



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

Rua Barão de Camaçari, 118, Centro, Catu – BA/ 48110-000

Site institucional: <http://www.ifbaiano.edu.br/catu>

E-mail institucional: [gabinete@catu.ifbaiano.edu.br](mailto:gabinete@catu.ifbaiano.edu.br)

Telefone: (71) 3641-7900/3641-1360

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

MODALIDADE PRESENCIAL

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

**CATU  
2022**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

Rua Barão de Camaçari, 118, Centro, Catu – BA/ 48110-000  
Site institucional: <http://www.ifbaiano.edu.br/catu>  
E-mail institucional: gabinete@catu.ifbaiano.edu.br  
Telefone: (71) 3641-7900/3641-1360

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
TÉCNICO EM ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

MODALIDADE PRESENCIAL

EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Curso Criado e Aprovado pela Resolução nº 24, de 26 de outubro de 2011/CONSUP/IF BAIANO.

**CATU  
2022**

**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia**  
**Pró-Reitoria de Ensino**

**PRESIDENTE DA REPÚBLICA**

Jair Messias Bolsonaro

**MINISTRO DA EDUCAÇÃO**

Victor Godoy Veiga

**SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Ariosto Antunes Culau

**REITOR**

Aécio José Araújo Passos Duarte

**PRÓ-REITORA DE ENSINO**

Kátia de Fátima Vilela

**PRÓ-REITOR DE PESQUISA E INOVAÇÃO**

Rafael Oliva Trocoli

**PRÓ-REITORA DE EXTENSÃO**

Calila Teixeira Santos

**PRÓ-REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Leonardo Carneiro Lapa

**PRÓ-REITORA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL**

Hildonice de Souza Batista

**DIRETOR DE PLANEJAMENTO E POLÍTICAS DE ENSINO**

Andreia Rêgo da Silva Reis

**COORDENAÇÃO GERAL DA EDUCAÇÃO BÁSICA TECNOLÓGICA**

Lorena Nascimento de Souza Ribeiro

**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia**  
***Campus Catu***

**DIREÇÃO GERAL**

Georgia Silva Xavier

**DIRETORIA ACADÊMICA**

Eizete Leal Candeias Freitas

**COORDENAÇÃO DE ENSINO**

Luciane Brito de Oliveira

**COORDENAÇÃO DE CURSO**

Paula Bacelar Leite

**COORDENAÇÃO DE PESQUISA**

Gilvan Martins Durães

**COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO**

Kelly Cristina Oliveira da Silva

**COORDENAÇÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS**

Roberto Carlos Cerqueira dos Santos

**COORDENAÇÃO TÉCNICO-PEDAGÓGICA**

Sônia da Silva Cabral

## COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

HISTÓRICO PROCESSUAL		
ETAPAS		
<b>Criação do curso</b>	Grupo Responsável	Ivan de Oliveira Pereira (Uruçuca), Calila Teixeira Santos (Senhor do Bonfim), Cassiane da Silva Oliveira Nunes (Catu), Christian Albert Carvalho da Cruz (Itapetinga), Jeane Carla de Oliveira Padre (Santa Inês), Jacqueline Gomes (Reitoria).
	Resolução de Aprovação	Resolução nº 24, de aprovação de curso em 26 de outubro de 2011/CONSUP/IF BAIANO.
	Portaria	Portaria nº 211, de 28 de fevereiro de 2012/CONSUP/IF BAIANO.
<b>Núcleo de Assessoramento Pedagógico (NAP) do curso Técnico em Alimentos <i>Campus Catu</i></b>	Grupo Responsável	Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza, Cassiane da Silva Oliveira, Rosáli Amaral de Matos, Anísia Gonçalves Dias Neta, Genielli França da Silva.
	Portaria	Portaria 62/2019-CAT-GAB/CAT-DG/RET/IF BAIANO, de 17 de setembro de 2019.
<b>Comissão de Reformulação Curricular do curso Técnico em Alimentos/<i>Campus Catu</i></b>	Grupo Responsável	Karina Lavínia Pitta do Carmo Régis de Souza, Cassiane da Silva Oliveira, Rosáli Amaral de Matos, Anísia Gonçalves Dias Neta, Genielli França da Silva, Débora Silva Ferreira Moreira, Hyago Souza Batista.
	Portaria	Portaria 73/2019-CAT-GAB/CAT-DG/RET/IF BAIANO de 8 de outubro de 2019.
<b>Revisão de normas ortográficas e gramaticais oficiais da Língua Portuguesa</b>	Responsável	Jussimara Lopes de Jesus Simões.
	Portaria	Portaria 16/2020-CAT-GAB/CAT-DG/RET/IF BAIANO, de 09 de março de 2020.

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado .....	23
Quadro 2 - Instalações físicas da unidade do <i>Campus</i> Catu .....	123
Quadro 3 - Composição do Laboratório de Análise Físico-Química .....	125
Quadro 4 - Composição do Laboratório de Microbiologia .....	126
Quadro 5 - Composição do Laboratório de Análise Sensorial .....	127
Quadro 6 - Composição da Planta de Processamento de Carnes e Derivados.....	127
Quadro 7 - Composição da Planta de Processamento de Vegetais .....	127
Quadro 8 - Composição da Planta de Processamento de Leite e Derivados .....	128
Quadro 9 - Composição da Planta de Processamento de Panificação e Massas .....	128
Quadro 10 - Relação dos(as) docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado e suas respectivas áreas de atuação no IF Baiano – <i>Campus</i> Catu.....	129
Quadro 11 - Relação dos(as) Técnicos(as) Administrativos(as) em Educação do Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano – <i>Campus</i> Catu. ....	131

## LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
CBO	Classificação Brasileira de Ocupações
CEB	Conselho de Educação Básica
CEFET	Centro Federal de Educação Tecnológica
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
CNCT	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos
CNE	Conselho Nacional de Educação
COAGRI	Coordenação Nacional de Ensino Agropecuário
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CTI	Centro de Tecnologia e Informação
DCN	Diretrizes Curriculares Nacionais
EMARC	Escola Média de Agropecuária Regional da Ceplac
EPTNM	Educação Profissional Técnica de Nível Médio
FAEB	Federação da Agricultura e Pecuária do Estado da Bahia
FIEB	Federação das Indústrias do Estado da Bahia
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IF Baiano	Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano
LDB	Lei de Diretrizes e Bases
LIBRAS	Língua Brasileira de Sinais
MEC	Ministério da Educação
NAPNE	Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas
NEABI	Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas
PAIM	Plano de Avaliação, Intervenção e Monitoramento
PAISE	Programa de Assistência em Inclusão Social do Estudante
PDI	Plano de Desenvolvimento de Institucional
PI	Projetos Integradores
PIB	Produto Interno Bruto
PINCEL	Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer
PNHD	Programa Nacional de Direitos Humanos
PPC	Projeto Pedagógico do Curso
PROAP	Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico
PROEX	Pró-Reitoria de Extensão
PRONAP	Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem
PROPAC	Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica
PROPE	Pró-Reitoria de Pesquisa
PRÓSAÚDE	Programa de Assistência Integral à Saúde
SEAGRI	Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado
SETEC	Secretaria da Educação Profissional e Tecnológica
SICM	Secretaria de Indústria, Comércio e Mineração
SINAEP	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica

## SUMÁRIO

<b>1.DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO</b>	9
<b>2.APRESENTAÇÃO</b>	10
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	11
<b>4. BASE LEGAL</b>	14
<b>5. OBJETIVOS</b>	16
5.1 Objetivo geral	16
5.2 Objetivos específicos	16
<b>6.PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS</b>	17
6.1 Campo de atuação	18
6.2 Possibilidades de verticalização para cursos de graduação	18
<b>7. REQUISITOS DE INGRESSO</b>	18
<b>8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO</b>	19
8.1 Metodologia do curso	19
8.2 Estrutura do curso	23
8.3 Componentes curriculares obrigatórios	24
8.4 Componentes curriculares eletivos ou optativos	24
8.5 Matriz curricular	25
<b>9. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES</b>	34
<b>10. ESTÁGIO CURRICULAR</b>	107
10.1 Desenvolvimento do estágio	107
10.2 Avaliação do estagiário	110
<b>11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES</b>	110
<b>12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM</b>	111
12.1 Avaliação da aprendizagem	111
<b>13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO</b>	111
<b>14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS</b>	113
14.1 Programa de Assistência Estudantil	113
14.3 Programas de Diversidade e Inclusão	114
14.3.1 Do Atendimento dos alunos com deficiência e com transtornos funcionais	116
14.4 Programa de Assistência Integral à Saúde (PRÓ-SAÚDE)	118
14.5 Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP)	118
14.6 Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica (PROPAC)	118
14.7 Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL)	118
14.8 Plano de Avaliação, Intervenção e Monitoramento (PAIM)	119
14.9 Programa de Nivelamento	119
14.10 Programa de Monitoria	120
14.11 Programa de Tutoria Acadêmica	121
14.12 Programa de Acompanhamento de Egressos	122
14.13 Programas de Pesquisa e Extensão	123
<b>15. INFRAESTRUTURA</b>	123
15.1 Infraestrutura física e material	123
15.2 Biblioteca	124
15.3 Recursos didáticos	124
15.4 Recursos de informática	125
15.5 Laboratórios e plantas de processamento	125
15.6 Salas de aula	129
<b>16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b>	129
<b>17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS</b>	129
<b>18. REFERÊNCIAS</b>	131



## 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

<b>Nome do curso:</b>	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio
<b>Forma de articulação:</b>	Integrado
<b>Habilitação:</b>	Técnico em Alimentos
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Produção Alimentícia
<b>Regime Acadêmico:</b>	Regime seriado anual com duas unidades didáticas semestrais
<b>Local de Oferta:</b>	IF Baiano/ <i>Campus</i> Catu
<b>Turno de funcionamento:</b>	Diurno
<b>Número de vagas:</b>	70 vagas
<b>Periodicidade de oferta:</b>	Anual
<b>Duração mínima do curso:</b>	3 anos
<b>Período de integralização:</b>	6 anos
<b>Carga horária total:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matriz padrão (sem disciplina optativa): 3.350 h/r</li><li>• Matriz padrão (com disciplina optativa): 3.430h/r</li></ul>

## **2. APRESENTAÇÃO**

Este documento é resultado da reformulação curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, vigente desde o ano de 2012, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus* Catu.

A reformulação foi pensada com a finalidade de atualizar a formação ofertada, adequando-a conforme as legislações vigentes, as necessidades do mundo do trabalho na contemporaneidade. Tem por finalidade também a atualização da estrutura e funcionamento do *campus* na atualidade, de modo a promover educação científica, tecnológica e humanística, assim como a busca da formação integral do cidadão, com especial atenção ao desenvolvimento de uma atuação profissional crítica, reflexiva e eticamente comprometida com as transformações sociais, políticas e culturais da sociedade.

Esse documento entrará em vigor para as turmas ingressantes a partir do ano letivo de 2020.

### 3. JUSTIFICATIVA

Para a compreensão dos motivos que justificam a oferta do Curso Técnico em Alimentos no *campus* Catu, convém, inicialmente, compreender os elementos que caracterizam esta instituição, bem como o panorama atual da indústria de alimentos na Bahia.

O curso Técnico Integrado em Alimentos é destinado aos estudantes com Ensino Fundamental completo e que desejam cursar o Ensino Médio integrado à Educação Profissional. Tem como objetivo geral formar o profissional Técnico em Alimentos, oferecendo conhecimentos socioambientais, humanísticos, instrumentais, científicos e tecnológicos para desenvolver competências e habilidades específicas, que possam atuar e intervir na sociedade, com visão global e sistêmica dos aspectos gerenciais, tecnológicos, ambientais e socioeconômicos das atividades vinculadas à área de Alimentos.

Após assinalar elementos que caracterizam o *campus* Catu, bem como o curso em discussão, serão apontados os argumentos que justificam a necessidade de implantação do curso, o que se explica pela necessidade de mão de obra qualificada no setor de Alimentos, pelo perfil da indústria alimentícia observada no Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte e pelos dados apontados na pesquisa de demanda, efetuada no período de implantação do curso.

A indústria de produtos alimentícios, mais especificamente, é formada pelos segmentos definidos na Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE, voltados para a fabricação de produtos alimentícios e bebidas: preparação e industrialização da carne; preparação e conservação do pescado; processamento, preservação e produção de conservas de frutas, de legumes e outros vegetais; produção de sucos de frutas; fabricação de produtos do laticínio; fabricação de produtos de padaria, confeitaria e pastelaria; fabricação de biscoitos e bolachas e fabricação de massas alimentícias.

No Brasil, o setor de Alimentos e Bebidas é responsável por 8,8% do PIB nacional e teve em 2014 um faturamento total de R\$ 529,6 bilhões, dos quais 81% provem da indústria de alimentos e 19% da indústria de bebidas (FIEB, 2017).

Segundo dados do IBGE, esse setor é o maior empregador da indústria de transformação do país, representando cerca de 33,5 mil empresas e 1,6 milhão de empregos diretos (FIEB, 2017). No ano 2014, o setor recebeu um investimento de R\$ 11,7 bilhões. No plano nacional, três tipos de produtos tiveram um crescimento de destaque na sua produção: alimentos desidratados e supercongelados (+4,3%), bebidas (+3,9%), laticínios (+3,0%), de acordo com informações da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (FIEB, 2017).

O cenário dos setores produtivos da economia baiana é de expansão. No setor industrial, a área de Alimentos e Bebidas está entre os segmentos mais importantes, apresentando alta de 23,8% entre 2000 e 2010, passando de 1040 para 1288 estabelecimentos no estado (FIEB, 2017). Já no período de 2010 a 2017, apenas os segmentos de Alimentos e Borracha e Plásticos tiveram desempenho positivo, cabendo o resultado de 29,3% para a área alimentícia no estado da Bahia (FIEB, 2019).

Ainda no que confere à indústria de transformação baiana, a indústria de Alimentos e Bebidas evoluiu 3,1% e 9,0%, respectivamente, em 2018, no acumulado de 12 meses, esboçando a tendência de continuar o adensamento das cadeias produtivas industriais existentes (FIEB, 2018).

A exemplo disto, dados indicam que a indústria de bebidas na Bahia conheceu um crescimento importante nos últimos anos, entre 2007 e 2014, assim como no setor leiteiro, caracterizando-se pela sua grande fragmentação com muitos pequenos produtores de leite, contando com 260 empresas de laticínios, atuando ao longo da cadeia do leite (FIEB, 2017).

No que se refere à indústria de bebidas na Bahia, especificamente, os principais segmentos do setor são refrigerantes e cervejas, que representam juntos 85% do valor da produção. Os segmentos de cervejas e chopes são os que mais empregam, com cerca de 1932 trabalhadores, estando a região de Catu e Alagoinhas envolvida neste panorama (FIEB, 2017).

Em acréscimo às indústrias acima citadas, os segmentos de café, cacau, além da indústria agropecuária se destacam com extrema magnitude no mercado atual do estado da Bahia, principalmente na produção de polpas e sucos de laranja, ovinos, caprinos, soja, algodão e milho (FIEB, 2017).

Ainda que a produção agrícola seja relevante, e embora haja pouca agregação de valor às matérias-primas produzidas, existe uma enorme carência de produtos alimentícios acabados, dificultando sua distribuição para as demais regiões do Estado (para além da Metropolitana) e do Brasil. Ademais, observa-se um elevado desperdício em várias etapas da cadeia produtiva do setor de alimentos, que coexiste, paradoxalmente, a uma também elevada população que não tem acesso à alimentação básica. O crescimento populacional nos últimos anos na Bahia deu origem ao surgimento de novos centros urbanos, modificando consideravelmente o abastecimento alimentar que provinha basicamente do campo. Outra questão importante, que diz respeito à produção alimentícia, é o considerável número de doenças veiculadas por alimentos contaminados, o que aumenta a demanda na área da saúde pública.

Todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens e transporte em condições adequadas. Em vista disso, um dos grandes desafios do mundo contemporâneo

é a produção de alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. A eficiência da cadeia produtiva de alimentos e, conseqüentemente, o incremento na oferta de alimentos só é possível quando se incentiva o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia. Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais para a criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Os profissionais técnicos mencionados também são importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aumentar a produtividade, redução de custos no processo produtivo, bem como todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente.

Os investidores do setor de alimentos também têm instalado cozinhas industriais nas unidades de produção agropecuária e demais distritos industriais, buscando garantir alimentação de qualidade para os seus funcionários e, conseqüentemente, abrindo postos de trabalho para os profissionais da área de alimentos, acompanhando o expansionismo das indústrias alimentícias.

A produção de alimentos em quantidade e com qualidade só será atingida no momento que forem estabelecidas parcerias entre o setor produtivo agropecuário e as instituições de pesquisa. Todos os estudos que tratam do panorama da produção agrícola baiana são unânimes em afirmar a necessidade de se criar unidades regionais de qualificação profissional e pesquisa que promovam o desenvolvimento agroindustrial.

Observando o perfil da indústria de alimentos e os investimentos previstos pelo setor na Bahia, pode-se perceber o enorme potencial de mercado que se abre aos profissionais qualificados com formação profissional técnica de nível médio, que poderão ser absorvidos por grande parte das empresas de alimentos, de pequeno e médio porte.

Devido ao desenvolvimento acelerado do setor alimentício, é crescente a necessidade de cursos profissionalizantes de nível técnico, graduação e pós-graduação, objetivando capacitar a mão de obra local para ocupar os postos de trabalho inerentes ao segmento. Nesse sentido, o Instituto Federal Baiano - *Campus* Catu, em consonância com as demandas locais, oferta a formação de Técnico em Alimentos pautada na pesquisa e na extensão como princípios educativos, e, portanto, tem contribuído com o desenvolvimento produtivo da região em que está inserido.

Convém salientar que a proposta de implantação do curso Técnico em Alimentos, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, resultou da identificação da necessidade de diversificação da oferta de cursos técnicos do *Campus* Catu, em atendimento à demanda de mercado, levantada em estudo realizado em 2011 por uma comissão de servidores do próprio *Campus*, no município de Catu e adjacências. Seus resultados apontaram o interesse na formação de Técnico em Alimentos, um dos cursos mais votados pela comunidade consultada.

#### 4. BASE LEGAL

O *Campus* Catu tem o seu histórico iniciado com uma doação de terrenos do governo Estadual para o governo Federal, em 1918, com o intuito de que fosse instalado uma Fazenda Modelo de Criação, conforme o Decreto Federal nº 13.127. Posteriormente, o espaço foi ampliado, e, desse modo, a Fazenda Modelo de Criação de Catu desenvolveu atividades de criação até o ano de 1964, período a partir do qual a referida Fazenda – subordinada à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura – tornou-se o Colégio Agrícola de Catu. Este, a partir de 1966, passou a se chamar Colégio Agrícola Álvaro Navarro Ramos e tinha como objetivo ministrar o ensino de 2º grau, formando Técnicos em Agropecuária, sob os parâmetros do Sistema Escola-Fazenda.

Em seguida, em 1967, o Colégio Agrícola Álvaro Navarro Ramos tornou-se subordinado ao Ministério da Educação e Cultura, passou a funcionar como escola, em 1969, – subordinada à Coordenação Nacional de Ensino Agropecuário (COAGRI) – e, em 1979, passou a ser denominada Escola Agrotécnica Federal de Catu-BA Álvaro Navarro Ramos, permanecendo assim, até que o presidente Luís Inácio Lula da Silva, em 2008, tendo assinado o decreto – Lei 11892/2008 – que instituiu os Institutos de Educação Tecnológica no Brasil, integrando os CEFETs, as EMARCs e as Escolas Federais, criou o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, o que transformou a Escola Agrotécnica Federal de Catu em um dos *campi* do IF Baiano.

O *Campus* do IF Baiano que está situado no município de Catu integra uma região composta por 22 municípios (Acajutiba, Alagoinhas, Aporá, Araçás, Aramari, Cardeal da Silva, Catu, Conde, Crisópolis, Entre Rios, Esplanada, Inhambupe, Itanagra, Itapicuru, Jandaíra, Mata de São João, Olindina, Ouriçangas, Pedrão, Pojuca, Rio Real, Sátiro Dias), denominada de Território Agreste de Alagoinhas – Litoral Norte, configurando uma localidade que atualmente tem sua economia pautada em setores como a indústria de petróleo e gás, a indústria de alimentos e bebidas, a indústria química, entre outros.

Neste contexto, o presente projeto está em consonância com os documentos normativos que disciplinam a educação nacional e institucional, destacando-se:

- a LDB nº 9.394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- o Decreto nº 5.154/2004, que dispõe sobre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro;
- a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação,

Ciência e Tecnologia, e dá outras providências;

- a Lei nº 11.645/2008 e a Resolução nº 2/2012 CNE/CEB, que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro, Brasileira e Indígena;
- a Lei nº. 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;
- a Resolução CNE/CEB nº. 1/2009, que dispõe sobre a implementação da Filosofia e da Sociologia no currículo do Ensino Médio, a partir da edição da Lei nº. 11.684/2008, que alterou a Lei nº. 9.394/1996, de Diretrizes de Bases da Educação Nacional (LDB);
- a Resolução CNE/CEB nº. 4/2010, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica;
- a Lei 13.415/ 17, que aborda a Reforma do Ensino Médio Nacional;
- a Resolução nº 3/2018 CNE/CEB, que atualiza as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- a RESOLUÇÃO CNE/CP Nº 2, de 22 de dezembro de 2017, que institui e orienta a implantação da Base Nacional Comum Curricular, a ser respeitada obrigatoriamente ao longo das etapas e respectivas modalidades no âmbito da Educação Básica.
- o Catálogo Nacional Cursos Técnicos de Nível Médio - CNCT (2016);
- a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO);
- outras legislações específicas pertinentes aos temas transversais.

Também foram utilizados como subsídio normativo os documentos institucionais do IF Baiano, em especial:

- o Regimento Geral do IF Baiano (2019);
- o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI);
- o Projeto Político Pedagógico do *Campus* Catu;
- o Regulamento de Estágio Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano (2016);
- a Organização Didática dos Cursos da EPTNM (2019);
- a Política da Diversidade e Inclusão (2012);
- a Política de Assistência Estudantil (2013);
- as Portarias e resoluções internas pertinentes à temática.

## **5. OBJETIVOS**

A seguir, dispõem-se os objetivos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

### **5.1 Objetivo geral**

Formar técnicos capazes de atuar profissionalmente na área de alimentos, sem perder de vista a formação integral do ser humano e a oferta dos conhecimentos necessários para a continuidade dos estudos.

### **5.2 Objetivos específicos**

- Capacitar profissionais para atuar em todas as fases de produção, até a distribuição de alimentos;
- Capacitar o Técnico em Alimentos para realizar a manutenção de higiene e limpeza;
- Habilitar o profissional para prestar consultorias técnicas, participar de pesquisas e extensão em relação às demandas e tendências de novos produtos;
- Formar profissionais que valorizem e se incorporem nas atividades de inovação científica e tecnológica de interesse da indústria de alimentos, com vistas ao aumento de produtividade e competitividade frente ao mundo globalizado;
- Orientar profissionais quanto ao uso de tecnologias viáveis, econômicas e ambientalmente adequadas às necessidades de produção local e regional;
- Formar técnicos capazes de contribuir, significativamente, para ampliação dos níveis de qualidade, produtividade e competitividade do setor de alimentos e bebidas, com conhecimento técnico das normas e legislações aplicáveis ao setor;
- Desenvolver as habilidades e competências dos profissionais para o planejamento e gestão de negócios, na perspectiva do empreendedorismo;
- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental;
- Proporcionar o conhecimento de saberes e atitudes à vida cidadã e profissional, tais como saber se informar e se comunicar, argumentar, analisar, compreender, agir, enfrentar problemas de diferentes naturezas, ser solidário, ser capaz de ouvir e adquirir uma atitude de permanente aprendizado;
- Permitir ao estudante a continuidade dos estudos, dotando-o dos conhecimentos histórica e socialmente produzidos, necessários na educação superior.



## 6.PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS

Conforme o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), espera-se que, ao final do curso, o Técnico em Alimentos seja capaz de:

- planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e à manutenção de equipamentos;
- executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas;
- realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- implantar programas de controle de qualidade;
- realizar a instalação e manutenção de equipamentos, bem como a comercialização e a produção de alimentos;
- aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos;
- controlar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionando processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (*in natura* e preparados);
- participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos;
- elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais;
- verificar e validar as condições de empacotamento e embalagem do produto final;
- monitorar os processos de trituração, pasteurização, mistura, cocção, fermentação e outros;
- conhecer e utilizar normas técnicas e legislações vigentes aplicáveis à área química na produção de alimentos;
- participar de pesquisas para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos, sob supervisão;
- acompanhar as necessidades do mercado; definir estratégias para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos.

Com base na LDB nº 9.394/96 e nas demais legislações educacionais vigentes, almeja-se que o egresso do Curso Técnico em Alimentos, integrado ao ensino médio, além dos conhecimentos inerentes à profissão, também adquira os conhecimentos consoantes com os objetivos para o ensino médio na política educacional nacional, ou seja, que se torne

capaz de:

- consolidar e aprofundar os conhecimentos adquiridos no Ensino Fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- adquirir a preparação básica para o trabalho e para a cidadania, a fim de continuar aprendendo e de modo a ser capaz de adaptar-se às novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;
- aprimorar a si mesmo como ser humano, incluindo a formação ética e desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- compreender os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática.

### **6.1 Campo de atuação**

Ainda segundo o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), o estudante egresso do curso deverá atuar, prioritariamente, na área industrial de alimentos, mais especificamente em indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas, indústria de insumos para processos e produtos, laboratórios de análises e controle de qualidade, instituições e órgãos de pesquisa e ensino, consultorias, órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias, serviços de proteção ao consumidor, entrepostos de armazenamento e beneficiamento, serviços de alimentação e, por fim, como profissional autônomo em empreendimento próprio.

### **6.2 Possibilidades de verticalização para cursos de graduação**

Após a formação, o egresso do curso poderá dar continuidade aos estudos em níveis de graduação, optando pelas seguintes formações: curso superior de Tecnologia em Alimentos, curso superior de Tecnologia em Agroindústria, curso superior de Tecnologia em Laticínios, curso superior de Tecnologia em Processamento de Carnes, curso superior de Tecnologia em Produção de Cachaça, curso superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia ou bacharelado em Engenharia de Alimentos, dentre outras (CNCT, 2016).

## **7. REQUISITOS DE INGRESSO**

A admissão de alunos regulares ao curso será realizada anualmente, através de processo seletivo para ingresso no primeiro período do curso, conforme as regras estabelecidas no Edital do Processo Seletivo institucional unificado.

Para ingressar no Curso Técnico em Alimentos, o candidato deverá:

- a) ter concluído o ensino fundamental;

- b) ter sido aprovado no processo seletivo;
- c) atender aos demais requisitos para a matrícula e prazos estabelecidos no edital do processo seletivo.

Conforme o Regimento Geral do IF Baiano e a Lei nº 12.711/2012, que dispõe sobre o ingresso nas Instituições Federais de Ensino Técnico de Nível Médio, serão reservadas vagas para candidatos:

- a) provenientes da rede pública de educação, o mínimo de 50%;
- b) com deficiência;
- c) pertencentes a grupos étnicos, comunidades tradicionais, comunidades periféricas, comunidades ribeirinhas e povos da floresta, atingidos por atos discriminatórios.

Os estudantes em situação de mobilidade acadêmica poderão ingressar no curso mediante transferência, conforme disciplinado em lei específica, desde que cumpridos os requisitos e procedimentos estabelecidos na Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio (EPTNM) do IF Baiano (Resolução Nº 45 de 03 de julho de 2019).

## **8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO**

O projeto pedagógico do curso está estruturado conforme as principais legislações que disciplinam a temática educacional no país, assim como está vinculado às concepções teóricas e metodológicas que norteiam o ensino médio integrado.

### **8.1 Metodologia do curso**

Em termos gerais, diversos autores que pesquisam sobre a temática concebem a Educação Profissional Integrada ao Ensino Médio como fruto das demandas históricas e de lutas das classes trabalhadoras. Segundo eles, essa integração busca superar a relação dicotômica entre o ensino técnico e a formação geral, possibilitando ao estudante o aprendizado de uma profissão que contribua para o sustento de si e de suas famílias, mas, ao mesmo tempo, sem perder de vista o aprendizado dos conteúdos propedêuticos necessários ao acesso à universidade, garantindo, assim, a continuidade dos estudos aos que desejarem.

Moura, Silva e Filho (2012), por sua vez, buscam compreender a *politecnia* enquanto conceito que está na base da educação profissional integrada, tendo como objetivo principal a formação do homem integral (*omnilateral*), superando a dicotomia entre o trabalho intelectual e o manual e a lógica das competências das políticas neoliberais.

