

**DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS	
Código:	SAGRO.020
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 8h CH Prática: 32h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	-
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	III
Nível:	Técnico
EMENTA	
Projetos e práticas multidisciplinares: Áreas de atuação: Higiene em agroindústrias de alimentos; avaliação de processo produtivo e visitas técnicas	
OBJETIVO	
Ampliar a compreensão sobre as áreas de atuação do curso. Articular formação e o mundo do trabalho; Exercitar a proatividade profissional; Avaliar processos produtivos.	
PROGRAMA	
PRÁTICAS MULTIDISCIPLINARES	
UNIDADE I: Prática I - Avaliação de boas práticas de fabricação Elaboração de <i>check list</i> baseado na legislação; Aplicação de <i>check list</i> ; Tabulação de dados e apresentação de resultados.	
UNIDADE II: Prática II - Processo produtivo Mapeamento de processo produtivo artesanal; Sugestão de melhorias e justificativas; Elaboração de relatório.	
UNIDADE III: Prática III - Visita técnica guiada Visita a uma empresa de produção de alimentos	
METODOLOGIA DE ENSINO	
As práticas profissionais serão realizadas por meio de projetos realizados pelos alunos em grupo e ou individual listados no programa da disciplina. As aulas serão organizadas por meio de encontro semanais para alinhamento de informação e resolução de dúvidas sobre os projetos a serem executados bem como as atividades práticas e resultados das ações. As práticas poderão ser realizadas nas dependências do IFCE, laboratórios, áreas externas ao campus, empresas ou parceiros. Está prevista a realização de uma visita técnica que complementará a vivência profissional.	

RECURSOS	
Salas de aula, lousas, pinceis, notebooks, projetores, veículos para transporte de pessoal, plantas piloto e laboratórios e seus equipamentos ou afins.	
AVALIAÇÃO	
<p>A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, segundo o Regulamento da Organização Didática – ROD do IFCE. A avaliação terá natureza diagnóstica, formativa, processual e continuada, visando ao acompanhamento permanente do aluno.</p> <p>Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios. Os principais critérios a serem avaliados serão:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desenvolvimento dos projetos: Avaliação das boas práticas de fabricação e processo produtivo; ▪ Participação da visita técnica; ▪ Participação do aluno nas atividades; ▪ Cumprimento dos prazos; ▪ Planejamento, organização e coerência das atividades; ▪ Relatório e apresentação das atividades. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412p.</p> <p>GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008, 511 p.</p> <p>GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo, Manole. 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos: análise de perigos e pontos críticos de controle para garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 377 p.</p> <p>AZEREDO, H. M. C. Fundamentos de Estabilidade de Alimentos. Fortaleza, Embrapa Agroindústria Tropical. 2004. 195p.</p> <p>BRASIL, Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Diário Oficial da União, Brasília, n. 215, p. 55 - 58, 11 Novembro 2002.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo, Atheneu. 1994.</p>	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico