



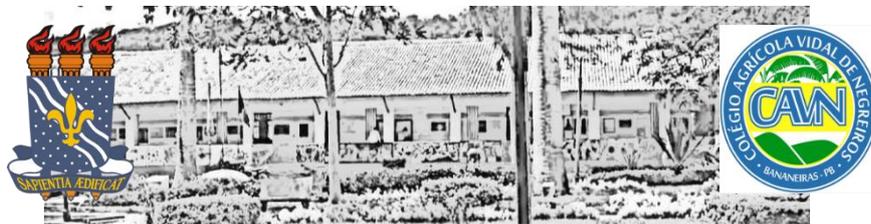
**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS**

PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO

**MODALIDADE: EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
FORMA DE ENSINO: V ITINERÁRIO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO
HABILITAÇÃO: TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
EIXOS TECNOLÓGICOS: RECURSOS NATURAIS E PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA**

BANANEIRAS – PB

Dezembro/2021



PRESIDENTE DA REPÚBLICA
Jair Messias Bolsonaro

MINISTRO DA EDUCAÇÃO | MEC
Milton Ribeiro

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA | SETEC
Tomás Dias Sant'Ana

REITOR | UFPB
Valdinei Veloso Gouveia

VICE-REITORA | UFPB
Liana Filgueira Albuquerque

DIRETOR DO CCHSA | UFPB
George Rodrigo Beltrão da Cruz

VICE-DIRETORA DO CCHSA | UFPB
Fabrícia Sousa Montenegro

DIRETOR DO CAVN | UFPB
Edvaldo Mesquita Beltrão Filho

VICE-DIRETOR DO CAVN | UFPB
Rodrigo Ronelli Duarte de Andrade

COORDENADOR GERAL DE ENSINO | CGE
Alex da Silva Barbosa

COORDENADORA DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA | CTA
Jossana Pereira de Sousa Guedes

COORDENAÇÃO PEGAGÓGICA | CPG
Ruth Helena Fidelis de Sousa, Jamile de Moura Lima, Débora Oliveira da Silva

COORDENAÇÃO DE ASSISTÊNCIA ESTUDATIL | CAE
Manoel Vicente Serafim

COORDENAÇÃO DE PESQUISA E EXTENSÃO | CPE
Ana Patrícia de Almeida Bezerra

COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS E RELAÇÕES EMPRESAIRIAS | CERE
Leandro Firmino Fernandes

ASSESSORIA DE PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
Larissa Layer Oliveira de Medeiros, Débora Emanuele Fernandes Holanda

ASSESSORIA DE INTERNACIONALIZAÇÃO
Philippe Pereira Borba de Araújo

PESQUISADORA INSTITUCIONAL
Natinelle Meneses Pinheiro

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO

"O projeto político-pedagógico de uma escola adquire significado quando a instituição assume a responsabilidade de concebê-lo, desenvolver e avaliar no coletivo com a participação de todos que atuam na escola (diretor, coordenador, professores, alunos, funcionários, pais e comunidade), levando em conta a diversidade, o pensamento divergente, as controvérsias, a negociação, a articulação entre as dimensões administrativa e pedagógica e as inter-relações com as diretrizes do sistema educacional e respectivos processos de administração e controle" (ALMEIDA, 2001).

Comissão Responsável pela Reformulação do Documento:

Alex da Silva Barbosa
(Coordenação Geral de Ensino)

Ana Patrícia de Almeida Bezerra
(Coordenador Geral e Pesquisa e Extensão)

Íris Braz da Silva Araújo
(Coordenadora do Curso Técnico em Agroindústria)

Ruth Helena Fidelis de Sousa Oliveira
(Coordenador Pedagógico)

Rodrigo Ronelli Duarte de Andrade
(Vice-Diretor do CAVN)

Leandro Firmino Fernandes
(Coordenador de Estágios e Relações Empresariais)

SUMÁRIO

1	APRESENTAÇÃO.....	6
2	IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	9
3	HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO	9
4	JUSTIFICATIVA	12
5	OBJETIVOS DO CURSO	15
6	MISSÃO, VISÃO E VALORES.....	15
6.1	MISSÃO	15
6.2	VISÃO	16
6.3	VALORES.....	16
7	REQUISITOS DE ACESSO	16
8	CARACTERÍSTICAS DA OFERTA	17
9	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	17
10	CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL.....	18
11	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	18
12	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS ESTUDOS DE RECUPERAÇÃO	20
12.1	DA RECUPERAÇÃO E PROVA FINAL.....	21
13	QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	22
14	ESTÁGIO SUPERVISIONADO (ES)	Erro! Indicador não definido.
15	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	28
16	ABREVIAMENTO DE CURSO	29
17	CERTIFICAÇÃO E DIPLOMAÇÃO	29
18	RECURSOS FÍSICOS E EQUIPAMENTOS	30
18.1	RESIDÊNCIAS.....	30
18.2	PAVILHÕES	30
18.3	OUTRAS ESTRUTURAS.....	31
18.4	LABORATÓRIOS	31
18.4.1	DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (DA).....	32
18.4.2	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA ANIMAL (DCA)	32
18.4.3	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BÁSICAS E SOCIAIS (DCBS)	32

18.4.4	DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS (DCSA)	32
18.4.5	DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL (DGTA)	33
18.4.6	DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO (DE)	33
19	TRANSPORTES	34
20	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	34
21	REFERÊNCIAS	41
22	EMENTAS DAS DISCIPLINAS DO ITINERÁRIO V	44

1 APRESENTAÇÃO

Ao apresentarmos o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Agroindústria do Ensino Médio Profissionalizante do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN), pretendemos possibilitar, por meio da leitura e reflexão deste, que os sujeitos envolvidos no fazer pedagógico possam refletir e (re)considerar suas ações permanentemente.

O documento não almeja um status de trabalho concluído, pronto para ser seguido, indiscutível e imutável. Ao contrário, desejamos que este documento seja construído e vivenciado em todos os momentos, por todos os envolvidos com o processo educativo do CAVN, seguindo e fundamentando-se nos fins e objetivos nele propostos com a potencialidade educativa das ações e os efeitos produzidos na direção das mudanças pretendidas. É um projeto que deve estar em constante transformação, a partir de uma reflexão de seu cotidiano, e capaz de dar sentido e qualificar o trabalho que se faz na instituição.

O escopo do material desse projeto visa atender as diretrizes estabelecidas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o Decreto 5.154, de 23 de julho de 2004, que dispõe sobre o exercício das funções de Regulação e Organização da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, ainda pela Lei nº 11.741/2008, no tocante à Educação Profissional, Científica e Tecnológica (EPCT), com foco na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e, Formação Técnica e Profissional e da Educação de Jovens e Adultos. No que diz respeito à Educação a Distância pela Lei nº 12.603/2012. Ainda, no Decreto 5.154/2004, Resolução CNE/CEB nº 1/2004, nos referenciais curriculares e demais resoluções e decretos que normatizam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro. Bem como as Leis: nº 13.146, de 6 de julho de 2015, que assegura e promove em condições de igualdade o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais das pessoas com deficiência, visando a sua inclusão social; nº 11.645, de 10 de março de 2008, que altera a LDB e modifica a Lei 10.639, de 9 janeiro de 2003, estabelecendo as diretrizes e bases da educação nacional para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”; a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes.

Recentemente com a publicação da Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017, a qual trata dentre outros temas do novo Ensino Médio, e a homologação no dia 14 de dezembro de 2018 da Base Nacional Comum Curricular – BNCC, que tem como objetivo superar a fragmentação das políticas educacionais definindo ao longo da educação básica as aprendizagens essenciais, assegurando aos estudantes o desenvolvimento de dez competências gerais, que no âmbito pedagógico substanciam os direitos de aprendizagem e desenvolvimento, este documento ater-se-á a pontos a serem atendidos a esse novo artefato normativo.

É de suma importância que todos os sujeitos envolvidos no fazer pedagógico (professores, gestores, alunos e técnico-administrativos) estejam conscientes de seu papel e responsabilidade na (re)formulação deste projeto, de tal forma que possam participar e dividir igualmente as responsabilidades, no que concerne às diretrizes deste PPC.

“O que compete a cada um de nós é o envolvimento para que, juntos, possamos superar o que temos, tomar o projeto em nossas mãos e coordenar ações, pois temos um amplo espaço de reconstrução, de possibilidades abertas a serem gestadas a cada momento. Essa proposta abre-se para compreendermos que, diante do que temos, a escola é possibilidade. Nela, há lugar para pensarmos um outro projeto político-pedagógico escolar, social, local, regional, nacional, planetário”. (MEURER in VEIGA, 2007).

Este PPC, ao se constituir democrático, está centrado não só na preparação de profissionais para o mercado de trabalho, como também, na formação crítica, moral e ética para o exercício da cidadania. Cidadãos conscientes com o seu papel na sociedade, capazes de tomar decisões dentro da organização do trabalho pedagógico e que superem conflitos, evitando desenvolver relações competitivas, corporativas e autoritárias, diminuindo os efeitos fragmentários da divisão do trabalho que reforça as diferenças e hierarquiza os poderes de decisão.

“Todo projeto supõe rupturas com o presente e promessas para o futuro. Projetar significa tentar quebrar um estado confortável para arriscar-se, atravessar um período de instabilidade e buscar uma nova estabilidade em função da promessa que cada projeto contém de estado melhor do que o presente. Um projeto educativo pode ser tomado como promessa frente a determinadas rupturas. As promessas tornam visíveis os campos de ação possível, comprometendo seus atores e autores”. (GADOTTI in VEIGA, 2008).

A reformulação dos PPCs dos cursos do CAVN teve início em fevereiro de 2010. Para tanto, foi designada uma comissão composta pelos membros da direção do colégio, os coordenadores dos cursos técnicos e presidida pela coordenadora pedagógica, Cláudia Bene Batista da Silva. Havia, até então, um documento do ano de 2000, que serviu de base para o trabalho da referida comissão.

No decorrer do ano de 2010 foram realizadas reuniões periódicas entre os membros da comissão, na qual o documento de 2000 foi analisado e discutido, o que remeteu à conclusão de que haveria a necessidade da inserção de itens que ele não contemplava, a retirada e a reorganização de alguns outros pontos do documento e, acima de tudo, que tal documento deveria ser construído com a participação de todos os envolvidos no processo educativo.

Foram realizados diversos encontros com os docentes e os técnicos-administrativos em momentos separados, com o objetivo de ampliar as discussões a respeito dos caminhos da instituição, visando uma construção participativa da realidade escolar. Nesses encontros, procurou-se discutir o perfil do aluno egresso, como também a carga horária das disciplinas, distribuição por módulos ou por ano, tanto do ensino médio quanto do ensino profissional técnico de cada curso. Foram levadas em consideração as formas (Integrada e Subsequente) e as modalidades de ensino (Educação Profissional e PROEJA), além da grade curricular dos três cursos existentes no colégio à época e das diretrizes que regulam a Educação Profissional.

Em junho de 2017, a nova gestão da escola, por meio de portaria específica nomeou uma nova comissão para reformulação dos PPCs tendo em vista a necessidade

de ampliar a discussão, bem como atender as normativas atuais do novo ensino médio. Deste então várias oficinas foram realizadas em discussões coletivas com os diversos atores envolvidos no trabalho.

Nesse contexto, então, é fundamental que este documento seja objeto de análise e avaliação por parte da comunidade escolar, com o intuito de verificar se os objetivos dele estão em consonância com os demais projetos desenvolvidos e, principalmente, com os desejos e aspirações institucionais.

