



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS BARREIROS**

**PROJETO PEDAGÓGICO  
CURSO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL  
Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças - PROEJA**

**Barreiros - PE  
2014**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS BARREIROS

## **DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO**

REITORA

Cláudia da Silva Santos

PRÓ-REITORA DE ENSINO

Edilene Rocha Guimarães

PRÓ-REITORA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

Anália Keyla Ribeiro

PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO

Maria José Gonçalves de Melo

PRÓ-REITORA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Maria José Amaral Morais

PRÓ-REITOR DE ARTICULAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

INSTITUCIONAL

André Menezes

DIRETOR GERAL DO CAMPUS BARREIROS

Jorge Nascimento de Carvalho

DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL DO  
CAMPUS BARREIROS

Diego Henrique Paixão de Oliveira



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS Barreiros**

## **COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

Prof<sup>a</sup> Héliida Maria Gomes de Mélo  
Coordenadora

Josenilde Bezerra Gaspar  
Pedagoga

Rubia Rêgo Barros  
Pedagoga

## SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES.....	5
2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	5
3. APRESENTAÇÃO.....	6
4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO.....	7
4.1 Justificativa.....	7
5.OBJETIVOS.....	10
5.1 Objetivo Geral.....	10
5.2 Objetivos específicos.....	10
6. REQUISITOS DE ACESSO.....	11
7. PERFIL DO PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	11
7.1 Campos de atuação.....	11
8. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	12
9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	13
9.1 Estrutura curricular.....	14
9.2 Matriz curricular da EJA.....	16
9.3 Matriz curricular profissional.....	17
10. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTO PEDAGÓGICOS.....	18
10.1 Práticas Pedagógicas Previstas.....	18
10.2 Prática Profissional.....	18
11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	19
12 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	20
13 APROVEITAMENTO PARA O ENSINO TÉCNICO.....	22
14 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	22
14.1 Instalações.....	23
14.2 Equipamentos.....	23
15 PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	23
15.1 Relação do Corpo Docente.....	24
15.2 Relação de apoio Técnico e Administrativo.....	24
16. CERTIFICADOS.....	24
17. REFERÊNCIAS.....	25
ANEXO I - EMENTÁRIO.....	27

## 1. IDENTIFICAÇÃO DAS INSTITUIÇÕES PROPONENTES

CNPJ: 10767239/0005 -79  
 Razão Social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco– Campus Barreiros  
 Nome Fantasia: IFPE Campus Barreiros  
 Esfera Administrativa.: Federal  
 Endereço: Fazenda Sapé ,S/N - Zona Rural  
 Cidade/UF/CEP: Barreiros/ PE/ CEP 55560-000  
 Telefone: (81) 36751117  
 E-mail de contato: [dde@barreiros.ifpe.edu.br](mailto:dde@barreiros.ifpe.edu.br)  
 Site da unidade: [www.barreiros.ifpe.edu.br](http://www.barreiros.ifpe.edu.br)  
 CNPJ: 105720711320-27  
 Razão Social: Escola Professor Joaquim Augusto de Noronha Filho  
 Nome Fantasia: Escola Noronha Filho  
 Esfera Administrativa.: Estadual  
 Endereço: R. Manoel Nogueira Mendes, s/n  
 Cidade/UF/CEP: Barreiros / PE / CEP 55560-000  
 Telefone: (81) 3675 1444  
 E-mail de contato: [M\\_noronhafilho@bol.com.br](mailto:M_noronhafilho@bol.com.br)

## 2. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>HABILITAÇÃO:</b>	<b>Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças.</b>
Forma de articulação:	Concomitante ao Ensino Médio
Eixo tecnológico:	Produção Alimentícia
Modalidade:	Presencial
Regime de matrícula:	Matrícula por semestre
Carga horária total:	1780 H
Carga horária de formação geral:	1500 H
Carga horária de formação profissional:	280 H
Hora-aula:	60 minutos
Período de integralização	Máximo: 4 anos Mínimo: 2 anos
Início do curso:	2º Período/2014
Semanas letivas:	20semanas
Número de vagas:	30
Horário e local do curso:	O curso será ministrado no horário noturno, das 19 às 22 h nas dependências do IFPE – Campus Barreiros.

### **3. APRESENTAÇÃO**

Este projeto apresenta o Plano do Curso de Operador de Processamentos de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA) na forma de articulação concomitante com o ensino médio para atender aos anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda. A modalidade de curso EJA mostra-se como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas ou qualificar o trabalhador que já atua na área e/ou que desenvolveu habilidades para o exercício profissional de maneira empírica, a partir de experiência própria.

A busca pela qualificação e atualização profissional de nível médio é uma política governamental que enfatiza a necessidade de ampliar a oferta de vagas na educação profissionalizante para suprir a carência evidenciada no mundo do trabalho. Dentro desta perspectiva, toda iniciativa no sentido do aprimoramento profissional de nível médio deve ser ressaltada e aprimorada.

Baseado nisso, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE), Campus Barreiros, a partir do segundo semestre de 2014 oferecerá o Curso de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças, de acordo com a legislação da Educação Profissional, com a legislação da Educação Básica e com o Documento Base do Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.

