



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

REITORIA

Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-255 – Vitória – ES

27 3357-7500

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE REFERÊNCIA – PPCR**

**CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA**

Formas de oferta: Integrada e Subsequente

Modalidade: Presencial

VITÓRIA – ES

2016

REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
Denio Rebello Arantes

PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO  
Lezi Jose Ferreira

PRÓ-REITOR DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL  
Ademar Manoel Stange

PRÓ-REITORA DE ENSINO  
Araceli Veronica Flores Nardy Ribeiro

PRÓ-REITOR DE EXTENSÃO  
Renato Tannure Rotta de Almeida

PRÓ-REITOR DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO  
Marcio Almeida Có

DIRETOR DE ENSINO TÉCNICO  
José Aguilar Pilon

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE REFERÊNCIA PARA O  
CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA DO IFES<sup>1</sup>

Profa. Máira Maciel Mattos de Oliveira – Presidente  
Ifes – *Campus* Venda Nova do Imigrante

Ifes – *Campus* Alegre  
Prof. Alexandre Cristiano Santos Junior  
Profa. Thais Vianna Silva

Ifes – *Campus* Santa Teresa  
Prof. Antonio Elias Souza da Silva  
Prof. Márcio Vinicius Ferreira de Sousa

Ifes – *Campus* Venda Nova do Imigrante  
Prof. Fabiano Ricardo Brunele Caliman

<sup>1</sup>Designada pela Portaria nº3.033, de 22.10.2015, su as alterações e prorrogações.

## SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO .....	01
2. APRESENTAÇÃO .....	01
3. JUSTIFICATIVA .....	02
4. OBJETIVOS .....	03
5 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO .....	04
5.1 Áreas de atuação do egresso .....	04
6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR, INCLUINDO BIBLIOGRAFIA .....	04
6.1 Matriz curricular .....	04
6.2 Ementário .....	06
6.3 Bibliografia .....	09
6.4 Regime Escolar/Prazo de Integralização Curricular .....	17
7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES .....	17
8. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO .....	17
9. ESTÁGIO SUPERVISIONADO .....	17
10. AÇÕES DE PESQUISA E EXTENSÃO VINCULADAS AO CURSO .....	17
11. AVALIAÇÃO .....	17
11.1 Avaliação do processo ensino-aprendizagem .....	17
11.2 Avaliação do PPC .....	17
12. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO .....	17
12.1 Corpo Docente .....	17
12.2 Corpo Técnico .....	18
13. ESTRUTURA FÍSICA .....	18
13.1 Espaço Físico existente destinado ao curso .....	18
13.2 Laboratórios .....	19
13.3 Espaço físico a ser construído.....	19
14 CERTIFICADOS E DIPLOMAS .....	19
14.1 CERTIFICADOS .....	19
14.2 Diplomas .....	19
15. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO.....	19
REFERÊNCIAS .....	19

## 1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: Técnico em Agroindústria	1200 horas
Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Quantidade de vagas, periodicidade de oferta e turno: Definidos na resolução de oferta do Conselho Superior do Ifes	
Duração do curso: Conforme o tipo de forma de oferta e de modalidade.	

## 2. APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico de Curso de Referência (PPCR) do curso Técnico em Agroindústria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes).

A comissão de elaboração, instituída pela Portaria nº 3.033, de 22.10.2015, foi composta por membros representantes de todos os campi que ofertam o curso atualmente: Alegre, Santa Teresa e Venda Nova do Imigrante. Com exceção do *Campus* Santa Teresa, que oferta o curso na modalidade Proeja (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos), merecendo documentação e orientação específica por sua natureza diferenciada, essencialmente, em estrutura curricular e objetivos de formação, os demais campi são caracterizados pela oferta integrada ao ensino médio.

Os cursos Técnicos em Agroindústria do Ifes destacam-se e assemelham-se por sua inserção em campi localizados em regiões com perfil voltado ao Agroturismo, atividade que exerce grande importância social e econômica. Contudo, estão inseridos em locais que se diferenciam em termos de infraestrutura, origem, histórico e período de funcionamento. Este Projeto foi elaborado com intuito de caracterizar o curso e o profissional Técnico em Agroindústria, além de fornecer matriz curricular e ementas do Núcleo Profissional para todos os campi do Ifes que ofertem ou que venham a ofertar o curso Técnico em Agroindústria, de modo a garantir a existência de cursos completos, de qualidade e com caráter dinâmico, estimulando a importância da diferença na formação do cidadão de acordo com a demanda regional.

Para construção do PPCR foram adotados, como base legal, o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos 2014, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB) nº 9394/96, a Lei 11.892/2008 de Criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e a Resolução do Conselho Superior/Ifes nº 11/2015.

### 3. JUSTIFICATIVA<sup>2</sup>

Atualmente, o curso Técnico em Agroindústria é ofertado na modalidade presencial integrada ao ensino médio nos campi Alegre e Venda Nova do Imigrante.

O Ifes *Campus* Alegre localiza-se no município de Alegre - ES, a 12 km da cidade. Está a 190 km de Vitória, capital do Estado do Espírito Santo. O município abrange uma área de aproximadamente 778,6 km<sup>2</sup>. O clima é quente e chuvoso no verão, e seco no inverno.

O referido *Campus* vem ofertando Educação Profissional desde a origem dos seus trabalhos didático-pedagógicos, que se iniciaram com a oferta de formação inicial e continuada de trabalhadores, caminhou para o ensino fundamental associado à educação profissional e se consolidou na educação profissional e tecnológica de nível médio com foco, por mais de 40 anos, no Ensino Técnico Agrícola. Com a criação do Instituto Federal do Espírito Santo, por meio da Lei nº 11.892/2008, e a consequente transformação dessas autarquias em campi, surgiu a necessidade de reestruturações curriculares dos Cursos Técnicos oferecidos pelo Instituto.