2 IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

INEP: 25064800

NOME DA INSTITUIÇÃO: Colégio Agrícola Vidal de Negreiros - CAVN

CNPJ: 24098477/0010-00

ENDEREÇO: Campus Universitário III – UFPB - Bananeiras – PB

CEP: 58220-000

TELEFONE: (83) 3367-1200. Ramais: 5551; 5555; 5558.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.cavn.ufpb.br / cavn@cchsa.ufpb.br

RESPONSÁVEL PELA UNIDADE DE ENSINO: Prof. Edvaldo Mesquita Beltrão Filho - Diretor

VINCULAÇÃO INSTITUCIONAL: Universidade Federal da Paraíba

RESPONSÁVEL PELA INSTITUIÇÃO: Valdiney Veloso Gouveia - Reitor

DECRETO DE CRIAÇÃO DA ESCOLA: Decreto nº 14.118, de março de 1920 e Decreto nº 53.358, de 13 de fevereiro de 1964.

NÍVEIS DE ENSINO OFERECIDOS: Ensino Médio e Técnico Profissionalizante.

MODALIDADE DE ENSINO DO CURSO: Educação Profissional.

FORMA DE ENSINO DO CURSO: Subsequente ao Ensino Médio.

3 HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

O Colégio Agrícola Vidal de Negreiros (CAVN) é uma instituição de ensino público mantida pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB) através do decreto nº. 62.173 de 25/01/1968, com sede e foro na cidade de Bananeiras, no Brejo Paraibano, a 141 km de

João Pessoa, localizado no Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias, Campus III - UFPB.

Aos seus 97 anos, pode ser considerado um dos mais tradicionais Colégios de Ensino Técnico Agrícola do Estado da Paraíba, sendo o pioneiro do Ensino Técnico em Agroindústria no Brasil. Por ser vinculado à UFPB, conta com 95% de seus professores qualificados como especialistas, mestres e doutores, com títulos obtidos em Universidades Nacionais e Estrangeiras devidamente reconhecidas pelo MEC, tendo como consequência direta o envolvimento dos alunos em trabalhos de ensino, pesquisa e extensão.

Seu início data de 7 de setembro de 1924, sob a responsabilidade de Dulphe Pinheiro Machado e dos auspícios do então Presidente Epitácio Pessoa. Em 1918, já haviam sido feitos os primeiros estudos para a instalação de instituições patronais em todo o Brasil, por autorização do Presidente Wenceslau Braz, a começar pelo Rio de Janeiro e São Paulo, objetivando assim, livrar da marginalidade os menores, que viviam na promiscuidade, os filhos órfãos e os desamparados. Não fosse a sensibilidade de homens tão devotados à causa social, contando com o apoio de entidades federais e de instituições públicas, o projeto não teria sido concretizado.

Quando, em 1920, o governo brasileiro determinou as instalações de Patronatos em Núcleos Agrícolas, Postos Zootécnicos e estabelecimentos adquiridos pelo Ministério da Agricultura viu-se nascer um modelo de aprendizado que levaria o país ao lugar de destaque que hoje ocupa no cenário da agricultura internacional.

Nesse mesmo ano, deu-se início à implantação do Patronato na Paraíba, mais especificamente em Bananeiras, tendo à frente o Inspetor Agrícola Federal Dr. Diógenes Caldas e o Dr. José Augusto Trindade, que foi nomeado diretor em setembro de 1924. Naquele ano, inaugurou-se, na presença de autoridades federais, estaduais e municipais, a referida entidade patronal.

Os objetivos das autoridades de dotarem o município de Bananeiras de uma instituição desse nível foram alcançados, possibilitando assim, que os menores dispusessem de uma unidade de ensino rural, e as instituições agrícolas, de um laboratório de pesquisa e desenvolvimento.

Em 1976, a então Escola Agrícola Vidal de Negreiros, foi vinculada à UFPB, quando se criou o Centro de Formação de Tecnólogos, juntamente com o Curso Técnico de Nível Superior em Cooperativismo, hoje chamado de Curso de Bacharelado em Administração. Em março de 2008, por meio de consulta democrática, a comunidade acadêmica determinou a mudança do nome do Centro de Formação de Tecnólogos – CFT para Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA, sendo a mudança do nome culminada com a política institucional de crescimento de expansão da UFPB. E em dezembro de 2008 o CAVN reafirma seu vínculo a UFPB com o advento da Lei nº 11.892, que instituiu a Rede Federal de Educação Profissional Científica e Tecnológica, no seu Art. 1º, IV.

O CAVN tem por objetivo ofertar à comunidade uma educação profissionalizante de qualidade, voltada às necessidades socioculturais, científicas e tecnológicas do novo milênio, pautada no desenvolvimento de uma formação humana integral integrada com o currículo de formação geral e profissional, no equilíbrio do meio ambiente, dentro de um modelo dinâmico de geração, transferência e aplicação de saberes, por meio de Projetos Pedagógicos Curriculares que seguem os princípios da educação pública e gratuita, congregando ensino, pesquisa e extensão, a fim de capacitar profissionais para o trabalho e prosseguimento de estudos posteriores, para o exercício de atividades produtivas e sociais, visando o desenvolvimento da região geográfica do Agreste e estado da Paraíba.

Com a publicação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio, em 2008 (Resolução nº. 3, CNE-CEB), a nomenclatura dos cursos foi alterada para se adaptar ao disposto nesta resolução e, recentemente, à edição pelo Ministério da Educação de seu manual de referência, contemplando a necessidade de qualificação profissional como forma de minimizar a baixa oferta de mão de obra qualificada em nosso país. Neste sentido apresentou uma nova ação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), o Mediotec EaD, o qual ofertará vagas em cursos técnicos concomitantes ao ensino médio para alunos regularmente matriculados nas redes públicas de educação.

A aprovação das novas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio – DCNEM, em 21 de novembro de 2018, que regula as modificações realizadas na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996 – LDB, pela Lei n. 13.415, de 16 de fevereiro de 2017,

que traz alterações na matriz curricular do Ensino Médio, a homologação da Base Nacional Comum Curricular – BNCC no dia 14 de dezembro de 2018, que tem como objetivo superar a fragmentação das políticas educacionais definindo ao longo da educação básica as aprendizagens essenciais, assegurando aos estudantes o desenvolvimento de dez competências gerais, que no âmbito pedagógico substanciam os direitos de aprendizagem e desenvolvimento.

Com essas mudanças em via de implantação, o CAVN busca se atualizar, acompanhando as inovações educacionais, tecnológicas e científicas, fortalecendo sua presença na região e no estado como uma instituição referencial na oferta da Educação Humana Integral sendo essa Integrada a Educação Profissional e Subsequente ao Ensino Médio.

4 JUSTIFICATIVA

O Estado da Paraíba apresenta uma população de 4.059.905 milhões de habitantes (IBGE, 2021) distribuídos entre 223 municípios. O número representa um crescimento de 0,5% na comparação com a população estimada em 2020. A densidade populacional do estado é de 66,70 habitantes por quilômetro quadrado.

Segundo o Censo Agropecuário 2017, a área total de lavouras da Paraíba foi de 3.424.540, sendo destacada a produção de abacaxi (2º maior produtor do país, valor da produção - R\$ 82 milhões) e cana-de-açúcar (valor da produção R\$ 446 milhões) entre as lavouras temporárias, e de banana (maior valor de produção do estado - R\$ 51,87 milhões) e coco-da-baía (valor da produção - R\$ 40,32 milhões), entre as lavouras permanentes.

O Censo Agropecuário 2017 também apresenta dados referentes à produção animal, tendo destaque à produção avícola (12.085.000 cabeças), bovina (1.050.612 cabeças), caprina (546.036 cabeças), ovina (506.192 cabeças), suína (153.333 cabeças), equina (54.274 cabeças) e asinina (30.555 cabeças). A Paraíba foi a maior produtora de leite de cabra do Brasil em 2017.

O cenário econômico do estado da Paraíba na área de Agroindústria tem se alterado ao longo das últimas décadas, quer seja por mudanças ocorridas na própria

geografia agrícola do estado, quer seja pela interferência do governo através da implantação de programas e incentivo à produção familiar e cooperativista, quer seja pela mudança na postura da população consumidora. Dados de 2018 indicaram que instalações de agroindústrias de queijos, doces, bolos, polpas de frutas diversas e farinha de mandioca garantiram emprego e renda para dezenas de famílias agricultoras em 56 municípios paraibanos.

Outro exemplo é o incentivo do governo estadual à produção e comercialização de leite de cabra. Este projeto vem alterando o cotidiano de comunidades do semiárido paraibano. A garantia da comercialização tem expandido o rebanho caprino e incrementado a renda de pequenos produtores melhorando suas condições de vida. Ainda, o governo tem incentivado a instalação de agroindústrias para fortalecer a agricultura familiar.

No cenário atual da produção agrícola e pecuária brasileira, para as metas futuras alguns setores evoluirão mais rapidamente incorporando novas práticas, métodos e conceitos, em resposta às mudanças nos paradigmas que orientam a agricultura e a alimentação. O ponto principal desses avanços será a ciência e tecnologia com foco na inovação sustentável e no uso eficiente de recursos escassos, de forma colaborativa, aproveitando as possíveis sinergias.

Tendências atuais como a agroenergia, a agroecologia, a agricultura sustentável e, mais recentemente, a agricultura de baixo carbono, vem moldando a agricultura não só regionalmente, como também a nível nacional e mundial. O processamento e beneficiamento dessas matérias-primas incentivam a agropecuária na Paraíba e impulsionam as agroindústrias.

O Arranjo Produtivo Local da Mandiocultura destaca a versatilidade econômica da mandioca, que impulsiona atividades produtivas em 14 municípios paraibanos situados na Zona da Mata Norte, Brejo e Sertão. Em 2021, a Paraíba teve uma produção estimada em 1,5 milhão de toneladas de mandioca, em um ciclo de 12 a 15 meses, tempo de colheita da raiz. Neste contexto, um assentamento rural no município de Mari instalou no ano de 2021 uma agroindústria de beneficiamento da macaxeira, com a venda do item descascado e embalado ao vácuo.

A Paraíba também se destaca como o terceiro maior produtor sucroalcooleiro do Nordeste. De acordo com o último levantamento da cana-de-açúcar publicado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) em 2020, a estimativa da produção no estado para a safra 2020/2021 foi de 6,77 milhões de toneladas do produto. Neste contexto, destaca-se a capacitação sobre assistência técnica para agroindústrias artesanais, como por exemplo de cachaças, ampliando a qualidade desses produtos.

As atividades industriais, que em anos anteriores estavam fortemente concentradas nas mesorregiões da Mata e Agreste paraibanos, notadamente na região metropolitana de João Pessoa e Campina Grande, atualmente tendem a se expandir para as regiões mais interiores do estado. Neste contexto, o CAVN, em seus 97 anos de atividade, vem oferecendo ensino agrícola profissionalizante em várias modalidades e formas de ensino.

Os cursos da Educação Profissional oferecidos nesta escola apresentam um perfil profissional de conclusão compatível com as expectativas do mundo do trabalho, contribuindo, decisivamente, para o desenvolvimento da agroindústria na economia paraibana, nordestina e brasileira.

Em 1990, o CAVN criou o primeiro curso no Brasil para formar técnicos capazes de desempenhar atividades ligadas ao beneficiamento, armazenamento, processamento e controle de qualidade de matérias-primas e/ou produtos agroindustriais. Os Técnicos em Agroindústria encontram campo de trabalho em indústrias, nos setores de produção, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos e, ainda em órgãos públicos que estejam ligados aos setores de alimentos, podendo, também, montar e administrar seu próprio negócio.