O curso será oferecido de forma concomitante, pelo IFPE – Campus Barreiros em parceria com a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco (Gerência Regional de Educação – GRE/Litoral Sul).

## **4. JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS DO CURSO**

### **4.1. Justificativa**

O Curso de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos está fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases (LDB) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional, o Ensino Médio e a EJA no sistema educacional brasileiro, bem como nos documentos que versam sobre a integralização destes dois níveis que têm como pressupostos a formação integral do profissional cidadão (BRASIL, 2006).

Estão presentes também, como marcos orientadores desta proposta, as decisões institucionais do IFPE e na compreensão da educação como uma prática social, os quais se materializam na função social do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE) de promover educação científico-tecnológica-humanística, visando à formação do profissional cidadão crítico reflexivo, competente técnica e eticamente, comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais em condições de atuar no mundo de trabalho na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores; da educação profissional de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamentada na construção, reconstrução e transmissão do conhecimento.

O grande desafio a ser enfrentado na busca de cumprir essa função é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e tecnológicos e de sua transferência e aplicação na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular.

A mundialização dos mercados, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a

tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que configuram a dimensão econômica da globalização.

Por fim, considera-se para essa oferta, também, a competência da Instituição, conforme legislação abaixo.

A Lei Nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;  
...  
IV - orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no âmbito de atuação do Instituto Federal.

Ainda, com relação aos Objetivos dos Institutos Federais, no Art.7º:

II - ministrar cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

O Governo Estadual de Pernambuco, ciente das necessidades de formação profissional dos municípios a seu encargo e vislumbrando melhores oportunidades de emprego e renda, têm manifestado interesse em fazer parceria com o IFPE, tendo em vista o seu papel social e no seu renomado

conceito em formação profissional. Dessa forma, aposta em parcerias para a consecução de ações de intervenção social.

Por sua vez, no que concerne ao IFPE, parcerias com o governo estadual, municipal, entidades da sociedade civil organizada, ONG e empresas privadas caracterizam-se como estratégia extremamente salutar à contribuição social em prol de pessoas que estão à margem da sociedade ou em busca de melhoria de vida, seja pela capacitação profissional ou aumento da escolaridade.

O Curso de Qualificação de Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças – PROEJA Concomitante é um projeto de curso profissionalizante articulado às séries do Ensino Médio, elaborado e realizado através de uma parceria entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco e a Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco (Gerência Regional de Educação – GRE Litoral Sul).

Visando por um lado, contribuir para dirimir dívida social com a população inserida na educação de Jovens e Adultos e, por outro lado, responder às demandas por profissionais que atendam à necessidade do mundo do trabalho emergente no Estado e contribuindo, substancialmente, para a qualidade dos serviços oferecidos em nossa região. O IFPE propõe-se a oferecer o Curso de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças – PROEJA na modalidade concomitante, por entender que contribuirá para a elevação da qualidade dos serviços prestados à população nesta área da atividade econômica, assim como o desenvolvimento humano dessa camada da população a partir da qualificação para o trabalho.

O curso tem como objetivo formar profissionais cidadãos qualificados para o mundo do trabalho com competência técnica, ética e política, com elevado grau de responsabilidade social e que contemple um novo perfil para saber, fazer e gerenciar atividades de concepção, especificação, projeto, implementação, avaliação e suporte às necessidades locais com competências para atuar na operação e processamento de frutas e hortaliças, preocupando-se em atender as demandas deste setor econômico levando em consideração os avanços tecnológicos.

## **5. OBJETIVOS**

### **5.1. Objetivo Geral**

Formar profissionais qualificados em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças – PROEJA, em regime de concomitância externa por meio de convênio interinstitucional, aptos a atuar nas atividades de beneficiamento e processamento de frutas e hortaliças, bem como no controle de qualidade e comercialização desses produtos.

### **5.2. Objetivos Específicos**

- Fornecer uma educação que assegure condições de laborabilidade do trabalho;
- Oferecer oportunidades educacionais promovendo a elevação da escolaridade de cidadãos que não concluíram o ensino médio;
- Qualificar o profissional principalmente pelo aprendizado de novas técnicas, atualização tecnológica, na operação e processamento de frutas e hortaliças.
- Conhecer os equipamentos necessários para a operação e processamento de frutas e hortaliças.
- Classificar frutas e hortaliças aptas para serem utilizadas nas operações de seleção, beneficiamento e processamento desses vegetais na elaboração de diversos produtos derivados.
- Realizar o controle de qualidade desses alimentos visando a inocuidade dos mesmos, garantindo a saúde dos consumidores.

## **6. REQUISITOS DE ACESSO**

De acordo com a legislação em vigor e a Organização Acadêmica do IFPE, para ingresso no curso de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças – PROEJA, o candidato deverá ter, no mínimo, 18 anos e cursado o Ensino Fundamental em escola pública. Deverá, também, estar inscrito no primeiro semestre do Ensino Médio na Educação de Jovens e Adultos - EJA Médio - em escolas da Rede Estadual de Pernambuco. A admissão no curso dar-se-á por processo seletivo realizado pela GRE Litoral Sul.

