

**Eixo Tecnológico:** Produção Alimentícia  
**Curso:** Técnico em Alimentos  
**Pesquisador:** Argelia Maria Araújo Dias Silva  
**Sugestão de carga horária:** 1.335 horas

PERFIL TÉCNICO-PROFISSIONAL	COMPETÊNCIA COMPORTAMENTAL ATITUDINAL	COMPETÊNCIA TÉCNICA COGNITIVA	HABILIDADES	BASES TECNOLÓGICAS	EMENTAS
<p>O técnico em Alimentos é o Profissional que revela competências pessoais, éticas e de comunicação que lhe possibilitam uma melhor compreensão de si mesmo para atuação profissional equilibrada e coerente ao seu contexto social. É responsável pelos procedimentos de higiene na Indústria de Alimentos. Atua no processamento e conservação das matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, de produtos de origem animal e vegetal, panificação, confeitaria e bebidas. Realiza análises físico-químicas e sensoriais e atua na implantação de programas de controle de qualidade. Gerencia a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos com visão e atitude empreendedora, buscando o conhecimento e as soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos. Tem capacidade de trabalhar em equipe, formação ética e humanista com consciência de sua responsabilidade social no que se refere à qualidade do alimento, do ambiente e da saúde do consumidor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usa diferentes possibilidades de aprendizagem mediada por tecnologias no contexto do processo produtivo e da sociedade do conhecimento, desenvolvendo e aprimorando autonomia intelectual, pensamento crítico, espírito investigativo e criativo.</li> <li>• Entende e valoriza a leitura como objeto cultural que promove a inserção no mundo do trabalho.</li> <li>• Valoriza e respeita as variações linguísticas compreendendo-as na dimensão histórico-cultural.</li> <li>• Valoriza a língua como marca identitária dos sujeitos e como objeto que possibilita a interação dos indivíduos nas organizações.</li> <li>• Atua de forma ética e equilibrada no desempenho profissional.</li> <li>• Possui visão contextualizada do cenário político, econômico e social da Agroindústria e áreas correlatas.</li> <li>• Demonstra interesse e propósitos claros direcionados à eficiência e à eficácia no desempenho profissional.</li> <li>• Valoriza espaços e formas de aperfeiçoamento permanente considerando a importância da autoavaliação de seu desempenho no contexto social e profissional.</li> <li>• Demonstra consciência da importância da postura profissional e da ética no processo de produção de alimento seguro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreende os conceitos de EaD e suas características básicas.</li> <li>• Conhece e compreende a dinâmica do ambiente virtual e suas diferentes interfaces. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreende a língua portuguesa e suas técnicas de comunicação oral e escrita.</li> <li>• Conhece e diferencia as variantes linguísticas adequadas a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita.</li> </ul> </li> <li>• Distingue as diversas características e fases do processo Agroindustrial.</li> <li>• Conhece e interpreta a legislação relacionada à matéria-prima, produção e comercialização de alimentos.</li> <li>• Identifica os aspectos de Higiene e Segurança que devem ser desenvolvidos e aplicados na indústria dos alimentos.</li> <li>• Conhece e compreende a sistemática de elaboração de relatório, pareceres, laudos ou correlatos.</li> <li>• Analisa, compara e emite parecer sobre os processos desenvolvidos e os resultados alcançados.</li> <li>• Conhece as metodologias das análises dos alimentos.</li> <li>• Identifica questões e problemas, buscando soluções adequadas.</li> <li>• Conhece métodos e processos no controle de qualidade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliza adequadamente as interfaces do ambiente virtual, sistemas operacionais e aplicativos.</li> <li>• Utiliza o Ambiente Virtual de Ensino-aprendizagem para argumentar, discutir e expressar opiniões com clareza e coerência lógica. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expressa ideias de forma clara empregando técnicas de comunicação apropriadas a cada situação.</li> <li>• Aplica a variante linguística adequada a cada contexto de situação real de comunicação oral e escrita.</li> <li>• Faz uso apropriado das normas gramaticais da variante em determinado contexto de comunicação.