

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Agroindústria

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia	
Curso: Técnico em Agroindústria	
Componentes Curriculares	Carga Horária
Empreendedorismo e Intervenção Social	40
Gestão Agroindustrial: Qualidade, Produção e Logística	80
Impactos Ambientais: Gerenciamento e Tratamento de Resíduos Agroindustriais	80
Introdução a Agroindústria	40
Bioquímica dos Alimentos	120
Higiene na Indústria de Alimentos	80
Microbiologia dos Alimentos	80
Instalações e Equipamentos	60
Embalagens e Aditivos	120
Nutrição Humana e Animal	80
Obtenção e Processamento de Produtos de Origem Animal	80
Obtenção e Processamento de Produtos de Origem Vegetal	80
Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing	120
Estágio / Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	140
Total	1.200

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Agroindústria

Componente Curricular: Empreendedorismo e Intervenção social

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Fundamentos sociais, históricos e filosóficos do empreendedorismo e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local e regional. Empreendedorismo Individual e Coletivo, Qualidade e Produtividade - Conceitos básicos, processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Compreensão de Empresa e dos processos de negócios. O controle e a tomada de decisão gerencial. O desenvolvimento de estratégias eficazes em negociação. O empreendedorismo coletivo como possibilidade de construção de tecnologias sociais e da cidadania plena. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para a transformação social no mundo do trabalho.

Componente Curricular: Gestão Agroindustrial: Qualidade, Produção e Logística

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Sistemas de produção agroindustrial e sustentabilidade. Aspectos econômicos, sociais, ambientais e culturais das atividades agroindustriais. Organização social do trabalho e relações de produção na agroindústria contemporânea visando o desenvolvimento socioeconômico com equidade. Estudos fundamentais sobre produção sustentável. A transição para a agroindústria sustentável. Elementos e estratégias para uma produção sustentável no mundo contemporâneo. O conceito de sistema logístico, Relação entre logística e agroindústria. Caracterização dos sistemas de transporte. Sistemas de coleta e distribuição. Armazenagem, manuseio e acondicionamento de produtos. Controle de estoques.

Componente Curricular: Impactos Ambientais: Gerenciamento e Tratamento de Resíduos Agroindustriais

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Impactos ambientais das indústrias de alimentos. Poluentes industriais. Legislação e licenciamento ambiental. Gerenciamento de resíduos sólidos na indústria de alimentos. Tratamento de efluentes: tratamentos preliminares, primários, secundários e terciários. Métodos de controle de poluentes atmosféricos. Ações mitigadoras para redução dos impactos ambientais gerados pelas agroindústrias. Resíduos agroindustriais: enfoque energético. Aproveitamento de resíduos vegetais, resíduos de madeira e resíduos animais. Formas de aproveitamento, subprodutos obtidos a partir da utilização dos resíduos. Aproveitamento do lixo e do esgoto doméstico. Aproveitamento de resíduos sólidos (bagaço, torta de filtro e melaço, dentre outros) e líquidos (vinhaça dentre outros) da agroindústria sucroalcooleira. Legislação e Aspectos sociais e econômicos do aproveitamento de resíduos.

Componente Curricular: Introdução a Agroindústria

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Estudos fundamentais da agroindústria. Situação da agroindústria no agronegócio brasileiro: histórico, características e perspectivas da agroindústria brasileira. Importância econômica e social e atributos necessários ao Técnico em Agroindústria. Tipos de agroindústria. Importância da obtenção de matérias primas como parte fundamental no processamento agroindustrial. Gestão de agroindústrias. Estudos fundamentais dos alimentos: origem, composição, valor nutricional, conservação e qualidade. Noções de higiene e boas práticas de fabricação. Espaço físico, equipamentos e utensílios. Noções de tecnologia de fabricação de produtos de origem animal e vegetal. Operações básicas do processamento de frutas e

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Agroindústria

hortaliças. Controle de qualidade. Introdução ao estudo das embalagens e rotulagem. Noções de refrigeração e congelamento.

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos

Carga Horária: 120 horas

Ementa:

Modificações bioquímicas dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento. Principais enzimas utilizadas nas indústrias de alimentos. Enzimas: estrutura, catálise enzimática, mecanismo e controle. Ácidos nucleicos: estrutura e reação. Metabolismo: anabolismo e catabolismo. Fotossíntese. Regulação. Regras de segurança, postura e conduta em laboratório e plantas agroindustriais. Composição química dos alimentos. Análises de qualidade. Técnicas de laboratório. Métodos analíticos.

Componente Curricular: Higiene na Indústria de Alimentos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Higiene pessoal do manipulador de alimentos. Higiene na obtenção e preparo de alimentos. Limpeza e sanitização. Controle de insetos e roedores. Higiene na comercialização de alimentos. Contaminantes dos alimentos. Boas Práticas de Fabricação – BPF. Normas e controle sanitário de alimentos. Legislação aplicada na produção e comercialização de alimentos.

Componente Curricular: Microbiologia dos Alimentos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Introdução aos estudos da microbiologia. Importância dos microrganismos nos alimentos. Fontes primárias de microrganismos presentes nos alimentos. Microrganismos indicadores. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no crescimento dos microrganismos nos alimentos. Toxinfecções causadas por microrganismos patogênicos. Microbiologia das águas. Microbiologia dos produtos de origem animal e vegetal.

Componente Curricular: Instalações e Equipamentos

Carga Horária: 60 horas

Ementa:

Instalações agroindustriais. Conceitos de fluxograma, processos e operações unitárias. Equipamentos utilizados em agroindústrias para processamentos de matérias-primas de origem vegetal e animal. Dimensionamento de agroindústrias. Legislação para a instalação e operação de agroindústrias. Elaboração de projetos agroindustriais. Equipamentos para secagem, resfriamento e demais operações de processamento de produtos agropecuários.