## **7. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

O egresso do curso de Qualificação Profissional em Processamento de Frutas e Hortaliças orienta, acompanha e controla as etapas da industrialização de alimentos derivados de frutas e hortaliças, bem como o tratamento de seus efluentes. Responde tecnicamente por unidades, processos e produtos oriundos das frutas e hortaliças, laboratórios físico-químicos, microbiológicos e unidades de elaboração e comercialização de alimentos. Executa o processamento industrial, do recebimento da matéria-prima à comercialização dos produtos derivados de frutas e hortaliças. Utiliza instrumentos de análises de riscos de processos, de acordo com os princípios de segurança, de higiene industrial, controle ambiental e destinação final de produtos. Supervisiona e realiza análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas.

### **7.1. Campos de atuação**

O profissional pode atuar em:

- Laboratórios de controle de qualidade;
- Unidades agroindustriais;
- Unidades de tratamento de resíduos;
- Indústrias de produção e distribuição de matérias-primas e insumos;
- Órgãos de assistência técnica e extensão;

- Locais de comercialização de frutas, hortaliças e seus derivados;
- Unidades de elaboração e preparação de frutas, hortaliças e seus derivados;
- Órgãos de fiscalização sanitária;
- Como autônomos;
- Outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de frutas, hortaliças e seus derivados.

## **8. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O Curso de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças – PROEJA está inserido no eixo tecnológico de Produção Alimentícia. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB 9394/96, que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional, conforme fundamentada a seguir:

O presente plano de curso tem como fundamento legal:

- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96;
- Constituição Federal de 1988;
- Decreto 5154/2004-Regulamenta o § 2º do art.36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências;
- Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos;
- Resolução CNE//CEB nº 04/1999- Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- Parecer 16/99- Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico;
- Parecer 35/2003 sobre os estágios curriculares para o ensino médio;
- O Estágio obrigatório está de acordo com a Lei 11.788 de 25 de Setembro de 2008, DOU 26.09.2008;
- Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio Integrada ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA. Documento Base, 2006a.

- Decreto nº 5.840, de 23 de julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF: 24 de junho de 2006b.
- Instrução Normativa nº02/2011, fixa normas para a implantação das Matrizes Curriculares de Educação Básica das escolas da rede estadual de Ensino de Pernambuco.

## 9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A formação básica dos estudantes ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Educação – GRE Litoral Sul e será ministrada pelos professores da Rede Estadual de Ensino, na Escola Noronha Filho, localizado no município de Barreiros.

O IFPE - Campus Barreiros, responsabilizar-se-á pela formação continuada de professores e gestores. De acordo com o Documento do PROEJA, esta formação:

objetiva a construção de um quadro de referência e a sistematização de concepções e práticas político pedagógicas e metodologias que orientem a continuidade do processo. Deve garantir a elaboração do planejamento das atividades do curso, a avaliação permanente do processo pedagógico e a socialização das experiências vivenciadas pelas turmas ( BRASIL, 2007, p. 60).

Ainda segundo o documento, é previsto para essa formação:

possibilitar a participação de professores e gestores em outros programas de formação continuada voltados para áreas que incidam sobre o PROEJA, quais sejam, ensino médio, educação de jovens e adultos e educação profissional, bem como aqueles destinados à reflexão sobre o próprio Programa ( BRASIL, 2007, p. 60 ).

Assim, a articulação dessa formação com as comunidades e associações civis não governamentais (ONGs) pode ser muito enriquecedora para o processo, pois é um setor que, em geral, contribui para a reflexão sobre programas desenvolvidos para a sociedade civil.

Outra articulação que também se faz necessária para a formação continuada docente e o ensino do PROEJA é a criação de projetos de pesquisa

e extensão que ampliem os conhecimentos e as vivências dos seus docentes e discentes.

Portanto, para a realização do curso no modelo proposto, faz-se necessária a contratação de mais um professor para o quadro docente do IFPE campus Barreiros. Como também, que o esforço acadêmico deste docente seja diferenciado, sendo contada não somente as horas aula, mas toda e qualquer atividade relacionada ao ensino, pesquisa e extensão no PROEJA.

### **9.1. Estrutura curricular**

A organização curricular do curso observa as determinações legais presentes nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e Educação Profissional, nos Parâmetros Curriculares Nacionais de Ensino Médio, nos referências Curriculares Nacionais de Educação Profissional, nos decretos nº5154/2004 e nº 5840/2006.

A organização do curso está estruturada em uma matriz pedagógica, constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de:

- Formação geral, que integra Componentes Curriculares das três áreas de conhecimento de Ensino Médio (Linguagens e Códigos e suas tecnologias, Ciências Humanas e suas tecnologias e Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias), observando as especificidades dos currículos do com a educação profissional; e
- Formação profissional, que integra Componentes Curriculares específicos voltados para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho, para uma articulação entre esse e os conhecimentos acadêmicos e disciplinas específicas da área;

A matriz curricular do curso está organizada por Componentes Curriculares em regime semestral, e com uma carga horária de 1780 horas, sendo 1500 horas destinadas para a formação básica e 280 horas destinadas à formação profissional. O Quadro 1 apresenta a matriz curricular da Formação Básica, montada pela Secretaria de Educação do Estado de Pernambuco, e o

segundo quadro apresenta a matriz curricular da Educação Profissional, atividade a cargo do IFPE – *Campus* Barreiros.

