



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – RFEPT
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
IF BAIANO CAMPUS SANTA INÊS

BR 420 (Rodovia Santa Inês – Ubaíra), Zona Rural, Bahia – CEP: 45320 000
Tel.: (73) 3536 1210 – CNPJ: 10.724.903/0002-50
E-mail: gabinete@si.ifbaiano.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM
ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO

SANTA INÊS – BA

2019



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO – MEC
REDE FEDERAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – RFEPT
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SETEC
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
IF BAIANO CAMPUS SANTA INÊS

BR 420 (Rodovia Santa Inês – Ubaíra), Zona Rural, Bahia – CEP: 45320 000
Tel.: (73) 3536 1210 – CNPJ: 10.724.903/0002-50
E-mail: gabinete@si.ifbaiano.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO EM
ALIMENTOS INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO
REFORMULAÇÃO CURRICULAR

SANTA INÊS – BA

2019

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO / REFORMULAÇÃO DO CURSO		
CRIAÇÃO	Período	2009/2010
	Grupo Responsável	Diretor do <i>Campus</i> Santa Inês: Natanaildo Barbosa Fernandes; Departamento de desenvolvimento Educacional: Francisco Regilson Souza; Coordenadora Geral de Ensino: Arlene Luttigards de Oliveira Vaz Sampaio; Departamento Administrativo: Jadson Luiz Simões Rocha. Equipe de sistematização do plano de curso: Rosangela Lima de Neves Rodrigues, Técnica em Assuntos Educacionais (Coordenadora da Equipe); Clementina Cândida Barros de Carvalho, Prof. Engenheira de Alimentos; Jeane Carla de Oliveira Padre, Prof. Engenheira de Alimentos; Janete Batista Rocha, Técnica em Assuntos Educacionais; Patrícia Vaz Sampaio Santos, Psicóloga; Vinícius Reis de Figueirêdo, Prof. Engenheiro Agrônomo.
	Nº. e Data da Portaria	Não se aplica
	Resolução de Aprovação	Projeto de Curso Aprovado pela Resolução n.º 06 de 08 de Março de 2010.
	Forma / Metodologia de Elaboração	Grupo de Trabalho
REFORMULAÇÃO	Período	
	Grupo Responsável: NAP – Núcleo de Assessoramento Pedagógico	Elivaldo Souza de Jesus, Coordenador do Curso; Professores do Ensino Básico Técnico e Tecnológico: Andrea Lobo Miranda, Cátia Cilene Farago, Clementina Cândida Barros de Carvalho Santos, Lucidalva Andrade Menezes, Meline Cunha Melo, Tharcilla Braz Alves Pessôa; e Viviane Reis Leporace, Técnica em Assuntos Educacionais.
	Nº. e Data da Portaria	
	Forma / Metodologia de Elaboração	Grupo de Trabalho
	Grupo de Trabalho de Reformulação Curricular dos projetos Pedagógicos de EPTNM do curso técnico em Alimentos (Integrado e Subsequente)	
	Nº. e Data da Portaria	

	Resolução de Aprovação	
CONSELHO DE CURSO		
ELIVALDO SOUZA DE JESUS	Coordenador do Curso	
DERNEVAL ANDRADE FERREIRA	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	
HILDON OLIVEIRA SANTIAGO CARADE	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	
ANDREA LOBO MIRANDA	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	
MÁRCIO PEREIRA SANTOS DE CARVALHO	Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	
ARLENE LUTTIGARDS DE OLIVEIRA VAZ SAMPAIO	Pedagoga- Supervisora Pedagógica	
NELIAN COSTA NASCIMENTO	Pedagoga- Supervisora Pedagógica	

SUMÁRIO

1	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	6
2	APRESENTAÇÃO	7
3	JUSTIFICATIVA	9
4	BASE LEGAL	10
5	OBJETIVOS	11
5.1	Objetivo Geral	11
5.2	Objetivos Específicos	11
6	PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS	13
7	REQUISITOS DE INGRESSO	15
8	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	16
8.2	Metodologia do Curso	16
8.3	Matriz Curricular	18
9	EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES	20
10	ESTÁGIO CURRICULAR	75
11	CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES	79
12	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	80
13	SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO	83
14	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS	85
15	INFRAESTRUTURA	93
16	PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO	97
17	CERTIFICADOS E DIPLOMAS	100
18	REFERÊNCIAS	101

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO	Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio
FORMA DE ARTICULAÇÃO	
DESCRIÇÃO DO CURSO	O curso habilitará os estudantes em Técnico em Alimentos
MODALIDADE	Técnico Integrado ao Ensino Médio
PERÍODO LETIVO	Série Anual
INTEGRALIZAÇÃO	Período Mínimo: 03 anos Período Máximo: 05 anos
Nº. DE VAGAS	70 vagas
TURNO DE FUNCIONAMENTO	Diurno (Integral)
CARGA HORÁRIA DA BASE COMUM CURRICULAR	1800 horas
CARGA HORÁRIA DO NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR	200 horas
CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES DIVERSIFICADOS ELETIVOS	160 horas
CARGA HORÁRIA DO EIXO TECNOLÓGICO	1200 horas
CARGA HORÁRIA DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO	150 horas
PERIODICIDADE DE OFERTA	Anual
CARGA HORÁRIA TOTAL	3.350 a 3.510 horas

2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) *Campus* Santa Inês apresenta o Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, devidamente reformulado, considerando as mudanças propostas pela legislação educacional vigente, sobretudo as relacionadas à educação básica e profissional, e àquelas voltadas para as avaliações institucionais, e à necessidade de construir uma formação sólida dos estudantes.

A avaliação da educação profissional e tecnológica no Brasil aponta para a imprescindibilidade desta reformulação, com objetivo de atender as mudanças na legislação após a Reforma do Ensino Médio em 2017, assim como, assegurar uma formação integral e integrada aos estudantes, qualificando-os para a inserção no mundo do trabalho.

Partindo desta realidade, a reformulação do referido projeto pedagógico do curso, primou pelo envolvimento dos profissionais, pela articulação das áreas do conhecimento e pelas orientações do Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos (CNCT), na definição de um perfil de conclusão e de competências básicas, saberes e princípios norteadores que imprimam à proposta curricular, além da profissionalização, à formação humana para vida e para o trabalho.

Portanto, o presente projeto é fruto de uma construção coletiva, dos ideais didático-pedagógicos, do envolvimento e contribuição conjunta do pensar crítico dos coletivos envolvidos no curso, sempre norteado na legislação educacional vigente. Visa estabelecer procedimentos de ensino e de aprendizagens aplicáveis à realidade e conseqüentemente, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do Vale do Jiquiriçá e de outras regiões beneficiadas com os profissionais egressos.

Este Projeto Pedagógico de Curso se configura como um instrumento de ação política balizado pelos benefícios da educação de qualidade, tendo a pretensão de direcionar o educando ao desenvolvimento de atividades didático-pedagógicas, que lhes assegure uma formação sólida, atendendo às diretrizes legais e aos princípios da Instituição.

Deste modo, o presente projeto teve como referenciais: SINAEP, 2014, Parecer CNE/CEB nº. 11/2012, expresso na Resolução nº. 6/2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio; a Resolução CNE/CP nº. 01/2004 e a Lei nº. 11.645/2008, 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. 9.795/99, que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental; a Resolução nº. 01/2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos; a Lei Nº 13.415/2017; dentre outros pareceres, resoluções e legislações vigentes.

Além disso, foram utilizados também como subsídios, documentos institucionais do IF Baiano, tais como: Regimento Geral (2012); Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 – 2019); Projeto Pedagógico Institucional do *Campus* Santa Inês (2010); Política da Diversidade e Inclusão (2012); Política de Assistência Estudantil (2013) e a Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio-EPTNM (2019).

3. JUSTIFICATIVA

A indústria de alimentos, quando comparada com as demais indústrias existentes, é a mais importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais (EVANGELISTA, 2005).

Segundo o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), em 2004, a indústria de alimentos obteve crescimento de 5,3%, marca mais elevada da série histórica iniciada em 1992. Como tem sido frequente nos últimos anos (exceto em 2003), os setores vinculados à pecuária (5,0%), com crescente inserção externa, apresentaram desempenho superior aos associados à lavoura (4,6%), de maior peso na agroindústria. A Agroindústria impede que os produtos *in natura* sejam apenas comercializados a preços muito baixos, para serem beneficiados trazendo novas alternativas de renda e negócios aos produtores, além de dar oportunidades aos agricultores de incrementarem sua renda.

O Vale do Jiquiriçá apresenta atualmente um potencial de aproveitamento dos produtos oriundos da agropecuária visto que existe uma produção relevante de alimentos. A partir desse contexto, para atender uma demanda de profissionais qualificados na área, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano Campus Santa Inês oportuniza à comunidade o Curso Técnico em Alimentos visando o aproveitamento da matéria-prima produzida e, conseqüentemente, melhor situação socioeconômica para os produtores da região.

A eficiência da cadeia produtiva de alimentos e o aumento na oferta de alimentos só são possíveis quando se incentiva a formação de profissionais e o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agrícola com a indústria alimentícia. Os profissionais técnicos da área de alimentos são fundamentais para a criação de métodos que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento.

4. BASE LEGAL

A reformulação em tela foi motivada pela necessidade de atendimento das reformas educacionais do último período em seus prazos e definições. Sendo assim, efetivou-se as adequações à legislação vigente. A saber: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional [Lei Nº 9.394/1996], Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio [Resolução CNE/CEB 06/2012], Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio [Resolução CNE/CEB 3/2018], Lei da Reforma do Ensino Médio [Lei Nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017], Resolução CNE/CP Nº 2, de 22 de dezembro de 2017, Resolução CNE/CP, Nº 4, de 17 de dezembro de 2018.

4. OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral

O curso Técnico em Alimentos objetiva formar e atualizar profissionais para desenvolver atividades nas áreas de produção, transporte, armazenamento e comercialização de produtos alimentícios. Definirá tecnologias apropriadas e economicamente viáveis às realidades regionais, com atributos pessoais necessários à inserção no empreendedorismo e no mundo do trabalho, de acordo com as expectativas do setor de produção, consumo e a vocação econômico-social dos territórios rurais e urbanos, fortalecendo o desenvolvimento econômico e social aliado à preservação ambiental e a qualidade de vida. O curso pretende qualificar para o mundo do trabalho, profissionais de nível técnico com competência em tecnologia de alimentos, adequadas à realidade do desenvolvimento tecnológico e inseridos no contexto social e humano.

4.2 Objetivos Específicos

- Capacitar os 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.
- Desenvolver e aperfeiçoar utensílios e equipamentos de industrialização.
- Habilitar o profissional para prestar consultorias técnicas, participar de pesquisas e extensão em relação às demandas e tendências de novos produtos.
- Formar o profissional que valorize e se incorpore às 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 e do cooperativismo.
- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental.

6. PERFIL DO EGRESSO E SUAS COMPETÊNCIAS

Os egressos serão beneficiados por adquirirem uma visão empreendedora, desenvolvendo capacidade de tomada de decisão, liderança, relacionamento humano, senso analítico e crítico. As oportunidades de atuação do técnico em alimentos poderão surgir em empresas públicas e privadas do setor agroindustrial, associações, cooperativas, comunidades rurais, instituições de pesquisa e ensino. Poderá atuar ainda como profissional liberal autônomo, empreendedor, desenvolvendo seu próprio negócio.

Ao concluir o curso o estudante deve ser capaz de:

- Operacionalizar o processamento de alimentos.
- Auxiliar e atuar na elaboração, aplicação e avaliação de programas preventivos, de higienização e sanitização.
- Conhecer processos e critérios e realizar análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas das matérias primas e produtos nas diversas fases da fabricação, bem como elaborar os relatórios de análises.
- Organizar e monitorar o processo de aquisição, preparo, conservação e armazenamento da matéria-prima e dos produtos.
- Identificar e aplicar técnicas mercadológicas para distribuição e comercialização dos alimentos produzidos.
- Atuar na área de vendas de: insumos, processos ou equipamentos utilizados nas indústrias de alimentos.
- Realizar pesquisas para a melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão.
- Supervisionar e/ou realizar processos de produção de alimentos e controle de qualidade.
- Elaborar planejamento e cronogramas de atividades, bem como definir procedimentos operacionais para a produção e controle da qualidade dos alimentos.
- 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.