Kuenzer (1989), que também se dedicou à temática da educação profissional

integrada, trouxe contribuições práticas para o debate. Ao defender uma proposta de educação que tenha o trabalho como princípio educativo, esta autora avança no sentido de buscar compreender a relação entre o trabalho produtivo, a ciência e a tecnologia, considerando-as aspectos centrais da educação profissional. Defende a necessidade de se pensar um ensino que supere a dualidade entre a escola burguesa (academicista, livresca, voltada para formação intelectual da classe dirigente e dissociada do trabalho) e a escola da classe trabalhadora (da profissionalização estreita, dissociada da cultura geral). Isto só será possível, segundo a autora, no contexto de uma escola unitária.

Especificamente, em sua dimensão concreta, a organização do trabalho escolar tem-se dado, historicamente, por meio dos componentes curriculares, cujo enfoque preserva a identidade, a autonomia e os objetivos próprios de cada um deles. No entanto, fragmenta o saber.

Assentados sobre a base ético-política do projeto escolar e sobre os princípios da interdisciplinaridade, transdisciplinaridade, flexibilidade, condições indispensáveis a qualquer proposta de currículo integrado, acredita-se que o currículo, como dimensão especificamente epistemológica e metodológica deste Projeto de Curso, pode mobilizar intensamente os discentes, assim como os diversos recursos didáticos disponíveis e/ou construídos coletivamente, possibilitando dinamizar o processo de ensino e aprendizagem numa perspectiva dialética, em que o conhecimento é compreendido e apreendido como construção histórico-social.

A construção do conhecimento científico, tecnológico e cultural é também um processo sócio-histórico e intelectual. Assim sendo, o currículo proposto pode configurar-se como um momento em que as necessidades, interesses, curiosidades e saberes diversos se confrontam com os saberes sistematizados, produzindo aprendizagens sociais e subjetivamente significativas. Considerando essas informações, assinala-se que um processo educativo centrado no sujeito deve abranger, portanto, todas as dimensões da vida, possibilitando o desenvolvimento pleno das potencialidades do discente, buscando compreender sua própria cultura, identificando dimensões da realidade motivadora de uma proposta curricular coerente com os interesses e as necessidades dos mesmos.

Neste curso, princípios estéticos, políticos e éticos são pautas ainda, tais como:

- a estética da sensibilidade, que deverá substituir a repetição e padronização, estimulando a criatividade, o espírito inventivo, a curiosidade pelo inusitado, e a afetividade;
- a política da igualdade, tendo como ponto de partida o reconhecimento dos direitos humanos e dos deveres e direitos da cidadania, visando à constituição de identidades que busquem e pratiquem a igualdade no acesso aos bens sociais e culturais e o respeito ao bem comum;
- e a ética da identidade, buscando superar dicotomias entre o mundo da moral e o

mundo da matéria, o público e o privado, para constituir identidades sensíveis e igualitárias no testemunho de valores de seu tempo, praticando um humanismo contemporâneo.

O currículo atende, ainda, a inclusão dos temas que deverão ser tratados de forma transversal e integrada, no âmbito dos demais componentes curriculares e em atividades especiais realizadas ao longo do itinerário formativo, como sugerem as DCN para a Educação Básica (2013) e para o Ensino Médio (2018). Estas temáticas também poderão ser desenvolvidas sob forma de projetos integradores interdisciplinares.

A integração entre a teoria e as práticas de trabalho ocorrerá durante toda a vivência acadêmica do discente do Curso Técnico de Alimentos e principalmente nos seguintes momentos:

- nas aulas nos laboratórios do curso;
- nas visitas técnicas em empresas da região;
- nos componentes curriculares da base profissional, os quais trabalharão a teoria e prática de forma mais veemente, por se tratar da prática profissional;
- nos projetos integradores que consolidarão o trabalho em equipe e a ampla discussão de problemas locais e regionais, sob a ótica do pensar estratégico e do pensar para a ação;
- na realização do estágio curricular, quando o discente vivenciará o trabalho de técnico sob a orientação de um professor-orientador;
- na participação em eventos técnicos e científicos da área;
- na participação em projetos de pesquisa e extensão.

O planejamento de cada componente curricular adota como princípios estruturantes o(a):

- desenvolvimento da metacognição enquanto capacidade de compreender e de gerir a própria aprendizagem e o desenvolvimento de atividades acadêmicas, da autonomia e da proatividade;
- relação dialógica com a sociedade, articulando o saber acadêmico e o popular, possibilitando a construção de novos conhecimentos e ainda o desenvolvimento de parcerias interinstitucionais;
- contextualização dos componentes curriculares, explicitando a importância das teorias e práticas, procedimentos, técnicas e/ou instrumentos em articulação com temas gerais, específicos e situações do cotidiano e realidade;
- conciliação das demandas identificadas com a vocação, a capacidade institucional e

os objetivos do IF Baiano - *Campus Catu*;

- geração de impacto social a partir da atuação político-pedagógica do curso, voltado aos interesses e necessidades da sociedade, na busca pela superação das desigualdades;
- contribuição na construção e na implantação das políticas públicas para o desenvolvimento local e regional, considerando os princípios da equidade, solidariedade, sustentabilidade e respeito às diferenças culturais, étnicas, de gênero, de necessidades específicas, dentre outras;
- interdisciplinaridade a ser concretizada a partir da realização de atividade acadêmica de forma a integrar as diversas áreas do saber, concebida, conjuntamente, com o conhecimento;
- flexibilização curricular, entendida como condição de efetivação de um currículo não rígido, que considera as experiências vivenciadas pelos discentes.

Adota-se, ainda, como princípio, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, que pressupõe o desenvolvimento de atividades interdisciplinares de forma a permitir o conhecimento da realidade profissional e a realização de possíveis intervenções.

A articulação entre as atividades curriculares é imprescindível, visto que a construção do conhecimento passa invariavelmente pela integração de partes da organização, tais como atividades de pesquisa, ações comunitárias, desenvolvimento de tecnologias, gestões participativas e exercício da democracia.

A proposta didático-pedagógica para o desenvolvimento do processo ensino e aprendizagem do curso técnico proposto, baseia-se num projeto de educação que se configura por práticas que privilegiam o diálogo interdisciplinar, no qual se espera que, por meio da interlocução entre teoria e prática, entre áreas de conhecimentos e saberes, se desenvolva o pensamento reflexivo, crítico e criativo dos discentes do curso. A interdisciplinaridade advém de sua própria característica multidisciplinar que agrega uma formação proveniente de várias ciências.

Nessa perspectiva de formação profissional, e ao longo do curso, os estudantes terão a oportunidade de vivenciar, por meio de práticas pedagógicas desenvolvidas dentro e fora de sala de aula, bem como da pesquisa e da extensão, conteúdos de cunho básico e específico, necessários à formação do técnico, que resgatam conteúdos de outros componentes curriculares e áreas, as quais acabam por promover uma integração de componentes de diferentes áreas do saber.

Essa interlocução entre conhecimentos específicos e as outras áreas do saber envolve uma linguagem de conceitos, concepções e definições que permitem a formação integral do profissional. Nessa condição, há uma preocupação do curso com o desenvolvimento humano do profissional que se pretende formar, visando ao trabalho de

valores e de sensibilidade, preparando-o para o saber-fazer, saber-ser e suas convivências no meio em que estiver inserido.

Ressaltando ainda o aspecto da flexibilização curricular, essa trabalha o conhecimento de modo a explicitar as inter-relações das diferentes áreas do conhecimento, de forma a atender os anseios de fundamentação, tanto acadêmica quanto de ação social, reconhecendo assim os caminhos com diferentes trajetórias que apontam para a formação mais humana e integrada, com o meio que o circunda. Nesse contexto, há a pauta também pela busca da flexibilização curricular, que significa implantar itinerários curriculares flexíveis, capazes de permitir a mobilidade acadêmica e a ampliação dos itinerários formativos dos discentes, acatando o aproveitamento de estudos e de conhecimentos anteriores apenas em casos de transferências *ex officio* e de matrícula decorrente de intercâmbio ou de acordo cultural, segundo a Organização Didática da EPTNM.

Os componentes curriculares desenvolvidos em cada ano letivo serão trabalhados de forma integrada e numa relação de interlocução umas com as outras e com a comunidade, na perspectiva da formação profissional que saiba lidar com os desafios contemporâneos, a exemplo da diversidade de povos, do pluralismo de ideias, do respeito ao conhecimento empírico e ao meio ambiente, contemplando as políticas de diversidade e inclusão.

## 8.2 Estrutura do curso

Com base nos princípios e concepções teóricas, legais e metodológicas acima descritos, o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio está, de modo geral, estruturado da seguinte forma:

Quadro 1 - Estrutura curricular do Curso Técnico em Alimentos Integrado

<b>ESTRUTURA CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA DA MATRIZ PADRÃO (H/A DE 60 MINUTOS)</b>
Base Nacional Comum	1.800
Eixo Tecnológico	1.200
Núcleo Diversificado Integrador	200
Estágio Curricular Obrigatório	150
<b>Total</b>	<b>3350</b>

Fonte: elaboração da comissão

O curso será organizado na forma seriada/anual, em duas unidades didáticas semestrais para cada ano, com horas-aulas de 60 minutos de duração, distribuídas conforme a matriz curricular do curso, com exceção do estágio curricular, que possui organização diferenciada e será tratado em tópico específico.

### **8.3 Componentes curriculares obrigatórios**

Os componentes curriculares obrigatórios estão organizados na base comum curricular, eixo tecnológico e no núcleo diversificado integrador.

A base comum curricular é composta pelas disciplinas que abordam os conhecimentos, saberes e valores produzidos culturalmente, expressos nas políticas públicas e que são gerados nas instituições produtoras dos conhecimentos científicos e tecnológicos, no mundo do trabalho, no desenvolvimento das linguagens, nas atividades desportivas, nas artes, ou seja, nos conhecimentos por meio dos quais se desenvolvem habilidades indispensáveis ao exercício da cidadania.

O eixo tecnológico, por sua vez, é composto por disciplinas especificamente relacionadas à consecução dos objetivos propostos para a formação profissional do Técnico em Alimentos.

O núcleo diversificado, por fim, enriquece e completa a base nacional comum, prevendo o estudo das características locais e regionais da sociedade, da cultura, da economia e da comunidade escolar. Sendo o Instituto Federal Baiano uma instituição de educação, ciência e tecnologia, esta parte diversificada será composta, neste projeto de curso, de disciplinas relacionadas a artes, à aplicação de recursos tecnológicos da informática e à leitura e produção textual, envolvendo a compreensão e o desenvolvimento do conhecimento científico.

Todos os eixos contemplarão, portanto, componentes curriculares obrigatórios e eletivos (ou optativos). Especificamente no que diz respeito à língua estrangeira moderna, o curso adotará, nos termos da legislação específica, o Inglês como disciplina obrigatória conforme Base Nacional Comum Curricular (BNCC, 21/12/2017).

### **8.4 Componentes curriculares eletivos ou optativos**

O curso contará com componentes curriculares optativos, com carga horária de 80 horas anuais, cujos critérios de oferta (quantidade de vagas, horários, formas de adesão, limite de disciplina por discente, etc) serão estabelecidos e divulgados pela Coordenação de Ensino, em período que antecede a matrícula dos estudantes.

A opção do estudante pela disciplina optativa deverá ser feita no ato da matrícula, no terceiro ano do curso, através do preenchimento de um termo impresso, fornecido pela Secretaria de Registros Escolares do *Campus*, que deverá ser assinado pelo estudante e/ou o seu responsável (se menor). Este termo deverá conter todas as informações pertinentes à disciplina optada.

Uma vez realizada a adesão à disciplina optativa, a mesma se tornará componente



curricular obrigatório para o estudante e deverá ser cursada, seguindo os mesmos critérios de organização didáticos e de aprovação dos demais componentes curriculares do curso. A escolha desta disciplina possuirá, portanto, caráter irrevogável, sendo vedada a desistência da mesma a qualquer tempo.

A disciplina optativa será ofertada no horário regular das aulas, com duração de 60 minutos semanais, devendo ser organizada conforme a quantidade de alunos matriculados, sendo permitida a formação de turmas mistas, quando a quantidade de estudantes matriculados permitir, observando o princípio da qualidade do ensino e as especificidades recomendadas para o ensino específico de cada componente curricular.

O estudante que optar por alguma disciplina optativa, ao final do curso, deverá ter a mesma acrescentada no seu histórico escolar, com a descrição da carga horária correspondente ao respectivo ano letivo.

### **8.5 Matriz curricular**

Os componentes curriculares do curso estão dispostos da seguinte forma:

# MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS – INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

BASE NACIONAL COMUM											
Carga Horária Total de Componentes Curriculares/Base Nacional Comum Eletivos Obrigatórios											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
1	Língua Portuguesa e Literaturas I (LPR0101)	2	77	1	Língua Portuguesa e Literaturas II (LPR0201)	2	77	1	Língua Portuguesa e Literaturas III (LPR0301)	2	77
2	Química I (QUI0106)	2	78	2	Química II (QUI0207)	2	78	2	Química III (QUI0306)	1	40
3	Física I (FIS0105)	2	78	3	Física II FIS0206)	1	40	3	Física III (FIS0305)	2	77
4	Biologia I (BIO0107)	2	78	4	Biologia II (BIO0208)	2	77	4	Biologia III (BIO0307)	1	40
5	Matemática I (MAT0104)	2	77	5	Matemática II (MAT0205)	2	77	5	Matemática III (MAT0304)	2	77
6	Geografia I (GEO0103)	2	78	6	Geografia II (GEO0204)	2	78	6	Geografia III (GEO0303)	1	40
7	História I (HIS0108)	1	40	7	História II (HIS0210)	2	78	7	História III (HIS0309)	2	78
8	Educação Física I (EDF0102)	1	40	8	Educação Física II (EDU0202)	1	40	8	Filosofia II (FIL0302)	1	40
9	Arte (ART0109)	1	40	9	Filosofia I (FIL0203)	1	40	9	Sociologia II (SOC0308)	1	40
10	Língua Estrangeira I (Inglês) (LEI0110)	1	40	10	Sociologia I (SOC0209)	1	40		-----		
	-----			11	Língua Estrangeira II (Inglês) (LEI0211)	1	40		-----		
	<b>TOTAL</b>	<b>16 h</b>	<b>626 h</b>		<b>TOTAL</b>	<b>17 h</b>	<b>665 h</b>		<b>TOTAL</b>	<b>13 h</b>	<b>509 h</b>

NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR*											
Carga Horária Total de Componentes Curriculares/Núcleo Diversificado Eletivos Obrigatórios											
*de acordo com as características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos.											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
1	Música (MUS0116)		40h	1	Leitura e produção textual I (LPT0218)	2	80h	1	Leitura e produção textual II (LPT0316)	1	40h
2	Informática Aplicada (IAP0117)		40h		-----				-----		
	<b>TOTAL</b>	<b>2 h</b>	<b>80 h</b>		<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>80 h</b>		<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>40 h</b>

EIXO TECNOLÓGICO											
Carga Horária Total de Componentes Curriculares/Eixo Tecnológico Eletivos Obrigatórios											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
1	Controle e Garantia de Qualidade na Indústria de Alimentos (CGQ0111)	2	80	1	Tecnologia de Vegetais e Derivados (TVD0212)	2	80	1	Tecnologia de Bebidas (TCB0310)	2	80
2	Princípios de Tecnologia de Alimentos (PTA0112)	2	80	2	Microbiologia de Alimentos (MBA0213)	2	80	2	Análise Sensorial (ASE0311)	2	80
3	Microbiologia Geral (MBG0113)	1	40	3	Operações Unitárias (OPU0214)	2	80	3	Tecnologia de Panificação e Massas (TPM0312)	2	80
4	Química e Bioquímica de Alimentos (QBA0114)	2	80	4	Tecnologia de Leite e Derivados (TLD0215)	2	80	4	Tecnologia de Carnes e Derivados (TCD0313)	2	80
5	Segurança do Trabalho (STR0115)	1	40	5	Gestão Organizacional e Empreendedorismo (GEE0216)	1	40	5	Embalagem e Rotulagem de Alimentos (EBA0314)	2	80
	-----			6	Análise de Alimentos (ANA0217)	2	80	6	Gestão de Resíduos e Meio Ambiente (GRA0315)	1	40
	<b>TOTAL</b>	<b>8 h</b>	<b>320 h</b>		<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>440</b>		<b>TOTAL</b>	<b>11 h</b>	<b>440 h</b>

ESTÁGIO CURRICULAR										
	-----				-----		1	Estágio Curricular Obrigatório	150	150

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS		
1	Base Nacional Comum	1800
2	Núcleo Diversificado Integrador	200
3	Eixo Tecnológico	1200
4	Estágio Curricular Obrigatório (componente curricular)	150
	<b>TOTAL</b>	<b>3350 h</b>

COMPONENTES CURRICULARES NÃO OBRIGATÓRIOS												
BASE NACIONAL COMUM												
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares Optativos												
1º ANO					2º ANO				3º ANO			
	-----				-----			Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	
	-----				-----			1	Inglês (ING0317)	2	80	
	-----				-----			2	História Regional e Local (HRL0318)	2	80	
	-----				-----			3	História e Filosofia da Técnica e da Tecnologia (HFT0319)	2	80	
	-----				-----			4	Amor e Amizade (AMA0320)	2	80	
	-----				-----			5	O Cuidado de Si e a Contribuição da Subjetividade (CCS0321)	2	80	
	-----				-----			6	Ecoética (ECO0322)	2	80	
	-----				-----			7	Gênero, Sexualidade e Relações de Poder (GSR0323)	2	80	
	-----				-----			8	Estética (EST0324)	2	80	
	-----				-----			9	Tópicos de Física Moderna (TFM0325)	2	80	
	-----				-----			10	<i>English Advanced Skill for Communication</i> (EAS0326)	2	80	
	-----				-----			11	<i>English Academic Purposes</i> (EAP0327)	2	80	
	-----				-----			12	<i>English Intermediate Skills for Communication</i> (EIS0328)	2	80	
	-----				-----			13	Química Analítica Qualitativa (QAQ0329)	2	80	
	-----				-----				-----			
	-----				-----				-----			

NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR											
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares Optativos											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
	-----				-----			1	Língua Estrangeira Espanhol (LEE0330)	2	80
	-----				-----			2	Pensamento Computacional (PCO0331)	2	80
	-----				-----			3	Canto Oral (CAO0332)	2	80
	-----				-----			4	Flauta Doce (FLD0333)	2	80
	-----				-----			5	Percepção e Teoria Musical (PTM0334)	2	80
	-----				-----			6	Práticas Musicais (PRM0335)	2	80
	-----				-----			7	Violão Popular (VIP0336)	2	80

EIXO TECNOLÓGICO											
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares Optativos											
1º ANO				2º ANO				3º ANO			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
	-----				-----			1	Alimentos Funcionais (ALF0337)	2	80
	-----				-----			2	Aproveitamento de Resíduos Agrícolas e Agroindustriais (ARA0338)	2	80
	-----				-----			3	Desenvolvimento de Novos Produtos (DNP0339)	2	80
	-----				-----			4	Higiene e Legislação de Alimentos (HLA0340)	2	80
	-----				-----			5	História e Cultura da Alimentação (HCA0341)	2	80
	-----				-----			6	Plantas Alimentícias Não Convencionais e Pigmentos Naturais (PAN0342)	2	80
	-----				-----			7	Processamento de Doces e Confeitos (PDC0343)	2	80
	-----				-----			8	Tecnologia de Cacau e Chocolate (TCC0344)	2	80
	-----				-----			9	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos (TCR0345)	2	80
	-----				-----			10	Tecnologia de Mel e Ovos (TMO0346)	2	80
	-----				-----			11	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Extratos Vegetais (TOG0347)	2	80
	-----				-----			12	Marketing para Serviços (MAS0348)	2	80

### PANORAMA GERAL DA DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DO CURSO

Componentes Curriculares	CARGA HORÁRIA – 1º ANO MATRIZ PADRÃO	
	Carga horária (CH) Semanal	Carga horária (CH) Anual
Base Nac. Comum	16	626
Eixo Tecnológico	8	320
Núcleo Diversificado	2	80
<b>CH TOTAL</b>	<b>26</b>	<b>1026</b>

Componentes Curriculares	CARGA HORÁRIA – 2º ANO MATRIZ PADRÃO	
	Carga horária (CH) Semanal	Carga horária (CH) Anual
Base Nac. Comum	17	665
Eixo Tecnológico	11	440
Núcleo Diversificado	2	80
<b>CH TOTAL</b>	<b>30</b>	<b>1185</b>



Componentes Curriculares	CARGA HORÁRIA – 3º ANO MATRIZ PADRÃO		MATRIZ COM DISCIPLINA OPTATIVA	
	CH Semanal	CH Anual	CH Semanal	CH Anual
Base Nac. Comum	13	509	2	80
Eixo Tecnológico	11	440	2	80
Núcleo Diversificado	1	40	2	80
Estágio Curricular	-----	150	-----	-----
<b>CH TOTAL</b>	<b>25</b>	<b>989 (sem estágio) 1139 (com estágio)</b>	<b>27</b>	<b>997 1219</b>

## 9. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

### 1º ANO – BASE COMUM CURRICULAR

#### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPR0101	Língua Portuguesa e Literaturas I	64h	16h	02

#### EMENTA

Linguagens, língua e fala. Linguagem e Língua. Modalidades da Língua: texto oral e texto escrito. Elementos da comunicação e Funções da linguagem. Língua e sociedade: variações linguísticas. Língua e literaturas lusófonas. Introdução à morfologia: estrutura e processos de formação de palavras. Texto e discurso: marcas ideológicas, interlocução e contexto. Figuras de linguagem. O texto literário e suas especificidades. A literatura e suas funções. Os gêneros literários: lírico, épico/narrativo e dramático. Formação da literatura brasileira. A literatura no Brasil colonial: Quinhentismo, Barroco e Arcadismo.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABAURRE, Maria Luíza M.; ABAURRE Maria Bernadete M.; PONTARA, Marcela. **Português: Contexto, Interlocução e Sentido**. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2016. Volume 1.  
CEREJA, W. R.. **Português: Linguagens**. Volume 1. Ensino Médio. São Paulo: Atual, 2015;  
BECHARA, Evanildo. **Gramática escolar da língua portuguesa**. 2.ed. Ampliada e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48.ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.  
CUNHA, C.; CINTRA, L. E L. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.  
EVARISTO, Conceição. **Olhos d'água**. Rio de Janeiro: Pallas. Fundação Biblioteca Nacional, 2016.  
ILARI, R. **Introdução à semântica: brincando com a gramática**. São Paulo: Contexto, 2001.  
KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5 ed. São Paulo: Contexto, 1995.  
JESUS, Carolina Maria de. **Quarto de despejo – Diário de uma favelada**. São Paulo: Ática, 1993.  
NATÁLIA, Lívia. **Correntezas e outros estudos marinhos**. Salvador: Ogum's Toques Negros, 2015. (poesia).  
KOCH, Ingedore V. e ELIAS, Vanda M. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. São Paulo: Contexto, 2006.  
MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo:

Parábola Editorial, 2008.

PERINI, M. A. **Gramática do português brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2010.

RAMOS, Lázaro. **Na minha pele**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2017.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática**: ensino plural. São Paulo: Cortez, 2011.

TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática e interação**: uma proposta para o ensino de gramática no 1º e 2º graus. São Paulo: Cortez, 1996.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>1º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
QUI0106	Química I	80h	00h	02

**EMENTA**

Introdução ao estudo da Química. Matéria e energia. Leis ponderais de Química. Estrutura atômica. Tabela periódica. Ligações químicas. Polaridade das moléculas. Geometria molecular e forças intermoleculares. Funções químicas. Reações químicas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

DALTON, F.D. **Química cotidiano e transformações**. 1.ed. São Paulo: FTD, 2016. Vol.1.

MORTIMER, E.F; MACHADO, A.E. **Química**. 2.ed. São Paulo: Scipione, 2013. Vol.1.

NOVAIS, V.L D; ANTUNES, M.T. Vivá. **Química**. 1.ed. Curitiba: Positivo, 2016. Vol.1.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BROW, T.L. et al. **Química**: a ciência central. 9.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2005.

FÁBREGA, F.M. **Química geral e experimental**. 1.ed. Londrina: Educacional. S. A, 2016. Vol.1.

PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L. do. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna, 1998. v.1.

RUSSELL, John B. **Química geral**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 2008. Vol.1.

TRO, N. J. **Química uma abordagem molecular**. 3.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. Vol. 1.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>1º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
FIS0105	Física I	64h	16h	02

**EMENTA**

Introdução ao Estudo da Física. Estudo dos Movimentos. Força e Movimento. Leis de Conservação. Gravitação e Fluidos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALVARENGA, Beatriz; MÁXIMO, Antônio. **Curso de Física**. São Paulo: Scipione, 2000. Vol. 1.  
FERRARO, Nicolau Gilberto; RAMALHO JUNIOR, Francisco; SOARES, Paulo Toledo. **Fundamentos da Física**. Rio de Janeiro: Moderna, 2009. Vol. 1.  
GASPAR, Alberto. **Física**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 1.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

GASPAR, A. **Compreendendo a Física**. Vol. 1. São Paulo. Ed. Ática, 2011.  
RAMALHO et al. **Os Fundamentos da Física**. 9. ed. Vol. 1. São Paulo. Ed. Moderna.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>1º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
BIO0107	Biologia I	80h	00h	02

**EMENTA**

Introdução à Biologia. Origem da Vida. Bioquímica celular. Bioenergética e Citologia. Reprodução Humana. Embriologia e Histologia Humana.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
AMABIS & MARTHO. **Biologia em Contexto**. Volume 1. 1ª Edição. São Paulo: Ed. Moderna, 2013.  
CÉSAR, S.; SEZAR, S. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2015.

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia Hoje**. São Paulo: Ática, 2013. Vol. 1 e 2.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PEZZI, A.C., GOWDAK, D.; MATTOS, N.S. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2010.  
LOPES, S.; ROSSO, S. **BIO**. São Paulo: Saraiva, 2013. Vol. 1.  
LOPES, S.; ROSSO, S. **BIO**. São Paulo: Saraiva, 2014. Vol. 2.  
SILVA JÚNIOR, César da; SASSON, Sezar, S. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2010. Vol. 1

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MAT0104	Matemática I	64h	16h	02

#### EMENTA

Conjuntos. Funções. Matemática Financeira. Trigonometria no triângulo retângulo.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.  
IEZZI, Gelson, et.al. **Matemática**: ciência e aplicações. São Paulo: Saraiva, 2016. Volume 1.  
CHAVANTE, Eduardo; PRESTES, Diego. **Quadrante Matemática**: ensino médio. São Paulo: SM, 2016. Volume 1.  
DANTE, L. R. **Matemática**: Contexto e Aplicação. 5ª ed. São Paulo, SP: Ática, 2011. Volume.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIOVANNI, José Ruy. BONJORNIO, José Roberto. **Matemática**: Uma nova abordagem. 2ª ed. São Paulo: FTD, 2011.  
LIMA, Elon Lages et al. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol. 1.  
\_\_\_\_\_. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol. 2.  
\_\_\_\_\_. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol. 3.  
PAIVA, Manoel. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2009. Vol. 1.  
\_\_\_\_\_. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2009. Vol. 2.  
\_\_\_\_\_. **Matemática Paiva**. São Paulo: Moderna, 2009. Vol. 3.  
PROJETO ARARIBÁ. **Araribá Matemática**: 6º ao 9ºano. São Paulo: Moderna, 2010.  
SILVEIRA, Enio. MARQUES, Cláudio. **Matemática**: Compreensão e Prática. 6º ao 9ºano. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2013.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>1º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
GEO0103	Geografia I	64h	16h	02

**EMENTA**

A Ciência Geográfica: Conceitos e categorias de análise. O espaço e suas representações. Cartografia. Dinâmica interna e externa da terra. Geomorfologia. Climatologia. Biogeografia. Hidrografia. Questões ambientais contemporâneas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
CAPARROS, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.  
PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.  
CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.  
VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia**: técnicas de campo e laboratório. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMEIDA, Rosângela Doin de. **Cartografia Escolar**. São Paulo: Contexto, 2011.  
MOREIRA, João Carlos & SENE, Eustáquio de. **Geografia**: Ensino Médio. 1ª Ed. São Paulo: Ática, 2007.  
OLIVEIRA, Deborah de. **O solo sob nossos pés**. São Paulo: Atual, 2010.  
ONNIG, James Tamdjian. **Geografia geral e do Brasil**: estudos para a compreensão do espaço. São Paulo: FTD, 2006.  
TORRES, Ercilia. **Climatologia fácil**. São Paulo: Oficina de texto, 2012.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>1º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
HIS0108	História I	40h	00h	01

**EMENTA**

Introdução aos estudos da história: fonte e narrativa histórica. Dos primeiros humanos à escrita. Povos da América Pré-colombiana. África Antiga: grandes reinos. Tópicos de Antiguidade Oriental (revolução agrícola e urbanização, guerras e expansão territorial, poder político e religião, trabalho e desigualdade). Os gregos e os romanos. Sociedade Feudal. Crise do feudalismo e formação do Estado Moderno.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. Vol. 12 ed. São Paulo: FTD, 2016.

