



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS BARREIRAS**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM
ALIMENTOS**

FORMA: INTEGRADA AO ENSINO MÉDIO

**CAMPUS BARREIRAS
MARÇO - 2016**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS BARREIRAS**

Reitor

Renato da Anunciação Filho

Pró-Reitora de Ensino

Lívia Santos Simões

Diretora Geral do Campus Barreiras

Dicíola Figueirêdo de Andrade Baqueiro

Diretora de Ensino

Maria Conceição dos Santos.

Chefe do Departamento de Ensino

Maria Perpétua Carvalho da Silva

Diretor Administrativo

Rafael Ramos Bezerra

Coordenadora do Curso

Juliana de Oliveira Carneiro

Coordenadora da Reformulação do Projeto Pedagógico de Curso

Elienai Barroso de Lacerda

Campus Barreiras

Março - 2016

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS BARREIRAS**

Este projeto foi elaborado pela Comissão constituída através da Portaria Nº. 083 de 15 de outubro de 2015 para reformular o Projeto de Pedagógico do Curso Técnico de Educação Profissional, na forma integrada ao Ensino Médio, em Alimentos, IFBA – Campus Barreiras.

Kaline Benevides Santana – Presidente
Fabiana Menezes da Silva – Membro
Gildava Araújo da Silva Nascimento – Membro
Jaqueline Fronza Walker– Membro
João Paulo de Oliveira Santos – Membro
Luiz Fernando Souza Almeida – Membro
Maria Conceição dos Santos – Membro
Nayanny Almeida Pacheco – Membro
Tânia de Souza Lima – Membro

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM
ALIMENTOS**

CNPJ	10.791.831/0001-82
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia IFBA Campus Barreiras
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Gileno de Sá Oliveira, nº 271, bairro Recanto dos Pássaros CEP: 47808-006 – Barreiras-BA
E-Mail de contato	barreiras@ifba.edu.br
Site do Campus	www.ifbabarreiras.edu.br
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia

Habilitação		
1	Habilitação	Técnico em Alimentos
	Carga Horária	3.320h
	Estágio – Horas	240h

Resolução de criação: Resolução Nº 41, de 05 de novembro de 2010.

Aprovação do projeto pedagógico do curso	(X)
Ajuste curricular do projeto pedagógico do curso	()

SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO DO CAMPUS BARREIRAS	6
1. 1 Identificação do Curso	9
1.2 Justificativa	9
1.3. Objetivos do curso	12
1.3.1 Objetivo geral	12
1.3.1.2 Objetivos específicos.....	13
1.4 Características do Curso.....	14
2 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO.....	14
3 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO.....	14
4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	16
4.1 Matriz curricular.....	20
4.2 Planejamento dos componentes curriculares de cada etapa	21
4.2.1 Primeira Série.....	22
4.2.2 Segunda série	66
4.2.3 Terceira Série	114
4.3 Prática Profissional Articuladora (PPA)	160
4.4 Estágio Curricular Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso	161
5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES.....	162
6. Critérios de avaliação da aprendizagem.....	164
7. Biblioteca, instalações e equipamentos oferecidos aos professores e estudantes do curso	166
7. 1 Acervo da Biblioteca	166
Núcleo Básico.....	166
7.2 Instalações.....	187
7.3 Equipamentos	188
8. Perfil do pessoal docente e técnico envolvido no curso	196
8.1Pessoal docente envolvido no curso.....	196
8.2 Pessoal técnico envolvido no curso.....	198
9 DIPLOMAS EMITIDOS	198
10. REFERÊNCIAS.....	199
11 BASES LEGAIS E NORMATIVAS	200
ANEXO B - Plano de estágio da empresa.....	203
ANEXO C - Avaliação de desempenho do estagiário	204
ANEXO D – Avaliação final do estagiário.	205
ANEXO E– Ficha de avaliação do estagiário.	206
ANEXO F– Ficha de avaliação da primeira entrevista.	207
ANEXO G – Ficha de avaliação da segunda entrevista.....	208
ANEXO H – Ficha de avaliação da terceira entrevista	209
ANEXO I – Controle de frequência do estagiário	210

1 APRESENTAÇÃO DO CAMPUS BARREIRAS

Missão do IFBA

Promover a formação do cidadão histórico-crítico, oferecendo ensino, pesquisa e extensão com qualidade socialmente referenciada, objetivando o desenvolvimento sustentável do país. (IFBA, 2013, p. 27)

O Campus Barreiras é uma unidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), instituição de educação superior, básica e profissional, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjunção de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica, abrangendo ensino, pesquisa, extensão e inovação, tendo a missão de “Promover a formação do cidadão histórico-crítico, oferecendo ensino, pesquisa e extensão com qualidade socialmente referenciada, objetivando o desenvolvimento sustentável do país” (IFBA, 2013, p. 27).

O Campus localiza-se geograficamente no oeste da Bahia, Território de Identidade da Bacia do Rio Grande, superfície territorial de 75.387,78 Km² (SECRETARIA DE CULTURA-BA, 2015) abrangendo os municípios de Angical, Baianópolis, Barreiras, Buritirama, Catolândia, Cotegipe, Cristópolis, Formosa do Rio Preto, Luís Eduardo Magalhães, Mansidão, Riachão das Neves, Santa Rita de Cássia, São Desidério e Wanderley. A identificação da origem dos estudantes do Campus Barreiras realizada pela Direção de Ensino no ano letivo de 2014-2015 demonstrou que dos quatorze municípios do Território, apenas dois (Mansidão e Buritirama) não possuem estudantes regularmente matriculado no Campus.

O IFBA - Campus Barreiras teve início com a inauguração da antiga Unidade de Ensino Descentralizada (UNED) do Centro Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (CEFET-BA), inaugurada em 15 de outubro de 1993, entrando em efetivo exercício 09 de setembro de 1994, com a posse dos primeiros servidores aprovados em concurso público realizado especificamente para o provimento das vagas oferecidas na época. O Campus Barreiras iniciou sua caminhada, unindo estrutura física e humana. Em outubro do mesmo ano recebeu as primeiras turmas de estudantes aprovados em Exame de Seleção para os Cursos Técnicos em Edificações e Eletromecânica.

Além dos cursos regulares citados, o Campus ofereceu, também, um curso preparatório (Pró-Técnico) de 1994–1997. Em 1998-1999 foram acrescentados os cursos de Turismo e o Ensino Médio (formação geral), na forma da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9.394/96).

No período de 1997 a 1999, o Campus Barreiras ofereceu curso de pós-graduação “*lato sensu*” com especialização em Metodologia de Ensino, em convênio com a Prefeitura Municipal de Barreiras e a Fundação CEFET-BAHIA, aberto a toda comunidade, tendo atraído alunos de Barreiras, Bom Jesus da Lapa, Ibotirama e Guanambi.

A partir dos anos 2000 foram ofertados, na forma subsequente, os cursos técnicos em Alimentos e Bebidas, Enfermagem, Edificações e Eletrotécnica. A forma de oferta dos cursos técnicos do Campus Barreiras foi reorganizada para atendimento às novas orientações da LBD 9.394/96, assim como os arranjos produtivos locais. Atualmente são oferecidos os seguintes cursos técnicos de nível médio: Alimentos, Edificações e Informática (forma integrada); Eletromecânica, Eletrotécnica e Enfermagem (forma subsequente); Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica, na Modalidade de Jovens e Adultos – PROEJA (Eletromecânica).

A Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 transformou os CEFETs em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com estrutura pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional técnica e tecnológica, assim como as licenciaturas. Diante desta nova conjuntura, deu-se início à oferta de cursos superiores no Campus Barreiras. Inicialmente, o curso de Licenciatura em Matemática (2008), Engenharia de Alimentos (2013) e em 2016, a oferta do Curso de Arquitetura e Urbanismo.

O atual Curso Técnico em Alimentos na forma integrada ao Ensino Médio, com duração de quatro anos, teve início em 2007, tem boa procura pela comunidade, com uma média anual de duzentos e cinquenta inscritos para sessenta vagas oferecidas no processo seletivo.

No entanto, há alguns entraves na trajetória dos quatro anos de curso, sobretudo os índices de reprovação nas séries iniciais. Apresentamos abaixo, os dados da pesquisa realizada por FERRAZ (2015), onde estão sintetizados os dados de aprovação, reprovação, abandono, transferências, cancelamentos, evasão e trancamentos dos estudantes do curso no período de 2010 a 2014. De acordo com Ferraz (2015, p. 82):

No que se refere ao desempenho acadêmico geral dos estudantes do curso de Alimentos, entre os anos letivos de 2010 a 2014, no IFBA - *Campus* de Barreiras, encontramos 65,7% dos estudantes aprovados e 26,7% reprovados. Já com relação aos que saíram do Instituto, 1,0% corresponde ao percentual de abandono; 4,7% aos que foram transferidos; 1,5% aos cancelamentos de matrícula; os evadidos, 0,3%; e trancamento 0,1%. Quanto ao gênero, 87,4% correspondem ao sexo feminino e 12,6% ao sexo masculino [...].

Os dados demonstram um bom índice de aprovação na série final do curso, 67,6% de aprovação. No entanto, há uma discrepância entre o número de ingressos (60 vagas) e o número de concluintes. Os registros do Conselho de Classe Final dos anos letivos 2014 e 2015 demonstram uma queda acentuada do número de estudantes nas turmas das séries finais do Curso Técnico em Alimentos. Apresentamos abaixo os dados apresentados pela Coordenação de Registros Escolares (CORES, 2013-2015) do IFBA – *Campus* Barreiras:

Tabela 1 - Resultados dos Conselhos de Classe Final 2013-2015 – Promovidos para a 4ª série.

Número de alunos 2014	Transferidos	Reprovados por falta	Abandono	Reprovados	Aprovados
18	1,8%	0,0%	0,0%	0,0%	100%
Número de alunos 2016 2015	Transferidos	Reprovados/falta	Abandono	Reprovados	Aprovados
25	09	01	02	03	09
	36%	4,0%	8,0%	12%	36%

Fonte: Conselhos de Classe Final do Curso Técnico em Alimentos- 2014-2015 (IFBA-Campus Barreiras).

A taxa de transferidos e abandono do curso no Ano Letivo 2015 soma 48% de perda de estudantes, superando o número de aprovação da a quarta série. Desse modo, justificando assim a alteração da matriz curricular do curso de quatro para três anos. Os estudantes solicitam transferências para instituições de ensino para cursos com duração de três anos, e ainda com a possibilidade de aprovação no ENEM (Exame Nacional do Ensino Médio), já que todos os transferidos estavam aptos a certificação por já ter completado 18 anos de idade.

O *Campus* Barreiras acredita que a redução do curso de quatro para três anos pode contribuir para a permanência do estudante no Curso por apresentar tempo de igual de conclusão aos demais cursos de formação de nível médio ofertado em outras redes de ensino e ainda permitir ao jovem que ingressa no IFBA, mesmo que já tenha completado dezoito anos, a conclusão do curso de educação profissional técnica de

nível médio na forma integrada. A reformulação do curso, considerando a interdisciplinaridade e multidisciplinaridade, é uma proposta na busca pela ampliação do número de aprovação e permanência dos estudantes no curso.

Diante do histórico do Campus Barreiras no oeste baiano, o presente Plano Pedagógico de Curso (PPC), em consonância com a legislação educacional em vigor orientações do PPI 2013 tem como objetivo apresentar as diretrizes curriculares e operacionais para o Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada ao Ensino Médio.

1.1 Identificação do Curso

Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Habilitação:	Técnico em Alimentos
Modalidade de forma de articulação curricular:	Presencial
Forma:	Integrada ao Ensino Médio
Carga horária	3.320 horas
Carga horária de estágio obrigatório	240 horas
Carga horária total do curso	3.540 horas

1.2 Justificativa

Barreiras é atualmente um importante polo agropecuário e o principal centro urbano, político, tecnológico e econômico da região oeste da Bahia. Possui uma área de 7.859.225 km². A base da sua economia é a agropecuária (soja, algodão, milho, fruticultura, café e gado). Com uma população aproximada de 153.918, é um importante entroncamento rodoviário entre o Norte, Nordeste e o Centro-Oeste do país. As BR 242, 020 e 135 são as principais vias de acesso ao município, que está interligado, via asfalto, com a maioria das cidades da região oeste da Bahia. Barreiras também dispõe de aeroporto com voos para Salvador, Brasília, Belo Horizonte e Ribeirão Preto e também para o município de Vitória da Conquista no interior da Bahia.

Barreiras, junto às cidades circunvizinhas de São Desiderio, Luiz Eduardo Magalhães, Correntina, Riachão das Neves, Formosa do Rio Preto, Jaborandi, Coribe e Cocos, compõe a maior região agrícola do Nordeste, além da agricultura irrigada familiar presente no município, com destaque para a produção de frutas. Além dessas potencialidades, pode-se perceber também intensa atividade comercial abastecendo toda região num raio de 300 km. Hoje, por força de seu grande desempenho nos setores do comércio e da prestação de serviços, Barreiras ocupa posição entre os maiores centros

econômicos e populacionais do Estado, nacionalmente conhecida pela força de seu agronegócio.

A soja tem sido o produto mais valorizado do momento, e equivale a 58% da área plantada da região, segundo a Associação de Agricultores e Irrigantes da Bahia (AIBA).

De acordo com a AIBA (Associação de Agricultores e Irrigantes da Bahia), 65% dos grãos produzidos no oeste abastecem o Norte e Nordeste do Brasil. O restante é exportado, principalmente para a China e os Países Baixos. No ano de 2014, somente Luiz Eduardo Magalhães teve uma colheita de 2,1 milhões de toneladas de grãos. A expectativa para este ano é de que sejam 2,5 milhões de toneladas, conforme dados da Secretaria de Agricultura do Município.

Nesse contexto, Barreiras se destaca como cidade polo regional, uma vez que, no seu perímetro está concentrada a maior parte da produção de grãos, café, algodão e fruticultura e a sua localização geográfica favorece para o escoamento da produção. Cada vez mais tem se fortalecido economicamente dado ao seu desenvolvimento em segmentos e setores diversificados, dando-lhe um ritmo de crescimento mais acentuado, sustentável e seguro, com fornecimento de serviços diversos (com destaque na educação e saúde), comércio pujante e agronegócio, forte incremento imobiliário e em construção civil, entre outros segmentos que complementam entre si. Esses fatores, entre outros, atraem mais investidores movimentando a economia de toda a região oeste da Bahia.

Considerando que todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens e transportes, um dos grandes desafios do mundo contemporâneo é a produção de alimentos e bebidas de qualidade, em larga escala, para uma população que cresce em progressão geométrica. O crescimento populacional nos últimos anos, no Estado da Bahia, deu origem ao surgimento de novos centros urbanos, modificando consideravelmente o abastecimento alimentar que provinha basicamente do campo.

A região oeste da Bahia apresenta um cenário de pecuária de corte e seleção de raças, com avançados modelos de produção, o que permite aliar produtividade e qualidade. Para atender a exportação, o município possui um frigorífico estruturado, FRIBARREIRAS, certificado pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, com capacidade de abate de 500 animais/dia, favorecendo a abertura da região a novos mercados internacionais. Os produtores de leite com o apoio da Prefeitura de Barreiras criaram a Cooperativa de Laticínios do Vale do Rio Grande (COOLAT) dando início a um projeto para implantação de um laticínio com capacidade inicial de beneficiar 30 mil litros de

leite/dia, expandindo assim, a criação de gado leiteiro na região de Barreiras e gerando emprego.

Atualmente, além das empresas de soja e de processamento de carnes, está também instalada em Barreiras a empresa EMAPE com um plantel de 600 mil aves produzindo 400 mil ovos/dia, e a Frango de Ouro, responsável por mais de 10 mil empregos diretos (SEAGRI, 2005).

Os investidores deste setor têm instalado nas suas propriedades de produção agropecuária, cozinhas industriais buscando garantir alimentação de qualidade para seus funcionários, conseqüentemente abrindo mercado de trabalho para os profissionais da área de alimentos. Além disso, o número de indústrias na área alimentar tem crescido de forma expressiva, incluindo aí as cozinhas industriais que atendem às redes hoteleiras e hospitalares, às empresas e à comunidade em geral, com alimentos prontos ou semiprocessados.

Além disto, a atividade industrial do município já conta com diversas indústrias de pequeno e médio porte, como beneficiadoras de arroz, milho e algodão, torrefações de café, industrialização de leite e dos derivados, produção de bebidas, industrialização de pescado e outras modalidades; possui um Distrito Industrial, próximo à sede do município, onde algumas empresas estão em atividade e ou em fase de instalação, as quais podem gerar emprego de técnicos em processamento de alimentos.

O Curso Técnico em Alimentos, ofertado inicialmente na forma subsequente, e a partir de 2007 na forma integrada ao ensino médio. Em 2013, o curso foi verticalizado com o curso superior na área de Engenharia de Alimentos que passou a utilizar a mesma infraestrutura ofertada para o Curso Técnico em Alimentos, promovendo assim uma melhoria nas instalações já existentes. Para atendimento aos cursos foram ampliados os laboratórios e equipamentos para as disciplinas de formação profissional. Além dos laboratórios destinados à formação geral, os estudantes dos cursos técnicos contam com modernas instalações destinadas à formação profissional técnica de nível médio.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, seguindo o art. 5º, inciso VIII da Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro 2012 (BRASIL, 2012, p. 2) tem o seu currículo baseado nas orientações do:

Art. 5º O Ensino Médio em todas as suas formas de oferta e organização, baseia-se em integração entre educação e as dimensões do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura como base da proposta e do desenvolvimento curricular.
(...)

VIII - integração entre educação e as dimensões do trabalho, da ciência, da tecnologia e da cultura como base da proposta e do desenvolvimento curricular.

§ 1º O trabalho é conceituado na sua perspectiva ontológica de transformação da natureza, como realização inerente ao ser humano e como mediação no processo de produção da sua existência.

§ 2º A ciência é conceituada como o conjunto de conhecimentos sistematizados, produzidos socialmente ao longo da história, na busca da compreensão e transformação da natureza e da sociedade.

§ 3º A tecnologia é conceituada como a transformação da ciência em força produtiva ou mediação do conhecimento científico e a produção, marcada, desde sua origem, pelas relações sociais que a levaram a ser produzida.

§ 4º A cultura é conceituada como o processo de produção de expressões materiais, símbolos, representações e significados que correspondem a valores éticos, políticos e estéticos que orientam as normas de conduta de uma sociedade. (BRASIL, 2012).

Desse modo, a formação do jovem ao ingressar no curso técnico de nível médio na forma integrada, tem a sua formação assentada no trabalho como princípio educativo, a ciência, a tecnologia fundada numa proposta de desenvolvimento curricular interdisciplinar e transversal.

A redução do curso de quatro para três anos letivos poderá contribuir para a redução dos índices de evasão nas séries finais, período em que os estudantes buscam outros mecanismos de conclusão do ensino médio, sobretudo a certificação por meio do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), não concluindo a formação técnica de nível médio.

1.3. Objetivos do curso

1.3.1 Objetivo geral

O Objetivo geral do curso é formar técnicos em alimentos capacitados para atender às solicitações profissionais pertinentes, com uma visão crítica e inovadora através de uma sólida formação básica, geral e humanística, associada à sua formação profissional específica. O IFBA, campus Barreiras, pretende formar técnicos em alimentos, preparando o profissional para exercer em suas diversas áreas dando enfoque à vocação regional do agronegócio.

1.3.1.2 Objetivos específicos

- Consolidar e aprofundar conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento dos estudos;
- Aprimorar o educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Incentivar, em cada disciplina, adoção de avaliações individuais, que estimule o aluno a aprender a construir e adquirir o seu conhecimento; e em grupos, estimulando os estudantes a trabalharem em equipes de forma a contribuir com sua formação ética, política e cultural;
- Compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática;
- Qualificar profissionais, oferecendo uma base de conhecimentos instrumentais, científicos e tecnológicos, de forma a desenvolver competências específicas para atuar nas áreas de: processamento, conservação e controle de qualidade de matérias primas e produto final para a indústria alimentícia tais como; bebidas, carnes e derivados, frutas e hortaliças, grãos e cereais e laticínios;
- Propiciar ao futuro técnico em alimentos atuar em áreas correlacionadas a indústria de alimentos, com indústria de insumos, embalagens e equipamentos;
- Permitir ao aluno vivenciar a prática profissional durante o curso, por meio do cumprimento de estágios curriculares e estágio curricular obrigatório em empresas ou instituições de ensino ou pesquisa da área de atuação do Técnico em Alimentos;
- Incentivar o estudante no desenvolvimento de atividades curriculares, tais como: organização e participação em eventos e órgãos de representação; projetos de extensão; etc.;
- Propiciar uma formação básica sólida que permita desenvolver no estudante a facilidade do exercício do aprendizado autônomo, propiciando uma permanente busca de atualização e aprimoramento profissional.

1.4 Características do Curso

Nível	Educação Profissional Técnico de Nível Médio na forma Integrada
Forma de Oferta	Presencial
Tempo de duração do curso	03 anos
Turno de oferta	Diurno, com predominância de aulas no turno vespertino
Horário de oferta do curso	13h às 18h35min
Carga horária	3.320 horas
Carga horária de estágio	240 horas
Carga horária total	3.540 horas
Tipo de Matrícula	Anual
Regime	Seriado

2 REQUISITOS E FORMA DE ACESSO AO CURSO

Número máximo de vagas do curso	30 vagas por turma
Número mínimo de vagas do curso	20 vagas por turma
Ano de criação do curso	2007
Requisitos de acesso ao Curso	Ensino Fundamental completo, aprovação em processo seletivo regulamentado pela Pró-Reitoria de Ensino em parceria com o campus.

3 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DO CURSO

O profissional concluinte do curso Técnico em Alimentos na modalidade Integrada, apresenta um perfil que considera os conhecimentos, saberes e competências gerais (requeridas para a conclusão da Educação Básica), comuns (que se referem ao eixo tecnológico de Produção Alimentícia) e específicas (requeridas à habilitação profissional de Técnico em Alimentos). Deste modo, o curso prioriza a formação de profissionais habilitados para o exercício da cidadania numa perspectiva histórico-crítica, tendo condições de intervir no seu contexto social a partir da articulação dos conhecimentos construídos ao longo de sua formação, tanto no que se refere à competência técnica e tecnológica de sua área de atuação profissional, quanto nos aspectos culturais, filosóficos, éticos, políticos, linguísticos, artísticos, econômicos, entre outros. É crucial que o egresso desenvolva autonomia intelectual e do pensamento

crítico, que saiba interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da articulação de conhecimentos das várias ciências e outros campos do saber.

Compreendendo a inserção do Curso Técnico em Alimentos dentro do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, que abarca, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnico (BRASIL, 2014, p. 94):

... tecnologias relacionadas ao beneficiamento e a industrialização de alimentos e de bebidas. Abrange planejamento, operação, implantação e gerenciamento de processos físicos, químicos e biológicos de elaboração ou industrialização de produtos de origem vegetal e animal; aquisição e otimização de máquinas e implementos; análise sensorial; controle de insumos e produtos; controle fitossanitário; distribuição e comercialização. A organização curricular dos cursos contempla conhecimentos relacionados a: leitura e produção de textos técnicos; raciocínio lógico; ciência, tecnologia e inovação; investigação tecnológica; tecnologias sociais, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; prospecção mercadológica e marketing; tecnologias de comunicação e informação; desenvolvimento interpessoal; legislação; normas técnicas; saúde e segurança no trabalho; gestão da qualidade e produtividade; responsabilidade e sustentabilidade social e ambiental; qualidade de vida; e ética profissional

Desse modo, faz-se necessário ainda que o profissional egresso tenha desenvolvido uma sólida formação fundamentada nos princípios da ética, da consciência ambiental para o desenvolvimento sustentável, do cooperativismo, do empreendedorismo, das normas técnicas e de segurança, além da capacidade de compor equipes, atuando com iniciativa, criatividade e sociabilidade.

No que se refere à habilitação profissional do Técnico em Alimentos, pretende-se ainda que o egresso tenha desenvolvido conhecimentos, saberes e competências no que diz respeito à formação do profissional técnico em alimentos acerca das seguintes áreas: processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Além disso, auxiliar no planejamento, coordenação e controle de atividades da sua área de atuação, bem como acompanhar o processo de sanitização nas indústrias alimentícias e de bebidas; controlar e corrigir desvios nos processos manuais e automatizados; acompanhar a manutenção de equipamentos; e participar do desenvolvimento de novos produtos e processos.

4 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

O Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos será oferecido na forma integrada, garantindo ao estudante tanto a habilitação profissional técnica de nível médio quanto a conclusão da última etapa da Educação Básica, conforme previsto na Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012:

Art. 7º A Educação Profissional Técnica de Nível Médio é desenvolvida nas formas articulada e subseqüente ao Ensino Médio:

(...)

a) *Integrada*, oferta somente a que já tenha concluído o Ensino Fundamental, com matrícula única na mesma instituição, de modo a conduzir a estudante à habilitação profissional técnica de nível médio ao mesmo tempo em que conclui a última etapa da Educação Básica; (BRASIL, 2012).

O Curso Técnico em Alimentos desenvolvido na forma integrada tem o seu projeto unificado visa integrar:

[...] aos objetivos da Educação Básica e, especificamente, do Ensino Médio e também da Educação Profissional e Tecnológica, atendendo tanto a estas Diretrizes, quanto às Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, assim como às Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica e as diretrizes complementares definidas pelos respectivos sistemas de ensino. (Idem, p.4)

Para atendimento às diretrizes, o currículo articular-se-á por meio da Prática Profissional Articulada (PPA), a qual já estará estruturada com o objetivo de promover uma efetiva integração entre os conhecimentos da Educação Básica e específicos da área de Alimentos. Para tanto, o curso será ministrado em três séries, garantindo simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício da profissão de Técnico em Alimentos.

A Organização Curricular observará as Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio (Resolução CNE/CEB nº 2/2012, p.4) para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no disposto do art. 13, estruturação dos cursos de educação profissional técnica de nível médio, orientada pela concepção de eixo tecnológico, implica considerar:

Art. 13 A estruturação dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, orientada pela concepção de eixo tecnológico, implica considerar:

I - a matriz tecnológica, contemplando métodos, técnicas, ferramentas e outros elementos das tecnologias relativas aos cursos;

II - o núcleo politécnico comum correspondente a cada eixo tecnológico em que se situa o curso, que compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social;

III - os conhecimentos e as habilidades nas áreas de linguagens e códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, vinculados à Educação Básica deverão permear o currículo dos cursos técnicos de nível médio, de acordo com as especificidades dos mesmos, como elementos essenciais para a formação e o desenvolvimento profissional do cidadão;

IV - a pertinência, a coerência, a coesão e a consistência de conteúdos, articulados do ponto de vista do trabalho assumido como princípio educativo, contemplando as necessárias bases conceituais e metodológicas;

V - a atualização permanente dos cursos e currículos, estruturados em ampla base de dados, pesquisas e outras fontes de informação pertinentes. (BRASIL, 2012, p.4)

O PPC do Curso foi construído buscando um alinhamento com os princípios estabelecidos pelo Projeto Pedagógico Institucional (IFBA, 2013) do IFBA, que tem como objetivo garantir um ensino que integre a formação geral com a formação técnica e tecnológica, de maneira que torne indissociáveis as dimensões ensino, pesquisa e extensão, no sentido formar um indivíduo com conhecimentos técnicos bem como princípios éticos e de responsabilidade, valorizando a cidadania, o respeito mútuo, a solidariedade e o espírito coletivo, objetivando construir uma sociedade mais justa.

Neste sentido, toma-se como parâmetro para o desenvolvimento das atividades a perspectiva histórico-crítica de ensino, a qual visa a uma formação integral do ser humano norteada por valores éticos, sociais e políticos, buscando a construção de uma educação dinâmica e histórica que possibilite aos estudantes em formação ler o mundo moderno a partir de suas dimensões econômicas, culturais e científico-tecnológicas. Portanto, objetiva-se promover uma articulação curricular no sentido de estimular o desenvolvimento de uma visão crítica dos saberes adquiridos ao longo do curso, de maneira que os componentes curriculares poderão integrar-se de diferentes formas, ou seja, considerando as dimensões da multidisciplinaridade, interdisciplinaridade ou transdisciplinaridade, como prevê o PPI.

O estágio supervisionado está inserido na Prática Profissional Articuladora (PPA) onde o estudante poderá optar por realizar o estágio supervisionado, apresentando o relatório final de estágio obrigatório, ou pelo TCC (Trabalho de Conclusão de Curso) no qual será apresentado um projeto de uma consultoria orientada. A relação do PPA com o estágio é de caráter orientador, não incidindo na obrigatoriedade de cumprimento da carga horária de 240h de estágio.

Considerando que o currículo promove e articula estratégias pedagógicas para o reconhecimento da diversidade das formas de produção, subjetividades, identidades e dos novos paradigmas da sociedade, a acessibilidade também é considerada nessa nova proposta de organização curricular.

Na área da Educação a acessibilidade é requisito legal expresso nos documentos que orientam a construção de escolas inclusivas, dos quais podemos citar: o decreto 5296\2004, que Regulamenta as Leis 10.048/2000 e 10.098/2000, estabelecendo normas gerais e critérios básicos para o atendimento prioritário a acessibilidade de pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida; O decreto 5626\2005 que Regulamenta a Lei nº 10.436/2002, que dispõe sobre o uso e difusão da Língua Brasileira de Sinais; A Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva de 2008 que define a Educação Especial como modalidade transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, tendo como função disponibilizar recursos e serviços de acessibilidade e o atendimento educacional especializado de forma complementar e ou suplementar e finalmente o Estatuto da Pessoa com Deficiência Lei 13.146\2015 que define acessibilidade como a possibilidade e condição de alcance para utilização, com segurança e autonomia, de espaços, mobiliários, equipamentos.

Os documentos salientam que a acessibilidade que deve ser oferecida em todos os ambientes e serviços e orienta o aprimoramento dos sistemas educacionais, visando a garantir condições de acesso, permanência, participação e aprendizagem, por meio da oferta de serviços e de recursos de acessibilidade que eliminem as barreiras e promovam a inclusão plena. Porém ao compreendermos que é no projeto pedagógico que são alinhadas todas as questões do curso, onde a diversidade humana é atendida, o conceito de acessibilidade deve ser verificado de forma ampla, e não apenas restrita a questões físicas e arquitetônicas, uma vez que o vocábulo expressa um conjunto de dimensões diversas, complementares e indispensáveis para que haja um processo de efetiva inclusão.

. A organização curricular proposta deverá considerar:

- Acessibilidade atitudinal: Refere-se à percepção do outro sem preconceitos, estigmas, estereótipos e discriminações. Todos os demais tipos de acessibilidade estão relacionados a essa, pois é a atitude da pessoa que impulsiona a remoção de barreiras.

- **Acessibilidade pedagógica:** Ausência de barreiras nas metodologias e técnicas de estudo. Está relacionada diretamente à concepção subjacente à atuação docente: a forma como os professores concebem conhecimento, aprendizagem, avaliação e inclusão educacional irá determinar, ou não, a remoção das barreiras pedagógicas.
- **Acessibilidade nas comunicações:** Eliminação de barreiras na comunicação interpessoal (face a face, língua de sinais), escrita (jornal, revista, livro, carta, apostila etc.), incluindo textos em Braille, grafia ampliada, uso do computador portátil e virtual (acessibilidade digital).
- **Acessibilidade arquitetônica:** Inexistência de barreiras ambientais nos espaços ou nos equipamentos, instrumento, utensílios e ferramentas de estudo de trabalho e de lazer ou recreação.
- **Acessibilidade digital:** Direito de eliminação de barreiras na disponibilidade de comunicação, de acesso físico, de tecnologias assistivas, compreendendo equipamentos e programas adequados, de conteúdo e apresentação da informação em formatos alternativos.

Partindo desse pressuposto de eliminar os entraves, obstáculos, atitudes ou comportamentos que limite ou impeça a participação do estudante com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades e superdotação no ambiente escolar, a acessibilidade proporcionará a fruição e o exercício dos seus direitos à liberdade, a comunicação, ao acesso a informação e a circulação com segurança.

Para atender à esta demanda, o Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas, NAPNE, do IFBA campus Barreiras, tem por objetivo contribuir na implementação de políticas de acesso, permanência e conclusão, com êxito, dos estudantes com necessidades específicas e de atender esses discentes e suas famílias bem como aos seus professores.

O NAPNE corresponde aos núcleos de acessibilidade previstos no Decreto 7.611/2011. Na Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica surge através do Programa TECNEP, Programa de Educação, Tecnologia e Profissionalização para Pessoas com Necessidades Educacionais Especiais, que está ligado à SETEC/MEC, sendo um programa que visa à inserção e o atendimento aos estudantes com necessidades educacionais especiais nos cursos de nível básico, técnico e tecnológico, nas Instituições Federais de Educação (IFEs), em parceria com os sistemas estaduais e municipais, bem como o segmento comunitário.

Para conclusão do curso o estudante deverá vivenciar a experiência na área objeto do curso por meio de estágio supervisionado ou TCC. Seguindo a Resolução CEB nº 4, de 8 de dezembro de 1999, o conhecimento adquirido no trabalho também

poderá ser objeto de aproveitamento e conclusão de curso.

4.1 Matriz curricular

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimento, forma integrada, é composta por uma carga horária total de 3.540 horas, seguindo as determinações da Resolução N^o 06/2012 (BRASIL, 2012, p. 4), sendo 1.200 horas dedicadas à forma da formação profissional, conforme exigência Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2014) e 240 horas para o estágio supervisionado, devendo este ocorrer a partir do segundo semestre da segunda série do curso.

De acordo com o inciso III, art. 12 da LDB 9.394/96 determina que os “estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, terão a incumbência de: III – assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas aula estabelecidas” (BRASIL, 1996, p. 14). As demais atividades serão programadas no plano de ensino docente e atividades de caráter didático-científico-pedagógicas no âmbito institucional com a efetiva participação docente e discente.

A matriz curricular do Curso Técnico em Alimentos compõe as horas letivas obrigatórias das disciplinas estabelecidas no planejamento curricular de cada etapa do curso, distribuídas em três núcleos:

Básico – corresponde às disciplinas essenciais para a formação e o desenvolvimento profissional do estudante como cidadão;

Politécnico - correspondente a cada eixo tecnológico em que se situa o curso, que compreende os fundamentos científicos, sociais, organizacionais, econômicos, políticos, culturais, ambientais, estéticos e éticos que alicerçam as tecnologias e a contextualização do mesmo no sistema de produção social (Idem BRASIL 2012, p. 4);

Tecnológico – diz respeito aos métodos, técnicas, ferramentas e outros elementos das tecnologias relativas à formação profissional do Curso Técnico em Alimentos, na forma integrada.

As demais atividades serão computadas, conforme previsto nos componentes curriculares do PPC do curso. O quadro abaixo demonstra a organização do Curso em cada uma das séries com as respectivas disciplinas organizadas em cada um dos três núcleos.

Matriz Curricular do Curso

Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos - Forma Integrada													
NÚCLEOS	DISCIPLINAS	1ª Série			2ª Série			3ª Série			TOTAL		
		45 Minutos		Horas (60 min) H1 [(x*1,5/2)*40]	45 Minutos		Horas (60 min) H2	45 Minutos		Horas (60 min) H3	Horas Aula (45 min) HA1+HA2+HA3	Horas (60 min) H1+H2+H3	
		Aulas Semanais AS1	Horas Aula Ano HA1 (x * 1,33)		Aulas Semanais AS2	Horas Aula Ano HA2		Aulas Semanais AS3	Horas Aula Ano HA3				
NÚCLEO BÁSICO	LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS	Artes	2	80	60						80	60	
		Educação Física	2	80	60	2	80	60			160	120	
		Inglês	2	80	60	2	80	60			160	120	
		Língua Portuguesa	4	160	120	2	80	60	3	120	90	360	270
	CIÊNCIA DA NATUREZA, MATEMÁTICA E SUAS TECNOLOGIAS	Biologia	2	80	60	2	80	60			360	120	
		Física	2	80	60	3	120	90	2	80	60	280	210
		Matemática	4	160	120	2	80	60	2	80	60	320	240
		Química	2	80	60	2	80	60			160	120	
	CIÊNCIAS HUMANAS E SUAS TECNOLOGIAS	Filosofia	2	80	60	2	80	60	2	80	60	240	180
		Geografia	2	80	60	2	80	60			160	120	
		História				2	80	60	2	80	60	160	120
		Sociologia	2	80	60	2	80	60	2	80	60	240	180
	SUB-TOTAL NB		26	1040	780	23	920	690	13	440	390	2400	1860
NÚCLEO POLITÉCNICO	Espanhol							2	80	60	80	60	
	Libras				2	80	60				80	60	
	SMS							2	80	60	80	60	
	Informática Básica	2	80	60							80	60	
SUB-TOTAL NP		2	80	60	2	80	60	4	160	120	320	240	
NÚCLEO TECNOLÓGICO	ICTA	2	80	60							80	60	
	HLCQ	2	80	60							80	60	
	Bioquímica e análise de alimentos				4	160	120				160	120	
	Análise Sensorial de Alimentos	2	80	60							80	60	
	Segurança dos Alimentos				4	160	120				160	120	
	Operações Unitárias							2	80	60	80	60	
	Tecnologia de leite e Derivados							3	120	90	120	90	
	Tecnologia de Carnes, Pescados e Derivados							3	120	90	120	90	
	Tecnologia de Bebidas							2	80	60	80	60	
	Tecnologia de Frutas, Cereais e Hortaliças							3	120	90	120	90	
	Desenvolvimento de Novos Produtos							2	80	60	80	60	
	Gestão e Empreendedorismo							2	80	60	80	60	
	PPA	3	120	90	3	120	90	3	120	90	360	270	
SUB-TOTAL NT		9	320	270	11	440	330	20	800	600	1560	1200	
TOTAIS	Carga Horária Semanal	37			36			37			110		
	Carga Horária Total (60 min)	1110			1080			1110			3300		
	ESTÁGIO ou TCC										240		
	CARGA HORÁRIA TOTAL + ESTÁGIO ou TCC										4520		

OBSERVAÇÃO: Podem ser inseridas todas as linhas que forem necessárias para contemplar todos os componentes curriculares da matriz

4.2 Planejamento dos componentes curriculares de cada etapa

Os componentes curriculares foram organizados de forma a atender a carga horária total do curso (3.540 horas), uma carga horária semanal de 35h/a, turno diurno, com prevalência de aulas no turno vespertino, das 13h às 18h35min, perfazendo um total de 07h/a e intervalo de 20 minutos depois de ministradas as quatro primeiras aulas. O ano letivo, somando-se o conjunto de disciplinas, totaliza 1.110 horas para cumprimento dos conteúdos das disciplinas do primeiro ano, 1.080 horas para cumprimento dos conteúdos das disciplinas do segundo ano e 1.130 horas para

cumprimento dos conteúdos das disciplinas do terceiro ano e pelo menos duzentos (200) dias letivos em cada ano, conforme o inciso I, do art. 24 da LDB- 9.394/96:

Art. 24. A educação básica, nos níveis fundamental e médio, será organizada de acordo com as seguintes regras comuns:

I – a carga horária mínima anual será de oitocentas horas, distribuídas por um mínimo de duzentos dias de efetivo trabalho escolar, excluído o tempo reservado aos exames finais, quando houver. (LDB, 9.394/96, p. 20)

O Parecer CNE/CEB nº 5/97 define que:

As atividades escolares se realizam na tradicional sala de aula, do mesmo modo que em outros locais adequados a trabalhos teóricos e práticos, a leituras, pesquisas ou atividades em grupo, treinamento e demonstrações, contato com o meio ambiente e com as demais atividades humanas de natureza cultural e artística, visando à plenitude da formação de cada aluno. (BRASIL, 1997)

Assim, os duzentos (200) dias letivos semestrais englobam toda a programação incluída na proposta pedagógica do curso, realizada com a frequência exigida e a orientação dos professores. Dentre outras atividades, compõem o elenco de atividades escolares complementares aos duzentos dias letivos:

- Seminários, palestras, encontros simpósios;
- Pesquisa e atividade em grupo;
- Trabalhos teóricos e práticos;
- Visitas técnicas;
- Participação em atividades artísticas, culturais e esportivas.

4.2.1 Primeira Série

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/DISCIPLINA:	ARTES		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Conhecimentos teórico-práticos em Artes, contemplando as diversas linguagens/manifestações artísticas tradicionais e contemporâneas, a saber: a dança, a música, o teatro, as artes visuais, o cinema, entre outras. Dimensões políticas e comunicacionais da Arte. Arte como elemento da cultura. Estética e sensibilidade. Corpo e sociedade.
OBJETIVOS	• Propiciar ao discente uma vivência teórico-prática significativa com o universo das linguagens artísticas: dança, teatro, música, artes

	<p>visuais e outras;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possibilitar o entendimento dos diversos processos, contexto sociocultural, propósitos e expressões do ser humano através da arte; • Propiciar o desenvolvimento crítico, efetivo dos diversos conceitos, competências e habilidades a serem desenvolvidas, divididas em três grandes eixos, que são: representação e comunicação; investigação e compreensão; e contextualização sociocultural, preparando o discente para interagir com as diversas e complexas relações da vida social e cultural de forma diversificada e descolonizada. • Desenvolver e potencializar a utilização das linguagens nos três níveis de competência: interativa, gramatical e textual; • Potencializar a capacidade de ler, interpretar e analisar diversas produções artísticas e em diversos contextos, reconhecer os recursos expressivos das linguagens; • Motivar o discente, através de atividades práticas e de fruição, a colocar-se como protagonista na produção e recepção das diversas linguagens assim como interagir de forma horizontal com os diferentes grupos sociais; • Reconhecer a contribuição dos diferentes povos na construção cultural do Brasil e do mundo, sobretudo dos afrodescendentes e povos indígenas (Lei. 10.639/03 e Lei 11.645/08); • Aprender a aplicar tecnologias da informação em situações relevantes na produção artística e dialogar coerentemente com os espaços virtuais próprios do nosso tempo; • Entender corpo e a mente como forma integrada e não dissociada e como meio de expressão/comunicação capaz de produzir formas criativas e inventivas no campo das artes; • Reconhecer a importância da descolonização do pensamento, para a compreensão e valorização das diversas formas estéticas (perceber e sentir); • Compreender a arte como forma de produção de conhecimento.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • - Reconhecer a arte como conhecimento sensível-cognitivo com áreas de conhecimento distintas e saberes específicos; • Criticar, analisar e interpretar produções artísticas de natureza diversa, reconhecendo o papel das diferentes linguagens, dos diferentes agentes sociais e dos diferentes contextos envolvidos em sua produção. • Produzir produtos artísticos sensíveis coerentes com os avanços técnico e tecnológico do processo histórico, se apropriando das diversas dimensões das artes; • Realizar produções artísticas, individuais, e/ou coletivas em dança transversalizando com as diversas linguagens; • Apreciar criticamente produtos de arte em suas várias linguagens, desenvolvendo a fruição como análise estética; • Analisar, refletir e compreender os diferentes processos da arte, com os seus diferentes instrumentos de ordem material e ideal, como manifestações socioculturais e históricas; • Conhecer, analisar, refletir e compreender critérios culturalmente

	<p>construídos e embasados em conhecimentos afins, de caráter filosófico, histórico, sociológico, antropológico, semiótico, científico e técnico entre outros;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisar, refletir, respeitar e preservar as diversas manifestações de artes em suas múltiplas funções, utilizadas por diferentes grupos sociais e étnicos, interagindo com o patrimônio nacional e internacional, que se deve conhecer e compreender nas suas dimensões sociais e históricas.
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à história das linguagens artísticas (música, dança, teatro, artes visuais), a arte e suas origens; • Análise conceitual das linguagens artísticas (música, dança, teatro e artes visuais); • Percepção corporal; • Estudo do corpo e do movimento; • Dimensões políticas e comunicacionais da arte; • Manifestações das linguagens artísticas: Conceito de arte e das linguagens artísticas; • Arte como elemento da cultura; • Dimensões da cultura na sociedade; • Corpo e sociedade; • Prática de dança; • Consciência corporal e expressão artística; • Danças Populares; • Filosofia da arte; • Estética e sensibilidade: Arte como percepção e desenvolvimento da sensibilidade; • Apreciação estética e suas dimensões; • Análise de obras artísticas; • Estudo do ritmo, como elemento de múltiplas linguagens Artísticas; • Origem do ritmo, o continente africano como pai do ritmo; • Estudo dos gêneros musicais e sua diversidade; • Processos criativos e composição coreográfica; • Relações étnico-raciais através das artes: Arte como instrumento político de luta e denuncia das diferenças sociais; • Arte-dança contemporânea; • Indústria cultural e indústria de massa; • Entretenimento e arte; • Estética dos meios de comunicação, o uso do grotesco; • Arte africana como, como elemento essencial da arte ocidental; • As diversidades dos gêneros musicais ocidentais e sua relação com a cultura negra; • Introdução à linguagem fílmica: (história do cinema, processo de criação de um roteiro, conhecendo os planos, etapas de produção de um filme, produção de curta metragem).
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Apresentação de aula dialógica com o intuito de socializar os conteúdos, práticos e teóricos aos discentes levando-os a uma reflexão acerca dos aspectos inerentes às artes, à cultura, à mídia e à educação contemporânea. Oportunizar o acesso aos mestres, artistas e grupos de reconhecida excelência, assim como pesquisadores, leituras de textos, apreciações artísticas por meio presencial e/ou por registros audiovisuais dos processos de criação e seus resultados estéticos criativos. Haverá apresentação de vídeos e PowerPoint</p>

	como recursos visuais para facilitar o contato com os conteúdos.
AVALIAÇÃO	Processual e contínua. Observação do desenvolvimento dos alunos por meio do interesse e participação nos trabalhos práticos individuais e em grupos, nos seminários, nas leituras e interpretações e nas reflexões de imagens e textos. Sobretudo, no desenvolvimento da percepção corporal, comunicação por via do sensível, expressões, movimentos, oralidade, ampliação da capacidade criativo-inventiva e outros.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	MORANDI, M. M. Entre a arte e a docência: a formação do artista da dança . Campinas, SP: Papyrus, 2006. MARQUES. I. Dançando na escola . 4. ed. São Paulo: Cortez, 2007 FERRARI, S, Arte por toda parte . São Paulo; FTD, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	GEERTZ, C. A interpretação das culturas . Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978. MORIN, E.; MOIGNE, J-L L. A. Inteligência da complexidade . São Paulo: Editora Petrópolis, 2000. COSTA, V. M. M. Corpo e história . Revista Ecos, n. 10, p.245-258, jul., 2011. AGLETON, T. A ideia de cultura . 2. ed. São Paulo: Editora UNESP, 2011. PROENÇA, G. História da arte . São Paulo: Ática, 2008.