O curso criado em 1990, através das resoluções, 57/2006 e 58/2006, e atualizado em 2010 pela resolução 51/2016, do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) da UFPB, está regulamentado na Lei 9.394/96 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 1996), Resolução CNE/CEB 04/99 (BRASIL, 1999) e Decreto 5.154/04 (BRASIL, 2004), que regulamentam as diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

O CAVN, buscando adequar-se à política de diretrizes para a Educação Profissional estabelecida pelo Ministério da Educação, vem promovendo um gigantesco esforço na

reestruturação dos seus currículos para atender demandas que exigem qualidade no setor educacional. Exemplo disso é a mudança da forma de articulação entre a educação profissional técnica de nível médio e o ensino médio de concomitante para integrada, após a publicação do governo do Decreto nº 5.154, em julho de 2004, que revogou o Decreto nº 2.208, redefinindo as diretrizes para o Ensino Profissionalizante.

5 OBJETIVOS DO CURSO

- Formar profissionais Técnicos em Agroindústria para atuar no processamento de alimentos nas áreas de laticínios, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças, com perfil profissional competente, ético e socialmente responsável;
- Captar, tratar e disseminar informações técnicas na área de tecnologia de produção alimentícia;
- Formar profissionais aptos ao desenvolvimento de projetos agroindustriais e gestão de empresas voltadas à produção agroindustrial;
- Formar profissionais de nível técnico em Agroindústria para atender as demandas na área de processamento de alimentos dos municípios da Paraíba e da Região Nordeste.

6 MISSÃO, VISÃO E VALORES

6.1 MISSÃO

Realizar atividades de ensino, pesquisa e extensão na área da agroindústria, visando o desenvolvimento sustentável da região e a qualificação técnica profissional de nossos discentes.

6.2 VISÃO

O curso técnico de Agroindústria Subsequente ao Ensino Médio será uma referência nacional para o desenvolvimento sustentável da região, objetivando o aprimoramento das técnicas utilizadas e o melhor aproveitamento dos recursos naturais de origem animal, vegetal e mineral.

6.3 VALORES

O CAVN valorizará a responsabilidade social, o direito à diversidade, à ética, à transparência, a excelência e qualidade do Ensino, valorizando preceitos básicos de cidadania e humanidade. Em consonância com sentimento de solidariedade e ideais de sustentabilidade ambiental.

7 REQUISITOS DE ACESSO

O ingresso no curso oferecido dar-se-á de acordo com as normas a seguir especificadas:

1. Inscrição ao processo seletivo aberto ao público;
2. Poderão ingressar no curso alunos que tenham concluído o ensino médio;
3. A seleção para ingresso no curso será feita através de análise do Histórico Escolar e/ou Prova escrita realizada pelo CAVN. A classificação se dará pela ordem decrescente e de acordo com o número de vagas;
4. Por transferência de outra Instituição de Ensino Técnico, observando a compatibilidade dos componentes curriculares cursados de acordo com as normas previstas na Lei nº 9.394, de 20/12/1996 e nas disposições dispostas no Regimento do CAVN.

As matrículas dos candidatos aprovados estarão de acordo com determinações da lei nº 9.394 de 20/12/96, do Decreto nº 5.154, de 23/07/2004.

8 CARACTERÍSTICAS DA OFERTA

Regime de matrícula:	Matrícula semestral
Periodicidade da oferta de vagas:	Anual
Vagas por turma:	40
Turnos de funcionamento:	Matutino e Vespertino
Integralização da carga horária:	Limite mínimo de 18 meses Limite máximo de 42 meses (considerando o prazo máximo de trancamento de 24 meses, disposto no Regimento).

9 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Agroindústria aplica tecnologias voltadas à conservação e ao processamento das matérias-primas de origem animal e vegetal, na panificação e confeitaria. Realiza a implantação, execução e avaliação de programas preventivos de segurança do trabalho, de gestão de resíduos, de diminuição do impacto ambiental e de higienização e sanitização da produção agroindustrial. Realiza análises laboratoriais de alimentos. Desenvolve técnicas mercadológicas de produtos e insumos para a agroindústria e promove a inovação tecnológica (CNTC, 2016).

O profissional Técnico de nível médio em Agroindústria será capaz de:

- Operacionalizar o processamento de alimentos, carnes, beneficiamento de grãos, cereais, bebidas, frutas e hortaliças, com perfil profissional competente, ético e socialmente responsável;
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização da produção agroindustrial;
- Atuar em sistemas para diminuição do impacto ambiental dos processos de produção agroindustrial;

- Implementar e gerenciar sistemas de controle de qualidade;
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização de produtos;
- Assegurar a formação comum indispensável para o exercício da cidadania e fornecer meios para progredir no trabalho e em estudos posteriores.

10 CAMPO DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL

O profissional Técnico de nível médio em Agroindústria atua em agroindústrias e indústrias de alimentos e bebidas, laboratórios de análises de alimentos, presta consultorias, atua em órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, instituições de ensino e/ou de pesquisa e poderá atuar de forma autônoma como empreendedor (CNTC, 2016).

11 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso Profissional Técnico de nível médio em Agroindústria na modalidade Subsequente está classificado de acordo com a nova BNCC como Itinerário V e está estruturado em três módulos semestrais que compreendem processos, contínuos ou discretos, de transformação de matérias primas na fabricação de bens de consumo ou de produção. A base profissional do Itinerário V do Curso Técnico em Agroindústria foi distribuída em cinco partes (Conteúdos básicos, Tecnologia de produtos de origem vegetal e produtos não-alimentícios, Análise laboratorial, Tecnologia de produtos de origem animal e Gestão de controle da qualidade), com aulas teóricas e práticas, sendo as aulas práticas correspondentes ao total de 1/3 da carga horária total por disciplina.

A conclusão dos três módulos resultará na obtenção da habilitação profissional de Técnico em Agroindústria, além de três eixos tecnológicos de qualificação profissional, que permitirão saídas horizontais com certificação e possibilitarão sua atuação no eixo tecnológico concluído. A oferta semestral destas disciplinas seguirá a distribuição apresentada no Quadro 1.

Quadro 1 – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA SUBSEQUENTE AO ENSINO MÉDIO.

	Componente Curricular	Semestre/horas		
		1º	2º	3º
Itinerário V – Formação Profissional	Conteúdos básicos			
	Produção Animal	30		
	Produção Vegetal	30		
	Higiene e Sanitização na Agroindústria	45		
	Química de Alimentos	30		
	Bioquímica de Produtos Agroindustriais		30	
	Fundamentos de Nutrição	30		
	Segurança do Trabalho	30		
	Conservação de Produtos Agroindustriais	30		
	Embalagens para produtos Agroindustriais		30	
	Redação Técnico-científica	30		
	Tecnologia de produtos de origem vegetal e produtos não-alimentícios			
	Colheita e pós-colheita	30		
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças		60	
	Tecnologia de Cereais e Panificação		60	
	Tecnologia dos Derivados da Cana-de-açúcar	30		
	Tecnologia de Bebidas		45	
	Tecnologia de Rações	30		
	Análise Laboratorial			
	Microbiologia de produtos agroindustriais	90		
	Análise físico-química		75	
	Análise sensorial		30	
	Tecnologia de produtos de origem animal			
	Tecnologia de Carnes		60	
	Tecnologia do Leite		75	
	Tecnologia de Pescados			45

Gestão e Controle da Qualidade			
Gestão Agroindustrial			60
Cooperativismo e Empreendedorismo			45
Projetos Agroindustriais			60
Controle de Qualidade na Agroindústria			45
Gestão Ambiental			45
TOTAL HORAS POR SEMESTRE	435	465	300
TOTAL HORAS DO ITINERÁRIO V	1.200h		
Prática Profissional			
Práticas Profissionais			150
TOTAL HORAS DA PRÁTICA PROFISSIONAL	150h		
TOTAL HORAS DO CURSO	1.350h		

12 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E REALIZAÇÃO DOS ESTUDOS DE RECUPERAÇÃO

O Sistema de Avaliação tem por objetivo acompanhar o processo de ensino-aprendizagem, visando ao desenvolvimento do aluno e ao aprimoramento dos métodos e instrumentos de ensino, além de criar condições para a superação de problemas identificados pela avaliação. Algumas questões devem ser consideradas no processo de avaliação da aprendizagem:

- I. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem é contínua e cumulativa e tem por fundamento uma visão crítica sobre o ser humano, a sociedade, a natureza, a educação, a ciência, a cultura, a tecnologia e a arte.
- II. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem deve criar condições para a participação e desenvolvimento dos alunos, considerando-os como sujeitos da ação educativa.
- III. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem deve contemplar os domínios cognitivo, psicomotor e afetivo da aprendizagem, considerando seus aspectos qualitativos e quantitativos. Além disso, o processo avaliativo deve considerar, ainda, as competências constantes no perfil

profissional de conclusão previsto no projeto do curso, bem como os aspectos a seguir:

- a. Compreensão e aplicação dos conhecimentos;
- b. Análise, síntese e avaliação ou julgamento de valores;
- c. Capacidade de trabalho em equipe e socialização;
- d. Criatividade;
- e. Raciocínio lógico e capacidade de interpretação;
- f. Criticidade.

A avaliação da aprendizagem poderá ser realizada através dos diversos instrumentos (avaliação e atividades), sendo definidos pelo professor, de acordo com a necessidade de cada disciplina, com base no projeto vigente do curso.

O sistema de avaliação para todas as disciplinas dar-se-á por pontos cumulativos, totalizando 100 (cem) pontos em avaliações periódicas, distribuídos ao longo do semestre letivo de acordo com o plano de ensino, a especificidade, a disciplina e o projeto vigente do curso.

12.1 DA RECUPERAÇÃO E PROVA FINAL

O processo de avaliação de ensino-aprendizagem demanda que o professor acompanhe o desenvolvimento dos alunos no decorrer de todo o ano, buscando sanar, corrigir, melhorar as dificuldades verificadas no aproveitamento dos conteúdos através de uma recuperação continuada. Os estudos de Recuperação Continuada consistem em um conjunto de atividades que devem ser realizadas pelo aluno, acompanhado pelo professor da disciplina ao longo de todo ano letivo.

Cabe a cada professor definir os métodos e instrumentos de recuperação continuada, tendo sempre em vista que o maior objetivo do processo de ensino-aprendizagem não é o lançamento de notas, mas a aprendizagem dos alunos, sendo, o primeiro, consequência desse último. A recuperação continuada se configura, portanto, na recuperação da aprendizagem do aluno.

Para a recuperação de rendimento escolar das disciplinas que compõem o plano curricular dos cursos técnicos, é oferecida ao aluno a Recuperação Final do Rendimento.

Terá direito à Recuperação Final do Rendimento das disciplinas que compõem o plano curricular dos cursos técnicos, o aluno que obtiver aproveitamento igual ou superior a 40% (quarenta por cento) e inferior a 70% (setenta por cento) dos pontos distribuídos no semestre letivo e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas.

- I. Na avaliação de Recuperação Final do Rendimento serão distribuídos 100 (cem) pontos.
- II. Os instrumentos e atividades utilizados nas avaliações da Recuperação Final do Rendimento serão definidos pelo professor da disciplina.
- III. A Nota Final (NF) do aluno corresponderá à média aritmética da nota obtida durante o semestre letivo (NS) e da nota obtida na Recuperação Final do Rendimento (NR), conforme:

$$MF = \frac{6.MS + 4.AF}{10}$$

MF = Média Final MS = Média Semestral AF = Avaliação Final.

Ao término da Recuperação Final do Rendimento, será considerado aprovado na disciplina o aluno que obtiver Nota Final (NF) igual ou superior a 5,0 (cinco) pontos.

13 QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

A área profissional em Agroindústria compreende processos, contínuos ou discretos, de transformação de matérias primas na fabricação de bens de consumo ou de produção. A base profissional de Agroindústria foi distribuída em cinco partes (Conteúdos básicos, Tecnologia de produtos de origem vegetal e produtos não-alimentícios, Análise laboratorial, Tecnologia de produtos de origem animal e Gestão de controle da qualidade), com disciplinas distribuídas no decorrer dos 3 (três) anos, com aulas teóricas e práticas, sendo as aulas prática um total de 1/3 da carga horária total por disciplina.

