. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental: Universidade Federal de Minas Gerais; 1996. 243p. VON SPERLING, M. Princípios básicos do tratamento de esgotos. Vol. 1. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental: Universidade Federal de Minas Gerais; 1996. 211p. JORDÃO, Eduardo Pacheco; PESSOA, Constantino Arruda. Tratamento de esgotos domésticos. 6ªed. Rio de Janeiro: ABES, 2011.		

Bibliografia Complementar		
CAVALCANTI, José Eduardo W. de A. Manual de tratamento de efluentes industriais. São Paulo: Engenho Editora Técnica Ltda. 2ª edição, 2012.		
METCAL & EDDY. Wastewater engineering: treatment, disposal and reuse. McGraw-Hill, 3ª ed, 1991.		
METCAL & EDDY. Tratamento de efluentes e recuperação de recursos. McGraw-Hill, 5ª ed, 2016.		
Nome da disciplina: Análise de Alimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 40H/48Ha	CH Prática: 20H/24Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa:		
Amostragem e preparo de amostras. Qualidade e legislação para alimentos e bebidas. Princípios, métodos e técnicas de análises dos alimentos. Atividades em laboratório.		
Bibliografia Básica		
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos, 2ª ed. rev., Campinas: Unicamp, 2010.		
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 900 p. 2010.		
ARAÚJO, J. M. A. Química dos alimentos: teoria e prática, 5ª ed. ver. ampl., Viçosa: UFV, 601P. 2011.		
Bibliografia Complementar		
IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos - 4ª Edição 1ª Edição Digital II.		
RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. AOAC Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Arlington, EUA, 2010.		
Nome da disciplina: Análise Sensorial		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa:		
Histórico, importância e aplicação da Análise Sensorial. Fatores que influenciam e condições dos testes sensoriais. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Seleção e treinamento de painel sensorial. Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos e afetivos.		
Bibliografia Básica		
CHAVES, J.B.P., SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.		
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 3ª edição, 2011.		
MININ, V. P. R. Análise sensorial: estudo com consumidores. Viçosa: Ed. UFV, 2006.		
Bibliografia Complementar		
NEVES, L.S.; WOSIACKI, G. Análise Sensorial Descritiva Quantitativa - estatística e interpretação. Ponta Grossa: UEPG, 1. ed. 2010. 90p.		
PALERMO, J.R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Atheneu, 2015.		
Nome da disciplina: Microbiologia de Alimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 40H/48Ha	CH Prática: 20H/24Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa:		

<p>Conhecimento de conceitos básicos de microbiologia, diferenciação de microrganismos, fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam no crescimento microbiano. Estudo das principais espécies de bactérias e fungos de interesse na ciência dos alimentos. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de preservação. Métodos analíticos de controle microbiológico de alimentos.</p>		
<p>Bibliografia Básica TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia, 10ªed, Porto Alegre: Artmed, 934p., 2012. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia, 5ªed, São Paulo: Atheneu, 760p., 2008. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos, São Paulo: Varela, 295P. 1997.</p>		
<p>Bibliografia Complementar MADIGAN, M. D.; MARKINKO, J. M.; PARKER, J. E. Microbiologia de Brook, 10ªed, EUA: Pearson WINN, J. R.; WASHINGTON, C. e colaboradores, Koneman diagnóstico microbiológico: texto e atlas colorido, 6ªed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1565p. 2012. LUIZ B. TRABULSI e FLÁVIO ALTERTHUM. Microbiologia. 5 ed. Atheneu, 2009. DUNLAP; MADIGAN; MARTINKO. Microbiologia de Brock . 12ª Ed. Editora: Artmed. 2010. PELCZAR, MICHAEL. Microbiologia - Conceitos e Aplicações; v 2 -2ª Ed. Editora: Makron Books, 2005.</p>		
Nome da disciplina: Higiene e Legislação de Alimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
<p>Ementa: Fundamentos de limpeza e sanitização. Normas e padrões da construção de uma indústria de alimentos. Qualidade da água. Processo de Limpeza. Tipos de características dos Detergentes. Processo de sanitização. Tipos de características de sanitizantes. Métodos de aplicação de agentes de higienização. Higiene Pessoal. Técnicas de Monitoramento da higienização. Controle de vetores. Legislação para produtos de origem vegetal e animal.</p>		
<p>Bibliografia Básica ANDRADE, Nélio José de; MACÊDO, Jorge Antônio B. de. Higienização na indústria de alimentos. In: Higienização na indústria de alimentos. 1996. p. 182-182. ANDRADE, N.J. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p. GERMANO,P.M.L; GERMANO.M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008.</p>		
<p>Bibliografia Complementar EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de água. São Paulo: Varela, 2005. KUAYE, Arnaldo Yoshiteru. Limpeza e Sanitização na Indústria de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, v. 4, 2017.</p>		
Nome da disciplina: Tecnologia de Álcool e Açúcar		Código:
Carga Horária (CH) Total: 30H/36Ha		
CH Teórica: 15H/18Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 5H/6Ha
<p>Ementa: Fabricação de açúcar; Matéria prima; Extração; Purificação; Evaporação da água do caldo; Cozimento do Xarope; Centrifugação da Massa Cozida; Secagem, Classificação,</p>		