</li> </ul> </li> <li>• Executa as ações técnicas típicas do processo agroindustrial com respeito à segurança alimentar e ambiental.</li> <li>• Executa ações administrativas pertinentes à produção e à comercialização de alimentos.</li> <li>• Realiza análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas.</li> <li>• Executa as ações referentes ao processo produtivo em consonância com a legislação pertinente.</li> <li>• Aplica técnicas de tratamento dos resíduos.</li> <li>• Opera com responsabilidade e presteza os equipamentos e sistemas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalidade de Educação a Distância (EaD)</li> <li>• Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem (AVEA)</li> <li>• Sistema operacional</li> <li>• Aplicativos</li> <li>• Ferramentas de comunicação</li> <li>• Leitura, interpretação e redação de textos</li> <li>• Variantes da língua no contexto de situação comunicativa</li> <li>• Normas linguísticas</li> <li>• Segurança e saúde do trabalhador</li> <li>• Higienização e conservação dos alimentos</li> <li>• Matéria-prima</li> <li>• Legislação pertinente</li> <li>• Ferramentas de controle de qualidade</li> <li>• Processamento de produtos de origem animal e vegetal</li> <li>• Embalagens</li> <li>• Equipamentos, manutenção e instalações agroindustriais</li> <li>• Tratamento de resíduos e efluentes</li> <li>• Ferramentas de gestão</li> </ul>	<p><b>Ambientação em Educação a Distância (45h)</b>  Concepções e legislação em EaD. Ambiente Virtual de Ensino-Aprendizagem. Ferramentas de navegação e busca na Internet. Metodologias de estudo baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.</p> <p><b>Português Instrumental (60h)</b>  Leitura e compreensão de textos da área profissional. Níveis de linguagem e adequação linguística. Comunicação oral e escrita. Gramática aplicada. Redação técnica.</p> <p><b>Introdução à Informática (45h)</b>  Conceitos básicos de informática. Ferramentas para produção e edição de textos, planilhas eletrônicas e apresentação de <i>slides</i>.</p> <p><b>Informática Aplicada à Produção de Alimentos (60h)</b>  Ferramentas para planilhas eletrônicas e de apresentações. Projetos.</p> <p><b>Saúde e Segurança no Trabalho (45h)</b>  Legislação e Normas. Prevenção de acidentes no Trabalho. Ergonomia. CIPA. EPI e EPC. Primeiros Socorros.</p> <p><b>Higiene na Indústria de Alimentos (45h)</b>  Controle higiênico-sanitário na indústria de alimentos. Qualidade da água. Tratamento de água. Limpeza e desinfecção na indústria de alimentos. Marcos legais.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• É consciente na promoção de condições de trabalho seguro em benefício dos colaboradores.</li> <li>• É inovador e eficiente na solução dos problemas.</li> <li>• Valoriza o trabalho em equipe, desenvolvendo liderança e melhorando o ambiente de trabalho.</li> <li>• Possui visão humanística crítica e consistente sobre o impacto de sua atuação profissional na sociedade.</li> <li>• Defende a flexibilidade das atividades como alternativa perante as vulnerabilidades da sociedade e do mercado.</li> <li>• Atua em consonância com as normas e leis que regulamentam a atividade como um todo.</li> <li>• Demonstra capacidade de iniciativa, organização e liderança, revelando comunicação clara, franca e objetiva para com sua equipe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisa e interpreta as análises realizadas nos alimentos.</li> <li>• Conhece e aplica princípios de liderança.</li> <li>• Conhece o princípio de funcionamento e manutenção de equipamentos.</li> <li>• Conhece os equipamentos de processamento e a forma de manutenção e higienização.</li> <li>• Compreende e aplica conceitos básicos de planejamento, comercialização e gestão agroindustrial.</li> <li>• Conhece e identifica as diferentes ferramentas e <i>softwares</i> aplicados à produção alimentícia.</li> </ul>	<p>operacionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contabiliza os custos de produção.</li> <li>• Organiza e realiza ações que possibilitam a emergência de lideranças.</li> <li>• Opera softwares aplicados à produção alimentícia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empreendedorismo</li> <li>• Alterações físico-químicas e microbiológicas</li> <li>• Tecnologias de alimentos</li> </ul>	<p><b>Conservação de Alimentos (60h)</b> Tecnologia de alimentos. Alterações físico-químicas e enzimáticas dos alimentos. Conservação de alimentos. Pós-colheita e armazenamento de produtos agroindustriais. Embalagens.