A distribuição das disciplinas nos três módulos do curso procurou dividir a carga horária aproximadamente por igual. A divisão também se baseou em outros critérios: no

Módulo Inicial foram agrupadas as disciplinas, em sua maioria, de conteúdos básicos e análise laboratorial, que servirão de suporte às demais tecnologias, bem como algumas disciplinas de matérias-primas de origem vegetal; no Módulo Intermediário estão, em maioria, as disciplinas relacionadas à tecnologia de produtos de origem animal e análise laboratorial; no Módulo Final, são ministradas as disciplinas relacionadas à área de gestão e Controle de Qualidade. No Módulo Final, levou-se em conta o Estágio Supervisionado para a divisão da carga horária semestral.

14 PRÁTICAS PROFISSIONAIS

A prática profissional durante um curso técnico é um procedimento formativo didático-pedagógico que se contextualiza para além da dimensão técnico-profissional, abordando outras dimensões que relacionam a teoria e prática, conduzam para o aperfeiçoamento técnico-científico-cultural e de relacionamento humano do discente, numa proposta de formação multidisciplinar e integral.

Dentre as dimensões citadas incluem-se ações proativas de caráter social na comunidade, participação em associações e entidades, participação em projetos de pesquisa, extensão, simpósios, seminários, dentre outros.

No decorrer das atividades do curso, o aluno(a) poderá desenvolver ações de caráter acadêmico, científico, cultural, e interdisciplinar que, são consideradas essenciais para a formação do futuro profissional, podendo ser contabilizadas como prática profissional.

A Resolução CNE/CEB Nº 06, de 20 de setembro de 2012, determina que:

Art. 21 A prática profissional, prevista na organização curricular do curso, deve estar continuamente relacionada aos seus fundamentos científicos e tecnológicos, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico que possibilita ao educando enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integra as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional de técnico e correspondentes etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio.

A prática profissional deve estimular os estudos independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, de permanente e contextualizada atualização profissional específica, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho, estabelecidas ao longo do curso, notadamente integrando-as às diversas peculiaridades regionais, culturais e globais.

A conclusão de 150h em prática profissional é obrigatória, sendo condição para o direito ao diploma de conclusão de curso. Assim, o aluno poderá escolher diferentes cenários para computar a carga horária destinada a integralização da prática profissional, prevista no PPC do curso (Tabela 1).

Tabela 1 – Cenários possíveis para o aluno atingir as 150h exigidas

Cenários	Atividade (s)	Comprovação
1 ou	Prática Profissional Externa (Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório) (Mínimo 150h)	TCC (Relatório de atividades com defesa facultativa)
2 ou	Prática Profissional Interna (Atividade Curricular Prática Supervisionada Obrigatória) (Mínimo 150h)	TCC (Relatório de atividades com defesa facultativa)
3 ou	Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso (Mínimo 150h)	TCC (Artigo Científico, relato de caso ou protótipo/patente, com defesa facultativa)
4	Aproveitamento de Atividades de ensino, pesquisa, extensão e culturais (Mínimo 150h)	Certificados/ comprovantes diversos (Equivalência de 1h em quaisquer atividades apresentadas para 1h de prática profissional)

1. Prática Profissional Externa (Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório):

deve oferecer ao discente a experiência de vivenciar e consolidar as competências exigidas para seu exercício acadêmico-técnico-profissional, buscando atuar em um dos campos de atuação de sua escolha com anuência do seu orientador (a), sendo **componente curricular** o qual não gera vínculo empregatício de qualquer natureza. O discente deverá realizar o estágio **Externamente** (Instituições/Empresas/Órgãos Não Governamentais)

(ONG's)/Prefeituras/Secretarias de Agricultura Estadual e Municipal, Certificadoras, Órgãos Públicos ou Empresas Privadas, que apresentem atividades relacionadas ao campo Técnico do curso). Serão escolhidos pelo discente um orientador, docente do CAVN/CCHSA/UFPB, e um supervisor técnico administrativo, ou um funcionário da empresa/instituição externa.

- 2. Prática Profissional Interna (Atividade Curricular Prática Supervisionada Obrigatória):** deve oferecer ao discente a experiência de vivenciar e consolidar as competências exigidas para seu exercício acadêmico-técnico-profissional, buscando atuar em um dos campos de atuação de sua escolha com anuência do seu orientador (a), sendo **componente curricular** o qual não gera vínculo empregatício de qualquer natureza, sendo **definida como Atividade**, e **deverá ser cumprida no período de duração do curso**, onde discente deverá realiza-la o **internamente** nos setores e laboratórios do CAVN/UFPB.

As duas modalidades **acima** funcionarão mediante fixação de **Termo de Compromisso de Estágio**, conforme modelo disponibilizado pela Coordenação de Estágio e Monitoria da UFPB (CEM/PRG) no Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA), sendo compulsória a existência de convênio entre o CAVN/UFPB e as Empresas Concedentes ou Profissionais Liberais com registro em conselhos de classe para o estágio realizado externamente ao CAVN/UFPB.

O aluno deverá entrar em contato com um professor orientador (da área do estágio escolhido), determinar o local de estágio, juntamente com o setor de estágios do CAVN, que enviará uma carta de apresentação do aluno, para aceite do mesmo, no local escolhido.

- 3. Elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso:** O desenvolvimento do TCC visa promover a articulação entre os saberes do ensino técnico de forma a propiciar a construção do conhecimento, aliando teoria e prática, no que concerne à formação básica e profissional dos estudantes. O TCC, além de ser obrigatório para Prática Profissional Externa e Interna, poderá constar de elaboração de Artigo

Científico, relato de caso ou protótipo/patente. O TCC será realizado individualmente pelo estudantes, juntamente com seu orientador, que p avaliado por uma banca de três professores, sendo que o TCC poderá, ou não, ser defendido/apresentado (consenso entre discente e orientador). As normas de elaboração do TCC devem seguir o manual do estagiário do CAVN, versão mais recente.

- 4. Aproveitamento de Atividades de ensino, pesquisa, extensão e culturais:** O aproveitamento da carga horária de todas as atividades de extensão, de monitoria, culturais e de iniciação científica ou de outros projetos **promovidos pelo CAVN - UFPB**, desde que a atividade tenha sido desenvolvida durante o período de duração do curso, **bem como participação em eventos técnico-científicos oferecidos por outras instituições de ensino, pesquisa e extensão**, sendo respeitada a legislação em vigor (Art. 2º, § 3º da Lei 11.788/2008). Nestes casos, não será necessário a realização do Trabalho de Conclusão de Curso. Caberá ao Coordenador do Curso avaliar as solicitações dos estudantes, conferindo a contagem de horas (Com equivalência de para cada 1h de atividade para 1h de aproveitamento da prática profissional).

Tabela 2 – Carga horária (CH) de atividades a serem contabilizadas no Aproveitamento de Atividades de ensino, pesquisa, extensão e culturais.

Atividade	CH máxima	Equivalência de horas	Requisito para validação
Participação voluntária/remunerada em monitoria de disciplinas	150 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação
Participação voluntária/remunerada em projeto de iniciação científica ou iniciação tecnológica (PIVIC e PIBIC-EM; PIBIC Júnior)	150 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação

Participação voluntária/remunerada em projeto de pesquisa ou projeto institucional do CAVN	150 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação
Participação voluntária/remunerada em projeto de extensão institucional	150 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação
Exposição/apresentação de trabalho em seminários, conferências, palestras e workshops na área da formação humana e técnico-científica	150 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de apresentação
Participação em atividades culturais desenvolvidas no âmbito do CAVN e na comunidade externa	50 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Declaração com período de participação e CH
Organização de eventos, mostras e exposições na área da formação humana e técnico-científica	50 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de organização
Ministração de cursos, palestras e oficinas na área da formação humana e técnico-científica	50 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação
Ouvinte em curso, palestra, oficina, seminário, simpósio e outros eventos na área da formação humana e técnico-científica	50 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Certificado de participação
Participação remunerada em editais do CAVN: Bolsista de esportes e Aluno colaborador	50 h	1 h da atividade equivale a 1 h de Prática Profissional	Declaração com período da bolsa e CH

15 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

De acordo com o Artigo 11 da Resolução CNE/CEB nº 04/99 a Escola poderá aproveitar conhecimentos e experiências anteriores, para complementação e/ou continuidade de estudos, desde que os conhecimentos estejam diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva qualificação ou habilitação profissional, adquiridos:

- a) no ensino médio;
- b) em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- c) em curso de educação profissional de nível básico, mediante avaliação do aluno;
- d) e reconhecidos em processo formais de certificação profissional;
- e) Aproveitamento de créditos em componentes curriculares já cursados em outros cursos;
- f) Certificações emitidas por instituições de caráter educativo.

No âmbito do CAVN, o aproveitamento de estudos se dará pelo cumprimento à Resolução CAVN - N. 11 de 18 de julho de 2019, que regulamenta o Aproveitamento de Estudos para os Cursos Técnicos no âmbito do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros.

Para requerer aproveitamento de estudos dos componentes curriculares, o (a) estudante deverá requerer o aproveitamento junto à Coordenação do Curso Técnico do CAVN, acompanhado dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de aproveitamento de estudos;
- II. Histórico escolar;
- III. Plano de curso do componente curricular desenvolvidos na escola de origem ou no CAVN.
- IV. Certificado de participação nos eventos científicos.

O aproveitamento de estudos para os Cursos Técnicos do CAVN poderá ser concedido mediante análise da Coordenação de Curso e quando necessário, solicitar parecer do docente titular da disciplina para Aproveitamento de Estudos. A verificação da compatibilidade dar-se-á após análise em que considerará critérios de correspondência entre conteúdos e a carga horária, com equivalência de no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) dos conteúdos e do total da carga horária.

A Coordenação do Curso após formalizar o parecer de aproveitamento encaminhará o processo para a Secretaria de Registros Escolares para registro no sistema acadêmico e divulgação, sendo a nota final do Componente Curricular igual à nota da Disciplina aproveitada. Todos os documentos produzidos deverão ser arquivados na pasta individual do estudante a fim de assegurar a regularidade de sua vida escolar.

16 ABREVIAMENTO DE CURSO

A abreviação de curso se dará em atenção a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e suas alterações e caberá o Coordenador de Curso auxiliar o estudante na instrução do processo e submetê-lo para análise no Conselho Pedagógico do CAVN.

17 CERTIFICAÇÃO E DIPLOMAÇÃO

A Secretaria do CAVN é o setor de Registro, Escrituração e Arquivo responsável pela expedição de Certificados e/ou Diplomas inerentes à conclusão do Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria ao aluno que tenha cumprido com aproveitamento e demonstrado evidências de competências à integralidade de carga horária correspondente ao currículo, dentro do prazo de 5 anos, de acordo com o § 4º, Art. 2º da Resolução CNE/CEB 01/04 (BRASIL, 2004).

De acordo com o desenho da matriz curricular, são facultadas saídas intermediárias, que proporcionam ao educando a qualificação profissional, onde ele receberá “Certificado de Qualificação Profissional”. A qualificação profissional será

ministrada em forma de eixos tecnológicos, que serão formados por grupo de fases, compreendendo os respectivos componentes curriculares.

Quando o educando cumprir todo o roteiro do curso, completando todas as competências gerais e específicas, que a instituição proporciona, a Coordenação de Estágios e Relações Empresariais envia a documentação do Estágio Supervisionado Obrigatório concluído para a Secretaria do CAVN, que fará a emissão do diploma de TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA, para que o egresso desfrute de todas as prerrogativas do título.

18 RECURSOS FÍSICOS E EQUIPAMENTOS

O CAVN possui 64.455,57 m² de área coberta distribuídos em estruturas como: Diretoria do CCHSA e do CAVN, coordenações de cursos, salas de aula, departamentos, laboratórios, entre outros. Abaixo, encontram-se relacionados dados quantitativos específicos sobre as áreas ocupadas e construídas no CCHSA - CAVN.