Acondicionamento e Armazenamento do Açúcar; Fabricação do álcool; Preparo do mosto; Fermentação Alcoólica do mosto; Destilação, Retificação e Desidratação.
<p>Bibliografia Básica</p> <p>PAYNE, J.H. Operações unitárias na produção do açúcar de cana. São Paulo: Nobel, 1989. 245p.</p> <p>ALMEIDA LIMA, U., AQUARONE, E., BORZANI, W. Tecnologia das fermentações. São Paulo: Edgard Blucher Ltda 1975. 285p.</p> <p>MARQUES, M. O., MARQUES, T. A., TASSO JÚNIOR, L. C. Tecnologia do Açúcar: produção e industrialização da cana de açúcar. Jaboticabal: FUNEP, 2001, 170p.</p>
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>RASOVSKY, E.M. Álcool. Rio de Janeiro: Instituto do açúcar e do álcool. 1973. 384 p.</p> <p>AMORIM, H.V. et al. Processos de fermentação alcoólica: seu controle e monitoramento. Piracicaba: Fermentec/ESALQ, 1989. 145p.</p> <p>HUGOT, E. 1977. Manual da Engenharia Açucareira. Ed. Mestre Jou, Trad. Por Irmtrud Miocque. 1ª ed. São Paulo, vol. 1 e 2.</p> <p>MARAFANTE, L. J. Tecnologia da Fabricação do Álcool e do Açúcar. São Paulo: Varela, 1993. 148p.</p>

3 Ementas do Módulo 3

Nome da disciplina: Ética, Cidadania e Responsabilidade Social	Código:
Carga Horária (CH) Total: 30H/36Ha	
CH Teórica: 30H/36H	CH Prática: --
CH EaD: 5H/6Ha	
<p>Ementa:</p> <p>Ética e seus fundamentos. Ética e moral. Cidadania e Direitos humanos. Instrumentos e Indicadores da responsabilidade social. Ética nas organizações e da responsabilidade profissional.</p>	
<p>Bibliografia Básica</p> <p>ALENCASTRO, Mario Sergio Cunha. Ética empresarial na prática: liderança, gestão e responsabilidade corporativa. Curitiba, PR: Ibplex, 2010. 160, [20]p.</p> <p>CROCETTI, Zeno. Ética e cidadania. 1.ed., rev. - Curitiba, PR: IESDE. Brasil, 2012. 84p.</p> <p>VICENTE, J. J. N. B.; RIBEIRO, D. S. Ética e Administração: uma reflexão introdutória. Saberes, Natal-RN, v. 18, n. 3, dez. 2018, p. 76-85.</p>	
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>ASHLEY, Patrícia Almeida. Ética e responsabilidade social nos negócios. São Paulo: Saraiva, 2006</p> <p>CARVALHO, José Murilo de. Cidadania no Brasil: o longo caminho. 11ª ed. - Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.</p> <p>ROTOLO, Tatiana de Macedo S. Ética para cursos técnicos. Brasília, DF: IFB, 2016. 99 p.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. 9. ed. São Paulo, SP: Atlas, 2009. 312 p.</p> <p>ONU Brasil. A Declaração Universal dos Direitos Humanos. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos> Acesso em: 29 set 2022</p> <p>CENTENA GONZALEZ, Carmen Izabel. Ética e responsabilidade social. Cadernos da Escola Judicial do TRT da 4ª Região, Porto Alegre, v. 1, n. 2, p. 17-23, 2009.</p> <p>NALINI, José Renato. Ética geral e profissional. 9. ed. São Paulo, SP: Revista dos tribunais, 2012. 702 p.</p>	