PINSKY, Jaime. **As primeiras civilizações**. São Paulo: Contexto, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDERSON, Perry. **Passagens da Antiguidade ao Feudalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BASCHET, Jérôme. **A civilização medieval: do ano 1000 à civilização da América**, São Paulo: Globo, 2006

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

FONTANA, Josep. **Introdução aos estudos da história geral**. Bauru: Edusc, 2000

FUNARI, Pedro Paulo. **Grécia e Roma**. 2 ed. São Paulo: Contexto. 2002. (Coleção Repensando a História).

MARTIN, Gabriela. **Pré-História do Nordeste do Brasil**. Recife: Editora Universitária da UFPE, 2008.

SERIACOPE, Gislane Campos Azevedo. **História: volume único**, São Paulo: Ática, 2005.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
EDF0102	Educação Física I	20h	20h	01

**EMENTA**

Estudo do acervo de formas de representação do mundo, historicamente criadas e socialmente desenvolvidas pela humanidade, exteriorizadas pelas atividades da cultura corporal: jogos, danças, lutas, exercícios e treinos ginásticos, esportes, dentre outras, ampliando e articulando, de forma crítica e criativa, tais conhecimentos, com as exigências do mundo do trabalho no âmbito da educação, da saúde, do esporte e do lazer. Aspectos históricos da Educação Física. Corpo, corporeidade e corpolatria. Jogos. Ginástica. Atletismo. Handebol. Lutas. Capoeira.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
 ABREU, Diego Melo; BERGAMASCHI, Milton Geovani. **Teoria e prática do mini handebol**. Jundiaí, SP: Paco Editorial, 2015.  
 CODO, Wanderley; SENNE, Wison. **O que é Corpolatria**. Brasília: Brasiliense, 1985.  
 COSTA, Reginaldo da Silveira. **Capoeira: o caminho do berimbau**. Brasília. Thesaurus, 1993.  
 DAÓLIO, Jocimar. **Educação Física e o conceito de cultura**. Campinas, SP: Autores Associados, 2004.  
 GALLINA, M. **Ensinar Atletismo na escola: as dimensões dos conteúdos**. Rio Claro (SP): 2005.  
 SARAIVA, Maria do Carmo. **Co-Educação Física e Esportes: quando a diferença é mito**. Ijuí-RS: UNIJUÍ, 1999.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANJOS, José Luiz dos, 1961. **Corporeidade, higienismo e linguagem**. Vitória: UFES. Centro de Educação Física e Desportos, 1995.  
 AREIAS, Almir das. **O que é capoeira**. SP: Brasiliense, 1995.  
 CARVALHO, Yara. Atividade física e saúde: onde está e quem é o sujeito dessa relação. **Revista brasileira de ciências do esporte**, v. 22, n. 2, p. 9-21, jan, 2001.  
 CASTELLANI FILHO, Lino. **Educação Física no Brasil: a história que não se conta**. 4 edição. Campinas, SP: Papirus, 1994.  
**Coletivo de Autores. Metodologia do ensino de Educação Física**. São Paulo: Cortez, 1992.  
 GOELLNER, Silvana Vilodre (2003). **Bela, Maternal e Feminina**. Ijuí/RS: UNIJUÍ.  
 LOURO, Guacira Lopes. **Nas redes do conceito de gênero**. In: Lopes, Marta Júlia Marques (org.) **Gênero e Saúde**. Porto Alegre: Artes médicas, 1996.  
 MARCELINO, Nelson Carvalho. **Lazer e Educação**. 3 ed. São Paulo: Papirus, 1995.  
 MELO, Rogério Silva de. **Esportes de Quadra**. Rio de Janeiro: Sprint, 1999.



NAHAS, M.V. **Atividade física, saúde e qualidade de vida**: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 2.ed. Londrina: Midiograf, 2001.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO			
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h	
		Teórica	Prática
ART0109	Arte	32h	08h
			Aulas semanais 01

**EMENTA**

Conceito, valor e função da Arte. Arte como expressão, comunicação, representação e experiência individual e coletiva, identidade e memória. Presença e implicações das culturas africana e indígena na arte brasileira. Elementos das artes visuais ou da música ou da dança ou do teatro. Apreciação, fruição e produção da obra de arte. Contextualização histórica da arte mundial e brasileira. Compreensão e utilização de técnicas, procedimentos e materiais artísticos, com materiais manufaturados ou naturais, midiáticos e pertinentes aos diversos campos da arte. Pesquisa como procedimento de criação artística. Acesso e preservação de bens culturais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
ROCHA, Maurílio Andrade [et al]. **Arte de Perto**, Volume Único. Ed. São Paulo.  
BARDI, Pietro Maria. **História da Arte Brasileira**. São Paulo, Melhoramentos, 1978.  
BERTHOLD, Margot. **História Mundial do Teatro**. São Paulo: Perspectiva, 2003.  
BOSI, Alfredo. **Reflexões sobre a arte**. São Paulo: Ática, 1985.  
BOZZANO, Hugo B (Org.). **Arte em Interação**. São Paulo: IBEP, 2013.  
FERRARI, Solange dos Santos Utuari. **Encontros com arte e cultura**. São Paulo: FTD, 2012. 224 p. ISBN 9788532281913  
JONSON, H. W. **História da Arte**: panorama das Artes Plásticas e da Arquitetura da Pré-História a atualização. Trad. J. Ferreira de Almeida/ Lisboa, 1973.  
PEASE, Allan; PEASE, Barbara. **Desvendando os segredos da linguagem corporal**. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.  
PROENÇA, Graça. **História da Arte**. São Paulo: Ática, 2000.  
GULLAR, Ferreira. **Etapas da Arte Contemporânea**: do Cubismo ao Neoconcretismo. São Paulo: Nobel, 1985.  
SCHLICHTA, Consuelo. **Arte e educação**: há um lugar para a arte no ensino médio? Curitiba: Aymara, 2009.  
SOUZA, Ana Lúcia Silva. **Letramentos de reexistência**: poesia, grafite, música, dança, hip-hop - Série Estratégias de ensino; 26. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AYALA, Walmir. **A beira do corpo**. 10. ed. Belo Horizonte: Leitura, 2009. 159p. ISBN 9788573587517

BARBOSA, Ana Mãe (org). **Inquietações e Mudanças no ensino da Arte**. São Paulo: Cortez, 2002.

BRASIL, Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais**: Arte-Brasília: MEC/SEF, 1997.

COLI, Jorge. **O que é arte?** São Paulo: Brasiliense, 1993.

CONDURU, Roberto. **Arte afro-brasileira**. Belo Horizonte: C/Arte, 2007. 126 p. (Série historiando a arte brasileira. coleção didática; ISBN 9788576540472 (broch.).

DOURADO Paulo & Millet, Maria G. **Manual de Criatividade**. Salvador: FUNCEB, EGB, 1997.

DUARTE JÚNIOR, João Francisco. **Fundamentos Estéticos da Educação**. SP: Cortez, 1991.

\_\_\_\_\_. Por que arte Educação? Campinas, SP: Papyrus, 1991.

FARO, Antônio José. **Pequena História da Dança**. São Paulo: Jorge Zahon, 1987.

FERRAZ, Maria H. C. de Toledo e FUSARI. **Metodologia do Ensino de Arte**. SP: Córtes, 1993.

\_\_\_\_\_. Arte na educação escolar. São Paulo: Cortez, 1992.

LANIER, Vicente. **Devolvendo arte a arte-educação**. In: BARBOSA, Ana Mae (org.) Arte-educação: leitura no subsolo. São Paulo: Cortez, 1997. (p. 43-56).

MARQUES, Isabel. **Dançando na escola**. In: Motriz. Revista de Educação Física. Rio Claro, UNESP, v.3, n.1, junho/1997 (p. 20-28; 85-105).

MENDES, Rodrigo Hubner; CAVALHERO, José; GITAHY, Ana Maria Caira. **Artes visuais na educação inclusiva**: metodologias e práticas do Instituto Rodrigo Mendes. São Paulo: Peirópolis, 2010. 143 p. ISBN 9788575961841.

MUNDURUKU, Daniel. **Antologia de contos indígenas de ensinamento**: tempo de histórias. Guarulhos, SP: Salamandra, 2006. 87p. (Lendo e Relendo Conto). ISBN 8575680676.

POUGY, Eliana Gomes Pereira. **Poetizando linguagens, códigos e tecnologias**: a arte no ensino médio – Coleção Somos Mestres. São Paulo: Edições SM, 2012.

SPOLIN, Viola. **Jogos Teatrais**: o fichário de Viola Spolin. São Paulo: Perspectiva, 2001.

TORIELLO, Luciano. **Videogame, escola e conto popular**. In: Revista Comunicação e Educação. São Paulo, (8): jan./abr., 1997. (p. 35 a 43).

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LEI0110	Língua Estrangeira I (Inglês)	32h	08h	01

**EMENTA**

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Estrangeira (LE) - Inglês, possibilitando a aquisição das quatro habilidades da aprendizagem (ler, escrever, ouvir e falar/ *Reading, Writing, Listening, Speaking*) em nível elementar, tomando como base a visão intercultural, aprimorando a formação profissional e cultural do aprendiz da Língua Inglesa (LI). Estudo das estruturas básicas da Língua Inglesa e das estratégias de leitura e produção textual de diversos gêneros textuais. A importância da língua estrangeira para formação profissional do indivíduo. Impacto da Língua Inglesa

no cotidiano dos discentes.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

BYGRAVE, Jonathan. **New Total English**. São Paulo: Pearson Longman, 2010.

JORDAN, R. R. **English for Academic Purposes**. A guide and resource book for teachers. Cambridge: Cambridge University Press. 1997.

MENEZES, Vera. **Alive High**: 1º ano/ Ensino Médio. 2 ed. São Paulo: Edições SM, 2016.

MURPHY, Ryan. **English Grammar In Use**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2019.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AGA, Gisele (org.). **Upgrade For You**. São Paulo: Richmond. Moderna, 2010. Volume único.

ARAÚJO, U.F. **Temas Transversais e a Estratégia de Projetos**. São Paulo: Moderna, 1999.

BYRAM, Michael. (et al). **Developing the Intercultural Dimension in Language Teaching: a practical introduction for teachers**. Strasbourg: Council of Europe, Language Policy Division, 2002.

CARTER, Ronald; NUNAN, David. **The Cambridge Guide to Teaching English to speakers of other languages**. Cambridge, UK: Cambridge University Press. 2001.

CUMMINS Jim; DAVISON, Chris (ed.). **International Handbook of English Language Teaching**. London: Springer Science & Business Media. 2007.

CRISTOVÃO, Vera Lúcia. et al.. Uma proposta de planejamento de ensino de língua inglesa em torno de gêneros textuais. **Letras**, Santa Maria, v. 20, n. 40, jan./jun. 2010 p. 191–215.

DELORS, Jacques. **Learning: The Treasure within Report to UNESCO of the International Commission on Education for the Twenty-first Century**. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 1996.

PARAN, Amos. **Literature in language teaching and learning**. London, UK: TESOL, 2006.

**Upgrade: Your English**. Obra coletiva produzida pela editora. 1ª ed. São Paulo: Richmond. Moderna, 2009.

## 1º ANO – NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
IAP0117	Informática Aplicada	10h	30h	01

#### EMENTA

*Hardware e Software.* Conceitos básicos e utilização dos sistemas operacionais Windows e Linux. Aplicação prática de programas de escritório (Editor de texto, planilha eletrônica e *software* de apresentação). Internet (correio eletrônico, noções de segurança, pesquisas e recursos em nuvem). Pensamento computacional (lógica e introdução à programação) para atender às especificidades do técnico em alimentos. *Softwares* específicos do eixo técnico em alimentos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARJI, Majed. **Aprenda a Programar com Scratch:** uma Introdução Visual à Programação com Jogos, Arte, Ciência e Matemática. Novatec Editora, 2014.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática:** conceitos e aplicações. 4. ed. rev. São Paulo: Érica, 2013.

VELLOSO, Fernando de C. **Informática:** Conceitos Básicos. 9. ed. São Paulo: Campus, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, William Pereira. **Informática Fundamental: Introdução ao Processamento de Dados.** Editora Érica. 2010.

BRAGA, William. **Informática elementar:** Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007.

\_\_\_\_\_. **Informática elementar:** OpenOffice 2.0: Calc e Writer: teoria e prática. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática:** conceitos e aplicações. 3. ed. rev. São Paulo: Érica, 2005.

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.

SILVA, M. G. **Terminologia Básica**: Windows XP, Word 2003, Excel 2003, Access 2003, Power Point 2003. Belo Horizonte: Érica, 2003.

WHITE, P.. **Como funciona o computador**. Ed. O'warr, 1993.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MUS0116	Música	10h	30h	01

**EMENTA**

Conceito de Música e suas funções. Elementos da linguagem musical. Apreciação e execução/interpretação de diversas obras musicais de variados contextos históricos e culturais. Presença e implicações das culturas africanas e indígena na arte brasileira. Processos individuais e/ ou coletivos de criação e produção musical.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

ALBIN, Ricardo Cravo. **O livro de ouro da MPB**: a história de nossa música popular de sua origem até hoje. São Paulo: Ediouro publicações, 2003.

BAILES: soul, samba-rock, hip hop e identidade em São Paulo. São Paulo: Quilombhoje, 2007.

BENNETT, Roy. **Uma breve história da música**. Cambridge: Zahar, 1986.

BOZZANO, Hugo B; FRENDA, Perla; GUSMÃO, Tatiane. **Arte em Interação**. 2 ed. São Paulo: IBEP, 2016.

MATEIRO, Teresa; ILARI, Beatriz (Org.). **Pedagogias em Educação Musical**. Curitiba: Ibpex, 2011.

ROCHA, Maurilio Andrade et al. **Arte de perto**. São Paulo: Leya, 2016.

SEVERIANO, Jairo. **Uma história da música popular brasileira**: das origens à modernidade. São Paulo: Editora 34, 2017.

SOUZA, Ana Lúcia Silva. **Letramentos de reexistência**: poesia, grafite, música, dança, hip-hop - Série Estratégias de ensino; 26. São Paulo: Parábola Editorial, 2011.

SWANWICK, Keith. **Ensinando música musicalmente**. São Paulo: Moderna, 1999.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BARBOSA, Ana Mae. **Teoria e Prática na Educação Artística**. São Paulo: Cultrix, 2001<sup>[1]</sup><sub>SEP</sub>

MURRIE, Zuleika Felice. **Linguagem, códigos e suas tecnologias**. In: Parâmetros Curriculares Nacionais, 2000.

BRASIL. **Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares nacionais**: arte/ Secretaria de Educação Fundamental. – Brasília: MEC/SEF, 1997.

PEASE, Allan; PEASE, Barbara. **Desvendando os segredos da linguagem corporal**. Rio de Janeiro: Sextante, 2005.

POUGY, Eliana Gomes Pereira. **Poetizando linguagens, códigos e tecnologias: a arte no ensino médio** – Coleção Somos Mestres. São Paulo: Edições SM, 2012.

SCHLICHTA, Consuelo. **Arte e educação: há um lugar para a arte no ensino médio?** Curitiba: Aymara, 2009.

## 1º ANO – EIXO TECNOLÓGICO

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
CGQ0111	Controle e Garantia da Qualidade na Indústria de Alimentos	72h	08h	02

#### EMENTA

Introdução ao controle e garantia da qualidade dos alimentos. Programas de qualidade. Higiene e sanitização na indústria de alimentos. Legislação na indústria de alimentos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5 Ed. Barueri: Manole, 2015. 1077 p.

GOMES, J.C. **Legislação de Alimentos e Bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

MIGUEL, Paulo Augusto Cauchick. **Qualidade**: enfoques e ferramentas. São Paulo: Artliber, 2001.

SILVA, J. B. **Higiene e controle de qualidade de alimentos**. E-book. Macaíba-RN: rede e-Tec Brasil, 2014. 112 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO, Wellington. **Controle de qualidade total**. E-book. Curitiba-PR: rede e-Tec Brasil, 2011. 150 p.

CAMPOS, Vicente Falconi. **TQC**: controle da qualidade total (no estilo japonês). 5 ed. Belo Horizonte: UFMG: Fundação Christiano Ottoni, 1992. 229 p.

LOPES, E. **Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados**. São Paulo: Varela, 2004.

MACHADO, S.S. **Gestão da Qualidade**. E-book. Inhumas-GO: rede e-Tec Brasil, 2012. 92 p.

RIEDEL, G. **O controle sanitário dos alimentos**. 5 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 456p.

SANTOS JUNIOR, Clever Jucene dos. **Manual de segurança alimentar**: boas práticas para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 214 p.

SILVA, G.; DUTRA, P. R. S.; CADIMA, I. M. **Higiene na indústria de alimentos**. Recife: EDUFRPE, 2010. 134 p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário dos alimentos**. São Paulo: Varela, 7º Ed., 2014, 693 p.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MBG0113	Microbiologia Geral	30h	10h	01

**EMENTA**

Instalações de equipamentos e materiais de laboratório. Importância da microbiologia e dos microrganismos nos alimentos. Classificação dos microrganismos. Morfologia e estrutura dos microrganismos. Nutrição, cultivo e crescimento dos microrganismos. Metabolismo microbiano. Controle do crescimento microbiano.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FRANCO, B. D.; MELO, G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

TORTORA, G.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 8. ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

JAY, J.M. **Microbiologia de Alimentos**. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

STROHL, W.W.; ROUSE, H.; FISHER, B.D. **Microbiologia Ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

VERMELHO, A.B.*et al.* **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan., 2006.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
PTA0112	Princípios de Tecnologia de Alimentos	70h	10h	02

### EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Matérias-primas utilizadas na Indústria de alimentos. Fatores que afetam a conservação das matérias-primas. Principais alterações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Conceitos básicos em alimentação e nutrição.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu, 2003.  
GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 7. ed. São Paulo: Nobel, 1988.  
ORDONEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Artmed, 2005.  
OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Ed. Manole. Barueri-SP, 2006.  
SILVA, J. A. **Tópicos da Tecnologia de Alimentos**. Editora Varela, 2000.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AWARD, M. **Fisiologia pós-colheita de frutos**. São Paulo: Editora Varela, 1993.  
LIMA, U. A. **Agroindustrialização de frutas**. Editora: FEALQ 1998.  
TOGNON, A. H. L. H., **Tecnologia de matérias-primas**. Apostila CTC – Centro de Tecnologia de Carnes – Ital.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO		Período/ série	1º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
QBA0114	Química e Bioquímica de Alimentos	64h	16h	02

### EMENTA

Compostos químicos alimentares: água, proteína, carboidratos, gorduras, pigmentos, vitaminas e sais minerais. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Oxidação lipídica. Transformações bioquímicas dos alimentos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.  
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.  
MORETTO, E. et al. **Introdução a Ciência de Alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.

COULTATE, T. P. **Alimentos: a química de seus componentes**. Porto Alegre: Artmed, 2004.

FENNEMA, O. R. **Química de alimentos**. 4. ed. Editora Artmed, 2010.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

MARCON, M. J. A.; AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. R. **Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo**. Florianópolis: UFSC, 2007.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2007.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		1º
		Teórica	Prática	
STR0115	Segurança do Trabalho	32h	08h	Aulas semanais 01

**EMENTA**

Introdução à Segurança do Trabalho. Legislação e normas técnicas. Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT). Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Prevenção e controle de riscos em máquinas, equipamentos e instalações. O ambiente e as doenças do trabalho. Higiene e medicina do trabalho. Proteção contra incêndios e explosões e gerência de riscos. Classes de incêndios e extintores.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SAVAREGO, S. e LIMA, E. R. de (Org.). **Tratado Prático de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. Vol. 1.

\_\_\_\_\_. **Tratado Prático de Segurança e Saúde no Trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2013. Vol. 2.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

LAMBERT, E. G. **Guia Prático de Primeiros Socorros**. 3. ed. São Paulo: Rideel, 2012.

ROSA, D. **Enfermagem do Trabalho**. São Paulo: DCL, 2012.

REIS, R. **Segurança e Saúde no Trabalho**. 12. ed. São Caetano do Sul: Yendis, 2012.

## 2º ANO – BASE COMUM CURRICULAR

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPR0201	Língua Portuguesa e Literaturas II	64h	16h	02

#### EMENTA

**Reflexões sobre a linguagem:** Reflexões sobre a história e sobre o funcionamento da linguagem vinculada à cultura local. **Leitura e produção de textos:** Reconhecer e produzir diferentes gêneros textuais. Processos de (re) significação da leitura e da escrita. O texto escrito, suas características e estratégias de funcionamento social. **Análise linguística:** Discutir a aplicabilidade dos diferentes recursos linguísticos e gramaticais na construção textual, considerando os meios de produção e divulgação. Utilizar mecanismos inerentes à identificação característicos à veracidade de um texto. Examinar o perfil contemporâneo da publicidade em contexto digital, em campanhas publicitárias e políticas, identificando valores e representações de situações, grupos e configurações sociais veiculadas, no sentido de desconstruir estereótipos, destacar estratégias de engajamento, viralização. Compreender os recursos de persuasão utilizados e os efeitos de sentido provocados pelas escolhas feitas na construção do texto em termos de elementos e recursos linguísticos discursivos, imagéticos, sonoros, gestuais e espaciais, entre outros. **Estudos literários:** A prática da leitura literária associada ao resgate dos aspectos históricos dos textos, seus meios de produção, circulação e recepção em meio a diálogos que se entrecruzam na perspectiva de manter ou romper a tradição (cânone literário).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE; Maria Bernadete M. PONTARA, Marcela. **Português: Contexto, Interlocução e Sentido**. 3. ed. Volume 1. São Paulo: Moderna, 2016.

BECHARA, Evanildo. **Gramática escolar da língua portuguesa**. 2.ed. Ampliada e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

CEREJA, W. R.. **Português: Linguagens**. Volume 1. Ensino Médio. São Paulo: Atual, 2015.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.

CEREJA, W. R.; CLETO, C. **Interpretação de textos: desenvolvendo a competência leitora**. 3. ed. São Paulo: Atual, 2016.

CUNHA, C.; CINTRA, L. E L. **Nova gramática do português contemporâneo**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.

EVARISTO, Conceição. **Insubmissas lágrimas de mulheres (contos)**. Belo Horizonte, Nandyala Editora, 2011.  
 KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5 ed. São Paulo: Contexto, 1995.  
 KOCH, Ingedore V. e ELIAS, Vanda M. **Ler e Compreender os Sentidos do Texto**. São Paulo: Contexto, 2006.  
 MARSCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.  
 MARSCUSCHI, L. A.; XAVIER, A. C. **Hipertexto e gêneros digitais**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.  
 NATÁLIA, Livia. **Correntezas e outros estudos marinhos**. Salvador: Ogum's Toques Negros, 2015. (poesia).  
 PERINI, M. A. **Gramática do português brasileiro**. São Paulo: Parábola, 2010.  
 PESSOA, Fernando. **Poemas completos de Alberto Caeiro**. São Paulo: Editora Martin Claret Ltda, 2011.  
 SANTANA, Rita. **Alforrias**. Ilhéus, BA: Editus, 2012.  
 TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **Gramática: ensino plural**. São Paulo: Cortez, 2011.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		2º
		Teórica	Prática	
QUI0207	Química II	64h	16h	02

**EMENTA**

Estequiometria. Soluções. Termoquímica. Cinética Química. Equilíbrio Químico. Eletroquímica. Gases. Radioatividade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
 CANTO, E. L.; PERUZZO, F. M. **Química: Na Abordagem do Cotidiano** (vol. 1, 2 e 3). São Paulo –SP: Editora Moderna, 2001.  
 CISCATO, C. A. M; PEREIRA, L. F.; CHEMELLO, E; PROTI, P. B. **Química** (vol. 1, 2 e 3) – São Paulo: Moderna, 2016.  
 COVRE, G. J. QUÍMICA. **O Homem e a Natureza** (vol. 1, 2 e 3). São Paulo–SP: Editora FTD, 2000.  
 FELTRE, R. **Química geral** (vol. 1, 2 e 3). São Paulo–SP: Editora Moderna, 2000.  
 REIS, Martha. **Química**. 2. Ed. (Vol. 1,2 e 3) - São Paulo: Ática, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ATKINS, P. W.; JONES, L. **Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. 3 ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.  
 BROW, T.L. LEMAY, H.E BURSTEN, B.E. BURDGE, J.R. **Química: a ciência central**. 9 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2005.  
 FONSECA, M. M. **Físico-química – ensino médio** (vol. único). São Paulo– SP: Editora FTD, 2004.

LEMBO, A. **Química**: Realidade e Contexto (vol. 1, 2 e 3). São Paulo–SP: Editora Ática, 2001.  
 LEMBO, Antônio; SARDELLA, Antônio. **Química**. São Paulo: Ática, 1990. Vol. 3.  
 USBERCO, J.; SALVADOR, E. **Química** (vol. 1, 2 e 3). São Paulo–SP: Editora Saraiva, 2000.  
 NOVAIS, V. L. D. de. **Química** (vol. 1, 2 e 3). São Paulo–SP: Atual Editora, 1999.  
 RUSSELL, John B. **Química geral**. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2008, v. 1.  
 \_\_\_\_\_. **Química geral**. São Paulo: Makron Books, 2008. Vol. 2.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
FIS0206	Física II	32h	08h	01

**EMENTA**

Termodinâmica. Óptica geométrica. Ondulatória.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
 ALVARENGA, Beatriz; MÁXIMO, Antônio. **Curso de Física**. São Paulo: Scipione, 2000. Vol. 1.  
 FERRARO, Nicolau Gilberto; RAMALHO JUNIOR, Francisco; SOARES, Paulo Toledo. **Fundamentos da Física**. Rio de Janeiro: Moderna, 2009. Vol. 1.  
 GASPAR, Alberto. **Física**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2002. Vol. 1.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALVARENGA, Antônio Máximo; ALVARENGA, Beatriz. **Física Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2009. Vol.2.  
 GASPAR, A. **Compreendendo a Física**. Vol. 2. São Paulo: Ed. Ática, 2011.  
 HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. 9. ed. São Paulo: Bookman/Artmed, 2002  
 RAMALHO et al. **Os Fundamentos da Física**. 9. ed. São Paulo: Ed. Moderna. Vol. 2.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>

		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
BIO0208	Biologia II	64h	16h	02

### EMENTA

Diversidade de seres vivos. Taxonomia, sistemática e Filogenética/ Reinos (*Monera*, *Protoctista*, *Fungi*, *Plantae* e *Animalia*). Anatomia e fisiologia animal.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

AMABIS, J.; MARTHO, G. **Fundamentos da Biologia Moderna**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2006.

CÉSAR, S.; SEZAR, S. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2015.

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2013.

LOPES, S.; ROSSO, S. **BIO**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Vol. 2.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA Jr., C.; SASSON, S.; CALDINI Jr., N. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2010.  
 PEZZI, A.C.; GOWDAK, D.; MATTOS, N.S. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2010.  
 MENDONÇA, V.; LAURENCE, J. **Biologia para Nova Geração**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Nova Geração, 2010.

BIZZO, H. **Novas Bases da Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2010.

CATANI, A. et al. **Ser Protagonista Biologia**. São Paulo: SM, 2010.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MAT0205	Matemática II	64h	16h	02

### EMENTA

Geometria Plana. Ciclo Trigonométrico. Função Trigonométrica. Progressão Aritmética. Progressão Geométrica. Matrizes. Determinantes. Sistemas Lineares.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto e aplicações, 2. 5. ed. São Paulo: Ática, c2011.

DANTE, L. R. **Matemática**. São Paulo: Ática, 2005.