O setor primário (atividades agropecuárias) em Alegre desempenha papel muito importante na economia local: cerca de 26,6% do PIB municipal deriva desse setor. Na área rural, segundo o Sebrae - ES, as principais atividades econômicas do município são a cafeicultura, a olericultura, a pecuária leiteira e o ecoturismo. A cultura do café é a que mais se destaca, sendo o café arábica a principal variedade. Outras culturas importantes são a do milho, a do feijão, da banana e do tomate<sup>3</sup>.

O Ifes *Campus* Venda Nova do Imigrante localiza-se no município de Venda Nova do Imigrante, que ocupa uma área de 188,9 km<sup>2</sup> e limita-se ao norte com os municípios de Domingos Martins e Afonso Cláudio, ao sul com Castelo, ao leste com Domingos Martins, a oeste com Conceição do Castelo. Venda Nova do Imigrante está situada na Região Central Serrana do Espírito Santo a uma distância de 104 km da Capital do Estado. O município está inserido no território Montanhas e Águas do Espírito Santo. Em 1993, foi reconhecido como capital nacional do Agroturismo pela Associação Brasileira de Turismo Rural (ABTR).

A economia do município tem nas atividades agropecuárias sua principal base de sustentação, sendo estas atividades realizadas, em sua maioria, em propriedades de base familiar. A cafeicultura, a olericultura, a fruticultura, a pecuária e as atividades não agrícolas desenvolvidas no espaço rural com destaque para o Agroturismo e a Agroindústria são as principais atividades responsáveis pela geração de emprego e renda. As atividades agropecuárias têm significativa participação no PIB municipal e grande parte do comércio e serviços estão diretamente ligados ao agronegócio.

Com cerca de 21% do seu PIB no setor agropecuário, apesar do setor de serviços possuir o maior percentual de participação, o que também é visualizado a nível Estadual e Federal, verifica-se que para Venda Nova do Imigrante a produção agropecuária representa o segundo lugar no incremento do PIB da cidade, apresentando uma proporção em percentual maior do que é visualizado no Estado do Espírito Santo e no País, o que ressalta a importância deste setor para geração de riqueza na região.

O curso técnico em Agroindústria vem sendo ofertado no Ifes *Campus* Venda Nova do Imigrante desde sua implantação, em março de 2010. Inicialmente na modalidade integrada ao ensino médio, com 4 anos de duração, e a partir de 2013 de forma integral, com aulas nos períodos matutino e vespertino, o curso do *Campus* Venda Nova vem se modificando de forma a atender a realidade local e regional, garantindo o ensino de qualidade. A partir do ano de 2017, importantes mudanças, essencialmente curriculares, estão previstas, com aulas concentradas no período matutino, possibilitando maior participação em atividades de pesquisa, extensão, monitoria, esportivas, artísticas, culturais, estudos e atendimentos extraclasse.

<sup>2</sup>Cada *Campus* ofertante do curso deverá concluir a justificativa com a apresentação dos dados da região que sustentem a implantação do curso.

<sup>3</sup>De acordo com dados da Prefeitura de Alegre, disponíveis em <http://alegre.es.gov.br/site/index.php/a-cidade/historia/caracteristicas-economicas>.

Ajustes na matriz permitirão que o aluno tenha maior contato com a área técnica já nas séries iniciais do ensino médio. A implantação de uma matriz de referência, a partir de 2017, vem de encontro com estas melhorias, possibilitando uma maior interação entre os campi de Alegre e Venda Nova do Imigrante, ofertantes do curso técnico em Agroindústria, no que diz respeito às atividades de pesquisa, ensino e extensão. Esta realidade é igualmente positiva para os campi que venham a ofertar este curso dentro do Ifes.

As Agroindústrias rurais de pequeno porte, destaque em diferentes regiões do ES, surgiram a partir do momento em que agricultores visualizaram as atividades de beneficiamento e transformação das matérias-primas de suas propriedades como uma das alternativas capazes de promover inclusão social, melhoria de renda e, conseqüentemente, qualidade de vida (PREZOTTO, 2002). A agroindústria de alimentos é uma das alternativas econômicas para a permanência de agricultores familiares no meio rural e para a construção de um modelo de desenvolvimento sustentável, integrando a produção agrícola com o processamento de alimentos. Este modelo de industrialização gera oportunidade para a inclusão social, promovendo a participação no desenvolvimento de segmentos diversos, como idosos e jovens. Além de representar importante alternativa para promover a participação dos agricultores familiares no processo produtivo e no mercado (MDA, 2008).

As Agroindústrias são importantes fontes de renda e emprego nos municípios de Venda Nova do Imigrante e Alegre, bem como em outras regiões do ES, o que justifica a proposta do Ifes de oferecer o curso Técnico em Agroindústria para implementar e aperfeiçoar as atividades de obtenção, colheita, transporte, armazenamento e processamento de alimentos, que vão do campo à mesa do consumidor, abrangendo da matéria-prima ao produto final.

A capacitação de recursos humanos para produzir, analisar e projetar informações e conhecimentos relacionados com a produção agroindustrial permitirá o desenvolvimento ainda maior do setor agropecuário. O aperfeiçoamento científico, técnico e informacional de profissionais e a interação das diversas áreas de conhecimento voltadas para o estudo e elaboração de propostas viáveis para a utilização racional dos recursos disponíveis, constituem elemento imprescindível para assegurar a melhor qualidade de vida da geração presente e das futuras. A ampliação natural da atividade Agroindustrial e demográfica na região é evidente e o desenvolvimento tecnológico não pode deixar de acompanhá-las, ficando a cargo do Ifes a responsabilidade de fornecer os subsídios educacionais necessários para que a mão de obra seja a melhor possível.