Nome da disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa: Obtenção higiênica do leite. Estudo dos principais componentes e da flora microbiana do leite. Beneficiamento do leite. Tecnologia de fabricação de produtos derivados.		
Bibliografia Básica CRUZ, A.G., ZACARCHENCO, P.B., OLIVEIRA, C. A.F., CORASSIN, C. H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. 1 ed. 304p. Ed. Elsevier, 2016. CRUZ, A.G., ZACARCHENCO, P.B., OLIVEIRA, C. A.F., CORASSIN, C. H. Processamento de leites de consumo. 1 ed. 355p. vol.2, Ed. Elsevier, 2017. ORDÓÑEZ, J.A., Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. vol. II. São Paulo: Artmed, 279 p. 2005. BEHMER, M. L. A Tecnologia do Leite. São Paulo: Ed. Nobel 1999.		
Bibliografia Complementar CRUZ, A.G., ZACARCHENCO, P.B., OLIVEIRA, C. A.F., CORASSIN, C. H. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e l'scteos funcionais. 1 ed. 330p. Vol.3, Ed. Elsevier, 2016. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo. São Paulo: Globo, 297p. 1991. SOUZA, L.J. Nova Legislação Comentada de Produtos Lácteos. São Paulo: Revista Industria de Laticínios, 2002. AMIOT, J. Ciência e tecnologia de la leche. Ed. Acribia, Saragoza: 1991. 547 pp. NAKASAWA, Y; HOSONO, A. Functions of fermented milk. Ed. Elsevier Applied Science, 1992. 518 pp.		
Nome da disciplina: Tecnologia de Cereais e Panificação		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa: Tipos de cereais. Processos operacionais na moagem e no beneficiamento de cereais. Farinhas. Amidos: fontes e métodos de obtenção; características físicas e químicas e modificações industriais. Panificação e massas alimentícias. Ingredientes essenciais e enriquecedores. Etapas do processamento de produtos de panificação. Elaboração de produtos de panificação.		
Bibliografia Básica CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L.S. Tecnologia da Panificação. 2ª Ed., São Paulo: Manole, 418p. 2009. KALANTY, M. Como assar pães: as cinco famílias de pães. 2ª Ed., São Paulo: Editora Senac, 531p., 2015. GISSLEN, W. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed., São Paulo: Manole, 770, 2011.		
Bibliografia Complementar DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 900p. 2008. CIACCO, C. F. & CHANG, Y. K. Como fazer massas. São Paulo: Ícone, 1986. 124 p. CIACCO, C. F.; CRUZ, R. Fabricação de amido e sua utilização. Campinas: Fundação Tropical de Pesquisas e Tecnologia (série tecnologia agroindustrial - nº. 07), 1982. 259 p. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoito. São Paulo: Varela, 1999.		
Nome da disciplina: Controle e Gestão da Qualidade		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		

CH Teórica: 45H/54Ha	CH Prática: --	CH EaD: 20H/24Ha
Ementa: Princípios gerais do controle de qualidade. Ferramentas Básicas da Qualidade. O sistema 5S, Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle. Tipos de auditoria. Noções de ISO e Atualizações de Qualidade.		
Bibliografia Básica CAMPOS, V. F.; TQC: controle de qualidade total (no estilo japonês), Nova Lima: Falconi, 9ed., 286p. 2014; SILVA, J. E. A.; Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação , São Paulo: Varela, 6ed., 642p. 1995. SANTOS JUNIOR, C. J. M. Manual de Segurança Alimentar: boas práticas para serviços de alimentação , Rio de Janeiro: Rubio, 206p. 2016.		
Bibliografia Complementar JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos , 6ed, Porto Alegre: Artmed, 711 p. 2005 CARVALHO, M. M.; PALADINI, E. P. (Org.). Gestão da Qualidade: Teoria e Casos ; São Paulo: Campus, 2006. WERKEMA, M. C. Ferramentas Estatísticas Básicas para o Gerenciamento de Processos ; Belo Horizonte: Werkema, 2006. FALCONI, V. C. TQC: Controle da Qualidade Total 8a Edição; Nova Lima: INDG, 2004.		
Nome da disciplina: Embalagens e Aditivos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Embalagens plásticas, metálicas, de vidro e celulose (conceitos, função, classificação, materiais utilizados, interação embalagem e alimento, controle de qualidade). Rotulagem de alimentos. Aditivos alimentares (conceitos, classificação quanto à origem e presença nos alimentos, categoria e classe funcional, principais aditivos utilizados em alimentos de origem animal e vegetal, códigos descritos na Legislação).		
Bibliografia Básica EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos , 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 652p. 2005. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . Porto Alegre: Editora Atmed, 2ª ed., 602p. 2006. CASTRO, A.G.; POUZADA, A.S. Embalagens para indústria alimentar . Lisboa: Instituto Piaget. 2003. p. 609.		
Bibliografia Complementar GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos- princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008. p. 511. RDC Nº 239, DE 26 DE JULHO DE 2018. Lei no. 9782, de 26 de janeiro de 1999. OLIVEIRA, L. M.; QUEIROZ, G. C. Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade . Campinas, CETEA/ITAL, 2008. OLIVEIRA, L. M. Requisitos de proteção de produtos em embalagens plásticas rígidas . Campinas, CETEA/ITAL, 2006.		
Nome da disciplina: Princípios de Conservação de Alimentos		Código:
Carga Horária (CH) Total: 30H/36Ha		
CH Teórica: 15H/18Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 5H/6Ha
Ementa:		

Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Emprego de baixas temperaturas. Tratamento térmico. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.		
Bibliografia Básica ORDÓNEZ, J.A.P. et al. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos.v.1, São Paulo: Artmed, 2005. 294p. CONTRERAS, C. A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo:Varela, 2002. 181p. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro: Livraria Ateneu, 1992. 625p.		
Bibliografia Complementar FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3ªed, São Paulo: Atheneu, 2005.455p. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R. & AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia. v1, São Paulo: Manole, 1987. 181p. SILVA, J.A., Tópicos da Tecnologia de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 2000. 227p.		
Nome da disciplina: Princípios de Nutrição		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 45H/54Ha	CH Prática: --	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Conceitos básicos em Nutrição. Valor nutricional dos alimentos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, minerais e água). Hidrólise e absorção de nutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais. Biodisponibilidade de nutrientes.		
Bibliografia Básica DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 900p. 2008. KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.		
Bibliografia Complementar COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 1290p., 2013.		

4 Ementas do Módulo 4

Nome da disciplina: Operações Unitárias		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60h/72ha		
CH Teórica: 40H/48Ha	CH Prática: 20H/24Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa: Introdução aos processos industriais e às operações unitárias. Variáveis de processos. Conversões de unidade. Agitação e Mistura. Desintegração. Operações de Separação Mecânica. Trocadores de calor. Evaporação. Cristalização. Desidratação. Destilação. Extração. Adsorção.		