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto. **Matemática**: uma nova abordagem. 2 ed. São Paulo: FTD, c2011.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. **Curso de Matemática**. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.  
 IEZZI, Gelson; DOLCE, Osvaldo; MURAKAMI, Carlos. **Fundamentos de matemática elementar**: volume 2: logaritmos. 6.ed. São Paulo: Atual, 1983.  
 IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar 3**: trigonometria. 7.ed. São Paulo: Atual, c1993.  
 IEZZI, Gelson. **Fundamentos de matemática elementar 4**: sequências, matrizes, determinantes, sistemas. 6. ed. São Paulo: Atual, 1993.  
 IEZZI, Gelson et al. **Matemática: ciência e aplicações**, 2: ensino médio. 5. ed. São Paulo: Atual, c2010.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO			
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h	
		Teórica	Prática
GEO0204	Geografia II	64h	16h
			Aulas semanais
			02

**EMENTA**

Formação do território brasileiro. Indústria e as Matrizes energéticas. População e Fluxos migratórios: Brasil e Mundo; Espaço Urbano e Espaço Agrário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
 Caparros, Martin. **A Fome**. São Paulo, Bertand Brasil, 1 ed. 2016.  
 PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização**. São Paulo, civilização brasileira, 2006.  
 JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria Viggiani; MAIA, Roberta de Assis e TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. **Temas atuais em mudanças climáticas**: para o Ensino Fundamental e Médio. Editora: IEE – USP.  
 SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais**. São Paulo. ED Nacional, 2005  
 BREFE, Ana Paula Fonseca. **A vida no tempo**: As cidades brasileiras no pós-guerra. Ed. Atual, 2000.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ADAS, M. **Panorama geográfico do Brasil**: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004.  
 ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. **Atlas geográfico escolar**. Rio de Janeiro: IBGE, 2002.  
 GUERINO, Luiza Angélica. **A dinâmica do espaço brasileiro**. Curitiba: Positivo, 2010. Vol. 2.  
 Josué de Castro. **Geografia da Fome**. São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.  
 ROSS, Jurandyr Luciano Sanches; Francisco Capuano Scarlato; Sueli ANGELO; José Bueno Conti; Ariovaldo Umbelino Oliveira. **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 1997  
 VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia**: técnicas de campo e laboratório. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
HIS0210	História II	64h	16h	02

**EMENTA**

Renascimento cultural, urbano e comercial. Reforma Protestante e Reforma Católica. Navegações, territórios e poder. Colonizações da América. Brasil: do pau-brasil à mineração. Escravização e resistências negras e indígenas. Era das Revoluções: burguesas e industrial. As Independências na América. Era dos impérios: Brasil e Mundo.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. Vol. 12 ed. São Paulo: FTD, 2016.

VIANA, Larissa e SANTOS, Lincoln. **História da América I**. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DEL PRIORE, Mary; VENÂNCIO, Renato. **Uma breve história do Brasil**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2010.

FERRO, Marc. **História das colonizações**. São Paulo: Cia das Letras, 2006.

LINHARES, Maria Yedda (org.). **História Geral do Brasil**. Rio de Janeiro: Campus, 1990.

HOBSBAWN, Eric. **A era das revoluções**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

SERIACOPE, Gislane Campos Azevedo. **História**: volume único, São Paulo: Ática, 2005.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
EDU0202	Educação Física II	20h	20h	01

**EMENTA**

Estudo do acervo de formas de representação do mundo, historicamente criadas e socialmente desenvolvidas pela humanidade, exteriorizadas pelas atividades da cultura corporal: jogos, danças, lutas, exercícios e treinos ginásticos, esportes, dentre outras, ampliando e articulando, de forma crítica e criativa, tais conhecimentos, com as exigências do mundo do trabalho no âmbito da Educação, da Saúde, do Esporte e do Lazer. Atividade Física e Saúde. Voleibol. Futsal. Atividades Físicas Rítmicas e Expressivas. Basquetebol. Natação.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.  
Coletivo de Autores. **Metodologia do ensino de Educação Física**. São Paulo: Cortez, 1992.  
CELESTINO, Wildo. **Futebol de salão**. Fortaleza: s.n. 1999.  
MELO, Rogério Silva de. **Esportes de Quadra**. Rio de Janeiro: Sprint, 1999.  
NOVAES, Jefferson da Silva; NOVAES, Geovanni da Silva. **Manual de primeiros socorros para Educação Física**: SPRINT, 1994.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BORSARI, José Roberto. **Futebol de campo**. São Paulo: EPU. 1990.  
DAÓLIO, Jocimar. **Educação Física e o conceito de cultura**. Campinas, SP: Autores Associados, 2004.  
GONÇALVES, Aguinaldo de. **Coletiva e Saúde urgência em Educação Física**. São Paulo: Papirus, 1997.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
FIL0203	Filosofia I	32h	08h	01

**EMENTA**

Filosofia da ação. Analisar as principais questões conceituais da existência humana, sua busca pela verdade, sua forma de produção de conhecimento, de ciência, de justificação e validação no âmbito da lógica e da argumentação, assim como avaliar o par dualismo e monismo em suas várias aplicações dentro da tradição filosófica, da metafísica à filosofia da mente. Avaliar também a dimensão estética da arte, a relação entre produção, comunicação e discurso.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando**: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHATELET, François. **Uma História da Razão**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.

GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ANDERY, Maria Amália *et al.* **Para Compreender a Ciência**: uma perspectiva histórica. 16 ed. Rio de Janeiro: Garamond; São Paulo: EDUC, 2012.

COPI, Irving. **Introdução à Lógica**. São Paulo: Mestre Jou, 1981.

FIGUEIREDO, Vinícius de (Org.). **Filosofia**: temas e percursos. São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2016.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
-------	--	--	--	--

EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
SOC0209	Sociologia I	36h	04h	01	

#### EMENTA

Cultura e Sociedade. Civilização e cultura: Cultura, Identidade, Diversidade. Sociedade Globalização: o local e o global. Marcadores sociais. Diferenças sociais e desigualdades.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

ANTUNES, Ricardo. **Adeus ao trabalho**: Ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 8.ed. São Paulo: Cortez Editora, 2014.

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia**: introdução à sociedade da ciência. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

GEERTZ, Cliford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

LARAIA, Roque. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988.

MARTINS, C. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 1982.

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

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARANTES, A. A. **O que é cultura popular**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Identidade e etnia**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.

DRUCK, Graça & FRANCO, Tania. **Terceirização e precarização**: o binômio anti-social em indústria.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO					
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR			Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
LEI0211	Língua Estrangeira II (Inglês)	32h	08h	01	

#### EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Estrangeira (LE) - Inglês, possibilitando a aquisição das quatro habilidades (ler, escrever, ouvir e falar/ *Reading, Writing, Listening, Speaking*), em nível elementar/intermediário, tomando como base a visão intercultural, aprimorando a formação profissional e cultural do aprendiz da Língua Inglesa (LI). Estudo das estruturas básicas de LI, a partir de estratégias de leitura e produção textual de diversos gêneros textuais.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. **São Paulo**: Pearson Longman, 2010.

JORDAN, R. R. **English for Academic Purposes**. A guide and resource book for teachers. Cambridge: Cambridge University Press. 1997.

MENEZES, Vera. **Alive High**: 2º ano/ Ensino Médio. 2ª ed. São Paulo: Edições SM, 2016.

MURPHY, R. **English Grammar In Use**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2019.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AGA, Gisele (org.). **Upgrade For You**. São Paulo: Richmond. Moderna, 2010. Volume único.

BYRAM, Michael. (et al). **Developing the Intercultural Dimension in Language Teaching**: a practical introduction for teachers. Strasbourg: Council of Europe, Language Policy Division, 2002.

CARTER, Ronald; NUNAN, David. **The Cambridge Guide to Teaching English to speakers of other languages**. Cambridge, UK: Cambridge University Press. 2001.

CUMMINS Jim; DAVISON, Chris (ed.). **International Handbook of English Language Teaching**. London: Springer Science & Business Media. 2007.

DIRETRIZES CURRICULARES DA EDUCAÇÃO BÁSICA: Língua Estrangeira Moderna. Secretaria de Educação, 2008.

JORDAN, R. R. **Academic Writing. Study skills in English**. Cambridge: Cambridge University Press. 1999.

MURPHY, Ryan. **Essential Grammar in Use**. Cambridge: Editora: Cambridge University Press, 2002.

RAMOS, Rosinda Castro Guerra. Gêneros textuais: uma proposta de aplicação em cursos de inglês para fins específicos. **The Specialist**. v. 25, n.2, 2004, p.107-129.

**Upgrade**: Your English. Obra coletiva produzida pela editora. 1ª ed. São Paulo: Richmond/Moderna, 2009.

## 2º ANO – NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR		Período/ série	2º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPT0218	Leitura e Produção Textual I	80h	00h	02

#### EMENTA

Leitura e produção de textos diversos, enfocando as sequências representativas de gêneros textuais que contemplem as tipologias: descritiva, narrativa e argumentativa. Conhecimento (teórico e prático) sobre as convenções relacionadas ao registro (ou norma) padrão escrito (a).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto**: leitura e redação. 5 ed. São Paulo: Ática, 2006. 432 p.

VANOYE, Francis. **Usos da linguagem**: problemas e técnicas na produção oral e escrita. tradução e adaptação Clarice Madureira Sabóia *et al.* 13. ed. São Paulo. Martins Fontes, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABAURRE, Maria Luiza M. et al. **Português**: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008.

KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5 ed. São Paulo: Contexto, 1995.

## 2º ANO – EIXO TECNOLÓGICO

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
ANA0217	Análise de Alimentos	40h	40h	02

#### EMENTA

Amostragem. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos. Qualidade e legislação para alimentos e bebidas.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. São Paulo: UNICAMP, 2003.  
COULTATE, T. P. **Alimentos**: a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R.M.V. **Manual de Soluções, Reagentes e Solventes**. 2. ed. São Paulo: Ed. Blucher, 2007.  
MACÊDO, J. A. B. **Métodos laboratoriais de análises físico-química e microbiológicas**. 3. ed. Belo Horizonte: Conselho Regional de Química, 2005.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>

		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	01
GEE0216	Gestão Organizacional e Empreendedorismo	20h	20h	

#### EMENTA

Introdução ao agronegócio e formação da cadeia de suprimentos para a indústria de alimentos. Estudo da empresa e suas áreas de atuação. Introdução ao empreendedorismo. Comportamento, perfil e habilidades empreendedoras. Gerenciamento de um pequeno negócio. Gestão estratégica de negócios. Associativismo e Cooperativismo. Modelos de plano de negócios. Gerenciamento de um pequeno negócio. Introdução ao Empreendedorismo. Comportamento, perfil e habilidades empreendedoras.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHER, Rogério. **Empreendedorismo na Veia**: um aprendizado constante. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.  
 CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo**: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABRANTES, J. **Associativismo e Cooperativismo**. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.  
 DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
 RIOS, G. S. L. **O que é Cooperativismo**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MBA0213	Microbiologia de Alimentos	40h	40h	02

#### EMENTA

Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Deterioração de alimentos por microrganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos. Doenças veiculadas por alimentos. Microrganismos indicadores. Padrões microbiológicos e produção de alimentos por microrganismos. Critérios microbiológicos da qualidade de alimentos. Importância do controle microbiológico de alimentos. Métodos de análise microbiológicos de alimentos. Legislação.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D. G. M; TANIWAKI, M. H; LANDGRAF, M; DESTRO, M. T; **Microrganismos em Alimentos 8**: Utilização de dados para avaliação do controle de Processo e aceitação de produto. São Paulo: Edgard Blucher Ltda., 2015.

VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R. R.; SOUTO-PADRÓN, T. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005.

FRANCO, B. D.; MELO, G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005.

SILVA, N.; JUNQUEIRA *et al.* **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TANNOCK, G. W. (Ed.). Probiotics – a critical review. England: **Horizon Scientific Press**, 1999, p.5-14.

BRASIL. **Resolução ANVS/MS - RDC N.º 2**, de 07 de janeiro de 2002.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		2º
		Teórica	Prática	
OPU0214	Operações Unitárias	80h	00h	02

#### EMENTA

Grandezas, unidades, dimensões e transformações de unidades. Principais operações unitárias. Fundamentos de balanço de material. Bombas. Fenômeno de cavitação. Tubulação, válvulas e acessórios. Trocadores de calor. Operações de manutenção. Operações de separação entre sólidos e líquidos: decantação, centrifugação e sedimentação. Operações de redução de tamanho (moagem e trituração). Tamisação. Análise granulométrica.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FOUST, Alan S. *et al.* **Princípios das Operações Unitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1982.

GOMIDE, R. **Manual de Operações Unitárias**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. **Food Processing Technology**. 2. ed. Washington: CRC Press, 2000.

GEANKOPLIS, C.J. **Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias**. México: Compañía Editorial Continental, 1998.

INMETRO. **Padrões e unidades de medida**. Disponível em [www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br).

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
TLD0215	Tecnologia de Leites e Derivados	50h	30h	02

**EMENTA**

Leite: formação, composição, obtenção higiênica, coleta, transporte e resfriamento. Padrões de qualidade de acordo com a legislação vigente. Processamento de leite e derivados. Padrões de qualidade, segundo os regulamentos técnicos de identidade e qualidade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite**. 10. ed., São Paulo: Nobel, 1980.

BRASIL. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 1998. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/riispoa.htm>

BRASIL. **Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2001. Disponível em: [http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica\\_leited.htm](http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/legislacaoespecifica_leited.htm)

CASTRO, M. C. D.; PORTUGAL, J. A. B. **Perspectivas e avanços em laticínios**. Juiz de Fora: EMBRAPA/EPAMIG-ILCT, 2000.

FURTADO, M. M., LOURENÇO NETO, J. P. M. **Tecnologia de queijos**: manual técnico para a produção industrial de queijos. São Paulo: Dipemar, 1994.

OLIVEIRA, A. J. **Leite**: Obtenção e qualidade do produto fluido e derivados. Piracicaba: FEALQ, 1996. Vol. 2.

PEREIRA, D. B. C. *et al.* **Físico-Química do leite e derivados**. Métodos Analíticos. 2. ed. Juiz de Fora: EPAMIG, 2001.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



OLIVEIRA, S. C. **Queijo**: Fundamentos tecnológicos. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1986.

SÁ, F.V. **O leite e seus produtos**. 4. ed. Lisboa: Livraria Clássica, 1978.

CARUSO, J. G. B.; OLIVEIRA, A. J. **Leite**: obtenção, controle de qualidade e processamento. ESALQ – USP.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1990.

FURTADO, M. M. **Manual prático dos principais defeitos de queijos**. Juiz de Fora: Instituto de Laticínios Cândido Tostes, 1998.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>2º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
TVD0212	Tecnologia de Vegetais e Derivados	40h	40h	02

**EMENTA**

Introdução à Tecnologia de Vegetais. Valor nutritivo e composição química. Estruturas morfológicas. Aspectos fisiológicos e bioquímicos. Perdas pós-colheita. Alterações em vegetais. Processamentos de vegetais e derivados. Falhas de processos e ações corretivas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças**. Fisiologia e Manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CRUZ, G. A. **Desidratação de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. (Coleção do Agricultor).

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. Ed. Artmed, 2006.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

JACKIX, M. H. **Doces, geleias e frutas em calda: teórico e prático**. São Paulo: Icone, 1988.

LIMA, U. A. **Agroindustrialização de Frutas**. Piracicaba: FEALQ, 1998.

NESPOLO, Cássia Regina. *et al.* **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.

TOCCHINI, R. P. **Industrialização Polpas, Sucos e Néctares Frutas**. Campinas: ITAL, 1995.

### 3º ANO – BASE COMUM CURRICULAR

<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU</b>
---

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
LPR0301	Língua e Portuguesa e Literaturas III	64h	16h	02

#### EMENTA

**Reflexões sobre a linguagem:** O papel da linguagem na sociedade atual e as suas implicações na produção do discurso e aquisição da criticidade. A linguagem como recurso favorável ao exercício da autonomia, do protagonismo, da autoria individual e coletiva, em consonância com os princípios da alteridade com a organização do trabalho.

**Leitura e produção de textos:** A expansão da linguagem digital (dimensões técnicas, críticas, criativas, éticas e estéticas) nos processos de engajamento e participação no universo escolar, científico e profissional. A interface leitura e produção de textos. **Análise linguística:** Análise de elementos e aspectos da sintaxe do português, como a ordem dos constituintes da sentença (e os efeitos que causam sua inversão), a estrutura dos sintagmas, as categorias sintáticas, os processos de coordenação e subordinação (e os efeitos de seus usos) e a sintaxe de concordância e de regência, de modo a potencializar os processos de compreensão e produção de textos e a possibilitar escolhas adequadas à situação comunicativa. **Estudos literários:** Identificação e apreciação estética de diversas expressões artísticas, culturais e literárias considerando suas características específicas, bem como suas relações com as sociedades em que se apresentam e suas características – locais, regionais, globais – a fim de construir significados e exercer um protagonismo crítico com relação à diversidade de saberes, identidades e culturas. Análise das relações intertextuais e interdiscursivas entre obras de diferentes autores e gêneros literários de um mesmo momento histórico e de momentos históricos diversos, explorando os modos como a literatura e as artes em geral se constituem, dialogam e se retroalimentam.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABAURRE, Maria Luiza M.; ABAURRE; Maria Bernadete M. PONTARA, Marcela. **Português: Contexto, Interlocução e Sentido**. 3. ed. Volume 1. São Paulo: Moderna, 2016.

BECHARA, Evanildo. **Gramática escolar da língua portuguesa**. 2.ed. Ampliada e atualizada pelo Novo Acordo Ortográfico. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.

CEREJA, W. R.. **Português: Linguagens**. Volume 1. Ensino Médio. São Paulo: Atual, 2015.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima gramática da língua portuguesa**. 48. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2008.

CEREJA, W. R.; CLETO, C. **Interpretação de Textos: desenvolvendo a competência leitora**. 3. ed. São Paulo: Atual, 2016.

COUTINHO, Afrânio. **Introdução à Literatura no Brasil**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1990.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

MARSCUSCHI, L. A.; XAVIER, A. C. **Hipertexto e gêneros digitais**. 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2005.

QUEIROZ, Rachel. **O Quinze**. 23 ed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1977.

RAMOS, Graciliano. **Vidas Secas**. 115 ed. Rio de Janeiro: Record, 2011.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
QUI0306	Química III	32h	08h	01

#### EMENTA

Representação das fórmulas estruturais das moléculas dos compostos orgânicos. Classes de compostos orgânicos. Isometria. Introdução às reações orgânicas.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MORTIMER, E. F., Machado, A. H. **Química: ensino médio**, Volume 2. 2. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

FONSECA, M. R. M. **Química: ensino médio**, volume 2. 1. ed. São Paulo: Ática, 2016.

SANTOS, W. L. P. (coord.). **Química cidadã**. volume 2. 3. ed. São Paulo: Editora AJS, 2016.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente**. Porto Alegre: Bookman, 2006.

BARBOSA, Luiz Cláudio de Almeida. **Introdução à Química orgânica**. 2. ed. São Paulo: Pearson

Prentice Hall, 2011.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B. **Química orgânica**. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. Vol 1.

VIVEIRAS, A. **Química no contexto**: ensino médio, volume 1. São Paulo: Editora Schoba, 2011.

VIVEIRAS, A. **Química no contexto**: ensino médio, volume 2. São Paulo: Editora Schoba, 2011.

VIVEIRAS, A. **Química no contexto**: ensino médio, volume 3. São Paulo: Editora Schoba, 2011.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
FIS0305	Física III	64h	16h	02

**EMENTA**

Eletrostática. Eletrodinâmica. Campo Magnético. Força Magnética. Indução Magnética. Tópicos de Física Moderna.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

ALVARENGA, Antônio Máximo; ALVARENGA, Beatriz. **Física Ensino Médio**. São Paulo: Scipione, 2009. Vol.3.

FERRARO, Nicolau Gilberto; RAMALHO JUNIOR, Francisco; SOARES, Paulo Toledo. **Fundamentos da Física**. Rio de Janeiro: Moderna, 2009. Vol. 3.

PIETROCOLA, Maurício et al. **Física em Contexto**. São Paulo: FTD, 2011. Vol. 3.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

Gaspar, A. **Compreendendo a Física**. Vol. 3, São Paulo. Ed. Ática, 2011.

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. 9ª. ed.. São Paulo: Bookman-Artmed, 2002.

RAMALHO et al. **Os Fundamentos da Física**. Vol. 3, São Paulo. Ed. Moderna, 9a Edição.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
BIO0307	Biologia III	32h	08h	01

**EMENTA**

Genética. Hereditariedade e sua importância nos diversos ramos da Biologia. Biotecnologia. Evolução Biológica das Espécies. Ecologia e Influências Antrópicas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

AMABIS, J.; MARTHO, G. **Fundamentos da Biologia Moderna**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2006.

CÉSAR, S.; SEZAR, S. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2010.

LINHARES, S.; GEWANSZNAJDER, F. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

SILVA Jr., C.; SASSON, S.; CALDINI Jr., N. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Saraiva, 2010.  
PEZZI, A.C.; GOWDAK, D.; MATTOS, N.S. **Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: FTD, 2010.  
MENDONÇA, V.; LAURENCE, J. **Biologia para Nova Geração**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Nova Geração, 2010.

BIZZO, H. **Novas Bases da Biologia**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Ática, 2010.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
MAT0304	Matemática III	64h	16h	02

#### EMENTA

Estatística Básica. Análise Combinatória. Probabilidade. Geometria Espacial. Geometria. Analítica. Polinômios.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD

CRILLI, Tony. **50 ideias de matemática para você conhecer**. São Paulo: Planeta, 2017.

DANTE, Luis Roberto. **Matemática: Contexto & aplicações**. Vol. Único - 4ª Ed. São Paulo: Ática, 2018.

IEZZI, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 1. Atual. 2019.

\_\_\_\_\_, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 2. Atual. 2019.

\_\_\_\_\_, Gelson et. al.. **Fundamentos da Matemática Elementar**. 9a Ed. Vol 3. Atual. 2019.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IMENES, L.M. **Matemática para todos**. São Paulo: Scipione, 2002.

LIMA, Elon Lajes. *et al.* **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol.1.

\_\_\_\_\_. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol. 2.

\_\_\_\_\_. **A Matemática do Ensino Médio**. Rio de Janeiro: SBM, 2008. Vol. 3.

PROJETO ARARIBÁ. **Araribá Matemática**. São Paulo: Moderna, 2010.

PAIVA, Manoel. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 1.

\_\_\_\_\_. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 2.

\_\_\_\_\_. **Matemática**. São Paulo: Moderna, 2018. Vol. 3.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
GEO0303	Geografia III	32h	08h	01

#### EMENTA

A mundialização do Capital e o Processo de Globalização. A Nova Ordem Mundial e as Organizações Internacionais. Geopolítica e Conflitos Internacionais. Multiculturalismo.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.  
ASSIS E TOLEDO, Renata Ferraz de. Org's. **Temas atuais em mudanças climáticas:** para o Ensino Fundamental e Médio Editora: IEE – USP.  
BREFE, Ana Paula Fonseca. **A vida no tempo:** As cidades brasileiras no pós-guerra. Ed. Atual, 2000.  
COELHO, Marcos de Amorim e TERRA, Lygia. **Geografia Geral e do Brasil.** São Paulo: Moderna, 2011.  
JACOBI, Pedro Roberto; GRANDISOLI, Edson; COUTINHO, Sonia Maria Viggiani; MAIA, Roberta de PORTO GONÇALVES, Carlos Walter. **A globalização da natureza e a natureza da globalização.** São Paulo, civilização brasileira, 2006.  
SMITH, Dan. **Atlas dos conflitos mundiais.** São Paulo. ED Nacional, 2005.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ADAS, M. **Panorama Geográfico do Brasil:** contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004.  
ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. **Geografia.** São Paulo: Ática, 2007. Série Novo Ensino Médio.  
GUERINO, Luiza Angélica. **A Dinâmica do Espaço Brasileiro.** Curitiba: Positivo, 2010. Vol. 2.  
Josué de Castro. **Geografia da Fome.** São Paulo. Civilização Brasileira, 2001.  
VENTURI, L.A.B. **Praticando Geografia:** técnicas de campo e laboratório. São Paulo, Oficina de Textos, 2005. 239p.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
HIS0309	História III	64h	16h	02

### EMENTA

Guerras, conflitos e revoluções nas primeiras décadas do século XX: as guerras mundiais e a Revolução Russa. Totalitarismo, Fascismo e Nazismo. As novas conjunturas do pós-guerra: Guerra Fria, Revoluções e movimentos de Independência na África e Ásia. Política, economia e cultura na Primeira República brasileira. A Era Vargas. Segunda República no Brasil: de Dutra a João Goulart. Ditaduras militares na América. Ditadura Militar no Brasil: repressão e resistências. O Brasil pós-Ditadura Militar.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.  
BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania.** 12. ed. São Paulo: FTD, 2016.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

HOBSBAWN, Eric. **A era dos Extremos**: o breve século XX (1914-1991). São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

FERREIRA, Jorge; DELGADO, Lucília de Almeida Neves (org). **O Brasil Republicano**: O tempo do liberalismo excluyente: da proclamação da República à revolução de 1930. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2010.

KI-ZERBO, Joseph (ed.). **História geral da África I**: Metodologia e pré-história da África, Brasília: Unesco, 2010.

MÉSZÁROS, István. **O poder da ideologia**. São Paulo: Boitempo, 2004.

PAMPLONA, Marco A. (org). **Escravidão, exclusão e cidadania**. Rio de Janeiro: Access, 2001.

REIS, Antônio (coord). **As Grandes Correntes Políticas e Culturais do Século XX**. Lisboa: Colibri – IHC, 2003.

SERIACOPE, Gislane Campos Azevedo. **História**: volume único, São Paulo: Ática, 2005.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 40h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
FIL0302	Filosofia II	32h	08h	01

### EMENTA

Filosofia Política. Compreender os principais pares conceituais da existência humana envolvidos no problema da ação e suas relações. Avaliar os principais conceitos políticos, da formação do agir político à teoria política, assim como compreender a política como ciência e as teorias filosóficas sobre a política e suas implicações.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando**: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHATELET, François. **Uma História da Razão**. Rio de Janeiro: Zahar Editora, 1994.

OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. **Ética e Sociabilidade**. São Paulo: Loyola, 1993.

RUSSELL, Bertrand. **História da filosofia ocidental**. São Paulo: Nova Fronteira, 2015.



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
SOC0308	Sociologia II	36h	04h	01

**EMENTA**

Poder e Sociedade. Política: Democracia, Representatividade, Cidadania. Ação política: Instituições Políticas, Participação política, Movimentos Sociais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Livro didático escolhido no PNLD.

COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia**: introdução à sociedade da ciência. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

FERNANDES, Florestan. **A integração do negro na sociedade de classes**. 3. ed. São Paulo: Ática, 1978.

GHON, Maria da Glória. **Teoria dos movimentos sociais**: paradigmas clássicos e contemporâneos. 3ª ed. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

IANNI, Octávio. **O pensamento Sociológico Brasileiro**. São Paulo: Ática, 1989.

MARTINS, C. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 1982.

RICUPERO, Bernardo. **Sete lições sobre as interpretações do Brasil**. São Paulo: Alameda, 2007.

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

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALBORNOZ, S. **O que é trabalho**. São Paulo: Brasiliense, 1989.

BOTELHO, André & SCHWARZ, Lília Moritz. (org.). **Um enigma chamado Brasil**: 29 intérpretes e um país. São Paulo, Companhia das Letras, 2009.

FAORO, Raymundo. **(1958) Os donos do poder**. Porto Alegre, Globo.

GHON, Maria da Glória. **Teoria dos movimentos sociais**: paradigmas clássicos e contemporâneos. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2002.

GUERREIRO Ramos. **Introdução Crítica à sociologia brasileira**. Andes. Rio de Janeiro. 1957.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **(1956) Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro, Livraria José Olympio.

**3º ANO – BASE COMUM CURRICULAR**  
**COMPONENTES CURRICULARES COMUNS OPTATIVOS**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
ING0317	Inglês	72h	08h	02

**EMENTA**

Introdução às estruturas léxico-gramaticais da LEM, mediante situações prático discursivas, para o desenvolvimento das quatro habilidades comunicativas, através da compreensão de gêneros textuais diversos, sensibilizando o estudante para os aspectos socioculturais, sociocomunicativos, interculturais e da variação linguística.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FOLEY, Mark. HALL, Diane. **New Total English Elementary**. Pearson: UK. 2011  
TORRES, Nelson. **Dicionário Prático de Expressões Idiomáticas e Phrasal Verbs**. Disal: Brasil. 2003.

**Upgrade: Your English**. Obra coletiva produzida pela editora. 1ª ed. São Paulo: Richmond. Moderna, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

AKHTIN Mikhail. (Volochinov). **Marxismo e Filosofia da Linguagem**. 11ª Ed. São Paulo: Hucitec. 2004

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Secretaria de Educação Fundamental. **Parâmetros Curriculares Nacionais Ensino Médio**: Linguagens Códigos e suas Tecnologias. Parte2. Brasília,

DF: MEC/SEF, 2000

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Guia de livros didáticos: **PNLD 2015: Língua Estrangeira Moderna**. – Brasília: Ministério da Educação, Secretaria de Educação Básica, 2014.

BYRAM, M. (et al). **Developing the Intercultural Dimension in Language Teaching**: a practical introduction for teachers. Strasbourg: Council of Europe, Language Policy Division, 2002.

CARTER, Ronald; NUNAN, David. **The Cambridge Guide to Teaching English to speakers of other languages**. Cambridge, UK: Cambridge University Press. 2001.