5. REQUISITOS DE INGRESSO

- O ingresso regular no curso é realizado anualmente por meio de Processo Seletivo Unificado no âmbito do IF Baiano, o qual atende às legislações vigentes e aos requisitos previstos nos editais. O estudante também poderá ingressar no curso mediante Transferência *ex officio*, Interna ou Externa, atendendo ao que dispõe a legislação em vigência e às normas internas da Instituição.
- A Instituição fixará, por meio de edital, número de vagas disponíveis e todas as informações referentes ao Processo Seletivo Unificado.
- A Transferência *ex officio* dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previstos em Lei.
- O acesso de estudantes por Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos nas normas institucionais dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do IF Baiano.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

8.1. METODOLOGIA DO CURSO

A metodologia das atividades formativas do Curso Técnico em Alimentos estão pautadas no que estabelece o Projeto Político Pedagógico do IF Baiano, e fundamenta-se na interface entre o ensino, a pesquisa e a extensão, em que as práticas pedagógicas se fazem e se ampliam no processo interdisciplinar, catalisador de experiências que congreguem o conhecimento de forma contextualizada, com vistas a assegurar o desenvolvimento dos(as) discentes, por meio da interação com a comunidade, identificando problemas e criando soluções técnicas e tecnológicas para o desenvolvimento sustentável com a inclusão social, tendo como aporte a visão humanística com vistas ao desenvolvimento da cidadania.

Dessa forma, primam por uma formação que promova o alinhamento entre o ensino técnico profissionalizante e científico, articulando ciência, cultura e tecnologia aos requisitos de uma formação humanística e as demandas do mundo do trabalho.

No cenário Institucional, o Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano, por compreender o estudante como sujeito do processo de aprendizagem, adota uma concepção metodológica que prioriza a construção do conhecimento de forma ativa e interativa, possibilitando a modificação do pensamento e a consolidação das competências e habilidades traçadas neste Projeto de Curso. Neste sentido, para ser eficaz e dinâmico, zela pelas seguintes ações metodológicas:

- problematizações e autonomia discente;
- aulas diversificadas e atividades interdisciplinares;
- processo de ensino e aprendizagem com novas estratégias como aprendizagem baseada em problemas, projetos, visitas técnicas, aulas práticas aulas de laboratório e de campo, grupos de observação e discussão, oficinas, monitorias, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática;
- diversificação dos processos avaliativos;
- tutoria acadêmica;
- monitoria;

- intercâmbios;
- utilização de tecnologias da informação e comunicação (TIC) como postura inovadora;
- metodologias desafiadoras, estimulando o pensamento crítico do discente e priorizando a construção do conhecimento de forma ativa e interativa;
- utilização da abordagem interdisciplinar, transdisciplinar e contextualizada;
- desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica ou pesquisa aplicada associada ao processo de ensino e aprendizagem por meio de projetos de iniciação científica, projetos integradores, feiras e exposições, olimpíadas científicas;
- desenvolvimento de projetos de extensão tecnológica ou tecnologias sociais associadas ao processo de ensino e aprendizagem por meio de ações comunitárias, projetos integradores, desenvolvimento/aplicação de tecnologias sociais, trabalhos de campo, dentre outros;
- valorização do trabalho em equipe como postura coletiva e desenvolvimento de atitudes colaborativas e solidárias, respeitando a diversidade;
- relação entre teoria e prática, de modo a contextualizar a forma acadêmica à realidade vivenciada no local de atuação;
- relação interpessoal entre docente-discente/discente-discente/comunidade pautado no respeito cooperativo e no diálogo.

A metodologia aplicada visa desenvolver uma prática pedagógica alicerçada em tais reflexões, implicando em uma ação didática que favoreça a compreensão da realidade; a reflexão sobre os diversos contextos; o aprendizado ativo destinado a conquistar conhecimentos específicos e à capacidade de estabelecer associações e articulações pertinentes e adequadas.

Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como, as propostas de avaliação dos discentes, estas devem ser apresentadas e discutidas nos Planos de Ensino no início de cada período letivo, atendendo a LDB nº. 9.394/1996 e a Organização Didática da Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

8.2. Matriz curricular

BASE COMUM CURRICULAR											
1º. ANO				2º. ANO				3º. ANO			
Nº.	DISCIPLINAS	CH/S	CH/A	Nº.	DISCIPLINAS	CH/S	CH/A	Nº.	DISCIPLINAS	CH/S	CH/A
1	Língua Portuguesa e Literaturas I	2	77	1	Língua Portuguesa e Literaturas II	2	77	1	Língua Portuguesa e Literaturas III	2	77
2	Química I	2	78	2	Química II	2	78	2	Química III	1	40
3	Física I	2	78	3	Física II	1	40	3	Física III	2	77
4	Biologia I	2	78	4	Biologia II	2	77	4	Biologia III	1	40
5	Matemática I	2	77	5	Matemática II	2	77	5	Matemática III	2	77
6	Geografia I	2	78	6	Geografia II	2	78	6	Geografia III	1	40
7	História I	1	40	7	História II	2	78	7	História III	2	78
8	Educação Física I	1	40	8	Educação Física II	1	40	8	Sociologia II	1	40
9	Arte	1	40	9	Filosofia I	1	40	9	Filosofia II	1	40
10	Língua Estrangeira (Inglês) I	1	40	10	Sociologia	1	40				
				11	Língua Estrangeira (Inglês) II	1	40				
Total		16	626	Total		17	665	Total		13	509
TOTAL BNCC											1.800

FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL											
NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR*											
*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	C-H/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/A
11	Filosofia e Sociologia da Ciência, da Técnica e da Tecnologia	1	40					10	Espanhol	2	80
12	Leitura e produção textual I	1	40								
13	Música	1	40								
Carga Horária Total de Componentes Curriculares Diversificados Eletivos Obrigatórios										200	
				12	Leitura e produção textual II	1	40	11	Leitura e Produção Textual III	1	40
				13	Arte II	1	40	12	Educação Física III	1	40
Carga Horária Total de Componentes Curriculares Diversificados Eletivos Não-Obrigatórios										160	
14	Análise Sensorial	2	74	14	Análise de Alimentos	2	76	13	Embalagem e Rotulagem de Alimentos	1	38
15	Controle e Garantia de Qualidade na Indústria de Alimentos	3	111	15	Gestão de Resíduos e Meio Ambiente	2	76	14	Gestão e Empreendedorismo	1	37
16	Microbiologia Geral	2	74	16	Microbiologia de Alimentos	2	76	15	Tecnologia de Leite e Derivados	3	117
17	Princípios de Tecnologia de Alimentos	3	108	17	Operações Unitárias	2	76	16	Tecnologia de Panificação de Massas	2	74
				18	Química e Bioquímica de Alimentos	2	76	17	Tecnologia de Produtos de Origem Animal	3	111
				19	Tecnologia de Vegetais e Derivados	2	76				
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares do Eixo Tecnológico**										1200	
Carga Horária de Estágio Obrigatório										150	
Total de Carga Horária Mínima do Curso										3350	
Total de Carga Horária Máxima do Curso										3510	

9. EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURAS I

NÚCLEO CURRICULAR

☒ Núcleo Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPR0001	LÍNGUA PORTUGUESA e LITERATURAS I	80%	20%	2	77	77	1ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.
 ABAURRE, M. L.; PONTARRA, M. Português: contexto, interlocução e sentido. São Paulo: Moderna, 2008. v. 1.
 CANDIDO, A. Formação da literatura brasileira: momentos decisivos. 8. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CUNHA, C.; CINTRA, L. E L. Nova gramática do português contemporâneo. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1985.
 ILARI, R. Introdução à semântica: brincando com a gramática. São Paulo: Contexto, 2001.
 KOCH, I. V. A interação pela linguagem. 5. ed. São Paulo: Contexto, 1995.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA I**NÚCLEO CURRICULAR**
☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QUI0001	QUÍMICA I	50%	50%	2	78	78	1ª

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.
 FONSECA, M. R. M.da. Química. 1. ed. Editora Ática, 2013. v. 1.
 MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química. 2. ed. Editora Scipione, 2013.v. 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BROW, T.L.; LEMAY, H.E.; BURSTEN, B.E.; BURDGE, J.R. Química: A Ciência Central. 9. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2005.
 PERUZZO, F. M.; CANTO, E. L.do (TITO E CANTO). Química na abordagem do cotidiano. São Paulo: Moderna, 1998. v.1.
 RUSSELL, J. B. Química geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2008, v. 1.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA I**NÚCLEO CURRICULAR**☒

Base Comum

☐

Diversificado

☐

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIS0001	FÍSICA I	80%	20%	2	78	78	1ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

PIETROCOLA, M.; et al. Física: conceitos e contextos: pessoal, social, histórico: movimento, força, astronomia. São Paulo: FTD, v.1, 2003.

GASPAR, A. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARRON, W.; GUIMARÃES, O. As faces da física: volume único. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2006. 751p.

EINSTEIN, A.; INFELD, L. A evolução da física. Zahar Editores, 1980.

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. Leituras de Física: Mecânica. São Paulo: Edusp, 1991.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA I**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
BIO0001	BIOLOGIA I	80%	20%	2	78	78	1ª

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.

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1268 p.

COOPER, G. M. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2007. 716 p

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, S. Biologia: de olho no mundo do trabalho. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2003.

STARR, C.; TAGGART, R.; EVERS, C.; STARR, L. Biologia: unidade e diversidade da vida. 12. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. v. 1 e 2.

ZAHA, A. (Org.). Biologia molecular básica. Porto Alegre: Artmed, 2014. 403 p.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA I**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MAT0001	MATEMÁTICA I	80%	20%	2	77	77	1ª

EMENTA

Conjuntos. Funções. Matemática Financeira. Trigonometria no triângulo retângulo

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.
 IEZZI, G. et al. Ciência e Aplicações. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2010.3 v.
 RIBEIRO, J. Matemática: Ciências, Linguagem e Tecnologia. 1.ed. São Paulo: Scipione, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IMENES, L.M. Matemática para todos: 5º a 8º serie. São Paulo: Scipione, 2002.
 LIMA, E. L. et al. A Matemática do Ensino Médio. Rio de Janeiro: SBM, 2008.3 v.
 PROJETO ARARIBÁ. Araribá Matemática. São Paulo: Moderna, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA I**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GEO0001	GEOGRAFIA I	80%	20%	2	78	78	1ª

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.
 ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004.
 ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Geografia – série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2007.
 GARCIA, H. C.; GARAVELLO, T. M. Geografia: de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2005.
 GUERINO, L. A. A Dinâmica do espaço Brasileiro. 1. ed. Positivo. Curitiba, 2010. v. 2.
 MAGNÓLIO, D. Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Moderna, 2005.
 MOREIRA, I. A. C. O espaço geográfico: Geografia geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2002.
 MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço Geográfico e Globalização. 4 ed. Vol. 1 e 2. São Paulo, Scipione, 2010.
 SENE, E. ; MOREIRA, J. C. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2002.
 SPÓSITO, M. E. B. Capitalismo e urbanização. São Paulo: Contexto, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAGNOLI, D. ARAÚJO, R. Geografia (Geral e Brasil) Paisagem e território. São Paulo, Ed. Moderna. 2.ed. Reformulada, 1997.
 MAGNOLI, D. O mundo contemporâneo. São Paulo: Atual, 1995.
 SANTOS, M. A natureza do espaço: técnica e tempo – razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.
 SANTOS, M. Espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional. São Paulo: Hucitec, 1996.
 SANTOS, M. Por uma outra globalização do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA I**NÚCLEO CURRICULAR**
☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
HIS0001	HISTÓRIA I	80%	20%	1	40	40	1ª

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.
 CAMPOS, F. de; MIRANDA, R. G. A escrita da história. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2005.
 VICENTINO, C.; DORIGO, G. História para Ensino Médio: História Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARIÈS, P.; DUBY, G. (Orgs.) História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1993. v. 3.
 BURKE, P. Variedades de História Cultural. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.
 CARDOSO, C. F. Algumas polêmicas teóricas e interpretativas. In: A Afro-América, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO FÍSICA I**NÚCLEO CURRICULAR**
☒ Estruturante
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
EDF0001	EDUCAÇÃO FÍSICA I	50%	50%	1	40	40	1ª

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, J. B. Educação de corpo inteiro: Teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 1997. 224 p. (Série Pensamento e ação no magistério).
 OLIVEIRA, V. M. de. O que é educação física. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 111 p. (Coleção Primeiros Passos).
 SERRABANA MAS, M.; ANDUEZA AZCONA, J. A; SANCHO OLIVERA, R. 1001 exercícios e jogos de aquecimento. Porto Alegre: Artmed, 2002. 273 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. B. de. Basquetebol: 1000 exercícios. 2. ed. Riode Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 331 p.
 CARVALHO, O. M. de. Voleibol: 1000 exercícios. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 285 p.
 VOSER, R. da C. Futsal: princípios técnicos e táticos. 2. ed., rev. e ampl. Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2003. 171 p.