O(A) estudante conta com matrícula na instituição parceira, que oferecerá a formação geral, e com matrícula no IFPE, sendo o curso oferecido em concomitância e estruturado em 2 anos. Ao final, o(a) estudante receberá o certificado de Ensino Médio e de Qualificação em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças. A matriz curricular está organizada em regime semestral, por Componente Curricular distribuída em núcleo comum e formação profissional.

## 9.2. Matriz Curricular

**Quadro 1: Matriz Curricular da Educação Básica (EJA) – (Secretaria de Educação do Estado)**



Secretaria de Educação  
**PERNAMBUCO**  
GOVERNO DO ESTADO



**MATRIZ CURRICULAR DO ENSINO MÉDIO - PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - PROEJA - 2013**

ESCOLA: Neumarina Cardoso Cabral  
 ENDEREÇO: M. 036-8  
 CADASTRO ESCOLAR: Técnica  
 Coordenação de Normatização

Dias Letivos Semestrais	100	Duração da Hora Aula	40min
Dias Letivos Semanais	05	Ano de Implantação	2013
Módulo	20	Turno	Noturno

  

BASE LEGAL	Áreas do Conhecimento	Componente Curricular	Carga Horária/ Semanal por Módulo				Carga Horária Total	
			1º	2º	3º	4º	Hora/aula	
LDB Nº 9.394/96; Decreto Nº 5.154/2004; Decreto Nº 5.840/2006; Parecer CNE/CEB Nº 11/2000; Parecer CNE/CEB Nº 06/2010; Parecer CNE/CEB Nº 05/2011; Resolução CNE/CEB Nº 01/2000; Resolução CNE/CEB Nº 02/2010; Resolução CNE/CEB Nº 03/2010; Resolução CNE/CEB Nº 02/2004.	<b>Base Nacional Comum</b>	Língua Portuguesa	5	4	3	3	300	
		Linguagens	Arte	1	1	*	1	60
			Educação Física	1	1	*	1	60
		Matemática	Matemática	4	4	2	2	240
		Ciências da Natureza	Química	2	2	2	*	120
			Física	2	*	2	2	120
			Biologia	2	2	2	*	120
		Ciências Humanas	História	2	2	2	*	120
			Geografia	2	*	2	2	120
			Sociologia	1	1	*	1	60
		Filosofia	1	1	*	1	60	
	<b>Parte Diversificada</b>	Língua Estrangeira Moderna – Inglês	1	1	*	1	60	
		Língua Estrangeira Moderna - Espanhol	1	1	*	1	60	
<b>Total Carga Horária</b>		<b>25</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>1.500</b>		

\*\*Para complementação da carga horária do turno noturno (Hora aula de 40 minutos) deverá ser cumprida o que determina a Instrução Normativa Nº 01/2011.

### 9.3. Matriz Curricular parte Profissional – IFPE - Campus Barreiros

#### Quadro 2:

Dias letivos semestrais	100	Hora/Aula	60
Dias letivos semanais	05	Ano de implantação	2014.2

**Base Legal:** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/96; Parecer CNE//CEB 11/2000; Parecer CNE//CEB 05/2011; Resolução CNE/CEB 01/2000; Resolução CNE/CEB 03/2010; Resolução CEE - PE/ 2004.

#### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO CAMPUS BARREIROS

**Fundamentação Legal:** LDB 9394/96 – Decreto 5154/2004 – Decreto nº 5.840/2006 – Portaria 646/97– Parecer CNE/CEB 16/99 – Resolução 04/99 -Resolução CNE//CEB nº 04/1999 – Parecer 35/2003 – Lei 11.788/2008

Componente Curricular	Semestres	Horas Relógio
Processamento de frutas	2º	60
Microbiologia de alimentos	3º	40
Segurança do trabalho		20
Empreendedorismo		20
Processamento de hortaliças	4º	60
Controle de qualidade na indústria de alimentos		40
Bromatologia		40
<b>TOTAL</b>		280

## **10. DIRETRIZES CURRICULARES E PROCEDIMENTOS PEDAGÓGICOS**

### **10.1. Práticas Pedagógicas Previstas**

O desenvolvimento das práticas pedagógicas será realizado de acordo com a natureza dos componentes curriculares e podem envolver:

- Projetos pedagógicos, na perspectiva da Pedagogia de Projetos como procedimento metodológico compatível com uma prática formativa, contínua e processual, na sua forma de instigar seus sujeitos a procederem com investigações, observações, confrontos e outros procedimentos decorrentes das situações–problema propostas e encaminhadas.
- Aulas teóricas com utilização de retroprojektor, vídeos, projetor multimídia, etc. Visando a apresentação do assunto (problematização) a ser trabalhada e posterior discussão e troca de experiências;
- Aulas práticas em laboratório e instalações industriais;
- Seminários;
- Pesquisas;
- Visitas técnicas a empresas da região;
- Palestras, oficinas, eventos com profissionais da área.