CRISTOVÃO, V. L. L. et al.. **Uma proposta de planejamento de ensino de língua inglesa em torno de gêneros textuais**. Letras, Santa Maria, v. 20, n. 40, jan./jun. 2010 p. 191–215

DELORS, J. **Learning: The Treasure within Report to UNESCO of the International Commission on Education for the Twenty-first Century**. Paris: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, 1996

DIAS, Reinildes; JUCÁ, Leina; FARIA, Raquel. **Prime 1: Inglês para Ensino Médio**. São Paulo: MacMillan, 2010

MENEZES, Vera. **Alive High: 3º ano/ Ensino Médio**. 2ª ed. São Paulo: Edições SM, 2016.

MURPHY, Raymond. **Basic Grammar in Use Student's Book with Answers: Self-study Reference and Practice for Students of American English**. 4. Ed. Cambridge university Press: UK. 2017.

PAIVA, V.L.M.O. **A linguagem como gênero e a aprendizagem de língua inglesa**. In: Simpósio Internacional de Estudos de Gêneros Textuais, 3, 2005, Santa Maria. Anais eletrônicos. Santa Maria: UFSM, 2006.

PARAN, Amos. **Literature in language teaching and learning**. London, UK: TESOL, 2006.

PARANÁ. **Diretrizes Curriculares de Língua Estrangeira Moderna para a Educação Básica**. Curitiba: SEED, 2006.

RICHARDS, J.C. e RENANDYA, W.A. **Methodology in Language Teaching**: an anthology of current Practic. Cambridge University Press, 2002.

SANTOS, Santa Marli Pires. **A ludicidade como ciência**. Petrópolis: Vozes, 2001.

SILVA, V.E.S. A whodunit in the EFL classroom. **Revista de letras**. Curitiba. V.2 n.17, 2013, p 1-15.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
HRL0318	História Regional e Local	60h	20h	02

**EMENTA**

História, Região e identidades. Território e poder. A formação das territorialidades regionais. Territórios de identidade. O Nordeste no tempo e no espaço. As relações entre o campo e a cidade. Campo, cidade, história e memória.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALBUQUERQUE JUNIOR, Durval Muniz de. **A Invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. **História, Região e Globalização**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2009.

IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. IBGE, volume XX. Rio de Janeiro, 1958.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. IBGE, volume XXI. Rio de Janeiro, 1958.

NEVES, Erivaldo Fagundes. **História Regional e Local: fragmentação e recomposição da História na crise da modernidade**. Feira de Santana: Arcádia, 2002.

SANTOS, Fabricio Lyrio (Org). **Os índios na história da Bahia**. Cruz das Almas: EDUFRB; Belo Horizonte: Fino Traço, 2016.

SEI-SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. **Perfil dos Territórios de Identidade da Bahia**. Salvador: Publicações SEI, 2018.

TRICART, Jean e SANTOS, Milton. **Estudos de Geografia da Bahia**. Salvador: Livraria progresso, 1958.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
HFT0319	História e Filosofia da Técnica e da Tecnologia	64h	16h	02

#### EMENTA

Os conceitos de técnica e tecnologia. A técnica e a tecnologia em diferentes temporalidades e espacialidades. Tecnologias indígenas, africanas e europeias na formação do Brasil colonial. Técnica e tecnologia na História do Brasil. Tecnologia e poder. Tecnologia, produção e consumo. Tecnologia, ciência e ética.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HOBSBAWN, Eric. **A Era das Revoluções**. São Paulo: Paz e Terra, 2015.

VARGAS, Milton (org.). **História da Técnica e da Tecnologia no Brasil**. São Paulo: Unesp, 1994.

WILLIAMS, Trevor I. **História das invenções: do machado de pedra às tecnologias da informação**. Belo Horizonte: Gutemberg, 2009.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUNHA JUNIOR, Henrique. **Tecnologias africanas no Brasil**. Rio de Janeiro: CEAP, 2010.

HEIDEGGER, Martin. A questão da técnica. *In: Ensaios e conferências*. Trad. Emmanuel Carneiro Leão, Gilvam Fogel e Márcia de Sá Cavalcante Schuback. Petrópolis: Vozes, 2002.

HORKHEIMER, M. **Eclipse da razão**. Tradução Sebastião Uchoa Leite. Rio de Janeiro: Ed. Labor,

1976.

HUXLEY, Aldous. **Admirável Mundo Novo**. 5. ed. Porto Alegre: Editora Globo, 1979.

MORIN, Edgar. **Ciência com Consciência**. 16. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

NOVAES, A. (Org.) **A condição humana**: as aventuras do homem em tempos de mutações. Rio de Janeiro: Agir; São Paulo: Edições SESC SP, 2009.

NOVAES, A. (Org.) **O homem-máquina**: a ciência manipula o corpo. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

PINSKY, Jaime. **As primeiras civilizações**. São Paulo: Editora atual, 1994.

ROSSI, Paolo. **O Nascimento da Ciência Moderna no Renascimento**. Bauru: Edusc, 2001.

SANTOS, Layment G. **Politizar as tecnologias**. São Paulo: Ed. 34, 2003.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA</b>			
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
AMA0320	Filosofia: Amor e Amizade	64h	16h	02

**EMENTA**

Amor – Eros – Philia – Ágape. A idealização do amor. Amizade. Amizade e alteridade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando**: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

GALLO, Sílvia. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. 6 ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2012.

\_\_\_\_\_. **História da Filosofia**. 2. ed. Lisboa: Editorial Presença, 1963. vol. I.

AGAMBEM, Giorgio. **O amigo & O que é um dispositivo?** Chapecó: Argos, 2014. Disponível em: <https://territoriosdefilosofia.wordpress.com/2013/05/04/o-amigo/>. Acesso em 17/02/2020.

BARTHES, Roland. **Fragmentos de um discurso amoroso**. São Paulo, Martins Fontes, 2003, verbetes Ausência (pp 35-42), Cena (51-57), Ciúme (67-70), Dedicatória (103-110), Espera (163-168), Por quê? (279-282), Sozinho (315-320). Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2018/03/02/roland-barthes-9-livros-para-download-em-pdf/>. Acesso em 17/02/2020.

BAUMAN, Zygmunt. **Amor Líquido: Sobre A Fragilidade Dos Laços Humanos**. Rio De Janeiro: Jorge Zahar, 2004. Disponível em: <https://www.netmundi.org/home/2017/zygmunt-bauman-livros-para-baixar/>. Acesso em 17/02/2020.

BOURDIEU, Pierre. **A Dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1999. Capítulo 1. Uma imagem engrandecida (p. 13-67). Pos-scriptum sobre a dominação e o amor (p. 129-133). Disponível em: <https://www.netmundi.org/home/2018/pierre-bourdieu-15-livros-para-baixar/>. Acesso em 17/02/2020.

DEL PRIORE, Mary. **História do amor no Brasil**. São Paulo, Editora Contexto, 2005, Século XIX Amores em engenhos e sobrados do nordeste (pp 141-156), Casamentos arranjados, casamentos por interesse (156-177), Amores escravos e amores mestiços (181-187). Disponível em: <http://files.anajatubaateniense-blogspot-com.webnode.com/200000269-43ddb44dc0/MaryDelPrioreHistriadoAmornoBrasil.pdf>. Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT, Michel. **Amizade como modo de vida**. Disponível em: <http://escolanomade.org/2016/02/12/599/>. Acessado em: 27/09/2019.

GIDDENS, Anthony. **O amor romântico e outras ligações**. In: A Transformação Da Intimidade: Sexualidade, Amor E Erotismo Nas Sociedades Modernas. São Paulo: Unesp, 1993, pp. 47-58. Disponível no google books

OLTRAMARI, Amor e conjugalidade na contemporaneidade: uma revisão de literatura. In: **Psicologia em Estudo**. Maringá, V.14, n.4, p.669-677, out./dez. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/pe/v14n4/v14n4a07.pdf>. Acesso em 17/02/2020.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
CCS0321	Filosofia: O Cuidado de Si e a Constituição da Subjetividade	64h	16h	02

**EMENTA**

Sujeito, Poder e Verdade. O Sujeito Ético. Constituição e Desconstituição da Subjetividade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 23. ed. Rio de Janeiro: Graal, 2007.

GALLO, Sílvio. **Filosofia: experiência do pensamento**. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**. 6. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2012.

\_\_\_\_\_. **História da Filosofia**. vol. I. 2. ed. Lisboa: Editorial Presença, 1963.

EPICURO. **Carta sobre a felicidade (a Meneceu)**. Tradução Álvaro Lorencini e Enzo Del Carratore. São Paulo: UNESP, 1997. Disponível em: <https://abdet.com.br/site/wp-content/uploads/2014/11/Carta-Sobre-a-Felicidade.pdf>. Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT. **A Hermenêutica do Sujeito**: curso dado no Collège de France (1981-1982). 3. ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010a. (Coleção Obras de Michel Foucault). Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/>. Acesso em 17/02/2020.

MUCHAIL, Salma Tannus. **Foucault, Mestre do Cuidado**: textos sobre A Hermenêutica do Sujeito. São Paulo: Edições Loyola, 2011.

NIETZSCHE. **A Gaia Ciência**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. Disponível em: <https://www.netmundi.org/home/2017/friedrich-nietzsche-16-livros-para-baixar/>. Acesso em: 17/02/2020.

SÊNECA, L. A. **Sobre a brevidade da vida**. Tradução Lúcia Sá Rebello, Ellen Itanajara Neves Vranas e Gabriel Nocchi Macedo. Porto Alegre: RS. L&PM. 2012. p. 7,8. Disponível em: [http://imagomundi.com.br/filo/seneca\\_brevidade.pdf](http://imagomundi.com.br/filo/seneca_brevidade.pdf). Acesso em: 17/02/2020.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO					
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA			Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais	
		Teórica	Prática		
		ECO0322	Filosofia: Ecoética		

**EMENTA**

A Era Ecológica e Ecozóica. A nova cosmologia e a ecologia. A crise ecológica. Uma nova ordem ecológica mundial. O Homem da anti-natureza. A ecologia democrática e a questão dos direitos da natureza. Nacionalismo e cosmopolitismo. Princípio Responsabilidade em Hans Jonas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BOFF, Leonardo. **Ecologia**: grito da Terra, grito dos pobres: dignidade e direitos da Mãe Terra. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015.

FERRY, Luc. **A Nova Ordem Ecológica**: A árvore, o animal e o homem. Rio de Janeiro, RJ: DIFEL, 2009.

JONAS, Hans. **O Princípio Responsabilidade**: ensaio de uma ética para uma civilização tecnológica. Rio de Janeiro: PUC Rio, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando**: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.

CHAUÍ, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.

GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO**  
**CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
GSR0323	Filosofia: Gênero, Sexualidade e Relações de Poder	64h	16h	02

**EMENTA**

Relações de Gênero e de Poder. Gênero. Sexualidade. Educação e Religião.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade I**: A vontade de saber. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1988. Introdução e capítulo 1 sobre dispositivo da sexualidade. Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/>. Acesso em 17/02/2020.

LOURO, Guacira Lopes. **Gênero, sexualidade e poder**. IN: LOURO, Guacira Lopes. Gênero, sexualidade e educação: uma perspectiva pós-estruturalista. Petrópolis: Vozes, 1997. (p.37-56). Disponível em: <https://bibliotecaonlinedahisfj.files.wordpress.com/2015/03/genero-sexualidade-e-educacao-guacira-lopes-louro.pdf>. Acesso em 17/02/2020.

SCOTT, Joan. **Gênero**: uma categoria útil de análise histórica. Educação & Realidade. Porto Alegre, vol.20, n.2, jul./dez.1995. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/185058/mod\\_resource/content/2/G%C3%AAnero-Joan%20Scott.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/185058/mod_resource/content/2/G%C3%AAnero-Joan%20Scott.pdf). Acesso em 17/02/2020.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1999. Capítulo 1. Uma imagem engrandecida (p. 13-67). Pos-scriptum sobre a dominação e o amor (p. 129-133). Disponível em: <https://www.netmundi.org/home/2018/pierre-bourdieu-15-livros-para-baixar/>. Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade**: o uso dos prazeres. São Paulo: Paz e Terra, 2014. V. 2. Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/>. Acesso em 17/02/2020.

FOUCAULT, Michel. **História da sexualidade**: o cuidado de si. São Paulo: Paz e Terra, 2014. V. 3. Disponível em: <https://farofafilosofica.com/2016/11/14/michel-foucault-26-livros-em-pdf-para-download-livros-ensaios-artigos-conferencias-e-cursos/>. Acesso em 17/02/2020.



WEEKS, J. O corpo e a sexualidade. In: LOURO, G (Org.). **O corpo educado: pedagogia da sexualidade**. Belo Horizonte: Autêntica, 1999. p. 35-82. Disponível em: <https://social.stoa.usp.br/articles/0037/3043/Guacira-Lopes-Louro-O-Corpo-Educado-pdf-rev.pdf>. Acesso em 17/02/2020.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
EST0324	Filosofia: Estética	50h	30h	02

**EMENTA**

Introdução à filosofia da arte, do belo e do gosto; Experiências e juízos estéticos; Objetivismo e subjetivismo estéticos; O padrão do gosto; O problema de conceituação da arte; A arte: produção e consumo, comunicação e conhecimento; Arte e imitação; Arte e expressão; Arte e forma; O problema do valor intrínseco da arte; O valor instrumental da arte; Arte clássica; Arte contemporânea; Estética peripatética (projeto).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

OARANHA, Maria L. da Arruda, MARTINS, Maria H. Pires. **Filosofando**: Introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2013.  
 CHAUI, Marilena. **Iniciação à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2013.  
 GALLO, Sílvio. **Filosofia**: experiência do pensamento. 1. ed. São Paulo: Scipione, 2013.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMEIDA, A. et al. **A arte de pensar**: filosofia 10º ano. Vol. II. Lisboa: Didática Editora. 2007.  
 BENJAMIN, Walter. **Magia e Técnica, Arte e Política**. São Paulo, SP: Brasiliense, 1994.  
 \_\_\_\_\_. Experiência e Juízo Estéticos. Disponível em: <https://www.passeidireto.com/arquivo/2043907/a-experiencia-e-o-juizo-estetico>.  
 HUME, David. **Ensaio Morais, Políticos e Literários**. São Paulo: Abril Cultural, 1984. (Col. Os Pensadores).  
 JIMENES, Marc. **Que é Estética?** São Leopoldo, RS: Unisinos, 1999.  
 WERNER, Jaeger. **Paidéia**: A formação do homem grego. SP: Martins Fontes, 2003.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TFM0325	Tópicos de Física Moderna	72h	08h	02

#### EMENTA

Estuda a Introdução à Relatividade. Primórdios da Teoria Quântica. Princípios Básicos da Teoria Quântica. Radioatividade. Fissão e Fusão Nucleares. Relatividade Geral e Especial.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FERRARO, Nicolau Gilberto; RAMALHO JUNIOR; Francisco; SOARES, Paulo Toledo. Os fundamentos da Física 3: **eletricidade, introdução a física moderna, análise dimensional. 10. ed. São Paulo: Moderna, 2007.**  
 CALÇADA, Caio Sérgio; SAMPAIO, José Luiz. **Universo da Física 3: Ondulatória, Eletromagnetismo e Física Moderna. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.**

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABBOTT, Edwin. **Planolândia: Um romance de muitas dimensões. 1. ed. São Paulo: Conrad, 2002.**

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
EAS0326	<i>English Advanced Skills for Communication</i>	30h	50h	02

#### EMENTA

Tópicos de conversação e produção textual. Gramática no texto e no discurso. Interpretação de textos verbais. Argumentação, expressão de opinião e debate. Utilização de conectivos simples e complexos. Níveis de registro: formalidade e informalidade. Aspectos socioculturais da língua: *idioms, phrasal verbs, slang, collocations and accent*. Aprimoramento de pronúncia. Ritmo. Fluência e adequação de discurso. Contextualização de discursos (fala e texto).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FOLEY, Mark. HALL, Diane. **New Total English Elementary. Pearson: UK. 2011**  
 TORRES, Nelson. **Dicionário Prático de Expressões Idiomáticas e Phrasal Verbs. Disal: Brasil. 2003.**

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MURPHY. Raymond. **Basic Grammar in Use Student's Book with Answers**: Self-study Reference and Practice for Students of American English. Ed. 4. Cambridge University Press: UK. 2017.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
EAP0327	<i>English Academic Purposes</i>	30h	50h	02

**EMENTA**

Leitura e produção de textos acadêmicos fundamentadas nas necessidades linguísticas dos estudantes. Gramática no texto; níveis de registro. Adequação do discurso aos gêneros textuais. Conectivos e coesão textual. Tradução e versão.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FOLEY, Mark. HALL, Diane. **New Total English Elementary**. Pearson: UK. 2011  
TORRES, Nelson. **Dicionário Prático de Expressões Idiomáticas e Phrasal Verbs**. Disal: Brasil. 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

MURPHY. Raymond. **Basic Grammar in Use Student's Book with Answers**: Self-study Reference and Practice for Students of American English. Ed. 4. Cambridge University Press: UK. 2017.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
EIS0328	<i>English Intermediate Skills for Communication</i>	30h	50h	02

**EMENTA**

Tópicos de conversação e produção textual. Gramática no texto e no discurso. Interpretação de textos verbais. Argumentação, expressão de opinião e debate. Utilização de conectivos simples e complexos. Níveis de registro: formalidade e informalidade. Aspectos socioculturais da língua: *idioms, phrasal verbs, slang, collocations and accent*. Aprimoramento de pronúncia, ritmo, fluência e adequação de

discurso. Contextualização de discursos (fala e texto).

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FOLEY, Mark. HALL, Diane. **New Total English Elementary**. Pearson: UK. 2011  
TORRES, Nelson. **Dicionário Prático de Expressões Idiomáticas e Phrasal Verbs**. Disal: Brasil. 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MURPHY, Raymond. **Basic Grammar in Use Student's Book with Answers: Self-study Reference and Practice for Students of American English**. Ed. 4. Cambridge university Press: UK. 2017.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	BASE COMUM CURRICULAR OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
QAQ0329	Química Analítica Qualitativa	40h	40h	02

### EMENTA

Introdução à Química Analítica Qualitativa. Técnicas de reações analíticas (via seca e via úmida). Análise funcional e sistemática de cátions e ânions.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VOGEL, A. I. **Química Analítica Qualitativa**, Mestre Jou, 5 ed., São Paulo, 1981.  
SKOOG, Douglas A. **Fundamentos de química analítica**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006. XVII, 999 p.  
BACCAN, Nivaldo. **Introdução a semimicroanálise qualitativa**. 7 ed., Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 1997. 295p.  
HARRIS, D. C, **Análise Química Quantitativa**, 7 ed., LTC, Rio de Janeiro, 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VOGEL, A. **Vogel's qualitative inorganic analysis**. Ed. Longman, London, 1996.  
ALEXEEV, Vladimir. **Análise qualitativa**. Porto: Lopes da Silva, 1982. 583p.  
VAITSMAN, Delmo S.; BITTENCOURT, Olymar A. **Ensaio químicos qualitativos**. Rio de Janeiro: Interciência, 1995. 311p.  
CHRISTIAN, G. D., **Analytical Chemistry**, 6 ed., Ed. John Wiley & Sons, NY, 2004.  
HAGE, D. S., CARR, J. D., **Química Analítica e Análise Quantitativa**, Ed. Pearson Universitários, 2011.

**3º ANO – NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU****DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
LPT0316	Leitura e Produção Textual II	40h	00h	01

**EMENTA**

Leitura e produção de textos diversos, enfocando as sequências representativas de gêneros textuais que contemplem a tipologia dissertativo-argumentativa. Conhecimento (teórico e prático) sobre as convenções relacionadas ao registro (ou norma) padrão escrito (a).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

SAVIOLI, Francisco Platão; FIORIN, José Luiz. **Lições de texto**: leitura e redação. 5 ed. São Paulo: Ática, 2006. 432 p.

VANOYE, Francis. **Usos da linguagem**: problemas e técnicas na produção oral e escrita. Francis Vanoye; tradução e adaptação Clarice Madureira Sabóia. 13 ed. São Paulo. Martins Fontes, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ABAUURRE, Maria Luiza M. et al. **Português**: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008.

KOCH, Ingedore Villaça. **A interação pela linguagem**. 5 ed. São Paulo: Contexto, 1995.

**3º ANO – NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR  
COMPONENTES CURRICULARES DIVERSIFICADOS OPTATIVOS****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU****DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
LEE0330	Língua Estrangeira – Espanhol (LEE)	80h	00h	02

## EMENTA

Desenvolvimento do raciocínio crítico do educando, a partir de situações prático-discursivas voltadas à cultura e identidade que envolve os falantes hispanos, (re)conhecendo, também, as estruturas morfo-sintáticas, fonético-fonológicas e semânticas da Língua Espanhola, em nível básico.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

ARIAS, Sandra Di Lullo. **Espanhol para o vestibular**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. Campus, 251 p.  
FREITAS, L.M.A.; COSTA, E.G.M. **Sentidos en lengua española**. 1. ed. São Paulo: Richmond, 2016.  
MILANI, Esther Maria. **Gramática de espanhol para brasileiros**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. 432 p  
SEÑAS. **Diccionario para la Enseñanza de la Lengua Española para Brasileños**. 4ª Edición. São Paulo: Martins Fontes, 2013.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARCIA, Pedro Luís; CHAVES, Luiza Santana; COIMBRA, Ludmila. **Cercanía Joven**: espanhol, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.  
FANJUL, Adrián Paulo. **Português brasileiro, espanhol de... onde?** Analogias incertas. Letras & Letras, Uberlândia, v. 20, 2004, p. 165-183.  
FANJUL, A.P. **Gramática y práctica de español para brasileños**. 3ª ed. São Paulo: Santillana, 2014.  
PALACIOS ALCAINE, Azucena. **Variedades del español hablado en América**: una aproximación educativa. In: Las lenguas españolas: un enfoque filológico. Madrid: Ministerio de Educación y Ciencia, 2006, p. 175-197.  
SIERRA, T.V. **Español instrumental**. Curitiba: Editora IBPEX, 2005.  
SILVA, Cecília Fonseca da; SILVA, Luz María Pires da. **Español a través de textos: estudio contrastivo para brasileños**. Rio de Janeiro, 2008. 115 p.  
TALAVERA, G.; DÍAZ, M. **Dicionário Santillana para Estudantes**: Espanhol-Português / Português – Espanhol. 2ª Ed. Moderna, 2008.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
PCO0331	Pensamento Computacional	20h	60h	04

## EMENTA

Entender o que é um algoritmo e ser capaz de expressar linearmente simples (sem ramificações) algoritmos simbólicos. Executar, verificações e mudar algoritmos simples; Entender que os algoritmos são executados, seguindo instruções precisas. Projetar algoritmos simples usando repetições e

condições. Usar o raciocínio lógico para prever resultados; Detectar e corrigir erros, ou seja, depuração de algoritmos e semânticas. Usar o raciocínio lógico para prever o comportamento dos algoritmos. Projetar soluções (algoritmos) que usem repetição pré-testada, repetição pós-testada e seleção simples. Usar o raciocínio lógico para prever saídas, informadas as entradas. Criar algoritmos simples para alcançar determinadas metas. Entender por que e em que situações os computadores são utilizados. Reconhecer que existem diferentes algoritmos para a resolver o mesmo problema. Usar o raciocínio lógico para explicar como funciona um algoritmo. Entender que alguns problemas não podem ser resolvidos computacionalmente.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARJI, Majed. **Aprenda a Programar com Scratch: uma Introdução Visual à Programação com Jogos, Arte, Ciência e Matemática**. Novatec Editora, 2014.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações**. 4. ed. rev. São Paulo: Érica, 2013.

VELLOSO, Fernando de C. **Informática: Conceitos Básicos**. 9. ed. São Paulo: Campus, 2014.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, William Pereira. **Informática Fundamental: Introdução ao Processamento de Dados**. Editora Érica. 2010.

BRAGA, William. **Informática elementar: Microsoft Windows XP, Microsoft Excel 2003, Microsoft Word 2003: teoria e prática**. 2. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007.

\_\_\_\_\_. **Informática elementar: OpenOffice 2.0: Calc e Writer: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2007.

MARÇULA, Marcelo; BENINI FILHO, Pio Armando. **Informática: conceitos e aplicações**. 3. ed. rev. São Paulo: Érica, 2005.

NORTON, Peter. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2011.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO			NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA	
Código			C. H. Total: 80h	
			Teórica	Prática
CAO0332			20h	60h
			Aulas semanais	
			02	

### EMENTA

Concepções sobre a música. Elementos da música e sua linguagem. História e características do canto coral. Exercícios de respiração, aquecimento vocal e afinação. Apreciação e experimentação do repertório da Música Popular Brasileira. Prática musical de conjunto.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAÊ, Tutti e PACHECO, Cláudia. **Canto** - Equilíbrio Entre Corpo e Som - Princípios da Fisiologia Vocal. São Paulo: Irmãos Vitale, 2006.

BENNETT, Roy. Elementos básicos da música – **Cadernos de Música da Universidade de Cambridge**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998

FUCCI AMATO, R. C. O canto coral como prática sócio-cultural e educativo-musical. *In: Opus: Revista da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Música (Anppom)*, Goiânia, v. 13, n. 1, p. 75-96, 2007

MATHIAS, N. **Coral**: um canto apaixonante. Brasília: Musimed, 1986.

SCHMELING, Agnes; TEIXEIRA, Lúcia. Explorando possibilidades vocais: da fala ao canto. *In: Música na Educação Básica*, v.2, n.2. Porto Alegre: ABEM, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATEIRO, Teresa; ILARI, Beatriz (Org.). **Pedagogias em Educação Musical**. Curitiba: Ibpex, 2011.

PENNA, Maura. **Música(s) e seu Ensino**. Porto Alegre: Sulina, 2008.

SEKEFF, M. L. (2007). **Da música, seus usos e recursos** 2. ed. São Paulo: Editora Unesp.

SEVERIANO, Jairo. **Uma história da Música Popular Brasileira**. 4. Ed. São Paulo: Editora 34, 2017.

SOUZA, Jusamara; SCHMELING, Agnes; DIAS, Leila; TEIXEIRA, Lúcia. **Para além da afinação**: compreendendo as experiências do canto a partir de investigações em canto individual e coletivo. *In: CONGRESSO NACIONAL DA ABEM, 18, Anais...* Londrina, Out., 2009. p.985-992.

SWANWICK, Keith. **Ensinando Música Musicalmente**. Tradução de Alda Oliveira e Cristina Tourino, São Paulo: Moderna, 2003.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		3º
		Teórica	Prática	
FLD0333	Flauta Doce	20h	60h	02

#### EMENTA

Concepções sobre a música. Elementos da música e sua linguagem. História e características do instrumento. Ergonomia da prática instrumental. Técnicas instrumentais. Exercícios de respiração. Apreciação e experimentação do repertório da Música Popular Brasileira. Prática musical individual e de conjunto.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEINEKE, Viviane. **Canções do Mundo para Tocar**: arranjos para grupo instrumental. Florianópolis: Cidade Futura, 2001. Vol. 1

BENNETT, Roy. Elementos básicos da música. **Cadernos de Música da Universidade de Cambridge**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998

METTIG ROCHA, Carmem. **Vamos fazer música**. Salvador: Editora da UFBA, 1998.



MONKEMEYER, Helmut. **Método para flauta doce soprano**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 2001.  
WILLEMS, Edgar. **Solfejo**: Curso elementar. São Paulo: Fermata do Brasil, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATEIRO, Teresa; ILARI, Beatriz (Org.). **Pedagogias em Educação Musical**. Curitiba: Ibpex, 2011.  
POZZOLI. **Guia teórico-prático para o ensino do ditado musical**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 2004.  
SEKEFF, M. L. (2007). **Da música, seus usos e recursos**. 2 ed. São Paulo: Editora Unesp.  
SEVERIANO, Jairo. **Uma história da Música Popular Brasileira**. 4 ed. São Paulo: Editora 34, 2017.  
SWANWICK, Keith. **Ensinando Música Musicalmente**. Tradução de Alda Oliveira e Cristina Tourino, São Paulo: Moderna, 2003.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
PTM0334	Percepção e Teoria Musical	20h	60h	02

#### EMENTA

Concepções sobre a música. Elementos da música e sua linguagem. Exercícios de percepção, escrita e execução rítmica, melódica e harmônica. História da Música. Organologia. Apreciação musical dos diversos períodos e gêneros. História da música popular brasileira.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BENNETT, Roy. Elementos básicos da música – **Cadernos de Música da Universidade de Cambridge**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 1998.  
MED, Bohumil. **Teoria da música**. 4. ed. Brasília: Musimed, 1996.  
METTIG ROCHA, Carmem. **Vamos fazer música**. Salvador: Editora da UFBA, 1998.  
POZZOLI. **Guia teórico-prático para o ensino do ditado musical**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 2004.  
WILLEMS, Edgar. **Solfejo**: Curso elementar. São Paulo: Fermata do Brasil, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMADA, Carlos. **Arranjo**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2000.  
MATEIRO, Teresa; ILARI, Beatriz (Org.). **Pedagogias em Educação Musical**. Curitiba: Ibpex, 2011.  
SEKEFF, M. L. **Da música, seus usos e recursos**. 2 ed. São Paulo: Editora Unesp, 2007.