#### 4. OBJETIVOS

Considerando a demanda da região de oferta do curso e o intuito de ministrar um ensino atual, preparando para o mercado de trabalho profissionais com o perfil exigido, habilidades e competências que possibilitem atuação consciente, determinando as tecnologias viáveis às necessidades de cada situação e permitindo o acompanhamento e adaptação às transformações tecnológicas do setor, destacam-se como objetivos para formação dos profissionais egressos do curso:

- Formar técnicos para atuarem em vários setores da Agroindústria de alimentos, como: produção, armazenamento e transporte, pesquisa e extensão, controle de qualidade, desenvolvimento e inovação, comercialização e marketing;
- Aprofundar questões teóricas e práticas ligadas às atividades da Agroindústria de alimentos;
- Formar profissionais capacitados para utilização e divulgação de técnicas adequadas, melhorando a qualidade de produtos e serviços disponibilizados ao consumidor, utilizando-se de tecnologias economicamente viáveis à realidade em que estiverem inseridos, atendendo às perspectivas de mercado regional do Espírito Santo e outras de abrangência da agroindústria alimentar em âmbito nacional;
- Analisar, diagnosticar e propor alternativas para questões ligadas às atividades da Agroindústria de alimentos;
- Propiciar a formação de profissionais para o desenvolvimento de atividades científicas e técnicas ligadas à produção de alimentos, junto aos poderes públicos e privados do Espírito Santo e do Brasil.

Destaca-se, ainda, que cada *Campus* tem a prerrogativa de inserir objetivos específicos voltados às demandas locais e regionais.

## 5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Técnico em Agroindústria deverá ser um profissional capaz de:

- Analisar as características econômicas, sociais e ambientais, identificando as atividades peculiares;
- Atuar no processo de obtenção e beneficiamento de matérias primas, produtos e subprodutos, de origem animal e vegetal, na agroindústria de alimentos e bebidas;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos e bebidas;
- Identificar e utilizar os princípios e métodos de higienização na agroindústria de alimentos e bebidas;
- Monitorar programas de controle de qualidade para garantia de alimentos seguros;
- Conhecer e aplicar os princípios normativos da legislação de alimentos;
- Participar na área de pesquisa, inovação, desenvolvimento de novos produtos e marketing;
- Atuar como gerenciador, administrador ou responsável em indústrias de alimentos, Indústrias de alimentos e bebidas, Cozinhas industriais (supervisão e controle de qualidade), Entrepostos de armazenamento e beneficiamento, Laboratórios de controle de qualidade de matérias-primas e alimentos, Institutos de pesquisa e consultoria técnica e treinamento na área alimentícia, Órgãos de fiscalização sanitária e proteção ao consumidor, bem como no próprio empreendimento e/ou em empreendimento de natureza familiar.

Cada *Campus* terá, também, a prerrogativa de inserir capacidades específicas relacionadas às características locais e regionais, o que beneficiará a região através do preenchimento de suas demandas profissionais específicas.

### 5.1 Áreas de atuação do egresso

O Técnico em Agroindústria tem como possibilidades de atuação as pequenas, médias e grandes empresas do setor agroindustrial, podendo atuar como responsável técnico em linhas de produção nas áreas de panificação e de processamento de leite, carnes e produtos vegetais; em laboratórios de controle de qualidade de matérias-primas e alimentos e associações ou cooperativas, gerenciando a elaboração, execução e avaliação de projetos agroindustriais; além de desenvolver trabalho de pesquisa e extensão relativos a novos produtos agroindustriais, prestar consultoria técnica em atividades agroindustriais e na área comercial, bem como gestor de empreendimentos agroindustriais próprios.

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR, INCLUINDO BIBLIOGRAFIA

### 6.1 Matriz curricular

A distribuição das aulas dispostas no Quadro 1 representa uma sequência das disciplinas, comuns e não comuns, que deve ser seguida por todos os campi. Entretanto, caso haja necessidade de alteração da referida distribuição, para atender a uma especificidade do *Campus*, tal mudança deverá vir acompanhada de justificativa, contida no Projeto Pedagógico.



Quadro 1 – Distribuição das aulas por ano/semestre letivo.

Áreas	Disciplinas	Disciplinas Comuns	Carga Horária	Subsequente				Integral* / Integrado I**			Integrado II***			
				Semestre				Ano			Ano			
				Aula/Semana				Aula/Semana			Aula/Semana			
				1°	2°	3°	4°	1°	2°	3°	1°	2°	3°	4°
<b>Ciência de Alimentos</b>	Higiene e Legislação de Alimentos	x	66,67	4				2			2			
	Química de Alimentos		66,67	4						2	2			
	Análise Química de Alimentos	x	100,00		6				3			3		
	Nutrição e Análise Sensorial	x	66,67				4		2					2
	Microbiologia de Alimentos	x	100,00			6			3				3	
<b>Tecnologia de Alimentos</b>	Princípios de Tecnologia de Alimentos	x	66,67	4				2			2			
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (Leite, ovos e mel)	x	100,00			6			3				3	
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Cereais e panificação)	x	100,00			6			3				3	
	Tecnologia de Bebidas	x	66,67		4					2		2		
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal II (Carnes e pescado)	x	100,00				6			3				3
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e hortaliças)	x	100,00				6			3				3
<b>Engenharia de Alimentos</b>	Princípios de Operações Unitárias		66,67		4			2				2		
<b>Administração</b>	Gestão I		66,67		4				2			2		
	Gestão II		66,67				4			2			2	
<b>Segurança do Trabalho</b>	Segurança do Trabalho		66,67	4						2	2			