### **10.2. Prática Profissional**

A prática profissional proposta rege-se pelos princípios de equidade (oportunidade igual a todos), flexibilidade (mais uma modalidade de prática profissional), aprendizado continuado (conciliar a teoria com a prática profissional) e acompanhamento total ao estudante (orientador em todo o período de sua realização).

Assim, no próprio ambiente escolar, a partir do ingresso dos estudantes, nos laboratórios e em salas ambiente serão realizadas práticas orientadas e supervisionadas, podendo abranger atividades tais como estudos de caso, conhecimento do mercado e empresas, pesquisas individuais e em equipe e projetos, entre outras atividades que o(s) professor(res) julgar(em) adequadas.

Desse modo, importa que tais estratégias sejam intencionalmente planejadas, executadas e avaliadas.

## **11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

Conforme Art. 41 da LDB 9.394/96 e Lei 11.741/08 e Art.11 da Resolução nº 04/99, os conhecimentos e experiências adquiridas fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento, certificação e diplomação para efeito de prosseguimento ou conclusão de estudos.

O aproveitamento de estudos para efeito de isenção será concedido mediante comprovação e para isso, será instituída uma comissão indicada pela Coordenação do Curso para este fim, e dar-se-á por avaliação teórica e prática.

É importante que o aluno obtenha conhecimento do programa dos Componentes Curriculares do curso para identificar as etapas curriculares que estão previstas para cursar, e assim, poder solicitar à Instituição a isenção do (s) mesmo(s), mediante um requerimento preenchido na Secretaria de Registros Escolares.

O processo será desenvolvido a partir de dois procedimentos, quais sejam:

### **1º - Para a aprendizagem obtida no ambiente escolar:**

- Análise do currículo e/ou histórico escolar, com descrições pertinentes aos conhecimentos construídas com sucesso;
- Poderão requerer aproveitamento de estudos anteriores os alunos matriculados em outra Instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com os correspondentes Componentes Curriculares pretendidos. Para isso é necessário o preenchimento de requerimento na Secretaria de Registro Escolar, tendo em anexo o histórico escolar original ou cópia autenticada, constando a nota mínima para aprovação e o programa da disciplina a ser isenta, a qual será

encaminhada posteriormente ao Coordenador do Curso para as devidas providências;

- O aproveitamento dos estudos para efeito de isenção de componentes curriculares\_ cursados será efetivada mediante o aproveitamento das mesmas notas ou conceitos correspondentes obtidas na Instituição de origem;

## **2º - Para a aprendizagem obtida fora do ambiente escolar, inclusive no trabalho:**

- Mediante preenchimento de requerimento solicitado à Secretaria Escolar, que o encaminhará a Coordenação do Curso a qual indicará uma banca para elaborar uma proposta de avaliação para certificação a partir da observância do programa de conteúdos previstos no currículo sendo, então, definida a data do referido exame de certificação com a aprovação da Coordenação do Curso;

- Essa banca se encarregará de comprovar os conhecimentos adquiridos através de procedimentos de natureza teórico-prático para os requerentes, envolvendo os conhecimentos previstos no programa do currículo em questão, indicando o aproveitamento de estudos, sendo homologado pela Coordenação do Curso e a Coordenação Geral de Ensino (CGE) do Instituto Federal de Educação Ciências e Tecnologia – IFPE – Campus Barreiros- O discente que comprove a construção desses conhecimentos nos componentes curriculares antes do término da carga horária prevista será dispensado da frequência mediante a autorização do professor que registrará no diário as notas referente ao aproveitamento.

## **12. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A aprendizagem enquanto processo de construção do conhecimento do indivíduo, não é apenas um processo solitário de absorção de conteúdos, mas principalmente um processo cognitivo que perpassa a intersubjetividade, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social.

A avaliação da aprendizagem como prática mediadora, deve possibilitar um acompanhamento contínuo e sistemático do processo de ensino-aprendizagem do estudante, acompanhado da prática pedagógica que o

professor deve empreender para que o estudante supere as dificuldades encontradas.

Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados desse mesmo processo. Nessa perspectiva, é importante que as práticas avaliativas considerem tanto o processo que o aluno desenvolve ao aprender como o resultado alcançado. A avaliação do rendimento escolar do IFPE – Campus Barreiros será desenvolvida conforme preconiza a Art. 24 da LBD nº 9394/96 e também os critérios da organização acadêmica do IFPE – Campus Barreiros, que deverá observar os seguintes critérios:

- A avaliação será contínua e cumulativa do desempenho do aluno, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados ao longo do período sobre os de eventuais provas finais;
- A partir do acompanhamento das aprendizagens a serem construídas pelos alunos, mediante atividades teórico-práticas, utilizando instrumentos e procedimentos diversificados, tais como: projetos, trabalhos em grupo, relatórios, desenvolvimento de práticas, pesquisas, seminários, participação em congressos, testes, exercícios, debates, trabalhos orais, visitas técnicas, etc;
- A evolução da aprendizagem do estudante será registrada em diários de classe específico, onde será registrada a trajetória de aproveitamento e evolução do aluno;
- Durante o semestre letivo ou período será realizado no mínimo duas atividades avaliativas de 0 a 10, caso o estudante não tenha alcançado média 6,0 (seis) será submetido ao exame final;
- O rendimento escolar será expresso numa escala numérica de 0 (zero) a 10(dez);
  
- A média será calculada no final do semestre, conforme organização didática seção IV, artigo 94, utilizando-se a fórmula:

$$MF = \frac{MAR+NF}{2} > \text{ou} = 6,0,$$

onde:

NF = nota final;

MF = média final;

MAR = médias das avaliações realizadas.

- A média será 6,0 para cada componente curricular vivenciado no semestre.
- A avaliação será diagnóstica e contínua, durante todo o processo do ensino-aprendizagem do curso. A cada avaliação será realizada recuperação paralela, quando necessário, através de aula de revisão, reensino e reavaliação.
- No término do semestre letivo, o estudante deve obter média igual ou superior a 6,0 e frequência igual ou superior a 75% em cada componente curricular para ter aprovação total no semestre;

O estudante poderá dar continuidade ao curso no semestre seguinte mesmo ficando reprovado em até 03 (três) componentes curriculares que não sejam pré-requisitos conforme Organização Acadêmica 2014.

### **13. APROVEITAMENTO PARA O ENSINO TÉCNICO**

O IFPE – Campus Barreiros poderá proporcionar aos egressos do curso proposto, objeto deste convênio, com certificação do Ensino Médio e da Qualificação Profissional quando classificado através de processo seletivo, a oportunidade de avançar os estudos através do ingresso em curso técnico subsequente do mesmo eixo tecnológico. Nesse sentido, prevê-se a possibilidade do aproveitamento dos componentes curriculares cursados na qualificação profissional no curso técnico subsequente de acordo com o projeto pedagógico construído.

### **14. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

A infraestrutura que a instituição oferece aos professores e estudantes para que os objetivos previstos no plano de curso sejam alcançados, tais como, instalações (laboratórios, sala de aula e biblioteca), equipamentos e acervo bibliográfico, dentre outros, que geram oportunidade de aprendizagem

assegurando a construção das competências, conta-se com os espaços e utensílios abaixo listados.

#### **14.1. Instalações**

- Laboratório de processamento de frutas e hortaliças
- Laboratório de bromatologia de Alimentos;
- Laboratório de microbiologia;
- Sala de aula
- Biblioteca;

#### **14.2. Equipamentos**

- Despolpadeira;
- Tacho de camisa dupla;
- Fogão industrial;
- Liquidificador industrial;
- Desidratador;
- Autoclaves;
- Estufas de secagem;
- Estufas bacteriológicas;
- B.O.D.
- Balanças analítica;
- Micro-ondas.

### **15. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO**

As informações quantitativas e qualitativas (escolaridade, experiência profissional, formação pedagógica e regime de trabalho) do corpo docente e pessoal técnico relativo ao IFPE estão descritas a seguir:

### 15.1. Relação do Corpo Docente

<b>NOME DO DOCENTE</b>	<b>TITULAÇÃO</b>
Aguirres Valongo de Lira	Mestre
Amanda Reges de Sena	Mestre
Hélida Maria Gomes de Mélo	Doutora
Plínio Guimaraes de Sousa	Mestre
Raul Jacobsen Neto	Mestre
Suely Santos Bezerra	Mestre

### 15.2. Relação do apoio Técnico e Administrativo

<b>Nome</b>	<b>Formação</b>	<b>Função</b>
Hudson Paulo Silva	Técnico em Agroindústria	Técnico em Alimentos
Marcos Juliano Gouveia	Técnico em Agroindústria	Técnico em Alimentos
Rozemere Almeida	Psicologia	Psicóloga
Fátima Cristina Rodrigues F. Gonçalves	Pedagogia	Pedagoga
Daniel Brito	Ensino Médio	Assistente de estudantes
Laura Fabiana da Silva	Serviço Social	Assistente Social

## 16. CERTIFICADOS

Após a integralização dos componentes curriculares que compõem o Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos será conferido ao egresso o Certificado de Conclusão do Ensino Médio – EJA pela Secretária de Educação do Estado de Pernambuco (GRE – Litoral Sul) e o **Certificado de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos**, pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Pernambuco – Campus Barreiros.

## 17 REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20/12/1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília/DF: 1996.

\_\_\_\_\_. Lei nº 11.892 de 29/12/2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.

\_\_\_\_\_. 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: 2004.

\_\_\_\_\_. Decreto Nº 5.840, de 13 de Julho de 2006. Brasília/DF: 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.

\_\_\_\_\_. RESOLUÇÃO Nº 3, DE 9 DE JULHO DE 2008. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio MEC/SETEC. Catálogo dos Cursos Técnicos. (Acesso em 12/04/2009). Brasília/DF: 2008.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO. Projeto político-pedagógico do IFPE: um documento em construção. Recife: IFPE, 2009.