18.1 RESIDÊNCIAS

- Alojamento dos Cursos técnicos Feminino e Masculino
- Casa de Arte e Cultura

18.2 PAVILHÕES

- Salas de aula dos cursos superiores;
- Restaurante universitário e coordenações;
- Pavilhão de aulas dos cursos técnicos;
- Auditório do CAVN, Direção do CAVN, Coordenações e Salas de Professores;
- Direção do CCHSA/UFPB;
- Departamentos e LABINF
- Grêmio Livre;
- Consultório médico;
- Núcleo de Assistência Estudantil (NAE);

- Prédio da Pós-Graduação, Laboratório de Química e Biologia;
- Padaria;
- Lavanderia.

18.3 OUTRAS ESTRUTURAS

- Caixa d'agua 01
- Caixa d'água 02
- Banheiros
- Sala dos professores
- Guarita 01
- Guarita 02
- Guarita 03
- Guarita 04
- Capela
- Grãozinho
- Estação de Tratamento da água
- Biblioteca
- ADUFPB
- Quadra de esporte
- Ginásio de esporte
- Garagem
- Vestiário do Campo de Futebol
- Sala de Pedagogia
- Casa de Máquinas

18.4 LABORATÓRIOS

O CAVN dispõe de 47 laboratórios didáticos distribuídos em seis departamentos de acordo com a área de atuação, que tem como finalidade o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

18.4.1 DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA (DA)

- Laboratório de Agricultura
- Clínica Fitossanitária
- Laboratório de Entomologia
- Laboratório de Fruticultura
- Laboratório de Olericultura
- Laboratório de Produção de Mudas
- Laboratório de Solos
- Laboratório de Tecnologias Agroecológicas e Desenvolvimento Sócio-Ambiental
- Laboratório de Sementes

18.4.2 DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA ANIMAL (DCA)

- Laboratório Apícola
- Laboratório de Aquicultura
- Laboratório de Avicultura
- Laboratório de Bovinocultura
- Laboratório de Caprinocultura
- Laboratório de Carcinicultura
- Laboratório de Cunicultura
- Laboratório de Reprodução e Metabolismo de Suínos
- Laboratório de Nutrição Animal e Análise Avançada de Alimentos
- Laboratório de Reprodução Animal
- Laboratório de Suinocultura

18.4.3 DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS BÁSICAS E SOCIAIS (DCBS)

- Laboratório de Biologia
- Laboratório de Química

18.4.4 DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS (DCSA)

- Laboratório de informática

- Laboratório de Inclusão Digital
- Laboratório de Gestão e Tecnologia Empresarial
- Laboratório de Mercado de Capitais

18.4.5 DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL (DGTA)

- Laboratório de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial
- Laboratório de Análise Físico-Química dos Alimentos
- Laboratório de Beneficiamento de Leite
- Laboratório de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial
- Laboratório de Irrigação e Drenagem
- Laboratório de Mecanização Agrícola
- Laboratório de Microbiologia dos alimentos
- Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento Bebidas Fermento-destiladas
- Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Cárneos
- Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Frutohortícolas
- Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos de Laticínios
- Laboratório de Ranicultura e Produtos da Aquicultura
- Laboratório de Tecnologia da Panificação
- Laboratório de Topografia Agrícola
- Laboratório de Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita
- Laboratório de Técnica Dietética

18.4.6 DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO (DE)

- Laboratório da Brinquedoteca
- Laboratório de Ensino
- Laboratório do Grãozinho
- Laboratório de Multimeios
- Laboratório de Informática

19 TRANSPORTES

O CAVN dispõe de veículos de pequeno e grande porte que servem para transportar professores, alunos e funcionários para o atendimento de atividades acadêmicas e administrativas. As máquinas agrícolas e as motos servem aos laboratórios didáticos para aperfeiçoar o atendimento das necessidades mais emergentes.

20 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

O Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria possui em seu núcleo docente trinta e nove docentes e, na equipe da coordenação pedagógica do CAVN juntamente aos laboratórios que poderão ser utilizados nas aulas práticas, possui 46 técnicos administrativos, conforme apresentado nos Quadros 2 e 3.

Quadro 2 – Distribuição dos Docentes (departamento, formação e titulação) que atendem o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria do CAVN.

N.	NOME DO DOCENTE	DEP.	FORMAÇÃO	TITULAÇÃO
1	Albertina Maria Ribeiro Brito de Araújo	DE	Bacharel em Administração	Doutora em Educação
2	Alex da Silva Barbosa	DA	Licenciatura Plena em Ciências Agrárias	Doutor em Agronomia
3	Amanda Christinne Nascimento Marques	DCBS	Bacharel e Licenciada em Geografia	Doutora em Geografia
4	Anderson Ferreira Vilela	DGTA	Bacharel em Farmácia	Doutor em Engenharia de Processos
5	Camila Sampaio Mangolim	DGTA	Engenharia de Alimentos	Doutora em Ciência de Alimentos
6	Carlos Roberto Marinho da Silva Filho	DGTA	Engenharia de Alimentos	Doutor em Química
7	Davi Stefani Sousa	DGTA	Bacharel em	Doutor em

			Agronomia	Agronomia
8	Diogo Fernandes da Silva	DE	Licenciatura Plena em Ciências Sociais	Doutor em Planejamento Urbano e Regional
9	Edson Brito Guedes	DE	Licenciatura Plena em Pedagogia e Filosofia	Mestrado Interdisciplinar Em Ciências da Sociedade
10	Edvaldo Mesquita Beltrão Filho	DGTA	Bacharel em Agronomia	Doutor em Zootecnia
11	Elisabete Borges Agra	DCBS	Licenciatura Plena em Letras	Doutora em Literatura e Interculturalidade
12	Elisandra Costa Almeida	DGTA	Graduação em Química Industrial	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
13	Erivaldo Neves da Silva	DGTA	Licenciatura Plena em História	Especialista
14	Esmeraldo Fernando Castro Cunha	DCBS	Licenciatura Plena em Matemática	Mestre em Educação
15	Fabiana Augusta Santiago Beltrão	DGTA	Engenheira Agrônoma	Doutora em Biotecnologia
16	Fábio Anderson Pereira da Silva	DGTA	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos
17	Fábio de Sousa Dantas	DCBS	Graduado em Letras	Doutor em Estudos da Linguagem
18	Gabriela Coutinho Machado de Souza	DCSA	Graduação em Redes e Ambientes Operacionais	Mestre em Ciências da Computação
19	Gerson Alves de Azeredo	DCA	Bacharel em Medicina	Doutor em Zootecnia

			Veterinária	
20	Íris Braz da Silva Araújo	DGTA	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
21	João Maria Pereira do Nascimento	DGTA	Licenciatura em Geografia	Mestre em Educação
22	Jorge Ferreira de Lima Filho (Substituto)	DCBS	Licenciado e Bacharel em Geografia	Doutor em Geografia
23	José Edilson Alves de Araújo	DCBS	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas	Mestre em tecnologia agroalimentar
24	José Francisco Correia Santos	DCBS	Graduação em Agronomia	Especialista em Matemática
25	José Jordão Filho	DCA	Graduação em Ciências Agrárias	Doutor em Zootecnia
26	Josineide da Silva Bezerra	DCBS	Licenciatura Plena em História	Doutora em História
27	Josivânia Ribeiro da Silva	DCBS	Licenciatura Plena em Química	Mestre em tecnologia agroalimentar
28	Jossana Pereira de Sousa Guedes	DGTA	Bacharel em Nutrição	Doutora em Nutrição
29	Juliana Escarião da Nóbrega	DGTA	Graduação em Ciências Biológicas	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
30	Laesio Pereira Martins	DGTA	Licenciatura Plena em Ciências Agrárias	Doutor em Agronomia
31	Lucas Borchartt Bandeira	DCSA	Bacharel em Agronomia	Doutor em Agronomia
32	Márcia Maria Fernandes Silva	DCBS	Licenciatura Plena em Química	Doutora em Química
33	Philipe Pereira Borba de	DCBS	Graduação em Letras	Mestre em

	Araújo			Linguagem e Ensino
34	Rodrigo Ronelli Duarte de Andrade	DCBS	Licenciatura Plena em Física	Doutor em Engenharia Mecânica
35	Sebastião de Medeiros França	DCBS	Licenciatura Plena em Educação Física	Especialista
36	Sérgio Murilo Ribeiro Chaves	DCBS	Licenciatura em História	Mestre em Ciências da Educação e Multidisciplinaridade
37	Solange de Sousa	DGTA	Bacharel em Engenharia de Alimentos	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos
38	Vênia Camelo de Souza	DCBS	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas	Doutora em Agronomia
39	Zenóbio Imperiano da Silva	DCBS	Licenciatura Plena em Matemática	Mestre em Educação

Quadro 3 – Distribuição dos servidores Técnicos Administrativos em Educação (TAE) que atendem o Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria do CAVN.

n	Nome	Cargo	Localização
1	Almanyrr Rodrigues Negromonte	Técnico em laboratório/área	Laboratório de Informática
2	Ana Paula Leite Moreira	Nutricionista-Habilitação	Restaurante Universitário
3	Bruna Isabelle Medeiros de Moraes	Bibliotecária-documentalista	Biblioteca setorial Maria do Socorro Vasquez
4	Carlos Roberto Souza do Amaral	Técnico em alimentos e laticínios	Laboratório de análise físico – química dos alimentos
5	Daniel Mendes Cavalcante	Técnico de tecnologia da informação	Laboratório de informática
6	Débora Emanuele Fernandes Holanda	Assistente em administração	Secretaria do CAVN

7	Débora Oliveira da Silva	Psicóloga	Coordenação pedagógica do CAVN
8	Deborah Ribeiro Pessoa Meireles	Técnico de laboratório área	Laboratório de Nutrição Animal e Análises Avançada de Alimentos
9	Diego Isaias Dias Marques	Químico	Laboratório De Química
10	Edmilson Costa da Silva	Assistente em administração	Coordenação de esporte
11	Eliel Nunes da Cruz	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Tecnologia da Panificação – LTP
12	Esther Pereira da Silva	Nutricionista	Restaurante Universitário
13	Fabiano Queiroga da Silva	Técnico em agropecuária	Laboratório de Ranicultura e Produtos da Aquicultura
14	Fabiano Tavares de Moura	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Análise Físico-química dos Alimentos
15	Fagner Cunha da Cruz	Técnico de tecnologia da informação	Laboratório de inclusão digital
16	Fernando Pereira da Costa	Auxiliar em assuntos educacionais	Biblioteca Setorial Professor José Augusto Trindade
17	Francisco Tiago Feitosa Tavares	Técnico em tecnologia da informação	Laboratório de Informática
18	Giullyann de Oliveira Salviano	Auxiliar de veterinária e zootecnia	Laboratório de Caprinocultura
19	Guilherme Leocárdio Lucena dos Santos	Técnico em química	Laboratório de química
20	Jamile de Moura Lima	Pedagoga	Coordenação pedagógica do CAVN
21	Jerônimo Galdino dos Santos	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Microbiologia dos Alimentos