<b>Informática</b>	Informática Aplicada		66,67					2						
<b>TOTAL CH/aulas</b>			<b>1.266,7</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>8</b>
<b>TOTAL Disciplinas</b>			<b>-</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>

Duração das aulas: 50 minutos. \*Curso Técnico integrado ao ensino médio na modalidade integral, com duração de 3 anos. \*\*Curso Técnico integrado ao ensino médio, com duração de 3 anos. \*\*\*Curso Técnico integrado ao ensino médio, com duração de 4 anos. **Disciplinas comuns:** aquelas que deverão ser ofertadas por todo *Campus* que implantar o curso Técnico em Agroindústria. Ressalta-se que a carga horária e o ementário dessas disciplinas não poderão ser alterados. **Disciplinas não comuns:** aquelas indicadas nesse projeto de referência, mas que se encontram dentro do percentual de até 25%, previsto na Resolução/CS/IFES nº 11, de 04/05/2015. As disciplinas contidas na referida carga horária (300 horas) poderão ser alteradas e/ou removidas, podendo ainda, serem incluídas novas disciplinas, sendo todas essas ações com intuito de atender a realidade/necessidade de cada *Campus*.

Os Quadros 2 e 3 apresentam os percentuais de carga horária das disciplinas, comuns e não comuns, em relação ao total da carga horária do curso.

Quadro 2 – Percentual da CH das Disciplinas Comuns.

Grande Área	Disciplina	CH
Ciência de Alimentos	Higiene e Legislação de Alimentos	66,67
	Análise Química de Alimentos	100,00
	Nutrição e Análise Sensorial	66,67
	Microbiologia de Alimentos	100,00
Tecnologia de Alimentos	Princípios de Tecnologia de Alimentos	66,67
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (Leite, ovos e mel)	100,00
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Cereais e panificação)	100,00
	Tecnologia de Bebidas	66,67
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal II (Carnes e pescado)	100,00
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e hortaliças)	100,00
Administração	Gestão 1	66,67
Total CH/Aulas		933,35
Percentual de Compatibilidade		73,68%

Quadro 3 – Percentual da CH das Disciplinas Não Comuns.

Grande Área	Disciplinas Não Comuns	CH
Ciência de Alimentos	Química de Alimentos	66,67
Engenharia de Alimentos	Princípios de Operações Unitárias	66,67
Administração	Gestão II	66,67
Segurança do Trabalho	Segurança do Trabalho	66,67
Informática	Informática Aplicada	66,67
Total CH/Aulas		333,35
%Total		26,31
Total CH/Aulas GERAL 100%		1266,7

## 6.2 Ementário

### Quadro 4 – Ementário.

ÁREA	DISCIPLINA	EMENTA
Ciência de Alimentos	Higiene e Legislação de Alimentos	Alimentos seguros. Qualidade na cadeia produtiva de alimentos. Procedimentos para o tratamento e monitoramento da qualidade da água. Princípios de Higiene Industrial. Boas Práticas de Fabricação (BPF's). Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP). Legislação vigente para garantia da segurança de alimentos. Principais portarias, resoluções, leis, decretos-leis e instruções normativas relacionadas às indústrias alimentícias. Importância da legislação quanto aos aspectos sócios econômicos. Aplicação da legislação por seus respectivos Órgãos Oficial. Aspectos vigentes e discussão da legislação no meio industrial e agroindustrial alimentício.
	Química de Alimentos	Principais elementos químicos que formam as estruturas das biomoléculas orgânicas. Nomenclatura, classificação e processos de formação das biomoléculas (água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais). Relações entre as diferentes biomoléculas, principais reações bioquímicas que ocorrem entre as mesmas (reações de carboidratos, proteínas, aminoácidos, lipídeos, escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos).
	Análise Química de Alimentos	Princípios e fundamentos da análise de alimentos. Técnicas de amostragem e preparo das amostras para análise de alimentos. Principais análises físico-químicas de alimentos. Tabelas de composição centesimal e rotulagem nutricional de alimentos.
	Nutrição e Análise Sensorial	Conceitos de alimentação e nutrição. Classificação e funções dos nutrientes no organismo. Tabela Nutricional. Alimentos funcionais. Aspectos teóricos e práticos da análise sensorial. Os sentidos e a percepção sensorial. Rotina de funcionamento de um Laboratório de Análise Sensorial. Planejamento e condução de avaliações sensoriais. Métodos discriminativos, descritivos e afetivos das avaliações sensoriais. Tabulação e análise de resultados.

	Microbiologia de Alimentos	Introdução à Microbiologia. Histórico da Microbiologia e classificação dos microrganismos. Anatomia funcional das células procarióticas e eucarióticas. Nutrição e metabolismo microbiano, crescimento, controle e genética de microrganismos. Introdução à microbiologia de alimentos, fontes de contaminação e os principais microrganismos importantes na área de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos sobre o crescimento microbiano. Microrganismos indicadores. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Deterioração Microbiológica de Alimentos. Controle de Microrganismos em Alimentos. Microrganismos Benéficos. Amostragem e Controle de qualidade microbiológica na indústria de alimentos. Análises microbiológicas de alimentos. Legislação microbiológica de alimentos.
Tecnologia de Alimentos	Princípios de Tecnologia de Alimentos	Agroindústria: histórico, conceitos e contextualização. Importância e evolução da Ciência e Tecnologia de Alimentos. Caracterização e classificação das matérias-primas de origem animal e vegetal. Fisiologia animal e vegetal. Procedimentos de obtenção, seleção, classificação, armazenamento, transporte, derivado comercial e resíduo animal e vegetal. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Embalagens para alimentos.
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (Leite, ovos e mel)	Importância econômica e nutricional das principais classes de alimentos de origem animal, como leite, ovos e mel. Composição química, estrutura morfológica, reações bioquímicas e conservação das matérias-primas. Obtenção higiênica das matérias-primas. Especificações e padrões de identidade e qualidade de matérias-primas e derivados. Regulamentação para produção e comercialização. Tecnologias de processamento e conservação de leites, ovos e mel e seus respectivos derivados. Instalações e equipamentos industriais.
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Cereais e	Importância, história e organização dos cereais: trigo, milho, aveia, arroz e mandioca. Cadeia dos cereais: características, composição, propriedades físico-químicas e valor nutricional. Processamento

	panificação)	dos cereais. Amidos modificados e as aplicações na indústria. História da panificação. Obtenção e tipificação de farinhas. Fontes de amido e formas de extração em cereais. Qualidade e análises das farinhas. Bioquímica da panificação. Tecnologia de produção de pães, massas alimentícias, biscoitos e bolos. Utilização de farinhas mistas em panificação. Aproveitamento de subprodutos. Instalações e equipamentos industriais.
	Tecnologia de Bebidas	Classificação das bebidas. Bebidas alcoólicas e Bebidas não alcoólicas. Tecnologia e processamento de Bebidas fermentadas: vinho, cerveja, fermentado de frutas. Tecnologia e processamento de Bebidas destiladas: cachaça. Bebidas obtidas por misturas: licor. Tecnologia e processamento de Bebidas não alcoólicas: água mineral, sucos e néctares, refrigerantes, café, chá, bebidas energéticas, bebidas isotônicas, bebidas funcionais a base de soja. Instalações e equipamentos industriais.
	Tecnologia de Produtos de Origem Animal II (Carnes e pescado)	Importância econômica e nutricional de carnes e pescado. Composição química, estrutura morfológica, reações bioquímicas e conservação das matérias-primas. Obtenção higiênica das matérias-primas. Especificações, padrões de identidade e qualidade de matérias-primas e derivados. Regulamentação para produção e comercialização. Tecnologias de processamento e conservação de carnes, pescados e seus respectivos derivados. Instalações e equipamentos industriais.
	Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e hortaliças)	Classificação dos vegetais. Composição, valor nutricional. Fluxogramas de produção dos frutos e hortaliças. Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças: polpa, néctar, doce em massa, doce em calda, geleia e gelejada, frutas cristalizadas e desidratadas, produtos minimamente processados, conservas vegetais, pickles e molhos. Controle de qualidade dos processos. Instalações e equipamentos industriais.

Engenharia de Alimentos	Princípios de Operações Unitárias	Princípios básicos de operações unitárias na indústria de alimentos. Conservação de massa; Filtração; Sedimentação; Centrifugação; Redução de tamanho; extrusão; refrigeração; congelamento; secagem; mistura; destilação.
Administração	Gestão I	Princípios de Gestão Empreendedora. Princípios de Gestão do Agronegócio.
	Gestão II	Análise econômica da empresa rural. Planejamento da empresa rural. Gestão da qualidade. Avaliação da viabilidade econômica de projetos agropecuários. Elaboração de projetos. Avaliação de projetos.
Segurança do Trabalho	Segurança do Trabalho	Histórico da segurança no trabalho, legislação, higiene ocupacional, proteção coletiva e individual, ergonomia, mapa de risco, prevenção e combate a incêndio, primeiros socorros, gerenciamento do sistema de segurança no trabalho, psicologia no trabalho.
Informática	Informática Aplicada	Introdução à informática . Hardware e Software. Sistemas operacionais. Editor de vídeo. Editor de texto. Editor de planilha eletrônica. Editor de apresentação. Internet. Recursos web.

### 6.3 Bibliografia

As referências apresentadas são indicações básicas para cada disciplina. Fica a critério de cada *Campus* acrescentar outras Bibliografias Complementares, bem como definir os objetivos do componente curricular.

COMPONENTE CURRICULAR: Higiene e Legislação de Alimentos					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Higiene e vigilância sanitária de alimentos.	GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.		Barueri	Manole	2011
Higienização da agroindústria de alimentos.	MENDONÇA, R.C.S.; BIANCHINI, M.G.A.; ARAÚJO.		Brasília	LK	2010
	MINISTÉRIO DA	1	Brasília	SDA/DIPOA	1997

Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal.-RIISPOA.	AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.				
---	------------------------------	--	--	--	--

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Legislação de Alimentos de Origem Animal	BRESSAN, M.C.	1	Lavras	UFLA/FAEPE	2002
Higienização na indústria de alimentos.	ANDRADE, N.J.; PINTO, C.L.O.		Viçosa	Centro de Produções Técnicas	2008
Programa Boas Práticas de Fabricação*.	SILVEIRA, A.V.M.; DUTRA, P.R.S.		Recife	EDUFRPE	2012

#### COMPONENTE CURRICULAR: Química de Alimentos

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Química dos alimentos de Fenemma.	SRINIVAVASAN, D.; PARKIN, K.L.; FENEMMA, O.R.	4	Porto Alegre	Artmed	2010
Química de alimentos: teoria e prática.	ARAÚJO, J.M.A.	2	Viçosa	UFV	2011
Química do processamento de alimentos.	BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F.O.	3	São Paulo	Varela	2001