Bibliografia Básica		
TADINI, C.C., TELIS, V.G.N., MEIRELLES, A.J.A, PESSOA FILHO, P.A. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos – Vol. 1. São Paulo: LTC Editora/Grupo GEN, 2016.		
FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática, 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 609p. 2006.		
GEANKOPLIS, C.J. Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias. Compañía Editorial Continental, S.A. deC.V. México, D.F., 1998.		
Bibliografia Complementar		
CREMASCO, M. A. Operações unitárias em sistemas particulados e fluido mecânicos. São Paulo: Blucher, 424p. 2018.		
PERRY, R.H., CHILTON, C.H. Manual de Engenharia Química. 5a ed., Guanabara Dois, Rio de Janeiro, 1986. GABAS, A.L. MACINTYRE, A.J. Bombas e Instalações de Bombeamento. Livros Técnicos e Científicos Editora S.A. 2a ed. 1997.		
FOUST, A.S., WENZEL, L. A., CLUMP, C.W., MAUS, L., ANDERSEN, L.B. Princípio das Operações Unitárias. Rio de Janeiro: LTC, 670p. 1982.		
BLACKADDER, NEDDERMAN, NEMUS, Manual de Operações Unitárias - 1982.		
KING, C. D., Procesos de Separación, Editorial Reverté, 1980.		
Nome da disciplina: Tecnologia de Carnes e Derivados		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
Ementa:		
Mercado de carnes (produção, consumo). Espécies animais para corte. Tecidos que compõem as carnes. Estrutura e composição do músculo. Contração e relaxamento muscular. Transformação do músculo em carne. Tecnologia de abate. Cortes cárneos na atualidade. Qualidade de carnes. Alterações da carne. Uso do frio na conservação de carnes. Processamento de produtos cárneos derivados.		
Bibliografia Básica		
GOMIDE, L. A. M. Ciência e qualidade da carne: fundamentos. Viçosa, MG: UFV, 2013. 197 p. (Série Didática). ISBN: 9788572694629.		
LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. 6. Ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 384 p. ISBN: 8536304596		
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005, v2. ISBN: 8536304311		
Bibliografia Complementar		
PARDI, M. C. Universidade Federal de Goiás. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiânia, GO: UFG; 1996, 2. v. ISBN: 8572740201.		
SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R., TERRA, N. N. ; FRANCO, B. D. M. Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes . São Paulo : Varela, 2006.		
ALENCAR, N. Defumados: produtos defumados de ovino e caprino. Brasília, DF: SENAR, c2004. 108p. (Coleção SENAR:97). ISBN: 8588507927.		
ALENCAR, N. Embutidos: Linguiça de ovino e caprino, Brasília, DF: SENAR, c2004. 120p. (Coleção SENAR: 96). ISBN: 8588507919.		
Carnes e cortes: fornecedores, dicas e perspectivas. São Paulo, SP: SEBRAE, [199?]. 132p.		
FORSYTHE, S. J. Microbiologia de segurança alimentar. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 424p. ISBN: 8573079886.		
JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 711 p. ISBN 978853630507x.		

<p>KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: Teoria e aplicações Práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2013. 242 p. ISBN 9788527713849.</p> <p>ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. ISBN 9788536304366.</p> <p>OTTO, Igor Montenegro Celestino; NEVES, Marcos Fava; PINTO, Mairun Junqueira Alves. Cadeia produtiva de carnes e couro bovino. Goiânia, GO: FIEG, 2012. 175 p. ISBN 9788566337044.</p>		
Nome da disciplina: Tecnologia de Frutas e Hortaliças		Código:
Carga Horária (CH) Total: 60H/72Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 30H/36Ha	CH EaD: 10H/12Ha
<p>Ementa:</p> <p>Introdução ao processamento de vegetais. Operações básicas na indústria de vegetais. Fisiologia pós-colheita de vegetais. Conservação de vegetais. Processos fermentativos em vegetais. Processamento de suco, polpa e néctar de frutas. Processamento de vegetais. Conservação de frutas por adição de açúcar. Acidificação de vegetais. Refrigeração e congelamento de vegetais. Conservação de vegetais por desidratação. Utilização de conservantes químicos.</p>		
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BELITZ, H.D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food Chemistry, 4 ed, revisada e expandida. Berlin: Springer, 2009,1070p. E-Book. Disponível em: https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-540-69934-7. Acesso em: 19 ago 2020.</p> <p>CHITARRA, M, I, F.; CHITARRA, A,B. Pós Colheita de Frutas e Hortaliças. Ed 2º Lavras MG: Editora UFLA, 2005.</p> <p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612p.</p>		
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>EMBRAPA, Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas em calda, geléias e doces, Brasília, Embrapa, Sebrae, 162p, 2003 (Série Agronegócios).</p> <p>EMBRAPA, Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Vegetais minimamente processados, Brasília, Embrapa, Sebrae, 2003 (Série Agronegócios).</p> <p>EMBRAPA, Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de Frutas, Brasília, Embrapa, Sebrae, 123p. 2003 (Série Agronegócios).</p> <p>EMBRAPA, Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas Desidratadas, Brasília, Embrapa, Sebrae, p. 115, 2003 (Série Agronegócios).</p> <p>LOVATEL, Jaime Luiz; COSTANZI, Arno Roberto; CAPELLI, Ricardo. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul: EDUCS, 2004. 189 p.</p> <p>AGUIRRE, José Maurício; GASPARINO FILHO, José (Coord.). Desidratação de frutas e hortaliças: manual técnico. Campinas: CETEA/ITAL, 2002. 205 p.</p> <p>KROLOW, Ana Cristina R. Hortaliças em conserva. Brasília: Embrapa, 2006. OHLSSON, Thomas. Minimal processing technologies in the food industry. Boca Raton: CRC, 2002.</p> <p>Z SILVA NETO, Raimundo Marcelino. Doce de frutas em calda. Brasília: Embrapa, 2006. 47 p.</p>		
Nome da disciplina: Tecnologia de Bebidas		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha

Ementa: Bebidas não alcoólicas: água, água de coco, café, chás, sucos e refrigerantes. Bebidas alcoólicas fermentadas. Bebidas alcoólicas destiladas. Bebidas alcoólicas retificadas. Aspectos tecnológicos sobre outras bebidas alcoólicas.		
Bibliografia Básica VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 2016. VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Edgard Blucher, 2018. BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA MARICÊ. Fundamentos da Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Ed. Atheneu. 2008.		
Bibliografia Complementar EVANGELISTA, J. Alimentos – um estudo abrangente . São Paulo: Ed. Atheneu. 2008.		
Nome da disciplina: Tecnologia de Óleos e Gorduras		Código:
Carga Horária (CH) Total: 45H/54Ha		
CH Teórica: 30H/36Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 7,5H/9Ha
Ementa: Introdução ao estudo de óleos, gorduras e subprodutos. Propriedades físico-químicas de óleos e gorduras. Industrialização de sementes oleaginosas. Fritura de alimentos. Metodologia analítica e legislação de óleos e gorduras; Métodos de extração.		
Bibliografia Básica BELITZ, H.D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food Chemistry, 4 ed, revisada e expandida. Berlin: Springer, 2009,1070p. E-Book. Disponível em: https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-540-69934-7 . Acesso em: 19 ago 2020. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri, SP: Manole, 2006. 612p.		
Bibliografia Complementar MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1998. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. Química de alimentos. 2.ed. São Paulo, SP: Edgard Blucher, 2007. BLOCK, J. M. & ARELLANO-BARRERA, D. Temas Selectos em Aceites y Grasas- Química, vol.2. São Paulo: Blucher, 2012. DORSA, R. Tecnologia de óleos vegetais. Campinas: Ideal, 2004. 464p. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002. SHREVE, Randolph Norris; BRINK, Joseph. Indústrias de processos químicos. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. BARRERA- ARELLANO, D. Estabilidad y utilización de nitrogeno en aceites y grasas. Grasas y Aceites, 1998, n° 49, v.1, p. 55-63. 2. BERGER, K. G. & HAMILTON, R. J. Lipids and oxygen: is rancidity avoidable in practice. In.: Developments in oils and fats. Blackie Academic and Professional, Glasgow, UK, 1995, p.193-202. 3. ERICKSON, D. R. Pratical Handbook of Soy Oil Processing and Utilization. Asa & AOCS, 1995, p.218-238. 4.		
Nome da disciplina: Tecnologia de ovos e mel		Código:
Carga Horária (CH) Total: 30H/36Ha		
CH Teórica: 15H/18Ha	CH Prática: 15H/18Ha	CH EaD: 5H/6Ha

Ementa:

Estrutura, composição e propriedades funcionais do ovo de galinha. Fatores que influem na classificação comercial e meios empregados na avaliação do ovo. Conservação do ovo pelos diversos processos. Definição, composição, aspectos mercadológicos, infraestrutura e equipamentos para processamento do mel, extração e envase.

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Aprovado pelo Decreto nº30.691, 29/03/1952, alterado pelos Decretos nº1255 de 25/06/1962, 1236 de 02/09/1994, 1812 de 08/02/1996 e 2244 de 04/06/1997. Brasília, 1997, 241p.

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

Bibliografia Complementar

URGEL, Almeida Lima. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.

Documento Digitalizado Público

PPC_PRESENCIAL DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS - CAMPUS RIO VERDE

Assunto: PPC_PRESENCIAL DO CURSO TECNICO EM ALIMENTOS - CAMPUS RIO VERDE

Assinado por: Renato Cruvinel

Tipo do Documento: Documentos

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Renato Cruvinel de Oliveira, GERENTE - CD0004 - GEPTNM-RV**, em 14/12/2023 16:18:14.

Este documento foi armazenado no SUAP em 14/12/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 554342

Código de Autenticação: a2e51b3228