22	João Alberto Ferreira Rangel	Técnico em agropecuária	Laboratório de Aquicultura
23	João Maria Soares da Silva	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Beneficiamento de Leite
24	José Misael Pordeus Morais	Mestre de edificações e infraestrutura	Laboratório de informática
25	Lais Emanuely Albuquerque dos Santos	Bibliotecária-documentalista	Biblioteca setorial José Augusto Trindade
26	Larissa Layerr Oliveira de Medeiros	Assistente em administração	Assessoria de Planejamento e Administração do CAVN
27	Leandro Firmino Fernandes	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Frutohortícolas
28	Luana Ranielle Ferreira da Costa	Técnico em assuntos educacionais	Secretaria do CAVN
29	Luiz Fernando da Silva Araújo	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Bebidas Fermento-Destiladas
30	Manoel Vicente Serafim	Assistente de aluno	Coordenação de assistência estudantil do CAVN
31	Natinelle de Meneses Pinheiro Santos	Assistente em administração	Direção do CAVN
32	Newton Alessandro Cavalcante de Albuquerque	Operador de caldeira	Laboratório de Beneficiamento de Leite
33	Oziel Nunes da Cruz	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Pós-colheita
34	Petronio Duarte Santos	Auxiliar administrativo	Secretaria do CAVN
35	Pedro Thiago Barbosa	Biólogo	Laboratório De Biologia

	de Oliveira		
36	Rafael Machado Ferreira de Souza	Engenheiro de Alimentos	Laboratório de análise físico – química dos alimentos
37	Ricardo Miguel de Oliveira	Químico	Laboratório De Análise Físico – Química Dos Alimentos
38	Rinaldo Ferreira Dantas	Auxiliar de industrialização e conservação de alimentos	Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Cárneos
39	Roberto Ribeiro de Sousa	Técnico em agropecuária	Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Cárneos
40	Ronaldo Pereira Gomes	Operador de caldeira	Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Laticínios
41	Ronaldo Sergio Ramalho Cirne	Assistente em administração	Restaurante Universitário
42	Ruth Helena Fidelis de Sousa Oliveira	Pedagoga	Coordenação pedagógica do CAVN
43	Sandra Elisabeth Santiago Beltrão Santa Cruz	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Nutrição Animal e Análise Avançada de Alimentos
44	Simone Loiola Gomes	Assistente de laboratório/área: alimentos	Laboratório de Nutrição e Dietética
45	Suzyanne Regis Nogueira	Técnico de laboratório/área	Laboratório de Desenvolvimento de Produtos e Análise Sensorial
46	Tainá Amaral Barreto	Técnico de laboratório	Laboratório de Nutrição Animal e Análise Avançada de Alimentos

21 REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Maria Elizabeth Bianconcini de. **Projeto: conceito e diferentes contextos**. São Paulo: PROEM, 2001.

BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Institui as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: 20 de dezembro de 1996.

_____. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional e dá outras providências. Brasília, DF: 23 de julho de 2004.

_____. Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos- PROEJA, e dá outras providências. Brasília, DF: 13 de julho de 2006.

_____. Lei nº11.684, de 02 de junho de 2008. Altera o art. 36 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Brasília, DF: 02 de junho de 2008.

_____. Lei nº11.741, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, DF: 16 de julho de 2008.

_____. Lei nº11.769, de 18 de agosto de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na educação básica. Brasília, DF: 18 de agosto de 2008.

_____. Resolução nº 01, de 03 de fevereiro de 2005. Atualiza as diretrizes curriculares nacionais pelo Conselho Nacional para a educação profissional de nível médio. Brasília, DF:1999.

_____. Resolução nº 01, de 21 de janeiro de 2004. Estabelece a organização e realização de Estágio de alunos da Educação Profissional. Brasília, DF:2004.

_____. Resolução nº 02, de 04 de abril de 2005. Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação. Brasília, DF: 04 de abril de 2005.

_____. Resolução nº 04, de 1999. Institui as diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional de nível médio. Brasília, DF:1999.

CATÁLOGO NACIONAL DE CURSOS TÉCNICOS (CNCT). Ministério da Educação e Cultura, 2016.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). PARAÍBA – **Agroindústria sucroalcooleira do estado é pesquisada para levantamento da safra de cana**. 2021. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/ultimas-noticias/3907-paraiba-agroindustria-sucroalcooleira-do-estado-e-pesquisada-para-levantamento-da-safra-de-cana>>. Acesso em: 19 de nov. de 2021.

GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA. **Governo incentiva instalação de agroindústrias para fortalecer a agricultura familiar**. 2019. Disponível em: <<https://paraiba.pb.gov.br/noticias/governo-incentiva-instalacao-de-agroindustrias-para-fortalecer-a-agricultura-familiar>>. Acesso em: 19 de nov. de 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Agropecuário 2017**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/pesquisa/24/76693>>. Acesso em: 19 de nov. de 2021.

_____. **Censo Brasileiro de 2021**. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.

PARAÍBA TOTAL. **Assentamento rural instala agroindústria de macaxeira a vácuo em Mari**. 2021. Disponível em: <<http://www.paraibatotal.com.br/2021/03/08/67345->

assentamento-rural-instala-agroindustria-de-macaxeira-a-vacuo-em-mari/>. Acesso em: 19 de nov. de 2021.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL (SENAR). **Senar Paraíba participa de capacitação sobre assistência técnica para agroindústrias artesanais**. 2019. Disponível em: <<https://www.senarpb.com.br/noticia/senar-paraiba-participa-de-capacitacao-sobre-assistencia-tecnica-para-agroindustrias-artesanais/>>. Acesso em: 19 de nov. de 2021.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org.). Projeto **político-pedagógico da escola: Uma construção possível**. – 24 ed.– Campinas, SP: Papirus, 2008.

_____. **Quem Sabe Faz a Hora de Construir o Projeto Político-Pedagógico**. 1ª ed., Campinas: Papirus Editora, 2007.

22 MENTAS DAS DISCIPLINAS DO ITINERÁRIO V

A seguir estão as ementas de todas as disciplinas pertencentes ao Itinerário V, na mesma ordem em que foram dispostas na matriz curricular.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Produção Animal

2. Número total de horas: 30

3.1. Horas de aulas teóricas: 20

3.2. Horas de aulas práticas: 10

EMENTA:

Espécies domésticas de interesse da agroindústria; Raças leiteiras de bovinos, búfalos, caprinos e ovinos; Raças de corte de bovinos, búfalos, caprinos e ovinos; Obtenção Higiênica do leite; Produção de suínos e coelhos; Produção de aves de corte e de postura; Produção de organismos aquáticos (peixes, camarão e rã); Produção de abelhas; Fatores nutricionais; Fatores reprodutivos; Fatores Sanitários; Fatores ambientais e de comportamento.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TORRES, G. C. V. **Bases para o estudo da Zootecnia**. 1. Editora Universitária. 1990

HAFEZ, E. S. E. **Reprodução animal**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2004. xv, 582p. ISBN: 852041222.

ATHIÊ, FLÁVIA. **Gado Leiteiro: Uma Proposta Adequada De Manejo**. 2. Nobel. 1988

Caramori Júnior, J. G., Htamoto, L. K. **SUÍNOS**. 2 Ed. Brasília. Editora LK. 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

OLIVEIRA, R. L., BARBOSA, M. A. A. F. Bovinocultura de corte. 2. Ed. Salvador-BA. EDUFBA. 2014.

MEDEIROS, L. P; **Caprinos: princípios básicos para sua exploração**. Teresina: EMBRAPA-CPAMN/Brasília: EMBRAPA-SPI. 1994. 177 p.

SOUSA, W. H; SANTOS, E. S. (Eds) **criação de caprinos leiteiros: uma alternativa para o semi-árido**. João Pessoa: EMEPA-PB, 1999. 207 p.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Produção Vegetal

2. Número total de horas: 30

3.1. Horas de aulas teóricas: 20

3.2. Horas de aulas práticas: 10

EMENTA:

Perspectiva histórica da produção das culturas. Fatores que interferem na produção das culturas. Sistemas de produção agrícola. Noções de manejo e fertilidade do solo para produção das culturas. Interferência das plantas daninhas na produção das culturas. Viveiricultura e produção de mudas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BERTONI, J.; LOMBARDI NETO, F. **Conservação do solo**. 3.ed. São Paulo: Ícone, 1990.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2013.

SAÚCO, V. G.; MANICA, I. **Cultivo de frutas em ambiente protegido: abacaxi, banana, carambola, cherimólia, lichia, mamão, manga, maracujá, nêspera**. 1. ed. Porto Alegre, RS: Cinco Continentes, 2002. 81 p.

WENDLING, I.; GATTO, A. **Substrato, adubação e irrigação na produção de mudas**. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BERNARDI, A. C. C. et al. **Agricultura de precisão: resultado de um novo olhar**. Embrapa. Brasília, DF, 2014. 596 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Agricultura de precisão: boletim técnico**. 3. ed. Brasília, DF. 2013. 36 p.

SILVA, R. C. **Produção Vegetal: processos, técnicas e formas de cultivo**. 1. ed. Editora Érica. São Paulo/SP, 2014.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Higiene e Sanitização na Agroindústria

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA:

Higienização e limpeza: Conceitos, etapas, regras básicas. Métodos de higienização. Propriedades dos agentes químicos utilizados. Qualidade da água utilizada na higienização. Cuidados no sistema de abastecimento de água. Tratamento de água e destinação de efluentes. Legislação na indústria de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 4a ed. Revisada e Ampliada, Editora Manole. 2011.

SILVA JÚNIOR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

SILVA, Neusely da, et al. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. ed. 4. São Paulo: Varela, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Legislação em Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, do SVS/MS, Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação.

RIEDEL, J. **Controle Sanitário dos Alimentos**, Guenther Riedel 3. Ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Química de Alimentos

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA:

Composição química dos alimentos. Água. Carboidratos. Proteínas. Lipídeos. Vitaminas e Minerais. Pigmentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. Viçosa: UFV, Impr. Univ., 1995.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ª Ed. Editora Blucher. 2007.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução À Química de Alimentos**. 3ª Ed. Editora Varela. 2003.238p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3ªed. Editora Varela.2001. 143p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. Ed. Artmed, 4ªEd. 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Bioquímica de Produtos Agroindustriais

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA:

Caracterização das transformações bioquímicas nas matérias-primas agroindustriais: frutas e vegetais, cereais e leguminosas, leite, carnes, ovos e mel. Reações de escurecimento e oxidação. Bioquímica dos alimentos processados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello (Coord.). **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro, RJ: GEN, 2008. Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2000.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L. COX, M. M. **Princípios de bioquímica**, Editora: Sarvier. Edição: 4. Número de páginas: 1232. 2006.

CONN, E. E. **Introdução à bioquímica** - Tradução da 4a edição. Editora: Edgard Blucher. 536p. 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ESKIN, N. A. M.; SHAHIDI, F. **Bioquímica de alimentos**. 3. Ed. Editora Elsevier. Rio de Janeiro/RJ, 2015.

FENEMMA, O. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos**. 4. ed. Viçosa: UFV, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Fundamentos da Nutrição

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA: Bases conceituais em alimentação e nutrição. Leis da alimentação.

Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção dos Macronutrientes. Água, eletrólitos e fibras. Biodisponibilidade, carências e excessos de vitaminas e minerais. Alimentos funcionais; diet e light. Pirâmide e guias alimentares brasileiros. Estado Nutricional: Necessidades dietéticas; avaliação do estado nutricional e introdução à antropometria.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MENDONÇA, S. N. T. G. **Nutrição**. 1 ed. Editora LT. 2010.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2013. 447p.

VAN WAY III, C. W; BURNIER, J. N. T. **Segredos em nutrição: respostas necessárias ao dia-a-dia: em rounds, na clínica, em exames orais e escritos**. Porto Alegre: Artmed, 2000. 295p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. 1 ed. M. Books. 2008.

CHAVES, N. **Nutrição básica e aplicada**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985. 344p.

RIBEIRO, C.A.C. **Apostila Fundamentos da Nutrição**. 1 ed. DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL - UFPB. 2015



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Segurança do Trabalho

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA:

Comunicação e metodologia no trabalho. Ética no trabalho. O estresse no trabalho: causas e conseqüências. Segurança nas organizações. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Fatores de risco e ergonomia. Principais doenças relacionadas ao trabalho. Acidentes no trabalho.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PAOLESCHI, B. CIPA - **Comissão Interna de Prevenção de Acidentes: guia prático de segurança do trabalho**. São Paulo: Érica, 2014.