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Princípios de bioquímica.	LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M.	4	São Paulo	Sarvier,	2006
Tecnologia do Processamento de Alimentos.	FELLOWS, P.J.	2	Porto Alegre	Artmed	2006
Química de alimentos*.	VASCONCELOS, M.A.S.;MELO FILHO, A.B.		Recife	EDUFRPE	2010

#### COMPONENTE CURRICULAR: Análise Química de Alimentos

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de alimentos.	CECCHI, H.M	2	Campinas	Unicamp	2003
Química de alimentos: teoria e prática.	ARAÚJO, J.M.A.	2	Viçosa	UFV	2011
Métodos físico-químicos para análise de alimentos.	INSTITUTO ADOLFO LUTZ	1	São Paulo	Instituto Adolfo Lutz	2008

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Princípios de bioquímica.	LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M.	4	São Paulo	Sarvier,	2006
Análises físico-químicas de alimentos.	GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F.	1	Viçosa - MG	UFV	2011
Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.	SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C.	3	Viçosa - MG	UFV	2002

**COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição e Análise Sensorial**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.	MAHAN, L.K.; ESCOTTSTUMP, S. KRAUSE.	11	São Paulo	Roca	2005
Nutrição Básica e Metabolismo.	COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G.		Viçosa	UFV	2008
Análise Sensorial - Estudos com Consumidores.	MIRIM, V.P.R.	3	Viçosa - MG	UFV	2013

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Análises físico-químicas de alimentos.	GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F.	1	Viçosa - MG	UFV	2011
Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.	SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C.	3	Viçosa - MG	UFV	2002
Análise Sensorial.	DUTCOSKY, S.D.	4	Prado Velho, Curitiba - PR	Champagnat - Pucpress	2013

**COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia de Alimentos**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Microbiologia: Conceitos e Aplicações	TORTORA, G.J. et al.	8	São Paulo	Artmed	2005
Microbiologia dos Alimentos	FRANCO, B.D.G de M.	2	São Paulo	Atheneu	2003
Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos	SILVA, N. da et al.		São Paulo	Varela	2001

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Microbiologia da Segurança Alimentar.	FORSYTHE, S.J.	2	Porto Alegre	Artmed	2013
Microbiologia de Alimentos.	JAY, J.M.		Porto Alegre	Artmed	2005

Microbiologia: Conceitos e Aplicações – vols. 1 e 2.	PELCZAR Jr., M.J.	2		Makron	1996
--	-------------------	---	--	--------	------

**COMPONENTE CURRICULAR: Princípios de Tecnologia de Alimentos**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Tecnologia de Alimentos	JOSE EVANGELISTA	2ª	São Paulo	Atheneu	2008
Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações.	GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G.		São Paulo	Nobel	2009
Tecnologia do Processamento de Alimentos.	FELLOWS, P.J.	2	Porto Alegre	Artmed	2006

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos	Marília Oetterer, Marisa Aparecida B. Regitano-d'Arce, Marta Helena F. Spoto.		São Paulo	Manole	2006
Princípios da Tecnologia de Alimentos	Altanir Jaime Gava	7a	São Paulo	Nobel	1988
Conservação de alimentos*.	VASCONCELOS, M.A.S.; MELO FILHO, A.B.		Recife	EDUFRPE	2010

**COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Produtos de Origem Animal I.**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Tecnologia de alimentos de Origem Animal.	ORDÓÑEZ, J. A.		Porto Alegre	Artmed	2005
Tecnologia de ovos.	OLIVEIRA, B. L.		Lavras	UFLA/FAEPE	2001
Tecnologia de produção de derivados do leite.	MONTEIRO, A. A.; PIRES, A.C. S.; ARAUJO, E. A.		Viçosa	UFV	2011

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Principais métodos de conservação de alimentos de origem animal.	CARVALHO, E.P.; ABREU, L.R.	1	Lavras	UFLA/FAEPE	1999
Tecnologia do Leite.	BEHEMER, M., L.A.	3	São Paulo	NOBEL	1984
Legislação de Alimentos de Origem Animal.	BRESSAN, M., C.		Lavras	UFLA/FAEPE	1999

**COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal I (Cereais e panificação)**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Tecnologia da Panificação	Cauvain, S.P.; Young, L.S.	2ª	São Paulo	Manole	2009
	Lima, U.A.	1ª	São Paulo	Blucher	2010

Matérias-primas dos alimentos					
Tecnologia e Qualidade Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças.	CHITARRA, M.I.F		Lavras	UFLA/FAEP E	2000

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Química de Alimentos	Fennema, O.R.	4ª	Porto Alegre	Artmed	2010
Tecnologia do Processamento de Alimentos	Fellows, P.J.	2ª	Porto Alegre	Artmed	2006
Panificação e Confeitaria Profissionais	Gisslen, W.	5ª	São Paulo	Manole	2011

#### COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Bebidas

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Bebidas Não Alcoólicas Vol.2	VENTURINI FILHO, W. G.	1	São Paulo	Edgard Blucher	2010
Bebidas Alcoólicas Vol.1	VENTURINI FILHO, W. G.	1	São Paulo	Edgard Blucher	2010
Indústria de Bebidas: Inovação, Gestão e Produção Vol.3	VENTURINI FILHO, W. G.	1	São Paulo	Edgard Blucher	2011

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Matérias-primas dos alimentos.	LIMA, U.A.	1	São Paulo	Blucher	2010
Química de Alimentos.	FENNEMA, O.R.	4	Porto Alegre	Artmed	2010
Tecnologia do Processamento de Alimentos.	FELLOWS, P.J.	2	Porto Alegre	Artmed	2006

#### COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Produtos de Origem Animal II.

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Ciência e qualidade da Carne.	GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P.R.		Viçosa	UFV	2013
Tecnologia de alimentos de Origem Animal.	ORDÓÑEZ, J. A.		Porto Alegre	Artmed	2005
Tecnologia de carnes e pescados.	BRESSAN, M.C.; PEREZ, J.R.O.		Lavras	UFLA/FAEPE	2000

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Legislação de Alimentos de Origem Animal.	BRESSAN, M.C.	1	Lavras	UFLA/FAEPE	2002
Tecnologia de pós-colheita	BRESSAN, M.C.		Lavras	UFLA/FAEPE	2000

em peixes.					
Ciência, higiene e tecnologia da carne.	PARDI, M.C.		Goiânia	UFG	2001

**COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e hortaliças)**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Tecnologia e Qualidade Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças.	CHITARRA, M.I.F		Lavras	UFLA/FAEP E	2000
Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças.	CHITARRA, M.I.F.		Viçosa	Centro de Produções Técnicas	1998
Como Montar e Operar uma Pequena Fábrica de Doces e Geléias.	MORORÓ, R.C.		Viçosa.	Centro de Produções Técnicas.	1999

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Pós Colheita de Frutas e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio.	CHITARRA & CHITARRA	2ª	Lavras	UFLA	2012
Tecnologia de Alimentos	JOSÉ EVANGELISTA	2ª	São Paulo	Atheneu	2008
Tecnologia do Processamento de Alimentos	Fellows, P.J.	2ª	Porto Alegre	Artmed	2006

**COMPONENTE CURRICULAR: Princípios de Operações Unitárias**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Instalações Agroindustriais	OLIVEIRA, R. B. A.		Recife	EDUFRPE	2012
Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos.	OETTERER, Marília; D'ARCE, MARISA APARECIDA BISMARA REGITANO; SPOTO, MARTA.			Editora Manole Ltda	2006

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Operações Unitárias: fundamentos, transformações e aplicações dos fenômenos físicos e químicos	MATOS, S. P.		São Paulo, SP	Érica	2015
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos	TADINI, C. C; TELIS, V. R. N; MEIRELES, A.J.A; FILHO, P. A. P.	1ª Ed.	Rio de Janeiro	LTC	2016

**COMPONENTE CURRICULAR: Gestão I**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
O Segredo de Luísa.	DOLABELA, F.	30 ed..	São Paulo	Cultura	2006
Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.	DORNELAS, J. C. A.	3 ed.	Rio de Janeiro	Elsevier	2008
Manual de administração e escrituração rural	BARBOSA, C.A.		Viçosa	Agrojuris	2008

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa	DORNELAS, J.C.A.		Rio de Janeiro		2003
Introdução à teoria geral da administração	CHIAVENATO, I.		Rio de Janeiro	Campus	2000
Administração da empresa agrícola.	HOFFMANN, R.; ENGLER, J.J.C., SERRANO, O.; THANE, A.C.M.		São Paulo	Pioneira	1976

**COMPONENTE CURRICULAR: Gestão II**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA					
Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Projetos agropecuários: administração financeira, orçamentação e avaliação econômica.	NORONHA, J.F.		Piracicaba	Esalq	1981
Análise de investimentos: matemática financeira, engenharia econômica, tomada de decisão, estratégia empresarial.	CASAROTTO FILHO, N; KOPITTEKE, B. H.	9ª	São Paulo	Atlas	2000
Projetos de investimento: construção e avaliação do fluxo de caixa: modelo em excel	LAPPONI, J.C.		São Paulo	LT	2000

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR					
Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Planejamento e controle financeiro das empresas agropecuárias	TUNG, N.H.		São Paulo	Edições Universidade	1990
Projetos (Planejamento, elaboração e análise)	WOILER, S. & MATHIAS, F.M.		São Paulo	Atlas	1991
Administração da	HOFFMANN, R.;		São Paulo	Pioneira	1976

empresa agrícola	ENGLER, J.J.C.; SERRANO, O; Thane, A.C.M.				
------------------	---	--	--	--	--

**COMPONENTE CURRICULAR: Saúde, Meio Ambiente e Segurança (SMS)**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Segurança do Trabalho	PEPLOW, Luiz, A.	1	Curitiba	Base editorial	2010
Segurança e Medicina do Trabalho	Equipe Atlas	72		Atlas	2013
Legislação de segurança e medicina do trabalho	GARCIA, G.F.B.	2ª	São Paulo	Método	2008

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Higiene e Segurança do Trabalho	MATTOS, Ubirajara, MÁSCULO, Francisco.		Rio de Janeiro	Elsevier	2011
Manual de legislação de segurança e medicina do trabalho	ATLAS	59ª	São Paulo	Atlas	2006
Prevenção e controle de riscos em máquinas, equipamentos e instalações	CAMPOS. A. et. al.		São Paulo	Senac	2006

**COMPONENTE CURRICULAR: Informática Aplicada**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Informática – Conceitos básicos	Velloso, Fernando de Castro	8º	Rio de Janeiro	Elsevier - Campus	2011
Projeto de Algoritmos – Com implementação em C e Pascal	Ziviane, Nivio	3º		Cengage Learning	2011
Introdução à Agroinformática	Lopes, Manoel Agamemnon	1º	Maceió	EDUFAL	2005

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Título/Periódico	Autor	Ed.	Local	Editora	Ano
Gestão Agroindustrial Volume 1	Batalha, Mário Otávio	3º		Atlas	2007
Gestão Agroindustrial Volume 2	Batalha, Mário Otávio	5º		Atlas	2009
Informática - Aplicada Às Áreas de Contabilidade, Administração e Economia	Cornachione Jr, Edgard Bruno	4º		Atlas	2012

6.4 Regime Escolar/Prazo de Integralização Curricular

A ser definido por *Campus* e de acordo com a legislação vigente.