COMPONENTE CURRICULAR: ARTE**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ART0001	ARTE	35%	65%	1	40	40	1ª

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 africanas 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

BERTHOLD, M. História Mundial do Teatro. São Paulo: Perspectiva, 2003.
 FARIA, J. R. História do Teatro Brasileiro: das origens ao teatro profissional da primeira metade do Século XX. São Paulo: Perspectiva, 2012. v. 1.
 _____. História do Teatro Brasileiro: do modernismo às tendências contemporâneas. São Paulo: Perspectiva, 2012.v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PAVIS, P. Dicionário de Teatro. São Paulo: Perspectiva, 2007.
 ROUBINE, J. J. A Linguagem da Encenação Teatral. Jorge Zahar.
 SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – São Paulo. Caderno de Artes Cênicas. Vol. 1. Col. Sesi-SP Educação. São Paulo: SESI-SP, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) I

NÚCLEO CURRICULAR

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LEI0001	LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) I	80%	20%	1	40	40	1 ^a

EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Inglesa, trabalhando as quatro habilidades (ler, escrever, ouvir e falar) em nível elementar com base em uma postura intercultural. Estudo das estruturas básicas da Língua Inglesa e das estratégias de leitura e produção textual, através de diversos gêneros textuais. A importância da língua estrangeira para formação profissional do indivíduo e o impacto da Língua Inglesa no cotidiano dos discentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.
 MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: estratégias de leitura. Módulo II. São Paulo: Texto novo, 2001.
 TAVARES, K. C. do A. Way to Go! Língua estrangeira moderna: inglês: ensino médio. São Paulo: Ática, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GÁLVEZ, J. A. Dicionário Larousse: inglês/Português. Português/inglês: Avançado. São Paulo: Larousse, 2009.
 LIMA, D. Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2010.
 MARQUES, A. Inglês. 7. ed. São Paulo: Editora Ática, 2008. v. único.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURAS II**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPL0002	LÍNGUA PORTUGUESA e LITERATURAS II	75%	25%	2	77	77	2ª

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

Livro didático escolhido no PNLD.
 BECHARA, E. Gramática Escolar da Língua Portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
 CUNHA, C.; CINTRA, L. Nova gramática do português contemporâneo. 5. ed. São Paulo: Lexikon, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOSI, A. Dialética da Colonização. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
 MEDEIROS, J. B. Manual de redação e nominalização textual: técnicas de editorial e revisão. São Paulo: Atlas, 2002.
 SAVIOLI, F. P.; FIORIN, J. L. Lições de texto: leitura e redação. 5. ed. São Paulo: Ática, 2006, 432 p.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA II**NÚCLEO CURRICULAR**
☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QUI0002	QUÍMICA II	50%	50%	2	78	78	2ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.
 FONSECA, M. R. M.da. Química. 1. ed. Editora Ática, 2013.v. 1.
 MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química para o ensino médio. São Paulo: Scipione, 2002. 398 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RUSSELL, J. B. Química geral. São Paulo: Makron Books, 2008, v. 1 e 2.
 MALDANER, O. A.; ZAMBIAZI, R. Química 2: consolidação de conceitos fundamentais. Ijuí, RS: UNIJUÍ, 1997. 157 p.
 BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC - Livros Técnicos e Científicos, c1986. 2 v.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒

Base Comum

☐

Diversificado

☐

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIS0002	FÍSICA II	80%	20%	1	40	40	2ª

EMENTA

Termodinâmica. Óptica geométrica. Ondulatória

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

GASPAR, A. Física 1: Mecânica. São Paulo: Ática, 2001.

PIETROCOLA, M.; et al. Física: conceitos e contextos: pessoal, social, histórico: movimento, força, astronomia. São Paulo: FTD, v.2, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EINSTEIN, A.; INFELD, L. A Evolução da Física. Zahar Editores, 1980

GRUPO DE REELABORAÇÃO DO ENSINO DE FÍSICA. Leituras de Física: Mecânica. São Paulo: Edusp, 1991.

QUADROS, S. A termodinâmica e a invenção das máquinas térmicas. São Paulo: Scipione, 1996.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
BIO0002	BIOLOGIA II	80%	20%	2	77	77	2ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

AMABIS, J. M.; MARTHO, G.R. Biologia. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 3 v.

BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. Genética humana. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 775 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, S. Biologia: de olho no mundo do trabalho. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2003.

STARR, C.; TAGGART, R.; EVERS, C.; STARR, L. Biologia: unidade e diversidade da vida. 12. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. v. 1 e 2.

MATIOLI, S. R.; FERNANDES, F. de C. (Ed.). Biologia molecular e evolução. 2. ed. Ribeirão Preto, SP: Holos, 2012. Sociedade Brasileira de Genética, 249 p.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MAT0002	MATEMÁTICA II	70%	30%	2	77	77	2 ^a

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

DANTE, L. R. Matemática. Volume Único. São Paulo, SP: Ática, 2005.

IEZZI, G. et al. Matemática: Ensino Médio. Volume Único. 4. ed. São Paulo, SP: Atual, 2007.

PAIVA, M. Matemática. São Paulo: Moderna, 2009. v.2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Parâmetros Curriculares Nacionais. Ensino Médio. Ciências da Natureza, Matemática e suas tecnologias. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Média e Tecnológica, 1999.

RIBEIRO, J. Matemática: ciência, linguagem e tecnologia. São Paulo, Editora Scipione, 2012. v. 1.

IEZZI, G. Matemática: ciência e aplicações. São Paulo: Atual, 2004. v. 2.

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA II**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GEO0002	GEOGRAFIA II	80%	20%	2	78	78	2 ^a

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.
 ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Atlas geográfico escolar. Rio de Janeiro: IBGE, 2002.
 GUERINO, L. A. A Dinâmica do espaço Brasileiro. 1.ed. Positivo. Curitiba, 2010. v. 2.
 MAGNÓLIO, D. Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Moderna, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AB' SÁBER, Aziz Nacib Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
 ROSS, J. L. S. Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 1998.
 ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Geografia – série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA II**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
HIS0002	HISTÓRIA II	80%	20%	2	78	78	2ª

EMENTA

Renascimento cultural, urbano e comercial. Reforma Protestante e Reforma Católica. Navegações, territórios e poder. Colonizações da América. Brasil: do pau-brasil à mineração. Escravidão 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.
 CAMPOS, F. de; MIRANDA, R.G. A escrita da história. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2005.
 SCHIMIDT, M. Nova História Crítica: ensino médio. Vol. Único. São Paulo: Nova Geração, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARIÈS, P.; DUBY, G. (Org.) História da vida privada: do império romano ao ano mil. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
 ELIAS, N. O processo civilizador: formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v. 2.
 SCHWARTZ, S. B. e LOCKHART, J. Os modos ibéricos. In: A América Latina na época colonial. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO FÍSICA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
EDF0002	EDUCAÇÃO FÍSICA II	50%	50%	1	40	40	2ª

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, J. B. Educação de corpo inteiro: Teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 1997. 224 p. (Série Pensamento e ação no magistério).
 OLIVEIRA, V. M. de. O que é educação física. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 111 p. (Coleção Primeiros Passos).
 SERRABANA MAS, M.; ANDUEZA AZCONA, J. A.; SANCHO OLIVERA, R. 1001 exercícios e jogos de aquecimento. Porto Alegre: Artmed, 2002. 273 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. B. de. Basquetebol: 1000 exercícios. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 331 p.
 CARVALHO, O. M. de. Voleibol: 1000 exercícios. 5.ed. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 285 p.
 VOSER, R. da C. Futsal: princípios técnicos e táticos. 2. ed., rev. e ampl. Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2003. 171 p.

COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA I**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIL0002	FILOSOFIA I	80%	20%	1	40	40	2ª

EMENTA

Filosofia da ação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

MORIN, E. O paradigma perdido: a natureza humana. Mem Martins: Europa-América, 1991.

JAEGER, W. Paidéia: a formação do homem grego. São Paulo: Martins Fontes, 1966.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DUARTE JÚNIOR, J. F. O que é realidade. 10. ed. São Paulo: Brasiliense, 2011. 103 p.

COTRIM, G. Fundamentos de filosofia. 1. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

ARANHA, M. L. de A. Temas de filosofia. 3.ed. rev. São Paulo: Moderna, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA I**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
SOC0002	SOCIOLOGIA I	80%	20%	1	40	40	2ª

EMENTA

Cultura e Sociedade. 1. Civilização e cultura: Cultura, Identidade, Diversidade. 2. Sociedade Globalização: O local e o Global, Marcadores sociais, Diferenças sociais e desigualdades.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.
 MACHADO, I. J. de R.; AMORIM, H.; BARROS, C. R. de. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTA, C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2005.
 FREIRE – MEDEIROS, B.; BOMENY, H. (coo.). Tempos modernos: tempos de sociologia. São Paulo: Brasil, 2010.
 MORAES, A. C. (coo.). Sociologia: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, 2010. 304 p. il. (Coleção Explorando o Ensino, v. 15).
 OLIVEIRA, Pêrsio. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) II**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LEI0002	LINGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS) II	80%	20%	1	40	40	2ª

EMENTA

Desenvolvimento da proficiência linguística em Língua Inglesa, trabalhando as quatro habilidades (ler, escrever, ouvir e falar) em nível elementar/intermediário com base em uma postura intercultural. Estudo das estruturas básicas da Língua Inglesa e das estratégias de leitura e produção textual, através de diversos gêneros textuais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

AUN, E.; MORAES, M. C. P.; SANSANOVICZ, N. B. English for all. Editora Saraiva, 2012.

TAVARES, K. C. do A. Way toGo: língua estrangeira moderna: inglês: ensino médio. São Paulo: Ática, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AGA, G. (Org.). Upgrade. São Paulo: Richmond Educação, 2010. v. 1.

LIMA, D. Gramática de uso da língua inglesa: a gramática do inglês na ponta da língua. Editora Campus, 2010.

MARQUES, A. Inglês. Vol. Único. 7. ed. Editora Ática, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURAS III**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Núcleo Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPL0003	LÍNGUA PORTUGUESA e LITERATURAS III	75%	25%	2	77	77	3ª

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

Livro didático escolhido no PNLD.

SCHOCAIR, N. M. Gramática moderna da língua portuguesa: teoria e prática. 4. ed. rev. ampl. Niterói: Impetus, 2010. 516 p.

CEREJA, W. R.; MAGALHAES, T. C. Português: linguagens: literatura, produção de texto, gramática. 5. ed. São Paulo: Atual, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COUTINHO, A. Introdução à literatura no Brasil. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

CUNHA, E. Os Sertões. 6.ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.
RAMOS, G. Vidas Secas. 114.ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA III**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Núcleo Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QUI0003	QUÍMICA III	70%	30%	1	40	40	3ª

EMENTA

Representação das fórmulas estruturais das moléculas dos compostos orgânicos, classes de compostos orgânicos, isometria, introdução às reações orgânicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

ANTUNES, M. T. Química. 2. ed.. Ser Protagonista - Edições SM, 2013.v. 3.

MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química. 2. ed. Editora Scipione, 2013. v. 3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BROW, T.L. LEMAY, H.E BURSTEN, B.E. BURDGE, J.R. Química: A Ciência Central. 9 ed. São Paulo: Prentice Hall (2005).

RUSSELL, J. B. Química Geral. São Paulo: Makron Books, 2008. v. 1.

RUSSELL, J. B. Química Geral. São Paulo: Makron Books, 2008. v.2.

COMPONENTE CURRICULAR: FÍSICA III**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIS0003	FÍSICA III	80%	20%	2	77	77	3ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

GASPAR, A. Física 2: Onda, Óptica e Termodinâmica. São Paulo: Ática, 2001.

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Curso de física. São Paulo: Scipione, 2000. v.3.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PIETROCOLA, M.; et al. Física: conceitos e contextos: pessoal, social, histórico. São Paulo: FTD, 2003. v. 3.

QUADROS, S. A termodinâmica e a invenção das máquinas térmicas. São Paulo: Scipione, 1996.

ROCHA, J. F. (Org). Origens e evolução das ideias da Física. Salvador: EDUFBA, 2002.

COMPONENTE CURRICULAR: BIOLOGIA III**NÚCLEO CURRICULAR**

☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
BIO0003	BIOLOGIA III	80%	20%	1	40	40	3ª

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. M.; MARTHO, G.R. Biologia. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 3 v.
 BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. Genética humana. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 775 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MACHADO, S. Biologia: de olho no mundo do trabalho. Vol. único. São Paulo: Scipione, 2003.
 STARR, C.; TAGGART, R.; EVERS, C.; STARR, L. Biologia: unidade e diversidade da vida. 12. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011. v. 1 e 2.
 MATIOLI, S. R.; FERNANDES, F. de C. (Ed.). Biologia molecular e evolução. 2. ed. Ribeirão Preto, SP: Holos, 2012. Sociedade Brasileira de Genética, 249 p.

COMPONENTE CURRICULAR: MATEMÁTICA III**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Núcleo Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MAT0003	MATEMÁTICA III	80%	20%	2	77	77	3ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

DANTE, L. R. Matemática. São Paulo: Ática, 2004. 3. v.

DANTE, L. R. Matemática: contexto e aplicações. 4. ed. São Paulo: Ática, 2007. 3.v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LIMA, E. L. et al. A Matemática do Ensino Médio. Rio de Janeiro: SBM, 2008. 3.v.

IMENES, L.M. Matemática para todos: 5º a 8º série. São Paulo: Scipione, 2002.

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

COMPONENTE CURRICULAR: GEOGRAFIA III**NÚCLEO CURRICULAR**
☒ Base Comum
☐ Tecnológico

☐ Diversificado
☐
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GEO0003	GEOGRAFIA III	80%	20%	1	40	40	3ª

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.
 ADAS, M. Panorama geográfico do Brasil: contradições, impasses e desafios socioespaciais. São Paulo: Moderna, 2004.
 ALMEIDA, L. M. A. de; RIGOLIN, T. B. Geografia – série novo ensino médio. São Paulo: Ática, 2007.
 GARCIA, H. C.; GARAVELLO, T. M. Geografia: de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2005.
 GUERINO, L. A. A Dinâmica do espaço Brasileiro. 1. ed. Positivo. Curitiba, 2010. v. 2.
 MAGNÓLIO, D. Geografia – A construção do Mundo: Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Editora Moderna, 2005.
 MOREIRA, I. A. C. O espaço geográfico: Geografia geral e do Brasil. São Paulo: Ática, 2002.
 MOREIRA, J. C.; SENE, E. de. Geografia Geral e do Brasil: Espaço Geográfico e Globalização. 4 ed. Vol. 1 e 2. São Paulo, Scipione, 2010.
 SENE, E. ; MOREIRA, J. C. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2002.
 SPÓSITO, M. E. B. Capitalismo e urbanização. São Paulo: Contexto, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MAGNOLI, D. ARAÚJO, R. Geografia (Geral e Brasil) Paisagem e território. São Paulo, Ed. Moderna. 2.ed. Reformulada, 1997.
 MAGNOLI, D. O mundo contemporâneo. São Paulo: Atual, 1995.
 SANTOS, M. A natureza do espaço: técnica e tempo – razão e emoção. São Paulo: Hucitec, 1996.

SANTOS, M. Espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional. São Paulo: Hucitec, 1996.

SANTOS, M. Por uma outra globalização do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Record, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: HISTÓRIA III**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Núcleo Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
HIS0003	HISTÓRIA III	80%	20%	2	78	78	3ª

EMENTA

Guerras, conflitos e revoluções nas primeiras décadas do século XX: As guerras mundias e a Revolução Russa. Totalitarismo, Facismo 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.

CAMPOS, F. de; MIRANDA, R. G. A escrita da história. Volume único. São Paulo: Escala Educacional, 2005.

VICENTINO, C.; DORIGO, G. História para Ensino Médio: História Geral e do Brasil. São Paulo: Scipione, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARIÈS, P.; DUBY, G. (Orgs.) História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1993. v. 3.

BURKE, P. Variedades de História Cultural. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

CARDOSO, C. F. Algumas polêmicas teóricas e interpretativas. In: A Afro-América, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR: SOCIOLOGIA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒ Base Comum☐ Tecnológico☐ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
SOC0003	SOCIOLOGIA II	30%	70%	1	40	40	3ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

COSTA, C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade. 3.ed. São Paulo: Moderna, 2005.

FREIRE-MEDEIROS, B.; BOMENY, H. (coo.). Tempos modernos: tempos de sociologia. São Paulo: Brasil, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GIDDENS, A. Sociologia. 6. ed. Porto Alegre: Penso, 2012. 847 p.

MORAES, A. C. (coo.). Sociologia: ensino médio. Brasília: Ministério da Educação, 2010. 304 p. (Coleção Explorando o Ensino, v. 15).

OLIVEIRA, P. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA II**NÚCLEO CURRICULAR**☒

Base Comum

☐

Diversificado

☐

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FIL0003	FILOSOFIA II	80%	20%	1	40	40	3ª

EMENTA

Filosofia Política

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

AGAMBEN, G. O Poder Soberano e a Vida Nua. BH: Ed. UFMG, 2010.

ARENDT, H. A Condição Humana. RJ: Ed. Forense, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CORDI, C. Para filosofar. Ed. reform. São Paulo: Scipione, 2007. 328 p.

FOUCAULT, M. História da Sexualidade: O cuidado de si. São Paulo: Ed. Graal, 2010. v. 3.

FERRY, L. Aprender a viver. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR: FILOSOFIA E SOCIOLOGIA DA CIÊNCIA, DA TÉCNICA e DA TECNOLOGIA

NÚCLEO CURRICULAR

☐ Estruturante

☐ Tecnológico

☒ Diversificado

☐

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
FST0001	FILOSOFIA E SOCIOLOGIA DA CIÊNCIA, DA TÉCNICA e DA TECNOLOGIA	80%	20%	1	40	40	1ª

EMENTA

Razão e conhecimento filosófico. Ciência e outras formas de saber. Técnica e tecnologia. Processos de validação e falseabilidade dos conhecimentos. Sociologia e modernidade. Sociedade, ciência e transformação social. Formas de conhecimento e relação de poder

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

RODRIGUES, Léo P. Introdução a sociologia do conhecimento, da ciência e do conhecimento científico. Passo Fundo: UPF Editora, 2005.
 OLIVA, Alberto. Teoria do conhecimento. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.
 FIGUEIREDO, Vinicius de (org). Filosofia: temas e percursos. São Paulo: Berlendis e Vertecchia, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MORIN, Edgar, Ciência com consciência. Mem Martins: Publicações Europa- América, 1994.
 RUSSELL, Bertrand. História da filosofia ocidental. São Paulo: Nova Fronteira, 2015.
 TRIGUEIRO, Michelangelo Giotto Santoro. O conteúdo Social da tecnologia. Brasília, DF: EMBRAPA Informação tecnológica, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL I**NÚCLEO CURRICULAR**☐ Estruturante☐ Tecnológico☒ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPT0001	LEITURA e PRODUÇÃO TEXTUAL I	80%	20%	01	40	40	1ª

EMENTA

--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

--

COMPONENTE CURRICULAR: MÚSICA**NÚCLEO CURRICULAR**
☐
☐

Estruturante

Tecnológico

☒
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MUS0001	MÚSICA	50%	50%	01	40	40	1ª

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 africana e indígena na arte brasileira. Processos individuais e/ou coletivos de criação e produção musical.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COMPONENTE CURRICULAR: LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL II**NÚCLEO CURRICULAR**
☐
☐

Estruturante

Tecnológico

☒
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
LPT0002	LEITURA e PRODUÇÃO TEXTUAL II			1	40	40	2ª

EMENTA

--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

--

COMPONENTE CURRICULAR: ARTE II**NÚCLEO CURRICULAR**
☐

Estruturante

☒

Diversificado

☐ Tecnológico
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ART0002	ARTE II	50%	50%	1	40	40	2ª

EMENTA

História das Artes (Visuais, Música e Arquitetura). Apreciação, análise e contextualização de obras artísticas das diversas correntes estéticas (Idade Média, Renascimento, Barroco, Classicismo/Arcadismo/Iluminismo, Romantismo e Modernismo. O Brasil e as influências artísticas europeias, africanas e indígenas nas Artes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERTHOLD, M. História Mundial do Teatro. São Paulo: Perspectiva, 2003.
 FARIA, J. R. História do Teatro Brasileiro: das origens ao teatro profissional da primeira metade do Século XX. São Paulo: Perspectiva, 2012. v. 1.
 _____. História do Teatro Brasileiro: do modernismo às tendências contemporâneas. São Paulo: Perspectiva, 2012. v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PAVIS, P. Dicionário de Teatro. São Paulo: Perspectiva, 2007.
 ROUBINE, J. J. A Linguagem da Encenação Teatral. Jorge Zahar.
 SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – São Paulo. Caderno de Artes Cênicas. Vol. 1. Col. Sesi-SP Educação. São Paulo: SESI-SP, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR: ESPANHOL**NÚCLEO CURRICULAR**☐ Estruturante☐ Tecnológico☒ Diversificado☐**DADOS DO COMPONENTE**

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ESP0003	ESPANHOL	80%	20%	1	40	40	3ª

EMENTA

Práticas de compreensão e produção orais e escritas em espanhol e desenvolvimento da competência comunicativa em nível básico/ intermediário. Estudos de gêneros textuais da ordem do escrever e do relatar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Livro didático escolhido no PNLD.

BARCIA, P. L.; CHAVES, L. S.; COIMBRA, L. Cercanía Joven: espanhol, 1º ano: ensino médio. São Paulo: Edições SM, 2013.

GONZÁLEZ HERMOSO, A. Conjugar es fácil: en español de España y de América. Madrid, ES: EDELSA, 1996. 293 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ERES FERNANDEZ, G. (Coord.). Gêneros textuais e produção escrita: teoria e prática nas aulas de espanhol como língua estrangeira. São Paulo: IBEP, 2012. 208 p.

MILANI, E. M. Gramática de espanhol para brasileiros. 4.ed. São Paulo: Saraiva, 2011.

TALAVERA, G.; DÍAZ, M. Dicionário Santillana para Estudantes: Espanhol - Português / Português – Espanhol. 2.ed. Moderna, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR: LEITURA e PRODUÇÃO TEXTUAL III**NÚCLEO CURRICULAR**
☐

Estruturante

☒

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/ série
		Teórica	Prática				
LPT0003	LEITURA e PRODUÇÃO TEXTUAL III	50%	50%	1	40	40	3ª

EMENTA

--

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

--

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

--

COMPONENTE CURRICULAR: EDUCAÇÃO FÍSICA III**NÚCLEO CURRICULAR**
☐

Estruturante

☒

Diversificado

☐ Tecnológico
DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
EDF0003	EDUCAÇÃO FÍSICA III	30%	70%	1	40	40	3ª

EMENTA

A prática da cultura corporal para o desenvolvimento humano e profissional; Apropriação da cultura do movimento como forma de interação social; Instrumentos para uma apreciação crítica das vivências esportivas; Processos de funcionamento do organismo humano com vistas ao bem-estar físico e social; Jogos e sistemas táticos de modalidades individuais e coletivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FREIRE, J. B. Educação de corpo inteiro: Teoria e prática da educação física. São Paulo: Scipione, 1997. 224 p. (Série Pensamento e ação no magistério).
 OLIVEIRA, V. M. de. O que é educação física. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. 111 p. (Coleção Primeiros Passos).
 SERRABANA MAS, M.; ANDUEZA AZCONA, J. A.; SANCHO OLIVERA, R. 1001 exercícios e jogos de aquecimento. Porto Alegre: Artmed, 2002. 273 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, M. B. de. Basquetebol: 1000 exercícios. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 331 p.
 CARVALHO, O. M. de. Voleibol: 1000 exercícios. 5. ed. Rio de Janeiro, RJ: Sprint, 2001. 285 p.
 VOSER, R. da C. Futsal: princípios técnicos e táticos. 2. ed., rev. e ampl. Canoas, RS: Ed. ULBRA, 2003. 171 p.

COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISE SENSORIAL

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ASE0001	ANÁLISE SENSORIAL	80%	20%	2	74	74	1ª

EMENTA

Análise sensorial. Gostos primários. Testes Sensoriais. Grau de satisfação do consumidor. Correlações da Análise Sensorial com medidas químicas e físicas. Análise estatística dos testes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, T. C. A.; GULLERMO, H.; MARIA, H. D.; MARIA A. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.
 CHAVES, J. B. P. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Viçosa, MG: UFV, 2005.
 DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 3. ed. Curitiba: Editora Champagnat, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

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.
 SBCTA. **Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos**. Ed. Sbcta, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR: CONTROLE E GARANTIA DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante

Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
CGQ0002	CONTROLE E GARANTIA DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	80%	20%	3	111	111	1ª

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

ALMEIDA-MURADIN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância Sanitária**: Tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara – Koogan, 2011.
 GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. Barueri/SP: Editora Manole, 2008.
 SACCOL, A. L. de F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 204 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BEZERRA, L. P.; PINHEIRO, A. N.; SILVA, G. C. **Manipulação segura de alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009. 86 p.
 SANTOS FILHO, C. J. dos. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 189 p.
 TONDO, C. E.; BARTZ, S. **Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos**. Editora Sulina: Porto Alegre, 2009. 263 p.