MORAES, G. A. **Normas regulamentadoras comentadas e ilustradas: legislação de segurança no trabalho**. v.3. 8.ed. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2011.

SIMÃO, L. B. G. **Gestão de segurança e medicina do trabalho: normas regulamentadoras e fator acidentário de prevenção**. São Paulo: Cenofisco, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ILDA, I. **Ergonomia: projeto e produção**. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Conservação de Produtos Agroindustriais

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA: Princípios de conservação de alimentos. Conservação pelo frio. Conservação por

tratamento térmico. Conservação pelo controle de umidade. Conservação pelo emprego de aditivos. Conservação por métodos não convencionais. Uso de métodos combinados para a conservação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A.; MURAD, F. (Editor). **Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3ª ed., São Paulo : Varela, 2001. 143p .

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7.ed. São Paulo: Nobel, 1986,1988, c1984. 284p. ISBN: 8521301324.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo : Atheneu, 1998. 317p. (Série Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição, 3).

NESPOLO, Cássia Regina et al; OLIVEIRA, Fernanda A. de. **Práticas em tecnologia de alimentos**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2015. 205p. ISBN: 9788582711958.

FELLOWS, Peter. **Tecnologia del procesado de los alimentos: principios y practicas**. Zaragoza: Acribia, 1994. 549p. ISBN: 842000748.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Embalagens para produtos Agroindustriais

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 00 (Só demonstração em sala de aula)

EMENTA: Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas. Interação embalagem x alimento. Rotulagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALDRIGUE, M. L.; MADRUGA, M. S.; FIOREZE, R.; SOARES, J. **Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos**. v. 2. João Pessoa: Editora Universitária/ UFPB/ Ideia. 2003.

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para a indústria alimentar**. Neograf: Lisboa. 2003.

JORGE, N. **Embalagens para os alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, Pró-Reitoria de Graduação. 2013. 194 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARÃO, M. Z. SBRT. Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas. **Embalagens para produtos alimentícios**. Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR, 2011. 31 p.
<http://www.respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NTY0MQ>

SANTOS, A. M. P.; YOSHIDA, C. M. P. **Embalagem**. Rede E-Tec. Recife: EDUFRPE/CODAI, 2011. 152 p. (Técnico em Alimentos). <https://pt.scribd.com/doc/251531662/Embalagem>



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Redação Técnico-científica

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 18 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 12 horas

EMENTA:

Técnicas de estruturação de documentos; Conceito e classificação de correspondência: particular, oficial e empresarial. Modelos de documentos comerciais: Abaixo-assinado; Carta comercial; Currículo vitae; E-mail; Memorando; Ordem de serviço; Relatório técnico e Relatório científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MEDEIROS, J. B. **Português instrumental: contém técnicas de elaboração de Trabalho de Conclusão de Curso**. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2014.

FLORES, L. **Redação Oficial**. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1994.

GOLD, M. **Redação empresarial**. 4.ed. São Paulo: Pearson Prentice, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

REY, L. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração**. Rio de Janeiro: ABNT, 2018. 68 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Colheita e pós-colheita

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 18 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 12 horas

EMENTA:

Conceitos básicos. Fatores de pré e pós-colheita. Controle da maturação e senescência. Colheitas e preparo para o mercado. Manutenção da qualidade pós-colheita. Tratamentos pós-colheita. Tipos de embalagens. Sistemas de transporte. Tipos de perdas pós-colheita.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – Fisiologia e Manuseio**. Editora UFLA. 2ª Edição, 2005.

NEVES, Leandro Camargo. **Manual pós-colheita da fruticultura Brasileira**. Londrina: Eduel, 2009.

KOBLITZ, M.G.B. (Coord) **Bioquímica de Alimentos: Teoria e Aplicações Práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SIGRIST, J.M.M.; BLEINROTH, E.W.; MORETTI, C.L. **Manuseio Pós-colheita de Frutas e Hortaliças**. 1ª Edição. Brasília. EMBRAPA. 2002.

CORTEZ, L. A. B.; HONORIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de Frutas e Hortaliças**. Brasília/DF: EMBRAPA, 2002.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

2. Número total de horas: 60 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA:

Matérias-Primas: características, identificação, classificação, princípios de fisiologia, pós-colheita. Fatores que possam afetar a conservação e a qualidade frutas e hortaliças para consumo e industrialização. Operações de pré-processamento e processamento de frutas e hortaliças. Produtos da industrialização de frutas e hortaliças: polpa, suco, doces, geleia, produtos desidratados, frutas cristalizadas, frutas e hortaliças minimamente processadas. Aproveitamento dos resíduos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças – Fisiologia e Manuseio**. Editora UFLA. 2ª Edição, 2005.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. Editora Artmed, 2ª edição, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

GAVA, A. J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de Alimentos-Princípios e Aplicações**. São Paulo: NOBEL, 2009. 511p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia de Cereais e Panificação

2. Número total de horas: 60 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 35

3.2. Horas de aulas práticas: 25

EMENTA:

Estudo dos cereais: composição química, estrutura e propriedades. Definições de grãos, cereais e oleaginosas. Estudo do trigo, milho, arroz, aveia, centeio e cevada. Amido: definição, propriedades e aplicações industriais. Tecnologia de panificação, processos de produção e equipamentos. Elaboração das massas e obtenção de glúten. Processamento de produtos de panificação: manipulação, qualidade, embalagem e transporte.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CANELLA-RAWLS, S. **Pão: Arte e Ciência**. São Paulo: Editora Senac, 2005.

CAUVAIN, S.P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia de Panificação**. São Paulo: Manole, 2009. 440p.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos**: volume 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. 652 p.

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999. 97p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia dos derivados da Cana-de-Açúcar

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 10 horas

EMENTA:

Importância da Agroindústria sucro-alcooleira. Noções da cultura e parâmetros de qualidade da cana-de-açúcar. Processamento artesanal da cana-de-açúcar: melaço, rapadura e açúcar mascavo. Tecnologia de fabricação do açúcar. Tecnologia de fabricação do álcool.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SANTOS, F.; BORÉM, A.; CALDAS, C. **Cana-de-açúcar: bioenergia, açúcar e etanol: tecnologias e perspectivas**. 2. ed. Editora UFV. Viçosa/MG, 2012.

MARQUES, M. O.; MARQUES, T. A.; TASSO JUNIOR, L. C. **Tecnologia do açúcar. Produção e industrialização da cana-de-açúcar**. 1. Ed. Fundação de Estudos e Pesquisas em Agronomia, Medicina Veterinária e Zootecnia. Jaboticabal/SP, 2001.

CORTEZ, L. A. B. **Bioetanol de cana-de-açúcar: P&D para produtividade e sustentabilidade**. 1. Ed. Editora Blucher. São Paulo/SP, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARDOSO, M. G. **Produção de aguardente de cana**. 2. Ed. Editora UFLA. Lavras/MG, 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução RDC no 271, de 22 de setembro de 2005. Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR". **Diário Oficial da União**. Brasília/DF, 2005.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia de Bebidas

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 30

3.2. Horas de aulas práticas: 15

EMENTA:

Histórico nacional e internacional da produção industrial de bebidas não alcoólicas e alcoólicas. Importância econômica e social das indústrias de bebidas. Legislação, identidade e qualidade de bebidas. Tecnologia de produção de bebidas não alcoólicas como água mineral, café, chá, néctar, refresco, suco, energético e isotônico e bebidas alcoólicas fermentadas como cerveja, sidra e vinho. Tecnologia de produção de bebidas alcoólicas destiladas como cachaça, vodca, uísque, rum e tequila e feitas por mistura como licor e coquetéis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas**: ciência e tecnologia. 2.ed. São Paulo: Blucher, 2016. v1. (Bebidas, 1) ISBN: 9788521209553.

VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas não alcoólicas**: ciência e tecnologia: volume 2. São Paulo: Blucher, 2010. 412p. ISBN: 9788521204930.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de Bebidas**: ciência e tecnologia: volume 3. São Paulo: Blucher, 2011. 536p. ISBN 9788521205913.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AQUARONE, E.; LIMA, U. A.; BORZANI, W. Biotecnologia v. 4. **Alimentos e bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: E. Blucher, 2001. 544p. ISBN 9788521202813.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia de Rações

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 20 h

3.2. Horas de aulas práticas: 10 h

EMENTA:

Indústria de rações: *mercado e tendências*; certificado e legislação de produção de ração; classificação de animais com base no hábito alimentar; noções de nutrição animal; alimentos; controle de qualidade de matérias-primas: *recepção, composição e fatores antinutricionais*; suplementos e aditivos; formulação prática e completa de ração; fabricação de ração: *escolha de equipamentos, moagem, pesagem e mistura*; processamento de ração; controle de qualidade de rações: *nutricional, física e microbiológico*; fluxograma operacional de fábrica de ração; armazenamento; avaliação produtiva e zootécnica das rações; gerenciamento de pontos críticos da produção.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA, J.H. V. **Tabelas para codornas japonesas e Europeias**: tópicos especiais, composição de alimentos e exigências nutricionais. 2. ed. Jaboticabal, SP: Funep, 2009.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos**: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa: UFV, 2002.

LOGATO, P. V. R. **Nutrição e alimentação de peixes de água doce**. Viçosa-MG: aprenda fácil, 2000.

LANA, R. P. **Nutrição e alimentação animal**: mitos e realidades. 2. ed. rev. Viçosa, MG: R. de Paula Lana, 2007.

COUTO, H. P. **Fabricação de rações e suplementos para animais**: gerenciamento e tecnologias. 2. ed. Viçosa, MG: Aprenda Fácil, 2012.

KUBITZA, F. Como podemos aferir a qualidade das rações? **Panorama da Aquicultura**. v.20, n.118, p.14-21, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal – SINDIRAÇÕES

SEIXAS FILHO, J. T. **Alimentação e nutrição aplicada a aquicultura**.. Rio de Janeiro: Publit, 2009. 241 p. ISBN: 9788577732784.

Sakomura, N.K.; Silva, J.H.V.; Costa, F.G.P et al.. **Nutrição de Não Ruminantes**. 1 ed. Funep. 2014

KOBLITZ, M/ G. B.; JACOMINO, A. P. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Sindicato Nacional da Indústria de Alimentação Animal – SINDIRAÇÕES,

<https://sindiracoes.org.br/>

Associação Brasileira da Indústria de Produtos para Animais de Estimação,

<http://abinpet.org.br/>



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Microbiologia de Produtos Agroindustriais

2. Número total de horas: 90 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 60 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 30 horas

EMENTA:

Introdução a microbiologia e aos microrganismos. Importância do estudo na microbiologia na agroindústria. Microrganismos de interesse agroindustrial (bactérias, bolores e leveduras). Nutrição e crescimento microbiano. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Agentes físicos e químicos no controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos deteriorantes. Doenças transmitidas por alimentos. Microrganismos de interesse industrial. Microbiologia das águas e dos produtos de origem animal e vegetal. Técnicas laboratoriais básicas em microbiologia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

JAY, J.M.; RECH, R.; TONDO, E. C. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2006. 182 p.

FORSYTHE, S. J.; GUIMARÃES, M. C. M. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002, 2005, 2007. 424 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

SILVA, N. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. Blucher, 2017.

PELCZAR, M. **Microbiologia - conceitos e aplicações**. Pearson. 1996

AQUARONE, A.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia Industrial - volumes 1 a 4**. Blucher. 2001

BRASIL, **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Análise físico-química

2. Número total de horas: 75 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 35 horas

EMENTA:

Regras de segurança, postura e conduta em laboratório. Definições de amostra e técnicas de amostragem Composição química dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais. Análises de qualidade. Técnicas de laboratório. Métodos analíticos. Legislação específica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. Ed. Editora Unicamp, 2003.