## 7. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

A serem definidos por *Campus* e de acordo com a legislação vigente.

## 8. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

A serem definidos por *Campus* e de acordo com a legislação vigente

## 9. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

A ser definido por *Campus* e de acordo com a legislação vigente.

## 10. AÇÕES DE PESQUISA E EXTENSÃO VINCULADAS AO CURSO

O curso Técnico em Agroindústria proporcionará aos seus discentes, docentes e demais servidores a ele relacionados atividades de pesquisa e extensão com envolvimento da comunidade externa, quando pertinente. Estas atividades serão representadas por diferentes Projetos executados no âmbito institucional, com fomento externo ou não.

Estas ações vão de encontro a objetivos dos Institutos Federais, expostos pela Lei 11.892/2008, que, além de atividades ligadas ao ensino em diferentes níveis, devem: realizar pesquisas aplicadas, estimulando o desenvolvimento de soluções técnicas e tecnológicas, estendendo seus benefícios à comunidade; além de desenvolver atividades de extensão de acordo com os princípios e finalidades da educação profissional e tecnológica, em articulação com o mundo do trabalho e os segmentos sociais, e com ênfase na produção, desenvolvimento e difusão de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Estes programas buscam a interdisciplinaridade, o fortalecimento das bases teóricas e práticas, a inserção social e o desenvolvimento humano em aspectos relacionados à ética, raciocínio crítico, desenvolvimento pessoal e pró-atividade, comunicação, escrita acadêmica e relacionamento interpessoal.

## 11. AVALIAÇÃO

### 11.1 Avaliação do processo ensino-aprendizagem

Cada *Campus* deverá descrever as práticas avaliativas do curso, sobretudo as que não estão previstas no Regulamento da Organização Didática – ROD.

### 11.2 Avaliação do PPC

Cada *Campus* deverá estabelecer a periodicidade de revisão PPC e a forma de execução da mesma.

## 12. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

### 12.1 Corpo Docente

Os campi ofertantes do curso Técnico em Agroindústria deverão seguir o modelo abaixo para descrever seu corpo docente, formação, regime de trabalho e disciplinas ministradas.

Quadro 5 – Corpo Docente.

Nome (Link do currículo Lattes)	Titulação	Regime de Trabalho	Registro no Conselho Profissional Relativo à Área do Curso	Disciplinas (listar as disciplinas que serão ministradas)
	Listar todos os títulos (Graduação e Pós-Graduação)	20 h, 40 h ou DE		

## 12.2 Corpo Técnico

Os campi ofertantes do curso Técnico em Agroindústria deverão seguir o modelo abaixo para descrever seu corpo técnico.

Quadro 6 – Corpo técnico.

Nome (Link do currículo Lattes)	Titulação	Cargo	Regime de Trabalho

## 13. ESTRUTURA FÍSICA

### 13.1 Espaço Físico existente destinado ao curso

Cada *Campus* deverá relacionar a estrutura física, conforme sua realidade e exigências legais.

Ambiente	Características	
	Quantidade	Área (m <sup>2</sup> )
Salas de Aulas		
Salas de Professores		
Laboratórios de Informática		
Laboratórios de Química		
Laboratório de Física		
Coordenadoria de curso (sala do coordenador + secretaria)		
NAPNE		
Área de esportes e lazer		
Quadra poliesportiva		
Cantina / Refeitório		
Pátio Coberto		
Gráfica		
Atendimento psicológico		
Atendimento pedagógico		
Gabinete médico		
Gabinete odontológico		
Serviço social		
Salão de convenção		
Sala de audiovisual		
Mecanografia		
Auditório		
Biblioteca		



### 13.2 Laboratórios

Laboratório (número ou nome)	Área (m <sup>2</sup> )	m <sup>2</sup> por estação
Equipamentos (Hardware instalados ou outros)		
Quantidade	Especificação	

### 13.3 Espaço físico a ser construído

Ambiente	Característica	
	Quantidade	Área (m <sup>2</sup> )
Sala de aula		
Laboratório		
Mini auditório		
Refeitório		

## 14 CERTIFICADOS E DIPLOMAS

### 14.1 Certificados

NÃO SE APLICA – Não há certificação.

### 14.2 Diplomas

Ao final do curso, o estudante fará jus ao diploma com as seguintes formações:

- Quando do curso integrado, inclusive em tempo integral: Ensino Médio e Técnico em Agroindústria, concedido ao aluno que concluir todos os componentes curriculares do curso, e;
- Quando do curso concomitante e/ou subsequente: Técnico em Agroindústria, concedido ao aluno que concluir todos os componentes curriculares do curso.

## 15. PLANEJAMENTO ECONÔMICO E FINANCEIRO

Ficará a cargo de cada *Campus* que ofertar o curso o levantamento das necessidades e a elaboração do planejamento econômico e financeiro, incluindo as adequações que se fizerem necessárias.

## REFERÊNCIAS

PREZOTTO, L. L. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. Revista de Ciências Humanas. Florianópolis: EdUFSC. n. 31, p. 133 – 153, 2002.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA). Programa de Agroindustrialização da Produção da Agricultura Familiar 2007 – 2010. Secretaria da Agricultura Familiar, Brasília, 2008. 17p