SEVERIANO, Jairo. **Uma história da Música Popular Brasileira**. 4 ed. São Paulo: Editora 34, 2017.  
SWANWICK, Keith. **Ensinando Música Musicalmente**. Tradução de Alda Oliveira e Cristina Tourino, São Paulo: Moderna, 2003.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
PRM0335	Práticas Musicais	20h	60h	02

**EMENTA**

Concepções sobre a música. Elementos da música e sua linguagem. Apreciação, produção e criação musical. Prática musical individual e de conjunto. Técnica vocal e instrumental. Harmonia.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BEINEKE, Viviane. **Canções do Mundo para Tocar**: arranjos para grupo instrumental. Florianópolis: Cidade Futura, 2001. Vol. 1.  
BENNETT, Roy. **Elementos básicos da música** – Cadernos de Música da Universidade de Cambridge. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998  
CRUVINEL, Flavia Maria. **Educação Musical e Transformação Social**: uma experiência com ensino coletivo de cordas. ICBC: Goiânia, 2005.  
FARIA, Nelson. **Harmonia Aplicada ao Violão e Guitarra**. São Paulo: Irmãos Vitale, 2009.  
JACOB, Mingo. **Método Básico de Percussão, Universo Rítmico**. São Paulo: Irmãos Vitale, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ALMADA, Carlos. **Arranjo**. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2000.  
MATEIRO, Teresa; ILARI, Beatriz (Org.). **Pedagogias em Educação Musical**. Curitiba: Ibpex, 2011.  
SEKEFF, M. L. (2007). **Da música, seus usos e recursos**. 2 ed. São Paulo: Editora Unesp.  
SEVERIANO, Jairo. **Uma história da Música Popular Brasileira**. 4 ed. São Paulo: Editora 34, 2017.

SWANWICK, Keith. **Ensinando Música Musicalmente**. Tradução de Alda Oliveira e Cristina Tourino, São Paulo: Moderna, 2003.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
VIP0336	Violão Popular	20h	60h	02

**EMENTA**

Concepções sobre a música. Elementos da música e sua linguagem. História e características do instrumento. Ergonomia da prática instrumental. Técnicas instrumentais (dedilhado, harpejo e rítmica). Apreciação e experimentação do repertório da Música Popular Brasileira. Prática musical individual e de conjunto.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CRUVINEL, Flavia Maria. **Educação Musical e Transformação Social**: uma experiência com ensino coletivo de cordas. ICBC: Goiânia, 2005.

FARIA, Nelson. **Harmonia Aplicada ao Violão e Guitarra**. São Paulo: Irmãos Vitale, 2009.

MED, Bohumil. **Teoria da música**. 4 ed. Brasília: Musimed, 1996.

PINTO, Henrique. **Iniciação ao violão**. São Paulo: Ricordi, 2008.

ROCHA FILHO, Othon Gomes da. **Minhas primeiras notas ao violão**. vol 1. São Paulo: Irmãos Vitale, 1996.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BENNETT, Roy. Elementos básicos da música. **Cadernos de Música da Universidade de Cambridge**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1998

POZZOLI. **Guia teórico-prático para o ensino do ditado musical**. São Paulo: Ricordi Brasileira, 2004.

SEKEFF, M. L. **Da música, seus usos e recursos**. 2 ed. São Paulo: Editora Unesp, 2007.

SEVERIANO, Jairo. **Uma história da Música Popular Brasileira**. 4 ed. São Paulo: Editora 34, 2017.

WILLEMS, Edgar. **Solfejo**: Curso elementar. São Paulo: Fermata do Brasil, 2005.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
ASE0311	Análise Sensorial	40h	40h	02

**EMENTA**

Importância da análise sensorial no controle da qualidade dos alimentos. 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: discriminativo, descritivos e afetivos. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALMEIDA, T.C.A.; *et al.* **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.  
DUTCOSKY, S.D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3. ed. Curitiba: Champagnat. 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CHAVES, José Benício Paes. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2005.  
EMBRAPA / CTAA. **Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Tomo I, II e III. Rio de Janeiro, 1994.  
FARIA, E. V; YOTSUYANAGI, K. **Técnicas de análise sensorial**. 2.ed. Campinas: ITAL, 2008.  
NESPOLO, C.R.; DE OLIVEIRA, F.A.; PINTO, F.S.T.; OLIVERA, F.C. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2015.  
MINIM, Valéria Paula Rodrigues. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2006.  
MORAES, MAC. **Métodos para avaliação sensorial dos alimentos**. 8. ed. Campinas: UNICAMP, 1993.  
SBCTA. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Ed. Sbcta, 2000.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>

Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
EBA0314	Embalagem e Rotulagem de Alimentos	80h	00h	02

#### EMENTA

Importância da embalagem. Tipos de embalagens. Escolha da embalagem e estabilidade dos alimentos. Rotulagem e legislação.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANYADIKE, Nnamdi. **Embalagens Flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVES, Rosa Maria Vercelino et al. **Embalagem para produtos de laticínios**. Campinas: ITAL/CETEA, 1994.

JORGE, Neuza. **Embalagens para Alimentos**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2013.

OLIVEIRA, Lea Mariza de. **Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade**. Campinas: ITAL/CETEA, 2008.

PARANÁ Secretaria de Estado do Meio Ambiente. **Embalagem longa vida**. Curitiba: SEMA, 2005.

SARANTÓPOULOS, Claire Isabel G. L.; OLIVEIRA, Lea Mariza de; CANAVESI, Érica. **Requisitos de conservação de alimentos em embalagens flexíveis**. Campinas: CETEA, 2001.

TWEDE, Diana; GODDARD, Ron. **Materiais para embalagens**. São Paulo: Blucher, 2010. (Coleção Embalagem).

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TCB0310	Tecnologia de Bebidas	60h	20h	02

#### EMENTA

Bebidas e legislação brasileira. Bebidas não alcoólicas. Bebidas alcoólicas (fermentadas e fermento-destilladas). Legislação. Processos de produção.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E. *et al.* **Alimentos e Bebidas produzidos por fermentação**. São Paulo: Edgard Blucher, 1983.

LIMA, L. L. A. **Tecnologia de Bebidas**. Recife: EDUFRPE, 2011. 126 p. ISBN 978-85-7946-089-0

VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de Bebidas**. São Paulo: Edgar Blucher, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1989. 652 p.

TSCHOPE, E. C. **Microcervejarias e Cervejarias**: a história, arte e tecnologia. São Paulo: Adem, 2001.

VENTURINI FILHO, W. G. **Tecnologia de Bebidas**: matéria-prima, processamento, legislação e mercado BPF/APPCC. São Paulo: Edgard Blucher, 2005.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU****DADOS DO COMPONENTE**

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TCD0313	Tecnologia de Carnes e Derivados	50h	30h	02

**EMENTA**

Composição e valor nutricional da carne. Propriedades da carne fresca. Alterações *ante e post mortem*. Abate humanitário. Conservação das carnes. Processamento de produtos cárneos e derivados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

GOMIDE, L.A.M; RAMOS, E.M; FONTES, P.R. **Tecnologia do Abate e Tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**: Tecnologia da sua obtenção e transformação. Vol. 1, UFG, 2001.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. D. G. M. **Atualidades em Ciência e Tecnologia de Carnes**. Varela, 2006.

TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; Terra, L. M. **Defeitos nos produtos cárneos**: origens e soluções. Varela, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa A. B.; SPOTO, Marta H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri; Manole; 2006.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática**. Editora Artmed, 2006.

Gil, I.J.A.S.; DURAO, J.F. C. **Manual de inspeção sanitária de carnes**. São Paulo, Fund. Calouste Gulbenkian s.d.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU****DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
TPM0312	Tecnologia de Panificação e Massas	40h	40h	02

#### **EMENTA**

História da panificação. Principais ingredientes e matérias-primas. Equipamentos utilizados na panificação. Etapas básicas da panificação. Métodos de elaboração (processamento, falhas de processo, ações corretivas e legislações). Pães, biscoitos, bolachas e massas.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CAUVAIN, S.; YOUNG, L. **Tecnologia da Panificação**. 2. ed. Barueri: Manole, 2006.  
 CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. São Paulo: Coordenadoria da Indústria e Comércio, Governo do Estado de São Paulo, 1982.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2003.  
 FRANCO, G. **Tabela de Composição de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2004.  
 MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e Análise de Biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.

### **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU**

#### **DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 40h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
GRA0315	Gestão de Resíduos e Meio Ambiente	30h	10h	01

#### **EMENTA**

Recursos hídricos. Qualidade da água. Importância do tratamento da água e de efluentes para a conservação ambiental e para o processo de produção. Tratamento de água. Tratamento de efluentes. Resíduos Sólidos: política, gestão e tratamentos.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BERAQUET, N. J. **Ciência e Tecnologia da Carne Bovina**. Centro de Tecnologia da Carne. Campinas-SP, 1995.

BRASIL, **Lei no 9.433, de 8 de janeiro de 1997**. Institui a Política Nacional de Recursos Hídricos e cria o Sistema Nacional de Gerenciamento de Recursos Hídricos.

BRASIL, **Lei Nº 12.305 de 02 de agosto de 2010**. Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS). IPEA, 2012. **Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada Diagnóstico dos Resíduos Orgânicos do Setor** Agrossilvopastoril e Agroindústrias Associadas. Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/relatoriopesquisa/120917\\_relatorio\\_residuos\\_org\\_anicos.pdf](http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/relatoriopesquisa/120917_relatorio_residuos_org_anicos.pdf). Acesso em: 04/05/2016.

CAVALCANTI J.E.W.A., **Manual de Tratamento de Efluentes Industriais**, Editora: J. E. CAVALCANTI, 2009.

DI BERNARDO, L. Sabogal-Paz, L.P. **Seleção de Tecnologias de Tratamento de Água**, Editora LDiBe / editora cubo, 2009.

CONTO, Suzana Maria de. **Gestão de Resíduos em Universidades**. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. 299p.

LIBÂNIO, Marcelo. **Fundamentos de Qualidade e Tratamento de Água**. 3. ed. Campinas: Átomo, 2000.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KIEHL, E. J. **Manual de compostagem**: maturação e qualidade do composto. Piracicaba: Gráfica e Editora Degaspari, 1998.

FERRARI, Walter Alves, 1947-2012. **Guia técnico ambiental de curtumes** 2 ed. Revista e atualizada. São Paulo: CETESB, 2015.

MAGANHA, Martha Faria Bernils. **Guia técnico ambiental da indústria de produtos lácteos**. São Paulo: CETESB, 2006.

PACHECO, José Wagner. **Guia técnico ambiental de abates (bovino e suíno)**. São Paulo: CETESB, 2006.

PEIRANO, M.M.F. Tratamento de Efluentes em Laticínios. In: **Revista Leite e Derivados**. Nº 21. São Paulo, 1995.

RICHTER, Carlos A; AZEVEDO NETTO, Carlos A. Richter; AZEVEDO NETTO, José M de. **Tratamento de água**: tecnologia atualizada. São Paul: Blucher, 1991.

SANTOS, Mateus Sales dos. **Cervejas e refrigerantes**. São Paulo: CETESB, 2005.

YAMANAKA, Hélio Tadashi. **Sucos cítricos**. São Paulo: CETESB, 2005.

### 3º ANO – EIXO TECNOLÓGICO COMPONENTES CURRICULARES TECNOLÓGICOS OPTATIVOS

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO			
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA	Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h	Aulas semanais



		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
ALF0337	Alimentos Funcionais	72h	08h	02

#### EMENTA

Alimentos funcionais. Conceitos. Classificação e caracterização de prebióticos e probióticos. carotenóides, compostos fenólicos, fibras e ácidos graxos ômega-3. Tendências do mercado Legislação. Novas fontes de alimentos funcionais: benefícios e toxicidade.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANDIDO, L. M. B; CAMPOS, A. N. **Alimentos para Fins Especiais**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.  
COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 2ed.SP, Manole, 2007.  
RODRIGUEZ-AMAYAD. B. **Carotenoids y preparación de alimentos**: la retención de los carotenoides provitamina A Campinas USAID, 1999.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TANNOCK, G.W. (Ed.). **Probiotics**: a critical review. England: Horizon Scientific Press, 1999, p.5-14.  
BRASIL. **Resolução ANVS/MS - RDC N.º 2**, de 07 de janeiro DE 2002.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. ISBN: 9788536306520.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
ARA0338	Aproveitamento de Resíduos Agrícolas e Agroindustriais	40h	40h	02

#### EMENTA

Resíduos. Subprodutos. Geração de resíduos agroindustriais. Possibilidades de destinação dos resíduos. Vantagens e desvantagens da utilização dos resíduos. Resíduos da indústria de alimentos. Tecnologia de novos produtos a partir de resíduos agroindustriais. Estratégias para a valorização de resíduos agrícolas e agroindustriais para geração de produtos de valor agregado.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMIANI, Clarissa; RORIZ, Curado; FLEURY, Renata. **Aproveitamento de resíduo de frutas/hortaliças para alimentação humana**: Geleia de casca de melancia e Torta salgada de hortalças e seus resíduos. Novas Edições Acadêmicas, 2016.

LELIS, Michelle Gomes. **Aproveitamento Integral dos alimentos**. Saiba como aproveitar melhor os alimentos reduzindo o seu desperdício. AS Sistemas, 2015.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MATOS, Antonio Teixeira de. **Tratamento e Aproveitamento Agrícola de Resíduos Sólidos**. Editora UFV, 2014.

OLIVEIRA, Ednaldo Liberato de. **Uso da Vinhaça de Alambique em Áreas Cultivadas com Cana-de-açúcar**: Aproveitamento do resíduo da produção de cachaça. Novas Edições Acadêmicas, 2016.

PINHO, Carvalho de; LILIBETH, Carolina. **Uso de resíduos da indústria de alimentos na produção de ácido láctico**: Aproveitamento de resíduos agroindustriais na produção de ácido láctico por via biotecnológica. Novas Edições Acadêmicas, 2017.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		3º
		Teórica	Prática	
DNP0339	Desenvolvimento de Novos Produtos	72h	08h	02

#### EMENTA

Importância, Definição e Caracterização de Novos Produtos. Interação Consumidor/Novos Produtos. Introdução ao Mercado e o Caminho do Desenvolvimento do Novo Produto. Caracterização do Mercado. Condições a serem atendidas pelo Novo Produto. Relação Sucesso x Insucesso de um Novo Produto. Estratégia de Marketing: de Produto, de Preço, logística e de canal, de Propaganda e promoção, de gerenciamento de Vendas, Internacionais. Mensuração e Previsão da demanda. Planejamento de Supermercados. Marketing e Nutrição. Análise do ambiente (competitivo, institucional, tecnológico e mercadológico) para o planejamento de marketing em indústrias de alimentos. Metodologia de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos. Estudos preliminares de produto, processamento e embalagem. Análise sensorial. Teste de mercado.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.

FULLER, G. W. **New Food Product Development: From Concept to Marketplace**. Editora CRC Press, 2005.

KOTLER, P. **Administração de Marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 10. Ed. São Paulo: Atlas, 2000.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AKAO, Y. **Introdução ao desdobramento da qualidade**. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1996.

ARAÚJO, J. M. **Química de alimentos: teoria e prática**. 2.ed. Viçosa: Editora UFV, 1999.

KOTLER, P.; BAZÁN. **Tecnologia e linguística**. Administração de marketing. 10. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2000.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
HLA0340	Higiene e Legislação de Alimentos	72h	08h	02

### EMENTA

Conceitos fundamentais em legislação dos alimentos no Brasil. A importância e aplicabilidade da legislação alimentar na indústria de alimentos. Qualidade da água. Controle sanitário da higienização na indústria de alimentos. Aspectos gerais da Vigilância Sanitária. Legislação pertinente ao controle de qualidade dos alimentos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. B. **Higienização na indústria de alimentos**. Editora Varela, 1996.

GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. Ed. Manole. 5º ed., 2015.

BRASIL. **Legislação sanitária federal básica**: incluindo regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (atualizado até Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008). Bauru: EDIPRO, 2008. (Legislação EDIPRO).

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Regulamento de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal**. Brasília, 1980.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Legislação em Vigilância Sanitária**. Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, do SVS/MS, Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, E. A. **Vigilância Sanitária**: Defesa e Proteção da Saúde. 5. ed., Editora Medici, 1999.

EDUARDO, M.B.P. *Et al.* **Manual das doenças transmitidas por alimentos e água**: Clostridium botulinum/Botulismo. São Paulo: Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, p.41, 2002.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Editora Atheneu, São Paulo. 2003.

FIGUEIREDO, R. M. SSOP. **Padrões e procedimentos operacionais de sanitização; PRP**: programa de redução de patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento. São Paulo: Manole, 1999.

GIL, J. I. **Manual de Inspeção Sanitária de Carnes**. 2 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000. 2 volumes.

MARQUEZ, U. M. L.; FERREIRA, A. B. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Rev. Nutr. da PUCCAMP**, v. 20, p. 83 – 93, 2007.

PRATA, L.F.; FUKUDA, R.T. **Fundamentos de higiene e inspeção de carne**. Jaboticabal: FUNEP, 2001.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo, Loyola, 1987. SÃO PAULO (Cidade). Secretaria Municipal de Abastecimento. Código sanitário municipal de alimentos. São Paulo, SEMAB, 1988. 03 cadernos. (Legislação). SIMÃO, A.M. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. 2. ed. SP: Nobel, 1985.

ROZENFELD, Suely (Org.). **Fundamentos da vigilância sanitária**. Rio de Janeiro, RJ: Ed. da FIOCRUZ, 2006.

SANTOS, I. F. et al. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. 2 ed. Revista e Ampliada. Goiânia: UFG, 2001. 2 volumes.

VENTURINI FILHO, W. G. **Indústria de Bebidas** – Gestão, Inovação e Produção - Volume 3. Editora Blücher. 2011.

#### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO			
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA		Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h	
		Teórica	Prática
			Aulas semanais

HCA0341	História e Cultura da Alimentação	64h	16h	02
---------	-----------------------------------	-----	-----	----

### EMENTA

Práticas alimentares em diferentes temporalidades e espacialidades. As influências indígena, portuguesa e africana na formação da culinária no Brasil. Cultura, sociedade, política e os múltiplos sentidos atribuídos ao ato de se alimentar. Transformações técnicas e tecnológicas relacionadas à produção e ao consumo de alimentos.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARON, J. P. A cozinha: um cardápio do séc. XIX. *In*: LE GOFF, J. & NORA, P. (Ed.s) **História: novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1974.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo: séculos XV-XVIII**. Tradução de Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CUNHA JUNIOR, Henrique. **Tecnologias africanas no Brasil**. Rio de Janeiro: CEAP, 2010.

CERTEAU, M. de. *et al.* **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Tradução de FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

CAMARA CASCUDO, Luís da. **História da Alimentação no Brasil**, Belo Horizonte, Global, 2011.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade**. A cozinha e a construção da imagem do mineiro, 2. ed., Uberlândia/MG: Edufu, 2007.

BELASCO, Warren. **O que iremos comer amanhã?**, São Paulo, Senac, 2009.

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História Sociedade & Cidadania**. Vol. 1,2 e 3. 2. ed. São Paulo: FTD, 2016.

BOVÉ, José, e DUFOUR, François. **O mundo não é uma mercadoria**. Camponeses contra a comida ruim, São Paulo: Edunesp, 2001.

CASTRO, Josué de. **Geopolítica da fome**: ensaios sobre os problemas de alimentação e de população do mundo, Rio de Janeiro, C.E.B., 1951.

CONTRERAS, Jesús; e GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**. Escritos sobre culinária e gastronomia, São Paulo: Editora Senac, 2006.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**, São Paulo: Senac, 2008.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. **História da alimentação**, São Paulo: Estação liberdade, 2003.

REDÓN, Josep Muñoz. **A cozinha do pensamento**, São Paulo, Senac, 2008.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO	
-------	--

EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
PAN0342	Plantas Alimentícias Não Convencionais e Pigmentos Naturais	40h	40h	02

#### EMENTA

PANC: aspectos gerais sobre as PANC. Proximidade das PANC no nosso dia a dia. PANC em diferentes ambientes e algumas formas de utilização. Possibilidade de utilização das PANC para extração de pigmentos naturais. Pigmentos Naturais: importância, propriedades químicas, estabilidade, capacidade antioxidante e obtenção.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. **Química de Alimentos de Fennema**. Artmed, 2018.  
KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: Guia de Identificação, Aspectos Nutricionais e Receitas Ilustradas**. Instituto Plantarum, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABREU, Patrícia Veloso de. **Moda e sertão: os corantes naturais do cerrado mineiro**. Dissertação de mestrado. Universidade Anhembi Morumbi, 2010.  
FERREIRA, Eber Lopes. **Corantes naturais da flora brasileira**. 1997.  
HAMERSKI, L.; REZENDE, M. J. C.; SILVA, B. V. Usando as cores da natureza para atender aos desejos do consumidor: substâncias naturais como corantes na indústria alimentícia. **Rev. Virtual de Química**, 2013.  
LORENZI, Harri; LACERDA, Marco Túlio Cortes de; BACHER, Luis Benedito. **Frutas No Brasil: Nativas e exóticas**. Plantarum, 2015.  
LORENZI, Harri *et al.* **Plantas Tóxicas: Estudo de Fitotoxicologia Química de Plantas Brasileiras**. São Paulo: Plantarum, 2011.  
LORENZI, Harri *et al.* **Introdução a botânica**. São Paulo: Plantarum, 2013.  
SANTOS, Sinara Mizael dos. **Corantes naturais e artificiais: benefícios e riscos à saúde**. Trabalho de conclusão de curso. Centro Universitário Luterano de Palmas (CEULP/ULBRA), 2015.  
SOUZA, Rosilane Moreth de. **Corantes naturais alimentícios e seus benefícios à saúde**. Trabalho de conclusão de curso. Centro Universitário Estadual da zona oeste. Rio de Janeiro, 2012.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
PDC0343	Processamento de Doces e Confeitos	72h	08h	02

## EMENTA

Disciplina introdutória ao conhecimento de doces e confeitos, visando propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, bem como o estudo de matérias-primas e ingredientes e suas funções na elaboração de produtos básicos nesta categoria de alimentos. Higienização. Recebimento e Armazenamento de matérias-primas e produtos acabados. Valor nutricional. Equipamentos. Processamento. Embalagem e armazenamento.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BASKERVILLE. **Sobremesas**. MANOLE, 1998.  
SEBESS, M. **Técnicas de Confeitaria Profissional**. SENAC, 2008.  
MORGAN, T. **Receitas doces e salgadas**. MANOLE, 2005.  
FARROW, J. **Bolos**: 80 receitas clássicas e contemporâneas. MANOLE, 2007.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FARROW, J. **Chocolate**: Receitas Doces e Salgadas. MANOLE, 2005.  
THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 2003.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA			Período/ série
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TCC0344	Tecnologia de Cacau e Chocolate	72h	08h	02

## EMENTA

Importância econômica (panorama atual). Variedades; Propriedades físico-químicas do fruto. Pré-processamento do cacau: colheita, fermentação, secagem e armazenamento das amêndoas. Processamento das amêndoas (torta, licor, manteiga e pós de cacau). Processamento do chocolate (torrefação, descascamento, obtenção do licor, formulação, conchagem, temperagem, formeamento e embalagem).

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. **Biotecnologia industrial**. São Paulo: E. Blucher, 2001. vol. 4.

OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2006.

LIMA, U.A. **Matérias-Primas dos Alimentos**. 1. ed. Editora Edigard Blucher, 2010.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

REINECCIUS, G. **Flavor chemistry and technology**. 2. ed. Boca Raton: Taylor & Francis, c2006. 489 p.

BECKETT, S.T. *et. al.* **Industrial Chocolate Manufacture and Use**. Second Edition. 1994.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu. 2003.

### INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU

#### DADOS DO COMPONENTE

CURSO				
EIXO	EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA		Período/ série	3º
Código	Componente curricular	C. H. Total: 80h		Aulas semanais
		Teórica	Prática	
TCR0345	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	72h	08h	02

#### EMENTA

Importância tecnológica, econômica e nutricional dos cereais, raízes e tubérculos. Características físicas, morfológicas e classificação de qualidade de diversos cereais. Importância das raízes e dos tubérculos. Processos operacionais na moagem e beneficiamento. Técnicas de conservação e armazenamento dos cereais. Industrialização de amidos e derivados.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PUZZI, D. **Abastecimento e armazenagem de grãos**. Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, São Paulo, 2000, 603p.

ATHIÉ, I.; CASTRO, M. F. P. M.; GOMES, R. A. R; VALENTINE, S. R. T. **Conservação de grãos**. São Paulo: Fundação Cargill, 1998.

SILVA. J.S.; AFONSO, A.D.L.; FILHO, A.F.L. **Pré-processamento de produtos agrícolas**. Juiz de Fora, MG: Instituto Maria, 1995.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORETTO, E.; FETT, R. **Processamento e análise de biscoito**. São Paulo: Varela, 1999.

PEREIRA, J.; VILELA, E. R. **Tecnologia e qualidade de cereais: arroz, trigo, milho e aveia**. Lavras: UFLA/FAEPE, 2002.



CEREDA, M. P., FUNDAÇÃO CARGILL. **Propriedades gerais do amido**. São Paulo (SP): Fundação Cargill, 2001.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
TMO0346	Tecnologia de Mel e Ovos	40h	40h	02

**EMENTA**

Composição, industrialização e tecnologia de mel, cera de abelhas e derivados. Avaliação da qualidade. Estudo das principais propriedades funcionais. Classificação do mel. Adulterações. Produtos derivados. Estruturas e composição de ovos. Avaliação da qualidade de ovos e de seus principais produtos. Constituintes de ovos. Etapas no processamento de ovos. Produtos processados de ovos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

PEREDA, J. A. O. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. (Vol. 2 - Alimentos de Origem Animal)  
EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. Porto Alegre: Editora: Artmed, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA - SIPA. **Portaria nº 001 de 24/03/80**. Normas Higiênico-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados. D.O.U., Brasília, 28/03/80.  
BRASIL. MINISTÉRIO da AGRICULTURA – SIPA. **Portaria Nº 1, de 21/02/1990**. Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados, propostas pela Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados – DICAR. D.O.U., Brasília, 06/03/1990.  
SIM, J.S. e NAKAI, S. **Egg uses and processing technologies new developments**. Editorial Cab International, 1994.  
ZAYAS F.J. **Functionality of proteins in food**. 2000.  
MANO, S.B. *et al.* **Tópicos em Tecnologia de aves, ovos e derivados**. Niterói: UFF, 2006, 103p.

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO  
CAMPUS CATU**

**DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
TOP0347	Tecnologia de Óleos, Gorduras e Extratos Vegetais	40h	40h	02

#### **EMENTA**

Definição de óleos, gorduras e extratos vegetais. Composição e estrutura dos óleos, gorduras e das matérias-primas dos extratos vegetais. Glicerídeos. Não Glicerídeos. Fontes de óleos e gorduras vegetais. Matérias-primas dos extratos vegetais: arroz, amêndoa, castanha, coco; Importância das gorduras e óleos na alimentação humana. Propriedades físicas dos lipídios. Propriedades químicas dos lipídios. Alterações de lipídios. Industrialização das sementes oleaginosas. Processo de hidrogenação de óleos. Comportamento dos óleos e gorduras na fritura. Métodos analíticos. Tecnologias de extração; propriedades dos extratos vegetais. Práticas (obtenção dos extratos e elaboração de produtos).

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

FETT, R; MORETTO, E. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de Alimentos**. São Paulo: Editora Varela, 1998.  
 PEREDA, J. A. O. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.  
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.

### **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS CATU**

#### **DADOS DO COMPONENTE**

<b>CURSO</b>				
<b>EIXO</b>	<b>EIXO TECNOLÓGICO – OPTATIVA</b>		<b>Período/ série</b>	<b>3º</b>
<b>Código</b>	<b>Componente curricular</b>	<b>C. H. Total: 80h</b>		<b>Aulas semanais</b>
		<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>	
MAS0348	Marketing para Serviços	40h	40h	02

#### **EMENTA**

O processo do marketing e sua importância para a organização. Diferenças entre bens e serviços. O setor de serviços. O cliente em marketing. Relações de fidelização de clientes. Contribuições do marketing para o processo de tomada de decisão no mundo do trabalho.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BATESON, John E. G., HOFFMAN, K. Douglas. **Marketing de Serviços**. 4. ed. Porto Alegre. Bookman, 2001.