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA GERAL**NÚCLEO CURRICULAR**
☐
☒

 Estruturante
 Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária (%)		Total de aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MIG0003	MICROBIOLOGIA GERAL	80%	20%	2	74	74	1ª

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

BLACK, J. G. **Microbiologia**: fundamentos e perspectivas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2002, xxiv, 829 p.
 PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, c1997. 2 v.
 TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. (Ed.). **Microbiologia**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R. R.; SOUTO-PADRÓN, T. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
 TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. xxvi, 894 p.
 RIBEIRO, M. C.; STELATO, M. M. **Microbiologia prática**: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 224 p.

COMPONENTE CURRICULAR: PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
PTA0004	PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	80%	20%	3	108	108	1ª

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. v. 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
 SILVA, E. R. da; SILVA, R. R. H. da. **Conservação de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Scipione, 1996. 63 p.
 REINSTEIN, C. de S. B. **Como congelar os alimentos**: cozinhando por atacado receitas e dicas. 8. ed. rev. atual. Porto Alegre: Sulina, 1992. 110 p.

COMPONENTE CURRICULAR: ANÁLISE DE ALIMENTOS**NÚCLEO CURRICULAR**
☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ANA0005	ANÁLISE DE ALIMENTOS	80%	20%	2	76	76	2ª

EMENTA

Amostragem. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas de alimentos. Espectroscopia e aplicações em alimentos. Introdução à cromatografia e aplicações em alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos de análise de alimentos**. Editora: Unicamp, 2003.
 MORETTO, E; FETT, R; GONZAGA, L. V.; MARIA, E. **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2. Ed. UFSC.
 SILVA, D. J. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos**. 2. ed. Viçosa: UFV, 1990. 165 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, H; JONG, E. V. **Métodos Físicos e químicos de análise**. UFRGS.
 GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa, MG: UFV, 2011. 303 p.
 GONÇALVES, É. C. B. de A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012. 324 p.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO DE RESÍDUOS E MEIO AMBIENTE

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GRA0016	GESTÃO DE RESÍDUOS E MEIO AMBIENTE	80%	20%	2	76	76	2ª

EMENTA

Água e recursos hídricos. Tratamento e lançamento de efluentes. Importância do tratamento para conservação ambiental e para o processo de produção. Gestão e tipos de tratamentos. Política Nacional de Resíduos Sólidos. Resíduos na indústria de alimentos. Órgãos e empresas responsáveis pelo gerenciamento de resíduos. Fatores e impactos Ambientais. Proteção do Meio Ambiente. legislação vigente. Bases para Implantação do Sistema de Gestão Ambiental. 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

PHILIPPI Jr, A.; ROMÉRO, M. de A.; BRUNA G. C. **Curso de Gestão Ambiental**. Barueri, SP: Manole, 2004.
 SÁNCHEZ, L. E. **Avaliação de impacto Ambiental: conceitos e métodos**. São Paulo: Oficina de Texto, 2006.
 SANTOS, R. F. **Planejamento Ambiental: Teoria e Prática**. São Paulo: Oficina de Texto, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

HIGIENIZAÇÃO, Biossegurança e controle dos resíduos no processamento da cachaça de a Alambique. Ilheus, BA: Editus, 2012. 49 p.
 GESTÃO agroindustrial. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
 TRISTÃO, J. et. al. **Aproveitamento de resíduos orgânicos agroindustriais**. Brasília: Embrapa, 2011. 1 DVD. (Embrapa Instrumentação Agropecuária).

COMPONENTE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
MCA0012	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	80%	20%	2	76	76	2ª

EMENTA

Fatores que controlam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos; deterioração de alimentos por microrganismos; microrganismos deterioradores e patogênicos de importância em alimentos; doenças veiculadas por alimentos; microrganismos indicadores; produção de alimentos com microrganismos; critérios microbiológicos da qualidade de alimentos; importância do controle microbiológico de alimentos; métodos de análise microbiológicos de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO, B. D.; MELO, G.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Ed. Atheneu. 2005.
 JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2005.
 SIQUEIRA, R. S. de. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: Serviço de Produção de Informação - SPI, 1995. 155 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AOAC. **Official methods of analysis of AOAC international**. Ed. AOAC, 2005.
 RIBEIRO, M. C.; STELATO, M. M. **Microbiologia prática**: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica: bactérias, fungos e vírus. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 224 p.
 VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R. R.; SOUTO-PADRÓN, T. **Práticas de Microbiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR: OPERAÇÕES UNITÁRIAS

NÚCLEO CURRICULAR

☐

Estruturante

☐

Diversificado

☒

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
OPU0013	OPERAÇÕES UNITÁRIAS	80%	20%	2	76	76	2ª

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

CREMASCO, M. A. **Operações Unitárias em Sistemas Particulados e Fluidomecânicos**. São Paulo. Blucher, 2012.
 FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.
 FOUST, A. S. et. al. **Princípios das operações unitárias**. 2. ed. Rio de Janeiro: LTC. 670 p. 1982.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOSSAT, R. J. **Princípios de Refrigeração** (tradução Engº. Raul Peragallo). Torreira, SP: Ed. Hemus Limitada, 1994.
 GEANKOPLIS, C. J. **Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias**. Compañía Editorial Continental, S. A. de C. V. México, D. F. 1998.
 PADRÕES E UNIDADES DE MEDIDA – INMETRO.

COMPONENTE CURRICULAR: QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
QBA0011	QUÍMICA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	80%	20%	2	76	76	2ª

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

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.
 FENNEMA, O. R. **Química de alimentos**. 4. ed. Editora Artmed, 2010.
 KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.
 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. 101 p.
 RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo: Instituto Mauá de Tecnologia, Edgard Blucher, 2007. xi, 184 p.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE VEGETAIS E DERIVADOS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
TVD0010	TECNOLOGIA DE VEGETAIS E DERIVADOS	80%	20%	2	76	76	2ª

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. Tecnologia de bebidas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
 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. 511 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CRUZ, G. A. **Desidratação de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 207 p. (Coleção do Agricultor).
 JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda: teórico e prático**. São Paulo: Icone, 1988. 172 p.
 CHITARRA, M. I. F. **Processamento mínimo de frutos e hortaliça**. Viçosa: CPT - Centro de Produções Técnicas, 1998. 88 p.

COMPONENTE CURRICULAR: EMBALAGENS E ROTULAGEM DE ALIMENTOS**NÚCLEO CURRICULAR**
☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
ERA0022	EMBALAGENS E ROTULAGEM DE ALIMENTOS	80%	20%	1	38	38	3ª

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANYADIKE, N. **Embalagens Flexíveis**. São Paulo: Blucher, 2010. xxvi, 127 p. (Coleção embalagem ; 1).

CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. **Embalagens para indústria alimentar**. Lisboa: Instituto Piaget. 2003.

EVANGELISTA, J. **Alimentos**: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

GAVA, A. J; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

ORDONEZ PEREDA, J. A. (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.

COMPONENTE CURRICULAR: GESTÃO E EMPREENDEDORISMO

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
GEP0017	GESTÃO E EMPREENDEDORISMO	80%	20%	1	37	37	3ª

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, M. J. **Fundamentos de agronegócios**. São Paulo: Atlas, 2003. 175 p.
 GESTÃO E INOVAÇÃO. **Agronegócios**. São Paulo: Saraiva, 2010. 436 p.
 MARTINS, P. do C.; ÁLVARES, J. G.; BARROS, G. S. de C.; NOGUEIRA NETO, V.; BARROSO, V. (Ed.). **O Futuro do Cooperativismo do Leite**. Juiz De Fora: Embrapa Gado de Leite, 2004. 112 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ADMINISTRAÇÃO da empresa agrícola. 7. ed. São Paulo: Pioneira, 1992. 325 p. (Biblioteca pioneira de Ciências Sociais. Economia. Série estudos agrícolas).
 BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Intercâmbio Comercial do Agronegócio**: Principais Mercados de Destino. Brasília: MAPA, 2008. 373 p.
 GESTÃO agroindustrial. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS**NÚCLEO CURRICULAR**☐

Estruturante

☐

Diversificado

☒

Tecnológico

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da Disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período / série
		Teórica	Prática				
TLD0018	TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS	80%	20%	3	117	117	3ª

EMENTA

Leite: composição, obtenção higiênica, coleta, transporte e resfriamento. Padrões de qualidade de acordo com a instrução normativa (IN) 51. Padrões de qualidade segundo os regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ). Tecnologia de derivados do leite. Processamento dos derivados do leite (queijos, produtos fermentados, manteigas, sorvete). Tecnologia da concentração do leite (doce de leite, leite em pó, leite condensado). Gelados comestíveis.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. **Tecnologia de Produção de Derivados do Leite**. Viçosa: UFV, 2011.
 BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do leite**: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise. 15. ed. São Paulo: Nobel, 1984. 320 p.
 FERREIRA, C. L. de L. F. **Produtos lácteos fermentados**: aspectos bioquímicos e tecnológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2008. 112 p. (Cadernos didáticos ; 43).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS. Produção de iogurte, bebida láctea, doce de leite e requeijão cremoso. Viçosa: CPT, 2008. 155p (Área Laticínios).
 INSTALAÇÃO de queijaria e controle de qualidade. Viçosa, MG: CPT - Centro de Produções Técnicas, 2006. 1 DVD (85min)
 PRODUÇÃO de manteiga, ricota, doce de leite, sorvete, iogurte e bebida láctea. Viçosa: CPT, 2004. 162 p. (Série Laticínios ; 080).

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E MASSAS

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária Semanal (H/A)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
TPM0020	TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO E MASSAS	80%	20%	2	74	74	3ª

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**. 2ª ed. Barueri: Manole, 2009. 418p.
 VASCONCELOS, P. M. de; PINHO, E. L. (Autora); SILVA JÚNIOR, A. (Autor). **Panificação**. Fortaleza, CE: Democrito Rocha, 2011. 56 p.
 MORETTO, E.; FETT, R. (Autor). **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999. 97p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CIACCO, C. F.; CHANG, Y. K. **Tecnologia de Massas Alimentícias**. GOV. ESTADO SP, 1982.
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Ed. Atheneu. 2003.
 FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. Atheneu. 2004.

COMPONENTE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NÚCLEO CURRICULAR

☐
☒

Estruturante
Tecnológico

☐
☐

Diversificado

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome da disciplina	Carga Horária (%)		Aulas semanais	C. H. TOTAL (H/A)	C. H. TOTAL (H/R)	Período/série
		Teórica	Prática				
TPA0021	TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	80%	20%	3	111	111	3ª

EMENTA

Características da matéria prima. Bioquímica da carne. Abate humanitário e bem estar animal. Tipificação de carcaças. Propriedades da carne fresca. Princípios básicos do processamento. Processamento de derivados cárneos. Tecnologia de Pescados. Tecnologia de Ovos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos**: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.
 ORDÓÑEZ, J. A. P. **Tecnologia de Alimentos**: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.
 PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**: Tecnologia da sua obtenção e transformação. UFG, 2001. v. 1.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALENCAR, N. (Coordenador técnico); MORAIS, J. (Produção). **Como montar e operar pequenos e médios abatedouros de bovinos e suínos**. Viçosa: CPT, 2007.
 GOMIDE, L. A. M; RAMOS, E. M; FONTES, P. R. **Tecnologia do Abate e Tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.
 PENNA, R. (Coordenação). **Curso de maturação, marinação, condimentação e preparo de filés**. Viçosa: CPT, 2011. DVD (93 min).

10. ESTÁGIO CURRICULAR

Estágio é 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. 11.788/2008).

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 de Alimentos do *Campus* Santa Inês é componente curricular obrigatório, no âmbito do IF Baiano, uma vez que, dentro do ensino técnico, o processo formativo deve garantir por meio do devido acompanhamento pedagógico, a vivência da concretização da díade teoria e prática dos conhecimentos construídos no transcorrer do curso.

Caberá à Instituição, por meio do setor responsável (Núcleo de Relações Institucionais – NRI), levantar as possibilidades de estágio nas unidades cedentes da área de Alimentos, disponibilizando informações aos estudantes, bem como os encaminhamentos necessários para o desenvolvimento da prática profissional inerente ao referido setor.