\_\_\_\_\_. Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE. Recife: IFPE, 2009.

\_\_\_\_\_. Organização Acadêmica Institucional do IFPE. Recife: IFPE, 2010.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Parecer CNE/CEB nº 36/Informática. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Técnico. Brasília/DF: EAFB. Regulamento dos cursos técnicos de nível médio: EAFB, 1998.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 01/2000. de 05 de Julho de 2000 Brasília/DF: Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 01/2004. de 21 de janeiro de 2004. Brasília/DF: Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de estudantes a Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos.

\_\_\_\_\_. Resolução CNE/CEB nº 01/2005. de 03 de fevereiro de 2005. Brasília/DF: Atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e para a Educação Profissional Técnica de nível médio às disposições do Decreto nº 5.154/2004.

**ANEXO I**

**EMENTÁRIO**

**Ementas dos Componentes Curriculares**



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS Barreiros

### Componente Curricular

**Curso de Qualificação Profissional** em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças na modalidade de Educação de Jovens e Adultos - **PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Processamento de frutas**

Semestre: 2º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 60

OBJETIVOS

Conhecer a matéria-prima, métodos de conservação, tecnologias de elaboração de produtos, alterações e processamento de frutas.

EMENTA

Introdução ao processamento de frutas. Aspectos da natureza e da composição de matérias-primas, quanto à conservação e geração de produtos, visando a qualidade nutricional e a maximização na utilização desses vegetais.

Básica:

CHITARRA, M. I. F. Processamento mínimo de frutos e hortaliças. Viçosa: UFV, 1998. 88 p.

INTERNATIONAL FRESH-CUT PRODUCE ASSOCIATION - IFPA. Disponível em: <http://www.fresh-cuts.org>. Acesso em: 8 mar. 2005.

MORETTI, C. L. (Ed.). Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007. 531 p.

BIBLIOGRAFIA

PILON, L. Embalagens utilizadas em produtos minimamente processados. In: FERREIRA, M.D. (Ed.). Tecnologias pós-colheita em frutas e hortaliças. São Carlos, SP: Embrapa Instrumentação, 2011, p. 257-269.

Complementar:

CAMARGO, R. et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários – Alimentos. São Paulo, Nobel, 1984. 298 p.

ROLLE, R. S. (Ed.). Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: a technical guide. Bangkok: FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010. 86 p. (RAP publication 2010/16). Autoria: Jennylynd B. James, Tipvanna Ngarmsak.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS BARREIROS

### Componente Curricular

**Curso de Qualificação Profissional Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças -**  
 modalidade de Educação de Jovens e Adultos - **PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Microbiologia de alimentos**

Semestre: 3º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 40

**OBJETIVOS** Desenvolver conhecimentos específicos da Microbiologia, bem como salientar a importância do estudo dos principais micro-organismos patogênicos de interesse nas frutas e hortaliças.

**EMENTA** Introdução à microbiologia; características gerais dos bolores e leveduras, bactérias, vírus e algas; doenças humanas veiculadas por alimentos; micro-organismos e produção de alimentos; Normas de trabalho no laboratório de análises microbiológicas; Técnicas básicas de microbiologia; Preparação de meios de cultura e diluentes.

#### **Básica:**

JAY, JAMES M. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

FRANCO, BERNADETTE D. G. DE M.; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996

**BIBLIOGRAFIA** ADAMS, M.R.; MOSS, M.O. Microbiologia de los Alimentos. 1ed. Zaragoza: Acribia, 1997. 464 p.

#### **Complementar**

ARAGÃO, GLAUCIA M.F.M. Microbiologia aplicada ao processamento de alimentos. 1989. 51 p.

FRAZIER, W.C.; WEESTHOFF, D.C. Microbiologia de los alimentos. 4 ed. Zaragoza: Acribia, 1993. 522 p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS BARREIROS

### Componente Curricular

#### Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamentos de frutas e Hortaliças

Nome do Componente Curricular: Segurança do trabalho

Semestre: 3º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 20

**OBJETIVOS** Conhecer os riscos de acidentes inerentes ao processamento industrial de frutas e hortaliças fazer a interpretação de dados sobre acidentes, prestar primeiros socorros, executar treinamento de pessoal e a montagem de mapas de risco.

**EMENTA** Introdução à segurança no trabalho; Noções de primeiros socorros; Ergonomia; Programas de segurança no trabalho; Normas e a legislação pertinente.

#### **Básica**

BRASIL. Consolidação das Leis do Trabalho. Comentários: MARTINS, Sergio Pinto. 11ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2007. 1.118 p.

BRASIL. Manuais de Legislação Atlas. Segurança e Medicina do Trabalho. Lei N° 6514, de 22 de dezembro de 1977. Normas Regulamentadoras – NR – 1 à 33, Portaria N° 3.214, de 08 de junho de 1978. Legislação complementar. 61ª ed. São Paulo: Editora Atlas, 2007. 802 p.