CHURCHILL JR., Gilbert A.; PETER, J. Paul. **Marketing: criando valor para os clientes**. São Paulo: Saraiva, 2000.

LOVELOCK, Christopher; WRIGHT Lauren. **Serviços: Marketing e Gestão**. São Paulo: Saraiva, 2001.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

ROCHA, Ângela da; MELLO, Renato Cotta de (Org.). **Marketing de Serviços: Casos Brasileiros**. São Paulo. Atlas, 2000.

VIEIRA, José Manuel Carvalho. **Inovação e Marketing de Serviços**. São Paulo: Verbo, 2000.

VAVRA, Terry G. **Marketing de relacionamento**. São Paulo: Atlas, 1999.

## 10. ESTÁGIO CURRICULAR

Segundo Art. 163, capítulo XXI, da Organização Didática (2019) “a prática profissional é o conjunto de atividades de aprendizagem a serem desenvolvidas pelo estudante em situações concretas de trabalho, para a formação do perfil profissional de conclusão do curso”, podendo ser desenvolvida durante o curso através de atividades como: estágio curricular, visitas técnicas, desenvolvimento de projetos relacionados à área de formação, outras atividades.

Em se tratando de estágio curricular, trata-se de um ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos (Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008).

Seu objetivo é proporcionar o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, possibilitando o desenvolvimento do educando para prática no mundo do trabalho, permitindo assegurar ao estagiário o exercício da cidadania e da democracia.

O estágio curricular dos alunos do curso Técnico em Alimentos do *Campus Catu* é componente curricular obrigatório, no âmbito do IF Baiano, uma vez que, dentro do ensino técnico, o processo formativo deve garantir, através do devido acompanhamento pedagógico, a possibilidade da concretização da díade teoria e prática dos conhecimentos construídos no transcorrer do curso.

### 10.1 Desenvolvimento do estágio

Caberá à Instituição, em conjunto com os estudantes, professores e comunidade, levantar as possibilidades de estágio nas unidades concedentes da área de Alimentos, cabendo ao setor responsável pelo estágio, disponibilizar essas informações, bem como realizar os encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional.

O estágio curricular obrigatório terá carga horária mínima de 150 horas, conforme informado na matriz curricular do referido curso, e poderá ser realizado em instituições públicas e privadas, a partir do segundo do 2º ano.

Segundo a Resolução nº 84, de 22 de setembro de 2020, a qual trata do Regulamento de Estágio Curricular dos Cursos Técnicos da Educação Profissional Técnica do IF Baiano, o Estágio

... poderá ser realizado na perspectiva de Estágio Sociocultural ou de Iniciação Científica, abrangendo orientação, coleta e análise de dados em programas e projetos de Pesquisa e desenvolvimento tecnológico, Extensão e outras ações, desde que previstos no PPC e acompanhado pelo(a) servidor(a) coordenador(a) do programa e ou projeto, o qual deverá resultar em um artigo científico ou relatório técnico de um produto ou processo (IFBAIANO, 2020).

No caso de estudantes envolvidos em atividades de pesquisas e extensão, devidamente cadastradas nas respectivas Coordenações de Pesquisa e Extensão do *Campus*, e/ou outras atividades previstas na Resolução nº 84/2020, o aproveitamento como estágio do exercício das referidas atividades, deverá ser requisitado junto ao Setor de Estágio, que avaliará o pedido em seu aspecto formal e o encaminhará à Coordenação de Curso.

Desta forma, orienta-se que o percentual de aproveitamento da carga horária desta prática profissional seja computada como estágio, de acordo com a análise dos coordenadores das respectivas atividades (pesquisa/extensão/outras), no que se refere ao cumprimento do cronograma e desenvolvimento das mesmas, desde que estas tenham sido desenvolvidas na área de alimentos, com anuência da Coordenação do referido Curso e análise do Conselho de Curso, quando necessário.

Esta proposta de estágio prima, como dispositivo formativo, e não único, pela inserção dos estudantes no mundo do trabalho através da prática profissional no setor alimentício. Em complemento, nos casos em que os discentes cumprirem os pré-requisitos para iniciar o estágio curricular obrigatório, os mesmos também poderão desenvolver tais atividades dentro do próprio *Campus*, caso haja a oferta pelo Núcleo de Relações Institucionais (NURI), sob orientação de um professor da área, com a aprovação do Colegiado e/ou Conselho, respeitando as condições do *Campus*, bem como todas as exigências apresentadas neste Projeto.

Segundo o documento citado acima, o Estágio também pode ser realizado na perspectiva de Estágio Sociocultural ou de Iniciação Científica abrangendo todos os requisitos necessários para a execução do mesmo e colaborando como suporte para o Trabalho de Conclusão de Curso desde que cumpra os procedimentos expostos acima (BRASIL, 2016; IFBAIANO, 2020).

Em relação duração e jornada diária do estágio, será de 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais ou 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) horas semanais, no caso relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, conforme preconiza a Resolução nº 84/2020 do IF Baiano.

O(a) discente que exercer atividade profissional correlata ao seu curso, na condição de empregado(a) ou servidor(a), devidamente registrado(a), autônomo(a), ou empresário(a),

ou, atuando em programas de incentivo à extensão, à pesquisa científica e ao desenvolvimento tecnológico, monitoria voluntária, atividades e programas acadêmicos desenvolvidos, trabalhos de campo, dentre outras atividades que tenham comprovação e reconhecimento acadêmico pela instituição, inclusive estágio não-obrigatório, pode valer-se de tais atividades, para efeitos de realização do seu estágio obrigatório.

Esclarece-se que o estudante poderá solicitar o aproveitamento da carga horária do estágio realizado na modalidade não-obrigatório como obrigatório, seguindo os critérios estabelecidos pela Resolução nº 84/2020 do IF Baiano.

Quanto aos trâmites do estágio, bolsa, instituição, orientação, supervisão, coordenação de curso, atribuições e responsabilidades dos discentes, unidades concedentes do estágio e, demais fatores correlatos, devem ser seguidas as recomendações do Regulamento de Estágio do IF Baiano e legislações pertinentes, como por exemplo a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Sobre a coordenação de estágio do curso Técnico em Alimentos, tal função será designada ao núcleo/setor responsável pelo Estágio no IF Baiano *Campus Catu* por se tratar de seção equivalente à mesma (IFBAIANO, 2020).

Mediante ao apresentado, destaca-se que o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) também pode ser indicado ao discente como atividade análoga ao estágio curricular obrigatório, com aproveitamento parcial ou total da sua carga horária, a depender dos regulamentos vigentes e/ou análise do Colegiado de Curso/Conselho de Curso, necessitando da supervisão de um professor orientador para nortear o desenvolvimento do trabalho.

Nesse âmbito, o Trabalho de Conclusão de Curso busca alinhar todas as dimensões do processo educativo: o trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia, por intermédio da elaboração de produção textual, sem a obrigatoriedade de apresentação à banca examinadora, sendo regido pelos princípios da Educação Profissional Técnica de Nível Médio previstos no Artigo 6º da Resolução n.º 6 de 20 de setembro de 2012, da Câmara de Educação Básica do Ministério de Educação.

O Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo vincular o conhecimento teórico-prático adquirido ao longo do curso, integrando-o aos componentes curriculares estudados, com enfoque científico de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e/ou nacional.

No que concerne à dinâmica para efetivação do TCC, desde produção, orientação, atribuições do orientando, avaliação, coordenações até disponibilização e divulgação dos trabalhos, entre outros pontos, deverão ser respeitados os regimentos da instituição, se houver, e/ou normas regulamentadoras, cabendo eventuais adequações institucionais ao

documento.

Relativo ao exposto, na ausência de parâmetros pré-estabelecidos caberá ao Colegiado de Curso/Conselho de Curso estruturar e publicizar tais diretrizes, perante o (s) setor (s) responsável (s), com o intuito de dar suporte à atividade acadêmica.

## **10.2 Avaliação do estagiário**

A avaliação do estagiário será realizada em três distintas etapas:

- O(A) estudante será avaliado pelo supervisor da empresa ou responsável do seu setor de estágio, o qual fará uma avaliação qualitativa do seu desempenho, conforme barema definido pelo Regimento Interno ou pelo Conselho de Curso, na ausência do Regimento Interno. Após o estágio, a avaliação deverá ser enviada ao *Campus*, devidamente preenchida.
- Quando o(a) estudante completar 50% das horas do estágio, será realizada uma entrevista com o(a) professor(a)-orientador(a), o qual atribuirá notas de 0 a 10.
- Após conclusão do estágio, o(a) estudante deverá respeitar os prazos apresentados pela Resolução nº 84/2020 do IF Baiano, a fim de entregar a versão final do Relatório de Estágio, devidamente corrigida, ao setor responsável pelo estágio mediante protocolo da Resolução mencionada.

Sobre o relatório supracitado, acrescenta-se que o texto deverá ser escrito conforme normas e modelos fornecidos pelo *Campus* Catu, cabendo ao(à) professor(a) orientador(a) atribuir notas de 0 a 10, na avaliação do mesmo, sendo que 20% da nota será destinado à Entrevista e 80% ao Relatório Escrito de Estágio, sem a obrigatoriedade da apresentação oral de estágio, podendo haver modificação da estrutura da avaliação, consoante determinação da instituição.

O (A) estagiário(a) que não obtiver a nota mínima 6,0 (seis) será reprovado(a), tendo que cumprir um novo estágio, com igual carga horária, mediante efetivação de uma nova matrícula. Em tempo, ressalta-se que a aprovação do estágio é requisito obrigatório para conclusão do curso.

## **11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES**

Os procedimentos e critérios de aproveitamento de estudos e conhecimentos

anteriores serão estabelecidos em conformidade com o disposto na Organização Didática – PTNM e demais resoluções específicas vigentes, como a Resolução nº 45 de 03 de julho de 2019, a qual Define Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Vale ressaltar que:

Não poderá ser concedido o aproveitamento de estudos dos componentes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC) do Ensino Médio para os cursos da EPTNM, na forma integrada ao ensino médio, salvo em casos de transferências ex officio e de matrícula decorrente de intercâmbio ou de acordo cultural (BRASIL, 2019).

## **12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO APRENDIZAGEM**

O processo avaliativo possui finalidades distintas e ocorre de duas maneiras, conforme descritas a seguir.

### **12.1 Avaliação da aprendizagem**

Os princípios, regras, procedimentos e critérios da avaliação da aprendizagem, bem como as estratégias de recuperação da aprendizagem serão estabelecidos conforme as disposições da Organização Didática – EPTNM, vigente no IF Baiano.

Segundo o documento supracitado, a avaliação do processo de ensino-aprendizagem deverá ser realizada de forma processual, diagnóstica, contínua, cumulativa e sistemática.

Nesse sentido, atribui-se aos conselhos de classe a função de pautar decisões, tomadas de forma coletiva e deliberativa, objetivando, entre outros pontos, a melhoria dos processos de ensino e de aprendizagem.

## **13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

Com base no SINAEP – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica, Documento Base (2014), a avaliação de cursos técnicos e de qualificação profissional aborda dimensões e indicadores, considerando aspectos relativos ao desenvolvimento pedagógico e administrativo. Assim, a avaliação de cursos tem por objetivos específicos:

- identificar pontos relevantes e críticos que interferem na qualidade do curso;
- avaliar o desenvolvimento didático-pedagógico e o currículo;
- avaliar o desempenho dos estudantes e corpo docente;
- realizar o acompanhamento do egresso;



- observar a adequação da infraestrutura física e material.

No IF Baiano – *Campus* Catu, a Comissão Própria de Avaliação – CPA, em seus trabalhos de avaliação da instituição, poderá inserir, a cada dois anos, a avaliação interna de curso, a partir da articulação de procedimentos de aplicação de questionários, utilização de bases de dados e verificação *in loco*, se os objetivos foram atendidos. Nesse contexto, a fonte da pesquisa avaliativa deverá incluir a comunidade acadêmica e o entorno, documentos institucionais e sistemas institucionais de gestão acadêmica e administrativa e os resultados obtidos deverão ser sistematizados em relatórios para que subsidiem a tomada de decisões para a melhoria do processo educativo.

Em adição, para que seja realizada uma avaliação interna direcionada para execução do plano de curso, deverá ser realizada uma análise do documento do Projeto Pedagógico do Curso, além da qualidade da formação proposta, tendo como parâmetro o comparativo entre objetivos e formação proposta, além da sua operacionalização na prática. Para isso, é imprescindível que o *Campus* estabeleça estratégias de avaliação sistemática e periódica do PPC.

Assim, torna-se indispensável que sejam observadas as dimensões que norteiam a estruturação do documento, tais como: Organização didático-pedagógica, Corpo docente e técnico-administrativo e Infraestrutura, podendo também incluir a análise de indicadores educacionais de desempenho dos estudantes do curso, em termo de aprovação, reprovação, retenção, desistência, evasão, transferência, entre outros pontos que se julgar relevantes.

Como parte do desenvolvimento de procedimentos para a avaliação interna do curso, poderão ser implementados os seguintes critérios:

- a) Realização de reuniões pedagógicas de avaliação do curso envolvendo o corpo docente, objetivando discutir o andamento do curso, planejar atividades comuns, estimular o desenvolvimento de projetos coletivos e definir diretrizes que possam contribuir para a execução do projeto pedagógico e, se for o caso, para a sua alteração, registrando as decisões em atas e/ou relatórios;
- b) Elaboração de relatórios pelos setores responsáveis com indicadores do desempenho escolar dos estudantes ao término de cada período letivo em todos os componentes curriculares e turmas, identificando-se o número de alunos matriculados que solicitaram trancamento ou transferência, reprovados por falta, reprovados por média, reprovados na prova final, aprovados por média e aprovados na prova final;
- c) Avaliações semestrais do curso mediante a realização de reuniões pedagógicas ou reuniões de avaliação interna envolvendo o Coletivo do Curso, tendo em vista a tomada de

decisão, o redirecionamento das ações e a melhoria dos processos e resultados do Curso de Técnico em Alimentos, estimulando o desenvolvimento de uma cultura avaliativa no âmbito do curso;

d) A garantia de espaços e tempos pedagógicos para refletir sobre os resultados da avaliação e definição de ações a partir das análises realizadas.

No que se refere à avaliação externa dos cursos técnicos e de qualificação profissional, esta será realizada pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, do Ministério da Educação (SETEC/MEC), conforme os critérios por eles estabelecidos.

#### **14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS**

As políticas institucionais têm a finalidade de reduzir as desigualdades sociais entre os estudantes regularmente matriculados, promovendo a inclusão e assegurando o ingresso, a permanência e a conclusão do estudante com êxito, além de acompanhar inserção do egresso no mundo do trabalho. Para tanto, a proposta do Curso Técnico em Alimentos foi organizada de modo a atender as demandas necessárias para o acompanhamento dos discentes, com adequações na matriz curricular e carga horária destinadas a implantação e/ou implementação das referidas ações.

O Projeto Pedagógico do Curso de Alimentos, em comunhão com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2015-2019), com base na Resolução nº02, de 05 de fevereiro de 2015/IF Baiano, adota como políticas institucionais: Programa de Assistência Estudantil, Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante, Programas de Diversidade e Inclusão, Programa de Assistência Integral à Saúde, Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico, Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica, Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer, o Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento, Programa de Nivelamento, Programa de Monitoria, Programa de Tutoria Acadêmica, Programa de Acompanhamento de Egressos e os Programas de Pesquisa e Extensão.

##### **14.1 Programa de Assistência Estudantil**

O Programa de Assistência Estudantil é um dos mecanismos de promoção de condições de permanência, êxito e apoio à formação acadêmica de discentes. Nesse sentido, objetiva-se a implementar ações que minimizem as suas necessidades socioeconômicas e pedagógicas, buscando promover a justiça social, por meio de

programas, tais como os descritos, a seguir.

#### **14.2 Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE)**

Neste programa, os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica, pelo qual são feitos levantamentos da situação econômica de cada aluno. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social e que possuem algum tipo de necessidade poderão ser contemplados com auxílios financeiros, tais como: bolsa de estudo, ajuda de custo para transporte, material escolar e fardamento.

Importante ressaltar que todos os estudantes do Curso de Alimentos participarão, nas mesmas condições que os demais estudantes do Campus, do Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante, independente do curso e modalidade.

#### **14.3 Programas de Diversidade e Inclusão**

O referido Programa integra um dos componentes da Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano e consiste nas ações e espaços para reflexões referentes à diversidade (necessidades específicas, etnia, gênero, religião, orientação sexual, respeito ao idoso), combatendo os preconceitos, reduzindo as discriminações e aumentando a representatividade dos grupos minoritários.

Nesse sentido, por meio da Política da Diversidade e Inclusão - Resolução nº 12 de 09 de outubro de 2012 - o IF Baiano garante o cumprimento das políticas públicas de Estado, reunindo a Política da Diversidade e Inclusão com a Política de Assistência Estudantil, em consonância com o Termo e Acordo de Metas e Compromissos, firmado com a SETEC/MEC, a fim de fortalecer a democracia e ampliar a cidadania no âmbito da instituição.

Dentre as diretrizes da Política da Diversidade e Inclusão do IF Baiano inclui-se a criação do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), o Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade do IF Baiano (GENI) e o Núcleo de Estudo Afro-brasileiro e Indígena (NEABI), sendo que o NAPNE visa a promoção de acessibilidade pedagógica por meio de adequação de material, orientações pedagógicas, aquisição de equipamentos de tecnologia assistiva, formação continuada, contratação de tradutor e intérprete de LIBRAS, bem como o acompanhamento pedagógico dos discentes que apresentem necessidades específicas. O NEABI, por sua vez, desenvolverá e acompanhará as ações referentes às questões da igualdade e da proteção dos direitos das pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

No que diz respeito ao GENI salienta-se que é um núcleo propositivo e consultivo que estimula e promove ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática da educação para a diversidade de gênero e sexualidade.

Como ações no *Campus* Catu e no contexto do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio tem-se a proposta de:

- fomentar entre servidores e estudantes, a partir de atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão, a discussão de conteúdos relativos às questões de gênero e sexualidade, com intersecção às questões de raça e classe, entre outras, a fim de garantir direitos constitucionais como: educação de qualidade para todas/os, equidade de oportunidades, e, respeito à pluralidade e diversidade;
- problematizar as temáticas de gênero e sexualidade na formação, desenvolvimento profissional e valorização social e salarial das/os profissionais técnicas/os em alimentos;
- ser um lugar, junto com outros setores institucionais, de amparo afetivo e pedagógico a estudantes na perspectiva de uma formação não-sexista, não-machista, antirracista, não-lesbofóbica/homofóbica/transfóbica;
- incentivar a formação continuada dos profissionais da educação do curso referente à temática de gênero e sexualidade a fim de construirmos um corpo de educadores/as conscientes e propagadores de uma educação que se compromete com a justiça, respeito e equidade de gênero e sexualidade.

Compreende-se que todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão executadas por estudantes poderão ser consideradas e computadas como Atividades Complementares.

Nessa circunstância, insere-se o Atendimento Educacional Especializado (AEE), o qual está vinculado ao Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* e é regido pela legislação específica vigente.

Para que o referido AEE possa ser implementado no *Campus* de forma a contribuir com a apropriação do conhecimento pelos estudantes Público-Alvo do Atendimento Educacional Especializado (PAEE) torna-se de extrema relevância o acompanhamento e orientação desses estudantes, contando com o suporte do docente de Atendimento Educacional Especializado, para intermediar as diversas atividades e recursos de acessibilidade, além de viabilizar um conjunto de atividades e recursos pedagógicos com o devido apoio institucional.

Complementa-se, que como parte do processo de aprendizado do PAEE, faz-se necessário que o docente de AEE elabore e execute o Plano Educacional Individualizado (PEI) desse estudante, quando avaliada a necessidade, de maneira colaborativa com os docentes dos componentes curriculares do curso e com a equipe multiprofissional do *Campus*, segundo orienta o Regulamento do AEE do IF Baiano aprovado pela Resolução nº

19, de 18 de março de 2019.

Conforme o Regulamento do AEE entende-se que o Planejamento Educacional Individualizado (PEI) é:

... um documento que prevê o planejamento particularizado, caso a caso, em relação aos tipos de suporte, de adaptações, de serviços e de recursos necessários para a escolarização, definindo como será organizado o processo educacional do estudante PAEE. Deve acolher as necessidades de cada estudante atendido, de forma a superar ou a compensar as barreiras evidenciadas, tanto no âmbito da instituição de ensino quanto em outras instâncias, tais como saúde, família, comunidade, assistência social, entre outras (IFBAIANO, 2019).

#### **14.3.1 Do Atendimento dos alunos com deficiência e com transtornos funcionais**

A partir da promulgação da Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva, em 2008, o público-alvo da Educação Especial foi definido como pessoas com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação. A publicação desta política trouxe significativas mudanças na legislação educacional de nosso país, a fim de garantir equidade nas condições de participação na vida escolar e social de todos os sujeitos.

Sete anos mais tarde, a Lei n. 13.146 de 6 de julho de 2015 - a qual instituiu a Lei Brasileira de Inclusão (LBI), acrescentou por meio de seu artigo 2º, a concepção de deficiência mental às demais deficiências (intelectual, visual, auditiva, física e múltipla), a fim de incluir aqueles sujeitos que podem encontrar barreiras que venham a impedir ou obstruir sua participação na sociedade em razão de suas condições mentais. Ainda neste artigo, em seu parágrafo 1º, assumiu a importância da avaliação biopsicossocial, realizada por equipe multidisciplinar, a fim de analisar os possíveis impedimentos nas funções e estruturas corporais, a interferência dos fatores socioambientais, psicológicos e pessoais, a limitação no desempenho e a restrição na participação das atividades.

A LBI pode ser considerada um importante marco nacional em relação a vida e a dignidade humana das pessoas com deficiência, ao conferir-lhes protagonismo para interagir com os diferentes contextos do cotidiano. Isto significa que foi partir desta lei que estes sujeitos puderam ter suas vozes ouvidas e exercitar seu direito de escolha na busca de uma vida autônoma e independente.

Em relação ao atendimento educacional dos alunos com deficiência, o curso atenderá ao disposto no artigo 59 da Lei 9.394/96, o qual prescreve que o trabalho pedagógico voltado para este público deverá se organizar da seguinte forma:

- Desenvolver currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organizações específicas

a fim de promover a inclusão do aluno e garantir sua participação nas mais diversas atividades oferecidas no *Campus*;

- Permitir a Terminalidade Específica para aqueles que não tiverem condições para atingir o nível exigido para a conclusão do curso;
- Permitir a Aceleração nos Estudos para aqueles que tiverem condições de finalizar sua formação antes do tempo previsto.

Em consonância com a Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva, promulgada em 2008, também proporcionará:

- Flexibilizações e dilatações de prazo para a conclusão do curso, em razão das condições do aluno;
- Flexibilizações em horário de permanência no campus, em virtude de seu quadro específico;
- Ensino Colaborativo entre os docentes dos componentes curriculares e o (a) docente do Atendimento Educacional Especializado;
- Oferta do Atendimento Educacional Especializado (AEE) em Sala de Recursos Multifuncionais.

Em relação ao primeiro item – desenvolvimento de currículos, métodos, técnicas, recursos educativos e organizações específicas – é importante frisar que este processo pode exigir a realização de Adaptações de Grande Porte ou de Adaptações de Pequeno Porte.

As Adaptações de Grande Porte são aquelas cuja implementação depende das instâncias responsáveis pelas ações técnicas, políticas e administrativas. Elas exigem uma cuidadosa avaliação realizada por equipe multidisciplinar a fim de se certificar das reais condições do aluno. São consideradas Adaptações de Grande Porte: terminalidade específica, aceleração dos estudos, adequação de currículo, modificação de espaços físicos, aquisição de materiais e recursos específicos, além da capacitação docente.

Já as Adaptações de Pequeno Porte são aquelas cuja implementação dependem apenas da atuação do docente, como ampliação de atividades impressas, adaptação e adequação de atividades e avaliações, uso de métodos e técnicas que permitem a participação de todos os alunos, entre outros.

As Adaptações de Grande Porte dependem das instâncias administrativas, enquanto as Adaptações de Pequeno Porte dependem da mudança de atitude e do trabalho conjunto entre docente do componente curricular e docente do AEE.

Em relação aos alunos com transtornos funcionais (dislexia, discalculia, transtorno do déficit

de atenção e hiperatividade, déficit de atenção, entre outros), estes serão atendidos na sala comum por meio do Ensino Colaborativo e eventualmente na Sala de Recursos Multifuncionais pelo (a) docente de AEE quando se fizer necessário.

Também é importante considerar a atuação do Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino, Aprendizagem, Permanência e Êxito – NUAPE – neste processo, assim como no atendimento dos alunos que apresentarem dificuldades de aprendizagem.

#### **14.4 Programa de Assistência Integral à Saúde (PRÓ-SAÚDE)**

O Programa objetiva criar mecanismos para viabilizar a assistência ao discente através de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde, como as campanhas de vacinação e de doação de sangue, além das campanhas que previnem sobre os riscos das doenças sexualmente transmissíveis e tratam da saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

#### **14.5 Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP)**

Este Programa tem como finalidade acompanhar os discentes em seu desenvolvimento integral, a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional, por meio de atendimento individualizado ou em grupo, por iniciativa própria ou por solicitação, ou ainda por indicação de docentes, pais e/ou responsáveis. Ele promove ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos discentes e realiza acompanhamento sistemático, às turmas, de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir, direta ou indiretamente, no seu desempenho acadêmico.

#### **14.6 Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica (PROPAC)**

Este Programa visa a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do discente. O PROPAC estimula a representação discente através da formação de Grêmios, Centros e Diretórios Acadêmicos, bem como garante o apoio à participação dos mesmos em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter sociopolítico.

#### **14.7 Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL)**

O PINCEL tem por finalidade garantir aos estudantes o exercício dos direitos culturais, as condições para a prática da cultura esportiva, do lazer e o fazer artístico, visando à qualidade do desempenho acadêmico, a produção do conhecimento e a formação cidadã. Compete ao PINCEL: apoiar e incentivar ações artístico-culturais visando a valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais e também apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

#### **14.8 Plano de Avaliação, Intervenção e Monitoramento (PAIM)**

O Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) do IF Baiano tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, conseqüentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito. Dentre as suas ações, encontram-se os programas descritos, a seguir.

#### **14.9 Programa de Nivelamento**

O Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem (PRONAP) adotado no Campus Catu configura-se a partir da Resolução nº 21 de 20 de agosto de 2015 do IF Baiano.

O público-alvo do Programa de Nivelamento é o corpo discente dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior. Desse modo, para atender aos objetivos desta proposta, o *Campus*, após a realização de uma avaliação diagnóstica e na medida das suas necessidades e possibilidades, organiza atividades de nivelamento, privilegiando os conteúdos cujas dificuldades se apresentaram como um entrave ao pleno êxito nos cursos escolhidos.

Desse modo, planejam-se atividades extracurriculares, em modalidade presencial ou à distância, em forma de cursos de curta duração, com a finalidade de aprimorar os conhecimentos essenciais para o bom acompanhamento/desenvolvimento dos componentes curriculares do curso. Tais cursos de curta duração serão regulamentados de acordo com o Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem.



O objetivo do Programa de Nivelamento do *Campus Catu* é aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos da Educação Profissional de Nível Médio e da Educação Superior, a fim de proporcionar um aumento qualitativo da aprendizagem, nas diversas áreas do conhecimento, contribuindo para minimizar a evasão e a retenção dos(as) estudantes no IF Baiano.

O programa de Nivelamento do *Campus Catu* deverá contemplar as seguintes etapas:

a) Avaliação Diagnóstica no início do período letivo:

Equipe formada por docentes e núcleo pedagógico decidirá os métodos a serem utilizados para a avaliação diagnóstica.

b) Levantamento dos conteúdos cujas dificuldades se apresentam como entrave ao pleno êxito nos cursos técnicos:

Os dados levantados serão quantificados e analisados pelos docentes e núcleo pedagógico para traçar as ações necessárias para atender às dificuldades apresentadas pelos estudantes.

c) Definição das ações a serem tomadas em relação aos dados levantados:

A partir dos resultados da avaliação diagnóstica a equipe de docentes e núcleo pedagógico decidirá qual formato será o mais adequado para atender as necessidades dos estudantes:

I. Cursos presenciais

II. Cursos semipresenciais

III. Cursos em EaD

d) A duração dos cursos dependerá da natureza dos conteúdos e das necessidades dos estudantes, não ultrapassando 6 meses.

Independentemente da modalidade adotada, os materiais dos cursos estarão disponíveis para consulta em ambiente virtual. Além disso, os horários de atendimento estudantil deverão ser utilizados para o esclarecimento de dúvidas individuais. Os estudantes participantes do nivelamento precisam ter 75% de participação nos cursos e a avaliação deverá seguir a regulamentação da Organização Didática.