</p> <p><b>Microbiologia Básica (60h)</b> Classificação, morfologia e fisiologia microbiana. Crescimento dos microrganismos. Toxinfecções e doenças. Mecanismo de patogenicidade. Análises microbiológicas em alimentos. Normas de segurança do trabalho e de higiene no laboratório.</p> <p><b>Microbiologia dos Alimentos (60h)</b> Microrganismos dos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos. Modificações microbiológicas dos alimentos. Padrões microbiológicos da água. Doenças transmitidas por alimentos. Análises microbiológicas em alimentos.</p> <p><b>Bioquímica para Alimentos (45h)</b> Lipídios. Proteínas. Carboidratos. Polissacarídeos. Vitaminas. Minerais. Enzimas.</p> <p><b>Química dos Alimentos (45h)</b> Atividade de água. Transformações químicas e físicas associadas ao processamento e armazenamento dos alimentos.</p> <p><b>Análise Físico-Química (45h)</b> Amostragem. Soluções padrões. Composição centesimal. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos. Legislação.</p> <p><b>Análise Sensorial (45h)</b> Análise sensorial de alimentos. Fisiologia sensorial. Psicofísica. Avaliação sensorial. Métodos estatísticos e Aplicações.</p> <p><b>Programas de Boas Práticas de Fabricação (45h)</b> Boas Práticas de Fabricação (BPF).</p>
--	--	---	---	--	---

					<p>Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A saúde dos colaboradores. Higiene das instalações e edificações. Qualidade da água para a produção de alimentos. Gestão de resíduos. Controle integrado de pragas. Higienização e sanitização. Metrologia. Procedimento Operacional Padrão (POP). Procedimento Padrão de Higiene e Operação (PPHO). Controle estatístico de processo. Ferramentas de Avaliação das BPF. Legislação.</p> <p><b>Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (45h)</b> Os sete princípios do APPCC. Perigos na contaminação dos alimentos. Medidas preventivas. Limites que evitem os riscos à saúde. Monitoramento. Ações corretivas. Registro. Verificação. Legislação.</p> <p><b>Tecnologia de Panificação, Massas e Confeitaria (60h)</b> Matéria-prima. Instalações. Máquinas e equipamentos. Processamento de alimentos panificáveis, massas e produtos de confeitaria. Legislação.</p> <p><b>Tecnologia de Frutas e Hortaliças (90h)</b> Fisiologia de pós-colheita. Matéria-prima. Instalações, máquinas. Equipamento. Pré-processamento, processamento e/ou conservação de frutas e hortaliças. Legislação.</p> <p><b>Tecnologia de Leite e Derivados (90h)</b> Obtenção higiênica do leite. Composição do leite. Instalações, máquinas e equipamentos. Tecnologia de processamento de leite fluido e derivados. Conservação do leite e derivados. Legislação.</p> <p><b>Tecnologia de Carnes e Derivados</b></p>
--	--	--	--	--	---

					<p><b>(90h)</b>  Materia-prima. Técnicas de abate. Alterações físico-químicas. Instalações, máquinas e equipamento. Tecnologia de Cortes e produtos <i>in natura</i>. Tecnologia de processamento e/ou conservação de carnes e derivados. Tecnologia de processamento e/ou conservação de pescado e derivados. Legislação.</p> <p><b>Tecnologia de Bebidas (45h)</b>  Materia-prima. Instalações. Máquinas e equipamentos. Tecnologia de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Embalagem e conservação. Legislação.</p> <p><b>Embalagens (30h)</b>  A vida de prateleira dos alimentos e bebidas. Funções e classificação das embalagens. Planejamento de uma embalagem. Propriedades, características e utilização dos materiais de embalagens nos alimentos. A gestão de resíduos sólidos. Controle de qualidade de embalagens. Rotulagem. Legislação.</p> <p><b>Instalações Agroindustriais (45h)</b>  Manutenção industrial. Organizações de manutenção industrial. Métodos quantitativos aplicados à manutenção industrial. Sistemas de informação na manutenção industrial.</p> <p><b>Tratamento de Resíduos e efluentes (60h)</b>  Poluição agroindustrial. Tratamento de água. Aspectos econômicos e sociais da poluição ambiental. Controle de poluição agroindustrial. O tratamento e gerenciamento de resíduos líquidos, sólidos e gasosos. Legislação ambiental.</p> <p><b>Gestão Agroindustrial (75h)</b>  Estrutura organizacional de empresas. Planejamento estratégico. Gestão de pessoas. Gestão de qualidade. Custos de produção. Empreendedorismo. Marketing agroindustrial.</p>
--	--	--	--	--	--