O estágio curricular terá carga horária de 150 horas, conforme informado na matriz curricular do referido curso e será realizado em instituições públicas e privadas, preferencialmente ao término da segunda série, devendo ser finalizado até 90 dias da conclusão da última série letiva do curso. A finalização das atividades do estágio compreende a entrega e apresentação oral do relatório final.

As atividades de pesquisa e/ou extensão na área de alimentos, devidamente cadastradas nas respectivas Coordenações de Pesquisa e Extensão do *Campus*, poderão ser aproveitadas em até 20% (vinte por cento) da carga horária total do estágio. Para tanto, o estudante deverá fazer a solicitação na Secretaria de Registros Acadêmicos (SRA), via requerimento, para o Conselho de Curso, anexando documentação comprobatória.

Esta proposta de Curso prima pela inserção dos estudantes no mundo do trabalho por meio da prática profissional no setor alimentício, como dispositivo formativo e, não único, mas possível espaço de atuação profissional. Entretanto, em casos excepcionais de discentes que, após ter concluído toda a carga horária de disciplinas do curso, não conseguirem estágio em outras instituições, o mesmo poderá desenvolver atividades no próprio *Campus*, obrigatoriamente sob orientação de um professor da área, com a anuência do Colegiado/Conselho e respeitando as condições do *Campus*, bem como todas as exigências apresentadas neste Projeto.

O estágio como ato educativo escolar, deverá ter o acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por um supervisor da parte concedente (Lei nº 11.788/2008).

Os estudantes do curso técnico em alimentos do Campus Santa Inês serão orientados e avaliados, preferencialmente, pelos docentes do Núcleo Tecnológico do referido curso, cuja distribuição (discente/orientador(a)) será uniforme e definida após reunião do colegiado/conselho, podendo ou não relacionar a área do estágio com a área específica do professor.

O setor responsável pelo estágio, com o auxílio da Coordenação de Curso, deverá socializar as decisões sobre a relação dos discentes e seus respectivos orientadores(as). Caberá ao professor(a) orientador(a) auxiliar na elaboração do Plano de Trabalho para desenvolvimento do estágio, juntamente com o estudante e com anuência do Supervisor(a) da Unidade Concedente. Nos casos das Unidades Concedente definir o plano de trabalho a ser cumprido pelo estagiário, caberá ao(a) professor(a) orientador(a), apreciação do mesmo e devidas orientações aos(as) estudantes.

Caberá ao(a) estudante comparecer ao setor responsável pelo estágio para verificar a disponibilidade de unidades concedentes, assim como dos(as) orientadores(as), conforme decisão do colegiado/conselho de curso. É de responsabilidade do estudante realizar a matrícula no período estágio e atender a todas as exigências estabelecidas no Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM. Após a conclusão da carga horária mínima exigida no estágio obrigatório, o discente deverá submeter o relatório para correção pelo (a) orientador(a), a fim de que o mesmo sinalize possíveis alterações.

O Núcleo de Relações Institucionais (NRI), setor responsável pelo estágio no *Campus*, providenciará os documentos necessários para validação do estágio do estudante, bem como orientações que considerar pertinentes para a realização do mesmo.

As pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como, profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional, podem oferecer estágio, observadas as seguintes obrigações:

- celebrar termo de compromisso com a instituição de ensino e o educando, zelando por seu cumprimento;
- ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;
- indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 (dez) estagiários simultaneamente;
- por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos, carga horária e da avaliação de desempenho;
- manter a disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de estágio.

A avaliação do estagiário será realizada em três distintas etapas:

- O aluno será avaliado pelo supervisor da empresa, conforme formulário fornecido pelo Instituto, contendo os itens de Conhecimento, Produtividade, Iniciativa, Dedicação, Organização, Responsabilidade e Assiduidade. Caberá a este supervisor atribuir notas de 0 a 10 para todos estes itens e imediatamente, após o estágio, deverá ser enviado ao *Campus* devidamente preenchido.
- Após conclusão do estágio, o estudante terá o prazo de 30 dias para entrega da primeira versão do relatório, o qual deverá ser escrito conforme normas e modelos fornecidos pelo *Campus* e que será corrigido pelo professor

orientador. O estudante terá o prazo de mais 30 para entrega da versão final do relatório em duas cópias. Uma para o(a) professor(a) orientador(a) em versão digital e uma impressa para o setor de estágio. Caberá ao(a) orientador(a) atribuir notas de 0 a 10 ao relatório.

- Posteriormente, respeitando os prazos estabelecidos pelo *Campus*, o aluno deverá realizar uma apresentação oral das atividades desenvolvidas no período do estágio e será avaliado por uma banca composta pelo professor orientador e, por, pelo menos, mais um professor do curso. A banca atribuirá à apresentação, notas de 0 a 10, com base em um formulário contendo os itens organização, clareza e objetividade na apresentação oral e de material de apoio, domínio do tema e postura na apresentação (gestos, tom de voz, movimentação).

A nota final do estágio será calculada por meio da média entre as notas obtidas pelo(a) Supervisor(a), Relatório Final e apresentação oral. O estagiário que não obtiver a nota mínima 6,0 (seis) será reprovado, tendo que cumprir um novo estágio, com igual carga horária, ressaltando que aprovação do estágio é requisito obrigatório para conclusão do curso.

11. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS E CERTIFICAÇÃO DE CONHECIMENTOS ANTERIORES

O aproveitamento de estudos, no âmbito deste projeto pedagógico de curso, é o processo de reconhecimento de componentes curriculares, cursados com aprovação em cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da respectiva habilitação profissional.

De acordo com a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio - EPTNM, o aproveitamento de estudos do Ensino Médio não poderá ser concedido para os cursos da EPTNM, na forma integrada ao Ensino Médio, conforme determina o Parecer CNE/CEB nº. 39/2004.

Os procedimentos a serem adotados para o aproveitamento de estudos e para a certificação de experiências anteriores são tratados pela Organização Didática da EPTNM do IF Baiano.

12. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem é um processo contínuo e cumulativo, observando-se a frequência, o aproveitamento, a preponderância dos aspectos qualitativos sobre os aspectos quantitativos e a prevalência dos resultados ao longo do período em detrimento de eventuais provas finais, devendo ser coerente com a proposta pedagógica e com as normatizações do IF Baiano.

A avaliação da aprendizagem, compreendida como uma prática de investigação processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada do processo de ensino-aprendizagem, permite diagnosticar dificuldades e reorientar o planejamento educacional.

A avaliação da aprendizagem deverá ocorrer de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, contendo entre outros:

- Atividades individuais e/ou em grupo, como: pesquisa bibliográfica, demonstração prática, seminários, relatório, portfólio, provas escritas ou orais, pesquisa de campo, produção de textos, entre outros;
- produção científica, artística ou cultural;
- projetos; e
- oficinas.

O professor, no início de cada período letivo, e antes de qualquer avaliação, deverá entregar à Coordenação de Ensino e ao Setor técnico-pedagógico, o(s) plano(s) de curso do(s) componentes curriculares sob sua responsabilidade.

O desempenho acadêmico do estudante será expresso no Diário de Classe e será registrado por meio de nota, compreendida de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), resultante de processo que agregue, no mínimo, 02 (dois) instrumentos de naturezas diferentes. A nota final do estudante no componente curricular será a média aritmética das notas nas unidades didáticas.

Será considerado aprovado na etapa do curso o estudante que tiver nota igual ou superior a 6,0 (seis), em todos os componentes curriculares, e possuir frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), do total de horas letivas desenvolvidas no período do curso.

Os resultados da avaliação da aprendizagem que demonstrarem com frequência, tendência de índices muito elevados ou insuficientes de rendimento,

serão encaminhados pelo professor do componente curricular para acompanhamento específico de uma equipe Técnica Pedagógica (Pedagogos, Assistentes Sociais, Psicólogos e outros profissionais de áreas afins), bem como da família ou responsável.

O estudante que obtiver média menor que 6,0 (seis) em quaisquer dos componentes curriculares, ao final de cada unidade didática, terá direito a estudos de recuperação da aprendizagem, sendo, ao final, submetido a uma reavaliação. O docente realizará atividade orientada, conforme a dificuldade do estudante ou do grupo de estudantes, de acordo com a peculiaridade de cada componente curricular, utilizando-se dos instrumentos. Na recuperação da aprendizagem o professor deverá aplicar, no mínimo, um instrumento de avaliação até o fechamento do período de estudos de recuperação. Para definição da nota do estudante na unidade didática, prevalecerá a maior nota obtida entre a(s) avaliação(ões) regular(es) e a(s) avaliação(ões) de recuperação da aprendizagem.

Ao final do período letivo, o estudante que não alcançar a média final 6,0 (seis), terá direito a recuperação final, contendo os conteúdos preestabelecidos pelo professor e abordados durante o período letivo, conforme estabelecido na Organização Didática. O estudante será aprovado se obtiver o mínimo de 5,0 (cinco), como média final, obtida após a recuperação final e aqueles que não alcançarem a média mínima para aprovação, serão encaminhados ao Conselho de Classe Final, mediante critérios definidos por esta Organização Didática e normas específicas.

O estudante terá direito à revisão da avaliação, por meio de requerimento à SRA, no prazo de até dois dias úteis, após a divulgação do resultado. Para análise do pedido deverá ser criada, pela Coordenação de Ensino, uma comissão com a seguinte composição:

I - representante da equipe pedagógica; II - professor da disciplina; e III - outro professor da área de conhecimento do referido componente curricular. Após a emissão do parecer, a Coordenação de Ensino encaminhará, no prazo de dois dias úteis, o processo à SRA, para dar ciência ao requerente, não cabendo recurso.

Ao estudante, que faltar a qualquer das avaliações da aprendizagem, será garantido o direito à segunda chamada, quando requerido à Coordenação de Ensino, no prazo de até um dia útil, após o término do afastamento, desde que

comprove, por meio de documentos, uma das seguintes situações: I - problema de saúde; II - obrigações com o Serviço Militar; III - pela comprovação do exercício do voto (um dia anterior e um dia posterior à data da eleição se coincidentes com a realização da prova); IV - convocação pelo Poder Judiciário ou pela Justiça Eleitoral; V - cumprimento extraordinário de horário de trabalho devidamente comprovado por meio de documento oficial da empresa; VI - viagem, autorizada pela Instituição, para representá-la em atividades desportivas, culturais, de ensino, extensão ou pesquisa; VII - acompanhamento de parentes (cônjuge, pai, mãe e filho) em caso de defesa da saúde; VIII - falecimento de parente (cônjuge e parentes de primeiro grau), desde que a avaliação se realize em um período de até oito dias corridos após a ocorrência; e IX - outras situações devidamente avaliadas pela Coordenação de Ensino. A aplicação da segunda chamada, após a autorização da Coordenação de Ensino, deverá ser realizada pelo próprio docente que ministra o componente curricular, em seu respectivo horário, previamente acordado com os alunos.

Os discentes com necessidades educacionais específicas terão o auxílio dos profissionais que atuam no Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) do *Campus* para a realização das avaliações.

13. SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO CURSO

Com base no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica (SINAEP), 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.
- Acompanhamento do egresso.
- Avaliar a infraestrutura física e material.

No IF Baiano a avaliação interna de curso, deverá ser realizada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) a partir da articulação de procedimentos de aplicação de questionários, utilização de bases de dados e verificação *in loco*. A fonte da pesquisa avaliativa deverá incluir a comunidade acadêmica e o entorno, documentos institucionais e sistemas institucionais de gestão acadêmica e administrativa. Como procedimentos a sugestão é que a avaliação seja realizada a cada dois ou três anos, em função do procedimento utilizado e que sejam avaliadas todas as dimensões previstas, com especificidades em função do procedimento utilizado.

Como resultado da avaliação interna, devem ser sistematizados relatórios individuais de cada curso.

Os processos de avaliação na Instituição serão permanentes e conduzidos sob a responsabilidade da Comissão Própria de Avaliação (CPA), com periodicidade estabelecida, tendo por base o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), o Projeto Político Pedagógico Institucional (PPPI), o Projeto Político Pedagógico (PPP) e o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Os princípios da avaliação do curso estão pautados no respeito à diversidade e ao desenvolvimento integral do cidadão, buscando verificar os elementos que compõem a Instituição e a proposta de uma educação de qualidade.

A avaliação dos cursos técnicos e de qualificação profissional será realizada por meio de avaliação interna (autoavaliação) e externa, desenvolvida pela Secretaria de Educação Profissional do Ministério da Educação (SETEC/MEC).

14. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS

A expansão da Rede Federal de Educação Tecnológica não pode se sustentar alheia a programas de inclusão que possibilitem a entrada, permanência e conclusão do curso pela comunidade que atende determinada unidade de ensino. Desse modo, a procura por reduzir desigualdades sociais faz parte da construção da nova sociedade, tendo como base as políticas de inclusão e manutenção dos discentes, a fim de evitar a evasão escolar e promover o desenvolvimento do curso de modo pleno e satisfatório, para elevar a excelência dos cursos ofertados pela Rede Federal de Ensino.

Diante dessa perspectiva, oferecer condições de acesso e permanência do discente nos cursos ofertados é uma das estratégias para a formação acadêmica. Assim, em comunhão com o Plano de Desenvolvimento Institucional (2015 -2019) do IF Baiano, que prevê a Implementação de ações para garantia do acompanhamento para conclusão com êxito nos cursos ofertados, além de outras que diminuam a situação de vulnerabilidade social dos estudantes.

Assim, a proposta do Curso Técnico em Alimentos foi organizada de modo a atender às demandas necessárias para o acompanhamento dos discentes, com adequações na matriz curricular e carga horária destinada à implantação e/ou implementação das referidas ações.

Atualmente, a Política de Assistência Estudantil do *Campus* é um dos mecanismos de promoção de condições de permanência e apoio à formação acadêmica de discentes. Nesse sentido, objetiva-se implementar ações que minimizem as necessidades socioeconômicas e pedagógicas, buscando promover a justiça social, bem como a formação integral do corpo discente, por meio de programas, tais como:

14.1 Programas de Nivelamento

O Plano de Avaliação Intervenção e Monitoramento (PAIM) do IF Baiano tem como objetivo central aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, por meio 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.

O público-alvo do Programa de Nivelamento, que faz parte do PAIM, 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, organizará 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 (PRONAP).

14.2 Programas 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/científico.

A monitoria é uma atividade de auxílio aos docentes e visa contribuir para uma melhor qualidade de ensino para formar lideranças, além de motivar o interesse pelas atividades de magistério por parte dos discentes. A atividade de monitoria poderá ser remunerada ou não e terá regulamento próprio que estabelecerá 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 extra classe para efeito desse regulamento:

- Auxílio aos alunos na resolução de exercícios e trabalhos.

- Auxílio ao(a) professor(a) orientador(a) na produção de informações a respeito das dificuldades mais comuns, porventura encontradas no grupo.
- Outras tarefas designadas pelo professor orientador que tenha como objetivo a melhoria do aprendizado.

14.3 Programas 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 que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Graduação.

O Programa de Tutoria Acadêmica possui como espinha dorsal as seguintes diretrizes: contribuir com a redução dos índices de retenção e evasão do processo educativo; oferecer orientações acadêmicas visando à 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.

O Programa de Tutoria Acadêmica 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.

Os Programas de nivelamento, monitoria e tutoria acadêmica no *Campus* serão oferecidos em horários específicos para que essas atividades não comprometam o desenvolvimento dos componentes curriculares e não comprometam a carga horária do curso.

14.4. Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem

No âmbito do Instituto Federal Baiano integram o Núcleo de Apoio ao Processo Ensino Aprendizagem, tanto os pedagogos como os Técnicos em Assuntos Educacionais e têm suas atribuições descritas pelo Ministério da Educação-MEC. Neste sentido, os pedagogos deverão implementar a execução, avaliar e coordenar a (re)construção do projeto político pedagógico com a equipe escolar, viabilizar o trabalho pedagógico coletivo e facilitar o processo comunicativo da comunidade escolar e de associações a ela vinculadas e assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. No que trata dos Técnicos em Assuntos Educacionais, a estes caberá: coordenar as atividades de ensino, planejamento e orientação, supervisionando e avaliando estas atividades, para assegurar a regularidade do desenvolvimento do processo educativo, como assessorar as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Assim, no IF Baiano *Campus* Santa Inês, os profissionais que integram o Núcleo de Apoio ao Processo Ensino Aprendizagem em atendimento às demandas que se apresentarem poderão desenvolver atividades de coordenação, supervisão, orientação e planejamento de atividades pedagógicas e educacionais; controle e registros acadêmicos; definição de políticas de educação para a educação profissional; assessoramento em relação à legislação educacional; à organização e ao desenvolvimento curricular; coordenação de processos seletivos; relação escola, comunidade escolar e mundo do trabalho; gestão do projeto político-pedagógico; formação continuada de professores; gestão da inovação tecnológica, entre outras.

14.5. Programas de Assistência Estudantil

14.5.1 Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE)

Neste programa os alunos passam por um processo de avaliação socioeconômica, pela qual são feitos levantamentos da situação econômica de cada aluno. Aqueles que se apresentam em situação de vulnerabilidade social são contemplados com auxílios financeiros para suprir algumas necessidades, 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.

14.6. Programa de Apoio à Diversidade e Ações Afirmativas (PROADA)

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.

Tais ações são desenvolvidas pelo Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE) e pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O NAPNE visa à 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.

Já o NEABI desenvolverá e acompanhará as ações referentes às questões da igualdade e da proteção dos direitos das pessoas e grupos étnicos atingidos por atos discriminatórios.

14.7. Programa de Assistência Integral à Saúde (PRÓ-SAÚDE)

O Programa visa criar mecanismos para viabilizar assistência ao discente por meio de serviço de atendimento odontológico, acompanhamento psicológico, enfermagem e nutrição, incluindo ações de prevenção, promoção, tratamento e vigilância à saúde como, campanha de vacinação, doação de sangue, riscos das doenças sexualmente transmissíveis, saúde bucal, higiene corporal e orientação nutricional.

14.8. 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 deve promover ações de prevenção relativas ao comportamento e situações de risco, fomenta diálogos com familiares dos discentes, e realiza acompanhamentos sistemáticos às turmas de modo a identificar dificuldades de natureza diversa que podem refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico.

14.9. Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica (PROPAC)

Este Programa visa à realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do discente. O PROPAC estimula a representação discente por meio 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.

14.10. Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL)

O Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (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 à valorização e à 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; bem como, apoio técnico para realização de eventos de natureza artística.

14.11. Sistema 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 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 não perdem as diretrizes principais apresentadas no PDI e no PPPI.

Dentre os objetivos específicos que se desejam 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; e
- Buscar subsídios para a melhoria contínua dos currículos, das condições de ensino e dos procedimentos didático-pedagógicos utilizados.

Os sujeitos principais do Sistema 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 bem como, retomando a avaliação institucional e o julgamento da relevância social de suas atividades.

15. INFRAESTRUTURA

Para funcionamento do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, o IF Baiano *Campus* Santa Inês conta com uma infraestrutura recomendada pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2012), e a cada ano vem ampliando os espaços e melhorando as instalações já existentes.

Dispõe, com isto, de um pavilhão onde se encontram: uma Secretaria Acadêmica, uma para as Coordenações dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio e Proeja, uma sala em que atende a Diretoria Acadêmica e outra a Coordenação de Ensino, uma sala para o Atendimento Psicossocial, o Núcleo de Apoio ao Processo de Ensino Aprendizagem, Permanência e Êxito, Sala de Professores, Núcleo de Relações Institucionais, Núcleo de Pesquisa e Extensão e a sala de Coordenação de Apoio ao Estudante.

Todas as salas deste pavilhão seguem o padrão especificado pelas normas técnicas, dispõem de mobiliários com padrão ergonômico, são devidamente climatizadas e dispõem de equipamentos necessários ao bom funcionamento das atividades realizadas pelos servidores.

Para oferecer boas condições para os professores, o IF Baiano *Campus* Santa Inês disponibiliza uma sala de professores com 52,02m², climatizada, com computadores em número suficiente, todos ligados à internet e conectados em rede a impressora a laser, mesa de reuniões e cadeiras acolchoadas, sendo adequada ao planejamento de suas atividades acadêmicas. Além disto, a sala apresenta um espaço propício para o descanso e integração dos docentes, uma vez que conta com TV LCD 32', receptor de sinal de parabólica, telefone, *wi-fi*, sofás e frigobar.

Unido a este prédio, tem-se um pavilhão com sete salas de aula e três laboratórios, sendo um de Biologia, um de Química e outro de Geofísica. Estes laboratórios, recentemente, sofreram alterações na sua estrutura física para as devidas adequações, como atendimento às normas de segurança, bem como receberam equipamentos de última geração. Este pavilhão conta com dois sanitários, sendo um feminino e outro masculino e também armários individuais, devidamente identificados, fora das salas de aula, onde os estudantes depositam seus materiais didáticos, ficando o controle e acompanhamento a cargo dos assistentes de estudantes.

Dispõe também de outros prédios, como o Pavilhão de Zootecnia e o Prédio da Agroindústria, de construção mais antiga, porém reformado. Além das salas fixadas no campo, as unidades de ensino e produção, totalizando quatorze espaços para o desenvolvimento de atividades didáticas, todas, devidamente climatizadas e seguindo o mesmo rigor e padrão especificado pelas normas técnicas e com capacidade para atender até quarenta estudantes.

Atualmente, o curso Técnico em Alimentos funciona no Prédio da Agroindústria deste *Campus*. Neste constam 06 salas de aula, 01 sala de professores e técnicos administrativos, depósitos para insumos, 03 banheiros, 03 laboratórios para processamento de alimentos (um para processamento de leite e derivados, um para processamento de carne e um para processamento de vegetais) e um laboratório de Análise Sensorial, conforme recomenda o Catálogo Nacional de Cursos, 2012.

14.1 Biblioteca

A biblioteca do *Campus* Santa Inês, localiza-se num pavilhão de arquitetura moderna. Dispõe de um auditório bastante arejado, com capacidade para até cento e vinte lugares, devidamente climatizado e com poltronas acolchoadas. Neste espaço encontram-se também uma ampla sala de estudo coletivo, climatizada e com mobiliário adequado, uma sala de estudo individual com gabinetes, uma sala em que funciona o telecentro, e no espaço onde se encontra o acervo, computadores com acesso à internet.

O acervo bibliográfico, cuja aquisição é feita periodicamente, conta com um total de trinta e oito títulos de periódicos, três mil seiscentos e trinta e dois títulos de livros e folhetos e cento e quinze títulos de CDs e DVDs. No total são três mil setecentos e oitenta e cinco títulos e onze mil, cento e quarenta exemplares cadastrados no Sistema *Pergamum*, disponíveis para consulta da comunidade interna.

14.2 Laboratórios

O IF Baiano *Campus* Santa Inês dispõe atualmente de laboratórios que servem de espaço para o desenvolvimento do processo de ensino aprendizagem,

atendendo assim às demandas apresentadas por todos os cursos ofertados. O curso Técnico em Alimentos utiliza principalmente os laboratórios de Bromatologia e Nutrição Animal, Tecnologia de Alimentos (como descrito acima), Química, Biologia e Microbiologia, e Informática com programas específicos, conforme recomenda o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, 2012.

14.3 Salas de Aula

O *Campus* Santa Inês conta atualmente com vinte e uma salas de aula para o atendimento à demanda conforme o número de estudantes matriculados nos cursos ofertados. Estas salas encontram-se dispostas em três pavilhões bem definidos, totalizando dezesseis salas de aula e as demais se encontram no campo, nas salas convencionalmente denominadas unidades de ensino e produção. A acessibilidade a estes espaços pode ser considerada satisfatória, ainda que a instituição esteja localizada num terreno com uma geografia que apresenta algumas áreas acidentadas.

Todas as salas de aula são bem dimensionadas (com medidas que variam entre 56,76m² e 66,52m²), podendo atender até quarenta estudantes. São climatizadas e contam com boa iluminação e acústica.

Estas possuem mesa e cadeira acolchoada para o docente e carteiras individuais para os discentes, quadro branco para pincel, equipamento de multimídia e computador interativo com sistema de projeção.

A higienização é realizada diariamente por equipe terceirizada de limpeza. O ambiente atende a todas as condições de salubridade especificadas pelas normas técnicas.

14.4 Recursos Didáticos

Para o desenvolvimento das atividades de ensino-aprendizagem, o *Campus* Santa Inês conta atualmente com uma grande variedade e diversidade de recursos didáticos, atendendo em quantidade e qualidade, como: quadro branco para pincel, equipamento de multimídia e computador interativo com sistema de projeção em todas as salas de aula e programas atuais instalados; acervo bibliográfico que

atenda às bibliografias básicas e às complementares especificadas nos projetos de cursos, além de outros recursos de apoio a atividades pedagógicas como câmeras fotográficas.

16. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Tabela 03. Pessoal Docente do Curso Técnico em Zootecnia Integrado ao Ensino Médio do IF Baiano *Campus* Santa Inês.