SOARES, L.V. **Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos**. 1. Ed. Manole, 2015.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

RAMOS, E. M.; GOMIDE, L. A. M. **Avaliação da qualidade de carnes: fundamentos e metodologias**. Viçosa: UFG, 2007.

GRANATO, G.; NUNES, D. S. **Análises químicas, propriedades funcionais e controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática**. 1. Ed. Elsevier, 2016.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Análise Sensorial

2. Número total de horas: 30 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 18 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 12 horas

EMENTA:

Importância da Análise Sensorial na qualidade dos alimentos. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Condições para testes sensoriais: controle de teste, produto e equipe. Métodos sensoriais: testes discriminativos, descritivos e afetivos (subjetivos). Seleção e treinamento de avaliadores. Análise e interpretação dos resultados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa : UFV, 2006.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.). **Avanços em análise sensorial = Avances en análisis sensorial**. São Paulo, SP: Varela, 1999.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 3. Ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. **Métodos físico-químicos e sensoriais para análise de alimentos**. 4.ed., 1.ed. São Paulo, 2008. 1020p. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br>.

FARIA, E. V. **Técnicas de análise sensorial**. Campinas: Itai, 2002.

GULARTE, M.A. **Manual de análise sensorial de alimentos**. Pelotas: UFPel, 2009. 106p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Tecnologia de Carnes

2. Número total de horas: 60 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 35 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 25 horas

EMENTA:

Parâmetros de qualidade da carne fresca. Técnicas de abate humanitário. Alterações bioquímicas *post-mortem*. Processamento tecnológico de carnes e subprodutos. Métodos de conservação e processamento da carne e derivados: resfriamento, congelamento, salga, cura e defumação. Tecnologia dos embutidos, fermentados e emulsionados. Aditivos e conservantes. Legislação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da carne**. Sao Paulo:Varela. 2006. 240p.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. Porto Alegre: ARTMED, 6a Ed. 2005.384p.

ORDONEZ, J. A.; RODRIGUES, L. F.; SANZ, M. L. G. et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Vol 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 279p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

PARDI, M. C; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, higiene e tecnologia de carne**. Goiania: CEGARF-UFG/Niteroi: EDUFF. Vol 1. 2001. 623p.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. D. G. M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. Sao Paulo:Livraria Varela. 2006.235p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Tecnologia do Leite

2. Número total de horas: 75 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 40 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 35 horas

EMENTA:

Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Características e análises físico-químicas do leite legislação, composição química e microbiológica. Obtenção higiênica. Produtos derivados do leite e respectivos processamentos. Efeitos dos vários processamentos nas características dos produtos. Aproveitamento de soro. Avanços tecnológicos e equipamentos utilizados na indústria de leite. Conservação e qualidade de leite na indústria e produtos derivados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BEHMER, M. L. Arruda. **Tecnologia do leite:** leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção- industrialização-análise. 13.ed. -São Paulo: Nobel, 1999.

LEITE: obtenção, inspeção e qualidade. Londrina: Planta, 2015.

TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite.** 3.ed. Santa Maria, RS: Ed. UFSM, 2008.

ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos.** 2. arned. 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Cruz, A. G. **Processamento de Leites de Consumo.** 1. Ed. Editora Elsevier, 2016.

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

BREMER, M. L. A. **Tecnologia de Leite.** 1. Ed. Nobel, 1980.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Tecnologia de Pescados

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 25 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA:

Organismos aquáticos de importância econômica. Composição química do Pescado. Alterações no Pescado *post mortem*. Métodos de Avaliação da qualidade do pescado. Técnicas de abate humanitário. Métodos de conservação do pescado: pelo frio, pelo sal, defumação, calor e fermentação. Princípios da elaboração de filetagem, postas, empanados, embutidos e outros derivados do pescado. Normas e técnicas adequadas a embalagens e transporte de produtos e subprodutos de pescado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GONÇALVES, A. A.; Ateneu, Alex. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado**. V. I, Editora: Varela. 1999.

VIEIRA, R. H. S. F. (Org.) **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2004. 380 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos – Alimentos de Origem Animal**, V. 2, Editora: Artmed, 2005.

GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. **Qualidade e Processamento do Pescado**. 1. Ed. Elsevier, 2014.

BRASIL. Portaria no 311/80, de 30 de Maio – Normas de comercialização de pescado fresco. Decreto-Lei no 3/90, de 3 de Janeiro – Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana. **Diário Oficial da União**, 1980.

BRASIL. Portaria no 335/91, de 12 de Abril – Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado. **Diário Oficial da União**, 1991.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Gestão Agroindustrial

2. Número total de horas: 60 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 05 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 55 horas

EMENTA:

Noções de Administração e Organização; Agronegócio; Gerenciamento de Sistemas Agroindustriais; Noções de Commodity System Approach; Análise de *filière*; Complexo Agroindustrial; Clusters e Arranjo produtivos Locais - APL; Planejamento e Controle de Produção; Sistema Agroindustrial brasileiro; Mecanismo de comercialização; Custos agroindustriais; Políticas públicas; Marketing aplicado ao agronegócio; Logística agroindustrial; Gestão da Qualidade na agroindústria; Desenvolvimento agrícola sustentável.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de Agronegócios**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BATALHA, M. O. (org.) **Gestão Agroindustrial**. Vol I. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2014.

BELTRÃO, F. A. S.. **Gestão da Produção Agroindustrial**. João Pessoa: Editora Universitária UFPB, 2011.

CALLADO, A. A. C. (Org.). **Agronegócio**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ABE, M. **Manual de análise técnica: Essência e Estratégias Avançadas**. São Paulo: Novatec, 2009.

MEGIDO, J. L. T.; XAVIER, C. **Marketing & Agribusiness**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

NEVES, M. F.; CASTRO, L. T. **Agronegócios e Desenvolvimento Sustentável: uma agenda para a liderança mundial na produção de alimentos e bioenergia**. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

PALADINI, E. P. **Gestão Estratégica da Qualidade – Princípios, Métodos e Processos**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SANTOS, G. J; MARION, J. C. **Administração de custos na agropecuária**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2008.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Cooperativismo e Empreendedorismo

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 21

3.2. Horas de aulas práticas: 24

EMENTA:

A cultura da cooperação. Cooperativismo: história, conceitos, cooperativismo no Brasil e

no mundo. Princípios e valores do Cooperativismo. Tipos e classificação das cooperativas. Representações do sistema cooperativista no Brasil e no mundo. Fundação e funcionamento das cooperativas. Empreendedorismo: conceitos, história. Habilidades, atitudes e características do empreendedor. Empreendedorismo no Brasil e no mundo. Processo empreendedor. Identificação e aproveitamento de oportunidades. Plano de negócio: pesquisa de mercado, análise estratégica, plano de marketing, plano operacional, plano financeiro.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BIALOSKORSKI NETO, S. **Economia e gestão de organizações cooperativas**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2012.

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa: uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa**. 2. Ed. São Paulo: Cultura, 2006.

FIORINI, C. G.; ZAMPAR, A. C. **Cooperativismo e empreendedorismo: o sucesso das cooperativas de crédito; o avanço de outros ramos cooperativismos; empreendedorismo e associativismo de resultados; a satisfação da economia familiar**. Carapicuíba: Pandorga Editora e produtora, 2015.

REIS, E.; ARMOND, A. C. **Empreendedorismo**. Curitiba: IESDE Brasil S.A., 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DORNELAS, J. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 7. Ed. São Paulo: Empreende, 2018.

FARDINI, G. (Coord.). **Fundamentos do Cooperativismo**. Série Cooperativismo. Brasília-DF: Sistema OCB, 2017.

Histórias de Cooperação: 366 Cooperativas Brasileiras que constroem um mundo melhor. Brasília-DF: Sistema OCB. Disponível em: <

<https://www.ocb.org.br/publicacao/52/historias-de-cooperacao>>. Acesso em 20 Ago.

2019.

SEBRAE. **Como elaborar um plano de negócios**. Brasília: Sebrae, 2013.

SEBRAE. **Cartilha do Empreendedor**. 3. Ed. rev. e amp. Salvador: Sebrae Bahia, 2009.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

- | |
|--|
| 1. Disciplina: Projetos agroindustriais |
| 2. Número total de horas: 60 horas |
| 3.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas |
| 3.2. Horas de aulas práticas: 30 horas |

EMENTA:

Agroindústria. Processo de produção. Planejamento. Dimensionamento de Projetos. Estudo de mercado. Avaliação econômica e financeira.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LIVINGSTONE, J. M. **Pesquisa de mercado: uma abordagem operacional**. São Paulo: Editora Atlas, 1989.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à economia**. São Paulo: Atlas, 1991.

WOILER, S.; WASHINGTON, F. **Projetos: planejamento, elaboração e análise**. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. **Como implantar uma pequena fábrica de polpa de frutas**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa/Centro de Produções Técnicas, 2005. DVD

BRASIL. **Como montar um pequeno abatedouro de frangos**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa/Centro de Produções Técnicas, 2006. DVD

BRASIL. **Criação de tilápias**. Viçosa: Universidade federal de Viçosa e Centro de produções Técnicas, 2010. DVD.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA

**EMENTA DA DISCIPLINA**

1. Disciplina: Controle de Qualidade na Agroindústria

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 30 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 15 horas

EMENTA:

Controle de qualidade: definição, origem e histórico; Ferramentas de qualidade; Sistemas

de certificação de qualidade ISO; Programas de qualidade; Legislação; Análises microbiológicas e físico-químicas de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Sistema de Gestão – Qualidade e Segurança dos Alimentos**. 1. ed. Editora Manole, 2013.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**. 1. ed. Editora Atmed, 2010.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. 4 ed. São Paulo. IAL, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 1428 de 26/11/93 – **Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 326 de 30/07/97 – **Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos**.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC 216 de 15/09/2004 – **Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação**.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução – RDC 275 de 21/10/2001 - **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializadores de Alimentos**.

MANUAL de elementos de apoio para o sistema APPCC. Rio de Janeiro. 278 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). **Projeto APPCC Mesa**. SENAC/DN, 2001.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, SOCIAIS E AGRÁRIAS
COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL DE NEGREIROS
CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM AGROINDÚSTRIA**



EMENTA DA DISCIPLINA

1. Disciplina: Gestão Ambiental

2. Número total de horas: 45 horas

3.1. Horas de aulas teóricas: 25 horas

3.2. Horas de aulas práticas: 20 horas

EMENTA:

Conceitos sobre impactos ambientais. Conceito de meio ambiente e sustentabilidade. Questões ambientais globais. Técnicas de avaliação do impacto ambiental da Agroindústria. Legislação ambiental e Educação ambiental.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

DIAS, R. **Gestão ambiental: Responsabilidade social e sustentabilidade.** São Paulo: Atlas, 2006.

ROBLES JR, A. **Custos da Qualidade: aspectos econômicos da gestão da qualidade e da gestão ambiental.** 2. ed. São Paulo: Atlas. 2009. 157p.

SPADOTTO, C. A.; RIBEIRO, W. C. **Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria.** Botucatu: FEPAF, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ISO 14.001:2004 – **Sistemas de gestão ambiental: Requisitos com orientações para uso.** São Paulo: ABNT, 2004.

Emitido em 01/12/2021

PROJETO Nº 02/2021 - CCHSA - CAVN (11.01.24.08)
(Nº do Documento: 2)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 02/12/2021 09:32)
ALEX DA SILVA BARBOSA
ASSESSOR
1821316

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpb.br/documentos/> informando seu número: **2**,
ano: **2021**, documento (espécie): **PROJETO**, data de emissão: **02/12/2021** e o código de verificação: **8d3c6b33e8**