#### **BIBLIOGRAFIA**

COUTO, A. H. Ergonomia Aplicada ao Trabalho. Belo Horizonte: Ergo Editora. Volumes 1 e 2, 1995.

#### **Complementar**

GRANDJEAN, E. Manual de Ergonomia - Adaptando o Trabalho ao Homem. Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda. 4 ed., 1998. 338p.

SIGNORINI, M. Qualidade de Vida no Trabalho. Rio de Janeiro: Taba Cultural:, 1999.

Legislação Vigente de Segurança do Trabalho



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
**CAMPUS BARREIROS**

### Componente Curricular

**CURSO: Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças - PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Empreendedorismo**

Semestre: 3º

Código:

Carga Horária:

Carga Horária em horas Relógio: 20

OBJETIVOS

Conhecer os princípios da gestão empreendedora, bem como conhecimento e experimentação de situações do dia a dia da condução de um negócio próprio ou da gerência de negócios dentro de uma indústria de alimentos.

EMENTA

Análise de oportunidades de empreendimentos aspectos estratégicos, gerenciais e operacionais

**Básica**

MARTENS, C. D. P.; SALVI, E. J.; MARMITT, C.; PEREIRA, A. L. B.; FREITAS, H.

M. R.; BOTH, T. M. Orientação empreendedora em indústrias de alimentos: estudo exploratório com médias e grandes empresas do Sul do Brasil. Revista de

BIBLIOGRAFIA

Economia e Administração (Impresso), v. 10, p. 285-319, 2011.

WRIGHT, P. L., KROLL, M. J.; PARNELL, J. Administração Estratégica. São Paulo: Atlas, 2000.

ALEXANDRE, R. Direito Tributário Esquemático. São Paulo: Método, 2007.

**Complementar**

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

BORNIA, A. C. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. São Paulo: Bookman, 2002.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS BARREIROS

### Componente Curricular

**CURSO: Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças - PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Processamento de hortaliças**

Semestre: 4º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 60

**OBJETIVOS** Conhecer a matéria-prima, métodos de conservação, tecnologias de elaboração de produtos, alterações e processamento de hortaliças.

**EMENTA** Esta disciplina irá tratar da tecnologia do processamento de hortaliças, suas etapas e os processos utilizados

**Básica**

MORETTI, C. L. (Ed.). Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças e SEBRAE, 2007. 531 p.

CHITARRA, M. I. F. Processamento mínimo de frutos e hortaliças. Viçosa: UFV, 1998. 88 p.

**BIBLIOGRAFIA** INTERNATIONAL FRESH-CUT PRODUCE ASSOCIATION - IFPA. Disponível em: <http://www.fresh-cuts.org>. Acesso em: 8 mar. 2005.

**Complementar**

CAMARGO, R. et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários – Alimentos. São Paulo, Nobel, 1984. 298 p.

ROLLE, R. S. (Ed.). Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: a technical guide. Bangkok: FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010. 86 p. (RAP publication 2010/16). Autoria: Jennylynd B. James, Tipvanna Ngarmsak.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS BARREIROS

### Componente Curricular

**CURSO: Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças - PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Controle de qualidade na indústria de alimentos**

Semestre: 4º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 40

OBJETIVOS	Conhecer os princípios do controle da qualidade, sua importância e aplicação na indústria de alimentos.
EMENTA	Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos, para obtenção de alimentos seguros que atendam as especificações legais e expectativas dos consumidores. <b>Básica</b> GIORDANO, JOSÉ CARLOS. Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC. Editora SBCTA. 2 a. Edição. 2007. Portaria nº 368/MAPA, de 04/09/1997. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Manipuladoras de Alimentos; Portaria nº 3326/MS, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as
BIBLIOGRAFIA	Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos; <b>Complementar</b> CAMPOS, VICENTE FALCONI. TQC-controle da qualidade total (no estilo japonês). 8.ed. Belo Horizonte: Desenvolvimento Gerencial, 2004. 256p. Resolução RDC nº 275/MS/ANVISA, de 21/10/2002. Estabelece diretrizes para POP e Roteiro de Inspeção.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
 MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
 CAMPUS BARREIROS

### Componente Curricular

**CURSO: Curso de Qualificação Profissional em Operador de Processamento de Frutas e Hortaliças - PROEJA**

**Nome do Componente Curricular: Bromatologia**

Semestre: 4º

Código:

Carga Horária em horas Relógio: 40

**OBJETIVOS**  
 Desenvolver conhecimentos específicos da Bromatologia, bem como salientar a importância do estudo da composição básica dos alimentos.

**EMENTA**  
 Composição básica dos alimentos; Conceito de bromatologia e sua relação com as demais ciências básicas e aplicadas; Métodos analíticos de análise física química de alimentos; Legislação bromatológica.

**BIBLIOGRAFIA**  
**Básica**  
 INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. São Paulo: 2005. 533 p.  
 SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia; Atmed, Porto Alegre; 2002.  
 SILVA, D. J. Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos; UFV, Viçosa, 2000.

**Complementar**  
 CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Editora Unicamp. 2 edição. 1999.  
 FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1997.