Componente Curricular: Embalagens e Aditivos

Carga Horária: 120 horas

Ementa:

Embalagens e aditivos aplicados aos alimentos. Embalagens: função, classificação, materiais utilizados, seleção e rotulagem de alimentos. Aditivos alimentares: conceituações, classificação quanto à origem e presença nos alimentos. Categoria e classe funcional. Principais aditivos utilizados em alimentos de origem

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Agroindústria

animal e vegetal. Códigos descritos na legislação e regulamentação técnica. Definições, finalidades e características de embalagens de alimentos. Tipos, composição, propriedades, processo de fabricação e aplicação de embalagens metálicas, de vidro, plásticas, celulósicas e laminados. Interação entre embalagem e alimento. Rotulagem: aspectos legais, código de barras, caracterização do produto e marketing. Controle de qualidade e legislação.

Componente Curricular: Nutrição Humana e Animal

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais nas diferentes idades e estados fisiológicos. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana e animal. Valor nutricional e calórico dos diferentes alimentos: glicídios, lipídios, vitaminas, proteínas, sais minerais e água. Nutrientes nos alimentos. Estado nutricional. Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo. Anatomia e fisiologia do sistema digestivo dos animais, estudos fundamentais de nutrição animal, alimentos, formulação de ração, processamento de ração, manejo alimentar e doenças nutricionais. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional.

Componente Curricular: Obtenção e Processamento de Produtos de Origem Animal

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Perspectivas e histórico da indústria cárnea no Brasil. Tipos de abate e cuidados durante o abate. Cortes realizados em carcaças de caprinos, bovinos, suínos e aves. Principais processos e operações utilizados na tecnologia de carnes e derivados. Aditivos e condimentos utilizados no processamento de carnes e derivados. Tipos de envoltórios utilizados no processamento de embutidos. Embalagens utilizadas para carnes e derivados. Pescado como alimento. Características específicas do pescado. Estrutura muscular do pescado. Alterações do pescado “post mortem”. Processos de conservação de produtos pesqueiros. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Alterações da carne de pescado por processamento e estocagem. Refrigeração e sistemas de conservação. Etapas do pré-beneficiamento e beneficiamento do leite fluido. Características e análises físicoquímicas do leite. 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 e produtos derivados na indústria.

Componente Curricular: Obtenção e Processamento de Produtos de Origem Vegetal

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Matérias primas da indústria de frutas e hortaliças. Colheita e pós-colheita. Alterações em frutas e hortaliças. Qualidade de frutas e hortaliças. Equipamentos industriais para o processamento de frutas e hortaliças. Aproveitamento de resíduos agroindustriais. Introdução a tecnologia e processamento de cereais e panificação. Estrutura e composição dos cereais: trigo, milho, aveia, arroz, cevada e outros. Armazenamento, moagem e processamento de grãos. Processos de panificação e fabricação de bolachas, massas, cereais matinais e petiscos. Controle de qualidade dos produtos finais. Matérias primas e tipos de óleos. Propriedades físicoquímica dos óleos. Extração e refino de óleos. Subprodutos da indústria de óleos.

Componente Curricular: Desenvolvimento de Novos Produtos e Marketing

Carga Horária: 120 horas

SUPERINTENDÊNCIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SUPROT

Ementa – Técnico em Agroindústria

Ementa:

Estudos fundamentais de marketing. Conceitos e metodologias teóricas e práticas de desenvolvimento de produtos alimentícios. Tipos de mercados. Definição da função do marketing e sua relação com as demais funções da empresa/organização. Apresentação dos quatro Ps do marketing – Produto, Placement (distribuição), promoção e preço. Conceitos chaves: segmentação de mercado, plano de marketing e estratégias de marketing. Estudos fundamentais do comportamento do consumidor. Natureza, objetivo, método e aplicação da pesquisa mercadológica. Exemplos e estudos de caso relativos à agroindústria. Elaboração do plano de marketing na Agroindústria.

Componente Curricular: Estágio

Carga Horária: 140 horas

Ementa:

Ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando os Cursos de Educação Profissional ofertados pela Rede Estadual de Educação Profissional da Bahia. É componente curricular obrigatório, integra o projeto pedagógico do curso e como tal está submetido à Lei 11.788/08 e Resolução CNE nº 1/2004. § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de certificado ou diploma. Será obrigatório a apresentação de Relatório.

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

Carga Horária: 140 horas

Ementa:

Requisito obrigatório para conclusão dos cursos, como opção a realização do Estágio. Tem como finalidade estabelecer a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão na elaboração de um trabalho técnico-científico, cuja temática esteja contextualizada e em estreita relação com a realidade local, territorial ou de relevante interesse para o Estado da Bahia. O TCC deverá ser realizado pelo aluno concluinte do curso técnico, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científica, cujos temas deverão estar atrelados ao curso, seu eixo tecnológico, suas áreas afins, ou áreas relacionadas às suas aplicações e de caráter interdisciplinar. As áreas de pesquisa e extensão serão acordadas entre os professores orientadores e os estudantes orientandos. Deverá ser trabalhado da seguinte forma: Pesquisa e Planejamento (60 horas), Desenvolvimento e Apresentação (80 horas). O TCC poderá ser realizado por meio de Projeto Experimental, Ação de Intervenção Social, Inovação e Empreendedorismo, considerando 04 (quatro) norteamentos para que sejam elaborados os TCCs, a citar: Produto, Processo, Melhoria de Produto, Melhoria do Processo.