DISCIPLINAS DA BASE COMUM		
Quant.	NOME	TITULAÇÃO
1	Alessandra Souza Silva	Mestrado
2	Aline Dos Santos Lima	Doutora
3	Anastacio Brito Alves	Bacharelado
4	Antonildo Santos Pereira	Mestrado
5	Antonio Brito De Souza Junior	Mestrado
6	Arlene Andrade Malta	Mestre
7	Artur Chagas De Souza Carneiro	Graduação
8	Bruno Mercante Lourenco	Graduação
9	Bruno Rodrigues Da Silveira	Mestrado
10	Camila Sequetto Pereira	Mestrado
11	Carlos Magno Augusto Sampaio	Mestrado
12	Caroline Castro Dos Santos	Mestrado
13	Catia Cilene Farago	Mestrado
14	Cleber De Souza Silva	Mestrado
15	Cleomar Felipe Cabral Job De Andrade	Doutorado
16	Dalila Dos Santos Monteiro	Mestrado
17	Derneval Andrade Ferreira	Doutorado
18	Dolores SetuvalAssaritti	Mestrado
19	EdneyConceicao	Mestrado
20	Elivaldo Souza De Jesus	Doutorado
21	Fabio Carvalho Nunes	Doutorado
22	Flavia Silva De Souza	Mestrado
23	Francisco Alexandre Costa Sampaio	Doutorado
24	Geraldo De Jesus Santos	Especialização
25	Hildon Oliveira Santiago Carade	Doutorado
26	Igor Silva Dos Santos	Doutorado
27	Ivo Ferreira De Jesus	Doutorado
28	Jeane Dos Santos Silva Viana	Mestrado
29	Josiane Thethe Andrade	Mestrado
30	Juscivaldo Passos Dos Santos	Mestrado
31	Leonardo Teixeira Sousa	Mestrado
32	Lidiane Karla Xisto Pinheiro	Doutorado
33	Luciano De Jesus Souza	Mestrado
34	Lucidalva Andrade De Menezes	Doutorado
35	Luiz Carlos Pacheco Maia	Especialização
36	Manoel Theophilo Gaspar De Oliveira Filho	Mestrado
37	Marciana Benevides Da Silva	Graduação
38	Marco Antonio Reis Rodrigues	Mestrado
39	Marilete Candido De Mattos Previero	Graduação
40	MarlineAraujo Santos	Mestrado
41	MaurenPavaoPrzybylski	Doutorado
42	Mauricio Oliveira Da Silva Sugai	Mestrado
43	Natanaildo Barbosa Fernandes	Mestrado
44	Patricia Carla Alves Pena	Doutorado
45	Polliana Azevedo Monteiro	Especialização
46	Romaria Pereira De Araujo	Doutorado
47	Rosineide Braz Santos Fonseca	Doutorado
48	Rudhero Monteiro Dos Santos	Mestrado

49	Silvia Pereira Dos Santos	Mestrado
50	Silvio Marcio Montenegro Machado	Mestrado
51	Simone Varela	Doutorado
52	Tharcilla Braz Alves Pessoa	Doutorado
53	Thecia Alfenas Silva Valente Paes	Doutorado
54	Valdinei Santos De Souza	Mestrado
55	Valteni Douglas Chaves	Mestrado

Todos os docentes que fazem parte da Instituição trabalham para o desenvolvimento de todos os cursos do IF Baiano *Campus* Santa Inês.

Tabela 04. Pessoal Técnico Administrativo disponível para o funcionamento do Curso Técnico em Zootecnia Integrado ao Ensino Médio do IF Baiano *Campus* Santa Inês.

QUANT	NOME	CARGO	ESCOLARIDADE
1	Aijalon Brito Da Silva Junior	Tec De Tecnologia Da Informação	Graduação
2	Anderson Correia Dos Santos	Técnicoem Assuntos Educacionais	Especialização
3	Anderson Jambeiro De Souza	Odontologo	Mestrado
4	Andre Bastos De Queiroz	Auxiliar Rural	Especialização
5	Andreia Carvalho Jambeiro De Souza	Nutricionista	Doutorado
6	Angelo Francisco De Souza Andrade	Assistente De Aluno	Especialização
7	Antonio Santos Souza	Tecde Tecnologia da Informação	Mestrado
8	ArleneLuttigards De Oliveira Vaz Sampaio	Pedagogo	Mestrado
9	Bartolomeu Jose De Barros Filho	Assistente Em Administração	Graduação
10	Bruno Delphino Medrado	Medico Veterinário	Mestrado
11	Cinara De Andrade Silva Santana	Assistente de Aluno	Especialização
12	Claudineia Trindade Souza	Auxiliar de Biblioteca	Graduação
13	Clovis Costa Dos Santos	Técnicoem Agropecuária	Mestrado
14	Dalila Alves Santos	Assist.emAdministração	Especialização
15	Daniela Sanches Pinheiro	Enfermeiro	Especialização
16	Diogenes Coelho Micheli	Técnicoem Agropecuária	Especialização
17	Diogo De Jesus	Assistente em Administração	Graduação
18	Edison Bispo Da Silva	Técnicoem Contabilidade	Técnico NivMed
19	Edson Vicente Dos Santos	Revisor De Textos Braille	Especialização
20	Emerson Dos Santos Nunes	Assistente de Aluno	Graduação
21	Fabiane Barreto Souza	Técnicode Laboratório	Mestrado
22	Fabio Oliveira Barreto	Técnicoem Agropecuária	Graduação
23	Geisiane Novaes De Santana	Técnicode Laboratório	Mestrado
24	Gil Christiano Guedes Dos Santos	Analista de Tecda Informação	Mestrado
25	Gilberto Muniz Santos	Assistente emAdministração	Especialização
26	Gilvan De Sousa Muniz	Técnicoem Enfermagem	Graduação
27	Glauber De Oliveira Matos	Tecde Tecnologia da Informação	Graduação

28	Hugo Jose Dos Santos	Assistente em Administração	Graduação
29	Ivo Rocha Xavier	Engenheiro Agrônomo	Graduação
30	Jessica Ferreira Lima	Bibliotecario-Documentalista	Especialização
31	Jose Da Silva Cesar	Auxiliar Rural	Graduação
32	Laurilson Fabiano Souza Dos Santos	Assistente Em Administração	Especialização
33	Leonardo Cerqueira Freitas	Tecem Segurançado Trabalho	TecnicoNivMed
34	Luciano Lemos Carvalho	Engenheiro	Especialização
35	Mara Evangelista Souza	Telefonista	Especialização
36	Marisa Dos Santos Tome De Souza	Tradutor Interprete de Linguagem	Especialização
37	Marta Ribeiro Fonseca	Assistente em Administração	Especialização
38	Meirelande Barreto Rocha	Psicóloga	Especialização
39	Merilande De Oliveira Soares Eloi	Técnico m Assuntos Educacionais	Mestrado
40	Monica Souza Brito	Bibliotecario-Documentalista	Graduação
41	Naiana Maria Goncalves Andrade	Auxem Administracao	Graduação
42	Nelian Costa Nascimento	Pedagogo	Especialização
43	Nivia Barreto Dos Anjos	Assistente Social	Especialização
44	Ozeias Pires Silva	Administrador	Especialização
45	OzzyriesDimitriusAraujo Pinheiro Braga	Auxiliar de Biblioteca	Nível Médio
46	Pedro Eduardo Bastos Barbosa	Assistente em Administração	Especialização
47	Rafael Santos Andrade	Assistente em Administração	Especialização
48	Rodrigo Maicon De Santana Andrade	Técnicoem Agropecuária	Graduação
49	Romilson De Souza Barreto	Assistente em Administração	Especialização
50	Rosana Nunes Dos Santos	Assistente em Administração	Especialização
51	Rosangela Lima De Neves Rodrigues	Técnicoem Assuntos Educacionais	Mestrado
52	Roselin Angelita Dantas Reis	Técnicoem Assuntos Educacionais	Especialização
53	Simone De Souza Carvalho	Assistente em Administração	Especialização
54	Soliete Mendes Adorno De Freitas	Assistente de Laboratório	Graduação
55	Suomi Juana Oliveira Da Silva Cabral	Técnicoem Enfermagem	Graduação
56	Tamara Leal Monteiro Da Paixao	Técnicoem Assuntos Educacionais	Especialização
57	Tania De Santana Nunes	Telefonista	Especialização
58	Uilson Leal Oliveira	Técnicoem Agropecuária	Técnico NivMed
59	Valmir Silva Santos Andrade	Técnicoem Audiovisual	Especialização
60	Valter Costa Silva	Padeiro	Especialização
61	Viviane Reis Leporace	Técnicoem Assuntos Educacionais	Especialização
62	William Alves Dos Santos	Assistente em Administração	Especialização

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 e tendo também concluído a 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 9396/96, conforme redação dada pela Lei nº. 11.741/2008 ao Artigo nº. 41.

Estará habilitado a receber o certificado de conclusão do Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada, o estudante que:

- Cursar os períodos letivos com aproveitamento e frequência mínima nas disciplinas que compõem a matriz curricular e concluir o estágio obrigatório seguindo os documentos institucionais.
- Estiver habilitado profissionalmente, com carga horária total do curso, para desenvolver todas as Competências e Habilidades inerentes ao profissional Técnico em Alimentos.

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 e Tecnologia Baiano.

18. REFERÊNCIAS

ABIA. **Relatório Anual 2008.** Disponível em: <<http://www.abia.org.br/anexos/RelatorioABIA2008.pdf>>. Acesso em: 11 fev. 2010.

BRASIL. **Lei nº. 11.161/2005 que dispõe sobre o Ensino da Língua Espanhola.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: março 2015.

BRASIL. **Lei nº. 11.645/2008 que tratam das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: março 2015.

BRASIL. **Lei nº. 11.788/2008 que dispõe sobre o Estágio de Estudantes.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: março 2015.

BRASIL. **Lei nº. 9.394/1996 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: março 2015.

BRASIL. **Lei nº. 9.795/1999 que dispõe sobre a Educação Ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental.** Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em: janeiro 2015.

BRASIL. Ministério da Educação. **Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica.** Proposta para o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Profissional e Tecnológica (SINAEP). Documento Base. 2014.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº 1/2009 que dispõe sobre a implementação da Filosofia e da Sociologia no currículo do Ensino Médio.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 7/201 que dispõe sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 12/97 que dispõe sobre a aplicação da Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 4/2010 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 2/2012 que define as Diretrizes**

Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 4/2012 que dispõe sobre alteração na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnico de Nível Médio.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Básica. **Resolução CNE/CEB nº. 6/2012 que define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.** Disponível em URL: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos>>.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio.** 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos.** Rio de Janeiro, São Paulo, Atheneu, 1. ed., 2005.

FIEB. **Guia Industrial do Estado da Bahia.** Salvador: Federação das Indústrias do Estado da Bahia – FIEB, Superintendência de Desenvolvimento Industrial – CDI; Recife: EBGE, 2006.

GOMIDE, L.A. M. et al. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** Viçosa: UFV, 2006. 370 p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Demográfico 2010: Resultados do Universo.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>> Acesso em: Fevereiro 2015.

IF BAIANO. **Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano.** 2011.

IF BAIANO. **Plano de Desenvolvimento Institucional.** Identidade e Gestão para a construção da excelência. 2015-2019. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. 2015.

IF BAIANO. **Política de Assistência Estudantil do IF Baiano.** 2011.

IF BAIANO. **Projeto Político Pedagógico Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano.** 2014.

IF BAIANO. **Regimento Geral.** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. 2012.

MIYAJI, M. **Perfil tecnológico de micro e pequenas empresas de laticínios da região do circuito do queijo em Minas Gerais.** Dissertação (Mestrado em Ciência

e Tecnologia de Alimentos) – Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal de Viçosa, 2002.

OLADLDE, A. R. et. al. **Dinâmicas Territoriais Rurais no Vale do Jequiriça, Bahia, Brasil**. VIII Congresso Latinoamericano de Sociologia Rural. Anais. Porto de Galinhas- PE, 2010. Disponível na URL: <www.alasru.org>. Acesso em: fevereiro 2014.

RAMOS, A. M.; BENEVIDES, S. D.; PEREZ, R. **Manual de boas práticas de fabricação (BPF) para indústrias processadoras de polpa de frutas**. Viçosa: UFV, 2006.

RODRIGUES, M. A. R. **Avaliação da qualidade da água do Rio Jiquiriçá a jusante da cidade de Ubaíra-Bahia-Brasil através de variáveis físicas, químicas e biológicas**. Dissertação Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente, UESC/PRODEMA, 2008. 148 p.