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	EDUCAÇÃO FÍSICA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	02

EMENTA	Formação do histórico e desenvolvimento dos jogos, esportes, ginástica e capoeira. Nutrição.
OBJETIVOS	Compreender as principais regras, técnicas e forma de disputa entre jogo, esporte, ginástica e capoeira; Promover o conhecimento do jogo, esporte, ginástica e capoeira; Entender a criação e desenvolvimento dos jogos, esportes, ginásticas e capoeira; Compreender os princípios teóricos que explicam o desenvolvimento dos jogos, esportes, ginásticas e capoeira; Refletir sobre aspectos da nutrição e sua interferência na qualidade de vida; Identificar fatores que se relacionam com a responsabilidade, estilo, religião e gênero nos jogos, esporte, ginástica e capoeira.
HABILIDADES	Compreender o contexto e as formas de evolução dos jogos, esportes, ginástica e capoeira; Desenvolver as capacidades que envolvem a construção e desenvolvimento dos jogos, esportes, ginástica e capoeira; Ampliar os referenciais sobre as múltiplas expressões corporais, culturais, de diferentes épocas dentro de diferentes modalidades esportivas; Praticar e desenvolver habilidades que envolvem os jogos, esportes e ginástica dentro de padrões de disputa e relações lúdicas; Ampliar os referenciais sobre as origens, fundamentos, finalidades da prática da capoeira enquanto esporte, jogo, dança e patrimônio histórico da humanidade; Compreender os aspectos da nutrição em relação à qualidade de vida; Ampliar os referenciais do esporte, jogo, ginástica, capoeira e as relações de gênero, classe social e identidade cultural.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	Esportes coletivos: Principais características dos esportes coletivos; Regras dos esportes coletivos; Fundamentos dos esportes coletivos; Histórico dos esportes coletivos; Jogos; Jogos cooperativos; Jogos populares; Jogos de mesa/salão; Ginástica geral; Contexto histórico da ginástica: Tipos de ginástica; Capoeira: origem, tipos e fundamentos; Jogos, esportes, Ginástica e Capoeira e as relações entre gênero e culturas; Nutrição aplicada às manifestações corporais: transtornos alimentares.
METODOLOGIA	Aulas expositivas. Seminários. Experiências de aulas práticas. Leitura e interpretação textual. Elaboração de relatórios. Dinâmica

	de grupo. Jogos internos. Festivais esportivos. Visitas Técnicas.
AValiação	Avaliação Escrita. Apresentação de Seminários. Participação nas aulas práticas. Participação nos festivais e jogos. Trabalhos em Grupo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>DARIDO, Suraya Cristina. Os conteúdos da educação física escolar: influências, tendências, dificuldades e possibilidades. Revista Perspectivas em Educação Física Escolar, Niterói: RJ., v. 2, n. 1 (suplemento), 2001.</p> <p>_____. Educação física na escola: implicações a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>NEIRA, M. G. Educação física: desenvolvendo competências – São Paulo: Phorte, 2003.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>GHIRALDELLI Jr., P. Educação Física progressista: a pedagogia crítico – social dos conteúdos e a educação física brasileira. São Paulo: Loyola, 2001.</p> <p>KUNZ, E. Educação Física: ensino e mudanças. 3.ed. Unijuí; 2004 (Coleção Educação Física).</p> <p>NISTA – PÍCCOLO, V. L. Educação física escolar: ser... ou não ter? Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1995.</p>

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	LÍNGUA ESTRANGEIRA - INGLÊS		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	Countries, nationalities, indefinite articles, pronouns, verb to be, wh-questions, personal habits and traditions, verbal tenses, adverbs of frequency.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos no emprego adequado de estratégias de leitura para lidar com diferentes tipos de textos escritos em Língua Inglesa, favorecendo a otimização e a autonomia na leitura. • Possibilitar que o aluno construa seu conhecimento sistêmico, a consciência linguística, assim como a consciência crítica e reflexiva, visando à aprendizagem significativa do Inglês como língua estrangeira. • Estimular o aprendizado de Língua Estrangeira como forma de compreender e interagir com diferentes culturas favorecendo a construção de uma visão de mundo aberta e livre de preconceitos. • Proporcionar oportunidades para que o aluno possa ampliar seus conhecimentos sobre si mesmo (a), sobre sua própria cultura e sobre as outras culturas pelo mundo. • Apropriar de saberes para se posicionarem criticamente diante de questões pessoais, sociais e profissionais de seu dia-a-dia, local e globalmente. • Desenvolver o letramento dos alunos para o uso da Língua Inglesa em práticas sociais de comunicação na modalidade oral, na produção escrita e na leitura, e nos meios impresso e digital. • Estimular a reflexão e o desenvolvimento da autonomia do aluno, levando-o a pensar sobre suas habilidades pessoais, vocacionais e sua atuação como cidadão.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar as tecnologias de informações e comunicação como meio ou instrumento que possibilitem a construção do conhecimento acadêmico, social, profissional e pessoal. • Compreender e produzir textos multimodais, orais e escritos, dos mais diversos gêneros textuais. • Utilizar letramento digital nas situações de aprendizado da Língua Inglesa em conjunto com outras disciplinas do currículo, contribuindo para o desenvolvimento de um trabalho interdisciplinar. • Usar recursos tecnológicos para o próprio aprendizado, para um trabalho colaborativo com os colegas, expandindo além dos limites da sala de aula, a consolidação dos aspectos textuais, léxicos e gramaticais. • Produzir textos coerentes e coesos, vistos como uma prática social de interlocução no idioma inglês. • Aplicar conhecimentos de aspectos gramaticais e lexicais necessários ao uso do inglês em situações reais de comunicação em atividades contextualizadas por gêneros textuais diferentes.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	I Unidade: Countries and nationalities Indefinite articles

	<p>Subject pronouns Verb to be Wh-questions</p> <p>II Unidade: Brazilian food Simple present Present continuous Adverbs of frequency</p> <p>III Unidade: Days of the week Months of the year Cardinal and ordinal numbers Dates Imperative Definite article</p> <p>IV Unidade: Health-related words Object pronouns Possessive adjective and possessive pronouns Verb to be (past tense) Past continuous</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Serão utilizadas alternativas viáveis para garantir ao aluno a oportunidade de aquisição e domínio dos mecanismos que compõem a estrutura da língua inglesa, bem como toda a carga cultural que ela acarreta, possibilitando atividades que despertem no aluno a curiosidade quanto à importância desses conhecimentos no ambiente escolar e, sobretudo, na sua vida extraescolar, dotando-o, ao mesmo tempo, de instrumentos que facilitem a sua própria aprendizagem. Para tanto, é imprescindível o uso de abordagens e instrumentos diversificados, no intuito de tornar esta aprendizagem em algo significativo e perene. Desta forma, o professor deverá abrir mão de aulas expositivas dialogadas; do desenvolvimento de pequenos projetos em grupo; do visionamento e análise de figuras, charges e reproduções de obras de arte; de exercícios de fixação sobre os temas estudados; da abertura de debates e discussões direcionadas; de jogos (comunicativos) e atividades lúdicas; de pesquisas em jornais, revistas, livros e internet; de canções e filmes; e da apresentação de pequenos seminários.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>	<p>As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem; terão por critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo no cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe e individualmente, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderá se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e em grupo, organização de eventos, construção de painéis, participação nas atividades práticas propostas, produção audiovisual, textual e etc.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>DIAS.; JUCÁ, L.; FARIA, R. High up: ensino médio. Cotia, SP: Macmillan, 2013.</p>

	<p>MURPHY, R. Essential grammar in use. 2. ed. Cambridge University Press, 2010.</p> <p>MICHAELIS. Dicionário prático inglês-português e português-inglês. SP: Melhoramentos, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>MURPHY, R. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.</p> <p>LONGMAN. Dictionary of contemporary english for advanced learners. 6.ed. Pearson.</p> <p>SOUZA, A. G. F; Et. Al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. 2.ed. São Paulo: Disal, 2010.</p> <p>MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo I, São Paulo, Texto novo, 2004.</p>

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	LÍNGUA PORTUGUESA		
CARGA HORÁRIA:	120H (160H/A)	HORAS SEMANAIS:	04 H/A

EMENTA	<p>Literatura Literatura como produção e processo social. Concepções artísticas, procedimentos de construção de textos literários. A formação da literatura, sua concepção e constituição como patrimônio nacional. Relação entre a dialética cosmopolita e local e a produção nacional. Continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários. Estudo das relações de proximidades e distanciamentos entre as literaturas de expressão portuguesa. Estudo das estruturas e procedimentos de construção de textos literários nas diferentes formas de produção do texto. Estudo das relações entre a literatura, outras artes e outros saberes. Conotação e denotação. Estudo das figuras de linguagem. Gêneros literários: épico, lírico e dramático. Movimentos literários: do Trovadorismo ao Arcadismo.</p> <p>Análise e reflexão linguística Linguagem verbal e não verbal. Estudo da norma e variação do português. Compreensão dos elementos formais da língua em seus planos morfológico-sintático, léxico-semântico, textual e discursivo. A pontuação como organizador das relações e proporção das partes do discurso. Elementos da comunicação e funções da linguagem. Estrutura e formação das palavras. Classes gramaticais. Fonética e fonologia. Acentuação. Novo acordo ortográfico. Leitura e produção de textos orais e escritos Estudo dos tipos textuais: descrição; narração; exposição; argumentação; injunção. Forma verbal dos tipos textuais. Realização linguística dos gêneros textuais. Noções de texto e textualidade. Coesão e coerência textuais.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Literatura • Estabelecer relações entre produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos; • Reconhecer processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; • Estabelecer relações entre a dialética cosmopolita e local e a produção literária nacional; • Identificar momentos de continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários da literatura brasileira; • Relacionar a produção literária brasileira com a literatura luso-afrodescendente; • Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário nos seus diferentes gêneros e diversidade de formas; • Realizar articulações entre os recursos expressivos e estruturais do texto literário e o processo social relacionado ao momento de sua produção; • Estabelecer relações entre a literatura, outras artes e outros saberes. • Análise e reflexão linguística • Reconhecer usos da forma padrão e variedade linguística nas diferentes situações sociocomunicativas; • Empregar os recursos expressivos da língua, procedimentos de

	<p>construção e recepção de textos: organização da macroestrutura semântica e a articulação entre ideias e proposições (relações lógico-semânticas);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empregar os recursos linguísticos em relação ao contexto em que o texto é constituído: elementos de referência pessoal, temporal, espacial, registro linguístico, grau de formalidade, seleção lexical, tempos e modos verbais. • Leitura e produção de textos orais e escritos • Reconhecer os gêneros textuais como uma forma de interação sociocomunicativa constituída por sequências tipológicas de base heterogênea; • Reconhecer o gênero textual como unidade enunciativo-discursiva nas práticas sociais; • Reconhecer o texto como objeto linguístico-histórico, pondo em relevo sua provisoriade, opacidade e incompletude; • Reconhecer o texto como ato histórico, político e cultural que envolve um complexo conjunto de habilidades (cognitivas, textuais, interativas) e fatores situacionais; • Reconhecer os tipos textuais como base para formação dos gêneros textuais; • Ampliar os três sistemas de conhecimento (linguístico, interativo e enciclopédico), por meio da leitura, análise, interpretação e produção de textos orais e escritos; • Reconhecer a língua(gem) como manifestação biopsicossocial, como estrutura e acontecimento, e como efeito de sentido entre interlocutores; • Empregar os recursos linguísticos em processo de coesão textual.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos literários; • Identificar, pelo estudo do texto literário trovadoresco, clássico, barroco e árabe, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo e o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; • Compreender os processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; • Relacionar a dialética cosmopolita e a local em estudo de textos literários; • Compreender pontos de continuidade e ruptura entre textos literários produzidos em diferentes momentos literários; • Distinguir pontos de intersecção da literatura brasileira e luso-afrodescendente; • Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário nos diferentes gêneros e nas diversas formas; • Interpretar textos a partir do conhecimento dos recursos expressivos e estruturais do texto literário ao momento de sua produção; • Relacionar a literatura, outras artes e outros saberes; • Ler e interpretar textos de gêneros jornalísticos, literários, publicitários e científicos, observando aspectos linguísticos, textuais, composicionais, discursivos, pragmáticos e interacionais; • Reconhecer a importância da leitura e da <i>performance</i> para sua própria formação e para o desenvolvimento da consciência crítica; • Produzir textos claros, coesos e coerentes, na modalidade oral e escrita, considerando o gênero textual adequado para cada contexto;

	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as noções básicas acerca da propriedade textual da coesão e da sua relação com a coerência; • Desenvolver a competência textual e a autonomia discursiva, assumindo-se autor, de forma consciente, nos textos que produz; • - Reescrever textos com vistas ao desenvolvimento da autoria; • - Desenvolver a capacidade de interagir socialmente por meio da linguagem, posicionando-se criticamente; • Compreender noções de fonética e fonologia, morfologia, sintaxe e semântica da língua portuguesa numa perspectiva reflexiva e funcional; • Compreender o uso das tecnologias de informação e comunicação em situações de aprendizagem, de forma crítica e reflexiva; • Reconhecer o hipertexto e os gêneros digitais como espaço não linear de leitura e de produção textual; • Reconhecer a leitura do hipertexto como uma forma de coautoria do que se lê.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>I UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao conceito de gênero e tipologia textual; • Conotação e denotação; • Linguagem verbal e não verbal; • Signo linguístico (símbolo, ícone, índice); • Elementos da comunicação; • Funções da linguagem; • Gêneros literários (épico, lírico, dramático) e não literários; • Tipologia textual – narração. <p>II UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura e formação de palavras; • Classificação das palavras: substantivo, adjetivo, artigo, numeral – sintagma nominal; • Figuras de linguagem; • Coesão e coerência textual: conceito de texto e textualidade (conectores: preposição e conjunção); • Trovadorismo; • Humanismo; • Gêneros narrativos. <p>III UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pontuação; • Variação linguística: registros de linguagem, norma culta, português padrão e graus de formalismo; • Fonética/ Fonologia: fonema, dígrafo, ditongo, hiato; • Classicismo; • Literatura de informação; • Barroco; • Tipologia textual- exposição e relato <p>IV UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificação das palavras: verbo, advérbio, interjeição – sintagma verbal; • Acentuação; • Novo Acordo Ortográfico; • Arcadismo; • Coesão e coerência textuais: pronomes, anáfora, catáfora e processos de referenciação (hipônimo e hiperônimo);

	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia textual – argumentação.
METODOLOGIA	Considerando o processo de ensino e aprendizagem como dinâmico e participativo, serão propostas atividades interativas, aulas expositivas dialogadas, exercícios práticos, fichamentos, resumos, resenhas, discussões e trabalhos em grupo, análise crítica de textos, seminários, debates, pesquisas, produções textuais orais e escritas, sessões de vídeo e música.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • A avaliação é entendida como processo que precisa ser constantemente revisto. Para observar o desempenho do aluno em relação à construção do conhecimento e ao desenvolvimento das habilidades, serão utilizados instrumentos avaliativos variados; • Avaliação escrita de forma objetiva ou discursiva; • Apresentação de seminário; • Pesquisa orientada a partir de questões de pesquisa; • Produção de texto individual a partir de temática previamente definida; • Exposição de trabalhos a partir de pesquisa bibliográfica; • Outros instrumentos que se fizerem necessários. •
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BECHARA. E. Gramática escolar da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.</p> <p>BECHARA. E. A nova ortografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>ABAURRE, M.L.; PONTARA, M.N. Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura - ensino médio - integrado. São Paulo: Moderna, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	ABREU, A. S. A arte de argumentar . 9. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2009.

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	BIOLOGIA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	Introdução no estudo da Biologia. Seres Vivos. Ecologia. Bases químicas da vida. Organização e estrutura celular. Metabolismo energético. Histologia.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as ciências naturais e as tecnologias a elas associadas como construções humanas, percebendo seus papéis nos processos de produção e no desenvolvimento econômico e social da humanidade; • Compreender a importância das substâncias nutritivas, suas contribuições para desenvolvimento dos seres vivos e prevenção de doenças; • Apresentar a célula no que diz respeito a sua origem, morfologia e fisiologia; • Conhecer os fundamentos da Ecologia e justificar a importância dos estudos ecológicos para o futuro da humanidade; • Compreender os processos ecológicos, a importância para o equilíbrio dos ecossistemas e a manutenção do planeta Terra reconhecendo duas etapas, sucessões e relações. • Reconhecer a diversidade de seres vivos; • Perceber as principais interações entre os seres vivos; • Identificar os principais reinos; • Perceber a função ecológica de cada grupo estudado; • Identificar aspectos evolutivos que marcaram a grande diversidade destes indivíduos; • Reconhecer as relações estabelecidas com o reino animal; • Compreender que num mesmo ser vivo inúmeros processos ocorrem simultaneamente e se tornam dependentes entre si; • Perceber a indispensabilidade de cada ser vivo no meio biótico; • Compreender a distribuição dos animais na biosfera; • Conhecer a distribuição geográfica dos principais grupos de animais; • Compreender a complexidade das relações entre os seres vivos e o ambiente nos ecossistemas, reconhecendo o alto grau de interdependência que há entre os diversos componentes da biosfera.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer historicamente a Biologia; • Entender o homem como ser biológico; • Identificar as principais aplicações do conhecimento em Biologia; • Perceber ideologias e intenções no trato de determinados assuntos no livro didático; • Perceber a presença da biologia nas diversas áreas do conhecimento; • Identificar a presença de conhecimentos de outras áreas inseridos nos conteúdos de Biologia; • Compreender os diversos níveis de organização dos seres vivos; • Saber que os seres vivos podem ser classificados de acordo com muitos critérios; • Reconhecer a célula como uma estrutura de vida semi-independente; • Perceber a interação entre os diversos seres vivos e a contribuição disto na evolução. • Diferenciar os seres vivos pelo seu grau de complexidade;

	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os principais componentes químicos das células; • Conhecer os principais compostos que constituem um ser vivo; • Compreender as principais funções dos componentes químicos de uma célula e os mecanismos enzimáticos envolvidos; • Conhecer o mecanismo da fotossíntese; • Perceber a importância da produção energética durante a fotossíntese; • Compreender o mecanismo da respiração celular; • Identificar os principais meios de respiração encontrados entre os seres; • Perceber a célula como uma grande estrutura auto-organizativa; • Reconhecer a presença da membrana plasmática na célula; • Conhecer os mecanismos microscópicos de observação celular; • Diferenciar os principais tipos de membranas; • Determinar os principais componentes químicos das membranas celulares; • Compreender os principais mecanismos de transporte nas membranas; • Conhecer os mecanismos de pinocitose e fagocitose; • Identificar os seguintes organelas celulares: mitocôndrias, lisossomos, complexo golgiense, retículos endoplasmáticos, ribossomos, centríolos, cílios e flagelos, peroxissomos, hialoplasma, carioteca, nucleoplasma, nucléolo e cromatina, entre outras estruturas; • Compreender as principais funções metabólicas desempenhadas pelos elementos do item anterior; • Identificar os principais tipos de tecidos do corpo humano.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • A Biologia como ciência; • Características dos seres vivos; • Níveis de Organização em Biologia; • Fundamentos da ecologia; • Energia e matéria nos ecossistemas; • Dinâmica das populações biológicas; • Seres vivos: bactérias, protozoários, fungos, animais e plantas. • Relações ecológicas entre seres vivos; • Sucessão ecológica; • Distribuição dos organismos na Biosfera; • A Base molecular da vida: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas. • Introdução a Citologia: a descoberta da célula: o mundo microscópico, o termo célula e teoria celular; • Envoltórios celulares: estruturas e mecanismos de transporte; • O Citoplasma: constituição, estrutura e função das organelas celulares; • O Núcleo celular; • Respiração Celular e Fermentação; • Fotossíntese e Quimiossíntese; • Histologia Animal.
METODOLOGIA	<p>Aulas expositivas. Análise de situações-problema. Experiências de laboratório (aulas práticas). Manipulação do microscópio. Leitura e interpretação textual. Elaboração de relatórios. Dinâmica de grupo.</p>

	Estudo de caso (estudo de casos reais do cotidiano, difundido na mídia). Mapas conceituais. Visitas Técnicas.
AValiação	Avaliação Escrita. Apresentação de Seminários. Relatórios de aula prática e visitas técnicas. Trabalhos em Grupo. Estudos Dirigidos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	AMABIS, J.A.; MARTO, G.R. Biologia: biologia das células. 3. ed. São Paulo Editora Moderna, v. 1, 2010. GEWANDSZNADJER, F.; LINHARES, S. Biologia hoje: os seres vivos. São Paulo: Editora Ática, v.2, 2011. MENDONÇA, V. L. Biologia: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Editora AJS, v. 1, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	AMABIS, J. A.; M.ARTO, G. R. Biologia: biologia dos organismos. 3. ed. São Paulo: Editora Moderna, v. 2, 2010. BIZZO, N. Novas bases da biologia: células, organismos e populações. 2. ed. São Paulo: Editora Ática, v. 1, 2014. GEWANDSZNADJER, F.; LINHARES, S. Biologia hoje: citologia. São Paulo: Editora Ática v.1, 2011. LOPES, S. Bio 1. São Paulo: Editora Saraiva, v. 1, 2010.

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	FÍSICA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	Discussão de conceitos básicos e fundamentais da Mecânica Newtoniana. Estudo de sistemas de medidas, grandezas escalares e vetoriais, equilíbrio de forças, movimentos em até três dimensões, medidas de centro de massa, leis de Newton, momento linear, dinâmica de rotação, trabalho, conservação da energia, potência, rendimento e gravitação universal. Estabelecimento de relações entre História da Física; Ciência, tecnologia, economia e sociedade.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilitar uma formação básica em Física, a partir de uma visão geral e clara dos fundamentos da mecânica. • Compreender as leis básicas da mecânica dentro de uma formulação histórica, conceitual e matemática atuais para interpretar fenômenos, prever situações e encontrar soluções adequadas para problemas aplicados aos sistemas mecânicos. • Compreender a Física presente no cotidiano e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos. • Capacitar o aluno a entender conceitos e leis da natureza que fundamentam os fenômenos que afetam a vida sobre a Terra, e servem de suporte à compreensão de tecnologias contemporâneas.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Construir e investigar situações-problema. Identificar a situação física, utilizar modelos físicos, generalizar de uma a outra situação, prever, avaliar, analisar previsões. Articular o conhecimento físico • Saber se comunicar cientificamente e conhecer as principais fontes de conhecimento científico atual. • Dominar o uso de equações algébricas, modelos matemáticos de fenômenos físicos, leitura de gráficos, notação científica e ordem de grandeza. • Compartilhar o saber científico produzido através de mídias sociais • Vivenciar trabalhos em equipe, na confecção de experimentos e tecnologias de baixo custo, e na elaboração de seminários de pesquisa.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Tópicos da mecânica Newtoniana, descrição e causa de movimentos em até três dimensões; • Temas históricos associados ao desenvolvimento da mecânica newtoniana; • Temas históricos e atuais associados a energia, conservação e transformação; • Temas associados à instrumentação científica e confecção de tecnologias de baixo custo; • Temas associados à comunicação científica por meios não formais (mídias sócias) e meios formais (periódico científico, ex. Revista Brasileira do ensino de Física).
METODOLOGIA	Aula expositiva. Descrição fenomenológica e formalização matemática de leis da Física e suas aplicações. Discussão em sala sobre as evidências das leis Físicas no cotidiano. Aprendizagem baseada em problemas e em construções de aparatos experimentais.

	Vivências interdisciplinares e multidisciplinares.
AVALIAÇÃO	Teste e prova (questões objetivas e discursivas). Avaliação qualitativa: Construção de experimento; Apresentação de seminários. Trabalho de pesquisa bibliográfica. Produção de trabalho audiovisual. Produção de trabalho arte cênico. Exercícios em sala. Exercícios para casa.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	RAMALHO, F. Os fundamentos da física . 6. ed. São Paulo: Moderna, v.1, 2003 GASPAR, A. Física . São Paulo: Ática, 2007. SAMPAIO, J. L. Física . 2. ed.. São Paulo: Atual, 2005.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	GASPAR, A. Física . São Paulo: Editora Ática, v. 1, 2000. GUALTER, N. H.. Os tópicos da física . 13. ed. São Paulo: Editora Saraiva: São, v. 1, 2011. HEWITT, P. G. Física conceitual . 11. ed. São Paulo: Editora Bookman, 2011.

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	MATEMÁTICA		
CARGA HORÁRIA:	120H (160H/A)	HORAS SEMANAIS:	4H/A

EMENTA	<p>Grandezas e Medidas. A linguagem dos Conjuntos e a Lógica Matemática. Conjuntos Numéricos. Funções reais de uma variável: Afim; Quadrática; Exponencial; Logarítmica; Várias Sentenças; Modular.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Discutir a importância da Matemática, enquanto forma de comunicar ideias e dados sobre a realidade, com o viés das práticas sociais, além de dialogar com as aplicações dos conteúdos propostos em uma perspectiva lógica buscando uma melhor compreensão, assimilação e popularização dos mesmos no cotidiano e na associação com outras áreas do conhecimento; • Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticos e planejar soluções para problemas novos, que exijam iniciativa e criatividade; • Aplicar conhecimentos matemáticos para compreender, interpretar e resolver situações-problema do cotidiano ou do mundo tecnológico e científico; • Desenvolver a capacidade de comunicação de ideias matemáticas por escrito ou oralmente, promovendo sua capacidade de argumentação; • Estabelecer conexões, relações e integração entre os diversos campos da Matemática para resolver problemas, interpretando-os de várias maneiras e sob diferentes pontos de vista; • Desenvolver competências e habilidades que proporcionem ao aluno conhecimentos teóricos e práticos indispensáveis ao exercício de sua profissão.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar relações entre grandezas e unidades de medidas, bem como relação de dependência entre grandezas. • Resolver problemas que envolvam medidas e variações de grandezas. • Compreender a lógica em seu contexto histórico. • Reconhecer e manipular símbolos que são usados na lógica proposicional. • Determinar o valor lógico de uma expressão na lógica proposicional. • Verificar validade de um argumento sentencial. • Manipular tabelas-verdade. • Desenvolver o raciocínio lógico-dedutivo. • Efetuar as operações entre conjuntos e seus subconjuntos. • Utilizar as propriedades fundamentais da álgebra nas operações entre elementos dos conjuntos; • Resolver problemas utilizando a linguagem de conjuntos e os principais símbolos lógicos; • Localizar um ponto no plano, suas simetrias e calcular distância entre pontos; • Efetuar produto entre conjuntos (produto cartesiano) e representá-la num plano cartesiano; • Representar graficamente uma função e identificar suas características principais;

	<ul style="list-style-type: none"> • Calcular o Domínio de uma função, a imagem, o crescimento; • Resolver equações relativas a cada tipo de função a fim de calcular as suas raízes; • Fazer o estudo do sinal de cada tipo de função resolvendo inequações; • Identificar os conjuntos numéricos estabelecendo as relações de pertinência e inclusão; • Reconhecer o significado dos principais símbolos lógicos; • Identificar e reconhecer um sistema de coordenadas cartesianas no plano e sua utilidade prática na localização de pontos num certo espaço; • Estabelecer o conceito de função como uma forma de duas grandezas ou variáveis se relacionarem; • Caracterizar os diversos tipos de função, a saber: afim, quadrática, modulares, exponenciais e logarítmicas; • Interpretar o logaritmo de um número como ferramenta para o cálculo aritmético e algébrico; • Resolver problemas usando o conceito e as propriedades operatórias dos logaritmos e logaritmos decimais.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Conjuntos numéricos – operações básicas; • Razões e proporções – resolução de problemas; • Regras de três – aplicações; • Porcentagem; • Unidades de medidas – comprimento, volume, área, massa. • Conjuntos e Lógica Matemática; • Estudo geral das funções reais de uma variável – classificação, tipologia, composição, inversão; • Função constante; • Função afim; • Função quadrática; • Resolução de problemas de primeiro e segundo grau (máximos e mínimos); • Função modular; • Função Exponencial. • Logaritmos e Função Logarítmica • Função definida por várias sentenças. • Resolução de Problemas.
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Aulas Expositivas Dialogadas. • Trabalhos em Grupo. • Pesquisas. • Elaboração e Resolução de Problemas. • Leituras. • Utilização de softwares e outros recursos tecnológicos.
AValiação	<ul style="list-style-type: none"> • Provas • Trabalhos em grupo • Relatórios • Observação direta da participação dos estudantes em atividades de sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	DANTE, L. R. Matemática : contexto e aplicações. São Paulo: Editora Ática, v. 1, 2014.

	<p>ALENCAR FILHO, E. Iniciação à lógica matemática. São Paulo: Nobel, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: conjuntos e funções. São Paulo: Atual, v. 1, 2005.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: logaritmos. São Paulo: Atual, v. 2, 2005.</p> <p>SANTOS, Valdex. Formulário Matemático. Disponível em <https://waldexifba.wordpress.com>. Acesso em 08 de nov. 2015.</p> <p>_____. V. Apostila de Matemática Elementar. Disponível em <https://waldexifba.wordpress.com>. Acesso em 08 de nov. de 2015.</p>

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	QUÍMICA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	Tabela Periódica. Funções Inorgânicas. Reações Inorgânicas. Cálculo Estequiométrico. Funções Orgânicas. Reações Orgânicas.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentar conhecimentos fundamentais de química, de modo que os alunos sejam capazes de descrever as transformações químicas em linguagens discursivas, desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca destas transformações. Compreender os códigos e símbolos próprios da química atual, reconhecer suas modificações ao longo do tempo. • Desenvolver os conceitos relacionados à química numa perspectiva de investigação e de compreensão desses conceitos e dos diferentes contextos que podem ser aplicados. • Promover a contextualização sociocultural, mostrando a química como uma forma de pensar o mundo em meio a muitas outras, que, juntas, permitem abordar problemas científicos, tecnológicos, sociais e ambientais. • Propiciar o uso amplo de ferramentas de representação e comunicação no sentido de auxiliar a formação de um cidadão plenamente letrado, que domine os códigos, os textos nos seus diferentes gêneros e as diferentes formas de argumentar.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e verificar a organização e classificação dos elementos químicos na tabela periódica. • Reconhecer os elementos químicos e suas principais propriedades utilizando a tabela periódica como ferramenta. • Reconhecer e nomear as principais funções inorgânicas. • Compreender os princípios básicos das reações químicas. • Correlacionar as funções inorgânicas e as principais transformações químicas sofridas por essas substâncias. • Relacionar as substâncias e as transformações químicas com situações observadas no cotidiano. • Conhecer e relacionar as relações estequiométricas. • Operacionalizar cálculos que envolvam as relações estequiométricas. • Compreender o conceito de rendimento das reações químicas e seus fatores determinantes. • Dominar o entendimento de conservação da matéria para o balanceamento de equações químicas. • Reconhecer e caracterizar as principais funções orgânicas. • Dominar as regras de nomenclatura oficial para os compostos orgânicos. • Conhecer e Identificar as principais reações sofridas pelos compostos orgânicos. • Caracterizar e reconhecer como as reações orgânicas ocorrem.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Tabela Periódica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organização da tabela: grupos e famílias; • Propriedades periódicas: raio atômico; energia de ionização e afinidade eletrônica.

	<p>Funções Inorgânicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ácidos; • Bases; • Sais; • Óxidos. <p>Reações Inorgânicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simples troca; • Dupla troca; • Síntese; • Decomposição. <p>Cálculo Estequiométrico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mol e número de avogadro • Relações estequiométricas (massa, volume, quantidade de matéria, constante de Avogadro) • Reagente limitante e rendimentos • Balanceamento de equações <p>Funções Orgânicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hidrocarbonetos; • Alcoois; • Aldeídos; • Cetonas; • Éter; • Ácidos Carboxílicos; • Ésteres; • Anidridos; • Haletos; • Sal orgânico; • Aminas; • Amidas; • Nitrilas; • Isonitrila; • Nitrocompostos; • Compostos Sulfurados <p>Reações Orgânicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adição • Substituição • Oxidação • Esterificação
METODOLOGIA	Serão ministradas aulas expositivas, dialogadas e experimentais, onde os recursos serão aplicados de acordo com o conteúdo a fim de se obter melhores resultados no processo de ensino e aprendizagem. Podem ser utilizadas várias ferramentas como vídeos, textos, músicas, etc., a fim de aproximar e desmitificar a Química como ciência.
AVALIAÇÃO	Listas de exercício. Estudo dirigido. Avaliação escrita compreendendo questões objetivas e subjetivas. Seminários. Execução de atividades experimentais. Relatórios técnicos. Elaboração e desenvolvimento de projetos. Resenhas críticas. Paródias.
BIBLIOGRAFIA	PERUZZO, F. M.; Canto, E. 1.; Química na abordagem do

BÁSICA	<p>cotidiano. 4. ed. São Paulo: Moderna, v. 1, 2006.</p> <p>_____. Química na abordagem do cotidiano. 4. ed. São Paulo: Moderna, v. 3, 2006.</p> <p>MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H.; Química 3: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H.; Química 1: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>SANTOS, W. L. P; MÓL, G. S. Química cidadã: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Editora AJS, v. 1, 2013.</p> <p>_____. Química cidadã: ensino médio. 2. ed. São Paulo Editora AJS, v. 2, 2013.</p> <p>REIS, M. Química, meio ambiente, cidadania, tecnologia. 2. ed. São Paulo: FTD, v. 1, 2011.</p> <p>_____. Química, meio ambiente, cidadania, tecnologia. 2. ed. São Paulo: FTD, v. 2, 2011.</p>

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	FILOSOFIA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	Aprofundamento dos desdobramentos contemporâneos dos temas pertinentes à ética, política, teoria do conhecimento, estética, linguagem, ciência e antropologia filosófica. Esboço e análise da relevância dessas temáticas na atualidade.
OBJETIVOS	A disciplina de filosofia no terceiro ano visa aprofundar os temas já apresentados no segundo e primeiro ano, concernentes à ética, política, teoria do conhecimento, estética, linguagem, ciência e antropologia filosófica. Se no primeiro ano a intenção era inserir o aluno no pensamento conceitual filosófico, sensibilizando-o para os diversos temas debatidos pela filosofia, e no segundo ano aprofundar os temas concernentes às diversas temáticas da disciplina, no terceiro ano serão aprofundados os conteúdos por meio de seus desdobramentos contemporâneos.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Ler textos filosóficos de modo significativo; • Ler, de modo filosófico, textos de diferentes estruturas e registros; • Elaborar por escrito o que foi apropriado de modo reflexivo. Debater, tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e mudando de posição em face de argumentos mais conscientes, de forma investigativa e compreensiva; • Articular conhecimentos filosóficos e diferentes conteúdos e modos discursivos nas Ciências Naturais e Humanas, nas Artes e em outras produções culturais.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Filosofia da técnica (Heidegger; Pierre Levy); • Antropologia filosófica; • Filosofia contemporânea: • Bioética; • Produção de identidades; • Hipermodernidade; • Problemas da Filosofia política e a Democracia.
METODOLOGIA	Aulas expositivas, seminários, estudo dirigido. Estudo das abordagens de leitura de texto filosófico. Estabelecimento de teoria e prática por meio de aulas expositivas dialogadas. Uso de recurso tecnológico em aulas, tais como <i>data show</i> , vídeos. problematização do conhecimento da disciplina por meio de incentivo à pesquisa em diferentes fontes. Estudo interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas de que envolvem as habilidades e os conhecimentos requeridos na disciplina, por meio de trabalho integrado com as disciplinas afins.
AValiação	Avaliações por meio de seminário, atividades individuais, atividades em grupo de estudo dirigido, avaliação individual escrita, apresentações teatrais e produção de vídeos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. 4. ed. rev. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>CHAUI, M. Convite à filosofia. 2. ed. São Paulo: Editora Ática,</p>

	<p>2013.</p> <p>GALLO, S. Filosofia: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione, 2014.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>BOBBIO, N.. O futuro da democracia: uma defesa das regras do jogo. 11. ed. Trad. NOGUEIRA, M. A. São Paulo: Paz e Terra, 2009.</p> <p>CASSIRER, E. Antropologia Filosófica: ensaio sobre o homem. São Paulo: Mestre Jou, 1977.</p> <p>CHARLES, S. Cartas sobre a hipermodernidade. São Paulo: Barcarolla, 2009.</p> <p>CHAUÍ, M. Cultura e Democracia: o discurso competente e outras falas. 12. ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p> <p>DAHL, R. A. A democracia e seus críticos. São Paulo: Martins Fontes, 2012.</p> <p>LÉVY, P. As tecnologias da inteligência: o futuro do pensamento na era da informática. São Paulo: Editora 34, 2010.</p> <p>LIPOVETSKY, G. A era do vazio. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>MORIN, E. O enigma do homem: para uma nova antropologia. Rio de Janeiro, Zahar, 1979.</p> <p>RÜDIGER, F.. Martin Heidegger e a questão da técnica: Prospectos acerca do homem do futuro. Porto Alegre: Editora Sulina, 2006.</p> <p>VAZ, H.C. L. Antropologia filosófica I. São Paulo, Loyola, 1991.</p>

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	GEOGRAFIA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	<p>Importância da geografia no mundo atual: A evolução da ciência geográfica e os principais conceitos da geografia; A representação do espaço geográfico: noções básicas de orientação e cartografia; Sistemas de Informações Geográficas (SIGs); Geoprocessamento. O modo de ver e pensar a geografia ambiental. Geologia: Evolução da Terra; teoria da deriva dos continentes; Processos de transformações Geológicas, Estruturas Geológicas e relevo do Brasil e do Mundo; Rochas e suas classificações; Pedologia (solos), horizontes e tipos de Solos. Climatologia e fenômenos climáticos; Águas continentais, subterrâneas e oceânicas e a utilização/conservação dos recursos hídricos. Formações vegetais do Brasil e do Mundo. Espaço Mundial: economia, geopolítica e sociedade. Modos de produção capitalista e socialista; Geopolítica: esfacelamento da bipolaridade e multipolarização contemporânea; Globalização e mercados regionais / Blocos econômicos.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Articular os conceitos de geografia com observação, descrição, organização de dados e informações do espaço geográfico considerando as escalas de análise; • Identificar as várias tecnologias e diferentes formas utilizadas para representar o mundo, associando-as ao processo de construção do conhecimento científico em Geral; • Analisar e comparar a dinâmica de utilização e preservação da natureza e suas implicações ao nível global, regional e local. • Interpretar o espaço geográfico por intermédio do estudo, reconhecimento, da diferenciação e utilização da linguagem cartográfica; • Compreender as várias formas de escalas; • Situar os avanços da cartografia na história e o papel do geoprocessamento no atual estágio de representação do espaço geográfico; • Identificar as relações existentes entre os aspectos físicos, econômicos e sociais no espaço geográfico, segundo a observação do espaço e a interação entre esses processos; • Assimilar a noção de tempo geológico e suas implicações no estudo dos fenômenos terrestres; • Compreender a formação da crosta terrestre e dos elementos que a constituem; • Relacionar a estrutura interna da Terra às zonas sísmicas e vulcânicas; • Compreender como a sociedade faz uso diferente do espaço, de acordo com as características topográficas e a estrutura geológica dos lugares; • Identificar os agentes internos e externos modificadores do relevo; • Compreender como se formam as cadeias de montanhas, os planaltos, as depressões e as planícies; • Identificar e compreender as características do relevo brasileiro, considerando as classificações que foram elaboradas por Aroldo de

	<p>Azevedo, Aziz Ab' Saber e Jurandy Ross;</p> <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os processos de formação do solo, bem como os horizontes e seus perfis;• Identificar e analisar algumas classificações do solo, inclusive a que resultou dos estudos recentes a respeito dos tipos de solo no Brasil;• Identificar problemas ambientais decorrentes da agricultura.• Entender que o ser humano, por meio de suas atividades, pode desencadear ou acelerar o processo de erosão;• Reconhecer as diversas formas de adaptação do ser humano às condições climáticas em diferentes regiões do planeta;• Distinguir clima e tempo atmosférico;• Identificar os fatores do clima, tais como latitude, altitude, continentalidade/maritimidade, massas de ar e suas dinâmicas.• Relacionar a poluição do ar ao efeito estufa local;• Estabelecer relações entre dinâmicas climáticas e formações vegetais;• Interpretar e comparar climogramas;• Caracterizar as formações vegetais da Terra e do Brasil e suas especificidades climáticas;• Compreender a atuação das massas de ar no Brasil e sua influência sobre os tipos climáticos brasileiros;• Diferenciar as características dos tipos climáticos no Brasil e relacionando-as às características das formações vegetais;• Compreender a dinâmica climática brasileira e suas relações intrínsecas com a diversidade de formações vegetais;• Construir e interpretar climogramas a partir de dados oferecidos e relacioná-los à região a que se referem;• Conhecer as causas do processo de devastação nas diferentes formações vegetais do Brasil;• Compreender as características das águas superficiais, subterrâneas e oceânicas e explicar sua sujeição a ações antrópicas;• Ampliar os conhecimentos sobre as necessidades humanas, de cunho econômico e as questões ambientais relacionadas ao uso da água;• Compreender as medidas utilizadas para mitigar a escassez de água, como a irrigação ou a transposição de águas fluviais;• Reconhecer as vantagens e desvantagens da construção de hidrovias e hidrelétricas;• Compreender a dinâmica da natureza com suas características de ordem natural e das alterações provocadas pelas sociedades;• Analisar os espaços considerando a influência dos fenômenos da natureza e da sociedade;• Compreender a problemática da distribuição da água no território brasileiro, observando a relação entre concentração populacional e disponibilidade de água doce nas regiões do país;• Avaliar o impacto da utilização dos recursos minerais no âmbito sócio ambiental;• Colocar-se criticamente em relação à conservação dos ambientais;• Conhecer as causas do processo de devastação nas diferentes formações vegetais do Brasil;• Identificar as causas e compreender o processo de desertificação e a sua ocorrência no território brasileiro;• Discutir a relação entre ambiente e interesses econômicos;• Reconhecer os fenômenos naturais com base na interpretação do espaço geográfico relacionado à geopolítica mundial;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar as contradições que se manifestam especialmente decorrentes dos processos produtivos e de consumo; • Compreender o cenário mundial, construído em diferentes tempos, enfocando, principalmente, o processo contemporâneo, permeando diferentes práticas e agentes que resultam em profundas mudanças na organização do espaço geográfico; <p>Analisar criticamente a ordem mundial, os fatores que a geraram, bem como as consequências disso tudo para o cotidiano dos seres humanos, como no trabalho, lazer, consumo e violência.</p>
HABILIDADES	<p>Utilizar os diversos conceitos associados à análise da natureza próprios da Geografia para investigar e observar as transformações das paisagens no tempo;</p> <p>Discutir as condições ambientais associadas a elementos de ordem econômica e social visando à interpretação de dados e informações e a construção de hipóteses e conceitos;</p> <p>Identificar as relações de contradição e complementariedade entre natureza e sociedade;</p> <p>Expressar sua percepção espacial utilizando a linguagem cartográfica em sua interpretação do espaço;</p> <p>Manejar e aplicar adequadamente a linguagem cartográfica em sua interpretação do espaço;</p> <p>Utilizar diferentes escalas de tempo e espaço para compreender as formas pelas quais as sociedades aprenderam e se apropriaram dos espaços;</p> <p>Verificar a inter-relação dos processos sociais e naturais na produção e organização do espaço geográfico em suas diversas escalas;</p> <p>Analisar diferentes processos de produção ou circulação de riquezas e suas implicações sócio espaciais;</p> <p>Interpretar dados e informações, percebendo a construção de hipóteses e conceitos, aplicando os conhecimentos geográficos para compreender a realidade e tomar decisões;</p> <p>Entender o cenário mundial em relação às divergências entre nações, que perpassam o século XX e tendem a se estender pelo século XXI;</p> <p>Reconhecer as várias formas de organização de espaço geográfico político e econômico com base na evolução das sociedades.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Temas da Geografia no mundo atual;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temas da Geografia Ambiental; • Tópicos da evolução da ciência geográfica e os principais conceitos da geografia; A representação do espaço geográfico: noções básicas de orientação e cartografia; • Sistemas de Informações Geográficas (SIGs); Geoprocessamento; • Temas da Geologia: Evolução da Terra; teoria da deriva dos continentes; Processos de transformações Geológicas, Estruturas Geológicas e relevo do Brasil e do Mundo; Rochas e suas classificações; • Tópicos da Pedologia (solos), horizontes e tipos de Solos. Climatologia e fenômenos climáticos; • sobre as Águas continentais, subterrâneas e oceânicas e a utilização/conservação dos recursos hídricos. Formações vegetais do Brasil e do Mundo • Tópicos sobre o Espaço Mundial: economia, geopolítica e