#### **14.10 Programa de Monitoria**

O Programa de Monitoria proporciona, ao corpo discente, participação prática de aprendizagem em projetos de acompanhamento de componentes curriculares ou projetos de cunho acadêmico e/ou científico. Nesse sentido, a monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino, além de motivar o interesse dos discentes pelas atividades de magistério. A atividade de monitoria pode ser remunerada, ou não, e tem regulamento próprio que estabelece os critérios e requisitos para a sua participação.

Tem como principais objetivos:

- oportunizar ao estudante meios para aprofundar seus conhecimentos em uma determinada disciplina;
- promover a cooperação mútua entre estudantes e docentes;
- permitir experiências em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

São consideradas atividades extraclasse, para efeito desse regulamento:

- auxílio aos alunos na resolução de exercícios e trabalhos;
- auxílio ao(à) professor(a) orientador(a) na produção de informações a respeito das dificuldades mais comuns, porventura encontradas no grupo;
- outras tarefas designadas, pelo(a) professor(a) orientador(a), que tenham como objetivo a melhoria do aprendizado.

#### **14.11 Programa de Tutoria Acadêmica**

O Programa de Tutoria Acadêmica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, IF Baiano, tem por finalidade zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos discentes, acompanhando-os e orientando-os durante o período em que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

O Programa possui como estrutura basilar as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando a melhoria do desempenho no processo de aprendizagem, desde o ingresso até sua conclusão; contribuir com a acessibilidade dos discentes, principalmente daqueles com necessidades educacionais específicas, deficiência e altas habilidades e promover o desenvolvimento da cultura de estudo, o hábito da leitura que complementem as atividades regulares, por meio do acompanhamento personalizado.

Acrescenta-se que o referido Programa é exercido exclusivamente pelo corpo docente do *Campus*, que deverá dedicar parte de sua carga horária ao acompanhamento e orientações acadêmicas, pertinentes ao desenvolvimento profissional do discente, visando desenvolver métodos de estudo ou práticas que possibilitem o crescimento pessoal dos estudantes e da futura atuação profissional dos mesmos.

Os Programas de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica, no *Campus*, serão oferecidos em horários específicos para que essas atividades não atrapalhem o desenvolvimento dos componentes curriculares e não comprometam a carga horária do curso.

#### **14.12 Programa de Acompanhamento de Egressos**

Para um Programa de Acompanhamento de Egressos, o Campus leva em consideração os aspectos relativos a um desenvolvimento de formação continuada aliado a inserção do egresso no mundo do trabalho.

Para desenvolvimento deste Programa, torna-se necessário o contato constante dos egressos com o Campus, a partir da consolidação de banco de dados permanente, inserção dos mesmos nas atividades formativas/acadêmicas, além de verificar a adequação dos Projetos Pedagógicos dos Cursos ao exercício laboral.

Propõe-se, como atividades a serem desenvolvidas para atender a este Programa, a realização do Dia do Egresso, Dias de Campo, seminários e/ou congressos, cursos de curta duração, a possibilidade de participar em projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos no *Campus* ou em associação com as instituições nas quais exercem suas atividades.

Tais programas de permanência do discente no *Campus* estão em constante processo de avaliação e reformulação, de acordo com a demanda apresentada a cada ano e de acordo com o recurso orçamentário anual. No entanto, as reformulações e adaptações estarão em consonância com as diretrizes principais apresentadas no PDI e no PPPI.

Dentre os objetivos específicos que se deseja em relação à avaliação de egressos, cita-se:

- averiguar o nível de satisfação dos egressos em relação ao processo formativo;
- aferir os benefícios da educação profissional e tecnológica para as instituições formadoras, empresas/organizações, parceiros/empreendedores e egressos;
- mensurar a contribuição da educação profissional e tecnológica para a melhoria da qualidade de vida e para o exercício da cidadania do egresso da educação profissional e tecnológica;
- buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos

procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Programa de Acompanhamento de Egressos serão os estudantes que concluíram os cursos na instituição, tendo como ano de referência para essa avaliação o ano de conclusão do curso. Além destes, considera-se também importante incluir, como fonte da pesquisa avaliativa, o empregador, dado que, entre as funções dessa avaliação está a produção de informações acerca da situação do egresso no mundo do trabalho.

#### **14.13 Programas de Pesquisa e Extensão**

Através da Iniciação Científica nas modalidades Pesquisa e Extensão, o Campus prioriza o desenvolvimento do espírito crítico e a criatividade, de forma a estimular a curiosidade investigativa, incentivar a participação em eventos, que permitam maior troca de informações entre aluno, professor e sociedade. As Pró-Reitorias de Extensão (PROEX) e Pesquisa (PROPES) buscam promover, coordenar e apoiar projetos, ações e atividades voltadas à divulgação técnico-científica e cultural, visando fortalecer os arranjos produtivos, sociais e culturais existentes nas regiões de atuação do IF Baiano.

### **15. INFRAESTRUTURA**

A infraestrutura pensada para atender a docentes e discentes, do curso Técnico em Alimentos, será descrita a seguir.

#### **15.1 Infraestrutura física e material**

O Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano é multicampi, sendo, portanto, dotado de instalações físicas diversas. O detalhamento das instalações físicas da unidade do Campus Catu, para atender a docentes e discentes do Curso Técnico em Alimentos, encontra-se no quadro descrito abaixo:

Quadro 2 - Instalações físicas da unidade do Campus Catu

<b>Identificação das instalações</b>	<b>Nº/ Quantidade</b>
Sala de aula	06
Sala de professores	01
Sala da coordenação de curso	01

Sala de apoio técnico aos laboratórios	01
Sala de atividades docente	01
Laboratório de Físico-Química	01
Laboratório de Microbiologia	01
Laboratório de Química	01
Laboratório de Informática	01
Planta de Processamento de Vegetais e Derivados	01
Planta de Processamento de Carnes e Derivados	01
Planta de processamento de leite e Derivados	01
Planta de Processamento de Panificação e Massas	01
Laboratório de Ciências e Matemática	01
Sala de reuniões/videoconferência	01
Refeitório	01
Biblioteca	01
Piscina	01
Ginásio de esportes	01
Sala de apoio instrumental	01
Auditório	01
CTI	01
Sala de reprografia	01

## 15.2 Biblioteca

A Biblioteca é um setor complementar da estrutura geral do campus, com funções de apoio ao ensino e à pesquisa. As instalações da Biblioteca do Campus Catu, contam com um ambiente monitorado por câmeras, climatizado, acessível ao público portador de deficiências e/ou mobilidade reduzida, boa iluminação, cabines de estudo em grupo, cabines de estudo individual, computadores e acesso livre às estantes com livros e periódicos.

A equipe responsável conta com duas bibliotecárias, duas auxiliares de biblioteca, uma assistente em administração e uma pessoa de apoio, todas especializadas na orientação e atendimento aos usuários.

O acervo bibliográfico do curso de Alimentos está, em quase sua totalidade, catalogado no *Pergamum* (Sistema de Gerenciamento da Biblioteca), que pode ser acessado de qualquer computador com acesso à internet, dentro ou fora da Instituição, pelo endereço eletrônico <<http://pergamum.ifbaiano.edu.br/>>. Periódicos também podem ser acessados a partir dos computadores da biblioteca e dos demais computadores disponibilizados na infraestrutura do *campus* (laboratórios, salas administrativas, etc.), sendo esses Periódicos Capes e ABNT Coleção.

Acrescenta-se que o acervo físico está disponível para consulta local e empréstimo domiciliar e que o IF Baiano possui a política de seleção e aquisição, cujo objetivo é equalizar as aquisições de materiais que farão parte dos acervos das bibliotecas.

### **15.3 Recursos didáticos**

Durante as aulas expositivas, os professores e estudantes contarão com recursos como quadro branco, piloto, Data Show e Lousa Digital. Além disso, são fornecidos, dentro das possibilidades de oferta na instituição, materiais de escritório e papelaria básicos para o corpo docente realizar atividades em sala com os estudantes, além de recursos de copiadora para impressão e reprodução de atividades, apostilas e avaliações.

### **15.4 Recursos de informática**

O Campus Catu conta com recursos tecnológicos, a saber:

#### **Rede de Computadores**

A rede de computadores é uma estrutura física e lógica, por onde trafegam as informações. Atualmente qualquer demanda institucional utiliza recursos desse instrumento computacional.

#### **Internet**

A velocidade de acesso à Internet é fator decisivo na implantação de soluções, bem como na manutenção das rotinas de trabalho. A velocidade de conexão da internet do *Campus Catu* é de 100MB.

#### **Programas de Computadores**

São aplicativos básicos instalados em todos os laboratórios para fins de atividades didáticas:

- *LibreOffice*
- Navegador *Mozilla Firefox*
- *Bullzip PDF Printer*
- *4 Adobe Reader*
- Antivírus *KasperSky Security Center*
- *Plug-in Java* – versão atual
- *Plug-in Adobe Flash* – versão atual
- *Plug-in do Windows Media Player para Firefox*

#### **Sítio institucional**

A solução adotada para prover o referido serviço, é baseada no software livre WordPress.

### 15.5 Laboratórios e plantas de processamento

Quadro 3 - Composição do Laboratório de Análise Físico-Química

ITEM	QTD
Aagitador magnético com aquecimento	1
Balança semi-analítica	1
Balança analítica	1
Bateria de aquecimento	2
Bloco digestor	1
Banho-Maria	1
Espectrofotômetro	1
Fotômetro de chama	1
Manta aquecedora	2
Mufla	1
Moinho rotor	1
Ph metro	3
Destilador de Kjeldhal	1
Vidrarias diversas	variadas
Termolactodensímetro	4
Aparelho de Dornic	4
Butirômetro/lactobutirômetro de Gerber	8
Estufa de esterilização e secagem	2
Extrator de Soxhlet	1
Centrífuga	1
Microondas	1
Geladeira	1

Quadro 4 - Composição do Laboratório de Microbiologia

ITEM	QTD
Centrífuga para tubos de 50ml, 10ml velocidade de até 4000 rpm	1
Balança analítica	2
Phmetro	1
Balança semi-analítica	1
Banho-Maria temperatura regulável de 30 até 80°C	1
Bicos de Bunsen	5
Liquidificador simples	1
Suporte para buretas	4
Grade para suporte de tubos 15 x 150 mm	12

Pipetador automático de volume variável de 1MI	6
Pipetador automático de volume variável de 10MI	6
Pipetador automático de volume variável de 2mL	6
Pipetador automático de volume variável de 5mL	6
Ponteira para pipetador de 5mL	100
Ponteira para pipetador de 10mL	100
Ponteira para pipetador de 2MI	100
Ponteira para pipetador de 1MI	100
Béquer de 150 ml	72
Béquer de 25 ml	72
Béquer de 250 ml	72
Proveta de 25 ml	48
Bagueta de vidro	36
Placa de aquecimento	3
Béquer de 100 ml	36
Papel indicador de pH de 1 – 14	1 cx
Pipeta graduadas de 5 ml	50
Pipeta graduadas de 10 ml	100
Pipeta graduadas de 20 ml	20
Erlenmeyer de 50 ml	80
Folha de papel de filtro de 1x1 m aprox.	100
Tubo de ensaio 10x150 mm	250
Almofariz 100ml	36
Funil de vidro diâmetro 5 cm haste curta	36
Banho-Maria até 80°C	1
Estufa de incubação com controle de temperatura de ambiente até 60°C	2
Meios de cultura diversos	diversos
Estufa BOD com controle eletrônico de temperatura e alarme de 360L	1
Geladeira de 360L	1
Freezer vertical 250L	1
Estufa de secagem e esterilização	1
Autoclave vertical	2
Contador de colônia	4
Microscópio óptico binocular com objetivas de 10, 40 e imersão de 100	4
Estereoscópio	2
Garrafa vaspac para anaeróbios	6
Câmara de fluxo laminar	1
Bomba a vácuo	1
Conjunto de filtração Milipore, em inox	1



Kitasato 2L	2
Kitasato 500mL	2
Banho-Maria com controle de temperatura capacidade min. de 5L e tampas removíveis com 6 lugares para frascos erlenmeyers	1
Estomac para homogeneizar amostras	1

Quadro 5 - Composição do Laboratório de Análise Sensorial

Mesa redonda com seis lugares	1
Cadeira	8
Cabine individual com iluminação (verde, azul, vermelha e branca) e pia para descarte de amostra	6
Geladeira	1
Microondas	1
Balança	1
Armário para armazenamento de material	1

Quadro 6 - Composição da Planta de Processamento de Carnes e Derivados

ITEM	QTD
Câmara de refrigeração (resfriamento e congelamento)	1
Serra fita	1
Injetora de salmoura	1
Cutter	1
Misturadeira	1
Tumbler	1
Seladora a vácuo	1
Moedor industrial	1
Balança	1
Tanque para cozimento	1
Defumador	1
Mesa inox	2
Utensílios (facas, talheres, vasilhames)	
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 15 kg – precisão 1g	1
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 10 kg – precisão 0,5g	1
Forma para hambúrguer	8

Quadro 7 - Composição da Planta de Processamento de Vegetais

ITEM	QTD
------	-----

Triturador	1
Despolpadeira	1
Pasteurizador tubular	1
Balança	1
Filtro prensa	1
Autoclave	1
Tanque para imersão	1
Fogão	1
Geladeira	1
Desidratador	1
Tacho encamisado	1
Seladora	1
Liquidificador industrial	1
Mesa inox	2
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 15 kg – precisão 1 g	1
Balanças de mesa digital – capacidade máxima de 10 kg – precisão 0,5 g	1

Quadro 8 - Composição da Planta de Processamento de Leite e Derivados

ITEM	QTD
Desnatadeira	1
Tanque de recepção de leite	1
Pasteurizador em placas	1
Queijomate	1
Fermenteira	1
Tanque de fabricação de queijo	1
Tacho encamisado	1
Batedeira de manteiga	1
Prensa de queijo manual	1
Prensa de queijo pneumática	1
Utensílios (facas, liras, talheres, vasilhames)	
Forma para queijos	10
Linha para fabricação de super gelados (picoleteira, sorveteira, freezer expositor (tampa de acrílico) horizontal de 280 L	1
Forma de picolé	
Mesa de inox	2
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 15 kg – precisão 1g	1
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 10 kg – precisão 0,5g	1

Quadro 9 - Composição da Planta de Processamento de Panificação e Massas

ITEM	QTD.
Forno elétrico para pão	2
Batedeira planetária	2
Forno combinado	1
Forno guilhotina duplo	1
Freezer vertical	1
Refrigerador horizontal	1
Forno com vaporizador	1
Modeladora	1
Masseira	1
Divisora de massas	1
Batedeira	1
Câmara de fermentação	1
Cilindro para massas	1
Fogão industrial de seis bocas	1
Formas e moldes	diversos
Utensílios (facas, talheres, garfos, vasilhames)	diversos
Seladora	1
Extrusora de macarrão	1
Texturômetro	1
Balança	2
Geladeira industrial	1
Coifa industrial	1
Liquidificador industrial	2
Bancada móvel de alumínio	6
Balança	2
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 15 kg – precisão 1g	1
Balança de mesa digital – capacidade máxima de 10 kg – precisão 0,5g	1

### 15.6 Salas de aula

De acordo com o Quadro 2, o Campus Catu oferece seis salas de aulas para o Curso de Alimentos, as quais apresentam acústica, limpeza, acessibilidade, segurança e mobiliários suficientes para o número de estudantes. As salas possuem dimensões variadas, de modo a atender as diversas demandas de alocação do quantitativo de estudantes nas atividades previstas.

## 16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 10 - Relação dos (as) docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado e suas respectivas áreas de atuação no IF Baiano – Campus Catu.

DOCENTES / EFETIVOS	ÁREA DE FORMAÇÃO (Concentração)
ACIMAR RIBEIRO DE FREITAS	LICENCIATURA EM GEOGRAFIA/ ESPECIALIZAÇÃO EM GEOGRAFIA DO SEMI-ÁRIDO BRASILEIRO/ MESTRADO EM EDUCAÇÃO AGRÍCOLA
ANÍSIA GONÇALVES DIAS NETA	GRADUAÇÃO EM FILOSOFIA. ESPECIALIZAÇÃO EM FILOSOFIA CONTEMPORÂNEA
ANDRÉ LUIZ ANDRADE REZENDE	TECNÓLOGO EM PROCESSAMENTO DE DADOS/ MESTRADO EM MODELAGEM COMPUTACIONAL/ DOUTORADO EM EDUCAÇÃO E CONTEMPORANEIDADE
ARIADENE FERREIRA JAMBEIRO	BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS/ MESTRADO EM ECOLOGIA E BIOMONITORAMENTO
CASSIANE DA SILVA OLIVEIRA NUNES	BACHARELADO EM ENG. DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS/ DOUTORADO EM BIOTECNOLOGIA
ELIZETE LEAL CANDEIAS FREITAS	LICENCIATURA EM LETRAS COM HABILITAÇÃO EM PORTUGUÊS INGLÊS E LITERATURA/ ESPECIALIZAÇÃO EM ESTUDOS LITERÁRIOS/ MESTRADO EM LETRAS
HILDEMAR LACERDA DA CONCEIÇÃO	TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA/ LICENCIATURA EM BIOLOGIA/ ESPECIALIZAÇÃO EM PSICULTURA
JOANA FIDELIS DA PAIXÃO	BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS/ DOUTORADO EM GEOLOGIA MARINHA, COSTEIRA E SEDIMENTAR
JOANNA MENDONÇA CARVALHO	BACHARELADO E LICENCIATURA EM CIÊNCIAS SOCIAIS/ MESTRADO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL
KARINA LAVÍNIA P. DO CARMO R. DE SOUZA	BACHARELADO EM NUTRIÇÃO/ MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS/ DOUTORADO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE
MOISÉS DA CRUZ SILVA	LICENCIATURA EM FÍSICA/ ESPECIALIZAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO SUPERIOR/ NOVAS TECNOLOGIAS. MESTRADO EM EDUCAÇÃO
MOISÉS LEAL MORAIS	LICENCIATURA EM HISTÓRIA/ MESTRADO EM HISTÓRIA REGIONAL E LOCAL
ROSALI AMARAL DE MATOS	BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS
ROSEMEIRE OLIVEIRA NASCIMENTO	GRADUAÇÃO EM LETRAS COM ESPANHOL/ MESTRADO EM LÍNGUA E CULTURA
PETRY ROCHA LORDELO	LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO FÍSICA/ MESTRADO EM EDUCAÇÃO/ DOUTORADO EM EDUCAÇÃO
PAULA BACELAR LEITE	BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS/ DOUTORADO EM ENGENHARIA QUÍMICA
FERNANDO MARTINS DE OLIVEIRA NETO	LICENCIATURA EM MÚSICA/ MESTRADO EM EDUCAÇÃO MUSICAL
YONE CARNEIRO DE SANTANA GONÇALVES	GRADUAÇÃO EM MATEMÁTICA / ESPECIALIZAÇÃO EM MATEMÁTICA COM ÊNFASE EM MATEMÁTICA EDUCATIVA/ MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS
EVANILDES COSTA SANTOS	GRADUAÇÃO EM MATEMÁTICA/ ESPECIALIZAÇÃO EM ESTATÍSTICA COM ÊNFASE EM SOFTWARES ESTATÍSTICOS/ MESTRADO EM ENGENHARIA

	ELÉTRICA
VICTOR ERNESTO SILVEIRA SILVA	LICENCIATURA EM LETRAS VERNÁCULAS COM INGLÊS/ MESTRADO EM LINGUÍSTICA APLICADA
FÁTIMA APARECIDA CASTRIANI SANCHES BRANDÃO	LICENCIATURA EM QUÍMICA/ GRADUAÇÃO EM FARMÁCIA/ GRADUAÇÃO TECNOLOGIA EM TELECOMUNICAÇÕES/ MESTRADO QUÍMICA ANALÍTICA/ DOUTORADO EM CIÊNCIAS
LUANA TÁSSIA DOS SANTOS RAMOS	LICENCIATURA EM QUÍMICA/ MESTRADO EM QUÍMICA APLICADA
JEFERSON DO ROSÁRIO ALMEIDA	LICENCIATURA EM QUÍMICA/ MESTRADO EM QUÍMICA/ GRADUAÇÃO EM LICENCIATURA EM QUÍMICA
LEANDRO SILVA TEIXEIRA	BACHARELADO E LICENCIATURA PLENA EM MATEMÁTICA/MESTRADO EM MATEMÁTICA
TÁBATA TÓRMENA	BACHARELADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
MARIA ARLINDA DE ASSIS MENEZES	GRADUAÇÃO EM LICENCIATURA EM HISTÓRIA/ESPECIALIZAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO DE HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA/MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO/DOUTORADO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL E URBANO
ALINE MASCARENHAS OLIVEIRA DE MEDEIROS	GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA/ GRADUAÇÃO EM LICENCIATURA EM LETRAS VERNÁCULAS/ MESTRADO EM LETRAS E LINGUÍSTICA
LORENA NASCIMENTO DE SOUZA RIBEIRO	GRADUAÇÃO EM LETRAS VERNÁCULAS/ESPECIALIZAÇÃO EM GRAMÁTICA E TEXTO/MESTRADO EM ESTUDO DE LINGUAGENS/DOUTORADO EM LÍNGUA E CULTURA
<b>DOCENTES / SUBSTITUTOS</b>	03 docentes substitutos de áreas diversas

Quadro 11- Relação dos(as) Técnicos(as) Administrativos(as) em Educação do Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano – Campus Catu.

<b>TÉCNICO ADMINISTRATIVO</b>	<b>ÁREA DE FORMAÇÃO</b>
WALDECIR MACHADO FRANÇA	TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS
SÔNIA DA SILVA CABRAL	GRADUADA EM PEDAGOGIA/ESPECIALIZAÇÃO EM DOCÊNCIA DO ENSINO SUPERIOR/ MESTRADO EM CRÍTICA CULTURAL
RAQUEL NUNES ALMEIDA DA SILVA	TÉCNICA EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS/GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO/ ESPECIALIZAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS
SUZANA MELO GESTEIRA	TÉCNICA EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS/ GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO/ ESPECIALIZAÇÃO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS/ MESTRADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

## 17. CERTIFICADOS E DIPLOMAS

A conclusão do Curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio em Alimentos terá como resultado certificatório a expedição de histórico escolar e de diploma, obedecendo-se a obrigatoriedade da descrição dos conhecimentos profissionais inerentes à área de atuação, mediante êxito em todos componentes curriculares do Curso, conforme prevê a Organização Didática da Instituição. Para tanto, terá igual obrigatoriedade a conclusão da carga horária de prática profissional, de acordo ao Regulamento de Estágio Curricular do IF Baiano, atendendo ao parágrafo único do Artigo 7º do Decreto nº 5.154/2004 e a LDB nº 9396/96, conforme redação dada pela Lei nº 11.741/2008 ao Artigo nº 41.

Estará habilitado a receber o Diploma de conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada, o estudante que concluir, com êxito, todos os anos letivos e o estágio curricular obrigatório, seguindo os procedimentos e normatizações institucionais. Sobre isto, acrescenta-se ainda que os critérios e prazos para emissão de certificados e de diplomas estão previstas na Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano.

## 18. REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e nº 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 fev. 2017b. Disponível em: Acesso em: 01 out. 2019.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio**, 1998.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Resolução CEB N.º 4**, de dezembro 1999. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB Nº 1**, de 21 de janeiro de 2004.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB Nº 6**, DE 20 DE SETEMBRO DE 2012.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB Nº 2**, de 22 de dezembro de 2017.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB Nº 3**, de 21 de novembro de 2018.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Parecer CNE/ CEB nº 3/2018**, aprovado em 8 de novembro de 2018. Atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio, observadas as alterações introduzidas na LDB pela Lei nº 13.415/2017.

BRASIL, Ministério da Educação, CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO – Câmara de Educação Básica. **Parecer CNE/ CEB nº 15/2017**. Base Nacional Comum Curricular. Portaria nº 1570. Brasília: Diário Oficial da União, 21 de dezembro de 2017, seção 1, página 146.

BRASIL, Ministério da Educação. **Referências Curriculares da Educação Profissional de Nível Técnico, área profissional Química**. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/quimica\\_ref.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/quimica_ref.pdf)>.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Edital nº 27/2019** – PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA E INCLUSÃO SOCIAL DO ESTUDANTE – PAISE.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Minuta da Política de Qualidade para os Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação Superior do IF Baiano**. Pró-reitoria de Ensino (PROEN). dez/2014.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Minuta do Regulamento da Tutoria Acadêmica**. Pró-reitoria de Ensino (PROEN). dez/2014.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Reitoria. **Ofício nº 89/2019 – RET-DPPE/RET-PROEN/RET-GAB/RET/IFBAIANO**. Ementas Básicas aprovadas em *WEB* conferência para a Base Comum Curricular e Eixo Tecnológico. Processo SUAP 23327.250511.2019-10, setembro de 2019.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Resolução nº**, 06 de 29 de março de 2016. Regulamento de Estágio Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Disponível em: <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/catu/files/2011/05/Clique-aqui-21.pdf>.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Conselho Superior. **Resolução Nº 45**, de 03 de julho de 2019. Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Plano de Desenvolvimento Institucional**. Identidade e Gestão para a construção da excelência – 2015-2019, Salvador-BA, 2015.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Projeto Pedagógico Institucional**. IF Baiano. Santa Inês. Mar/2010.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Regimento Geral do IF Baiano**. 2019. Disponível em: <http://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2019/07/Regimento-Geral-do-IF-Baiano-Final-2019.pdf>.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015**. Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem do IF Baiano. Disponível em: <http://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2019/07/Regimento-Geral-do-IF-Baiano-Final-2019.pdf>.

BRASIL, Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Resolução N.º 31, de 28 de agosto de 2017**. Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Catu-BA, 2016. Disponível em: [www.ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2017/08/Resolucao-31-2017-Aprovou-Reformulacao-do-Projeto-Pedagogico-do-Curso-Tecnico-em-Alimentos-Integrado-do-Campus-Catu..pdf](http://www.ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2017/08/Resolucao-31-2017-Aprovou-Reformulacao-do-Projeto-Pedagogico-do-Curso-Tecnico-em-Alimentos-Integrado-do-Campus-Catu..pdf).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. **Resolução N.º 84, de 22 de setembro de 2020**. Regulamento de Estágio da Educação Profissional Técnica de Nível Médio. 2020. Disponível em: [https://mail.ifbaiano.edu.br/service/home/~/?auth=co&loc=pt\\_BR&id=20556&part=2](https://mail.ifbaiano.edu.br/service/home/~/?auth=co&loc=pt_BR&id=20556&part=2).

Federação das Indústrias do Estado da Bahia (FIEB). **A indústria da Bahia na Pesquisa Industrial Anual do IBGE**. Gerência de Estudos Técnicos GET/SDI/FIEB, Salvador-BA, 2019. Disponível em: <http://www.fieb.org.br/midia/2019/9/A-industria-da-Bahia-na-PIA.pdf>.

Federação das Indústrias do Estado da Bahia (FIEB). **Cenários para o Brasil e a Bahia – 2018**. Desempenho do Sistema FIEB, Salvador-BA, 06 de dezembro de 2017. Disponível em: <http://www.fieb.org.br/midia/2017/12/Coletiva-Perspectivas-SFIEB-.pdf>.

Federação das Indústrias do Estado da Bahia (FIEB). **Serviço de Apoio ao Investidor**. Estudo Setorial - Alimentos & Bebidas na Bahia, Salvador-BA, 2017. Disponível em: <http://www.fieb.org.br/midia/2017/6/ESTUDOSSETORIALCINALIMENTOSEBEBIDAS.PDF>

FRIGOTTO, G.; CIAVATTA, M.; RAMOS, M.(orgs.). **A gênese do decreto 5.154/2004**: um debate no contexto controverso da democracia restrita. In. Ensino Médio Integrado: Concepção e contradições. 2ed. São Paulo: Cortez, 2010, p. 21-56.

GADOTTI, M. **Concepção dialética da educação**: um estudo introdutório. São Paulo: Cortez, 2001.

KUENZER, A. O trabalho como princípio educativo. In: **Cadernos de pesquisa**. São Paulo: 1989. p.21-28.

MOURA, H.D.; FILHO, D.L.; SILVA, M.R. **Politecnia e formação integrada**: confrontos conceituais, projetos políticos e contradições históricas da educação brasileira. 2013. Disponível em: <<https://observatorioensinomedio.files.wordpress.com/2014/02/silva-lima-filho-e-moura-politecnia-e-formac3a7c3a3o-integrada.pdf>>.



PACHECO, E. Diretrizes Curriculares nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio em debate. In. **Perspectivas da educação profissional técnica de nível médio**: Propostas de diretrizes curriculares. São Paulo: Moderna, 2012.