	<p>sociedade. Modos de produção capitalista e socialista; Temas da Geopolítica: esfacelamento da bipolaridade e multipolarização contemporânea; Temas da Globalização e mercados regionais / Blocos econômicos.</p>
METODOLOGIA	<p>Segundo as Orientações curriculares para o Ensino Médio: ciências humanas e suas tecnologias, “para que os objetivos sejam alcançados, o ensino de geografia deve fundamentar-se em um corpo teórico-metodológico baseado nos conceitos de natureza, paisagem, espaço, território, região, rede, lugar e ambiente, incorporando também dimensões de análise que contemplam tempo, cultura, sociedade, poder e relações econômicas e tendo como referência os pressupostos da geografia como ciência que estuda as formas, os processos, as dinâmicas dos fenômenos que desenvolvem por meio das relações entre sociedade e a natureza, constituindo o espaço geográfico”, (p. 43, 2013). Seguindo essa premissa, os conteúdos serão trabalhados numa perspectiva de compreensão do espaço geográfico como uma construção histórico-social do mundo atual. Busca-se explicitar os processos que atuam sobre o território, este entendido como espaço organizado, produzido e apropriado pela sociedade humana e sua relação com a natureza. Nesse sentido, a prática docente deve nortear o aprendizado do aluno, para que o mesmo consiga realizar uma apropriação crítica da realidade e os conteúdos são os meios para essa apropriação. Assim, um conjunto de atividades a serem desenvolvidas como : análises de mapas, Gráficos e tabelas; leituras e interpretação de textos; comparação, explicação e problematização de conteúdos; debates; elaboração e análises de roteiros de filmes, oferece oportunidades para a ampliação da capacidade cognitiva do aluno.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Avaliação é entendida como um processo para medir e avaliar a aprendizagem dos alunos no decorrer de um período escolar. Em tempos atuais, ainda é carregada de diversas concepções e significados pedagógicos. Para efetivar, a proposta de plano, ora pensado acima, deve-se contemplar os processos mais dinâmicos de se avaliar. Por assim ser, reconhece-se ainda a convivência em ambiente educacional, das práticas ditas tradicionais de avaliação. Que são os processos baseados em escores quantitativos. Dentro deste contexto, destacam-se os seguintes instrumentos a serem utilizados: trabalhos em grupos e individuais; seminários, debates, produções textuais, dramatizações, análise e produção de roteiros de filmes, produção de vídeos, sites, blogs, avaliações escritas objetivas e subjetivas, aulas de campo.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>SENE, E. M. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 2. ed. Reform. São Paulo: Scipione, v. 1. 2014.</p> <p>_____. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 2^a. ed. Reform. São Paulo: Scipione, v.2, 2014.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>COSTA, W. M.a. Geografia Política e Geopolítica: discursos sobre o território e o poder. São Paulo: Hucitec/</p>

	<p>Edusp, 1997.</p> <p>GUERRA, A.; CUNHA, S. B. Geomorfologia e meio ambiente. Rio de Janeiro, 1996.</p> <p>GUERRA, Antônio J. T.; SILVA, A.S.; BOTELHO, R. G. M. (Org.). Erosão e conservação dos solos: conceitos, temas e aplicações. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.</p> <p>SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. Brasil: território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record: 2001.</p> <p>TEIXEIRA, W.; Et. Al. Decifrando a Terra. 2. ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2009.</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO:	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO:	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR/ DISCIPLINA:	SOCIOLOGIA		
CARGA HORÁRIA:	60H (80H/A)	HORAS SEMANAIS:	2H/A

EMENTA	<p>O surgimento da Sociologia no século XIX no contexto das Revoluções Burguesas. Augusto Comte e o positivismo. O marxismo filosófico e econômico. O funcionalismo de Émile Durkheim e seus conceitos. A sociologia compreensiva de Max Weber e sua epistemologia. A 1ª geração da Escola de Frankfurt e a crítica às superestruturas do século XX. A sociologia de Antônio Gramsci e seu conceito de hegemonia. O marxismo-leninismo na primeira metade do século XX. A 2ª geração da Escola de Frankfurt e a Psicanálise. O papel da Psicanálise na superestrutura do século XX: Freud e seus discípulos. A socialização em Peter Berger. A sociologia da pós-modernidade após a 2ª Guerra. A sociologia dos movimentos sociais após maio de 1968. A sociologia brasileira em Silvio Romero e autores da virada dos séculos XIX para o século XX. Gilberto Freyre, Caio Prado Jr e Sérgio Buarque de Holanda na interpretação sociológica do Brasil. A sociologia da USP e suas vertentes após 1934 até 1970.</p>
OBJETIVOS	<p>Compreender a lei dos 3 estados comteana; Compreender a luta de classes e dos modos de produção</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compreender as diferenças entre solidariedade mecânica e solidariedade orgânica; • Compreender os 3 tipos ideais de legitimação; • Compreender o conceito de ação social em Max Weber; • Compreender a comunicação de massas nos frankfurtianos; • Compreender a socialização e a interação social; • Compreender a miscigenação e as classes sociais nos debates da sociologia brasileira; • Compreender os debates sobre a sociedade pós-industrial. • Compreender a relação entre o estudo da sociologia e as concepções sobre a formação da sociedade; • Refletir sobre as concepções de sociedade a partir da construção sociológica dos clássicos – Marx, Durkheim e Weber; • Identificar as transformações sociais a partir das reflexões sobre o mundo do trabalho; • Desenvolver reflexão crítica a cerca da estratificação social a luz da sociologia; • Refletir sobre as relações sociais a partir do olhar sobre raça, classe e gênero;
HABILIDADES	<p>Habilidades pessoais e interpessoais: capacidade de aprendizado para compreender questões de atitudes interpretativas do mundo social; Capacidade de trabalho em equipe para ampliar as possibilidades de compreensão das questões sociológica, capacidade de expressão oral e escrita a fim de discutir os conteúdos abordados em aula; Habilidades técnicas: leitura e entendimentos dos conceitos analíticos abordados, capacidade de avaliação e uso de informações, visão crítica dos textos trabalhados em aula, capacidade de realizar uma pesquisa, de formular ideias e propostas de análise de determinadas questões sociológicas.</p>

<p style="text-align: center;">OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>Para que serve o estudo da Sociologia? O que é Sociologia? Como as sociedades se desenvolveram ao longo do tempo? Características das diferentes sociedades.</p> <p>A sociologia e os seus autores clássicos Introdução às ideias de Auguste Conte; Introdução às ideias de Émile Durkheim; Introdução às ideias de Karl Marx; Introdução às ideias de Max Weber,</p> <p>A sociedade e os processos de socialização A sociedade e as instituições sociais; A função social da escola; A função social da família.</p> <p>A Interação social e as relações sociais Os tipos de interações sociais; A imaginação sociológica como interação social.</p> <p>Estratificação social e mudança Social Estratificação Social e as interpretações da sociologia Tipos de estratificação: <ul style="list-style-type: none"> •Classes; •Estamentos; •Castas. </p> <p>Introdução aos estudos sobre desigualdade social A educação como reprodutora da desigualdade social As perspectivas sociológica da desigualdade social</p> <p>Mobilidade e mudança social <ul style="list-style-type: none"> •As maneiras de mobilidade social; •Relação entre estratificação social e mudança social. </p> <p>A discussão sociológica do trabalho <ul style="list-style-type: none"> •O que é sociologicamente o trabalho •Qual a relação entre trabalho X emprego •Como o trabalho é utilizado para interpretar a sociedade •O trabalho e a sociologia de Karl Marx •O trabalho e a sociologia de Émile Durkheim; •O trabalho e a sociologia de Max Weber. </p> <p>As transformação no mundo do trabalho contemporâneo <ul style="list-style-type: none"> •A emergência dos novos desafios no mundo do trabalho •A educação como projeto de emancipação do trabalho social. </p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIA</p>	<p>Conforme Antoni Zabala, nossa concepção é que há um conteúdo exposto e outro que é guiado pelo interesse do estudante. Dessa forma, nosso conteúdo será oferecido em aulas expositivas e seminários, sendo que os últimos podem ser guiados por pesquisas de campo dos estudantes, conforme os debates sobre nossos conceitos em sala de aula. Assim sendo, trabalhamos o conhecimento sociológico a partir de: Aula expositiva (Consiste em uma exposição dialogada, na qual, questionamentos são direcionados aos alunos a fim de identificar os conhecimentos</p>

	<p>prévios dos mesmos promovendo a interação entre professor/aluno e aluno/aluno). Análise de filmes e documentários sobre temas inerentes a sociologia do trabalho.</p> <p>Utilização do Laboratório de Informática para desenvolvimento de pesquisas temáticas. Debates mediados embasados por leitura de textos de apoio. Oficinas temáticas – consiste na aplicação de técnicas de aprendizagem vivencial para construção de tarefas avaliativas em grupo.</p>
AValiação	<p>Serão realizadas 03 provas: a primeira, de múltipla escolha, a segunda, na forma escrita e a terceira, na forma de seminário, onde será obtida a média aritmética da nota.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>MACHADO, J. R.I; AMORIM, H; BARROS, C.R. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2014.</p> <p>OLIVEIRA, P. S. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 1997.</p> <p>TOMAZI, N. D. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>MACHADO, I.J.R. Sociologia hoje: ensino médio. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>QUINTANEIRO, T. BARBOSA, M. L. de O. OLIVEIRA, M. G. de. Um toque de clássicos: Marx, Dürkheim e Weber. 2. ed., rev., amp. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BRIDI, M. A; ARAÚJO, S. A; MOTIM, B. L. Ensinar e aprender sociologia. São Paulo: Editora Contexto, 2009.</p> <p>FREYRE, G. Casa grande e senzala. Brasília: Brasiliense, 1986.</p> <p>GLABER, J. Sociologia para leigos. Rio de Janeiro. Alta Books, 2015.</p> <p>KLEINSCHMIT, S. C. Almanaque de sociologia para vestibular e ENEM. São Paulo: On line, 2014.</p> <p>Oliveira, L. F. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Novo milênio, 2013.</p> <p>MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.</p> <p>MARTINS, J. M. Uma sociologia da vida cotidiana. São Paulo: Editora Contexto, 2014.</p> <p>MARX, K. A. Ideologia alemã. Boitempo, 2007.</p>

	<p>WEBER, M. Ciência e política: duas vocações. São Paulo: Cultrix, 2004.</p> <p>ALBORNOZ, S. O que é trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>TOMAZI, N. D. Iniciação a sociologia. São Paulo: Atual, 2000.</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		INFORMÁTICA BÁSICA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Histórico do computador. Componentes de um computador. Sistemas operacionais para microcomputadores. Introdução a redes de computadores. Internet. Programas aplicativos e utilitários.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento; • Conhecer as diferenças entre tipos de máquinas e como elas processam as informações; • Compreender a importância da tecnologia nos mais variados ramos do conhecimento humano; • Identificar os tipos de software, tanto para uso pessoal quanto uso profissional; • Conhecer os programas aplicativos e utilitários para atender às necessidades das pessoas.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Dominar os conhecimentos históricos dos computadores; • Identificar computadores e tipos de computadores; • Conhecer as partes de hardwares e os softwares do computador: instalação, configuração, utilidade e manuseio; • Utilizar as ferramentas básicas para a produção de textos, construção de gráficos e apresentações, e uso de correio eletrônico e ferramentas de pesquisa na internet, através do computador.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Histórico do computador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem, evolução, gerações. <p>Componentes de um computador:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hardware: processador; Tipos de memórias; Placa-mãe; Dispositivos de E/S; Barramentos; Software: Conceitos; Introdução à sistemas operacionais. Tipos de softwares. <p>Sistemas operacionais para microcomputadores:</p> <p>Fundamentos e funções; Sistemas operacionais existentes; Utilização de um sistema operacional; Ligar e desligar o computador; Interfaces de interação; Gerenciamento e pastas e arquivos.</p> <p>Introdução a redes de computadores:</p> <p>Conceitos básicos; Elementos físicos e lógicos para montagem.</p> <p>Internet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e fundamentos; • Serviços: World Wide Web, navegadores, pesquisa de informações, download de arquivos, correio eletrônico, boas práticas de comportamento. • Programas aplicativos e utilitários: <p>Editor de Texto; Planilha Eletrônica; Apresentação de Slides;</p>

	Ferramentas do sistema; Antivírus; Backup.
METODOLOGIA	Aulas teóricas expositivas; Aulas práticas em laboratórios; Atividades em grupos; Seminários; Situação problema; Atividades de pesquisa; Visitas técnicas.
AVALIAÇÃO	A avaliação do rendimento será feita através de provas, da execução de seminários, das atividades em grupo, dos relatórios e textos construídos.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. HETEM Jr., A. Fundamentos de informática: eletrônica digital . Rio de Janeiro: LTC, 2010. OLIVEIRA, R. S. CARISSIMI, A. S.; TOSCANI, S. S. Sistemas operacionais . 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BRAGA, W. Informática elementar: windows XP, excel 2003, word 2003: teoria e prática . Rio de Janeiro: Alta Books, 2003. MCCALEB, R. B. A microinformática na empresa . Rio de Janeiro: Livros téc. e científicos, 1985. TANENBAUM, A. S. Sistemas operacionais: projeto e implementação . 3. ed.. Porto Alegre: Bookman, 2008.

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA	INTRODUÇÃO À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ICTA)		
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Introdução aos fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos (histórico; conceitos e principais matérias-primas). Introdução às cadeias de produção de alimentos. Introdução às principais operações utilizadas na tecnologia de alimentos. Introdução à nutrição básica.
OBJETIVOS	Apresentar aos alunos os princípios fundamentais da ciência e tecnologia de alimentos, as principais matérias-primas e o processo de obtenção das mesmas, uma visão geral sobre a cadeia da produção de alimentos e operações e processamentos dos alimentos desde a colheita e/ou produção até a mesa do consumidor.
HABILIDADES	Analisar de maneira crítica a produção de alimentos, levando em consideração toda a sua cadeia produtiva. Reconhecer os alimentos como parte representativa da cultura de cada local e população. Conhecer as principais atribuições e o papel de um técnico de alimentos. Saber identificar as matérias-primas e processamentos utilizados na produção dos mais diversos tipos de bens alimentícios, bem como a forma de armazená-los e conservá-los.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. História da Alimentação 2. O papel do Técnico de Alimentos <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Área de Atuação 2.2. Perfil Profissional 3. Principais conceitos utilizados na área de produção de alimentos e bebidas 4. Tipos e características das matérias-primas e suas implicações tecnológicas. 5. Introdução dos principais setores produtivos de alimentos e bebidas. 6. Avaliação dos diferentes setores produtivos de alimentos no âmbito regional, nacional e mundial. 7. Apresentação dos grupos de nutrientes e suas interações no processo de alimentos e os princípios de uma alimentação balanceada.
METODOLOGIA	Realização de: <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
Avaliação	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário, em grupo; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos; - Avaliações individuais;

	- Relatórios de aula prática e visitas técnicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos - Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>MORETTO, E.; Et. Al. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. rev. Florianópolis: UFSC, 2008.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora. Atheneu, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2015.</p> <p>CASCUDO, L.C., História da alimentação no Brasil. 4 ed. São Paulo: Global, v.1, 2011.</p> <p>PEREDA, Juan A. Ordóñez. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v. 1, 2005.</p> <p>_____. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v. 2, 2005.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA	HIGIENE, LEGISLAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE – (HLCQ)		
CARGA HORÁRIA	90H (90H/AULA)	HORAS SEMANAIS	3H/A

EMENTA	Higienização na indústria de alimentos; Controle de qualidade na indústria de alimentos; <i>Codex Alimentarius</i> ; Boas Práticas de Fabricação; Procedimento Padrão de Higiene Operacional; Procedimento Operacional Padrão; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Sistema e conceitos de certificação; Normas ISO; Selos de qualidade e identidade.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer os conhecimentos acerca do papel da higiene nas indústrias de alimentos; • Compreender as principais etapas de higienização e agentes envolvidos; • Conhecer a legislação pertinente; • Entender o controle de qualidade e suas ferramentas como parte atuante para produção de alimentos seguros;
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Estar apto a identificar, enumerar e solucionar os problemas que surgem durante a higienização de alimentos, e no controle de qualidade dos produtos; • Aplicar e adaptar as técnicas de higiene de alimentos com o objetivo de identificar e prevenir contaminações alimentares; • Conhecer acerca dos microrganismos que afetam a qualidade dos alimentos durante o seu processamento; • Reconhecer os procedimentos ideais para realização de higienização no setor produtor de alimentos; • Conhecer os agentes químicos utilizados na higienização e sua ação sobre os microrganismos; • Entender a importância da higiene pessoal e do controle de insetos e roedores em unidades produtoras de alimento; • Compreender os mecanismos utilizados no controle higiênico sanitário na produção de alimentos; • Conhecer, interpretar e aplicar a legislação vigente; • Contextualizar a situação do controle de qualidade de alimentos no Brasil;

	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar os princípios gerais referentes aos procedimentos de garantia da qualidade dos produtos alimentícios; • Elaborar relatórios de acompanhamento da produção, que permitam a tomada e decisões corretas quanto aos procedimentos empregados, particularmente quanto à qualidade do produto fabricado; • Conhecer os principais programas atuais de controle de qualidade adotados na indústria de alimentos.
Objetos do Conhecimento	<ul style="list-style-type: none"> • Noções de Microbiologia geral. • Contaminação microbiológica dos alimentos; • Higienização na indústria de alimentos (objetivos, etapas, fundamentos, métodos, etc); • Tipos de detergentes e suas ações; • Tipos de sanitizantes e suas ações; • Avaliação da eficácia da higienização; • Regras básicas de higienização dos manipuladores de alimentos; • Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e 10. Procedimento Operacional Padrão (POP); • Legislação vigente acerca do controle higiênico sanitário dos alimentos; • Boas Práticas de Fabricação (BPF); • Conceitos, teorias e organização do controle de qualidade na indústria de alimentos; • Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); • Sistemas e conceitos de certificação; • Normas ISO; • Selos de qualidade e identidade.
METODOLOGIA	Aulas expositivas, aulas práticas, análise crítica de textos, estudos de caso, produção de textos individualmente ou em grupo, seminários, debates, visitas técnicas, pesquisa bibliográfica, exibição de vídeos.
AVALIAÇÃO	As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem. E poderão ter como critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderão se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e/ou em grupo, atividades individuais e/ou em grupo, relatórios de prática, relatórios de visitas técnicas e etc
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2011.</p>

	<p>LOPES, E. A. Guia para elaboração dos procedimentos padronizados: exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Varela, 2004.</p> <p>SILVA Jr, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.</p> <p>HAZELWOOD, D.; MC LEAN. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>HIRANO, H. 5S na prática. São Paulo: Instituto IMAM, 1996.</p> <p>ISHIKAWA, K. Controle de qualidade total à maneira japonesa. Rio de Janeiro: Campus, 1993.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>KAMINSKI. Desenvolvendo Produtos com Planejamento, Criatividade e Qualidade. São Paulo: Editora Varela, 2010</p> <p>MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2006.</p> <p>PACHECO Jr, W. Qualidade na segurança e higiene do trabalho. Editora Atlas, 2008</p>

Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia		
Curso	Técnico de Nível Médio Em Alimentos	Forma	Integrada
Componente Curricular - Disciplina		Análise Sensorial de Alimentos	
Carga Horária	60h (80h/Aula)	Horas Semanais	2h/a

Ementa	<p>Importância da Análise Sensorial no controle da qualidade dos alimentos industrializados. Fatores que influenciam na Análise Sensorial e condições dos testes sensoriais. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Seleção e treinamento de equipes de analistas sensoriais. Métodos sensoriais: descritivos e afetivos. Procedimentos de aceitação e preferência. Correlação dos testes sensoriais e instrumentais. Análise e aplicação dos testes sensoriais. Avaliação estatística dos resultados.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as técnicas de análise sensorial e sua utilização na indústria alimentícia. - Relacionar os órgãos dos sentidos com a análise sensorial. - Identificar os principais tipos de erro em análise sensorial. - Discutir sobre as principais metodologias utilizadas em análise sensorial. - Identificar os objetivos da análise sensorial. - Aplicar as metodologias de análise sensorial em produtos alimentícios e utilizá-la para o controle de qualidade, substituição de ingredientes, desenvolvimento de novos produtos. - Compreender a importância da análise sensorial para a indústria alimentícia.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Proporcionar aos alunos conhecimentos a respeito dos órgãos do sentido e sua importância para o controle de qualidade de alimentos na indústria alimentícia. - Conhecer e planejar as metodologias disponíveis para a aplicação da análise sensorial nas diversas etapas do processamento dos alimentos. - Aplicar a análise sensorial na elaboração de produtos alimentícios com a finalidade de reduzir os custos de produção, impacto ambiental, como também atender às novas necessidades nutricionais da população.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Conceito de análise sensorial (definição, histórico e campo de aplicação).</p> <p>Órgãos dos sentidos (visão, audição, gustação, olfato e tato).</p> <p>Tipos de métodos empregados em análise sensorial (discriminativos e afetivos)</p> <p>Tipos de erros empregados em avaliação sensorial.</p> <p>Implantação de laboratório de análise sensorial (sala de testes, utensílios, projeto de laboratório, amostras e condução de teste).</p> <p>Recrutamento, seleção e treinamento de julgadores (recrutamento e seleção).</p> <p>Testes afetivos (aceitação e/ou preferência).</p> <p>Testes ou métodos discriminativos (ordenação, triangular e similaridade).</p> <p>Testes ou métodos discriminativos (comparação pareada, duo-trio e similaridade).</p>

	Análise estatística (análise e interpretação de dados).
METODOLOGIA	Aulas expositivas; Visitas técnicas; Análise e discussão de artigos científicos; Aulas práticas.
AVALIAÇÃO	Apresentação em forma de seminário, em grupo; Participação em sala de aula; Análise de artigos científicos e de produtos elaborados; Avaliações individuais; Relatórios de aula prática.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . 4 ed. Champagnat: Pucpress. 2013. FARIA, E. V., YOTSUYANAGI, K. Técnicas de Análise Sensorial , 4º ed. Campinas: Ital / Lafise, 2002. OLIVEIRA, M. A. B. de. Análise Sensorial de Alimentos . Noryam, 2009.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: Editora UFV, 2005. LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food - principles and practices . New York: Springer, 2010. MINIM, V. P. R. Análise Sensorial: Estudos com os Consumidores . 3. ed., Viçosa: Editora UFV, 2013. PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. TEIXEIRA, L. V. Análise Sensorial na Indústria de Alimentos . Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, n. 366, v.64, 2009. Disponível em: < http://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/70 >. Acesso em: 06 de nov. 2015.

4.2.2 Segunda série

Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia		
Curso	Técnico de Nível Médio Em Alimentos	Forma	Integrada
Componente Curricular - Disciplina		Educação Física	
Carga Horária	60h (80h/Aula)	Horas Semanais	2h/a

EMENTA	Esporte. Primeiros Socorros. Atividade Física, Saúde e qualidade de vida. Lazer. Dança.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender as principais regras, técnicas e forma de disputa de esportes; • Promover o conhecimento de aspectos da Atividade Física e qualidade de vida; • Entender os conceitos básicos relacionados aos primeiros Socorros; • Compreender a formação e desenvolvimento da organização de história das danças; • Conhecer a construção dos conceitos relacionados ao lazer; • Discutir questões relacionadas ao corpo, estética e aparência.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender o contexto e as formas de evolução dos Esportes; • Desenvolver as capacidades que envolvem a construção e desenvolvimento de conhecimentos sobre Atividade Física, Saúde e Qualidade de vida; • Ampliar os referenciais sobre as múltiplas questões relacionadas ao corpo, estética e aparência; • Praticar e desenvolver habilidades que envolvem a dança; • Ampliar os referenciais sobre importância e finalidade de conhecer primeiros Socorros; • Ampliar os referenciais sobre o lazer: História, concepções e finalidades.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Esportes coletivos; 2. Principais características dos esportes coletivos; 3. Regras dos esportes coletivos; 4. Fundamentos dos esportes coletivos; 5. Primeiros Socorros; 6. Atividade Física: Conceitos, benefícios e dificuldade; 7. Atividade Física e sua relação com pessoas obesas, hipertensas.

	<p>Diabéticas, gestantes, e outros grupos especiais;</p> <p>7. Qualidade de vida e saúde: Aspectos gerais</p> <p>8. Lazer: aspectos gerais</p> <p>9. O lazer como necessidade humana: conceitos, tipos, espaços e acesso</p> <p>10. Dança: aspectos gerais;</p> <p>11. Contexto histórico da dança;</p> <p>12. Tipos de dança, conforme: região, época e estilo;</p> <p>13. Corpo, estética, aparência e gênero.</p>
METODOLOGIA	<p>Aulas expositivas;</p> <p>Seminários;</p> <p>Experiências de aulas práticas;</p> <p>Leitura e interpretação textual;</p> <p>Elaboração de relatórios e vídeos;</p> <p>Dinâmica de grupo;</p> <p>Jogos internos;</p> <p>Festivais esportivos;</p> <p>Visitas Técnicas.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Avaliação Escrita;</p> <p>Apresentação de Seminários;</p> <p>Participação nas aulas práticas;</p> <p>Participação nos festivais e jogos;</p> <p>Trabalhos em Grupo.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>DARIDO, S. C. Os conteúdos da educação física escolar: influências, tendências, dificuldades e possibilidades. Revista Perspectivas em Educação Física Escolar, Niterói: RJ, v. 2, n. 1 (suplemento), 2001.</p> <p>_____. Educação física na escola: implicações a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>GHIRALDELLI Jr., P. Educação física progressista: a pedagogia crítico – social dos conteúdos e a educação física brasileira. São Paulo: Loyola, 2001.</p> <p>GRESPLAN, M. R. Educação Física no ensino fundamental: primeiro ciclo. Campinas, SP: Papirus, 2002.</p> <p>KUNZ, E. Educação física: ensino e mudanças. 3.ed. Unijuí; 2004 (Coleção Educação Física).</p> <p>NEIRA, Marcos Garcia. Educação física: desenvolvendo competências. São Paulo: Phorte, 2003.</p> <p>NISTA – PÍCCOLO, V. L. Educação física escolar: ser... ou não ter? 3. ed. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 1995.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR	–	LÍNGUA ESTRANGEIRA - INGLÊS	
DISCIPLINA			
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Reading strategies, word classes, cognates, word order, plurals form of nouns, prepositions, study skills and strategies, adverbs, affixes, verbal tenses, technology, modal verbs, discourse markers, -ing forms, vocabulary.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitar os alunos no emprego adequado de estratégias de leitura para lidar com diferentes tipos de textos escritos em Língua Inglesa, favorecendo a otimização e a autonomia na leitura. • Possibilitar que o aluno construa seu conhecimento sistêmico, a consciência linguística, assim como a consciência crítica e reflexiva, visando à aprendizagem significativa do Inglês como língua estrangeira. • Estimular o aprendizado de Língua Estrangeira como forma de compreender e interagir com diferentes culturas favorecendo a construção de uma visão de mundo aberta e livre de preconceitos. • Proporcionar oportunidades para que o aluno possa ampliar seus conhecimentos sobre si mesmo (a), sobre sua própria cultura e sobre as outras culturas pelo mundo. • Apropriar de saberes para se posicionarem criticamente diante de questões pessoais, sociais e profissionais de seu dia-a-dia, local e globalmente. • Desenvolver o letramento dos alunos para o uso da Língua Inglesa em práticas sociais de comunicação na modalidade oral, na produção escrita e na leitura, e nos meios impresso e digital. • Estimular a reflexão e o desenvolvimento da autonomia do aluno, levando-o a pensar sobre suas habilidades pessoais, vocacionais e sua atuação como cidadão.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar as tecnologias de informações e comunicação como meio ou instrumento que possibilitem a construção do conhecimento acadêmico, social, profissional e pessoal. • Compreender e produzir textos multimodais, orais e escritos, dos mais diversos gêneros textuais. • Utilizar letramento digital nas situações de aprendizado da Língua Inglesa em conjunto com outras disciplinas do currículo, contribuindo para o desenvolvimento de um trabalho interdisciplinar. • Usar recursos tecnológicos para o próprio aprendizado, para um trabalho colaborativo com os colegas, expandindo além dos limites da sala de aula, a consolidação dos aspectos

	<p>textuais, léxicos e gramaticais.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Produzir textos coerentes e coesos, vistos como uma prática social de interlocução no idioma inglês. •Aplicar conhecimentos de aspectos gramaticais e lexicais necessários ao uso do inglês em situações reais de comunicação em atividades contextualizadas por gêneros textuais diferentes.
<p style="text-align: center;">OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>I Unidade Cognates Word order Plurals Prepositions</p> <p>II Unidade Study strategies Adverbs Affixes Future tenses</p> <p>III Unidade Technology Modal verbs Simple past Discourse markers</p> <p>IV Unidade Linking words -ing forms Present perfect Since/for/already/yet/ever/never</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIA</p>	<p>Serão utilizadas alternativas viáveis para garantir ao aluno a oportunidade de aquisição e domínio dos mecanismos que compõem a estrutura da língua inglesa, bem como toda a carga cultural que ela acarreta, possibilitando atividades que despertem no aluno a curiosidade quanto à importância desses conhecimentos no ambiente escolar e, sobretudo, na sua vida extraescolar, dotando-o, ao mesmo tempo, de instrumentos que facilitem a sua própria aprendizagem. Para tanto, é imprescindível o uso de abordagens e instrumentos diversificados, no intuito de tornar esta aprendizagem em algo significativo e perene. Desta forma, o professor deverá abrir mão de aulas expositivas dialogadas; do desenvolvimento de pequenos projetos em grupo; do visionamento e análise de figuras, charges e reproduções de obras de arte; de exercícios de fixação sobre os temas estudados; da abertura de debates e discussões direcionadas; de jogos (comunicativos) e atividades lúdicas; de pesquisas em jornais, revistas, livros e internet; de canções e filmes; e da apresentação de pequenos seminários.</p>
<p style="text-align: center;">AVALIAÇÃO</p>	<p>As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas</p>

	<p>em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem; terão por critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo no cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe e individualmente, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderá se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e em grupo, organização de eventos, construção de painéis, participação nas atividades práticas propostas, produção audiovisual, textual e etc.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>DIAS, R. High up: ensino médio. Cotia- SP: Macmillan, 2013.</p> <p>MURPHY, R. Essential grammar in use. 2. ed. Cambridge University Press, 2010.</p> <p>MICHAELIS. Dicionário prático inglês-português e português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2009.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>MURPHY, R. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.</p> <p>LONGMAN. Dictionary of Contemporary English for Advanced Learners. 6.ed. São Paulo: Pearson.</p> <p>SOUZA, A.F.; Et. Al. Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental. 2.ed. São Paulo: Disal, 2010.</p> <p>MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leitura: módulo I, São Paulo, Texto novo, 2004.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		LÍNGUA PORTUGUESA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Literatura A literatura como produção e processo social. Concepções artísticas, procedimentos de construção de textos literários. A formação da literatura, sua concepção e constituição como patrimônio nacional. Relação entre a dialética cosmopolita e local e a produção nacional. Continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários. Estudo das relações de proximidades e distanciamentos entre as literaturas de expressão portuguesa. Estudo das estruturas e procedimentos de construção de textos literários nas diferentes formas de produção do texto. Estudo das relações entre a literatura, outras artes e outros saberes. Movimentos literários: do Romantismo ao Simbolismo.</p> <p>Análise e reflexão linguística Concordância nominal e verbal. Intertextualidade e polifonia. Regência nominal e verbal. Colocação pronominal. Fenômeno fonológico da crase.</p> <p>Leitura e produção de textos orais e escritos Estudo dos tipos textuais: descrição; narração; exposição; argumentação; injunção. Forma verbal dos tipos textuais. Realização linguística dos gêneros textuais. Noções de texto e textualidade. Coesão e coerência textuais. Técnicas argumentativas.</p>
OBJETIVOS	<p>Literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estabelecer relações entre produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos; • Reconhecer processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; • Estabelecer relações entre a dialética cosmopolita e local e a produção literária nacional; • Identificar momentos de continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários da literatura brasileira; • Relacionar a produção literária brasileira com a literatura luso-afrodescendente; • Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário nos seus diferentes gêneros e diversidade de formas; • Realizar articulações entre os recursos expressivos e estruturais do texto literário e o processo social relacionado ao momento de sua produção; • Estabelecer relações entre a literatura, outras artes e outros saberes. <p>Análise e reflexão linguística</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer usos da forma padrão e variedade linguística nas diferentes situações sociocomunicativas; • Empregar os recursos expressivos da língua, procedimentos de construção e recepção de textos: organização da macroestrutura semântica e a articulação entre ideias e proposições (relações lógico-semânticas); • Empregar os recursos linguísticos em relação ao contexto em que o texto é constituído: elementos de referência pessoal, temporal, espacial, registro linguístico, grau de formalidade, seleção lexical, tempos e modos verbais. <p>Leitura e produção de textos orais e escritos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os gêneros textuais como uma forma de interação sociocomunicativa constituída por sequências tipológicas de base heterogênea; • Reconhecer o gênero textual como unidade enunciativo-discursiva nas práticas sociais; • Reconhecer o texto como objeto linguístico-histórico, pondo em relevo sua provisoriedade, opacidade e incompletude; • Reconhecer o texto como ato histórico, político e cultural que envolve um complexo conjunto de habilidades (cognitivas, textuais, interativas) e fatores situacionais; • Reconhecer os tipos textuais como base para formação dos gêneros textuais; • Ampliar os três sistemas de conhecimento (linguístico, interativo e enciclopédico), por meio da leitura, análise, interpretação e produção de textos orais e escritos; • Reconhecer a língua(gem) como manifestação biopsicossocial, como estrutura e acontecimento, e como efeito de sentido entre interlocutores; • Empregar os recursos linguísticos em processo de coesão textual.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionar produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos literários; • Identificar, pelo estudo do texto literário romântico, realista, naturalista, parnasiano e simbolista, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo e o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; • Compreender os processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; • Relacionar a dialética cosmopolita e a local em estudo de textos literários; • Compreender pontos de continuidade e ruptura entre textos literários produzidos em diferentes momentos literários; • Distinguir pontos de intersecção da literatura brasileira e luso-afrodescendente; • Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário nos diferentes gêneros e nas diversas formas; • Interpretar textos a partir do conhecimento dos recursos expressivos e estruturais do texto literário ao momento de sua produção; • Relacionar a literatura, outras artes e outros saberes; • Ler e interpretar textos de gêneros jornalísticos, literários,

	<p>publicitários e científicos, observando aspectos linguísticos, textuais, composicionais, discursivos, pragmáticos e interacionais;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer a importância da leitura e da performance para sua própria formação e para o desenvolvimento da consciência crítica; • Produzir textos claros, coesos e coerentes, na modalidade oral e escrita, considerando o gênero textual adequado para cada contexto; • Compreender as noções básicas acerca da propriedade textual da coesão e da sua relação com a coerência; • Desenvolver a competência textual e a autonomia discursiva, assumindo-se autor, de forma consciente, nos textos que produz; • Reescrever textos com vistas ao desenvolvimento da autoria; • Desenvolver a capacidade de interagir socialmente por meio da linguagem, posicionando-se criticamente; • Compreender noções de fonética e fonologia, morfologia, sintaxe e semântica da língua portuguesa numa perspectiva reflexiva e funcional; • Compreender o uso das tecnologias de informação e comunicação em situações de aprendizagem, de forma crítica e reflexiva; • Reconhecer o hipertexto e os gêneros digitais como espaço não linear de leitura e de produção textual; • Reconhecer a leitura do hipertexto como uma forma de coautoria do que se lê.
<p style="text-align: center;">OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>I UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Romantismo - Poesia: as três gerações; - Literatura de cordel; - Predicação verbal; - Concordância nominal e verbal; - Gênero: seminário; - Normas da ABNT. <p>II UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Romantismo - Prosa: romance urbano, regional, indianista; - Regência nominal e verbal; - As categorias narrativas; - Gênero: resenha crítica; - Fichamento e tipos de resumo: indicativo, informativo e crítico. <p>III UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realismo/Naturalismo; - Conto tradicional, moderno e microconto. - Colocação pronominal; - Intertextualidade e polifonia; - Gênero: editorial; - Relatório técnico. <p>IV UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parnasianismo; - Simbolismo; - Fenômeno fonológico da crase;

	<ul style="list-style-type: none"> - Hipertexto e gêneros digitais; - Literatura afro-brasileira e indígena.
METODOLOGIA	Considerando o processo de ensino e aprendizagem como dinâmico e participativo, serão propostas atividades interativas, aulas expositivas dialogadas, exercícios práticos, fichamentos, resumos, resenhas, discussões e trabalhos em grupo, análise crítica de textos, seminários, debates, pesquisas, produções textuais orais e escritas, sessões de vídeo e música.
AValiação	<p>A avaliação é entendida como processo que precisa ser constantemente revisto. Para observar o desempenho do aluno em relação à construção do conhecimento e ao desenvolvimento das habilidades, serão utilizados instrumentos avaliativos variados:</p> <p>Avaliação escrita de forma objetiva ou discursiva; Apresentação de seminário; Pesquisa orientada a partir de questões de pesquisa; Produção de texto individual a partir de temática previamente definida; Exposição de trabalhos a partir de pesquisa bibliográfica; Outros instrumentos que se fizerem necessários.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BECHARA. E. Gramática escolar da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.</p> <p>BECHARA. E. A nova ortografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>ABAURRE, M.L.; PONTARA, M.N. Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura - ensino médio - integrado. São Paulo: Moderna, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BECHARA. E. A nova ortografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>ABREU, A. S. A arte de argumentar. 9. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2009.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		BIOLOGIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Ácidos Nucléicos. Divisão Celular. Reprodução Humana. Genética. Origem da Vida. Evolução. Fisiologia Humana. Parasitologia.
OBJETIVOS	<p>Compreender as principais estruturas dos ácidos nucleicos; Identificar a importância dos genes para a existência da vida no planeta;</p> <p>Compreender que a herança biológica se baseia na transmissão de informações hereditárias de geração em geração;</p> <p>Compreender os princípios teóricos que explicam a hereditariedade e as variações nas manifestações genéticas.</p> <p>Conhecer a importância da divisão celular nos principais tipos de organismos vivos;</p> <p>Perceber o comportamento da célula durante a divisão celular;</p> <p>Reconhecer as principais etapas da divisão celular;</p> <p>Diferenciar mitose de meiose;</p> <p>Conhecer o processo de duplicação cromossômica;</p> <p>Determinar as características da meiose e os fenômenos de mutação e permutação que nela podem ocorrer;</p> <p>Compreender a importância da variabilidade genética;</p> <p>Conhecer as principais características do câncer;</p> <p>Compreender que o câncer é uma doença que apesar de genética pode ser evitada e ainda curada.</p> <p>Conhecer as principais evidências da evolução biológica e compreender os fundamentos da teoria evolucionista moderna favorecendo a discussão acerca da origem da vida e da espécie humana;</p> <p>Compreender o papel da evolução na produção de padrões, processos biológicos ou na organização taxonômica dos seres vivos;</p>

	<p>Promover o conhecimento da anatomia e fisiologia humana; Entender a reprodução humana reconhecendo suas etapas, os principais órgãos e as particularidades;</p> <p>Valorizar os aspectos históricos da ciência, reconhecendo que os avanços científicos de uma época dependem de conhecimentos desenvolvidos em épocas anteriores;</p> <p>Reconhecer a importância das diferentes espécies de parasitos, suas características e infecções por eles causadas no Homem, ações de prevenção e controle das parasitoses de importância em Saúde Pública no Brasil.</p>
<p>HABILIDADES</p>	<p>Reconhecer os diferentes sistemas fisiológicos humano, observando os diversos órgãos de cada sistema;</p> <p>Identificar as características dos sistemas fisiológicos e suas importâncias.</p> <p>Identificar os principais mecanismos de reprodução sexuada; Compreender a gametogênese masculina e feminina;</p> <p>Reconhecer o processo reprodutivo da espécie humana: ovulação, fecundação, nidação, desenvolvimento fetal, salientando a morfofisiologia do sistema reprodutor feminino e masculino;</p> <p>Reconhecer os diversos problemas decorrentes de uma gravidez não planejada e do aborto, sobretudo na adolescência;</p> <p>Apontar as diversas doenças sexualmente transmissíveis (DSTs): seu mecanismo de transmissão/prevenção e controle;</p> <p>Reconhecer os preservativos masculino e feminino como meio mais eficaz na prevenção de gravidez e/ou DSTs;</p> <p>Reconhecer o efeito maléfico do uso de drogas na fase de gestação para o feto e nas demais fases do desenvolvimento humano; Perceber a existência de métodos de reprodução artificial e assistida;</p> <p>Identificar processos de mitose e meiose;</p> <p>Diferenciar células diplóides de células haplóides;</p> <p>Conhecer as principais estruturas componentes do material genético;</p> <p>Compreender a lógica dos trabalhos de Mendel;</p> <p>Identificar as características dos trabalhos de Mendel;</p>

	<p>Caracterizar a primeira lei de Mendel;</p> <p>Conceituar genótipo e fenótipo;</p> <p>Conhecer a segunda lei de Mendel;</p> <p>Identificar dominância incompleta e co-dominância;</p> <p>Perceber a teoria de alelos múltiplos associada ao sistema ABO;</p> <p>Compreender as interações alélicas e não-alélicas;</p> <p>Identificar genes dominantes e recessivos;</p> <p>Reconhecer alguns dos mais importantes tipos de relações gênicas presentes no ser humano;</p> <p>Conhecer a teoria cromossômica da herança;</p> <p>Identificar a importância do “crossing-over”;</p> <p>Compreender os mecanismos de permutação;</p> <p>Construir mapas gênicos;</p> <p>Identificar os cromossomos sexuais;</p> <p>Conhecer a teoria da cromatina sexual;</p> <p>Compreender as principais síndromes e aberrações cromossômicas;</p> <p>Caracterizar a engenharia genética como uma ciência presente no nosso cotidiano;</p> <p>Perceber a importância do cultivo de colônias de bactérias e vírus para a descoberta de inúmeras propriedades genéticas dos seres vivos;</p> <p>Conhecer o mecanismo de clonagem de moléculas e células;</p> <p>Compreender a teoria dos transgênicos;</p> <p>Conhecer as principais teorias da origem da vida;</p> <p>Compreender as leis da evolução da vida;</p> <p>Identificar os trabalhos de Lamarck e Darwin;</p> <p>Compreender o sistema de identificação de fósseis;</p>
--	--

	<p>Perceber os conceitos de anatomia comparada;</p> <p>Conhecer os principais fatores evolutivos;</p> <p>Identificar a ação da evolução nas espécies;</p> <p>Perceber a ação evolutiva na espécie humana;</p> <p>Conceituar adaptação;</p> <p>Compreender os mecanismos de seleção natural;</p> <p>Identificar o mecanismo de especiação;</p> <p>Conhecer as influências dos diversos tipos de isolamento sobre a evolução das espécies;</p> <p>Caracterizar o surgimento dos grandes grupos de seres vivos; Compreender a teoria dos elos perdidos;</p> <p>Perceber o caminho evolutivo humano;</p> <p>Identificar as características que marcam o homem moderno;</p> <p>Conhecer os caminhos do homem para chegar a América. Reconhecer a importância das protozooses, helmintoses e ectoparasitoses no quadro nosológico regional e nacional;</p> <p>Correlacionar a ocorrência das parasitoses com a realidade sanitária, cultural e socioeconômica do país e do Estado;</p> <p>Analisar e comparar os ciclos evolutivos dos parasitos, relacionando-os à epidemiologia e profilaxia das respectivas parasitoses;</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>Ácidos Nucléicos</p> <p>Divisão celular: mitose e meiose; gametogênese;</p> <p>3. Reprodução Humana;</p> <p>4. Primeira Lei de Mendel;</p> <p>5. Probabilidade e Genética molecular;</p> <p>6. Segunda Lei de Mendel;</p> <p>7. Polialelia e Grupos Sanguíneos;</p> <p>8. Interação Gênica;</p> <p>9. Ligação Gênica;</p> <p>10. Sexo e Herança genética;</p> <p>11. A tecnologia do DNA recombinante;</p> <p>12. Anatomia e Fisiologia Humana - Sistemas: respiratório, digestório, circulatório, excretor, endócrino, nervoso, reprodutor e sustentação;</p> <p>13. Principais características e órgãos dos sistemas;</p> <p>14. Origem da vida;</p>

	<p>15. Primeiras teorias evolucionistas; 16. Teoria sintética: variedade genética e seleção natural; 17. Teoria sintética: genética das populações e formação de novas espécies; 18. Evolução: métodos de estudo; 19. A história dos seres vivos. 20. Protozooses, helmintoses e ectoparasitoses.</p>
METODOLOGIA	<p>Aulas expositivas; Análise de situações-problema; Experiências de laboratório / aulas práticas; Manipulação do microscópio; Leitura e interpretação textual; Elaboração de relatórios; Dinâmica de grupo; Estudo de caso (estudo de casos reais do cotidiano, difundido na mídia); Mapas conceituais; Visitas Técnicas.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Avaliação Escrita; Apresentação de Seminários; Relatórios de aula prática e visitas técnicas; Trabalhos em Grupo. Estudos Dirigidos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>AMABIS, J.A.; MARTO, G.R. Biologia: biologia das populações. 2. ed. São Paulo: Editora Moderna, v. 3, 2010.</p> <p>GEWANDSZNADJER, F.; LINHARES, S. Biologia hoje: genética, evolução e ecologia. São Paulo: Editora Ática, v. 3, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BIZZO, N. Corpo Humano, Genes e ambiente, 2ª edição, editora ática, volume 3, 2014.</p> <p>MENDONÇA, V. L. Biologia: o ser humano, Genética e evolução: ensino médio. 2. Ed. São Paulo: Editora AJS, v. 3, 2013.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		FÍSICA	
CARGA HORÁRIA	90H (120H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Discussão de conceitos básicos e fundamentais de mecânica dos fluidos, de Termologia, de óptica geométrica, de oscilações e de ondulatória. Estudo de fluidos em repouso e em movimento, máquinas hidráulicas, princípio de Bernoulli, calorimetria e propagação de calor, máquinas térmicas e as leis da termodinâmica, movimento harmônico simples e fenômenos ondulatórios, tais como efeito doppler, difração, interferência, sons musicais e ondas eletromagnéticas. Estabelecimento de relações entre História da Física; Ciência, tecnologia, economia e sociedade.</p>
OBJETIVOS	<p>Possibilitar uma formação básica em Física, a partir de uma visão geral e clara dos fundamentos da mecânica.</p> <p>Compreender as leis básicas da termodinâmica dentro de uma formulação histórica, conceitual e matemática atuais para interpretar fenômenos, prever situações e encontrar soluções adequadas para problemas aplicados aos sistemas mecânicos.</p> <p>Compreender a Física presente no cotidiano e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.</p> <p>Capacitar o aluno a entender conceitos e leis da natureza que fundamentam os fenômenos que afetam a vida sobre a Terra, e servem de suporte à compreensão de tecnologias contemporâneas.</p>
HABILIDADES	<p>Construir e investigar situações-problema. Identificar a situação física, utilizar modelos físicos, generalizar de uma a outra situação, prever, avaliar, analisar previsões. Articular o conhecimento físico</p> <p>Saber se comunicar cientificamente e conhecer as principais fontes de conhecimento científico atual.</p> <p>Dominar o uso de equações algébricas, modelos matemáticos de fenômenos físicos, leitura de gráficos, notação científica e ordem de grandeza.</p> <p>Compartilhar o saber científico produzido através de mídias sociais</p> <p>Vivenciar trabalhos em equipe, na confecção de experimentos e tecnologias de baixo custo, e na elaboração de seminários de pesquisa.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Tópicos de Hidrostática e hidrodinâmica. Teorema de Steven; princípio de Pascal; Empuxo de Arquimedes; equação da continuidade; equação de Bernoulli; efeito Magnus.</p> <p>Tópicos de Oscilações e ondas. MHS; natureza e propriedades das ondas; fenômenos ondulatórios: refração, reflexão, difração, interferência, polarização; acústica: ondas sonoras, efeito Doppler, tubos sonoros, sons</p>

	<p>musicais.</p> <p>Tópicos da óptica geométrica. Princípios da óptica geométrica: princípio do mínimo tempo de Fermat, propagação retilínea, reversibilidade dos raios; sombras e eclipses; espelhos planos e esféricos; refração luminosa; lentes esféricas; instrumentos ópticos e olho humano; dispersão e arco-íris</p> <p>Tópicos da Termologia. Escalas termométricas; princípio fundamental das trocas de calor; calor específico e capacidade térmica; mudanças de estado físico; diagrama de fases; dilatação dos sólidos e dos fluidos; propagação do calor; radiação térmica; leis da termodinâmica; máquinas térmicas; entropia.</p> <p>Temas associados à instrumentação científica e confecção de tecnologias de baixo custo;</p> <p>Temas associados à comunicação científica por meios não formais (mídias sócias) e meios formais (periódico científico, ex. Revista Brasileira do ensino de Física).</p>
METODOLOGIA	<p>Aula expositiva. Descrição fenomenológica e formalização matemática de leis da Física e suas aplicações.</p> <p>Discussão em sala sobre as evidências das leis Físicas no cotidiano.</p> <p>Aprendizagem baseada em problemas e em construções de aparatos experimentais.</p> <p>Vivências interdisciplinares e multidisciplinares.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Teste e prova (questões objetivas e discursivas)</p> <p>Avaliação qualitativa:</p> <p>Construção de experimento</p> <p>Apresentação de seminários</p> <p>Trabalho de pesquisa bibliográfica</p> <p>Produção de trabalho audiovisual</p> <p>Produção de trabalho arte cênico</p> <p>Exercícios em sala</p> <p>Exercícios para casa</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>RAMALHO, F. Os fundamentos da física. 6. ed. São Paulo: Moderna, v.2, 2003</p> <p>GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, 2007.</p> <p>SAMPAIO, J. L. Física. São Paulo: Atual, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Origens e evolução das ideias da física. São Paulo: Scipione, v. 2, 2000.</p> <p>GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, v. 2, 2000.</p> <p>GUALTER, N. H. Os tópicos da física. 13. ed. São Paulo: Editora Saraiva, v. 2, 2010.</p>

	HEWITT, P. G. Física conceitual . 11. ed. São Paulo: Editora Bookman, 2011.
--	--

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		MATEMÁTICA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Matrizes e Sistemas Lineares. Estatística. Trigonometria. Geometria Plana.
OBJETIVOS	<p>Discutir a importância da Matemática, enquanto forma de comunicar ideias e dados sobre a realidade, com o viés das práticas sociais, além de dialogar com as aplicações dos conteúdos propostos em uma perspectiva lógica buscando uma melhor compreensão, assimilação e popularização dos mesmos no cotidiano e na associação com outras áreas do conhecimento.</p> <p>Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticos e planejar soluções para problemas novos, que exijam iniciativa e criatividade;</p> <p>Aplicar conhecimentos matemáticos para compreender, interpretar e resolver situações-problema do cotidiano ou do mundo tecnológico e científico;</p> <p>Desenvolver a capacidade de comunicação de ideias matemáticas por escrito ou oralmente, promovendo sua capacidade de argumentação;</p> <p>Estabelecer conexões, relações e integração entre os diversos campos da Matemática para resolver problemas, interpretando-os de várias maneiras e sob diferentes pontos de vista;</p> <p>Desenvolver competências e habilidades que proporcionem ao aluno conhecimentos teóricos e práticos indispensáveis ao exercício de sua profissão.</p>
HABILIDADES	<p>Definir e classificar uma MATRIZ como um conjunto ordenado em forma retangular ou em tabela.</p> <p>Identificar os tipos de matrizes.</p> <p>Operar com matrizes aplicando a teoria em resolução de problemas cotidianos.</p> <p>Efetuar as operações com matrizes, a saber, soma e subtração, produto por um escalar e produto de matrizes.</p> <p>Definir uma matriz simétrica e antissimétrica.</p> <p>Determinar a transposta e a inversa de uma matriz quando possível.</p>

	<p>Resolver um sistema linear através dos métodos da substituição de variáveis, da regra de Cramer e do escalonamento.</p> <p>Resolver problemas envolvendo sistemas lineares.</p> <p>Resolver problemas que envolvem conhecimentos de Estatística Básica.</p> <p>Utilizar conhecimentos básicos de Estatística para construção de argumentos.</p> <p>Definir as razões Trigonométricas no triângulo retângulo.</p> <p>Resolver problemas usando o teorema de Pitágoras e as relações métricas no triângulo retângulo.</p> <p>Resolver problemas envolvendo as razões trigonométricas.</p> <p>Efetuar cálculos envolvendo as razões trigonométricas na circunferência.</p> <p>Efetuar cálculos envolvendo arcos e ângulos.</p> <p>Demonstrar Identidades usando as relações trigonométricas.</p> <p>Representar graficamente as funções trigonométricas, determinando para cada uma delas o domínio, a Imagem, o Período, as raízes, a Paridade e os Intervalos de crescimento e decrescimento.</p> <p>Definir e relacionar as unidades de medidas de ângulos ou de arcos de circunferência.</p> <p>Localizar a extremidade de um arco de circunferência.</p> <p>Definir uma circunferência trigonométrica.</p> <p>Localizar as razões trigonométricas na circunferência.</p> <p>Estabelecer as relações trigonométricas.</p> <p>Definir as principais Funções Circulares (trigonométricas).</p> <p>Historiar o surgimento da GEOMETRIA EUCLIDEANA PLANA. Identificar os postulados de Euclides, os axiomas e teoremas principais. Identificar ponto, reta, plano e ângulos.</p> <p>Definir uma linha poligonal, definir e classificar os polígonos com suas propriedades.</p> <p>Calcular a área e o perímetro de um polígono regular e área e</p>
--	---

	comprimento de uma circunferência
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Matrizes Sistemas Lineares Introdução à Estatística Trigonometria no Triângulo Retângulo. Trigonometria em um Triângulo Qualquer. A Circunferência Trigonométrica Razões e Trigonômicas na Circunferência e Relações Trigonômicas Funções Trigonômicas – Seno, Cosseno e Tangente. Áreas de figuras planas. Resolução de Problemas.</p>
METODOLOGIA	<p>Aulas Expositivas Dialogadas. Trabalhos em Grupo. Pesquisas. Elaboração e Resolução de Problemas. Leituras. Utilização de softwares e outros recursos tecnológicos.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Provas Trabalhos em grupo Relatórios Observação direta da participação dos estudantes em atividades de sala de aula.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações: ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v. 1, 2014.</p> <p>_____. Matemática: contexto e aplicações: ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v. 2, 2014.</p> <p>_____. Matemática: contexto e aplicações: ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v. 3, 2014</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar: sequências, matrizes, determinantes e sistemas. São Paulo: Atual, v. 4 , 2005.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: trigonometria. São Paulo: Atual, v. 5, 2005.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria plana. São Paulo: Atual, v. 9, 2005.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		QUÍMICA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Soluções; Termoquímica; Cinética Química; Equilíbrio Químico; Eletroquímica; Funções Orgânicas; Reações Orgânicas.
OBJETIVOS	<p>Aprofundar conhecimentos fundamentais de química, de modo que os alunos sejam capazes de descrever as transformações químicas em linguagens discursivas, desenvolver conexões hipotético-lógicas que possibilitem previsões acerca destas transformações. Compreender os códigos e símbolos próprios da química atual, reconhecer suas modificações ao longo do tempo.</p> <p>Traduzir a linguagem discursiva em outras linguagens usadas em química: gráficos, tabelas, e relações matemáticas. Analisar compreender e utilizar conceitos químicos dentro de visão macroscópica (lógico-empírica), selecionar e utilizar idéias e procedimentos científicos (leis, teorias, modelos) para a resolução de problemas qualitativos e quantitativos em química.</p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos no estudo da Química nas situações reais da vida cotidiana, resolvendo problemas e realizando tarefas práticas.</p>
HABILIDADES	<p>Resolver problemas relacionados com as maneiras de expressar a concentração de uma solução;</p> <p>Classificar as reações quanto à energia absorvida ou liberada;</p> <p>Representar corretamente qualquer equação termoquímica (exo e endotérmica);</p> <p>Representar graficamente reações exotérmicas e endotérmicas;</p> <p>Calcular a variação de entalpia (ΔH) de uma reação, a partir de gráficos de energia, tabelas ou equações termoquímicas (aplicação da lei de Hess);</p> <p>Calcular a variação de entalpia (ΔH) de uma reação a partir de dados de energia de ligação e vice-versa;</p> <p>Compreender e identificar os principais fatores que influenciam a velocidade de uma reação;</p> <p>Operacionalizar cálculos que envolvam K_c e as concentrações de reagentes e produtos no equilíbrio;</p> <p>Utilizar o princípio de L^e Chatelier para prever o que ocorre com um equilíbrio em função de perturbações;</p>

	<p>Dominar os conceitos de oxidação- redução e reconhecer quando o mesmo ocorre numa reação química;</p> <p>Identificar a ocorrência de oxidação ou redução de elementos através dos cálculo dos número de oxidação (Nox);</p> <p>Calcular a força eletromotriz de uma pilha, prever se uma reação de óxi-redução é espontânea e comparar a força de agentes oxidantes e redutores;</p> <p>Correlacionar os aspectos estruturais e eletrônicos das moléculas com suas propriedades físicas e químicas, empregando conceitos fundamentais de Química Orgânica;</p> <p>Reconhecer os diferentes grupos funcionais e identificar as funções oxigenadas, nitrogenadas e hidrocarbonetos, importantes no cotidiano, evidenciando suas propriedades e nomenclatura usual e oficial;</p> <p>Identificar as reações químicas como consequência do caráter dinâmico do universo. Aplicar os conhecimentos adquiridos no estudo da Química nas situações reais da vida cotidiana, resolvendo problemas e realizando tarefas práticas.</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>1. Soluções</p> <p>Conceito Concentração comum Concentração em quantidade de matéria Título, porcentagem e partes por milhão Diluição de soluções</p> <p>2. Termoquímica</p> <p>Entalpia Processos Endotérmicos Processos Exotérmicos Lei de Hess</p> <p>3. Cinética Química</p> <p>Teoria de colisão Lei cinética Fatores que interferem na velocidade das reações</p> <p>4. Equilíbrio Químico</p> <p>Conceito Constante de equilíbrio em função das concentrações Deslocamento de equilíbrio Equilíbrio Iônico Equilíbrio químico em soluções de eletrólitos Equilíbrios heterogêneos</p>

	<p>5. Eletroquímica</p> <p>Número de oxidação Celas eletroquímicas Pilha de Daniel Cálculo de diferença de potencial Estequiometria das reações eletroquímicas Reações de oxidação Eletrólise</p>
METODOLOGIA	<p>Serão ministradas aulas expositivas, dialogadas e experimentais, onde os recursos serão aplicados de acordo com o conteúdo a fim de se obter melhores resultados no processo de ensino e aprendizagem.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Listas de exercício; Estudo dirigido; Avaliação escrita, compreendendo questões objetivas e subjetivas; Seminários; Execução de atividades experimentais; Relatórios técnicos; Elaboração e desenvolvimento de projetos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>Mortimer, E. F.; Machado, A. H.; Química 2: ensino médio. 2ª ed. São Paulo: Scipione, 2013.</p> <p>Peruzzo, F. M.; Canto, E. I.; Química na abordagem do cotidiano. 4. ed. São Paulo: Moderna, v.2, 2006.</p> <p>FELTRE, Ricardo. Química: volume 2 : físico-química. 6. ed. São Paulo: Moderna, 2004.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>SANTOS, W. L. P.; MÓL, G. S. Química cidadã. 2 ed. São Paulo: Editora AJS, v. 2 2013.</p> <p>FONSECA, M. R. M. Química. São Paulo: Editora Ática, v. 2 2013.</p> <p>ANTUNES, M. Ser protagonista: química. 2 ed. São Paulo: Edições SM, v. 2, 2013.</p> <p>USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química: 2 físico-química. 10. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.</p>

Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia		
Curso	Técnico de Nível Médio Em Alimentos	Forma	Integrada
Componente Curricular - Disciplina		Filosofia	
Carga Horária	60h (80h/Aula)	Horas Semanais	2h/a

EMENTA	Aprofundamento dos temas pertinentes à ética, política, teoria do conhecimento, ciência, linguagem, estética e antropologia filosófica. Esboço e análise gerais dos principais pensadores das áreas supracitadas.
OBJETIVOS	A disciplina de filosofia no segundo ano visa aprofundar os temas já apresentados no primeiro ano, concernentes às diversas áreas da filosofia. Se no primeiro ano a intenção era inserir o aluno no pensamento conceitual filosófico, sensibilizando-o para os diversos temas debatidos pela filosofia, no segundo ano a ideia é aprofundar os temas especificados a seguir. Trata-se de inserir o aluno na leitura e discussão da filosofia antiga, medieval, moderna e contemporânea.
HABILIDADES	Ler textos filosóficos de modo significativo. Ler, de modo filosófico, textos de diferentes estruturas e registros. Elaborar por escrito o que foi apropriado de modo reflexivo. Debater, tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e mudando de posição face a argumentos mais conscientes. Investigação e Compreensão. Articular conhecimentos filosóficos e diferentes conteúdos e modos discursivos nas Ciências Naturais e Humanas, nas Artes e em outras produções culturais.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	A Ética da Felicidade Epicuro e o prazer moderado Ataraxia A Ética e a Liberdade A liberdade em Sartre A Política de Aristóteles O príncipe de Maquiavel Leviatã de Hobbes Do contrato social de Rousseau Poder na perspectiva de Michel Foucault Poder de Soberania Poder Disciplinar Biopoder Hannah Arendt Origens do Totalitarismo Ciência Conhecimento Bioética
METODOLOGIA	Aulas expositivas, seminários, estudo dirigido; Estudo das abordagens de leitura de texto filosófico;

	<p>Estabelecimento de teoria e prática por meio de aulas expositivas dialogadas;</p> <p>Uso de recurso tecnológico em aulas, tais como <i>data show</i>, vídeos. Problematização do conhecimento da disciplina por meio de incentivo à pesquisa em diferentes fontes;</p> <p>Estudo interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas de que envolvem as habilidades e os conhecimentos requeridos na disciplina, por meio de trabalho integrado com as disciplinas afins.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Avaliações por meio de seminário, atividades individuais, atividades em grupo de estudo dirigido, avaliação individual escrita, apresentações teatrais e produção de vídeos.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. 4. ed., rev. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>CHAUÍ, M. Convite à filosofia. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013</p> <p>GALLO, S. Filosofia: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione, 2014.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ARENDT, Hannah. A condição Humana. Rio de Janeiro: Forense, 1995.</p> <p>BOBBIO, N. A era dos direitos. Trad.: COUTINHO, C. N. Rio de Janeiro: Campus, 1992.</p> <p>CHALMERS, A. F. O que é ciência, afinal? São Paulo: Brasiliense, 1993.</p> <p>CLOTET, J. Bioética: uma aproximação. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2003.</p> <p>DUSO, G. O poder: história da filosofia política moderna. Petrópolis: Vozes, 2005.</p> <p>EPICURO. Carta sobre a felicidade. São Paulo: Editora Unesp, 2002.</p> <p>FEYRABEND, Paul. Contra o método. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1977.</p> <p>FOUCAULT, M. Microfísica do poder. 11. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1997.</p> <p>HOBBS, T. C. Elementos filosóficos a respeito do cidadão. Petrópolis: Vozes, 1993.</p> <p>KUHN, Thomas. A estrutura das revoluções científicas. São</p>

Paulo: Perspectiva, 1998.

LEFORT, Claude. **Pensando o político**: ensaios sobre democracia, revolução e liberdade. Tradução: Eliana M. Souza. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1991.

LOCKE, J. **Carta acerca da tolerância**: Segundo Tratado sobre o Governo; Ensaio acerca do entendimento humano. São Paulo: Nova Cultural, 1983. (Col. Os Pensadores)

MARCUSE, H. **Eros e civilização**. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, s.d.

MONDIN, B. **O homem, quem é ele**: elementos de antropologia filosófica. São Paulo: Paulus, 2003.

POPPER, K. **A lógica da pesquisa científica**. São Paulo: Cultrix, 2001.

SARTRE, J. P. **O existencialismo é um humanismo**. São Paulo: Nova Cultural, 1987. (Col. Os Pensadores)

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		GEOGRAFIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Formação sócia espacial e política econômica do território brasileiro. Fronteiras mundiais e nacionais. A formação e a diversidade cultural da população brasileira; Dinâmica, estrutura e mobilidade populacional no Brasil. Fenômenos e processos urbanos no espaço geográfico. Análise do espaço econômico: recursos minerais e energéticos, indústria, processo de concentração e desconcentração; Brasil industrialização e economia contemporânea. O espaço rural e a produção agropecuária; Aspectos políticos e regionalizações do Brasil. Principais interações do espaço econômico mundial referente à: Geografia regional mundial: América latina, Continente Africano, Europeu e asiático; Níveis de desenvolvimento dos países: desenvolvidos, emergentes e subdesenvolvidos: Comércio, Transportes, Telecomunicações e Tecnologia, Indústrias. G-08, G-20, G-77.</p>
OBJETIVOS	<p>Analisar textos, gráficos, mapas e tabelas e refletir criticamente sobre seus conteúdos.</p> <p>Identificar os fatores históricos que possibilitaram a formação territorial brasileira e regional.</p> <p>Analisar o papel do Estado na organização do espaço geográfico.</p> <p>Identificar os poderes que constituem o estado e conceituar território e soberania reconhecendo a interligação entre ambos.</p> <p>Reconhecer a centralização do poder como estratégia de ação do Estado e analisar a ação estatal na redução das desigualdades regionais.</p> <p>Compreender o papel do Estado brasileiro na formulação de políticas de ocupação e proteção da Amazônia.</p> <p>Analisar dados e informações, percebendo a construção de hipóteses e conceitos a respeito da formação das fronteiras e da territorialidade brasileira.</p> <p>Reconhecer a mobilidade das fronteiras e conceituar região fronteira.</p> <p>Identificar características do processo de industrialização do Brasil.</p> <p>Identificar os diferentes tipos de recursos minerais e energéticos, associando-os à geopolítica nacional e mundial.</p>

	<p>Refletir sobre a matriz de fontes alternativas de energia, sua implantação e implicação no meio ambiente.</p> <p>Localizar em mapas com diferentes escalas os recursos minerais e energéticos, relacionando as áreas extratoras e produtoras ao cenário econômico de cada região.</p> <p>Estudar as relações entre desenvolvimento tecnológico e produção de alimentos no mundo atual.</p> <p>Localizar as principais regiões produtoras de alimentos no mundo atual.</p> <p>Avaliar e refletir sobre o papel e a importância do Brasil na Nova Ordem Mundial.</p> <p>Reconhecer as transformações técnicas e tecnologias que determinam as várias formas de usos e apropriação dos espaços rural e urbano.</p> <p>Reconhecer aspectos e características da produção agrária do Brasil.</p> <p>Analisar a conjuntura atual e as principais tendências da economia agrária do Brasil.</p> <p>Entender as transformações técnicas e tecnológicas e seu impacto nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social.</p>
<p>HABILIDADES</p>	<p>Ler, analisar e compreender textos, gráficos, mapas e tabelas e refletir sobre eles.</p> <p>Fundamentar opiniões a partir da análise de textos, imagens, mapas, gráficos e tabelas.</p> <p>Avaliar ações do Estado brasileiro na organização do espaço nacional.</p> <p>Conceituar nação e discutir a organização política de Estados em diferentes momentos históricos.</p> <p>Explicar as transformações econômicas e geopolíticas em curso no Brasil em relação à complexidade do mundo atual.</p> <p>Respeitar as diferenças (éticas, culturais, religiosas, etc.), estabelecendo relações de contradições.</p> <p>Estudar as fontes alternativas de energia e seu papel no contexto geopolítico internacional.</p> <p>Analisar e discutir as relações entre exploração e comercialização do</p>

	<p>petróleo as ocupações militares ligadas a esse recurso mineral.</p> <p>Conceituar alimentos transgênicos, relacionando-os à pesquisa e a indústria de biotecnologia.</p> <p>Discutir a opção pela produção de biocombustíveis em detrimento da produção de alimentos, destacando o papel do Brasil nesse contexto.</p> <p>Ter argumentos contrários ou favoráveis às modificações impostas pelas novas tecnologias à vida social e ao mundo do trabalho.</p> <p>Interpretar dados e informações, percebendo a construção de hipóteses e conceitos, aplicando os conhecimentos geográficos para compreender a realidade e tomar decisões.</p> <p>Entender o cenário mundial em relação às divergências entre nações, que perpassam o século XX e tendem a se estender pelo século XXI.</p> <p>Compreender e analisar a organização do território mundial e as novas territorialidades do espaço geográfico, enfocando as formas visíveis e concretas do espaço atual e do tempo histórico em um contexto político econômico.</p> <p>Reconhecer as várias formas de organização de espaço geográfico político e econômico com base na evolução das sociedades.</p> <p>Reconhecer na aparência das formas visíveis e concretas do espaço geográfico atual a sua essência, ou seja, os processos históricos, construídos, em diferentes tempos, e os processos contemporâneos, conjunto de práticas dos diferentes agentes, que resultam em profundas mudanças na organização e no conteúdo do espaço.</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>Temas em: produção do espaço político e territorial- Formação sócia espacial, política e econômica do território brasileiro. Fronteiras e segurança nacionais.</p> <p>Tópicos da formação e a diversidade cultural (Matrizes étnico-culturais) da população brasileira; Dinâmica, estrutura e mobilidade populacional no Brasil;</p> <p>Temas sobre Fenômenos e processos urbanos no espaço geográfico: urbanização mundial e brasileira. Redes e hierarquias urbanas, problemas sociais urbanos, regiões metropolitanas brasileiras, Plano Diretor e Estatuto das cidades.</p> <p>Tópicos de Análise do espaço econômico brasileiro: recursos minerais e energéticos.</p> <p>Tópicos da Industrialização Brasileira, processos de concentração e desconcentração industrial; A Indústria mundial na economia</p>

	<p>contemporânea;</p> <p>Temas do espaço rural e a produção agropecuária: sistemas de produção agrícolas. Revolução verde. Estrutura fundiária brasileira e a questão agrária; Código Florestal.</p> <p>Temas da geografia regional do Brasil: região Nordeste Sudeste, Região Sudeste, Região Norte, Região Sul, Região Sul.</p> <p>Temas da Geografia regional mundial: América latina, Continente Africano, Europeu e asiático; Níveis de desenvolvimento dos países: desenvolvidos, emergentes e subdesenvolvidos: Comércio, Transportes, Telecomunicações e Tecnologia, Indústrias. G-08, G-20, G-77.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Segundo as Orientações curriculares para o Ensino Médio: ciências humanas e suas tecnologias, “para que os objetivos sejam alcançados, o ensino de geografia deve fundamentar-se em um corpo teórico-metodológico baseado nos conceitos de natureza, paisagem, espaço, território, região, rede, lugar e ambiente, incorporando também dimensões de análise que contemplam tempo, cultura, sociedade, poder e relações econômicas e tendo como referência os pressupostos da geografia como ciência que estuda as formas, os processos, as dinâmicas dos fenômenos que desenvolvem por meio das relações entre sociedade e a natureza, constituindo o espaço geográfico”, (p. 43, 2013). Seguindo essa premissa, os conteúdos serão trabalhados numa perspectiva de compreensão do espaço geográfico como uma construção histórico-social do mundo atual. Busca-se explicitar os processos que atuam sobre o território, este entendido como espaço organizado, produzido e apropriado pela sociedade humana e sua relação com a natureza. Nesse sentido, a prática docente deve nortear o aprendizado do aluno, para que o mesmo consiga realizar uma apropriação crítica da realidade e os conteúdos são os meios para essa apropriação. Assim, um conjunto de atividades a serem desenvolvidas como: análises de mapas, Gráficos e tabelas; leituras e interpretação de textos; comparação, explicação e problematização de conteúdos; debates; elaboração e análises de roteiros de filmes, oferece oportunidades para a ampliação da capacidade cognitiva do aluno.</p>
<p>AValiação</p>	<p>Avaliação é entendida como um processo para medir e avaliar a aprendizagem dos alunos no decorrer de um período escolar. Em tempos atuais, ainda é carregada de diversas concepções e significados pedagógicos. Para efetivar, a proposta de plano, ora pensado acima, deve-se contemplar os processos mais dinâmicos de se avaliar. Por assim ser, reconhece-se ainda a convivência em ambiente educacional, das práticas ditas tradicionais de avaliação. Que são os processos baseados em escores quantitativos.</p> <p>Dentro deste contexto, destacam-se os seguintes instrumentos a serem utilizados: trabalhos em grupos e individuais; seminários, debates, produções textuais, dramatizações, análise e produção de roteiros de</p>

	filmes, produção de vídeos, sites, blogs, avaliações escritas objetivas e subjetivas, aulas de campo.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>SENE, Eustáquio de e MOREIRA, João Carlos. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 2. ed. Reform. São Paulo: Scipione, v. 1, 2014.</p> <p>_____. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 2ª. Ed. Reform. São Paulo: Scipione, v. 2 2014.</p> <p>_____. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. 2ª. ed. Reform. São Paulo: Scipione, v. 3, 2014.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>COSTA, W. M. Geografia política e geopolítica: discursos sobre o território e o poder. São Paulo: Hucitec/ Edusp, 1997.</p> <p>GUERRA, A. J. T.; CUNHA, S. B. Geomorfologia e meio ambiente. Rio de Janeiro, 1996.</p> <p>_____. Erosão e Conservação dos Solos: conceitos, temas e aplicações. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.</p> <p>SANTOS, M.; SILVEIRA, M.L. Brasil: território e sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro: Record: 2001.</p> <p>TEIXEIRA, W., Et. Al. Decifrando a Terra. 2ª. Ed. São Paulo: Oficina de Textos, 2009.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		HISTÓRIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>História Contemporânea: trabalhadores e as lutas sociais; História Contemporânea: guerras, revoluções e política mundial; História da América: independências e Estados Nacionais; História Contemporânea: imperialismo; História da África: independências e conflitos; História do Brasil do século XX: Estado, nação, trabalhadores e economia; História do Brasil: a vida privada; História do Brasil: movimentos sociais; História do Oriente: Ásia no mundo contemporâneo; História do Oriente: conflitos, cultura, política e economia.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar e analisar algumas das principais teorias e práticas que orientam o ofício do historiador. • Compreender a História como uma ciência que engloba múltiplas temporalidades. • Entender o saber histórico como uma construção que se realiza a partir do diálogo permanente entre o passado e o presente. • Perceber o trabalho do historiador como uma representação narrativa do acontecimento e fenômenos históricos. • Desenvolver as noções de continuidades, permanências e rupturas. • Possibilitar que o aluno se reconheça como produto e sujeito da dinâmica histórica. • Compreender a relações totalizantes do mundo histórico social. • Possibilitar a diversidade de perspectivas interpretativas da História. • Analisar as estratégias de dominação e resistência empreendidas em diferentes temporalidades históricas. • Mapear e analisar o lugar social ocupado pelas diferentes populações étnico-raciais no Brasil hoje e sua relação com o passado e o presente. • Possibilitar o desenvolvimento de competência narrativa da consciência histórica. • Possibilitar multiplicidade de pontos de vista, dos rígidos modelos de interpretação do sujeito particular frente à alteridade humana. • Romper com visões maniqueístas e anacronismos percebendo o sujeito histórico dentro de sua dimensão temporal contextual.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Criticar, analisar e interpretar fontes documentais de natureza diversa, reconhecendo o papel das diferentes linguagens, dos diferentes agentes sociais e dos diferentes contextos envolvidos em sua produção.

	<ul style="list-style-type: none"> •Produzir textos analíticos e interpretativos sobre o processo histórico, a partir das categorias e procedimentos próprios do discurso historiográfico e das ciências humanas em geral. •Relativizar as diversas concepções do tempo e as diversas formas de periodização do tempo cronológico, reconhecendo-as como construções culturais no tempo histórico. •Estabelecer relações entre continuidade/permanência, ruptura/transformação, relações simbólicas/ relações materiais e objetividade/subjetividade nos processos históricos. •Possibilitar o desenvolvimento de identidades sociais através da dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos coletivos nos processos históricos simultaneamente como sujeitos e como produtos dos mesmos. •Atuar sobre os processos de construção da memória social e coletiva, partindo da crítica dos diversos “lugares de memória” socialmente instituídos. •Situar as diversas produções da cultura – as linguagens, as artes, a filosofia, a religião, as ciências, as tecnologias e outras manifestações sociais e saberes – nos contextos históricos de sua constituição e significação. •Situar os momentos históricos nos diversos ritmos da duração e nas relações de sucessão e/ ou de simultaneidade. •Posicionar-se diante dos acontecimentos do presente a partir da interpretação de suas relações com o passado. •Analisar as estratégias de dominação e resistência empreendidas em diferentes temporalidades históricas. •Identificar e analisar algumas das principais teorias e práticas que orientam o ofício do historiador. •Perceber o trabalho do historiador como uma representação narrativa de acontecimentos e fenômenos históricos. •Compreender as relações totalizantes do mundo histórico social. •Analisar o lugar social ocupado pelas diferentes populações étnico-raciais no Brasil hoje e sua relação com o passado e o presente. •Relativizar visões maniqueístas e anacronismos percebendo o sujeito histórico dentro de sua dimensão temporal contextual.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> •Temas de teoria e metodologia da História •Temas de História Contemporânea: trabalhadores e as lutas sociais. •Tópicos em História Contemporânea: guerras, revoluções e política mundial. •Temas de História da América: independências e Estados Nacionais. •Tópicos em História Contemporânea: imperialismo. •Temas de História da África: independências e conflitos. •Temas de História do Brasil do século XX: Estado, nação, trabalhadores e economia. •Temas de História do Brasil: a vida privada. •Temas de História do Brasil: movimentos sociais.

	<ul style="list-style-type: none"> •Temas de História do Oriente: Ásia no mundo contemporâneo. •Temas de História do ORIENTE: conflitos, cultura, política e economia.
METODOLOGIA	<p>O desenvolvimento da disciplina História de forma crítica estimularemos situações de aprendizagem significativa nas quais se desenvolvam habilidades e competências múltiplas voltadas para o aprender a aprender, aprender a ser e aprender a fazer, de forma que o aluno construa hábitos de estudo e entre em contato com diferentes linguagens lidando com informações distintas que contribuam para formação de um sujeito crítico. Serão oportunizados aos discentes e as discentes leituras históricas que os coloquem em situações de percepção que são sujeitos e sujeitados, que compreenda a sua relação dialética com mundo e o tempo, tendo como horizonte a totalidade, um espectro que ronda as ciências humanas. O aluno terá oportunidade de ler o mundo como uma prática e representação, reconhecer as ordens discursivas, as estratégias de poder e as táticas de resistências através de exercícios de hermenêutica que possibilitem a entronização nas formas e conteúdos que o mundo pode apresentar dentro dos limites no tempo e da sociedade. A análise se dará pelos aspectos sincrônicos e diacrônicos dos grupos, sistemas, modelos, indivíduos e sociedades na história. Prevalecerá a diacronia como concepção predominante da análise histórica, compreendendo essa como um campo de saber que tem por objeto os sujeitos e sua experimentação do tempo. Tempo esse em que utilizamos o recurso da medida de unidade que precisa o evento, fenômeno ou acontecimento, mas que objetivamente é lido como movimento.</p> <p>Serão utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aula expositiva com uso de imagens, mapas e documentos históricos diversificados, vídeos, músicas e outros. Construção de narrativas históricas. Produção de textos e atividades individuais e coletivas. Análise de imagens e leitura audível de texto. Debates e Mesa Redonda. Exibição e análise de filmes.
AVALIAÇÃO	<p>As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem, Terão por critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderá se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e em grupo, organização de eventos, construção de painéis participação nas atividades práticas propostas, produção audiovisual, textual e etc.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>VAINFAS, Ronaldo; FARIA, Sheila de Castro; FERREIRA, Jorge; SANTOS, Georgina. História 1. 2ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>_____. História 3. 2. ed. – São Paulo: Saraiva, 2013.</p>

	_____. História 2 . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	FUNARI, P. P. Grécia e Roma . 5 ed. São Paulo: Contexto, 2013. PEREGALLI, E. A América que os europeus encontraram . 13. ed. São Paulo: Atual, 1994. FAUSTO, B. História do Brasil . São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012. (Didática, 1). REIS, J. C. As identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC . Rio de Janeiro: Editora FGV, v. 1, 2007. SOUZA, M. M. África e Brasil africano . São Paulo: Ática, 2008.

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		SOCIOLOGIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>A Antropologia no mito do bom selvagem de Rousseau. O evolucionismo darwinista na Antropologia. A antropologia cultural de Franz Boas e a crítica à eugenia e ao conceito de raça. A antropologia marxista em A Origem da Família, da Propriedade Privada e do Estado, de Engels. Os antropólogos da primeira metade do século XX: Malinowsky, Redcliffe-Brown, Evans Pritchard e Ruth Benedict. O estruturalismo antropológico de Claude Lévi-Strauss. Cultura e identidade; A identidade em questão – Giddens; Bauman – uma questão de identidade. Identidade Cultural na pós-modernidade – Hall; Território e Identidade – um olhar sobre a Bahia. A indústria Cultural e a Sociedade – o olhar de Adorno. A etnografia, a etnologia e a antropologia como etapas do pensamento antropológico. Os estudos de antropologia urbana no Brasil. Os estudos sobre camponeses na antropologia brasileira. Os estudos indígenas na antropologia brasileira. Estudar a violência como um objeto da estratificação social</p>
OBJETIVOS	<p>Compreender a formação do pensamento eurocêntrico, durante a Era Moderna e Contemporânea;</p> <p>Compreender o etnocentrismo nas concepções filosóficas e antropológicas;</p> <p>Compreender a influência do evolucionismo darwinista no pensamento antropológico;</p> <p>Compreender a metodologia das pesquisas de campo nos primeiros antropólogos;</p> <p>Compreender os fundamentos da etnografia;</p> <p>Compreender os fundamentos da etnologia comparativa com formação de teorias em antropologia;</p> <p>Compreender os estudos de raça e sua crítica dentro da visão boaziana;</p> <p>Compreender as escolas de antropologia norte-americana, inglesa, alemã e francesa;</p> <p>Compreender a formação da Antropologia brasileira a partir dos estudos de miscigenação;</p> <p>Compreender os estudos de antropologia urbana e da marginalidade;</p> <p>Introdução ao estudo da sociologia da violência</p>
HABILIDADES	<p>Habilidades pessoais e interpessoais: capacidade de aprendizado para compreender questões de atitudes interpretativas do mundo social;</p> <p>Capacidade de trabalho em equipe para ampliar as possibilidades de compreensão das questões sociológica, capacidade de expressão oral e escrita a fim de discutir os conteúdos abordados em aula;</p> <p>Habilidades técnicas: leitura e entendimentos dos conceitos analíticos</p>

	<p>abordados, capacidade de avaliação e uso de informações, visão crítica dos textos trabalhados em aula, capacidade de realizar uma pesquisa, de formular ideias e propostas de análise de determinadas questões sociológicas.</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>1- O estudo da cultura como uma possibilidade de interpretação da sociedade</p> <p>1.1– A relação Sociologia-Cultura</p> <p>1.1.2 – O que é cultura?</p> <p>1.2 – Conceitos de cultura</p> <p>1.2.1 – Conceito de cultura de massa</p> <p>1.2.2 – Conceito de cultura popular</p> <p>1.2.3 – Conceitos de análise cultural: etnocentrismo e relativismo cultural</p> <p>1.3 – A discussão da contracultura</p> <p>1.3.1 – A transmissão da cultura</p> <p>1.3.2 – A emergência da identidade cultural</p> <p>1.3.3 – A relação globalização e identidade cultural</p> <p>1.3.4 – O multiculturalismo e as novas identidades culturais</p> <p>2 – O estudo sociológico dos grupos raciais</p> <p>2.1 – A origem e atualidade do conceito de raça</p> <p>2.1.2 – A relação raça e grupos raciais</p> <p>2.1.3 – O confronto de etnias</p> <p>2.2 – Ações a favor da inclusão social</p> <p>2.2.1 – A polêmica discussão das ações afirmativas</p> <p>2.3 – A ideia da democracia racial no Brasil</p> <p>3 – Homens e mulheres: diferenças de gênero</p> <p>3.1 – A ideia de gênero como elemento de interpretação da desigualdade social</p> <p>3.2 – A compreensão da mulher como minoria social</p> <p>3.2.1 – A emergente discussão da dominação masculina</p> <p>3.2.2 – O processo de emancipação feminina: o movimento feminista</p> <p>3.2.3 – O feminismo no Brasil</p> <p>3.3 – A desigualdade social compreendida a partir da ideia de gênero</p> <p>3.3.1 – A mulher e o mundo do trabalho</p> <p>3.3.2 – A mulher e o controle social</p> <p>3.4 – A violência contra as mulheres</p> <p>3.4.1 – O sexismo como violência simbólica</p> <p>4 - A discussão sociológica da violência</p> <p>4.1 – O que é violência</p>

	<p>4.1.2 – Tipos de violência</p> <p>4.1.3 – Violência material e violência simbólica</p> <p>4.2 – Violência e controle social</p> <p>4.2.1- A violência como controle social</p> <p>4.2.3 – Tipos de controle social e sua relação com a violência</p>
METODOLOGIA	<p>Conforme Antoni Zabala, nossa concepção é que há um conteúdo expresso e outro que é guiado pelo interesse do estudante. Dessa forma, nosso conteúdo será oferecido em aulas expositivas e seminários, sendo que os últimos podem ser guiados por pesquisas de campo dos estudantes, conforme os debates sobre nossos conceitos em sala de aula. Assim sendo, trabalhamos o conhecimento sociológico a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva (Consiste em uma exposição dialogada, na qual, questionamentos são direcionados aos alunos a fim de identificar os conhecimentos prévios dos mesmos promovendo a interação entre professor/aluno e aluno/aluno). • Análise de filmes e documentários sobre temas inerentes a sociologia do trabalho. • Utilização do Laboratório de Informática para desenvolvimento de pesquisas temáticas. • Debates mediados embasados por leitura de textos de apoio. • Oficinas temáticas – consiste na aplicação de técnicas de aprendizagem vivencial para construção de tarefas avaliativas em grupo.
AVALIAÇÃO	<p>Serão realizadas 03 provas: a primeira, de múltipla escolha, a segunda, na forma escrita e a terceira, na forma de seminário, onde será obtida a média aritmética da nota.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>MACHADO, J. R.I; AMORIM, H; BARROS, C.R. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2014.</p> <p>OLIVEIRA, P. S. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 1997.</p> <p>MACHADO, I.J.R. Sociologia hoje: ensino médio. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>QUINTANEIRO, T. BARBOSA, M. L. de O. OLIVEIRA, M. G. de. Um toque de clássicos: Marx, Dürkheim e Weber. 2. ed. rev. amp. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p> <p>TOMAZI, N. D. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BRIDI, M. A; Araújo, S. A; Motim, B. L. Ensinar e aprender</p>

<p>sociologia. São Paulo: Editora Contexto, 2009.</p> <p>FREYRE, G. Casa Grande e Senzala. Brasiliense, 1986.</p> <p>GLABER, J. Sociologia para leigos. Rio de Janeiro. Alta Books, 2015.</p> <p>KLEINSCHMIT, S. C. Almanaque de sociologia para vestibular e ENEM. São Paulo: On line, 2014.</p> <p>Oliveira, L. F. Sociologia para jovens do século XXI. Rio de Janeiro: Novo milênio, 2013.</p> <p>MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.</p> <p>MARTINS, J. M. Uma sociologia da vida cotidiana. São Paulo: Editora Contexto, 2014.</p> <p>MARX, K .A. Ideologia alemã. São Paulo: Boitempo, 2007.</p> <p>WEBER, M. Ciência e política: duas vocações. São Paulo: Cultrix, 2004.</p> <p>ALBORNOZ, S. O que é trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>TOMAZI, N. D. Iniciação à sociologia. São Paulo: Atual, 2000.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	O estudo das características biológicas, socioculturais e linguísticas das pessoas com surdez. Reflexão histórica acerca da legitimação da Língua de Sinais: História, identidade/cultura surda e Legislação. O ensino da Libras no nível básico. Prática das estruturas elementares da Libras.
OBJETIVOS	<p>Proporcionar aos educandos conhecimentos que os possibilitem promover uma conversação básica em Libras com usuários da língua.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conhecer as especificidades da pessoa com surdez; • Discutir os aspectos históricos, sociais e culturais, linguísticos da pessoas com surdez; • Refletir sobre identidade/diferença e comunidade e cultura surda; • Adquirir noções básica de Libras, que possibilitem um diálogo mínimo com a pessoa com surdez;
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Manter uma conversação com os usuários da Libras
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Aspectos Biológicos da Surdez: Anatomia do aparelho auditivo e sua correlação com o tipo e a grau da surdez; O estudo das estruturas linguísticas das línguas de sinais; Contextualização Histórica da surdez; A surdez e os surdos sob olhares da Pós modernidade; A surdez e o surdo na perspectiva dos Estudos Surdos; A produção social da surdez e dos surdos; Concepções e tendências comunicação de Pessoas com Surdez; Pensando a Surdez com base nos temas Identidade/ diferenças; Aspectos Legais e normativos da Língua Brasileira de Sinais; O estudo das Estruturas linguísticas da Libras; Paralelos entre línguas orais e gestuais;-Classificadores-Expressões faciais e corporais.</p> <p>Sinalários Básicos: Alfabeto anual e números manuais; Identificação Pessoal pronomes pessoais; Etiqueta e boas maneiras; saudações cotidianas; Família; Objetos; Vestimentas; Cores; Principais verbos ;Estados do tempo – Estações do Ano; Calendário; Meios de transporte; Meios de comunicação; Frutas; Alimentos; Animais; Materiais Escolar; Esportes; Profissões; Natureza; Estados Brasileiros; Religião; outros.</p>
METODOLOGIA	Aula teórica e discursiva, seminários e oficinas práticas da língua.
AValiação	A avaliação será realizada de forma contínua com critérios pré-estabelecidos nas atividades de: Discussão e apresentação de textos

	<p>individuais ou em grupos, Seminário temático, Apresentação, discussão e participação nas aulas práticas, Debate, apresentação em libras.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>CAPOVILLA, Fernando Cesar & RAPHAEL, Walkíria Duarte. Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras. São Paulo: EDUSP, 2004. Vol. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8.</p> <p>CAPOVILLA, F. C & RAPHAEL; MAURICIO, W. D. A. C. L.Novo deit-LIBRAS: dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira. São Paulo: Edusp. 2010.</p> <p>BRITO, L. F. Por uma gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: TempoBrasileiro: UFRJ, 1995.</p> <p>FERNANDES, E. Surdez e bilingüismo. Porto Alegre: Mediação, 2005.</p> <p>GUARINELLO, A. C. O papel do outro na escrita de sujeitos surdos. São Paulo:Plexus, 2007.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>AFONSO, C. Reflexões sobre a surdez: a problemática específica da surdez: a educação de surdos. Vila Nova de Gaia: Edições Gailivro, 2007.</p> <p>AGUIAR, J. S. Educação inclusiva: jogos para o ensino de conceitos. Campinas: Papirus Editora, 2004.</p> <p>CARVALHO, R. E. Removendo barreiras para a aprendizagem: educação inclusiva. Porto Alegre: Mediação, 2000.</p> <p>CERVellini, N. G. H. A criança deficiente auditiva e suas reações à música. São Paulo: Moraes, 1986.</p> <p>DORZIAT, A. O outro da educação: pensando a surdez com base nos temas Identidade/a, Currículo e Inclusão. Petrópolis-RJ: Editora Vozes, 2009.</p> <p>FERNANDES, E. Problemas linguísticos e cognitivos do surdo. Rio de Janeiro: Agir,1989.</p> <p>GOLDFELD, M. A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sociointeracionista. São Paulo: Plexus, 2002.</p> <p>LACERDA, C. B. F.; NAKAMURA, H.; LIMA, M.C. Fonoaudiologia: Surdez e abordagem bilíngue. São Paulo: Plexus, 2000.</p> <p>MAZZOTTA, M. J. S. Educação Especial no Brasil: história e</p>

	políticas públicas. 3. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2001.
--	---

	SÁ, N. R. L. de. Cultura, poder e educação de surdos . Manaus: Editora UFA, 2002.
--	--

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		BIOQUÍMICA E ANÁLISE DE ALIMENTOS	
CARGA HORÁRIA	120H (160H/AULA)	HORAS SEMANAIS	4H/A

EMENTA	Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais e determinação dos teores de água, carboidratos, lipídios, proteínas, fibras, vitaminas e pigmentos em alimentos. Conceitos e determinação de acidez e pH em alimentos. Amostragem e preparo de amostras. Padrões de identidade e qualidade relativos a alimentos e bebidas. Normas técnicas da ABNT, IAL, FDA, AOAC, para análise de alimentos e bebidas.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer os principais componentes dos alimentos suas funções biológicas e industriais e, reações ou modificações físicas e químicas a que estão sujeitos. - Identificar e quantificar os componentes presentes nos alimentos através de análises químicas e físicas. - Executar procedimentos de amostragem e preparo de amostra de alimentos. - Discutir as principais metodologias de análise de alimentos disponíveis, bem como suas vantagens e desvantagens. - Relacionar a importância da análise de alimentos para a manutenção da qualidade na produção alimentícia.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Proporcionar aos alunos conhecimentos a respeito da constituição físico-química dos alimentos e principais alterações que ocorrem na matéria-prima alimentícia. - Conhecer e planejar as condições de amostragem e preparo de amostras para a determinação dos constituintes físico-químicos dos alimentos, para aplicação no controle de qualidade. - Conhecer os principais métodos de identificação e quantificação dos componentes químicos dos alimentos.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Padrões de identidade e qualidade relativos a alimentos e bebidas. 2. Normas técnicas da ABNT, IAL, FDA, AOAC para análise de alimentos e bebidas. 3. Amostragem e preparo de amostras. 4. Composição centesimal de alimentos e rotulagem nutricional (Tabelas de Composição de Alimentos). 5. Conceito, classificação, formas de apresentação e influência do teor de água nos alimentos. Principais metodologias para a determinação de cinzas e umidade em alimentos. 6. Conceito, classificação e reações envolvendo carboidratos em alimentos. Principais metodologias para a determinação de carboidratos em alimentos. 7. Conceito, classificação e reações envolvendo proteínas em alimentos. Principais metodologias para a determinação de proteínas em alimentos. 8. Conceito, classificação e reações envolvendo lipídeos em

	<p>alimentos. Principais metodologias para a determinação de lipídeos em alimentos.</p> <p>9. Conceito, classificação e reações envolvendo vitaminas e minerais em alimentos. Principais metodologias para a determinação de vitaminas e minerais em alimentos.</p> <p>10. Principais metodologias utilizadas para a determinação de acidez e pH em alimentos.</p> <p>11. Principais metodologias utilizadas para a análise de refratometria, densitometria, colorimetria, análise de textura em alimentos.</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário, em grupo; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos; - Avaliações individuais; - Relatórios de aula prática e visitas técnicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.</p> <p>MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H.; PARK, Y. G. K. Bioquímica Experimental de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2005.</p> <p>RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher LTDA, 2007.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 6. ed. Viçosa: Editora UFV, 2015.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4ª edição. Editora Artmed, 2010.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa: UFV, 2011.</p> <p>GONÇALVES, É. C. B. de A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA	SEGURANÇA DOS ALIMENTOS		
CARGA HORÁRIA	120H (160H/AULA)	HORAS SEMANAIS	4H/A

EMENTA	<p>Histórico e conceitos gerais sobre a conservação dos alimentos. Metabolismo dos microrganismos de interesse na tecnologia de alimentos. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Doenças transmitidas por alimentos. Técnicas microbiológicas aplicadas à microbiologia de alimentos. Importância da conservação na produção de alimentos seguros. Métodos físicos e químicos de conservação de alimentos. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Consequências da má conservação dos alimentos.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Visualizar a evolução da tecnologia de conservação de alimentos até o momento atual. - Conhecer os microrganismos importantes em alimentos e seu impacto econômico, na saúde pública e, principalmente, no setor alimentício. - Diferenciar microrganismos deterioradores, patogênicos e indicadores em alimentos. - Realizar procedimentos básicos de isolamento, identificação e controle de microrganismos. - Identificar os fatores que afetam o crescimento microbiano em alimentos. - Perceber a importância da correta conservação dos alimentos para garantir sua segurança microbiológica bem como preservar suas qualidades sensoriais até o momento do consumo. - Entender os mecanismos que regem os diferentes métodos de conservação de alimentos. - Entender as mudanças físico-químicas, sensoriais e microbiológicas que diferentes métodos de conservação provocam nos alimentos. - Planejar e indicar os corretos métodos de conservação de alimentos para produzir alimentos com a qualidade necessária. - Diferenciar microrganismos deterioradores, patogênicos e indicadores em alimentos. - Realizar procedimentos básicos de isolamento, identificação e controle de microrganismos.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecimento a respeito da matéria-prima, métodos de conservação, microrganismos de importância em alimentos, tecnologias de elaboração de produtos, alterações e processamento. - Conhecimento e planejamento das condições de beneficiamento, processamento e armazenamento bem como compreender a interação entre as etapas envolvidas em toda a cadeia produtiva. - Identificar as causas e características das alterações dos produtos agrícolas. Conhecer os processos adequados ao beneficiamento e

	armazenamento dos produtos de origem animal e vegetal.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à microbiologia dos alimentos. 2. Metabolismo dos microrganismos de interesse na tecnologia de alimentos: bactérias e fungos. 3. Doenças transmitidas por alimentos (DTAS) ocasionadas por: <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Bacillus cereus</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i> spp., <i>Yersinia enterocolitica</i>, <i>Vibrio cholerae</i> e <i>Vibrio parahaemolyticus</i>. 4. Microbiologia da água (microrganismos indicadores) 5. Microbiologia do leite e dos derivados lácteos. 6. Microbiologia de produtos cárneos. 7. Atualidades em microbiologia dos alimentos. 8. Curva de destruição térmica; 9. Conservação pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização, defumação (teoria, equipamentos e efeitos nos alimentos); 10. Conservação pelo frio: refrigeração, congelamento e supercongelamento; 11. Conservação por retirada da umidade: natural, artificial (desidratação), evaporação por concentração, liofilização - teoria, equipamentos e efeitos nos alimentos; 12. Conservação por fermentação: láctica, alcoólica e acética (teoria, equipamentos e efeitos nos alimentos); 13. Conservação por osmose: açúcar e sal; 14. Conservação por irradiação; 15. Conservação pelo uso de embalagens; 16. Conservação pelo uso de aditivos alimentares (agentes de massa, antiespumantes, antiumectantes, antioxidantes, corantes, conservantes, edulcorantes, espessantes, geleificantes, estabilizantes, aromatizantes, umectantes, reguladores de acidez, acidulantes, emulsionantes/emulsificantes, melhoradores de farinha, realçadores de sabor, fermentos químicos, glaceantes, agentes de firmeza, sequestrantes, estabilizantes de cor, espumantes);
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário, em grupo; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos; - Avaliações individuais; - Relatórios de aula prática e visitas técnicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

	<p>FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002.</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2013.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>AZEREDO, H. M. C. Fundamentos da estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindustrial Tropical, 2004.</p> <p>CASTRO, A. G; POUZADA, A. S. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>PEREDA, J. A. O. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v. 1, 2005.</p> <p>VASCONCELOS, M. A. S.; MELO FILHO, A. B. Conservação de alimentos. Recife: EDUFRPE, 2010.</p>

4.2.3 Terceira Série

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA	LÍNGUA PORTUGUESA		
CARGA HORÁRIA	90H (120H/AULA)	HORAS SEMANAIS	3H/A

EMENTA	<p>Literatura A literatura como produção e processo social. Concepções artísticas, procedimentos de construção de textos literários. A formação da literatura, sua concepção e constituição como patrimônio nacional. Relação entre a dialética cosmopolita e local e a produção nacional. Continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários. Estudo das relações de proximidades e distanciamentos entre as literaturas de expressão portuguesa. Estudo das estruturas e procedimentos de construção de textos literários nas diferentes formas de produção do texto. Estudo das relações entre a literatura, outras artes e outros saberes. Movimentos literários: do Pré-modernismo à atualidade.</p> <p>Análise e reflexão linguística Sintaxe: termos essenciais da oração (tipos de sujeito e de predicado). Predicado e seus outros constitutivos. Expansões dos nomes e dos verbos: adjuntos, complemento nominal, aposto, vocativo. A relação entre a função sintática e as classes de palavras. Período simples e período composto. Emprego do pronome relativo.</p> <p>Leitura e produção de textos orais e escritos Estudo dos tipos textuais: descrição; narração; exposição; argumentação; injunção. Forma verbal dos tipos textuais. Realização linguística dos gêneros textuais. Noções de texto e textualidade. Coesão e coerência textuais. Técnicas argumentativas.</p>
OBJETIVOS	<p>Literatura Estabelecer relações entre produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos; Reconhecer processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; Estabelecer relações entre a dialética cosmopolita e local e a produção literária nacional; Identificar momentos de continuidade e ruptura entre os diversos movimentos literários da literatura brasileira; Relacionar a produção literária brasileira com a literatura luso-afrodescendente; Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do</p>

	<p>texto literário nos seus diferentes gêneros e diversidade de formas; Realizar articulações entre os recursos expressivos e estruturais do texto literário e o processo social relacionado ao momento de sua produção; Estabelecer relações entre a literatura, outras artes e outros saberes.</p> <p>Análise e reflexão linguística Reconhecer usos da forma padrão e variedade linguística nas diferentes situações sociocomunicativas; Empregar os recursos expressivos da língua, procedimentos de construção e recepção de textos: organização da macroestrutura semântica e a articulação entre ideias e proposições (relações lógico-semânticas); Empregar os recursos linguísticos em relação ao contexto em que o texto é constituído: elementos de referência pessoal, temporal, espacial, registro linguístico, grau de formalidade, seleção lexical, tempos e modos verbais.</p> <p>Leitura e produção de textos orais e escritos Reconhecer os gêneros textuais como uma forma de interação sociocomunicativa constituída por sequências tipológicas de base heterogênea; Reconhecer o gênero textual como unidade enunciativo-discursiva nas práticas sociais; Reconhecer o texto como objeto linguístico-histórico, pondo em relevo sua provisoriedade, opacidade e incompletude; Reconhecer o texto como ato histórico, político e cultural que envolve um complexo conjunto de habilidades (cognitivas, textuais, interativas) e fatores situacionais; Reconhecer os tipos textuais como base para formação dos gêneros textuais; Ampliar os três sistemas de conhecimento (linguístico, interativo e enciclopédico), por meio da leitura, análise, interpretação e produção de textos orais e escritos; Reconhecer a língua(gem) como manifestação biopsicossocial, como estrutura e acontecimento, e como efeito de sentido entre interlocutores; Empregar os recursos linguísticos em processo de coesão textual.</p>
<p>HABILIDADES</p>	<p>Relacionar produção literária e processo social, concepções artísticas, procedimentos de construção e recepção de textos literários; Identificar, pelo estudo do texto literário modernista e contemporâneo, as formas instituídas de construção do imaginário coletivo e o patrimônio representativo da cultura nos eixos temporal e espacial; Compreender os processos de formação literária e de formação nacional, sua recepção e constituição do patrimônio nacional; Relacionar a dialética cosmopolita e a local em estudo de textos literários;</p>

	<p>Compreender pontos de continuidade e ruptura entre textos literários produzidos em diferentes momentos literários; Distinguir pontos de intersecção da literatura brasileira e luso-afrodescendente; Associar concepções artísticas e procedimentos de construção do texto literário nos diferentes gêneros e nas diversas formas; Interpretar textos a partir do conhecimento dos recursos expressivos e estruturais do texto literário ao momento de sua produção; Relacionar a literatura, outras artes e outros saberes; Ler e interpretar textos de gêneros jornalísticos, literários, publicitários e científicos, observando aspectos linguísticos, textuais, composicionais, discursivos, pragmáticos e interacionais; Reconhecer a importância da leitura e da performance para sua própria formação e para o desenvolvimento da consciência crítica; Produzir textos claros, coesos e coerentes, na modalidade oral e escrita, considerando o gênero textual adequado para cada contexto; Compreender as noções básicas acerca da propriedade textual da coesão e da sua relação com a coerência; Desenvolver a competência textual e a autonomia discursiva, assumindo-se autor, de forma consciente, nos textos que produz; Reescrever textos com vistas ao desenvolvimento da autoria; Desenvolver a capacidade de interagir socialmente por meio da linguagem, posicionando-se criticamente; Compreender noções de fonética e fonologia, morfologia, sintaxe e semântica da língua portuguesa numa perspectiva reflexiva e funcional; Compreender o uso das tecnologias de informação e comunicação em situações de aprendizagem, de forma crítica e reflexiva; Reconhecer o hipertexto e os gêneros digitais como espaço não linear de leitura e de produção textual; Reconhecer a leitura do hipertexto como uma forma de coautoria do que se lê.</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>I UNIDADE - Pré-modernismo; - As vanguardas europeias; - Sintaxe: termos essenciais da oração (tipos de sujeito e de predicado); - Gênero argumentativo; - Resenha crítica.</p> <p>II UNIDADE - Semana de Arte Moderna; - 1ª geração modernista: prosa e poesia; - Sintaxe: termos integrantes e acessórios da oração; - Gênero argumentativo; - Redação oficial.</p>

	<p>III UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2ª geração modernista: prosa e poesia; - Período composto: orações coordenadas; - Período composto: orações subordinadas substantivas; - Literatura afro-brasileira e indígena; - Gênero argumentativo; - Redação oficial. <p>IV UNIDADE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3ª geração modernista: prosa e poesia; - Literatura contemporânea; - Período composto: orações subordinadas adjetivas e adverbiais; - Emprego do pronome relativo; - Gênero argumentativo.
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Considerando o processo de ensino e aprendizagem como dinâmico e participativo, serão propostas atividades interativas, aulas expositivas dialogadas, exercícios práticos, fichamentos, resumos, resenhas, discussões e trabalhos em grupo, análise crítica de textos, seminários, debates, pesquisas, produções textuais orais e escritas, sessões de vídeo e música.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>	<p>A avaliação é entendida como processo que precisa ser constantemente revisto. Para observar o desempenho do aluno em relação à construção do conhecimento e ao desenvolvimento das habilidades, serão utilizados instrumentos avaliativos variados:</p> <p>Avaliação escrita de forma objetiva ou discursiva; Apresentação de seminário; Pesquisa orientada a partir de questões de pesquisa; Produção de texto individual a partir de temática previamente definida; Exposição de trabalhos a partir de pesquisa bibliográfica; Outros instrumentos que se fizerem necessários.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>BECHARA. E. Gramática escolar da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2014.</p> <p>BECHARA. E. A nova ortografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>ABAURRE, M. L.; PONTARA, M.N. Literatura brasileira: tempos, leitores e leitura - ensino médio - integrado. São Paulo: Moderna, 2005.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>BECHARA. E. A nova ortografia. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.</p> <p>ABREU, A. S. A arte de argumentar. 9. ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2009.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		FÍSICA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Discussão de fenômenos eletromagnéticos, geração e distribuição de energia elétrica e seus impactos na sociedade e meio ambiente. Estudo de conceitos básicos e fundamentais de eletrostática, eletrodinâmica, eletromagnetismo e física moderna. Estabelecimento de relações entre História da Física; Ciência, tecnologia, economia e sociedade.</p>
OBJETIVOS	<p>Possibilitar uma formação básica em Física, a partir de uma visão geral e clara dos fundamentos do eletromagnetismo.</p> <p>Compreender as leis básicas do eletromagnetismo dentro de uma formulação histórica, conceitual e matemática atuais para interpretar fenômenos, prever situações e encontrar soluções adequadas para problemas aplicados aos sistemas eletromagnéticos.</p> <p>Compreender a Física presente no cotidiano e nos equipamentos e procedimentos tecnológicos.</p> <p>Compreender as principais fontes de energia elétrica e seus impactos tecnológicos e ambientais.</p> <p>Capacitar o aluno a entender conceitos e leis da natureza que fundamentam os fenômenos que afetam a vida sobre a Terra, e servem de suporte à compreensão de tecnologias contemporâneas.</p>
HABILIDADES	<p>Construir e investigar situações-problema. Identificar a situação física, utilizar modelos físicos, generalizar de uma a outra situação, prever, avaliar, analisar previsões. Articular o conhecimento físico</p> <p>Saber se comunicar cientificamente e conhecer as principais fontes de conhecimento científico atual.</p> <p>Dominar o uso de equações algébricas, modelos matemáticos de fenômenos físicos, leitura de gráficos, notação científica e ordem de grandeza.</p> <p>Compartilhar o saber científico produzido através de mídias sociais</p> <p>Vivenciar trabalhos em equipe, na confecção de experimentos e tecnologias de baixo custo, e na elaboração de seminários de pesquisa.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Tópicos de eletrostática: cargas elétricas e suas propriedades, campo elétrico, potencial elétrico, capacitores.</p> <p>Tópicos de eletrodinâmica: corrente elétrica, resistência elétrica,</p>

	<p>leis de Ohm, circuitos em série e paralelo, leis de Kirchorff, geradores, receptores.</p> <p>Tópicos de Magnetismo: propriedades dos ímãs, campo magnético, campo magnético terrestre, biomagnetismo, fontes de campo magnético, força magnética.</p> <p>Tópicos de eletromagnetismo: indução eletromagnética, lei de Fraraday e Lenz, transformadores, geração de energia elétrica.</p> <p>Tópicos de física moderna: átomo de Bohr, efeito foto-elétrico e teoria especial da relatividade.</p> <p>Temas associados à instrumentação científica e confecção de tecnologias de baixo custo.</p> <p>Temas associados à comunicação científica por meios não formais (mídias sócias) e meios formais (periódico científico, ex. Revista Brasileira do ensino de Física).</p>
METODOLOGIA	<p>Aula expositiva. Descrição fenomenológica e formalização matemática de leis da Física e suas aplicações.</p> <p>Discussão em sala sobre as evidências das leis Físicas no cotidiano.</p> <p>Aprendizagem baseada em problemas e em construções de aparatos experimentais.</p> <p>Vivências interdisciplinares e multidisciplinares.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Teste e prova (questões objetivas e discursivas)</p> <p>Avaliação qualitativa:</p> <p>Construção de experimento</p> <p>Apresentação de seminários</p> <p>Trabalho de pesquisa bibliográfica</p> <p>Produção de trabalho audiovisual</p> <p>Produção de trabalho arte cênico</p> <p>Exercícios em sala</p> <p>Exercícios para casa</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>Ramalho, F. Os fundamentos da física. 6. ed. São Paulo: Moderna, v.2, 2003.</p> <p>Gaspar, A. Física. São Paulo: Ática, 2007.</p> <p>Sampaio, J. L. Física. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Origens e evolução das ideias da física. São Paulo: Scipione, v. 3, 2000.</p> <p>GASPAR, A. Física. Paulo, Ática, v. 3, 2000.</p> <p>GUALTER, N. H. Os tópicos da física. 13. ed. Vol. 3 São Paulo: Editora Saraiva, v. 3. 2011.</p>

	HEWITT, P. G. Física conceitual . 11. ed. São Paulo Editora Bookman, 2011.
--	---

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		MATEMÁTICA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Geometria Espacial. Sequências Numéricas. Análise Combinatória. Probabilidade. Geometria Analítica. Números Complexos.</p>
OBJETIVOS	<p>Discutir a importância da Matemática, enquanto forma de comunicar ideias e dados sobre a realidade, com o viés das práticas sociais, além de dialogar com as aplicações dos conteúdos propostos em uma perspectiva lógica buscando uma melhor compreensão, assimilação e popularização dos mesmos no cotidiano e na associação com outras áreas do conhecimento.</p> <p>Compreender os conceitos, procedimentos e estratégias matemáticos e planejar soluções para problemas novos, que exijam iniciativa e criatividade;</p> <p>Aplicar conhecimentos matemáticos para compreender, interpretar e resolver situações-problema do cotidiano ou do mundo tecnológico e científico;</p> <p>Desenvolver a capacidade de comunicação de ideias matemáticas por escrito ou oralmente, promovendo sua capacidade de argumentação;</p> <p>Estabelecer conexões, relações e integração entre os diversos campos da Matemática para resolver problemas, interpretando-os de várias maneiras e sob diferentes pontos de vista;</p> <p>Desenvolver competências e habilidades que proporcionem ao aluno conhecimentos teóricos e práticos indispensáveis ao exercício de sua profissão.</p>
HABILIDADES	<p>Cálculo de Áreas e de Volumes dos Sólidos Geométricos (Prismas, Pirâmides, Cilindros, Cones e Esferas).</p> <p>Reconhecer uma Sequência Numérica, identificar sua lei de formação e Classificar como PA (progressão aritmética) ou como PG (progressão geométrica).</p> <p>Interpretar e resolver problemas de PA ou PG.</p> <p>Classificar os Sólidos Geométricos e seus elementos.</p> <p>Relacionar os elementos de um sólido no cálculo de áreas e volumes. Enunciar e entender o Princípio Fundamental da Contagem com base dos estudos da Análise Combinatória.</p> <p>Classificar os principais tipos de Contagem.</p> <p>Entender o conceito de Probabilidade e seus principais teoremas.</p> <p>Cálculo da distância entre 2 pontos no plano.</p> <p>Cálculo da Área de um Polígono de vértices no plano cartesiano.</p> <p>Calcular a distância entre um ponto e uma reta no plano.</p> <p>Determinar as Condições de Paralelismo e Perpendicularismo entre duas retas.</p>

	<p>Determinar as equações da Reta e da Circunferência e estabelecer suas posições relativas.</p> <p>Reconhecer um Número Complexo, situá-lo historicamente na evolução dos números e identificar as principais aplicações dos Números Complexos na resolução de problemas da Física.</p> <p>Operar com números complexos.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Geometria Espacial de Posição. • Geometria Espacial – Sólidos. • Progressão Aritmética. • Progressão Geométrica. • Geometria Analítica – Ponto, Reta e Circunferência. • Introdução aos Números Complexos. • Resolução de Problemas.
METODOLOGIA	<p>Aulas Expositivas Dialogadas.</p> <p>Trabalhos em Grupo.</p> <p>Pesquisas.</p> <p>Elaboração e Resolução de Problemas.</p> <p>Leituras.</p> <p>Utilização de softwares e outros recursos tecnológicos.</p>
AVALIAÇÃO	<p>Provas</p> <p>Trabalhos em grupo</p> <p>Relatórios</p> <p>Observação direta da participação dos estudantes em atividades de sala de aula.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações: ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v. 1, 2014.</p> <p>_____. Matemática: contexto e aplicações ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v.2, 2014.</p> <p>_____. Matemática: contexto e aplicações: ensino médio. São Paulo: Editora Ática, v. 3, 2014.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>IEZZI, Gelson. Fundamentos de Matemática Elementar: sequências, matrizes, determinantes e sistemas. São Paulo: Atual, v. 4, 2005.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: complexos, polinômios e equações. São Paulo: Atual, v. 6, 2005.</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria analítica. São Paulo: Atual, v. 7, 2005.</p>

	<p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria espacial. São Paulo: Atual, v. 10, 2005.</p> <p>HAZZAN, S. Fundamentos de matemática elementar: combinatória, probabilidade. 7. ed.. São Paulo: Atual, v. 5, 2004.</p> <p>MORGADO, A. C. Et. Al. Análise combinatória e probabilidade: com as soluções dos exercícios. 9. ed. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 1991. (Coleção do professor de matemática).</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		FILOSOFIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Aprofundamento dos desdobramentos contemporâneos dos temas pertinentes à ética, política, teoria do conhecimento, estética, linguagem, ciência e antropologia filosófica. Esboço e análise da relevância dessas temáticas na atualidade.
OBJETIVOS	A disciplina de filosofia no terceiro ano visa aprofundar os temas já apresentados no segundo e primeiro ano, concernentes à ética, política, teoria do conhecimento, estética, linguagem, ciência e antropologia filosófica. Se no primeiro ano a intenção era inserir o aluno no pensamento conceitual filosófico, sensibilizando-o para os diversos temas debatidos pela filosofia, e no segundo ano aprofundar os temas concernentes às diversas temáticas da disciplina, no terceiro ano serão aprofundados os conteúdos por meio de seus desdobramentos contemporâneos.
HABILIDADES	Ler textos filosóficos de modo significativo. Ler, de modo filosófico, textos de diferentes estruturas e registros. Elaborar por escrito o que foi apropriado de modo reflexivo. Debater, tomando uma posição, defendendo-a argumentativamente e mudando de posição face a argumentos mais conscientes. Investigação e Compreensão. Articular conhecimentos filosóficos e diferentes conteúdos e modos discursivos nas Ciências Naturais e Humanas, nas Artes e em outras produções culturais.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	Filosofia da técnica (Heidegger; Pierre Levy) Antropologia filosófica Filosofia contemporânea (Bioética, Produção de identidades, Hipermodernidade) Problemas da Filosofia política e a Democracia
METODOLOGIA	Aulas expositivas, seminários, estudo dirigido; Estudo das abordagens de leitura de texto filosófico; Estabelecimento de teoria e prática por meio de aulas expositivas dialogadas; Uso de recurso tecnológico em aulas, tais como <i>data show</i> , vídeos. Problematização do conhecimento da disciplina por meio de incentivo à pesquisa em diferentes fontes; Estudo interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas de que envolvem as habilidades e os conhecimentos requeridos na disciplina, por meio de trabalho integrado com as disciplinas afins.
AValiação	Avaliações por meio de seminário, atividades individuais, atividades em grupo de estudo dirigido, avaliação individual escrita, apresentações teatrais e produção de vídeos.

<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>ARANHA, M. L. A. de; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introdução à filosofia. 4. ed., rev. São Paulo: Moderna, 2009.</p> <p>CHAUÍ, M. Convite à filosofia. 2ª ed. São Paulo: Ática, 2013</p> <p>GALLO, S. Filosofia: experiência do pensamento. São Paulo: Scipione, 2014.</p>
<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>BOBBIO, N. O futuro da democracia: uma defesa das regras do jogo. 11. ed. Trad. NOGUEIRA, M. A.. São Paulo: Paz e Terra, 2009.</p> <p>CASSIRER, E. Antropologia filosófica: ensaio sobre o Homem. São Paulo, Mestre Jou, 1977.</p> <p>CHARLES, S. Cartas sobre a hipermodernidade. São Paulo: Barcarolla, 2009.</p> <p>CHAUÍ, M. Cultura e Democracia: o discurso competente e outras falas. 12. ed. São Paulo: Cortez, 2007.</p> <p>DAHL, R. A. A democracia e seus críticos. São Paulo: Martins Fontes, 2012.</p> <p>LÉVY, P. As tecnologias da inteligência: O futuro do pensamento na era da informática. São Paulo: Editora 34, 2010.</p> <p>LIPOVETSKY, G. A era do vazio. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>RÜDIGER, F. Martin Heidegger e a questão da técnica: Prospectos acerca do homem do futuro. Porto Alegre: Editora Sulina, 2006.</p> <p>VAZ, H. C. L. Antropologia filosófica I. São Paulo, Loyola, 1991.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA			HISTÓRIA
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>História Contemporânea: trabalhadores e as lutas sociais; História Contemporânea: guerras, revoluções e política mundial; História da América: independências e Estados Nacionais; História Contemporânea: imperialismo; História da África: independências e conflitos; História do Brasil do século XX: Estado, nação, trabalhadores e economia; História do Brasil: a vida privada; História do Brasil: movimentos sociais; História do Oriente: Ásia no mundo contemporâneo; História do Oriente: conflitos, cultura, política e economia.</p>
OBJETIVOS	<p>Identificar e analisar algumas das principais teorias e práticas que orientam o ofício do historiador.</p> <p>Compreender a História como uma ciência que engloba múltiplas temporalidades.</p> <p>Entender o saber histórico como uma construção que se realiza a partir do diálogo permanente entre o passado e o presente.</p> <p>Perceber o trabalho do historiador como uma representação narrativa do acontecimento e fenômenos históricos.</p> <p>Desenvolver as noções de continuidades, permanências e rupturas.</p> <p>Possibilitar que o aluno se reconheça como produto e sujeito da dinâmica histórica.</p> <p>Compreender a relações totalizantes do mundo histórico social.</p> <p>Possibilitar a diversidade de perspectivas interpretativas da História.</p> <p>Analisar as estratégias de dominação e resistência empreendidas em diferentes temporalidades históricas.</p> <p>Mapear e analisar o lugar social ocupado pelas diferentes populações étnico-raciais no Brasil hoje e sua relação com o passado e o presente.</p> <p>Possibilitar o desenvolvimento de competência narrativa da consciência histórica.</p> <p>Possibilitar multiplicidade de pontos de vista, dos rígidos modelos de interpretação do sujeito particular frente à alteridade humana.</p> <p>Romper com visões maniqueístas e anacronismos percebendo o sujeito histórico dentro de sua dimensão temporal contextual.</p>
HABILIDADES	<p>Criticar, analisar e interpretar fontes documentais de natureza diversa, reconhecendo o papel das diferentes linguagens, dos diferentes agentes sociais e dos diferentes contextos envolvidos em sua produção.</p> <p>Produzir textos analíticos e interpretativos sobre o processo histórico, a partir das categorias e procedimentos próprios do discurso historiográfico e das ciências humanas em geral.</p> <p>Relativizar as diversas concepções do tempo e as diversas formas de periodização do tempo cronológico, reconhecendo-as como</p>

	<p>construções culturais no tempo histórico.</p> <p>Estabelecer relações entre continuidade/permanência, ruptura/transformação, relações simbólicas/ relações materiais e objetividade/subjetividade nos processos históricos.</p> <p>Possibilitar o desenvolvimento de identidades sociais através da dimensão histórica, a partir do reconhecimento do papel do indivíduo e dos coletivos nos processos históricos simultaneamente como sujeitos e como produtos dos mesmos.</p> <p>Atuar sobre os processos de construção da memória social e coletiva, partindo da crítica dos diversos “lugares de memória” socialmente instituídos.</p> <p>Situar as diversas produções da cultura – as linguagens, as artes, a filosofia, a religião, as ciências, as tecnologias e outras manifestações sociais e saberes – nos contextos históricos de sua constituição e significação.</p> <p>Situar os momentos históricos nos diversos ritmos da duração e nas relações de sucessão e/ ou de simultaneidade.</p> <p>Posicionar-se diante dos acontecimentos do presente a partir da interpretação de suas relações com o passado.</p> <p>Analisar as estratégias de dominação e resistência empreendidas em diferentes temporalidades históricas.</p> <p>Identificar e analisar algumas das principais teorias e práticas que orientam o ofício do historiador.</p> <p>Perceber o trabalho do historiador como uma representação narrativa de acontecimentos e fenômenos históricos.</p> <p>Compreender as relações totalizantes do mundo histórico social.</p> <p>Analisar o lugar social ocupado pelas diferentes populações étnico-raciais no Brasil hoje e sua relação com o passado e o presente.</p> <p>Relativizar visões maniqueístas e anacronismos percebendo o sujeito histórico dentro de sua dimensão temporal contextual.</p>
<p>OBJETOS DO CONHECIMENTO</p>	<p>Temas de teoria e metodologia da História</p> <p>Temas de História Contemporânea: trabalhadores e as lutas sociais.</p> <p>Tópicos em História Contemporânea: guerras, revoluções e política mundial.</p> <p>Temas de História da América: independências e Estados Nacionais.</p> <p>Tópicos em História Contemporânea: imperialismo.</p> <p>Temas de História da África: independências e conflitos.</p> <p>Temas de História do Brasil do século XX: Estado, nação, trabalhadores e economia.</p> <p>Temas de História do Brasil: a vida privada.</p> <p>Temas de História do Brasil: movimentos sociais.</p> <p>Temas de História do Oriente: Ásia no mundo contemporâneo.</p> <p>Temas de História do Oriente: conflitos, cultura, política e economia.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>O desenvolvimento da disciplina História de forma crítica estimularemos situações de aprendizagem significativa nas quais se desenvolvam habilidades e competências múltiplas voltadas para o aprender a aprender, aprender a ser e aprender a fazer, de forma que</p>

	<p>o aluno construa hábitos de estudo e entre em contato com diferentes linguagens lidando com informações distintas que contribuam para formação de um sujeito crítico. Serão oportunizados aos discentes e as discentes leituras históricas que os coloquem em situações de percepção que são sujeitos e sujeitados, que compreenda a sua relação dialética com mundo e o tempo, tendo como horizonte a totalidade, um espectro que ronda as ciências humanas. O aluno terá oportunidade de ler o mundo como uma prática e representação, reconhecer as ordens discursivas, as estratégias de poder e as táticas de resistências através de exercícios de hermenêutica que possibilitem a entronização nas formas e conteúdos que o mundo pode apresentar dentro dos limites no tempo e da sociedade. A análise se dará pelos aspectos sincrônicos e diacrônicos dos grupos, sistemas, modelos, indivíduos e sociedades na história. Prevalecerá a diacronia como concepção predominante da análise histórica, compreendendo essa como um campo de saber que tem por objeto os sujeitos e sua experimentação do tempo. Tempo esse em que utilizamos o recurso da medida de unidade que precisa o evento, fenômeno ou acontecimento, mas que objetivamente é lido como movimento.</p> <p>Serão utilizados:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aula expositiva com uso de imagens, mapas e documentos históricos diversificados, vídeos, músicas e outros. Construção de narrativas históricas. Produção de textos e atividades individuais e coletivas. Análise de imagens e leitura audível de texto. Debates e Mesa Redonda. Exibição e análise de filmes.
AVALIAÇÃO	<p>As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem, Terão por critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderá se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e em grupo, organização de eventos, construção de painéis participação nas atividades práticas propostas, produção audiovisual, textual e etc.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>VAINFAS, R.; FARIA, S. C.; FERREIRA, J.; SANTOS, G. História 1. 2. ed. – São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>_____. História 2. 2. ed. – São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>_____. História 3. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>FUNARI, P. P. Grécia e Roma. 5 ed. São Paulo: Contexto, 2013.</p> <p>PEREGALLI, E. A América que os europeus encontraram. 13. ed. São Paulo: Atual, 1994.</p>

	<p>FAUSTO, B. História do Brasil. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012. (Didática, 1).</p> <p>REIS, J. C. As identidades do Brasil: de Varnhagen a FHC. Rio de Janeiro: Editora FGV, v. 1, 2007.</p> <p>SOUZA, M. M. e. África e Brasil africano. São Paulo: Ática, 2008.</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		SOCIOLOGIA	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>O Estado e a ciência política em O Príncipe de Nicolau Maquiavel. O Leviatã e o contratualismo em Thomas Hobbes. A monarquia absoluta em Jean Bodin. O liberalismo político e o jusnaturalismo em John Locke nos Dois Tratados do Governo Civil. Os regimes políticos e a tripartição do poder em O Espírito das Leis em Montesquieu. A vontade geral e a legitimação do poder político em Rousseau na obra O Contrato Social. As democracias modernas em Alexis de Tocqueville na obra A Democracia na América. O constitucionalismo social no século XX. Os partidos políticos de notáveis e os partidos políticos de massas. Os sistemas de representação parlamentarista e presidencialista. As repúblicas e as monarquias constitucionais. Os movimentos sociais e os partidos políticos após a 2ª Guerra. A judicialização da política no Brasil. A Constituição de 1988, no Brasil, e o sistema de poder contemporâneo brasileiro. Política, poder e Estado – os jogos de poder; As noções de poder e estado na sociologia – o olhar de Weber e Foucault. Estudar o processo das relações nas relações sociais, política e ambientais.</p>
OBJETIVOS	<p>Compreender a formação do Estado moderno, dentro do processo de formação das identidades nacionais do século XV, Compreender o pensamento liberal na Política, como um capítulo das Revoluções Burguesas; Compreender a formação das democracias de massas como o processo mais adequado de representação nas sociedades industriais; Compreender a diferença entre a democracia dos antigos em relação a democracia de massas; Compreender o papel do Estado na economia, durante o processo de formação dos mercados; Compreender os partidos políticos e os movimentos sociais como fenômenos da formação do Estado. Estudar o meio ambiente como um fenômeno social</p>
HABILIDADES	<p>Habilidades pessoais e interpessoais: capacidade de aprendizado para compreender questões de atitudes interpretativas do mundo social; Capacidade de trabalho em equipe para ampliar as possibilidades de compreensão das questões sociológicas, capacidade de expressão oral e escrita a fim de discutir os conteúdos abordados em aula; Habilidades técnicas: leitura e entendimentos dos conceitos analíticos abordados, capacidade de avaliação e uso de informações, visão crítica dos textos trabalhados em aula, capacidade de realizar uma pesquisa, de formular ideias e propostas de análise de determinadas questões sociológicas.</p>

OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • A sociologia e o estudo do Estado • O que é o Estado? • O que representou o surgimento do estado Moderno? • A sociologia e o Estado liberal • A sociologia e o Estado-nação • O surgimento dos Estados Nacionais • O estado Neoliberal • A emergência do Estado brasileiro • A interpretação sociológica do Estado • A interpretação de Karl Marx sobre o Estado • A interpretação de Max Weber sobre o Estado • interpretação de Émile Durkheim sobre o Estado • A democracia e organização política da sociedade • Conceitos e tipos de democracia • A democracia e os espaços públicos • Movimentos sociais e mudança social • O que são os tipos de movimentos sociais • O que caracteriza um movimento social • Os tipos de movimentos sociais • Os movimentos sociais e ações a favor da cidadania • Os novos movimentos sociais • O movimento social como elemento da mudança social • 3Quais as características da mudança social • As interpretações sociológicas da mudança social • A discussão sociológica da modernidade e do meio ambiente • O que é a modernidade • Quais são as interpretações sociológica da modernidade • A modernidade e a emergência da identidade • A modernidade e o fenômeno da globalização • Globalização e a relação do global e do local • A discussão contemporânea do meio ambiente • O meio ambiente e o processo de civilização • O meio ambiente: relações de consumo e cidadania
Metodologia	<p>Conforme Antoni Zabala, nossa concepção é que há um conteúdo exposto e outro que é guiado pelo interesse do estudante. Dessa forma, nosso conteúdo será oferecido em aulas expositivas e seminários, sendo que os últimos podem ser guiados por pesquisas de campo dos estudantes, conforme os debates sobre nossos conceitos em sala de aula. Assim sendo, trabalhamos o conhecimento sociológico a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula expositiva (Consiste em uma exposição dialogada, na qual, questionamentos são direcionados aos alunos a fim de identificar os conhecimentos prévios dos mesmos promovendo a interação entre professor/aluno e aluno/aluno.) • Análise de filmes e documentários sobre temas inerentes a sociologia do trabalho. • Utilização do Laboratório de Informática para

	<p>desenvolvimento de pesquisas temáticas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debates mediados embasados por leitura de textos de apoio. • Oficinas temáticas – consiste na aplicação de técnicas de aprendizagem vivencial para construção de tarefas avaliativas em grupo.
Avaliação	<p>Serão realizadas 03 provas: a primeira, de múltipla escolha, a segunda, na forma escrita e a terceira, na forma de seminário, onde será obtida a média aritmética da nota.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>MACHADO, I.J.R. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>MACHADO, J. R.I; AMORIM, H; BARROS, C.R. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2014.</p> <p>OLIVEIRA, P. S. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 1997.</p> <p>TOMAZI, N. D. Sociologia para o ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2010.</p> <p>QUINTANEIRO, T. BARBOSA, M. L. de O. OLIVEIRA, M. G. de. Um toque de clássicos: Marx, Dürkheim e Weber. 2ª ed. Ver. Amp. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BRIDI, M. A; Araújo, S. A; Motim, B. L. Ensinar e aprender sociologia. São Paulo: Editora Contexto, 2009</p> <p>FREYRE, G. Casa Grande e Senzala. Brasiliense, 1986.</p> <p>GLABER, J. Sociologia para leigos. Rio de Janeiro. Alta Books, 2015.</p> <p>KLEINSCHMIT, S. C. Almanaque de sociologia para vestibular e enem. São Paulo: On line, 2014.</p> <p>Oliveira, L. F. Sociologia para Jovens do Século XXI. Rio de Janeiro: Novo milênio, 2013.</p> <p>MARTINS, C. O que é sociologia. São Paulo: Brasiliense, 1982.</p> <p>MARTINS, J. M. Uma sociologia da vida cotidiana. São Paulo: Editora Contexto, 2014.</p> <p>MARX, K. A. Ideologia Alemã. Boitempo, 2007.</p> <p>WEBER, M. Ciência e Política: duas vocações. Cultrix, 2004.</p> <p>ALBORNOZ, S. O que é Trabalho. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>

	TOMAZI, N. D. Iniciação a Sociologia . São Paulo: Atual, 2000.
--	---

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		LÍNGUA ESTRANGEIRA - ESPANHOL	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Noções de letramento e consciência dos diversos gêneros textuais; Diversidade linguística e cultural dos povos falantes de língua espanhola; Relações interculturais entre o Brasil e países de língua espanhola; Desenvolvimento da compreensão escrita e oral; Desenvolvimento da expressão escrita e oral; Coerência e coesão textuais para o sentido e a produção de textos; Aquisição da fonologia espanhola em nível básico; Ampliação do vocabulário da língua espanhola em nível básico; Conhecimento da morfossintaxe da língua espanhola em nível básico: Sistema nominal; Sistema Verbal; Sistema Pronominal.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender a comunicação em língua estrangeira como um instrumento relevante para a formação profissional, acadêmica ou pessoal; • Conhecer a diversidade linguística e cultural dos países falante de língua espanhola, no sentido de proporcionar aos estudantes reflexões interculturais entre a cultura alheia e a própria visando à superação de estereótipos e preconceitos. • Desenvolver a competência comunicativa em nível básico, a qual compreende as capacidades compreender textos escritos e orais, bem como expressar-se de maneira escrita e oral na língua espanhola; • Analisar criticamente textos escritos e orais em língua espanhola, no sentido de estabelecer inter-relações com a realidade dos estudantes, fomentando atitudes de comprometimento com o respeito ao outro, o reconhecimento dos direitos humanos e cidadania.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> – Ler e compreender textos escritos (verbais e não-verbais) e orais em Espanhol; – Desenvolver estratégias de leitura para melhor compreensão de textos em Espanhol, reconhecendo os diferentes gêneros textuais; – Conhecer e utilizar elementos linguísticos da língua espanhola em nível básico; – Reconhecer a pluralidade linguística e cultural da língua espanhola; – Refletir sobre questões interculturais (linguísticas, culturais, históricas, políticas), no sentido de estabelecer relações entre os povos falantes de Espanhol e os brasileiros; – Desenvolver a expressão escrita e oral em nível básico.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Estratégias de leitura • Estratégia de compreensão de textos orais • Países y nacionalidades

	<ul style="list-style-type: none"> • Diversidad lingüística y cultural de los pueblos hispanohablantes y sus relaciones interculturales • El alfabeto; letras y sonidos • Verbos “ser” y “estar” – presente de indicativo • Saludos y despedidas • Distinción entre los verbos “haber”, “estar” y “tener” • Artículos (definidos e indefinidos); Artículo neutro “lo” • Voseo (origens e uso) • Información personal (civil, nombre, apellido); meses del año • Los numerales; La hora • Verbos regulares e irregulares – Presente de indicativo • Verbos pronominales – presente de indicativo • Los pronombres interrogativos/ Uso de “Por qué/ por que/ porqué/porque”/ “dónde y adónde” • Heterosemánticos/heterogenéricos (gramática contrastiva) • Adjetivos calificativos • Posesivos (adjetivos y posesivos) • Pretéritos: simple, perfecto compuesto e imperfecto de indicativo • Expresiones idiomáticas • Signos de puntuación • Cuantificadores “muy” y “mucho” • Apócope (muy/mucho; tanto/tan; grande/gran) • Conectivos (cohesión y coherencia textual) • Advérbios de tempo • Futuro imperfecto de indicativo • Comparativos de igualdad, superioridad e inferioridade.
METODOLOGIA	Análise crítica de textos; aulas expositivas; produções escritas; seminários; debates; oficinas e elaboração de projetos envolvendo temas transversais e textos literários.
AVALIAÇÃO	Avaliações escritas e orais; Trabalhos individuais e em grupo (exercícios, apresentações orais, pesquisas); Proposta de trabalho com literatura; Participação nas atividades em sala de aula.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>Nuevo diccionario esencial de la lengua española. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>PEREIRA, H. B. C. Michaelis: dicionário escolar Espanhol-Português. São Paulo: Editora Scipione, 2005.</p> <p>GÓMEZ TORREGO, L. Gramática didáctica del Español. São Paulo: Editora SM, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	BENEDETTI, M. Primavera con una esquina rota. Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 2000.

FANJÚL, A. P. (Org.) **Gramática y práctica de español para brasileños**. São Paulo: Moderna (Santillana), 2005. São Paulo: Brasileños -. Editora. SM, 2003. (Col. Prácticos ELE)

CERVANTES, M. **El Quijote**. Madrid: Grupo Anaya, 2002. (Colección Audio clásicos adaptados, V. I e II)

JACOBI, C.; MELONE, E.; MENÓN, L. **Gramática en contexto: Curso de gramática para comunicar**. Madrid: Edelsa Grupo Didascalía, 2011.

VIGIL, J.I. L. VIGIL, M. L. **500 engaños: Otra cara de la historia** (basada en la obra “Las Venas abiertas de América Latina” de Eduardo Galeano). Madrid: Editorial Nueva Utopía, 1990. Disponível em <<http://www.radialistas.net/article/500-eng-anos/>> Acesso em: 09 nov. 2015.

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		SEGURANÇA MEIO AMBIENTE SE SAÚDE	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Desenvolvimento Sustentável; Resíduos Sólidos e Política Nacional de Resíduos Sólidos; A influência do meio ambiente na vida humana; Poluição da água, do solo e do ar; Histórico da segurança do trabalho; Normas Regulamentadoras 04, 05, 06, 07, 09, 15, 17, 18 e 36; Conceitos, características, classificação e desenvolvimento da ergonomia. Aspectos legais. Aspectos ergonômicos. O fogo e o incêndio. A combustão e seus elementos. Métodos de transmissão de calor. Classificação dos incêndios e dos agentes extintores.
OBJETIVOS	Desenvolver conhecimentos básicos sobre meio ambiente, Segurança do Trabalho e Saúde aos estudantes.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolver e viabilizar procedimentos técnicos voltados para a elevação do nível de qualidade de vida, proteção à saúde e preservação da qualidade ambiental; • Definir prioridades para os aspectos de impactos à saúde e ao meio ambiente. • Identificar e caracterizar processos de intervenção antrópica no meio ambiente e os riscos a eles associados; • Identificar os procedimentos para exploração racional dos recursos naturais (água, ar, solo); • Atuar nos programas de prevenção em segurança do trabalho e higiene ocupacional; • Capacitar os alunos para aplicação de medidas preventivas no ambiente de trabalho através do conhecimento dos aspectos técnicos e legais da segurança do trabalho, de modo que os mesmos possam: • Conhecer e avaliar os riscos ambientais nos locais de trabalho • Conhecer as normas regulamentadoras • Compreender a organização da CIPA e do SESMT • Analisar o funcionamento dos dispositivos de proteção coletiva e individual e indicar os tipos adequados • Identificar os riscos de acidentes do trabalho e aplicar os requisitos técnicos de segurança nas edificações • Conhecer e aplicar as normas regulamentadoras como meio de prevenção de acidentes e doenças no trabalho • Identificar os riscos de acidentes do trabalho e planejar a adoção de medidas preventivas relacionadas as atividades desenvolvidas • Identificar os riscos de acidentes do trabalho e aplicar medidas preventivas

	<ul style="list-style-type: none"> • Compreender os pressupostos básicos da Ergonomia; • Conhecer a estrutura básica de uma análise ergonômica do trabalho; • Identificar e monitorar as proteções fixas e móveis extintores na empresa; • Utilizar os métodos e técnicas de prevenção e combate ao sinistro; • Fazer intervenção de primeiros socorros em casos de: <ul style="list-style-type: none"> ○ Mal súbito parada cardíaca e respiratória; ○ Identificação dos sinais vitais e suas possíveis irregularidades; ○ Técnicas de massagem cardíaca e respiração artificial. ○ Hemorragias e aplicação de técnicas de contenção; ○ Queimaduras: os procedimentos básicos adequados em cada caso; ○ Reconhecimento dos limites, recursos e meios.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento Sustentável: <ul style="list-style-type: none"> ○ Histórico do desenvolvimento do pensamento ambiental; ○ Definição de Desenvolvimento sustentável. ○ Resíduos Sólidos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Fonte geradora; ○ Mecanismo para redução da produção de lixo – 3R’s; ○ Métodos de tratamento e destinação final dos Resíduos sólidos; ○ A influência do meio ambiente na vida humana; ○ Poluição da água, do solo e do ar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Principais fontes; ○ Impactos sobre a vida humana. ○ Noções fundamentais sobre segurança do trabalho ○ Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho SESMT (NR 04) ○ Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA (NR 05) ○ Equipamento de proteção individual – EPI (NR 06) ○ Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO (NR 07) ○ Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA (NR 09) ○ Atividades e Operações Insalubres (NR 15); ○ Ergonomia (NR 17) ○ Ergonomia: breve histórico ○ Origem e evolução da ergonomia ○ Conceitos e definições ○ Objetivos da ergonomia ○ Classificação da ergonomia ○ Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção (NR 18) ○ Segurança e Saúde no Trabalho em Empresas de Abate e Processamento de Carnes e Derivados (NR 36) <p>NR-23 – Proteção contra Incêndios</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABNT NBR 14276/99 – Brigada de Incêndio • ABNT NBR 15219 Plano de Emergência contra Incêndio • Conceito de fogo e incêndio e seus efeitos • Conceito de fogo • Elementos do fogo • Teoria do triângulo do fogo e tetraedro do fogo

	<ul style="list-style-type: none"> • Propriedades físico-químicas da combustão • Formas de transmissão do fogo • Definição de pontos do fogo: fulgor, combustão, ignição • Características das substâncias por seus estados de matéria • Consequências do incêndio • Classes de incêndio e métodos de extinção • Métodos de Extinção: isolamento, Resfriamento, Abafamento, Extinção química; • Agentes extintores: gás carbônico, água, espuma , pó químico. • Importância e objetivos do atendimento de Primeiros Socorros; • Sinais Vitais; • Procedimentos Gerais: Avaliação do local de acidente, avaliação da vítima, investigação primária e secundária; • Prioridade ao prestar atendimento a uma vítima. • Queimaduras: <ul style="list-style-type: none"> ○ Classificação: quanto ao agente causador, profundidade e gravidade; ○ Condutas gerais; • Hemorragia, Ferimentos e Contusões: 3.1. Classificação e tipos; <ul style="list-style-type: none"> ○ Conduta diante de uma hemorragia externa; ○ Hemorragia Interna: sinais e sintomas, conduta; ○ Torniquete: quando e como fazer. • Fraturas, Luxações e Entorses: <ul style="list-style-type: none"> ○ Fraturas: classificação e conduta; ○ Luxações; ○ Entorses. • Ressuscitação Cardiopulmonar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Parada respiratória e cardíaca; ○ Manobra de ressuscitação cardiopulmonar. • Mobilização e Transporte de Acidentados.
METODOLOGIA	<p>I – Aulas expositivas (uso de quadro branco e Datashow);</p> <p>II – Atividades de grupos;</p> <p>III – Seminários;</p> <p>IV – Atividades de pesquisa com o intuito de buscar situações e problema relativos ao assunto estudado;</p> <p>V – Trabalhos de grupos; e</p> <p>VI Material de leitura para casa.</p>
AVALIAÇÃO	<p>I – Trabalhos em grupo escrito;</p> <p>II – Apresentação oral de trabalhos individual e em grupo;</p> <p>III – Resenha sobre artigos;</p> <p>IV – Estudo dirigido;</p> <p>V – Fichamento do material utilizado;</p> <p>VI Prova escrita individual.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BRASIL. Ministério do Trabalho. Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 – Normas Regulamentadoras. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília.</p> <p>_____. Normas de higiene ocupacional (NHO). Brasília:</p>

	<p>Ministério do Trabalho-FUNDACENTRO, 2015.</p> <p>MOTA, S. Introdução à Engenharia Ambiental. 3ª ed. Rio de Janeiro: ABES, 2003.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BRASIL. Doenças relacionadas ao trabalho: manual técnico para os serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.</p> <p>_____. LER/DORT: Dilemas, polêmicas e dúvidas. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.</p> <p>_____. Perda auditiva induzida por ruído (PAIR). Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>_____. Pneumoconioses. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p> <p>_____. Risco químico: atenção à saúde dos trabalhadores expostos ao benzeno. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		OPERAÇÕES UNITÁRIAS	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Noções de Operações Unitárias. Balanço material. Secagem. Preparação de matérias-primas. Redução de tamanho. Misturas. Separação e concentração dos componentes dos alimentos. Caldeiras.
OBJETIVOS	Apresentar aos alunos os princípios fundamentais envolvidos nas operações unitárias aplicadas no processamento de alimentos, os equipamentos utilizados em cada operação. Introduzir os conceitos básicos de transferência de massa e as operações unitárias que envolvem estes conceitos para que os mesmos possam ser utilizados na produção de alimentos.
HABILIDADES	Selecionar operações e equipamentos a serem utilizados para produção de alimentos específicos, respeitando as características físico-químicas e sensoriais das matérias-primas e dos produtos finais a serem obtidos.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Balanço material: <ul style="list-style-type: none"> - Princípio do balanço material: lei de conservação das massas; - Exemplos de balanço material dentro das indústrias de alimentos; 2. Operações primárias <ul style="list-style-type: none"> - Recepção; - Classificação e seleção; - Limpeza e higienização; - Descascamento; 3. Prensagem, redução de tamanho e destilação: <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos, princípios e objetivos; - Equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos; 4. Princípios de extrusão: <ul style="list-style-type: none"> - Equipamentos; - Aplicações em alimentos; 5. Operações de separação: <ul style="list-style-type: none"> - Sedimentação; - Decantação; - Centrifugação; - Filtração; - Separação com ciclones; 6. Misturas: <ul style="list-style-type: none"> - Mistura de sólidos e líquidos; - Equipamentos; - Efeitos nos alimentos;

	<p>7. Secagem:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceito e classificação - Princípios da secagem e desidratação; - Curvas de secagem; <p>8. Caldeiras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição; - Princípio de funcionamento; - Classificação e exemplos de caldeiras nas indústrias de alimentos - Transferência de calor
METODOLOGIA	<p>Realização de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário, em grupo; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos; - Avaliações individuais; - Relatórios de aula prática e visitas técnicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA, J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.</p> <p>BLACKADDER, D. A.; NEDDERMAN, R. M. Manual de Operações Unitárias. 2ª edição. Editora Hemus – Leopardo, 2008.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>BOTELHO, M. H. C.; BIFANO, H. M. Operação de Caldeiras. 1ª edição. Editora Edgard Blucher, 2011.</p> <p>FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L. B. Princípios das Operações Unitárias. 2ª edição. Editora LTC, 1982.</p> <p>GEANKOPLIS, C. J. Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias. Compañía Editorial Continental, 1999.</p> <p>COSTA, E. C. Secagem Industrial. Editora Edgard Blucher, 2007.</p> <p>MAFART, P. Ingenieria industrial alimentaria. Zaragoza, Espanha: Acibia, v. 2, 1994.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS	
CARGA HORÁRIA	90H (120H/AULA)	HORAS SEMANAIS	3H/A

EMENTA	<p>Controle de qualidade do leite; Composição química do leite; Pré-processamento do leite; Leites de consumo (pasteurizado e esterilizado); Leites concentrados e desidratados; Queijos; Produtos lácteos fermentados; Produção manteiga, creme de leite e sorvete.</p>
OBJETIVOS	<p>Entender o controle de qualidade na cadeia produtiva do leite;</p> <p>Compreender as principais tecnologias que orientam a obtenção de leite e fabricação de derivados com características físico-química, microbiológicas e sensoriais aceitáveis;</p> <p>Conhecer a legislação pertinente para laticínios;</p>
HABILIDADES	<p>Entender o controle de qualidade na obtenção da matéria-prima leite e no seu processamento, incluindo a fabricação dos derivados;</p> <p>Identificar e compreender as etapas para a obtenção de leite e fabricação de derivados;</p> <p>Estar apto a identificar, enumerar e solucionar os problemas que surgem durante o processamento do leite e seus derivados;</p> <p>Conhecer acerca dos microrganismos que afetam a qualidade dos laticínios durante o seu processamento;</p> <p>Compreender e aplicar os mecanismos utilizados no controle higiênico sanitário na produção de leites e derivados;</p> <p>Conhecer, interpretar e aplicar a legislação vigente para laticínios;</p> <p>Elaborar relatórios de acompanhamento da produção, que permitam a tomada e decisões corretas quanto aos procedimentos empregados para o processamento de produtos lácteos com qualidade.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controle de qualidade e fatores que afetam a composição do leite (inclusive adulterações). 2. Composição química do leite. 3. Classificação dos tipos de leites. 4. Processos tecnológicos de tratamento do leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização,

	<p>esterilização e envase.</p> <p>5. Técnicas e etapas de produção de leites concentrados e desidratados.</p> <p>6. Técnicas e etapas de produção de queijos.</p> <p>7. Técnicas e etapas de produção de produtos lácteos fermentados: acidófilo, iogurte, kefir e outros.</p> <p>8. Técnicas e etapas de produção manteiga, creme de leite e sorvete.</p>
METODOLOGIA	<p>Aulas expositivas, aulas práticas, análise crítica de textos, estudos de caso, produção de textos individualmente ou em grupo, seminários, debates, visitas técnicas, pesquisa bibliográfica, exibição de vídeos.</p>
AVALIAÇÃO	<p>As avaliações serão atividades individuais e coletivas desenvolvidas em salas de aula ou em outros ambientes de aprendizagem. E poderão ter como critérios a participação, a assiduidade e pontualidade, domínio cognitivo cumprimento e qualidade das tarefas, responsabilidade, capacidade de produzir em equipe, autonomia intelectual e comportamento do aluno diante do conhecimento e saber. Poderão se realizar provas, seminários, pesquisas individuais e/ou em grupo, atividades individuais e/ou em grupo, relatórios de prática, relatórios de visitas técnicas e etc</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>FERNANDES, A. R.; SILVA, C. A. B. Projetos de empreendimentos agroindustriais – Vol. I Produtos de origem animal. Viçosa: UFV, 2003.</p> <p>LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. 402 p. Parte 2 - Origem animal</p> <p>PEREDA, J. A. O. (Ed.). Tecnologia de alimentos. São Paulo: Artmed, v. 2, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>ALZUGARY, D.; ALZUGARY, C. Aprenda a fazer queijos. São Paulo: Três, 1986.</p> <p>BEHMER, M. L. A. Tecnologia de leite. São Paulo: Nobel, 1979.</p> <p>FERREIRA, C. L. L. F. Tecnologia de produtos lácteos fermentados. Viçosa: UFV, 1997.</p> <p>FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância</p>

	sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2011.
--	--

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		TECNOLOGIA DE CARNES, PESCADOS E DERIVADOS	
CARGA HORÁRIA	90H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	3H/A

EMENTA	Estrutura microscópica do tecido muscular. Tipos de gordura. Técnica de amaciamento de carnes. Refrigeração e congelamento. Qualidade da matéria-prima. Manejo pré-abate e abate de suínos, bovinos, pescados e aves. Rendimento e corte de carcaças. Produtos cárneos.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer as fases tecnológicas do abate de animais para a obtenção da carne; - Compreender a estrutura e composição da carne, e as transformações bioquímicas que ocorrem nesta matéria-prima; - Conhecer e aplicar a tecnologia de fabricação de produtos cárneos.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizar os conhecimentos científicos e técnicos acerca da importância da tecnologia em produtos de origem animal. - Conhecer a importância do controle deste a obtenção da carne de animais de diferentes espécies até a elaboração do produto final. - Compreender as tecnologias de elaboração de produtos utilizando como matéria-prima a carne de animais de diferentes espécies. - Conhecer a estrutura muscular, os fatores que afetam a transformação do músculo em carne, bem como o valor nutricional da carne de diversas espécies. - Dominar as técnicas de fabricação de produtos derivados de carnes de diferentes espécies de animais com características físico-químicas e sensoriais aceitáveis.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carne e músculo: estrutura e composição bioquímica do músculo; 2. Transformações da carne, do abate ao momento do consumo; 3. Aspectos bioquímicos do <i>rigor mortis</i>; 4. Aplicação do frio na conservação da carne; 5. Abate de bovinos; 6. Abate de aves; 7. Abate de suínos; 8. Introdução à tecnologia de pescado; 9. Composição do pescado; 10. Classificação de peixes; 11. Métodos de captura de pescado; 12. Manipulação de pescado; 13. Produtos e subprodutos de pescado: salgados, defumados,

	<p>curados e em conserva.</p> <p>14. Produtos de industrialização da carne: enlatados, embutidos, defumados, curados, fermentados e outros.</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos; - Avaliações individuais. - Relatórios de aula prática e visitas técnicas.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, v. 2. 2005.</p> <p>Terra, N. N. Carne e seus derivados: técnicas de controle de qualidade. São Paulo: Nobel, 1988.</p> <p>SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, v. 1, 2005.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>AZEREDO, H. M. C. Fundamentos da estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindustrial Tropical, 2004.</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002.</p> <p>GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2011.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>CASTRO, A. G; POUZADA, A. S. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.</p>

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR	- TECNOLOGIA DE BEBIDAS		
DISCIPLINA			
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	Desenvolvimento de processos fermentativos. Tecnologia de produção de cervejas, vinhos, aguardentes e similares; Bebidas destiladas; Bebidas refrescantes e estimulantes; Bebidas carbonatadas e não carbonatadas Industrialização de sucos. Tecnologia de vinagres.
OBJETIVOS	O objetivo é fazer com que o aluno compreenda os fundamentos teóricos e os aspectos práticos da produção das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Utilizar esses conhecimentos para aumentar a produtividade e a eficiência do processo de fabricação e/ou a qualidade do produto final.
HABILIDADES	Conhecer e analisar as características físicas, químicas e sanitárias de bebidas. Compreender as etapas de produção de bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Conhecer e aplicar a legislação reguladora dos produtos e das atividades à indústria de bebidas; Atuar em programas de redução de custos e maximização de qualidade na indústria de bebidas; Conhecer e analisar as características básicas de instalação da indústria de bebidas.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	1. Legislação e rotulagem de bebidas; 2. ÁGUA POTÁVEL: características físico-químicas; métodos de tratamento e especificações; 3. PRODUÇÃO DE SUCOS: Processo de elaboração de sucos cítricos, uva, maçã e abacaxi: Tratamentos e equipamentos. 3. BEBIDAS ESTIMULANTES: noções gerais de processamento de café, erva-mate e chás; 4. PRODUÇÃO DE BEBIDAS CARBONATADAS: tratamento de água; preparo dos xaropes; engarrafamento e carbonatação; características físicas e químicas do produto final. 5. PRODUÇÃO DE VINAGRE: padronização e legislação; tratamentos iniciais e de acetificação: fatores que afetam a qualidade; microrganismos; processos de fabricação; tratamento final; equipamentos; envelhecimento; alterações e defeitos; 6. PRODUÇÃO DE VINHOS: preparo das Instalações vinárias; tipos de dornas; variedades de uvas; composição física e química da uva e vinhos; tipos de vinificações: correções no mosto, equipamentos, microbiologia do vinho, fermentação, clarificação e tratamentos especiais, envelhecimento de vinhos, alterações e controle;

	<p>7. PRODUÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES, GASEIFICADOS E SIDRA: Preparo do vinho base; controle do processo: fermentação, estabilização, clarificação, filtração; equipamentos; características físicas e químicas do produto final;</p> <p>8. PRODUÇÃO DE CERVEJAS: Legislação brasileira; Matérias-primas; Maltagem; Processo de elaboração da cerveja: mosturação, fervura, resfriamento, fermentação, maturação, pasteurização, engarrafamento; Qualidade da cerveja;</p> <p>9. PRODUÇÃO DE AGUARDENTES Bebidas fermento-destiladas: Preparo da matéria-prima, fermentação e destilação para a produção de aguardente de cana, aguardente de melão, conhaque, graspa, uísque, tequila, tiquira e rum; Bebidas destilado-retificadas: Preparo da matéria-prima, Fermentação, Destilação, Retificação para a produção de vodca, gin e genebra;</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Serão utilizados na disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Apresentação de seminários em grupo; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
<p>AVALIAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação de seminários; - Participação em sala de aula; - Relatório de visitas técnicas e aulas práticas; - Análise de artigos científicos;
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	<p>VENTURINI FILHO, W. G. (Coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. v.1.</p> <p>_____. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo: Blucher, 2010. v.2.</p> <p>AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotechnologia Industrial. São Paulo: Blucher, 2001.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	<p>LIMA, L. L. A. Tecnologia de Bebidas. Recife: EDUFRPE, 2011.</p> <p>CARDOSO, A. R. A. Termos técnicos e capitulação jurídica sobre alimentos, bebidas e afins. Porto Alegre: Sérgio Antonio Fabris Editor, 2004.</p> <p>FRANCO, B.D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>VENTURI FILHO, W. G. (coord.). Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. São</p>

	<p>Paulo: Edgard Blucher, 2005.</p> <p>_____. Indústria de Bebidas – Inovação, Gestão e produção. São Paulo: Edgard Blucher, 2011.</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO		TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS	
COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINA		TECNOLOGIA DE FRUTAS, CEREAIS E HORTALIÇAS	
CARGA HORÁRIA	90H (120H/AULA)	HORAS SEMANAIS	3H/A

EMENTA	Estrutura e composição de alimentos vegetais. Princípios de fisiologia pós-colheita e armazenamento de frutas e hortaliças. Recepção da matéria prima, limpeza e seleção. Tecnologia de fabricação de frutas e hortaliças em conservas, desidratadas, liofilizadas e concentradas. Produtos minimamente processados. Vegetais fermentados.
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Conhecer a fisiologia pós-colheita e sua relação com a manutenção da qualidade de frutas e hortaliças. - Relacionar os métodos de conservação com a elaboração de derivados de frutas e hortaliças. - Identificar as principais etapas do processamento de frutas e hortaliças. - Discutir sobre as principais metodologias utilizadas na aplicação da tecnologia de frutas e hortaliças. - Compreender a importância econômica da aplicação tecnológica às frutas e hortaliças.
HABILIDADES	<ul style="list-style-type: none"> - Proporcionar aos alunos conhecimentos a respeito do ciclo pré e pós-colheita das frutas e vegetais e sua importância para o controle de qualidade de alimentos na indústria alimentícia. - Conhecer e planejar as metodologias disponíveis para a elaboração de derivados de origem vegetal. - Aplicar os conhecimentos acerca da elaboração de derivados de frutas e hortaliças a fim de conhecer a importância desta aplicação tecnológica na redução do desperdício de alimentos.
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrutura e composição de alimentos vegetais. 2. Princípios de fisiologia pós-colheita e armazenamento de frutas e hortaliças. 3. Recepção da matéria prima, limpeza e seleção. 4. Produtos minimamente processados. 5. Tecnologia de fabricação de frutas e hortaliças em conservas, desidratadas, liofilizadas e concentradas. 6. Tecnologia de fabricação de vegetais fermentados. 7. Elaboração de vegetais minimamente processados. 8. Elaboração de doces em calda. 9. Elaboração de conserva de vegetais. 10. Elaboração de molho/extrato de tomate. 11. Elaboração de polpas de frutas. 12. Elaboração de frutas desidratadas. 13. Elaboração de picles.

METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Visitas técnicas; - Análise e discussão de artigos científicos; - Aulas práticas.
AValiação	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação em forma de seminário, em grupo; - Participação em sala de aula; - Análise de artigos científicos e de produtos elaborados; - Avaliações individuais; - Relatórios de aula prática.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio. 2ª ed. Viçosa: Editora UFLA, 2005.</p> <p>FERREIRA, M. D. Tecnologia Pós-Colheita em Frutas e Hortaliças. Embrapa, 2011. Disponível em: <https://docs.google.com/file/d/0B720W_Z6N7NRS3NtX0o0LWdrZUU/edit?pli=1>. Acesso em 10 dez. 2015</p> <p>FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Editora Nobel, 2009.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>DURIGAN, J. F. Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Fortaleza: Instituto Frutal, 2004.</p> <p>RAMOS, A. M.; PEREZ, R.; NEVES, E. G. F.; AMARAL, J. D.; LAGE, B. de C. F. Manual de boas práticas de fabricação (BPF) para indústria de doces de frutas. Viçosa: UFV, 2010.</p> <p>TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000.</p> <p>MORETTI, C. L. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Embrapa, 2007. Disponível em: <http://201.2.114.147/bds/bds.nsf/36FCA506BEFF1EBC8325735B0069D07D/\$File/NT00036102.pdf>.</p> <p>RAMOS, A. M.; BENEVIDES, S. D.; PEREZ, R. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Indústria Processadoras de Polpa de Frutas. 2ª ed. Viçosa: UFV, 2010.</p>

EIXO TECNOLÓGICO	PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA		
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Importância, definição e caracterização de novos produtos. Caracterização do mercado. Comportamento do consumidor e novo consumidor de alimentos. Pesquisa de marketing em alimentos. Inovações tecnológicas, Processo de desenvolvimento do produto (Ideia, formulação, Tecnologia empregada, embalagens, rotulagem), Ambiente dos testes sensoriais, análise e viabilidade técnica e econômica e Marketing.</p>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> - Compreender todo o processo de desenvolvimento de novos produtos; - Elaborar projetos de novos produtos alimentícios; - Compreender as interfaces: mercado – pesquisa – desenvolvimento – lançamento de produto.
HABILIDADES	<p>Compreender cada etapa do processo de desenvolvimento de um novo produto desde a concepção da ideia ao produto acabado.</p> <p>Entender o papel do marketing no desenvolvimento dos novos produtos alimentícios com uma visão crítica acerca da aplicação na área de alimentos.</p> <p>Possuir percepção do produto dentro de um mundo atual, globalizado, suas influências culturais, especificidades, potencialidades, tendências, despertando o espírito empreendedor e crítico acerca do equilíbrio com o meio ambiente.</p> <p>Conhecimento de legislação e sua aplicação em cada tipo de produto, tanto para o registro do novo produto como para a elaboração de sua rotulagem.</p> <p>Capacidade de compreensão da percepção do consumidor, suas necessidades e desejos; Análise do mercado, suas oscilações e influências.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Etapas de desenvolvimento do produto; 2. Cronograma de desenvolvimento; 3. Estudos e pesquisas de mercado;

	<p>4. Concepção e conceito de produto; 5. Formulação do produto; 6. Custo do projeto, importância e avaliação; 7. Tecnologia de Processamento; 8. Seleção e quantificação dos fornecedores; 9. Projeto de embalagem; 10. Ensaio industriais; 11. Registros nos órgãos competentes; 12. Monitoramento da qualidade; 13. Produção e lançamento.</p>
METODOLOGIA	<p>Serão utilizados na disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aulas expositivas; - Desenvolvimento de novo produto em grupo; - Pesquisa de mercado sobre o novo produto; - Visitas técnicas; - Análise sensorial do novo produto; - Análise e discussão de artigos científicos.
AVALIAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Trabalho escrito e apresentação em forma de seminário do projeto de desenvolvimento de um novo produto; - Participação em sala de aula; - Levantamento de dados; - Análise de artigos científicos; - Escrita de resumo científico.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>TROTT, P. Gestão da inovação e desenvolvimento de novos produtos. 4. ed. São Paulo: Editora Bookman, 2012;</p> <p>JUGEND, D.; SILVA, S. L. Inovação e Desenvolvimento de Produtos: Práticas de gestão e casos brasileiros. São Paulo: Editora LTC, 2013.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	<p>AZEREDO, H. M. C. Fundamentos da estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindustrial Tropical, 2004.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2008.</p> <p>CASTRO, A. G; POUZADA, A. S. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003.</p>

	<p>MIGUEL, P. A. C. Implementação do QFD para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo Editora Atlas, 2008.</p> <p>MIGUEL, P. A. C.; ROTONDARO, R. G; GOMES, L. A. G. Projeto do Produto e do Processo. São Paulo: Editora Atlas, 2010.</p>
--	---

EIXO TECNOLÓGICO		PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
CURSO	TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM ALIMENTOS		
COMPONENTE CURRICULAR - DISCIPLINA		GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	
CARGA HORÁRIA	60H (80H/AULA)	HORAS SEMANAIS	2H/A

EMENTA	<p>Empreendedorismo: Conceito e importância. Mercado: Compreensão de mercado. Definição, características e aspectos. Plano de negócios: Desenvolver novas ideias de negócios. Aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio. Estudo de metodologias que priorizam técnicas de criatividade e da aprendizagem proativa possibilitando a inovação em novos produtos e serviços. Análise de mercado: concorrência, ameaças e oportunidades. Legislação Empresarial: Conceitos básicos para pequenos empresários. Administração de Recursos Humanos em Pequenas Empresas. Qualidade: história e conceitos; Abordagens da qualidade. Gestão de Qualidade. Ferramentas da qualidade. Normas técnicas: Definição, evolução e objetivos. Princípios e benefícios da normalização. Sistema internacional de normatização e a dinâmica da certificação. A empresa e o meio ambiente.</p>
OBJETIVOS	<p>Desenvolver a capacidade empreendedora, dando ênfase ao perfil do empreendedor, apresentando técnicas de identificação e aproveitamento de oportunidades, na aquisição e gerenciamento de recursos necessários ao negócio, estimulando a criatividade e a aprendizagem proativa.</p> <p>Fomentar o desenvolvimento de novos empreendedores, sintonizados com as novas tendências mundiais, avaliando a situação do emprego e identificando oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa, gerando empreendimentos de alta importância e relevância para a sociedade.</p> <p>Desenvolver no estudante a capacidade de adequar e utilizar, em ambientes de produção e serviços, as técnicas de gestão de qualidade estudadas considerando aspectos econômicos, organizacionais e humanos visando à qualidade e o aumento da lucratividade e competitividade de suas empresas.</p> <p>Desenvolver a formação crítica-humanística do</p>

	<p>discente, auxiliando nos conceitos de responsabilidade social e ambiental na gestão de empresas.</p>
HABILIDADES	<p>Instrumentalizar os alunos para a identificação de oportunidades de novos empreendimentos;</p> <p>Fornecer conhecimentos e ferramentas auxiliares à gestão desses empreendimentos;</p> <p>Orientar o desenvolvimento de competências em gestão de negócios.</p> <p>Desenvolver o senso crítico, a percepção e identificação de estratégias inovadoras, para a aplicação dos conhecimentos no campo econômico, político e/ou social.</p>
OBJETOS DO CONHECIMENTO	<p>Empreendedorismo: Conceito e importância. Perfil empreendedor. Postura empreendedora. Conhecendo minhas potencialidades. Identificando oportunidade de negócio.</p> <p>Mercado: Compreensão de mercado. Definição, características e aspectos.</p> <p>Plano de negócios: Desenvolver novas ideias de negócios. As forças mais importantes na criação de uma empresa. Aquisição e gerenciamento dos recursos necessários ao negócio. Análise da importância da visão do futuro e quebra de paradigmas. Estudo de metodologias que priorizam técnicas de criatividade e da aprendizagem proativa possibilitando a inovação em novos produtos e serviços. Análise de mercado: concorrência, ameaças e oportunidades. Princípios fundamentais de marketing para a empresa emergente, Merchandising. O planejamento financeiro nas empresas emergentes. Conceitos básicos de propaganda aplicados à empresa emergente.</p> <p>Legislação Empresarial: Conceitos básicos para pequenos empresários.</p> <p>Administração de Recursos Humanos em Pequenas Empresas: Legislação básica. Recrutamento e Seleção.</p> <p>Qualidade: história e conceitos; Abordagens da qualidade. Gestão de Qualidade. Indicadores de controle de desempenho. Ferramentas e estratégias para implementar. A qualidade total: Implantação da gestão da qualidade. Ferramentas da qualidade. Gerenciamento de rotinas. PDCA; Seis sigma. Normas</p>

	<p>técnicas: Definição, evolução e objetivos. Princípios e benefícios da normalização. Sistema internacional de normatização e a dinâmica da certificação. Certificação série NBR ISO 9000; 14000. Outras certificações na construção civil.</p> <p>A Empresa e o meio ambiente: Responsabilidade Social de Pequenas Empresas.</p>
METODOLOGIA	<p>Aula expositiva com uso de imagens, documentos, vídeos, músicas e outros.</p> <p>Estudos dirigidos</p> <p>Análises de Estudos de Caso ou Situações – Problemas</p> <p>Produção de textos individuais e coletivos</p> <p>Visitas técnicas</p> <p>Aulas de campo</p> <p>Análise de imagens e leitura audível de texto.</p> <p>Debates</p>
AVALIAÇÃO	<p>Avaliação escrita individual ou coletiva</p> <p>Seminários</p> <p>Estudos dirigidos</p> <p>Resumos de textos ou fichamentos</p> <p>Avaliação oral individual ou coletiva</p> <p>Pesquisas bibliográficas individuais e coletivas</p> <p>Visitas técnicas</p> <p>Relatórios de conteúdos trabalhados em classe ou extraclasse.</p> <p>Construção de painéis.</p>
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	<p>BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2013.</p> <p>CARPINETTI, L. C. R. Gestão da Qualidade, Conceitos e Técnicas. 2 ed. São Paulo: Atlas. 2012.</p> <p>DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.</p>
BIBLIOGRAFIA	<p>ABRANTES, J. Gestão da Qualidade. Rio de</p>

COMPLEMENTAR	<p>Janeiro: Interciência, 2009.</p> <p>CAVALCANTI, M; FARAH, O. E.; MARCONDES, L. P. Empreendedorismo estratégico: Criação e Gestão de Pequenas Empresas. São Paulo: Cengage Learning, 2008.</p> <p>HASHIMOTO, M.; LOPES, R. M. ANDREASSI, T. NASSIF, V.M. J. Práticas de Empreendedorismo: Casos e Planos de Negócios. Rio de Janeiro: Campus Elsevier, 2012.</p> <p>MARTINS, S. P. Constituição, CLT, Legislação Previdenciária e Legislação Complementar. 3 ed. São Paulo: Atlas. 2012</p> <p>MAXIMINIANO, A. C. A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2011.</p>
---------------------	---

4.3 Prática Profissional Articuladora (PPA)

A Prática Profissional Articuladora nos cursos técnicos integrados visa agregar conhecimentos por meio da integração entre as disciplinas do curso, resgatando assim, conhecimentos e habilidades adquiridos na formação básica.

A Prática Profissional Articuladora no Curso Técnico em alimentos Integrado tem por objetivo aprofundar o entendimento do perfil do egresso e áreas de atuação do curso, buscando aproximar a formação dos estudantes com o mundo de trabalho. Da mesma forma, a PPA pretende articular horizontalmente o conhecimento dos três anos do curso oportunizando o espaço de discussão e um espaço aberto para entrelaçamento entre as disciplinas.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado contemplará a carga horária semanal de 03 (três) horas de PPA, conforme regulamentação específica reservada para o envolvimento dos estudantes em práticas profissionais. A distribuição da carga horária e principais disciplinas envolvidas na PPA ficarão assim distribuídas, conforme decisão do Conselho de Curso:

Ano	Carga Horária Anual	Disciplinas*	Carga Horária das Disciplinas	Observações
1º	90h	HLCQ (ONQ) ICTA BIOLOGIA GEOGRAFIA	30h 20 h 20h 20h	
2º	90h	BIOQUÍMICA E ANÁLISE DE ALIMENTOS ANÁLISE SENSORIAL QUÍMICA MATEMÁTICA	20h 20h 30h 20h	
3º	90h	DNP GESTÃO E EMPREENDEDORISMO HISTÓRIA SOCIOLOGIA	30h 20h 20h 20h	

As atividades correspondentes à PPA ocorrerão ao longo das unidades letivas, orientadas pelos docentes titulares das disciplinas envolvidas. Estas práticas deverão estar contempladas nos projetos de PPA elaborados antes do início letivo em que as PPA forem desenvolvidas, ou no máximo, até vinte dias úteis a contar do primeiro dia letivo do ano. O projeto de PPA será assinado, aprovado e arquivado juntamente com o plano de ensino de cada disciplina envolvida. A carga horária das disciplinas estruturantes do Projeto de PPA é composta pela carga horária de cada disciplina envolvida diretamente na PPA somada à carga horária da disciplina no Projeto de PPA.

A coordenação do curso, juntamente com a coordenação da PPA devem promover reuniões periódicas (no mínimo duas) para que os docentes orientadores das práticas profissionais possam interagir, planejar e avaliar em conjunto com todos os docentes do curso a realização e o desenvolvimento das mesmas.

As PPA serão articuladas entre as disciplinas do período letivo correspondente. A adoção de tais práticas possibilita efetivar uma ação interdisciplinar e o planejamento integrado entre os elementos do currículo, pelos docentes e equipe técnico-pedagógica. Além disso, estas práticas devem contribuir para a construção do perfil profissional do egresso.

Os resultados esperados da realização da PPA, prevendo, preferencialmente o desenvolvimento de produção e/ou produto (escrito, virtual e/ou físico) conforme o Perfil Profissional do Egresso bem como a realização de no mínimo um momento de socialização entre os estudantes e todos os docentes do curso por meio de seminário, oficina, dentre outros.

4.4 Estágio Curricular Supervisionado e Trabalho de Conclusão de Curso

O Estágio curricular supervisionado exigido pela natureza da ocupação do técnico em alimentos, sendo realizado em empresa e outras organizações públicas e privadas, de acordo com a Lei 11.788/2008 (BRASIL, 2016) e conforme as diretrizes do Conselho Nacional de Educação e os regulamentos do IFBA.

O estágio supervisionado obrigatório dar-se-á em instituições conveniadas com o IFBA, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação correspondente às etapas de qualificação e de especialização profissional técnica de nível médio.

O estudante será orientado antes do início das atividades por meio de encontros de acompanhamento e avaliação das suas etapas para elaboração do relatório final para orientação de aspectos relacionados ao mundo trabalhos, tais como: ética, pontualidade, assiduidade, questionamentos e itens afins.

O componente curricular de orientação de estágio deve acontecer em horário previamente agendado com o orientador para acompanhamento das atividades desenvolvidas durante a prática e elaboração do relatório final de estágio.

A carga horária do estágio curricular obrigatório é de 240 horas, devendo iniciar-se após o cumprimento de 50% (cinquenta por cento) do curso. O diploma só será expedido após sua conclusão e aprovação de todas as etapas do curso.

O estudante que, por falta de vagas no campo de estágio, não iniciar sua prática, poderá optar pelo TCC (Trabalho de Conclusão de Curso). O estudante só poderá realizar o TCC a partir do final da segunda série, por falta de vagas no campo de estágio, mediante análise da CIEEM e da Coordenação do Curso. O tema o TCC deve ser vinculado obrigatoriamente à habilitação profissional do curso, 5% (cinco por cento) da carga horária será destinada ao atendimento ao TCC. As normas para elaboração do TCC são definidas em regulamento próprio, destinado aos estudantes do Curso Técnico em Alimentos.

Após a conclusão da carga horária teórica, o estudante que não concluiu o estágio obrigatório ou TCC, terá direito à renovação de matrícula para estágio curricular obrigatório pelo tempo máximo de dois anos. .

O estudante que atua na área objeto do curso há pelo menos um ano ou de forma autônoma, comprovando com carteira de trabalho assinada ou com registro de autônomo na Prefeitura, poderá solicitar a Aproveitamento de Experiências Anteriores, conforme descrito no capítulo 5 deste PPC.

5 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Nos Cursos de Ensino Médio Integrado não haverá a possibilidade de aproveitamento de estudos, salvo se for de outro curso de educação profissional conforme Parecer CNE/CEB n° 39/2004 (BRASIL, 2004, p. 405):

Não há como utilizar o instituto do aproveitamento de estudos do Ensino Médio para o ensino técnico de nível médio... na hipótese de adoção da forma integrada, é preciso ‘ampliar a carga horária total do curso, a fim de assegurar, simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício das profissões técnicas’... Um atende a objetivos de consolidação da Educação Básica, em termos de “formação geral do educando para o trabalho” e outro objetiva a preparação “para o exercício de profissões técnicas”. (BRASIL, 2004, p. 405)

Seguindo as orientações do Parecer, a Organização Didática dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio (IFBA, 2008, p.21), parágrafo único, do art. 58, determina que “Não poderá ser concedido o aproveitamento de estudos do ensino médio para os cursos da EPTNM integrados ao Ensino Médio, conforme determina o Parecer CNE/CEB nº 39/2004” (IFBA, 2008, p.21).

A Resolução nº 41 do IFBA (CONSUP IFBA, 2012) não prevê aproveitamento de estudos para os cursos técnico integrados, e consequente dispensa de disciplinas para estudantes que concluíram disciplinas em cursos equivalentes ou superiores. No que diz respeito ao estágio, o Parecer CNE/CEB nº 01, de 21 de janeiro de 2004 (BRASIL, 2004, p. 4), o estudante poderá ser dispensado do estágio, desde que:

Art. 11. As Instituições de Ensino, nos termos de seus projetos pedagógicos, poderão, no caso de estágio profissional obrigatório, possibilitar que o aluno trabalhador que comprovar exercer funções correspondentes às competências profissionais a serem desenvolvidas, à luz do perfil profissional de conclusão do curso, possa ser dispensado, em parte, das atividades de estágio, mediante avaliação da escola. (BRASIL, 2004, p. 4)

Para aproveitamento de experiências anteriores, total ou parcial, das atividades de estágio, o estudante deverá requerer o pedido de dispensa de estágio apresentando documentação que comprove ter exercido as atividades correspondentes aos conhecimentos e habilidades profissionais correspondentes ao perfil profissional de conclusão do Curso Técnico em Alimentos. O pedido será avaliado pela Coordenação de Curso juntamente com os profissionais docentes da área da formação do Curso Técnico em Alimentos.

6. Critérios de avaliação da aprendizagem

A avaliação da aprendizagem dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos na forma integrada visa o desenvolvimento das competências para o alcance do perfil profissional de conclusão do curso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da apropriação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem, visando o aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos (as) estudantes. Os instrumentos avaliativos seguirão a orientação da Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do CEFET-BA (IFBA, 2008).

De acordo com o PPI do IFBA (IFBA, 2013, p. 58) a avaliação segue as seguintes diretrizes:

- Promover práticas avaliativas emancipatórias como instrumentos de diagnóstico e acompanhamento do processo de ensino e aprendizagem;
- Assegurar a consistência entre os processos de avaliação e a aprendizagem referenciada nos objetivos institucionais dos cursos e no perfil profissional desejado, através da utilização de formas e instrumentos diversificados e de acordo com os contextos em que ocorrem;
- Assegurar, no processo avaliativo, formas de participação dos estudantes como construtores de sua aprendizagem;
- Assegurar mecanismos de avaliação para o aproveitamento de estudos e experiências concluídos com êxito;
- Assegurar estudos de recuperação processual em todos os cursos e níveis de ensino oferecidos, previstos em calendário e quadro de horários de atividades extraclasse.
- Diagnosticar as causas determinantes, internas e externas, das dificuldades de aprendizagem para possível redimensionamento das práticas educativas, elaborando planos de ação individual e coletivo a ser divulgado como parte das atividades da instituição;
- Garantir a primazia da avaliação formativa, valorizando os aspectos cognitivos, emocionais e sociais e a funções reflexiva e crítica, com o caráter dialógico e emancipatório;
- Desenvolver e implantar com prioridade um processo mútuo de avaliação efetiva entre docente/ discente, bem como a auto avaliação de cada segmento, como mecanismo de viabilização da melhoria da qualidade do ensino e dos resultados de aprendizagem, oferecendo retorno das informações coletadas;
- Oferecer aos estudantes a oportunidade de obter uma aprendizagem significativa, democrática e dialógica;
- Implantar mecanismos para suprir as necessidades educacionais básicas para todos os níveis e modalidades de ensino, ainda que haja

alteração na duração dos cursos e dos currículos, garantindo a qualidade da formação desenvolvida no IFBA, ao mesmo tempo em que propiciará a permanência bem-sucedida dos/as estudantes que ingressam na Instituição;

- Entender a avaliação como uma tarefa de construção coletiva que requer ser pensada, planejada e refletida por todos que são parte do processo: diretores, coordenadores, professores, pais e estudantes;

- Considerar tanto o processo que o aluno desenvolve ao aprender como o produto alcançado;

- Adotar instrumentos e práticas de avaliação diversificadas durante o processo de ensino-aprendizagem;

- Proporcionar momentos de recuperação de aprendizagem durante todo o processo de ensino-aprendizagem.

- Assumir a responsabilidade de atender à pluralidade sócio cognoscitiva dos estudantes, garantindo o respeito aos tempos de aprendizagem. (IFBA, 2013, p. 58).

A Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do CEFET-BA (IFBA, 2008) define os critérios para efetivação das diretrizes de avaliação, bem como os estudos de recuperação, conforme a LDB 9.394/96, a cada atividade avaliativa, a critério do professor. Não será adotada a prova final. Após os resultados das atividades avaliativas, o professor deverá convocar o estudante que obtiver desempenho insatisfatório para comparecer ao horário de atendimento. O docente poderá realizar outros procedimentos, até mesmo individualizados, que favoreçam a aprendizagem discente.

A avaliação do rendimento escolar enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem e deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, em que os seus resultados serão sistematizados, analisados e divulgados. Os estudantes serão avaliados em processo contínuo e paralelo ao desenvolvimento de conteúdo.

Para a avaliação do rendimento dos estudantes, serão utilizados instrumentos de natureza variada e em número amplo o suficiente para poder avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes com ênfases distintas e ao longo do período letivo.

O resultado da avaliação do desempenho do estudante é feito por disciplina, considerando aspectos de assiduidade e rendimento por meio de nota, ambos eliminatórios. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades práticas. O aproveitamento escolar é avaliado por meio de acompanhamento contínuo do estudante e dos resultados por ele obtidos nas atividades avaliativas que deverão totalizar 10,0 (dez), sendo a nota mínima 6,0 (seis). O registro de notas traduzirá os conhecimentos e as habilidades e conhecimentos

adquiridos pelo estudante durante o período de formação do curso – teoria e prática – no conjunto diversificado de atividades curriculares oferecidos para o perfil profissional de conclusão do curso técnico em Alimentos.

7. Biblioteca, instalações e equipamentos oferecidos aos professores e estudantes do curso

7.1 Acervo da Biblioteca

Núcleo Básico

Para o núcleo básico, compõe o acervo bibliográfico, os títulos adquiridos pelo Campus e ainda aqueles que fazem parte do Programa Nacional Biblioteca da Escola (PNBE). O PNBE envia às escolas públicas um exemplar de cada um dos títulos. Dessa forma, justifica-se um número diferenciado de exemplares.

PORTUGUÊS, INGLÊS, ESPANHOL E LIBRAS						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
MARQUES, Amadeu.	Password:	english, 1.	152 p.	5. ed.	São Paulo: Ática, 1995.	1
HOLAENDER, Arnon; SANDERS, Sidney.	Point out:	2000 testes de inglês : compreensão de textos, vocabulário, gramática e estruturas.	376 p.		São Paulo: Moderna, 1996.	1
MARQUES, Amadeu.	English, 2:	segundo grau.	216 p.	12. ed.	São Paulo: Ática, 1996.	1
MARQUES, Amadeu.	English, 1:	segundo grau.	206 p.	13. ed.	São Paulo: Ática, 1996.	1
MARQUES, Amadeu.	English, 2:	segundo grau.	216 p.	13. ed.	São Paulo: Ática, 1997.	1
MARQUES, Amadeu.	English, 1.		206 p.	14. ed.	São Paulo: Ática, 1997.	1
MARQUES, Amadeu.	English, 1:	segundo grau.	206 p.	27. ed.	São Paulo: Ática, 1991.	1

MARTINS, Elisabeth Prescher; PASQUALIN, Ernesto; AMOS, Eduardo.	Graded english, 3.		167 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 1989.	1
MARQUES, Amadeu.	Inglês.		352 p.	6. ed.	São Paulo: Ática, 2006.	2
MARQUES, Amadeu.	Password:	english, 1.	152 p.	7. ed.	São Paulo: Ática, 1997.	1
MARQUES, Amadeu.	Password:	english, 2.	151 p.	7. ed.	São Paulo: Ática, 1997.	1
MARQUES, Amadeu.	Password:	english, 3.	176 p.	7. ed.	São Paulo: Ática, 1997.	1
MARTINS, Elisabeth Prescher; PASQUALIN, Ernesto; AMOS, Eduardo.	Graded english, 2.		200 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 1989.	1
PERRI, Edilsa Lobo; HERRERO, Maria Cristina.	Go ahead:	Book one.	168 p.		São Paulo: FTD, 1988.	1
PRESCHER, Elizabeth; PASQUALIN, Ernesto; AMOS, Eduardo.	New graded english:	volume 1.	144 p.		São Paulo: Moderna, 1997.	1
PRESCHER, Elizabeth; PASQUALIN, Ernesto; AMOS, Eduardo.	New graded english:	volume 3.	144 p.		São Paulo: Moderna, 1997.	1
RUBIN, Sarah G.; FERRARI, Mariza.	Patchwork:	english 2nd grade : book 2.	216 p.		São Paulo: Scipione, 1994.	1
RUBIN, Sarah G.; FERRARI, Mariza.	Patchwork:	english 2nd grade : book 3.	208 p.		São Paulo: Scipione, 1994.	2
RUBIN, Sarah G.; FERRARI, Mariza.	Patchwork:	english 2nd grade : book 1.	192 p.	2. ed.	São Paulo: Scipione, 1994.	1

RUBIN, Sarah G.; FERRARI, Mariza.	Patchwork:	english 2nd grade: book 1.	192 p.	2. ed.	São Paulo: Scipione, 1994.	2
SAMARA, Samira; BIOJONE, Lucia N.	Start reading:	volume 2 : 2º grau.	192 p.	13. ed.	São Paulo: Saraiva, 1993.	1
SAMARA, Samira; BIOJONE, Lucia N.	Start reading:	volume 3 : 2º grau.	192 p.	7. ed.	São Paulo: Saraiva, 1993.	1
SAMARA, Samira; BIOJONE, Lucia N.	Start reading:	volume 3 : 2º grau.	192 p.	8. ed.	São Paulo: Saraiva, 1994.	1
SIQUEIRA, Valter Lellis; PELLIZZON, Edson Leone.	Enjoy it, 2.		133 p.		São Paulo: Atual, s.d.	1
SIQUEIRA, Valter Lellis; PELLIZZON, Edson Leone.	Enjoy it, 3.		149 p.		São Paulo: Atual, 1992.	2
THIEL, Grace Cristiane.	Movie takes:	a magia do cinema na sala de aula.	119 p.		Curitiba: Aymar, 2009.	1
TORRES, Dcio; SILVA, Alba Valéria; ROSAS, Marta.	Inglês.com.textos para informática.		148 p.		São Paulo: Disal, 2003.	2
FERNÁNDEZ, Gretel Eres; CALLEGARI, Marília Vasques.	Estratégias motivacionais para aula de espanhol.		160 p.		São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2009.	1
GÓMEZ TORREGO, Leonardo.	Gramática didáctica del espaol.		543 p.		São Paulo: SM, 2005.	1
PALACIOS, Mnica S. Silva de; CATINO, Georgina.	Espanhol para o ensino médio.		431 p.		São Paulo: Scipione, 2005.	1
PEREIRA, Helena Bonito Couto.	Michaelis:	dicionário escolar espanhol: espanhol-português, português-espanhol.	765 p.		São Paulo: Melhoramentos, 2005.	2

REGUEIRO, Miguel Ángel Valmaseda.	Michaelis espanhol gramática prática.		315 p.	11. ed.	São Paulo: Melhoramentos, 2006.	1
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Analia Cochar.	Português, volume 1:	linguagens: literatura: gramática e redação : segundo grau.	292 p.	2. ed.	São Paulo: Atual, 1996.	1
NICOLA, José de.	Língua, Literatura e redação, volume 1.		431 p.	13. ed.	São Paulo: Scipione, 1998.	2
NICOLA, José de.	Língua, literatura e redação, volume 2.		472 p.	8. ed.	São Paulo: Scipione, 1998.	2
TERRA, Ernani; DE NICOLA, José.	Português:	língua, literatura e produção de textos : volume 1.	296 p.		São Paulo: Scipione, 2004.	1
TERRA, Ernani; DE NICOLA, José.	Português:	língua, literatura e produção de textos : volume 2.	343 p.		São Paulo: Scipione, 2004.	2
TERRA, Ernani; DE NICOLA, José.	Português:	língua, literatura e produção de textos : volume 3.	343 p.		São Paulo: Scipione, 2004.	2
FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda.	Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa.		2120 p.	3. ed.	Curitiba: Positivo, 2004.	2
LUFT, Celso Pedro.	Dicionário prático de regência verbal.		544 p.		São Paulo: Ática, 2008.	1
FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda.	Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa.		2222 p.	5. ed.	Curitiba: Positivo, 2010.	5
BECHARA, Evanildo.	Gramática escolar da língua portuguesa:	para o ensino médio e cursos preparatórios.	715 p.		Rio de Janeiro: Lucerna, 2004.	1
BECHARA, Evanildo.	Moderna gramática portuguesa.		671 p.	37. ed.	Rio de Janeiro: Lucerna, c2006.	6
EMEDIATO, Wander.	A fórmula do texto:	redação, argumentação e leitura : técnicas inéditas de redação para alunos de graduação e ensino médio.	295 p.		São Paulo: Geração Editorial, 2004.	6

LUFT, Celso Pedro.	Moderna gramática brasileira.		265 p.	2. ed.	São Paulo: Globo, 2002.	1
NEVES, Maria Helena de Moura.	Gramática na escola.		69 p.	3. ed.	São Paulo: Contexto, 1994.	1
ROCHA LIMA, Carlos Henriques da.	Gramática normativa da língua portuguesa.		553 p.	31. ed.	Rio de Janeiro: José Olímpio, 1992.	1
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (Ed.).	Enciclopédia da língua de sinais brasileira:	o mundo do surdo em libras : volume 1 : educação.	680 p.		São Paulo: EDUSP, 2009.	2
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (Ed.).	Enciclopédia da língua de sinais brasileira:	o mundo do surdo em libras : volume 2 : artes e cultura, esportes e lazer.	827 p.		São Paulo: EDUSP, 2009.	2
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (Ed.).	Enciclopédia da língua de sinais brasileira:	o mundo do surdo em libras : volume 3 : família e relações familiares e casa.	857 p.		São Paulo: EDUSP, 2009.	2
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (Ed.).	Enciclopédia da língua de sinais brasileira:	o mundo do surdo em libras : volume 4 : comunicação, religião e eventos.	1009 p.		São Paulo: EDUSP, 2009.	2
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte (Ed.).	Enciclopédia da língua de sinais brasileira:	o mundo do surdo em libras : volume 8 : palavras de função gramatical.	896 p.		São Paulo: EDUSP, 2005.	2
FERREIRA, Lucinda.	Por uma gramática de línguas de sinais.		273 p.		Rio de Janeiro: Tempo brasileiro, 2010.	1

MATEMÁTICA

Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel; DEGENSZAJN, David Mauro.	Fundamentos de matemática elementar, volume 11:	matemática comercial, matemática financeira, estatística descritiva.	232 p.		São Paulo: Atual, 2004.	20
IEZZI, Gelson.	Fundamentos de matemática elementar, volume 7:	geometria analítica.	282 p.	5. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	19

IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos; MACHADO, Nílson José.	Fundamentos de matemática elementar, volume 8:	limites, derivadas, noções de integral.	263 p.	6. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	21
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau.	Fundamentos de matemática elementar, volume 10:	geometria espacial, posição e métrica.	440 p.	6. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	19
IEZZI, Gelson; HAZZAN, Samuel.	Fundamentos de matemática elementar, volume 4:	sequências, matrizes, determinantes, sistemas.	232 p.	7. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	17
HAZZAN, Samuel.	Fundamentos de matemática elementar, volume 5:	combinatória, probabilidade.	184 p.	7. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	19
IEZZI, Gelson.	Fundamentos de matemática elementar, volume 6:	complexos, polinômios, equações.	250 p.	7. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	17
IEZZI, Gelson.	Fundamentos de matemática elementar, volume 3:	trigonometria.	312 p.	8. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	19
DOLCE, Osvaldo; POMPEO, José Nicolau.	Fundamentos de matemática elementar, volume 9:	geometria plana.	456 p.	8. ed.	São Paulo: Atual, 2007.	22
IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos.	Fundamentos de matemática elementar, volume 2:	logaritmos.	198 p.	9. ed.	São Paulo: Atual, 2008.	17
IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos.	Fundamentos de matemática elementar, volume 1:	conjuntos, funções.	374 p.	8. ed.	São Paulo: Atual, 2004.	18
CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; WAGNER, Eduardo; MORGADO, Augusto César.	A matemática do ensino médio:	volume 4 : enunciados e soluções dos exercícios.	384 p.		Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2010.	10
CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; WAGNER, Eduardo; MORGADO, Augusto César.	A matemática do ensino médio:	volume 3.	249 p.	6. ed.	Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2006.	10
CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; WAGNER, Eduardo; MORGADO, Augusto César.	A matemática do ensino médio:	volume 2.	308 p.	6. ed.	Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2006.	10
CARVALHO, Paulo Cezar Pinto; WAGNER, Eduardo; MORGADO, Augusto César.	A matemática do ensino médio:	volume 1.	237 p.	9. ed.	Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Matemática, 2006.	10

FÍSICA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
BISCUOLA, Gualter José; BÔAS, Newton Villas; DOCA, Ricardo Helou.	Tópicos de física, volume 3:	eletricidade, física moderna, análise dimensional.	399 p.		São Paulo: Saraiva, 2010.	10
GASPAR, Alberto.	Compreendendo a física:	ondas, óptica e termodinâmica : volume 2 : ensino médio.	448 p.		São Paulo: Ática, 2012.	12
GASPAR, Alberto.	Compreendendo a física:	eletromagnetismo e física moderna : volume 3 : ensino médio.	416 p.		São Paulo: Ática, 2012.	12
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl.	Fundamentos de física, volume 1:	mecânica.	349 p.	8. ed.	Rio de Janeiro: LTC, 2011.	10
HALLIDAY, David; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl.	Fundamentos de física, volume 2:	gravitação, ondas e termodinâmica.	295 p.	8. ed.	Rio de Janeiro: LTC, 2011.	10
NUSSENZVEIG, Herch Moysés.	Curso de física básica, volume 3:	eletromagnetismo.	323 p.		São Paulo: Blucher, 2011.	20
NUSSENZVEIG, Herch Moysés.	Curso de física básica, volume 2:	fluidos, oscilações e onda, calor.	314 p.	4. ed.	São Paulo: Blucher, 2010.	20
NUSSENZVEIG, Herch Moysés.	Curso de física básica, volume 1:	mecânica.	328p.	4. ed.	São Paulo: Blucher, 2011.	20
SHIGEKIYO, Carlos Tadashi; YAMAMOTO, Kazuhito; FUKE, Luiz Felipe.	Os alicerces da física, volume 3:	eletricidade, física moderna, análise dimensional.	399 p.	14. ed.	São Paulo: Saraiva, 2007.	10
FIGUEIREDO, Aníbal; PIETROCOLA, Maurício.	Luz e cores.		63, 16 p.		São Paulo: FTD, 2000.	1
VILLATORRE, Aparecida Magalhães; HIGA, Ivanilda; TYCHANOWICZ, Silmara Denise.	Didática e avaliação em física.		166 p.		São Paulo: Saraiva, 2009.	1

QUÍMICA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
ATKINS, Peter; JONES, Loretta.	Princípios de química:	questionando a vida moderna e o meio ambiente.	922 p.	5. ed.	Porto Alegre: Bookman, 2012.	1
FELTRE, Ricardo.	Química:	volume 1 : Química geral.	384 p.	6. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	21
FELTRE, Ricardo.	Química:	volume 2 : físico-química.	417 p.	6. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	6

LEAL, Murilo Cruz.	Didática da química:	Fundamentos e práticas para o ensino médio.	119 p.		Belo Horizonte: Dimensão, 2009.	1
MATEUS, Alfredo Luis.	Química na cabeça.		127 p.		Belo Horizonte: UFMG, 2001.	6
ROCHA, Julio Cesar; ROSA, André Henrique; CARDOSO, Arnaldo Alves.	Introdução à química ambiental.		154 p.		Porto Alegre: Bookman, 2004.	1
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard.	Química, volume 1:	química geral.	480 p.	11. ed.	São Paulo: Saraiva, 2005.	1
VANIN, José Atílio.	Alquimistas e químicos:	o passado, o presente e o futuro.	119 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 2005.	1
AMARAL, Luciano do.	Trabalhos práticos de química:	livro segundo : química orgânica e bioquímica.	128 p.	9. ed.	São Paulo: Nobel, 1994.	2
HESS, Sônia.	Experimentos de química com materias domésticos.		96 p.		São Paulo: Moderna, 1997.	1
MORITA, Tokio; ASSUMPCÃO, Rosely Maria Viegas.	Manual de soluções, reagentes e solventes:	padronização, preparação, purificação.	629 p.		São Paulo: Edgard Blucher, 2005.	2
SKOOG, Douglas A.; WEST, Donald M.; HOLLER, F. James; CROUCH, Stanley R.	Fundamentos de química analítica.		999 p.		São Paulo: Cengage Learning, 2012.	20
EWING, Galen Wood.	Métodos instrumentais de análise química:	volume 1.	296 p.		São Paulo: Edgard Blucher, 1972.	1
EWING, Galen Wood.	Métodos instrumentais de análise química:	volume 2.	514 p.		São Paulo: Edgard Blucher, 1972.	1
VOGEL, Arthur I.	Química analítica qualitativa.		665 p.	5. ed.	São Paulo: Mestre Jou, 1981.	2
BACCAN, Nivaldo; ANDRADE, João Carlos de; GODINHO, Oswaldo E. S.; BARONE, José Salvador.	Química analítica quantitativa elementar.		308 p.	3. ed. rev., ampl. e reestruturada.	São Paulo: Blucher, 2012.	5
KOBAL JÚNIOR, João; SARTORIO, Lyrio.	Manual de análise química quantitativa convencional.		56 p.		Rio de Janeiro: Moderna, 1976.	1
OHLWEILER, Otto Alcides.	Química analítica quantitativa:	volume 1.	273 p.	3. ed.	São Paulo: Ícone, 1989.	1

ESPERIDIÃO, Ivone Mussa; NÓBREGA, Olímpio.	Os metais e o homem.		64 p.		São Paulo: Ática, 2008.	1
MCMURRY, John.	Química orgânica:	volume 1.	614 p.		São Paulo: Cengage Learning, 2011.	5
MCMURRY, John.	Química orgânica:	Volume 2.	1141 p.		São Paulo: Cengage Learning, 2011.	5

BIOLOGIA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues.	Biologia:	volume 1 : biologia das células.	464 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	10
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues.	Biologia:	volume 2 : biologia dos organismos.	610 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	10
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues.	Biologia das células:	origem da vida, citologia, histologia e embriologia : volume 1.	440 p.		São Paulo: Moderna, 1994.	1
AMABIS, José Mariano; MARTHO, Gilberto Rodrigues.	Biologia dos organismos:	classificação, estrutura e função nos seres vivos : volume 2.	713 p.		São Paulo: Moderna, 2002.	1
MARTHO, Amabis.	Biologia das populações:	genética, evolução e ecologia.	511 p.		São Paulo: Moderna, 2003.	1
COSTA, Edson Valério da; COSTA, Vera Rita da (Org.).	Biologia, volume 6:	ensino médio.	125 p.		Brasília: MEC, 2006.	2
AVANCINI E FAVORITO.	Biologia.		564 p.		São Paulo: Moderna, 0000.	1
FROTA PESSOA, Oswaldo.	Os caminhos da vida, volume 1/	biologia no ensino médio: estrutura e ação.			São Paulo: Scipione, 2001.	1
FROTA PESSOA, Oswaldo.	Os caminhos da vida, volume 2/	biologia no ensino médio: ecologia e reprodução.	311 p.		São Paulo: Scipione, 2001.	1
LOPES, Sônia.	Biologia, volume único.		559 p.		São Paulo: Saraiva, [19--?].	1
LOPES, Sônia Godoy Bueno Carvalho.	Bio, volume 3/	genética, evolução, ecologia.	414 p.	2. ed.	São Paulo: Saraiva, 2003.	2

MARANDINO, Martha; SELLES, Sandra Escovedo; FERREIRA, Marcia Serra.	Ensino de biologia:	histórias e práticas em diferentes espaços educativos.	215 p.		São Paulo: Cortez, 2009.	1
SOARES, José Luis.	Biologia no terceiro milênio, volume 2/	funções vitais, embriologia, genética.	470 p.		São Paulo: Scipione, 1999.	1
SOARES, José Luis.	Biologia no terceiro milênio, volume 3/	seres vivo, evolução, ecologia.	504 p.		São Paulo: Scipione, 1999.	2
SOARES, José Luis.	Biologia no terceiro milênio, volume 1/	biologia molecular, citologia, histologia.	400 p.		São Paulo: Scipione, 1998.	1

HISTÓRIA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
CATELLI JUNIOR, Roberto.	Temas e linguagens da história:	ferramentas para a sala de aula no ensino médio.	236 p.		São Paulo: Scipione, 2009.	1
ABREU,Martha;GONTIJO, Rebeca (Org.).	Cultura política e leituras do passado:	historiografia e ensino de história.	503 p.	2.ed.	Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.	1
ARRUDA, José Jobim de A.	Toda a história:	história geral e história do Brasil.	496 p.	12. ed.	São Paulo: Ática, 2005.	1
FONTANA, Josep.	Introdução ao estudo da história geral.		407 p.		Bauru, SP: EDUSC, 2000.	10
FUNARI, Pedro Paulo.	Grécia e Roma.		143 p.	5 ed.	São Paulo: Contexto, 2013.	2
UGONI, Chiara.	Invenções da Idade Média:	óculos, livros, bancos, botões e outras inovações geniais.	166 p.		Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.	1
TEIXEIRA, Dutra	O calcanhar do Aquiles e outras histórias curiosas da Grécia antiga.	221 p	143 p.	Porto Alegre: Arquipélago Editorial, 2010.	1	
MACDONALD, Fiona.	Como seria sua vida na Idade Média?.		48 p.	3. ed.	São Paulo: Scipione, 1996.	1

MICELI, Paulo.	O ponto onde estamos:	viagens e viajantes na história de expansão e da conquista (Portugal, séculos XV e XVI).	216 p.	4. ed.	Campinas, SP: Unicamp, 2008.	1
PEREGALLI, Enrique.	A América que os europeus encontraram.		96 p.	13. ed.	São Paulo: Atual, 1994.	1
PRADO, Maria Lígia.	A formação das nações latino-americanas.		92 p.	21. ed.	São Paulo: Atual, 1994.	1
LOPEZ, Adriana; MOTA, Carlos Guilherme.	História do Brasil:	uma interpretação.	1056 p.	2.ed.	São Paulo: Senac, 2008.	9
FAUSTO, Boris.	História do Brasil.		680 p.		São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012.	2
REIS, José Carlos.	As identidades do Brasil:	de Varnhagen a FHC.	278 p.		Rio de Janeiro: Editora FGV, 2007.	2
SANT'ANNA, Sonia.	Inconfidências mineiras:	uma história privada da inconfidência.	131 p.		Rio de Janeiro: Zahar, 2000.	1
POMAR, Wladimir.	Era Vargas:	a modernização conservadora	56 p.		São Paulo: Ática, 2008.	1
NAPOLITANO, Marcos.	O regime militar brasileiro:	1964-1985.	108 p.	4. ed.	São Paulo: Atual, 1998.	1

GEOGRAFIA

Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
CARLOS, Ana Fani Alessandri.	A condição espacial.		157 p.		São Paulo: Contexto, 2011.	6
CARLOS, Ana Fani Alessandri; SOUZA, Marcelo Lopes de; SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão.	A produção do espaço urbano:	agentes e processos, escalas e desafios.	234 p.		São Paulo: Contexto, 2013.	6
SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão.	Capitalismo e urbanização.		80 p.		São Paulo: Contexto, 2014.	6
CARLOS, Ana Fani Alessandri; CARRERAS, Carles.	Urbanização e mundialização:	estudos sobre a metrópole.	159 p.	2. ed.	São Paulo: Contexto, 2012.	6

MOREIRA, Ruy.	Geografia e práxis:	a presença do espaço na teoria e na prática geográficas.	221 p.		São Paulo: Contexto, 2012.	6
MOREIRA, Ruy.	O pensamento geográfico brasileiro:	vol. 3 : as matrizes brasileiras.	168 p.		São Paulo: Contexto, 2014.	6
MOREIRA, Ruy.	O pensamento geográfico brasileiro:	vol. 1 : as matrizes clássicas originárias.	190 p.	2. ed.	São Paulo: Contexto, 2014.	6
MOREIRA, Ruy.	O pensamento geográfico brasileiro:	vol. 2 : as matrizes da renovação.	172 p.	2. ed.	São Paulo: Contexto, 2014.	6
MOREIRA, Ruy.	Pensar e ser em geografia:	ensaios de história, epistemologia e ontologia do espaço geográfico.	188 p.	2. ed.	São Paulo: Contexto, 2013.	6
KNIVET, Anthony.	As incríveis aventuras e estranhos infortúnios de Anthony Knivet:	memórias de um aventureiro inglês que em 1591 saiu de seu país com o pirata Thomas Cavendish e foi abandonado no Brasil, entre índios canibais e colonos selvagens.	255 p.	2. ed.	Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.	1
CLAVAL, Paul; MADUREIRA, Domitila.	Terra dos homens:	a geografia .	143 p.		São Paulo: Contexto, 2014.	6
MAGNOLI, Demétrio.	Geografia:	paisagem e território.	432 p.	3. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	1
MARINA, Lúcia.	Geografia.		448 p.	2. ed.	São Paulo: Ática, 2005.	1
MOREIRA, João Carlos.	Geografia:	volume único.	560 p.		São Paulo: Scipione, 2007.	1
SERPA, Angelo.	Lugar e mídia.		184 p.		São Paulo: Contexto, 2011.	6
ALMEIDA, Rosângela Doin de.	Do desenho ao mapa:	iniciação cartográfica na escola.	115 p.	5. ed.	São Paulo: Contexto, 2014.	6
CALDINI, Vera Lúcia de Moraes; ÍSOLA, Leda.	Atlas geográfico Saraiva.		224 p.	3. ed.	São Paulo: Saraiva, 2010.	2
ALMEIDA, Rosângela Doin de.	Cartografia escolar.		224 p.	2. ed.	São Paulo: Contexto, 2014.	6
ALMEIDA, Rosângela Doin de.	Novos rumos da cartografia escolar:	currículo, linguagem e tecnologia .	192 p.		São Paulo: Contexto, 2011.	6

CASTRO, Iná Elias de.	Brasil:	questões atuais da reorganização do território.	53 p.		Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.	1
MOREIRA, Ruy.	Sociedade e espaço geográfico no Brasil:	constituição e problemas de relação.	159 p.		São Paulo: Contexto, 2011.	6
MELLO, Thiago de.	Amazonas, pátria da água:	e, notícias da visita que fiz no verão de 1953 ao Rio Amazonas e seus barrancos.	142 p.	3. ed.	Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2008.	1

EDUCAÇÃO ARTÍSTICA

Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
FUSARI, Maria F. de Rezende e; FERRAZ, Maria Heloísa C. de.	Arte na educação escolar.		157 p.	2. ed.	São Paulo: Cortez, 2001.	1
SCHLICHTA, Consuelo.	Arte e educação:	há um lugar para a arte no ensino médio?	143 p.		Curitiba: Aymará, 2009.	1
PROENÇA, Graça.	Descobrir a história da arte.		248 p.	2. ed.	São Paulo: Ática, 2008.	1
AMARAL, Tarsila do.	Tarsila por Tarsila.		189 p.		São Paulo: Celebris, 2004.	1
TIRAPELI, Percival.	Arte indígena:	do pré-colonial à contemporaneidade.	59 p.		São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2006.	1
AGUILAR, Nelson (Org.).	Bienal Brasil século XX.		512 p.	2.ed.	São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 1994.	1

SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E SAÚDE

Autor	Título	subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
SCHILLING, Flávia.	A sociedade da insegurança e a violência na escola.		110 p.		São Paulo: Moderna, 2004.	1
FALEIROS, Vicente de Paula.	O trabalho da política:	saúde e segurança dos trabalhadores.	359 p.	2 ed.	São Paulo: Cortez, 2010.	2
PINTO, Antonio Luiz de Toledo; WINDT, Márcia Cristina Vaz dos Santos; CÉSPEDES, Livia (Org.).	Segurança e medicina do trabalho.		974 p.	4. ed.	São Paulo: Saraiva, 2009.	2

ZOCCHIO, Álvaro.	Prática da prevenção de acidentes:	ABC da segurança do trabalho.	220 p.	5. ed.	São Paulo: Atlas, 1992.	1
TANIMOTO, Armand o Hirohumi (Org.); SO UZA, Claudio Reynald o Barbosade (Org.); W ANDERLEY, Rafael G omes (Org.).	Estudos em segurança, meio ambiente e saúde.		224 p.		Salvador: IFBA, 2012.	1
FIALHO, Ana Cristina Vasconcelos [et. al].	Biossegurança na área de saúde:	uma abordagem interdisciplinar.	87 p.		São Carlos: EdUFSCar, 2011.	10
HAAG, Guadalupe Scaparo; SCHUCK, Janete da Silva; LOPES, Marta Julia Marques.	A enfermagem e a saúde dos trabalhadores.		79 p.		Goiânia: AB, 1997.	1
PADÃO, Marcio E.	Segurança do trabalho em montagens industriais.		142 p.		Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos, 1991.	1
SAMPAIO, José Carlos de Arruda.	PCMAT:	programa de condições de meio ambiente do trabalho na indústria da construção.	193 p.		São Paulo: Pini, 1998.	1
SABA, Fábio.	Mexa-se:	atividade física, saúde e bem-estar.	317 p.	2. ed.	São Paulo: Phorte, 2008.	1
PEREIRA, Milca Severino; MORIYA, Tokico Murakawa.	Infecção hospitalar/	estrutura básica de vigilância e controle.	193 p.	2 ed.	Goiânia: AB, 1994.	1
WILSON, Edward O.	Diversidade da vida.		447 p.		São Paulo: Companhia de Letras, 1994.	1
BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE.	Livro vermelho da fauna brasileira ameaçada de extinção:	volume I.	511 p.		Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade e Florestas, 2010.	1
BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE.	Livro vermelho da fauna brasileira ameaçada de extinção:	volume II.	907 p.		Brasília: Ministério do Meio Ambiente, Secretaria de Biodiversidade e Florestas, 2010.	1

ONQ (ORGANIZAÇÃO, NORMAS, QUALIDADE)						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
CHIAVENATO, Idalberto.	Introdução à teoria geral da administração.		494 p.	3. ed.	Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.	2
BECKER, Brian E.	Gestão estratégica de pessoas com scorecard:	interligando pessoas, estratégia e performance.	246 p.		Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.	1
GOLDSMITH, Marshall; LYONS, Laurence; FREAS, Alissa (Org.).	Coaching:	o exercício da liderança.	415 p.		Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.	1
FRANÇA, Fábio; LEITE, Gutemberg.	A comunicação como estratégia de recursos humanos.		195 p.	2. ed.	Rio de Janeiro: Qualitymark, 2011.	1
O'BRIEN, James A.	Sistemas de informação e as decisões gerenciais na era da internet.		431 p.	3. ed.	São Paulo: Saraiva, 2011.	4
FARIA, A. Nogueira de.	Técnicas de reunião.		114 p.		Rio de Janeiro: EDC, 1989.	1
CAMPOS, Vicente Falconi.	TQC:	gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia.	274 p.		Belo Horizonte: UFMG, 1994.	1
FAGUNDES, Eduardo Mayer.	Como ingressar nos negócios digitais.		174 p.		São Paulo: Edições Inteligentes, 2004.	1

FILOSOFIA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
ARONDEL-ROHAUT, Madeleine.	Exercícios filosóficos.		137 p.	2. ed.	São Paulo: Martins Fontes, 2005.	1
OBSERVATEUR, Le Nouvel.	Café Philo:	as grandes indagações da filosofia.	143 p.		Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1999.	1
REZENDE, Antonio ((Org.)).	Curso de filosofia.		311 p.	13. ed.	São Paulo: Jorge Zahar, 2005.	7
FEITOSA, Charles.	Explicando a filosofia com arte.		199 p.		Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.	2

VINICIUS DE FIGUEIREDO. (Org.).	Filósofos na sala de aula.		239 p.	2. ed.	São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2010.	1
MARCONDES, Danilo.	Textos básicos de linguagem:	de Platão a Foucault.	138 p.		Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.	5
MARCONDES, Danilo.	Textos básicos de filosofia:	dos pré-socráticos a Wittgenstein.	183 p.	5. ed.	Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2007.	6
VINICIUS DE FIGUEIREDO. (Org.).	Seis filósofos na sala de aula.		237 p.	2. ed.	São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2010.	1
JAPIASSÚ, Hilton.	Dicionário básico de filosofia.		309 p.	4. ed.	Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.	1
ABBAGNANO, Nicola.	Dicionário de filosofia.		1210 p.	6. ed.	São Paulo: WMF Martins Fontes, 2012.	5
ASPIS, Renata Lima.	Ensinar filosofia:	um livro para professores.	149 p.		São Paulo: Atta Mídia e Educação, 2009.	1
BORNHEIM, Gerd A.	Introdução ao filosofar:	o pensamento filosófico em bases existenciais.	164 p.	3. ed.	São Paulo: Globo, 2010.	1
CHAUI, Marilena.	Convite à filosofia.		520 p.	14 ed.	São Paulo: Ática, 2010.	10
KOHAN, Walter O (Org.).	Filosofia:	caminhos para seu ensino.	191 p.		Rio de Janeiro: Lamparina, 2008.	1
GAARDER, Jostein.	O mundo de Sofia:	romance da história da filosofia.	566 p.		São Paulo: Companhia das Letras, 2012.	5
GHEDIN, Evandro.	Ensino de filosofia no ensino médio.		255 p.	2.ed.	São Paulo: Cortez, 2009.	1
NICOLA, Ubaldo.	Antologia ilustrada de filosofia:	das origens à idade moderna.	479 p.		São Paulo: Globo, 2005.	3
KANT, Immanuel.	Crítica da razão pura.		605 p.		São Paulo: Martin Claret, 2003.	1
TORRES, João Carlos Brum (Org.).	Manual de ética:	questões de ética teórica e aplicada : contribuições para estudo da ética filosófica e análise de problemas morais.	753 p.		Petrópolis: Vozes; Caxias do Sul, RS: EDUCS, c2014.	1

SPINOZA, Baruch de.	Ética:	demonstrada à maneira dos Geômetras.	423 p.		São Paulo: Martin Claret, c2005.	1
NASCIMENTO, Milton Meira do; NASCIMENTO, Maria das Graças S.	Iluminismo:	a revolução das luzes.	79 p.		São Paulo: Ática, 2008.	1
DREYFUS, Hubert L; RABINOW, Paul.	Michael Foucault:	uma trajetória filosófica para além do estruturalismo e da hermenêutica.	348 p.	2.ed.	Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010.	10

SOCIOLOGIA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares
FORACCHI, Marialice Mencarini; MARTINS, José de Souza.	Sociologia e sociedade:	leituras de introdução à sociologia.	308 p.		Rio de Janeiro: LTC, 2008.	1
OLIVEIRA, Pêrsio Santos de.	Introdução à sociologia.		320 p.		São Paulo: Ática, 2010.	1
TOLOMIO, Cristiano.	Sociologia:	EJA.	64 p.		São Paulo: Didática Suplegraf, 2009.	1
OLIVEIRA, Pêrsio Santos de.	Introdução à sociologia.		264 p.	25. ed.	São Paulo: Ática, 2004.	1
CARVALHO, Lejeune Mato Grosso de (Org.).	Sociologia e ensino em debate:	experiências e discussão de sociologia no ensino médio.	386 p.		Ijuí: Unijuí, 2004.	1
IANNI, Octavio (Org.).	Florestan Fernandes:	sociologia.	319 p.	2 ed.	São Paulo: Ática, 2008.	1
SANTOS, Josiane Soares.	Questão social:	particularidades no Brasil.	272 p.		São Paulo: Cortez, 2012.	2
SANTOS, Milton.	Por uma outra globalização:	do pensamento único à consciência universal.	174 p.	16. ed.	Rio de Janeiro: Record, 2008.	1
BRANDÃO, Antonio Carlos.	Movimentos culturais de juventude.		160 p.	2. ed.	São Paulo: Moderna, 2004.	1
SANTOS, Milton.	O Brasil:	território e sociedade no início do século XXI.	473 p.	11. ed.	Rio de Janeiro: Record, 2008.	1
SANTANA, Marco Aurélio; RAMALHO, José Ricardo.	Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo.		63 p.	3. ed.	Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2010.	12

EDUCAÇÃO FÍSICA						
Autor	Título	Subtítulo	Páginas	Edição	Publicação	Nº de Exemplares

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE BASQUETEBOL.	Regras oficiais de futsal.		54 p.		Rio de Janeiro: Sprint, 2003.	2
CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE BASQUETEBOL.	Regras oficiais de handebol.		102 p.		Rio de Janeiro: Sprint, 2003.	2
CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE BASQUETEBOL.	Regras oficiais de basquetebol.		118 p.		Rio de Janeiro: Sprint, 2003.	2

O quadro abaixo expressa o conjunto de títulos e exemplares disponíveis para os estudantes nas disciplinas específicas do curso.

Núcleo Tecnológico

Núcleo Tecnológico					
Título	Autor	Volume / Edição	Editora	Ano	Quantidade
Análise de alimentos: uma visão química da nutrição	Gonçalves, Édira Castello Branco de Andrade		Varela	2009	10
Análises físico-químicas de alimentos	Gomes, José Carlos; Oliveira, Gustavo Fonseca		UFV	2011	15
Aroma e sabor de alimentos: temas atuais	Franco, Maria Regina Bueno		Varela	2004	2
Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia	Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.)	Vol 1	Blucher	2010	10
Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia	Venturini Filho, Waldemar Gastoni (Coord.)	Vol 2	Blucher	2010	10
Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas	Koblitz, Maria Gabriela Bello		Guanabara Koogan	2008	4
Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos	Aquarone, Eugênio (Coord.)	Vol 4	Edgard Blucher	2005	17
Carne e seus derivados:	Terra, Nelcino N.		Nobel	1988	1

técnicas de controle de qualidade					
Embalagens para a indústria alimentar	Castro, A. Gomes de; Pouzada, A. Sérgio		Instituto Piaget	2003	4
Embalagens para a indústria alimentar	Castro, A. Gomes de; Pouzada, A. Sérgio		Instituto Piaget	2003	4
Fabricação de queijo de leite de cabra	Furtado, Múcio Mansur	7. ed	Nobel	1998	2
Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos	Oetterer, Marília; Regitano-d'Arce, Marisa Aparecida Bismara; Spoto, Marta Helena Fillet		Manole	2006	3
Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos	Oetterer, Marília; Regitano-d'Arce, Marisa Aparecida Bismara; Spoto, Marta Helena Fillet		Manole	2008	15
Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos	Cecchi, Heloisa Máscia	2. ed	Unicamp	2003	32
Higiene e vigilância sanitária de alimentos	Germano, Pedro Manoel Leal; Germano, Maria Izabel Simões	4. ed	Manole	2011	5
Higiene e vigilância sanitária de alimentos	Germano, Pedro Manoel Leal	2. ed	Varela	2003	3
Introdução à ciência de alimentos	Moretto, Eliane et al		UFSC	2002	4
Introdução à ciência de alimentos	Moretto, Eliane et al	2. ed	UFSC	2008	10
Krause: alimentos,	Mahan, L. Kathleen	11. ed	Roca	2005	2

nutrição & dietoterapia					
Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia.	Mahan, L. Kathleen	11. ed	Roca	2005	2
Manual de conservación de los alimentos	Zaragoza, Espanha		Acribia	2003	1
Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água	Neusely da Silva et. al.	4. ed	Varela	2010	5
Manual para inspeção da qualidade do leite	Tronco, Vania Maria	4. ed	UFSM	2010	30
Matérias-primas dos alimentos, Parte 1	Lima, Urgel de Almeida		Blucher	2010	10
Matérias-primas dos alimentos, Parte 2	Lima, Urgel de Almeida		Blucher	2010	10
Microbiologia dos alimentos	Franco, Bernadete D. G. de Melo; Landgraf, Mariza		Atheneu	2003	2
Microbiologia dos alimentos	Franco, Bernadete D. G. de Melo; Landgraf, Mariza		Atheneu	2008	30
Microbiologia dos processos alimentares	Massaguer, Pilar Rodriguea de		Varela	2006	3
Nutrição vital: uma abordagem holística da alimentação e saúde	Coury, Soraya Terra		LGE	2004	2
Princípios de refrigeração	Dossat, Roy J.		Hemus	2004	10
Princípios de tecnologia de alimentos	Gava, Altanir Jaime		Nobel	2002	2
Qualidade nutricional e sensorial na produção de	Proença, Rossana Pacheco da Costa et al.		UFSC	2008	10

refeições					
Química de alimentos	Ribeiro, Eliana Paula, Seravalli, Elisena A. G.	2. ed	Blucher	2011	15
Química de alimentos de Fennema	Damodaran, Srinivasan; Parkin, Kirk L.; Fennema, Owen R.	4. ed	Artmed	2010	15
Química de alimentos: teoria e prática	Araújo, Júlio M. A	3. ed	Universidade Federal de Viçosa	2004	2
Química de los alimentos	Belitz, Hans-Dieter		Acribia	1997	1
Química do processamento alimentos	Bobbio, Paulo A.	3. ed	Varela	2001	2
Refrigeração e climatização para técnicos e engenheiros	Silva, José de Castro; Silva, Ana Cristina G. Castro		Ciência Moderna	2007	5
Tecnologia de alimentos	Pereda, Juan A. Ordóñez (Ed.)	Vol 1	Artmed	2005	12
Tecnologia de alimentos	Pereda, Juan A. Ordóñez (Ed.)	Vol 2	Artmed	2005	12
Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações	Gava, Altanir Jaime; Silva, Carlos Alberto Bento da; Frias, Jenifer Ribeiro Gava		Nobel	2009	2
Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações	Gava, Altanir Jaime; Silva, Carlos Alberto Bento da; Frias, Jenifer Ribeiro Gava		Nobel	2012	17
Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado	Venturi Filho, Waldemar Gastoni (coord.)		Edgard Blucher	2005	4
Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na	Moretto, Eliane		Vereta	1998	2

indústria alimentos					
Tecnologia de panificação	Cauvain, Stanley P.; Young, Linda S	2. ed	Manole	2009	5
Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática	Fellows, P. J.	2. ed	Artmed	2006	10
Termos técnicos e capitulação jurídica sobre alimentos, bebidas e afins	Cardoso, Artur Renato Albeche		Sérgio Antonio Fabris Editor	2004	10

7.2 Instalações

A unidade descentralizada de Barreiras possui a disposição dos alunos do Curso Técnico de Nível Médio em Processamento de Alimentos na forma Integrada:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	Quantidade
1.	Laboratório de Informática Básica com 40 máquinas	01
2.	Laboratório de Informática Aplicada a Matemática/CAD com 40 máquinas	01
3.	Lan House	01
4.	Biblioteca	01
5.	Sala de Desenho	01
6.	Quadra Poliesportiva	01
7.	Ginásio de Esportes	01
8.	Piscina	01
9.	Laboratório de Biologia	01
10.	Laboratório de Química / Físico-química	01
11.	Laboratório de Física	01
12.	Salas de Aula	24
13.	Auditório	01
14.	Cantina	01
15.	Recreio Coberto	01
16.	Vestiários	02
17.	Unidade de Assistência Médica	01
18.	Laboratório de Microbiologia	01
19.	Laboratório de Análise de Alimentos	01
20.	Laboratório Tecnologia de Frutas e carnes	01
21.	Laboratório Tecnologia de Leite	01

O Laboratório de Físico-Química, é destinado à realização de testes físico-químicos de alimentos e bebidas, dispõe de medidores de pH, balanças analíticas,

estufa, bureta digital, espectrofotômetro, mufla, destiladores, reagentes e vidrarias, dentre outros equipamentos. Este laboratório é ainda utilizado para preparo de soluções, sendo dotado de capela exaustora de gases.

O Laboratório de Microbiologia, destinado à testes microbiológicos de alimentos, bebidas e água, dispõe de estufa esterilizadora, estufa incubadora, autoclave, contador de colônias, microscópios, geladeira, banho-maria, reagentes, meios de cultura, suportes e vidrarias.

A Planta Piloto, destinada ao processamento de matérias-primas de origem vegetal e animal, dotado de balanças semi-analíticas, fogão industrial, multiprocessador, liquidificador, freezer, micro-ondas, desnatadeira, embutidor, triturador, despoldador dentre outros equipamentos descritos abaixo.

Os laboratórios de análise físico-química e microbiológica estão localizados no prédio 2 da Unidade de Barreiras. A Planta Piloto se localiza próximo ao recreio coberto.

7.3 Equipamentos

Apresentamos, a seguir, os equipamentos disponíveis nos laboratórios para realização de aulas pertinentes às disciplinas com aulas teóricas e práticas que atendem especificamente ao Curso Técnico em Alimentos.

LABORATÓRIO DE BIOLOGIA		
Item	Equipamento	Quantidade
1	Microscópio binocular	10
2	Microscópio trinocular com entrada para câmera digital, com CD de instalação	01
3	Microscópio monocular	03
4	Lupa binocular	01
5	Câmara digital para microscópio 1.3 M.pixels, com CD de instalação	02
6	Transformador	02
7	Geladeira biplex 450 L	01
8	Bomba à vácuo	01
9	Armário MDF, duas portas, cor cinza	02
10	Armário aço, 2 portas, 4 prateleiras	03
11	Balança semi-analítica	01
12	pHmetro de bancada digital	01
13	Turbidímetro portátil para estudo em campo	01
14	Microprocessador de oxigênio dissolvido portátil	03
15	Medidor de sódios totais dissolvidos portátil	01
16	Colorímetro de bancada	01
17	Estabilizador	02
18	Micrótomo acompanhado de mala com rodas	01
19	Turbidímetro de bancada com cinco padrões para leitura mais o branco	01
20	Aquecedor com escala de 0 a 300° C	01
21	pHmetro acompanhado de mala	02

22	Estufa de esterilização e secagem com escala de 0 a 300° C	01
23	Banco tampo redondo em madeira	21
24	Mesa em fórmica com pés de ferro	01
25	Cadeira plástica resistente cor verde	01
26	Estante de aço com cinco compartimentos	01
27	Suporte universal	03
28	Kit especial de Biologia-Unidade Mestra, composto dos seguintes componentes:	01
29	Microscópio biológico binocular	01
30	Microscópio estereoscópio binocular	01
31	Esqueleto com suporte 168 cm	01
32	Torso humano bissexual 85 cm 24 partes	01
33	Fases da gravidez 8 modelos	01
34	Conjunto de mitose	01
35	Conjunto de meiose	01
36	Arcada dentária (com língua e escova)	01
37	Berçário de mudas	01
38	Conjunto de malefícios do cigarro	01
39	Armário com 2 portas e 4 prateleiras 1820 x 500 x 450	01
40	Estojo cirúrgico (vegetal/animal)	06
41	Conjunto do micrótomo manual	01
42	Dupla hélice de DNA	01
43	Lupa de vidro ø 60 mm aumento 3 x	06
44	Mapa de sistema esquelético e anatomia telados c/moldura 90x120	01
45	Mapa de sistema muscular e anatomia telados c/moldura 90x120	01
46	Suporte p/24 tubos de ensaio tubos até 25 mm-aramé	06
47	Tripé universal delta médio com sapatas niveladoras	06
48	Pinça sem mufa para bureta	06
49	Pinça tubo de ensaio em madeira 18cm	06
50	Mufa dupla alumínio fundido	06
51	Anel de ferro com mufa 70 mm	06
52	Anel de ferro com mufa 130 mm ref.met 020-4	06
53	Tripé metálico p/tela de aquecimento ø10 x 12 cm	06
54	Mufa de entrada lateral com braço	01
55	Sistema multifuncional de aquisição de imagens	01
56	Furador de rolha manual (conjunto com 6 peças)	01
57	Fogareiro com regulador de chama para gel (inox)	06
58	Afiador cônico para furador de rolhas	01
59	Anel de ferro com mufa 100 mm ref.met020-3	06
60	Papel indicador universal com faixa de 1-14 bl com 200 tirinhas (8300)	02
61	Tubo de ensaio 16 x 160 mm/s orla	48
62	Vidro relógio diâmetro 90 mm	06
63	Gral de porcelana com pistilo 100 mL ref 0.1	06
64	Pote de vidro p/reagente âmbar 250 mL, com rosca, boca larga ref.250 psa	06
65	Placa de petri vidro com tampa 100 x 15x	12
66	Pote conserva incolor 250 mL c/rosca tampa plástica	06

67	Copo de béquer vidro 100ml	06
68	Copo de béquer vidro 50 ml	06
69	Cuba p/corar laminas vidro 26 x76mm-ref.:rb472700	01
70	Cápsula de porcelana para evaporação 50 mL	01
71	Bastão vidro 8 x 300 mm	06
72	Violeta genciana 50 mL (cuidado validade) (10/17)	01
73	Fio flexível 1,00 m	06
74	Lâminas conjunto com 25 peças histologia animal e vegetal	01
75	Pipeta graduada 2 mL div 1/50	01
76	Funil vidro haste 100 mm diâmetro 100 mm	06
77	Copo de béquer vidro 250 ml	06
78	Erlenmeyer 250 mL boca estreita graduado (boca deve ter 30 mm interno)	06
79	Pipeta Pasteur grad .3 mL 150 mm descartável-ref.18432	12
80	Papel filtro circular ø 12,5 cm (caixa c/100) qualitativo ref.3005-8	02
81	Pisseta (frasco lavador) 250 mL s/gravação, bico curvo	06
82	Papel tornassol azul bloco com 100 tiras	01
83	Papel tornassol vermelho bloco com 100 tiras	01
84	Bandeja plástica branca 195 x 300 x55 mm	06
85	Lâminas para microscopia 26 x76 cx c/50 peças comum	03
86	Termom. C/esc.ext.(-10a 110c) liq.capilar amarelo c/divi. 0,5)	06
87	Toalha de papel(22x20mm) (pacote com 02 rolos)	02
88	Escova p/lavar vidraria ø 20x 85mm	06
89	Lápis dermatográfico/dermogáfico pt	06
90	Rolha borracha branca nr.03 øs. 16 x øi. 12 x alt. 22mm sem re	48
91	Luva para procedimento em laboratório grande (100 unidades)	01
92	Pera insufladora (macro controlador)	01
93	Micro lanceta descartável (cx x /200)	01
94	Haste 500 mm	06
95	Tela de arame galvanizado 10 cm	06
96	Azul de metileno 50 mL- (cuidar validade)(10050)	01
97	Cadinho de porcelana 25 mL ref:6b	06
98	Gelatina em pó incolor 24 g -cuidado validade	01
99	Porta agulha mayo hegar 14 cm ref: 00296	01
100	Lamínula 22 x 22, c/100	03
101	Tintura de iodo 2 % -30 ml	01
102	Máscara descartável oval 30 gr azul (cx. C/50)	01
103	Etiqueta 26 x 15 5	90
104	Saco plástico zip lock 100 x 140 x 0,08 mm	50

LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Forno Mufla	01
02	Viscosímetro	01
03	pHmetro de bancada	02
04	Evaporador rotativo	01
05	Analisador de atividade de água	01
06	Espectrofotômetro	01
07	Forno micro-ondas	01

08	Chapa de aquecimento	02
09	Bomba a vácuo	01
10	Agitador mecânico	01
11	Centrífuga	01
12	Destilador de nitrogênio	01
13	Balança semi-analítica	01
14	Determinador de ponto de fusão	01
15	Bateria de extração com seis bocas	01
16	Analizador de leite	01
17	Extrator de gorduras	01
18	Polarímetro	01
19	Balança analítica	01
20	Suporte de ferro para titulação	11
21	Chuveiro de emergência	01
22	Dissecador	04
23	Banco com tampo redondo branco	01
24	Lavadora ultrassônica em aço inox	01
25	Bomba dosadora peristáltica	06
26	Capela de exaustão	01
27	Quadro branco para pincel com acabamento em alumínio	01
28	Ar condicionado	02
29	Cadeira estofada para professor	01

LABORATÓRIO DE ENSINO DE TECNOLOGIA DE FRUTAS E CARNES		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Mesa seladora	01
02	Tacho inox grande	02
03	Ralador	01
04	Fatiadora de embutidos	01
05	Tacho de cobre grande	02
06	Medidor de umidade	01
07	Despolpadeira de frutas inox, 220 V	01
08	Tacho concentrador inox	01
09	Mesa dosadora para líquidos inox	02
10	Máquina de embalagem à vácuo	01
11	Liquidificador industrial inox	01
12	Embutidora de carne	02
13	Espremedor de frutas inox	01
14	Banho-maria	01
15	Moedor de carne	01
16	Estabilizador	01
17	Máquina para embalagens	02
18	Batedeira plástica branca	01
19	Liquidificador doméstico, preto, 220 V	01
20	Geladeira biplex	01
21	Fogão industrial 4 bocas e forno	01
22	Balança	01

23	Mesa industrial em inox grande e reforçada	02
24	Armário de aço duas portas	01
25	Balde inox	01
26	Ar condicionado	02
27	Cadeira polietileno com braço cor verde	29
28	Quadro branco para pincel, com acabamento em alumínio	01
29	Mesa EAD	01
30	Bancada com tampo em granito com armários, com portas e gavetas e duas pias inox	04
31	Bancada de granito aberta com suportes	01
32	Porta-papel filme e papel alumínio	01
33	Mesa em fórmica com pés de ferro para professor	01

LABOTATÓRIO DE MICROBIOLOGIA		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Geladeira biplex, cor branca	01
02	Agitador de tubo	02
03	Agitador magnético	05
04	Destilador de água	01
05	Balança analítica	01
06	Manta aquecedora	01
07	Balança semi-analítica	01
08	Contador de colônias eletrônico acoplado com caneta e célula de contagem	01
09	Microscópio biológico binocular com entrada p/ câmara digital	23
10	Contador de colônias mecânico	01
11	Micro-ondas	01
12	Barrilete capacidade para 20 litros em PVC	05
13	Armário de aço duas portas cor cinza	05
14	Bancada em tampo de granito, com armários em fórmica, cor gelo, com portas e gavetas	04
15	Guarda-placa de petri, capacidade para 13 placas, em inox	15
16	Incubadora ou estufa bacteriológica, com porta de vidro resistente e termostato com valores de temperatura de 0 a 100°C	01
17	Banho-maria com aferição de termostato de 28 a 56°C	01
18	Estufa de esterilização e secagem com termostato de 50 a 300°C	01
19	Dissecador grande	01
20	Autoclave vertical com cesto inox	01
21	Capela de fluxo laminar com bancada em inox, com lâmpada fluorescente e lâmpada ultravioleta	01
22	Estufa incubadora para determinação da demanda bioquímica de oxigênio em águas, cor branca, contendo três prateleiras em grade	01
23	Mesa em fórmica bege com pés em ferro, para professor	01
24	Cadeira estofada preta acolchoada	01
25	Dissecador pequeno	01
26	Ar condicionado grande, cor branca	02
27	Guarda-pipetas inox (largo)	10
28	Guarda-pipetas inox (estreito)	30
29	Micropipeta volume variável de 10,0 a 100,0 uL, semi-	03

	autoclavável. Acompanha pistão em aço inox, ejetor de ponteiros, cone de ponteiros em PVDF (autoclavável), chave para recalibração de ponteiros. MDI, Basic Range (semi-autoclavable)	
30	Micropipeta plus autoclavável, volume de 10 a 100 uL	03
31	Refratômetro portátil digital, brix 0-45 % refractive index 1.3330-1.4098	01
32	Refratômetro portátil, brix 0-90 %	01
33	Refratômetro portátil, brix tripla 58-92 %, ref. 106	01
34	Pipetador de segurança preto (tipo pera)	15
35	Datashow	01
36	Cabo em alumínio para adaptação de alça de níquel para repicagem em exames microbiológicos	20
37	Agulha de níquel para realização de estrias em exames microbiológicos	30
38	Alças de níquel com capacidade de 1uL, para exames microbiológicos	28
39	Espátula tipo colher para dosagem de substâncias	50
40	Bico de Bunsen em alumínio para ser adaptado em botijão de gás	20
41	Lamparina a álcool com capacidade para 50 MI	53
42	Lamparina álcool com capacidade para 160 MI	27
43	Micropipetador autoclavável de 100-1000 UI	01
44	Alça de Drigalsky em aço inox	14
45	Alça para esfregaço formato T, cor azul, estéril por óxido de etileno	500
46	Ponteira universal 100-1000 uL com filtro	5000
47	Óculos de segurança com lentes anti-riscos	100
48	Pisseta com tampa e bico curvo cap. 500 MI	22
49	Microtúbulo de centrifugação cap. 1,5 mL, autoclavável, com tampa e trava	1500
50	Espátula inox com cabo em madeira 22 cm	02
51	Parte de pHmetro (braço novo)	02
52	Tripé de ferro, altura 23 cm	14
53	Estante para tubo de ensaio autoclavável, cor vermelha com 40 furos	15
54	Estante para tubo de ensaio autoclavável, cor branca com 40 furos	08
55	Espátula tipo colher inox, 150 mm	12
56	Espátula escavada inox, 180 mm	06
57	Galeria galvanizada com 12 furos para tubo de ensaio	10
58	Adaptador para aspersão de pipeta Pasteur em silicone, cor verde	06

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE LEITE		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Capela de exaustão	02
02	Chuveiro de emergência	01
03	Balança semi-analítica	01
04	Bateria de extração	01
05	Desnatadeira	01
06	Mesa inox, tamanho grande reforçada	01
07	Batedeira para manteiga em aço inox	01

08	Bateria de extração 6 bocas	01
09	Balde inox cilíndrico	02
10	Quadro branco para pincel em acabamento de alumínio	01
11	Cabines para análise sensorial	09
12	Cadeiras plásticas com braço cor verde	09
13	Freezer	01
14	Armário de aço pequeno 2 portas	01
15	Iogurteira menor inox	01
16	Iogurteira em inox maior	01
17	Bancada com tampo em granito, com armários m fórmica com portas e gavetas	04
18	Tanque para recepção de leite em aço inox	01
19	Tanque para queijo em aço inox	01
20	Lira ou pá para queijo em inox, com sistema de gradeamento na base	02
21	Ar condicionado	02
22	Quadro branco para pincel com acabamento em alumínio	01

LABORATÓRIO DE FÍSICA		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Conjunto óptico com um decibelímetro, um transmissor e um receptor de fibra óptica eletrônico	01
02	Conjunto queda livre acompanhado de centelhador e seis trenas	06
03	Kit para estudo de hidrostática	12
04	Multímetro digital	04
05	Datashow	01
06	Estabilizador cor preta	01
07	Multímetro digital acompanhado com cabo	06
08	Galvanômetro com escala de -100 a +100	06
09	Conjunto superfícies equipotenciais, acompanhado por seis bandejas transparentes, seis pares de cabo e seis hastes	06
10	Conjunto gaseológico com seis manômetros, para determinação de pressão e volume	06
11	Heliodom para astronomia	06
12	Planetário com as estações do ano	01
13	Globo terrestre	01
14	Gerador de Van de Graaff	03
15	Tubos em U	05
16	Plano inclinado em metal	04
17	Tripé universal acompanhado de régua na cor cinza	05
18	Tripé universal acompanhado de régua na cor vermelha	03
19	Suporte universal em ferro	07
20	Cadeira estofada tecido preto com pés de ferro	01
21	Banco em madeira tampo redondo	21
22	Quadro branco para pincel em acabamento de alumínio.	01
23	Conjunto para determinação das raias espectrais de Hg	01
24	Ar condicionado	01
25	Extintor de incêndio com pó químico	01

LABORATÓRIO DE FÍSICO-QUÍMICA		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Agitador de tubos	01
02	Balança analítica	01
03	Balança semi-analítica	01
04	Banho-maria	01
05	Banho-maria com seis bocas de anéis redutores	01
06	Bloco digestor para DQO	01
07	Centrífuga 0-7 rpm	01
08	Espectrofotômetro	01
09	Estufa de esterilização e secagem	01
10	Floculador Jar-test	01
11	Manta de aquecimento	02
12	Medidor de pH de bancada	03
13	Capela com exaustor	01
14	Medidor de oxigênio dissolvido portátil	01
15	Placa de aquecimento	05
16	Destilador de água em aço inox	01
17	Barrilete em PVC, capacidade para 20 L	03
18	pHmetro portátil	02
19	Armário de aço duas portas	03
20	Suporte universal em ferro	17
21	Estante prateleira de aço com cinco compartimentos	03
22	Banco em madeira com tampo redondo	23
23	Chuveiro de emergência acoplado com lavador de olhos	01
24	Espátula tipo colher inox, 220 mm	06

LABORATÓRIO DE QUÍMICA		
Item	Equipamento	Quantidade
25	Garra metálica	06
26	Tripé de ferro	05
27	Cadeira giratória acolchoada cor preta	01
28	Quadro branco para pincel com acabamento em alumínio	01
29	Ar condicionado 21.000 BTU's	01
30	Bancada com tampo em granito, com armários contendo portas e gavetas e suporte para tomadas, com duas pias tipo cuba funda em inox	02

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA		
Item	Equipamento	Quantidade
01	Computador	40
02	Aparelho de Data show	01
03	Bancada de apoio para os computadores	40
04	Armário de aço com duas portas	01
05	Cadeira para docente	01
06	Mesa para docente	01

07	Cadeira para intérprete de libras	01
08	Cadeira para bancada	40
09	Quadro branco com acabamento em alumínio	01
10	Aparelho de ar condicionado	01
11	Mesa para estudante com deficiência física	01

8. Perfil do pessoal docente e técnico envolvido no curso

8.1 Pessoal docente envolvido no curso

CARGO	NOME	INGRESSO NO IFBA
Bacharelado em Administração	Eduardo Luiz D'Andréa Espinheira	05/05/1999
Bacharelado em Administração	João Paulo Oliveira Santos	10/07/2014
Bacharelado em Administração	Núbia Cristina Oliveira Silva	01/02/2013
Bacharelado em Matemática	Emanuele Rose Romero de Santana	11/07/2013
Bacharelado em Matemática	Felipe Moscozo Araújo da Cruz	11/07/2013
Ciência da Computação	Alexandre Rodrigues Monge	01/09/2010
Ciência da Computação	Gustavo da Silva Quirino	22/11/2007
Ciência da Computação	Karine do Prado Ribeiro	01/09/2010
Engenharia Ambiental	Frederick Coutinho de Barros	25/02/2013
Engenharia da Computação	Aline Silva Ramos	01/09/2010
Engenharia de Alimentos	Davi Novaes Ladeia Fogaça	10/07/2014
Engenharia de Alimentos	Juliana de Oliveira Carneiro	08/02/2010
Engenharia de Alimentos	Ítalo Abreu Lima	22/11/2007
Engenharia de Alimentos	Cleiser de Castro Silva	22/04/2010
Engenharia Química	Verneck Maia Soares	27/02/1996
Licenciatura em Biologia	Jane Eyre Casarino	12/09/2012
Licenciatura em Biologia	Kaline Benevides Santana	09/04/2013
Licenciatura em Biologia	Luiz Fernando Souza Almeida	09/09/1994
Licenciatura em Ciências Agrícolas	Lilian Karla Figueira Da Silva	13/03/1996
Licenciatura em Ciências Sociais	Angélica Santos Reis	15/10/2013
Licenciatura em Ciências Sociais	Luciano Silva de Medeiros	10/04/2013
Licenciatura em Dança	Maurício Jesus Oliveira	13/06/2014
Licenciatura em Desenho	Helder Ribeiro da Silva	27/02/1996
Licenciatura em Educação Física	Edjany Nascimento	05/10/2011
Licenciatura em Educação Física	Genildo Pinheiro Santos	24/10/2013
Licenciatura em Educação Física	Ingrid de Souza Cayres Ramos	19/06/1996
Licenciatura em Filosofia	Igor Alexandre de Carvalho Santos	08/09/2010
Licenciatura em Filosofia	Naianny Almeida Pacheco	30/09/2013
Licenciatura em Filosofia	Rafael Barbosa Dias Junior	06/05/2013
Licenciatura em Física	João Hermano Torreiro de Carvalho Junior	26/06/2013
Licenciatura em Física	José Claudio Reis Santiago	19/11/2009
Licenciatura em Física	Marcelo do Vale Cunha	29/09/2010
Licenciatura em Física	Paulo dos Santos Correia	31/05/2010

Licenciatura em Geografia	Gildava Araújo da Silva Nascimento	28/08/2012
Licenciatura em Geografia	Rita de Cássia Evangelista dos Santos	13/05/2014
Licenciatura em História	Diego Carvalho Corrêa	14/05/2014
Licenciatura em História	Gerson do Carmo Argolo	23/01/1995
Licenciatura em História	Kátia Luzia Soares Oliveira Souza	20/04/2010
Licenciatura em Letras - Espanhol	Tania de Souza Lima	15/10/2010
Licenciatura em Letras - Inglês	Maria de Lourdes Marques Moraes	27/02/2012
Licenciatura em Letras - Inglês	Raimundo José Moreira de Souza	28/09/2010
Licenciatura em Letras - Português	Antônio de Pádua de Souza e Silva	09/09/1994
Licenciatura em Letras - Português	Atauan Soares de Queiroz	17/08/2010
Licenciatura em Letras - Português	Erikson de Carvalho Martins	02/06/2014
Licenciatura em Letras - Português	Geisa Fróes de Freitas	28/08/2012
Licenciatura em Letras - Português	Raphaelle Nascimento Silva	23/02/2012
Licenciatura em Letras - Português	Solange Salete Tacolini Zorzo	08/08/2012
Licenciatura em Letras - Português	Maria Conceição dos Santos	30/01/2004
Licenciatura em Matemática	Alexandre Boleira Lopo	27/02/1996
Licenciatura em Matemática	Anderson Oliveira de Almeida	08/12/2011
Licenciatura em Matemática	Demson Oliveira Souza	20/12/2013
Licenciatura em Matemática	Diana de Meneses Souza	28/02/2013
Licenciatura em Matemática	Eliana Gomes de Oliveira	15/10/2013
Licenciatura em Matemática	Fábio Bordignon	09/11/2009
Licenciatura em Matemática	Gabriel Jesus Alves de Melo	12/11/2012
Licenciatura em Matemática	Jean Lázaro da Encarnação Coutinho	17/05/2011
Licenciatura em Matemática	Jefferson Rodrigues Costa	09/09/1994
Licenciatura em Matemática	Maria Perpétua Carvalho da Silva	09/09/1994
Licenciatura em Matemática	Sandra Paula Castro Silva Alves	04/11/2010
Licenciatura em Química	Ana Célia Barreto de Araújo Santana	03/10/2011
Licenciatura em Química	Diana de Menezes Souza	
Licenciatura em Química	Jacqueline Peixoto Miranda	08/05/2013
Licenciatura em Química	Maria Antonieta Pereira de Almeida Santiago	26/10/2009
Nutricionista	Nereide Serafim Timóteo dos Santos	09/08/2013

8.2 Pessoal técnico envolvido no curso

Cargo	Nome	Formação
Assistente em Administração	Ilka Mely de Souza Silva	Letras
Assistente em Administração	Lidiane Pereira Barreto	Letras
Assistente de alunos	Givaldo da Silva Visitação	Ensino Médio
Assistente de alunos	José Gomes do Nascimento Neto	Ensino Médio
Assistente de alunos	Junia Vitória de Alcântara Assis	Enfermagem
Assistente de alunos	Paloma Rocha Santos	Ensino Médio
Assistente de alunos	Tatiane Maria Alves Machado	Ensino Médio
Assistente Social	Cacilda Ferreira dos Reis	Serviço Social
Assistente Social	Elisama carvalho dos santos	Serviço Social
Auxiliar de Biblioteca	Anne Teixeira Veiga da Costa	Ensino Médio
Auxiliar de Biblioteca	Deyvid Said de Souza Lopes	Ensino Médio
Bibliotecário	Diogo Afonso Souza de Queiroz	Biblioteconomia
Bibliotecária	Gabriela Marinho dos Santos	Biblioteconomia
Médico	Jued Canut Filho	Medicina
Médica	Tamara Machado Maia	Medicina
Nutricionista	Andréia Rocha Dias	Nutrição
Pedagoga	Paula Vielmo	Pedagoga
Pedagoga	Shirley Pimentel de Souza	Pedagoga
Psicóloga	Solange Alves Perdigão	Psicologia
Supervisora Educacional	Dicíola Figueirêdo de Andrade Baqueiro	Pedagoga
Técnica em Assuntos Educacionais	Dulcimar Pereira da Guarda Campos	Pedagoga
Técnica em Assuntos Educacionais	Elienai Barroso de Lacerda	Pedagoga
Técnica em Assuntos Educacionais	Maria do Carmo Gomes Ferraz	Socióloga
Técnica em Enfermagem	Marinalva Andrade Carvalho Oliveira	Técnica em Enfermagem
Técnico em Laboratório	Danilo Barros de Oliveira	Técnico em Eletromecânica
Técnica e Laboratório	Mádila Santana Paiva	Licenciatura em Química
Técnica em Laboratório	Wilma Andrade Brasil	Licenciatura em Física

9 DIPLOMAS EMITIDOS

Deverá conter as informações relativas aos documentos de conclusão de curso expedidos pelo estabelecimento de ensino a seus estudantes, identificando os títulos ocupacionais que está certificando (no caso de qualificação Profissional) e habilitando (para habilitação técnica). O diploma será expedido de acordo com a Resolução Conselho Superior (CONSUP), nº 03/2014 que estabelece as diretrizes para

Emissão e Registro de Diplomas dos Cursos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IFBA.

10. REFERÊNCIAS

BAHIA. **Perfil do território de identidade:** Bacia do Rio Grande – Conferência territorial 2009. Disponível em: < http://www.cultura.ba.gov.br/wp-content/uploads/2010/territorios/Perfil_do_territorio_Bacia_do_Rio_Grande_2009.pdf. >. Acesso em: 24 out. 2015.

BRASIL. **Catálogo nacional dos cursos técnicos.** Disponível em: < l.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11394-catalogo-nacional-versao2012-pdf&category_slug=agosto-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 10 jan. 2016.

_____. **Lei nº 11.892/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm. Acesso em: 23 fev.2016.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.** Disponível em:< http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm>. Disponível em: 12 set.2014.

_____. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.** Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm>. Acesso em: 02 abr. 2016.

_____. **Resolução nº 2, de 30 de janeiro 2012.** Disponível em: http://pactoensinomedio.mec.gov.br/images/pdf/resolucao_ceb_002_30012012.pdf Acesso em 10 jan. 2016.

_____. **Resolução CEB nº 4, de 8 de dezembro de 1999.** Disponível em: < http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_99.pdf>. Acesso em 01. Abr.2016.

_____. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004: Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino. Médio.** Disponível em:http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf. Acesso em: 20 jan. 2016.

_____. **Resolução nº 41 de 21 de dezembro de 2012.** Disponível em: http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pceb35_03.pdf. Acesso em: 09 mar. 2016.

_____. **Resolução CNE/CEB nº 1, de 21 de janeiro de 2004.** Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/res1.pdf>>. Acesso em: 09 mar. 2016.

FERRAZ, M. C. G. **Catálogo e descrição bibliográfica:** exclusão na escola no contexto das políticas afirmativas: reprovação e evasão no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - *campus* de barreiras sob o olhar dos atores envolvidos no processo. Salvador: 2015. Originalmente apresentada como dissertação de mestrado, Universidade Federal da Bahia, 2015.

INSTITUTO FEDERAL DA BAHIA. **Projeto pedagógico institucional.** Disponível em: <file:///C:/Users/DEPEN/Downloads/ppi%20do%20ifba%20-%20definitivo.pdf.> Acesso em 07 jan. 2016.

_____. **Organização didática dos cursos da educação profissional técnica de nível médio do CEFET-BA.** Disponível em: <http://www.portal.ifba.edu.br/attachments/027_organizacao_tecnicol.pdf.>. Acesso em 11 jan. 2016.

11 BASES LEGAIS E NORMATIVAS

Institui os Institutos Federais - Lei nº 11.892/2008

Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei 8069/90

Diretrizes Curriculares Gerais para a Educação Básica – CNE/CEB – Resolução 04/2010

Diretrizes curriculares nacionais para o Ensino Médio – CNE/CEB – Resolução 02/2012 -

Diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional Técnica de

Ensino Médio – CNE/CEB – Parecer 11/2012 e Resolução 06/2012.

Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – MEC 2012.

DCN para Educação das Relações Étnico-raciais e para o ensino de História e Cultura

Afro-brasileira e Indígena – Lei 11.645/2008; Resolução CNE/CP nº 01/2004.

Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental – Resolução CNE/CP nº 02/2012

Ensino de Língua Espanhola – Lei 11.161/2005

Ensino de Filosofia e Sociologia – Lei 11.684/2008

Condições de acesso para PNE – Decreto 5.296/2004

Estatuto da Pessoa com Deficiência – Lei 13.146/2015

Regulamentação de Estágio – Lei 11.788/2008

Projeto Pedagógico Institucional do IFBA – PPI.

Plano de Desenvolvimento Institucional do IFBA – PDI.

Resolução CONSUP nº 03/2014

Resolução CNE/CEB nº 01/2004

Resolução IFBA nº 09, 28-03-2016 – Acessibilidade pedagógica

Anexo A - Plano de realização do estágio supervisionado**PLANO DE REALIZAÇÃO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

Nome do Professor Orientador:

Nome do Aluno(a):

Curso:

Nome da Empresa:

Objetivos:

Descrição das atividades a serem realizadas pelo estagiário:

Observações Específicas:

Descrição das áreas operacionais onde o aluno deverá desenvolver suas atividades:

Distribuição da carga horária do estagiário por atividade ou grupo de atividades	
ATIVIDADES	C. HORAS

<i>Cronograma das sessões de acompanhamento e avaliação do estágio com professor orientador:</i>	
ENTREVISTA	DATA

1ª Entrevista	
2ª Entrevista	
3ª Entrevista	

Descrição dos instrumentos e critérios de avaliação:

--

Barreiras, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Orientador

ANEXO B - Plano de estágio da empresa.

PLANO DE ESTÁGIO - EMPRESA

NOME DO ALUNO:
CURSO:

NOME DA EMPRESA:

OBJETIVOS:
DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO:

DESCRIÇÃO DAS ÁREAS OPERACIONAIS ONDE O ALUNO DEVERÁ DESENVOLVER SUAS ATIVIDADES:

OBSERVAÇÕES:

Barreiras, _____ de _____ de _____.

Assinatura do supervisor do aluno na empresa

ANEXO C - Avaliação de desempenho do estagiário

AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO ESTAGIÁRIO PELA EMPRESA

Estagiário(a): _____

Curso: _____

Nome da Empresa: _____

Endereço: _____

Área/Setor de Estágio: _____

Período de Estágio de ____/____/____ a ____/____/____

INSTRUÇÕES:*O estagiário deverá ser avaliado na sua atuação durante o estágio**Assinale com um X o conceito de cada aspecto que melhor avalie o estagiário em questão*

GRUPO I ASPECTOS PROFISSIONAIS	Conceito				
	INS	REG	BOM	M B	EXC
	1	2	3	4	5
1 - <i>Qualidade no trabalho (organização, segurança, dedicação e apresentação do trabalho)</i>					
2 - <i>Criatividade (capacidade de encontrar novas e melhores formas no desempenho das atividades)</i>					
3 - <i>Conhecimentos (nível de conhecimentos demonstrados no desenvolvimento das atividades)</i>					
4 - <i>Cumprimento das tarefas (capacidade de executar tarefas de acordo com as metas e prazos estabelecidos)</i>					
5 - <i>Espírito Inquisitivo (disposição demonstrada na aprendizagem de novos conhecimentos)</i>					
6 - <i>Iniciativa (autonomia no desempenho de suas atividades).</i>					
GRUPO II ASPECTOS HUMANOS	Conceito				
	INS	REG	BOM	M B	EXC
	1	2	3	4	5
1 - <i>Assiduidade (presença constante no local de trabalho)</i>					
2 - <i>Cooperação (disposição para contribuir espontaneamente no trabalho de equipe para atingir os objetivos)</i>					
3 - <i>Responsabilidade (zelo pelo material, equipamento, bens da empresa e empenho no andamento dos trabalhos)</i>					
4 - <i>Sociabilidade (facilidade de se integrar com os colegas em ambiente de trabalho)</i>					
5 - <i>Disciplina (observância das normas e regulamentos da empresa)</i>					
6 - <i>Autocrítica (capacidade de reconhecer seus próprios erros e limitações).</i>					
Observações _____					

AVALIADOR

Nome: _____ Cargo/Função: _____

Data: ____/____/____ _____

Assinatura e carimbo da empresa

ANEXO D – Avaliação final do estagiário.

Para uso do IFBA

<i>RESULTADO DO GRUPO I EM PONTOS</i>		<i>CONCEITOS DO ESTAGIÁRIO</i>
<i>RESULTADO DO GRUPO II EM PONTOS</i>		<i>EXCELENTE DE 55 A 60 MUITO BOM DE 45 A 54 BOM DE 35 A 44 REGULAR DE 22 A 34 INSUFICIENTE – ABAIXO DE 22 PONTOS</i>
<i>TOTAL</i>		
<p><i>Parecer do Professor Orientador</i></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		
<p>AVALIAÇÃO:</p> <p><i>EMPRESA:</i> _____ x (0,5) = _____</p> <p><i>ORIENTAÇÃO:</i> _____ x (0,3) = _____</p> <p><i>RELATÓRIO:</i> _____ x (0,2) = _____</p> <p><i>TOTAL:</i> _____</p> <p><i>NOTA:</i> _____</p> <p style="text-align: right;">_____</p> <p style="text-align: right;"><i>Visto do Professor Orientador</i></p>		

ANEXO E– Ficha de avaliação do estagiário.

FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO

ALUNO(A): _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE: _____
E-MAIL: _____
CURSO: _____
PROFESSOR ORIENTADOR: _____
EMPRESA: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE: _____
ATIVIDADE(S) DA EMPRESA: _____
DEPARTAMENTO/SETOR ONDE TRABALHA: _____
SUPERVISOR: _____
HORÁRIO DE TRABALHO: _____
INÍCIO DO ESTÁGIO: ____/____/____
TÉRMINO DO ESTÁGIO: ____/____/____
ENTREVISTAS: 1ª ____/____/____ 2ª ____/____/____ 3ª ____/____/____

LEMBRETES:

- a) O Estágio Curricular deverá ser desenvolvido apenas uma única vez. Ressalvando--se que os alunos terão o direito de conseguir outros estágios (não curriculares), porém sem qualquer assistência da escola;
- b) A prorrogação do Estágio Curricular também só poderá ocorrer uma única vez, por um prazo máximo de _____ horas;
- c) Durante o Estágio Curricular, o aluno deverá cumprir, no mínimo, _____ horas. A empresa também poderá oferecer um número maior de horas. Nesse sentido, após completar a carga horária mínima, o aluno poderá optar por continuar ou sair do estágio sem qualquer prejuízo;
- d) O Relatório Final do estágio deverá ser elaborado conforme orientação do IF-BA e apresentado ao CIEE num prazo de 30 dias após o término do estágio. Ultrapassado esse prazo, o aluno terá que renovar a matrícula.

ANEXO F– Ficha de avaliação da primeira entrevista.

PRIMEIRA ENTREVISTA

ATENÇÃO: O ALUNO DEVERÁ DEVOLVER ESTA FOLHA PREENCHIDA APÓS COMPLETAR 1/3 (UM TERÇO) DO SEU PEDIDO DE ESTÁGIO CURRICULAR.

1. Listagem das atividades desenvolvidas:
2. Recebeu treinamento? Especifique:
3. Está sentindo dificuldades de adaptação? Quais?
4. Que tipo de acompanhamento você recebe por parte da empresa?
5. Você se sente inseguro com relação à execução dos trabalhos solicitados? Que inseguranças?
6. Comentários do estagiário:
7. Avaliação do professor orientador:

Barreiras, _____ de _____ de _____.

Assinaturas:

Estagiário

Orientador

ANEXO G – Ficha de avaliação da segunda entrevista

SEGUNDA ENTREVISTA

ATENÇÃO: O ALUNO DEVERÁ DEVOLVER ESTA FOLHA PREENCHIDA APÓS COMPLETAR 2/3 (DOIS TERÇOS) DO SEU PEDIDO DE ESTÁGIO CURRICULAR.

1. Listagem das atividades desenvolvidas:
2. Recebeu treinamento entre a 1ª e 2ª entrevistas ? Qual(is)?
3. Caso tenha havido dificuldades na 1ª etapa do estágio, elas foram superadas?
4. Surgiram outras dificuldades? Quais?
5. Continua recebendo o mesmo tipo de acompanhamento por parte da empresa?
6. Comentários do estagiário:
7. Avaliação do professor orientador:

Barreiras, _____ de _____ de _____;

Assinaturas:

Estagiário

Orientador

ANEXO H – Ficha de avaliação da terceira entrevista

TERCEIRA ENTREVISTA

ATENÇÃO: O ALUNO DEVERÁ DEVOLVER ESTA FOLHA PREENCHIDA NA ÚLTIMA SEMANA DO SEU PERÍODO DE ESTÁGIO CURRICULAR.

Classifique as questões de 1 a 6 segundo a tabela abaixo:

F = Fraco R = Regular B = Bom O = Ótimo
--

1. Conhecimentos teóricos em sua área de formação que o IF-BA lhe ofereceu.....

2. Habilidades práticas proporcionadas pelo IF-BA

3. Nível de aproveitamento no estágio das habilidades adquiridas nas aulas prática

4. Participação do IFBA no processo de encaminhamento do seu estágio

5. Acompanhamento do IF-BA no seu Estágio Curricular.....

6. Relacionamento com o Supervisor de Estágio

7. Descreva os tipos de métodos, prática, tabelas e manuais que você utilizou na execução de suas atividades, ressaltando aquelas que você não tenha aprendido durante o curso:

8. Relacione os equipamentos utilizados na execução de suas tarefas e descreva aqueles que você desconhecia:

Barreiras, _____ de _____ de

Assinaturas:

Estagiário

Orientador

ANEXO I – Controle de frequência do estagiário

CONTROLE DE HORÁRIO DO ESTÁGIO CURRICULAR

DIA	ENTRADA	ASSINATURA	SAÍDA	ASSINATURA	TOTAL DE HORAS/DIA
TOTAL DE HORAS NO MÊS					

Intervalo para o almoço: _____ às _____

Assinaturas:

*Empresa*_____
Orientador