



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

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

**EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
MODALIDADE: PRESENCIAL**

**SERRINHA
2021**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
BAIANO – *CAMPUS* SERRINHA**

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

**EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
MODALIDADE: PRESENCIAL**

**SERRINHA
2021**

PRESIDENTE DA REPÚBLICA

Jair Messias Bolsonaro

SECRETÁRIO DA SETEC/MEC

Wandemberg Venceslau Rosendo dos Santos

MINISTRO DA EDUCAÇÃO

Milton Ribeiro

REITOR

Aécio José Araújo Passos Duarte

PRÓ-REITORIA DE ENSINO

Ariomar Rodrigues dos Santos

PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO

Luciana Helena Cajas Mazzutti

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

Rafael Oliva Trocoli

PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

Hildonice de Souza Batista

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Leonardo Carneiro Lapa

DIRETORIA GERAL – CAMPUS SERRINHA

Leandro dos Santos Damasceno

DIRETORIA ACADÊMICO – CAMPUS SERRINHA
Cassiana Mendes dos Santos Almeida

DIRETORIA ADMINISTRATIVA – CAMPUS SERRINHA
Kerdoval da Silva Souza

DADOS INSTITUCIONAIS

Nome: Instituto Federal Baiano *Campus Serrinha*

Endereço: Estrada Vicinal de Aparecida, s/n, Bairro Aparecida. CEP 48700-000, Serrinha – BA

E-mail: gabinete@serrinha.ifbaiano.edu.br

CNPJ: 10.724.903/0001-79

Telefone: (75) 98301-8269

HISTÓRICO DE CRIAÇÃO DO CURSO

ETAPA	PERÍODO	FORMA / METODOLOGIA DE ELABORAÇÃO	GRUPO RESPONSÁVEL	RESOLUÇÃO DE APROVAÇÃO
Criação	2019 a 2021	NAP (Núcleo de Assessoramento Pedagógico)	Portaria n ° 80/2019 Antonio César Souza dos Santos/ Professor EBTT, Letícia Caribé Batista Reis/ Professora EBTT, Adrielle Sousa Leão Macedo/ Professora EBTT, Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus/ Professora EBTT e Eliane Silva de Queiroz/ Técnica em Assuntos Educaçãois Portaria n ° 1/2021 Letícia Caribé Batista Reis/ Professora EBTT, Adrielle Sousa Leão Macedo/ Professora EBTT, Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus/ Professora EBTT, Maria Erenita de Amorim Coelho/ Professora EBTT e Eliane Silva de Queiroz/ Técnica em Assuntos Educaçãois	

SUMÁRIO

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	7
2 APRESENTAÇÃO	8
3 JUSTIFICATIVA DO CURSO.....	10
4 OBJETIVOS.....	16
5 PERFIL DO CURSO.....	17
6 PERFIL DO EGRESSO.....	18
7 REQUISITOS DE INGRESSO	19
8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO.....	20
9 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS ANTERIORES.....	24
10 ITINERÁRIO FORMATIVO.....	25
11 MATRIZ CURRICULAR.....	26
12 EMENTÁRIO.....	30
13 ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....	83
14 METODOLOGIA DO CURSO.....	85
15 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM.....	87
16 AVALIAÇÃO DO CURSO.....	89
17 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	90
18. INCLUSÃO E EDUCAÇÃO ESPECIAL.....	100
19 RECURSOS HUMANOS.....	102
20 EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS.....	105
21. INFRAESTRUTURA.....	106
22. SISTEMA DE ACOMPANHAMENTO DE EGRESSO.....	108
REFERÊNCIAS.....	109
APÊNDICES	116

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso	Técnico em Alimentos
Forma de desenvolvimento	Integrado
Habilitação	Técnico em Alimentos
Turno de funcionamento	Diurno (integral)
Modalidade	Presencial
Local de oferta	Campus Serrinha
Regime acadêmico	Seriado anual (200 dias letivos)
Número de vagas	Máximo 80
Periodicidade da Oferta	Anual
Duração Mínima	3 anos
Tempo de integralização	Máximo de 6 anos
Carga Horária Total	3510 horas
Carga Horária Obrigatória	3350 horas

2. APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF Baiano) é uma Autarquia Federal vinculada à Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica – SETEC, do Ministério da Educação. Criado pela Lei Federal 11.892 de 29 de dezembro de 2008, o IF Baiano constituiu-se a partir da integração das antigas Escolas Agrotécnicas de Catu, Senhor do Bonfim, Santa Inês e Guanambi, e das antigas EMARC's – Escolas Médias de Agropecuária da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) – de Valença, Teixeira de Freitas, Itapetinga e Uruçuca. Com a expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, em 2012, coube ao IF Baiano a implantação de quatro novos *campi*: Serrinha, Alagoinhas, Itaberaba e Xique-Xique.

O IF Baiano garante a interiorização da Educação Profissional, sobretudo pela sua inserção em diversos territórios de identidade. Atualmente, é formado por 01 (uma) Reitoria, sediada em Salvador, e 14 (quatorze) *campi* em funcionamento, nos municípios de Bom Jesus da Lapa, Catu, Guanambi, Governador Mangabeira, Itapetinga, Santa Inês, Senhor do Bonfim, Teixeira de Freitas, Valença, Uruçuca, Alagoinhas, Serrinha, Itaberaba e Xique-Xique.

Integrante da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, o IF Baiano é uma instituição multicampi e pluricurricular, cuja Missão é:

oferecer educação profissional e tecnológica de qualidade, pública e gratuita, nas diferentes modalidades, preparando pessoas para o pleno exercício da cidadania e contribuindo para o desenvolvimento social e econômico do país, através de ações de ensino, pesquisa e extensão (PDI, 2014 p, 19).

O IF Baiano atua na oferta da Educação Básica, Profissional e Superior, compreendendo processos educativos atrelados à profissionalização, com foco nas dimensões da Ciência e da Tecnologia e pautado na indissociabilidade entre teoria e prática, ensino, pesquisa e extensão. Contudo, a educação ofertada pelo IF Baiano deve ultrapassar a estrita formação profissional e técnica para o trabalho, preocupando-se em incorporar outras dimensões da constituição humana e da vida em sociedade.

De modo geral, as diretrizes delineadoras das ações do IF Baiano Campus Serrinha dialogam com os desafios de potencialização da produção agropecuária no semiárido baiano, principalmente, com foco nas unidades familiares de produção e na produção sustentada economicamente. Além disso, articulam-se ao movimento das políticas públicas territoriais para o campo brasileiro, fortalecidas e estruturadas a partir de 2003 pela Secretaria de Desenvolvimento Territorial do Ministério de Desenvolvimento Agrário, cujo objetivo maior é promover o desenvolvimento das atividades agropecuárias nos contextos da agrobiodiversidade e da agroindustrialização de base familiar, principalmente, comercialização dos produtos agrícolas do campo, para a construção de um mundo rural “com gente”.

Na cadeia produtiva, todo alimento industrializado que chega à mesa do consumidor passa antes por um complexo processo de produção, manuseio, análise, testes, embalagens, armazenamento e transporte em condições adequadas. Em vista disso, um dos grandes desafios do mundo contemporâneo é a produção de alimentos seguros, de qualidade e em quantidade suficiente. A eficiência da cadeia produtiva e, conseqüentemente, o incremento na oferta de alimentos, só é possível quando se incentiva o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agropecuária com a indústria alimentícia (SEAGRI, 2019). Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais na criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Também são importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aumentar a produtividade, redução de custos no processo produtivo, bem como todos os requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente.

O curso Técnico em Alimentos pode, como um dos eixos norteadores de seus objetivos, articular-se com temáticas contemporâneas que envolvem não só a produção de alimentos, mas também a segurança alimentar, o combate ao mau uso da produção agropecuária, que pode impactar no meio ambiente, ou na procura de alternativas sustentáveis para combater a má gestão da produção de alimentos quanto aos desperdícios durante o processamento. Dessa forma, o curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, no IF Baiano Campus Serrinha, se alicerça na necessidade de profissionais nesse nicho na região.

Assim, a organização deste curso está estruturada de modo a habilitar o estudante a adquirir nível de conhecimento e capacidade técnica, com empreendedorismo e inovação para atuar nas áreas de manipulação, desenvolvimento, industrialização e pesquisa nas indústrias alimentícias, contribuindo, assim, de forma decisiva na formação profissional e inserção no mundo do trabalho da população economicamente ativa da região.

3. JUSTIFICATIVA DO CURSO

Um dos grandes desafios do mundo contemporâneo é a produção de alimentos seguros e de qualidade e em quantidade suficiente. Neste contexto, o papel da indústria de alimentos é de grande importância, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade (EVANGELISTA, 2005). É o setor que mais movimenta investimentos em todo mundo, no Brasil ele representa 14% do que produz. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentação – ABIA (2020a), a indústria de alimentos brasileira faturou, em 2018, R\$ 528,3 bilhões, o que é equivalente a 7,7% do PIB brasileiro daquele ano e 19,5% do valor bruto da produção. Já em 2019, o agregado das indústrias de alimentos e bebidas (também chamado de indústria de alimentação), teve faturamento de R\$ 699,9 bilhões, crescimento de 6,7% em relação a 2018 (ABIA, 2020b).

Com relação à produção da indústria brasileira, os dados do IBGE (2020a, 2020b) referentes ao período 2015- 2019 mostram um crescimento acentuado na produção da indústria de alimentos (em toneladas) entre 2015 e 2017 (Tabela 1), ano a partir do qual se observa certa estabilidade, com pequena queda em 2018 e retomada do crescimento em 2019.

Tabela 1: Evolução da produção (em toneladas)¹ da indústria de alimentos brasileira: 2015-2019.

CLASSE CNAE	2015	2016	2017	2018	2019
Fabricação de conservas de frutas	2.622.506	2.515.302	5.431.950	4.242.353	5.527.786
Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais	1.235.358	1.349.416	1.266.385	989.047	1.288.728
Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes (Mil litros)	3.391.247	3.399.375	3.755.096	2.932.730	3.821.347
Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho	31.643.185	32.060.900	36.700.050	38.975.453	38.507.748
Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho	3.177.520	3.489.745	4.266.797	4.271.064	4.318.045
Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não comestíveis de animais	1.436.769	1.796.113	1.771.923	1.738.256	1.720.874
Preparação do leite (Mil litros)	9.640.671	8.827.323	9.362.912	9.437.815	9.381.188
Fabricação de laticínios (Toneladas)	4.865.153	5.770.391	6.099.177	6.147.970	6.111.083
Fabricação de laticínios (Mil litros)	1.450.221	1.306.897	1.333.986	1.344.658	1.336.590
Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis	497.587	338.206	467.264	471.002	468.176
Beneficiamento de arroz e fabricação de produtos do arroz	7.889.113	7.640.929	7.841.276	7.856.959	7.864.816
Moagem de trigo e fabricação de derivados	10.121.072	10.699.278	11.565.217	11.276.087	10.813.767
Fabricação de farinha de mandioca e derivados	217.601	258.903	225.750	215.817	218.407

Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho	2.882.739	3.181.351	2.982.730	2.851.490	2.885.708
Fabricação de amidos e féculas de vegetais e de óleos de milho	2.786.063	3.030.764	3.084.966	2.949.227	2.984.618
Fabricação de alimentos para animais	24.685.516	28.158.305	31.791.817	30.392.977	30.757.693
Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente	697.948	522.617	333.481	318.808	322.634
Torrefação e moagem de café	617.346	677.540	772.878	800.702	813.513
Fabricação de produtos à base de café	117.889	131.870	144.511	149.713	152.109
Fabricação de produtos de panificação	1.621.963	1.552.431	1.829.487	1.834.975	1.847.820
Fabricação de biscoitos e bolachas	1.870.380	1.862.169	1.917.405	1.923.157	1.936.619
Fabricação de produtos derivados do cacau, de chocolates e confeitos	1.572.391	1.606.036	1.634.708	1.639.612	1.651.089
Fabricação de massas alimentícias	1.730.366	1.751.005	1.970.092	1.976.002	1.989.834
Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos	1.361.210	1.421.567	1.459.702	1.464.081	1.474.330
Fabricação de alimentos e pratos prontos	157.938	167.471	160.775	161.258	162.386
Fabricação de produtos alimentícios não especificados anteriormente (Toneladas)	3.389.695	3.373.817	3.580.957	3.591.700	3.616.842
Fabricação de produtos alimentícios não especificados anteriormente (Mil litros)	399.669	379.180	445.817	447.154	450.285
Total em Toneladas	107.197.309	113.356.126	127.299.298	126.237.710	127.434.624
Total em Milhares de Litros	14.881.808	13.912.775	14.897.811	14.162.357	14.989.410

Fonte: IBGE (2020a, 2020b)². Elaboração do ETENE/BNB.

Notas: (1) Algumas classes possuem produtos quantificados em milhares de litros, as quais são indicadas na tabela.

(2) Dados de 2015 a 2017 da PIA Produto. Dados de 2018 e 2019: Estimativas a partir dos dados da PIM-PF.

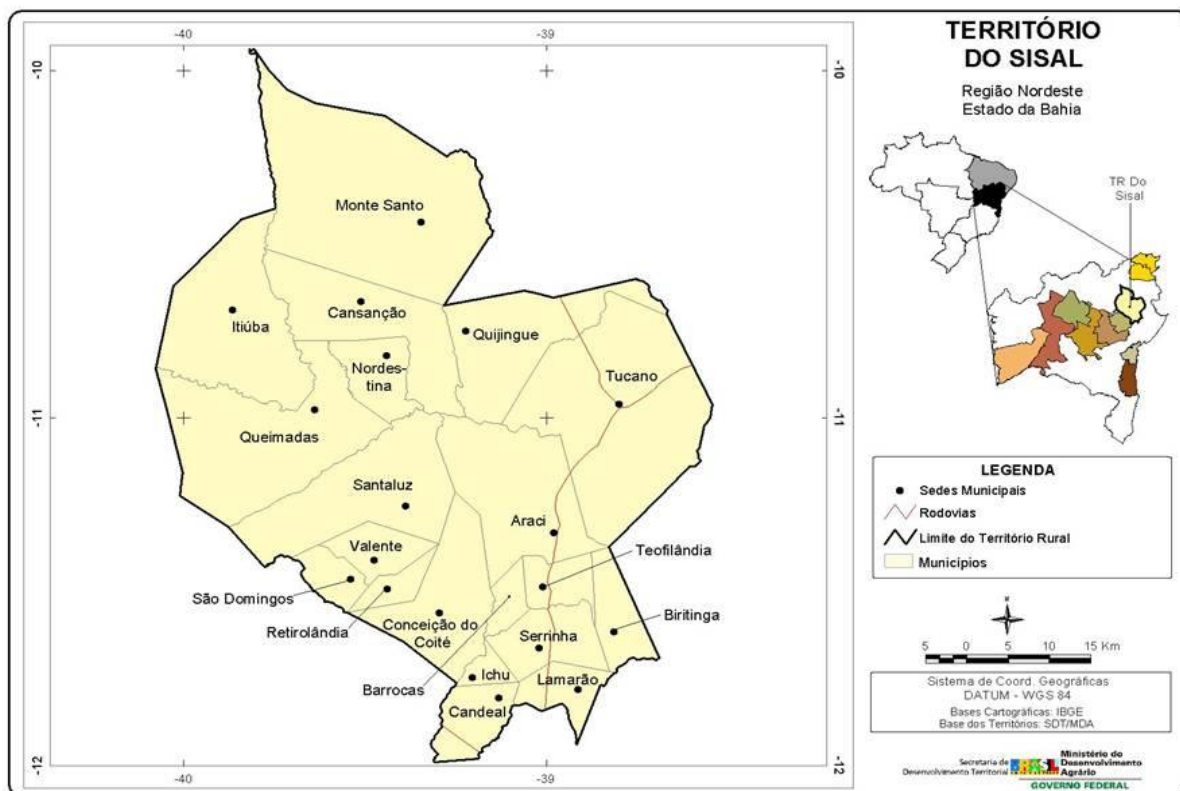
A indústria de alimentos, considerando-se todos os seus grupos e classes da CNAE, constitui o setor da indústria de transformação brasileira de maior importância em termos de geração de empregos, englobando 22,6% de todos os empregos formais da indústria de transformação em 2018. Na Região Nordeste, a importância da indústria de alimentos é ainda maior, tendo em vista que é responsável por 27,8% dos empregos formais da indústria de transformação em 2018 (RAIS, 2020). Vários setores estão envolvidos nos negócios da cadeia de alimentos, sob diversos aspectos, como a produção, a distribuição e o consumo, e que envolvem desde a agricultura até o consumo no atacado e no varejo. A indústria de alimentos processa 58% de toda a produção agropecuária brasileira (ABIA, 2019).

O cenário dos setores produtivos da economia Baiana é de expansão. O setor de alimentos está entre os segmentos mais importantes e contabiliza 673 estabelecimentos e 9 sindicatos filiados à

Federação das Indústrias do Estado da Bahia (FIEB), segundo o Guia Industrial do Estado da Bahia 2006-2007 FIEB, ano 2006 (FIEB, 2007). Apesar de a produção agrícola ser relevante, e embora haja pouca agregação de valor às matérias-primas produzidas, existe uma enorme carência de produtos alimentícios acabados, dificultando sua distribuição para as demais regiões do Estado (para além da região Metropolitana) e do Brasil. Além disso, observa-se um elevado desperdício em várias etapas da cadeia produtiva do setor de alimentos, que coexiste paradoxalmente a uma também elevada população que não tem acesso à alimentação básica. O crescimento populacional nos últimos anos na Bahia deu origem ao surgimento de novos centros urbanos, modificando consideravelmente o abastecimento alimentar que provinha basicamente do campo. Outra questão importante, que diz respeito à produção alimentícia é o considerável número de doenças veiculadas por alimentos contaminados, o que aumenta a demanda na área da saúde pública (FAEB, 2008).

O Território do Sisal (TS) (Figura 01), de acordo com os relatórios do Ministério de Desenvolvimento Agrário, é considerado um dos mais pobres do Brasil (MDA, 2010 apud Júnior, 2019). O nome do território está relacionado a história cultural do Sisal. A produção da fibra do sisal é um elemento econômico que representa uma cadeia de produção do semiárido baiano. Proveniente de uma espécie exótica, a fibra é oriunda da agave, espécie originária da península de Yucatán, no México, adaptada muito bem às condições climáticas da região Nordeste (SILVA & SANTOS, 2019).

Figura 01. Mapa do Território do Sisal



Fonte: MDA, 2010 apud Júnior (2019)

O Território do Sisal possui área de 20.405 km², sendo formado por 20 municípios: Araci, Barrocas, Biritinga, Candeal, Cansanção, Conceição do Coité, Ichu, Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, Serrinha, São Domingos, Teofilândia, Tucano e Valente (SEI, 2016; SILVA & SANTOS, 2019). A população do Território do Sisal estimada para o ano de 2018 é de 603.641 habitantes e o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) médio do território é 0,57 (SEI, 2019).

No Território o PIB total em 2017 foi de R\$ 5.212.592,76 (milhões de reais). Apesar de apresentar uma tendência de crescimento, este valor representa apenas 1,9% de representatividade no estado da Bahia. Os municípios de Serrinha e Conceição do Coité juntos abarcam 30,7% do PIB do TS atingindo respectivamente 16,3% e 14,4% para o ano de 2017. Todos os outros dezoito municípios não atingiram nem 10% do PIB territorial e pelo menos duas delas, Ichu e Lamarão, não chegaram nem mesmo a 1% do valor total para o ano de referência (SEI 2016, 2018, 2020 e IBGE, 2020).

O setor que mais contribuiu para o PIB foi o de comércio e serviços com 74,2%, seguido da indústria 10,6% e da agropecuária 9,5%. As principais atividades econômicas são agricultura e pecuária. Podemos destacar como lavoura temporária o feijão que representa 6% da produção estadual e a produção de sisal, como lavoura permanente, com 32,6% do percentual da Bahia. A castanha de caju também é um exemplo deste tipo de lavoura e atingiu 19,2% da produção total do estado. Os principais rebanhos são de codornas, ovinos e caprinos atingindo valores de 14,9%, 14,5% e 9,3% do rebanho total da Bahia (SEI, 2018).

A atividade econômica do Território do Sisal gira em torno do setor primário com grande destaque para agropecuária, além do setor secundário com foco na indústria e mineração e o setor terciário que inclui o comércio e a prestação de serviço. A agropecuária se destaca em função da produção de sisal, caprinos, ovinos e bovinos, além da existência de um amplo número de pequenas propriedades com predominância das culturas de subsistência, a exemplo do milho, feijão e mandioca PDTRS (CODES-SISAL, 2016).

O criatório de ovino e caprino está presente na maioria dos municípios deste território, auxiliando positivamente no sustento direto e na complementação da renda familiar. O gado também está presente desde a sua formação, quando os caminhos e pastagens começaram a impulsionar o surgimento das primeiras comunidades e se estende até os dias atuais. O rebanho é destinado para corte e para a produção de leite e derivados. As atividades agropastoris representam a maior ocupação de terras no Território do Sisal. Em consonância ao pastoreio de ovinos, caprinos e bovinos desenvolvem-se cultivos agrícolas de subsistência e do sisal PDTRS (CODES-SISAL, 2016). Os arranjos produtivos rurais mais importantes do território são a apicultura, a caprinocultura/ovinocultura e os cultivos de milho e sisal.

O IF Baiano *Campus* Serrinha, por sua vez, em articulação com os pressupostos do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI (2015 a 2019), objetiva atender demandas do Território do Sisal, com foco nos processos de produção de alimentos e na sustentabilidade. O Plano de Desenvolvimento Territorial Rural Sustentável do Sisal - PDTRS (CODES-SISAL, 2010; CODES-SISAL, 2016) sinalizou demandas levantadas com os atores territoriais e centradas nas cadeias produtivas do semiárido, como mel, caprino, ovino, suíno, leite, pesca artesanal, avicultura e sisal, produção de oleaginosas (amendoim, mamona e girassol), feijão, avicultura, que, de modo geral, transversalizam a importância da formação técnica com foco:

- a) no manejo adequado dos recursos naturais - solo, água, vegetação – a fim de potencializar a capacidade produtiva da terra no contexto do semiárido, principalmente;
- b) na maior articulação entre conservação ambiental e produção, uma vez que as políticas públicas para a agricultura familiar estão alinhadas com este princípio;
- c) no fortalecimento das experiências de base agroecológicas, sistemas integrados de produção sustentável, sistemas agroflorestais e recuperação de áreas degradadas;
- d) no desenvolvimento das atividades relacionadas a uma das cadeias produtivas (Caprinovinocultura, Apicultura, Meliponicultura, Avicultura, Horticultura ou Piscicultura) mediante a implantação de unidades de beneficiamento e processamento.

A região de Serrinha apresenta atualmente um potencial de aproveitamento dos produtos oriundos da agropecuária visto que existe uma produção relevante de alimentos. A agropecuária se destaca em função da produção de caprinos, ovinos e bovinos, sendo o rebanho destinado para corte e para a produção de leite e derivados, além da existência de um amplo número de pequenas propriedades com predominância das culturas de subsistência com o uso de espécies de ciclos rápidos a exemplo do milho, feijão e mandioca. Observa-se também unidades de beneficiamento de frutas para produção de polpas, doces, geleias e beneficiamento da mandioca com a elaboração de produtos derivados. Além disso, destacam-se as políticas do governo federal no tocante a implantação de cisternas de consumo humano e cisternas de produção nas comunidades rurais dos municípios do Território.

A eficiência da cadeia produtiva de alimentos e o aumento na oferta só são possíveis quando se incentiva a formação de profissionais e o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agropecuária com a indústria alimentícia. O crescimento observado na indústria de alimentos aponta para um setor que está em expansão e que demanda por profissionais técnicos na área de alimentos, fundamentais para a atuação na cadeia de processamento de alimentos, implementando melhorias na qualidade, desenvolvendo novos produtos que atendam a novos nichos de mercado, introduzindo novas tecnologias no setor e viabilizando técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento.

A partir desse contexto, para atender uma demanda de profissionais qualificados na área, o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Baiano *Campus Serrinha* oportuniza à comunidade o Curso Técnico em Alimentos visando a formação de profissionais técnicos da área de alimentos, importantes no desenvolvimento de tecnologias que visem aproveitamento da matéria-prima produzida, aumentando a produtividade, reduzindo os custos no processo produtivo, e atentos aos requisitos higiênico-sanitários presentes na legislação vigente propiciando uma melhor situação socioeconômica para os produtores da região.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

O curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio objetiva formar e atualizar profissionais para desenvolver atividades nas áreas de produção, transporte, armazenamento e comercialização de produtos alimentícios.

3.2 Objetivos Específicos

- Contribuir para o desenvolvimento de competências humanas, baseadas em princípios e valores como ética, justiça social, qualidade de vida, responsabilidade social e ambiental;
- Capacitar os profissionais para atuar em todas as fases de produção até a distribuição de alimentos;
- Capacitar o Técnico em Alimentos para realizar o procedimento de higienização;
- Habilitar o profissional para prestar consultorias técnicas, participar de pesquisas e extensão em relação às demandas e tendências de mercado;
- 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 habilidades profissionais relacionadas ao planejamento e gestão de negócios na perspectiva do empreendedorismo e do cooperativismo.

4. PERFIL DO CURSO

O curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio formará profissionais com competências pessoais, éticas e de comunicação que lhes possibilitarão uma atuação profissional equilibrada e coerente ao seu contexto social. Por meio deste curso, os profissionais serão capacitados em todas as atividades que envolvem a produção de alimentos, tanto no setor industrial como no de serviços de alimentação, desde o manejo e cultivo da matéria-prima, até a seleção e controle de qualidade, transporte, seu processamento adequado em diferentes produtos, controle de qualidade do produto acabado, armazenamento e comercialização. Desta forma, busca-se contribuir com o desenvolvimento social e econômico local e regional, por meio da disseminação de tecnologias que transformarão matérias-primas em produtos de excelência.

O IF Baiano Campus Serrinha conta com estrutura já implantada e em funcionamento, reconhecida em toda a região pela sua qualidade de ensino, pesquisa e extensão. Esta estrutura, somada à qualificação docente é capaz de garantir uma formação sólida ao futuro profissional Técnico em Alimentos de Nível Médio.

5. PERFIL DO EGRESSO

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 Profissional 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. De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos – CNCT (BRASIL, 2017), o Profissional Técnico em Alimentos:

- Atua no processamento e conservação de matérias-primas, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, realizando análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Auxilia no planejamento, coordenação e controle de atividades do setor;
- Realiza o processo de higienização das indústrias alimentícias e de bebidas;
- Controla e corrige desvios nos processos manuais e automatizados;
- Acompanha a manutenção de equipamentos;
- Participa do desenvolvimento de novos produtos e processos.

Conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), os Técnicos em Alimentos, planejam o trabalho de processamento, conservação e controle de qualidade de insumos tais como bebidas, carne e derivados, frutas e hortaliças, grãos e cereais, laticínios, massas alimentícias, produtos de panificação, pescado e derivados, açúcar e álcool, dentre outros. Podem, também, participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de novos produtos e processos, sob supervisão. Supervisionam processos de produção e do controle de qualidade nas etapas de produção, além de promoverem venda de insumos, processos e equipamentos.

6. REQUISITOS DE INGRESSO

A forma de acesso ao curso Técnico em Alimentos dar-se-á por meio de Processo Seletivo Institucional Unificado, Transferência Compulsória, Transferência Interna ou Externa, atendendo ao que dispõe a legislação vigente do País e à Organização Didática dos cursos da EPTNM (2019).

Serão considerados os seguintes critérios:

- A admissão de alunos regulares ao curso será realizada anualmente, através de processo seletivo unificado para ingresso no primeiro ano do curso ou através de transferência para qualquer período;
- A transferência compulsória ou *ex-officio* dar-se-á independente de vaga específica e poderá ser solicitada a qualquer época do ano para os casos previstos em Lei;
- A Instituição fixará, através de edital, número de vagas disponíveis e todas as informações referentes ao processo seletivo;
- O acesso para estudantes de Transferência Interna ou Externa será realizado de acordo com os critérios estabelecidos na norma da Organização Didática dos cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio;
- Outras formas de ingresso poderão ocorrer, desde que amparadas nas normas em vigência no Instituto Federal Baiano.

7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO

A organização curricular do Curso Técnico em Alimentos, na modalidade Integrada, a ser ofertada pelo *Campus Serrinha*, resulta de estudos, debates e reflexões, com o intuito de assegurar maior qualidade ao itinerário formativo do(a) estudante, bem como atender aos aspectos legais de diferentes dispositivos, a saber:

- Lei nº 9.394/96 (Lei de Diretrizes e Base da Educação Nacional);
- Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- Lei nº 11.645/08 (obrigatoriedade da temática História e cultura afro-brasileira e indígena no currículo oficial);
- Lei nº 11.788/08 (Lei Federal de Estágio) e normativas correlatas;
- Resolução CNE/CEB nº 3, de 9 de julho de 2008 (Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio);
- Lei nº 13.415/17 (Reforma do Ensino Médio), Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica);
- Lei nº 11.947/09 (alimentação escolar), Lei nº 10.741/03 (Estatuto do Idoso);
- Lei nº 9.795/99 (Política Nacional de Educação Ambiental);
- Lei nº 9.503/97 (Código de Trânsito Brasileiro);
- Decreto nº 7.037/09 (Programa Nacional de Direitos Humanos – PNDH-3);
- Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012 (Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio);
- Resolução CNE/CP nº 1, de 05 de janeiro de 2021 (Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica);
- Plano de Desenvolvimento Institucional/Projeto Político Pedagógico Institucional, dentre outras legislações vigentes.

Considerando o arcabouço legal e os princípios educacionais, o Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada, compreende o Currículo como uma produção e tradução cultural,

intelectual e histórica, que relaciona o itinerário formativo do(a) discente com o mundo do trabalho, com a formação técnico-humanística integral e com o contexto socioeconômico, vinculando-se aos arranjos produtivos, aos conhecimentos científicos e tecnológicos, em relação direta com a comunidade, via extensão e projetos de ensino, bem como pela garantia da missão, visão e valores institucionais preconizados no Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Baiano.

Os conteúdos dos componentes curriculares orientam o percurso formativo dos(as) educandos(as) e atuam como elementos propulsores das competências e habilidades trabalhadas e desenvolvidas na formação técnico-profissional. O planejamento de cada componente curricular adota os seguintes princípios: autonomia, diálogo de saberes, contextualização, indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, e a interdisciplinaridade.

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

A flexibilização da estrutura curricular é a base da *práxis* pedagógica e da integração do currículo, pois propicia diálogo constante entre os componentes curriculares do Núcleo Estruturante, do Núcleo Diversificado e Núcleo Tecnológico, via atividades interdisciplinares, interação com a comunidade, aprimorando o perfil do egresso, dentre outras ações. A integração entre a teoria e as práticas de trabalho ocorrerá durante toda a vivência acadêmica do discente do Curso Técnico em Alimentos e principalmente nos seguintes momentos:

- Nas aulas nos laboratórios do curso;
- Nas visitas técnicas a empresas da região;
- Nos componentes curriculares da base profissional, os quais trabalharão a teoria e prática de forma mais veemente, por se tratar da prática profissional;
- Na realização do estágio curricular, quando o discente vivenciará o trabalho de Técnico sob orientação de um professor-orientador;
- Na participação em eventos técnicos e científicos da área;
- Na participação em projetos de pesquisa e extensão.

8.1 Estrutura Curricular

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

Em conformidade com a Resolução CNE/CP nº 1/2021, o Curso Técnico em Alimentos será desenvolvido na forma integrada ao Ensino Médio (Art. 16º), sendo organizado no Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia.

O Curso terá carga horária mínima total de 3.350 horas, sendo 1.800 horas, através do **Núcleo Estruturante**; e 200 horas, através do **Núcleo Diversificado Integrador**; acrescido de 1.200 horas destinadas à formação profissional do técnico de nível médio, através do **Núcleo Tecnológico** e 150 horas, referentes ao **Estágio Supervisionado**. Acrescenta-se a essas horas, a carga horária de 160 horas do **Núcleo Diversificado Eletivo**, que é facultativa ao aluno, e caso o mesmo opte em cursá-las deve efetivar a matrícula (BRASIL, 2018; IFBAIANO, 2020a; IFBAIANO, 2020b). A carga horária destinada às atividades de estágio supervisionado deve ser adicionada à carga horária mínima estabelecida pelo Conselho Nacional de Educação ou prevista no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (Art. 21, § 5º).

O **Núcleo Estruturante** caracteriza-se como um espaço da organização curricular destinado aos componentes curriculares que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica. Este Núcleo é constituído, essencialmente, a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens, códigos e suas tecnologias; ciências humanas e suas tecnologias, ciências da natureza e suas tecnologias, e matemática, tendo por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O **Núcleo Diversificado Integrador** integra disciplinas voltadas para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho e para uma articulação entre esse e os conhecimentos acadêmicos, além de oportunizar o exercício e a ampliação da capacidade do estudante em utilizar linguagens e códigos próprios da sua área de atuação em situações sociais, de forma reflexiva e argumentativa, e permitir abordagem mais ampla com a inserção de novos conteúdos ligados ao desenvolvimento sustentável.

O **Núcleo Tecnológico** trata dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica.

Constitui-se basicamente dos componentes curriculares específicos da formação técnica na área, identificadas no perfil do egresso: domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso; fundamentos instrumentais das habilitações; e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas da formação profissional.

O **Núcleo Diversificado Eletivo** caracteriza-se por componentes complementares à formação, de caráter não obrigatório, favorecendo a ampliação de repertórios e conhecimentos dos estudantes que possam se dedicar a estes estudos complementares no turno oposto. Em conformidade com a Resolução CNE/CEB nº 02/2012, acrescentam-se as temáticas que deverão ter abordagem obrigatória nos cursos de nível médio, a saber: educação alimentar e nutricional (Lei nº 11.947/2009), processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso (Lei nº 10.741/2003), Educação Ambiental (Lei nº 9.795/99), Educação para o Trânsito (Lei nº 9.503/97) e Educação em Direitos Humanos (Decreto nº 7.037/2009). Essas temáticas deverão ser tratadas de forma transversal e integradamente, permeando todo o currículo, no âmbito dos componentes curriculares.

Para o atendimento das legislações e desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso, o corpo docente poderá planejar as estratégias juntamente aos Núcleos ligados à Coordenação de Ações Inclusivas do Campus, como o NAPNE (Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas), o NEABI (Núcleo de Estudos AfroBrasileiro e Indígena) e demais setores pedagógicos da instituição, visando à realização de atividades formativas, envolvendo as temáticas obrigatórias, tais como: palestras, oficinas, semanas acadêmicas, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da Coordenação do Curso ou coordenações específicas, para fins de comprovação.

9 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS PARA APROVEITAMENTO DE ESTUDOS ANTERIORES

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.

O aproveitamento de estudos anteriores compreende o aproveitamento dos componentes curriculares cursados com aprovação em cursos da EPTNM, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão da habilitação profissional que se cursará no IF Baiano. O aproveitamento poderá ser solicitado pelo estudante e será avaliado seguindo as normas da Organização Didática dos cursos da EPTNM do IF Baiano.

O pedido de aproveitamento de estudos deverá ser protocolado no Setor de Registros Acadêmicos do *campus*, por meio de formulário próprio, acompanhado de histórico escolar completo e atualizado da instituição de origem, das ementas dos componentes curriculares cursados com aprovação e com registro de carga horária total das aulas teóricas e práticas.

A certificação profissional abrange a avaliação do itinerário profissional e de vida do estudante, visando o seu aproveitamento para prosseguimento de estudos ou o reconhecimento para fins de certificação para exercício profissional, de estudos não formais e experiência no trabalho, bem como de orientação para continuidade de estudos, segundo itinerários formativos coerentes com os históricos profissionais dos cidadãos, para valorização da experiência extraescolar.

10. ITINERÁRIO FORMATIVO

10.1 Forma de Desenvolvimento, Carga horária e Duração do Curso e Operacionalização

A carga horária obrigatória do Curso Técnico em Alimentos, será de 3.350 horas. O Curso funcionará em regime seriado com matrícula anual, ocorrendo as aulas no período diurno.

Pretende-se oferecer até 80 vagas anuais, em processo seletivo coordenado por comissão específica, instituída para organizar e estabelecer os critérios de seleção para esta modalidade. O período de aulas será, em média, de 4 horas diárias ou, 8 horas diárias (integral) no IF Baiano *Campus* Serrinha, ou em unidade que disponha de melhores condições para atendimento a uma demanda específica.

11 MATRIZ CURRICULAR

Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia / Curso: Técnico em Alimentos

BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR											
NÚCLEO ESTRUTURANTE											
1ª SÉRIE				2ª SÉRIE				3ª SÉRIE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R
1	Artes	1	40	1	Biologia	2	77	1	Biologia	1	40
2	Biologia	2	78	2	Educação Física	1	40	2	Filosofia	1	40
3	Educação Física	1	40	3	Filosofia	1	40	3	Física	2	77
4	Física	2	78	4	Física	1	40	4	Geografia	1	40
5	Geografia	2	78	5	Geografia	2	78	5	História	2	78
6	História	1	40	6	História	2	78	6	Língua Portuguesa e Literaturas	2	77
7	Língua Estrangeira – Inglês	1	40	7	Língua Estrangeira – Inglês	1	40	7	Matemática	2	77
8	Língua Portuguesa e Literaturas	2	77	8	Língua Portuguesa e Literaturas	2	77	8	Química	1	40
9	Matemática	2	77	9	Matemática	2	77	9	Sociologia	1	40
10	Química	2	78	10	Química	2	78				
				11	Sociologia	1	40				
Subtotal da série		16	626	Subtotal da série		17	665	Subtotal da série		13	509

Carga Horária Total de Componentes Curriculares da Base Nacional Comum Curricular	1.800
--	--------------

FORMAÇÃO DIVERSIFICADA											
NÚCLEO DIVERSIFICADO INTEGRADOR*											
1ª SÉRIE				2ª SÉRIE				3ª SÉRIE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R
11	Filosofia e Sociologia da Ciência, da Técnica e da Tecnologia	1	40	12	Música	1	40	10	Língua Estrangeira – Espanhol	1	40
12	Informática	1	40					11	Leitura e Produção Textual	1	40
Subtotal da série		2	80	Subtotal da série		1	40	Subtotal da série		2	80
Carga Horária Total de Componentes Curriculares Diversificados Obrigatórios										200	

FORMAÇÃO TÉCNICA E PROFISSIONAL											
NÚCLEO TECNOLÓGICO*											
1ª SÉRIE				2ª SÉRIE				3ª SÉRIE			
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R
13	Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	80	13	Análise de Alimentos	2	80	12	Água, Efluentes e Resíduos na Indústria de Alimentos	1	40
14	Microbiologia Geral	2	80	14	Gestão Organizacional e Empreendedorismo	1	40	13	Análise Sensorial	2	80

15	Princípios de Tecnologia de Alimentos	2	80	15	Introdução a Programação	1	40	14	Embalagem e Rotulagem de Alimentos	2	80
16	Química e Bioquímica de Alimentos	2	80	16	Microbiologia de Alimentos	2	80	15	Tecnologia de Bebidas	2	80
17	Segurança do Trabalho	1	40	17	Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	2	80	16	Tecnologia de Panificação	2	80
				18	Tecnologia de Vegetais	2	80	17	Tecnologia de Produtos de Origem Animal II	2	80
Subtotal da série		9	360	Subtotal da série		10	400	Subtotal da série		11	440
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares do Núcleo Tecnológico**										1.200	

*de acordo com as características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos.

**Carga horária definida pela Resolução CNE/CEB nº 6, de 20 de setembro de 2012.

Carga Horária Total da Série	27	1.066	Carga Horária Total da Série	28	1.105	Carga Horária Total da Série	26	1.029
-------------------------------------	-----------	--------------	-------------------------------------	-----------	--------------	-------------------------------------	-----------	--------------

FORMAÇÃO FACULTATIVA				
NÚCLEO DIVERSIFICADO ELETIVO				
Nº	COMPONENTES CURRICULARES	CH/S	CH/R	
1	Alimentos Funcionais*	1	40	
2	Artes Plásticas I**	1	40	
3	Artes Plásticas II**	1	40	
4	Desenvolvimento de Novos Produtos*	1	40	
5	Iniciação Musical**	1	40	
6	Operações Unitárias*	1	40	

7	Prática de Conjunto Musical**	1	40
8	Projeto Integrador (Projetos na Indústria de Alimentos)*	1	40
9	Robótica**	1	40
10	Tecnologia de Óleos e Gorduras*	1	40
11	Tópicos Especiais no Ensino-Aprendizagem de Línguas Modernas**	1	40
12	Gestão Ambiental em Agroindústrias*	1	40
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares Diversificados Eletivos (Não Obrigatórios)			160

*De acordo com as características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos. Matrícula facultativa em, no máximo, quatro componentes curriculares. Poderá ser ofertado nas 3 séries do curso com possibilidade de turmas mistas.

** Poderá ser ofertado nas 3 séries do curso com possibilidade de turmas mistas junto ao Curso Técnico em Agroecologia.

Carga Horária de Estágio Obrigatório		150
Total de Carga Horária Obrigatória do Curso		3.350
Carga Horária Total (Obrigatória e Eletiva)		3.510

12. EMENTÁRIO

12.1 Primeira Série

12.1.1 Núcleo Estruturante

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Artes	20	20	40	Estruturante	ART0001
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: A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período. Livro de Arte (em pdf) da Secretaria de Educação do Estado do Paraná. Acesso público com autorização para reprodução total ou parcial da obra, disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/livro_didatico/arte.pdf MEIRA, B.; PRESTO, R.; SOTER, S. Percursos da Arte . São Paulo: Scipione, 2016. COMPLEMENTAR: FUSARI, M. F. de R. e FERAZ, M. H. C. de T. Arte na Educação Escolar . São Paulo: Cortez, 1993. NEWBERY, E. Como e Por Que se Faz Arte . 1. ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2009. PROENÇA, G. Descobrimo a História da Arte . 1. ed. 7ª im. São Paulo: Ática Ltda, 2008.					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Biologia	56	22	78	Estruturante	BIO0001
<p>EMENTA:</p> <p>Introdução à Biologia; Origem da Vida; Bioquímica celular Bioenergética e Citologia; Reprodução Humana; Embriologia e Histologia Humana.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.</p> <p>LOPES, S.; ROSSO, S. BIO. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Volume Único.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>MENDONÇA, R. Como cuidar do seu meio ambiente. Col. Entenda e Aprenda. São Paulo: BEI, 2002.</p> <p>MINC, C. Ecologia e cidadania. Coleção polêmica. São Paulo: Moderna, 2005.</p> <p>TORTORA, G. J. FUNKE, B. R., CA C. L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Educação Física	10	30	40	Estruturante	EDF0001
<p>EMENTA:</p> <p>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.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>BARBOSA, L. de A. C. Educação física Escolar da alienação à libertação. Petrópolis/RJ: Vozes. 1999.</p> <p>BREGOLATO R. A. Cultura Corporal do Esporte. Ed. Ícone 2007.</p> <p>DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. de A. Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>BOJIKIAN, J. C. M.; BOJIKIAN, L. P. Ensinando Voleibol. 4ª Ed. Phorte Editora, 2008.</p> <p>NAVARRO, A. C.; ALMEIDA, R. de. Futsal. Phorte Editora, 2008.</p> <p>SANTOS, R. dos. Handebol: 1000 exercícios. 5ª Ed. Editora Sprint, 2007.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Física	56	22	78	Estruturante	FIS0001

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Bookman, 2015 (12ª ed.)

GASPAR, A. **Compreendendo a física**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013. v. 1

COMPLEMENTAR:

BONJORNO, J. R. **Física: história e cotidiano** (Volume único). 2. ed. São Paulo: FTD, 2005.

FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. **Física para ensino médio: mecânica**. São Paulo: Saraiva, 2010.

XAVIER, C.; BARRETO, B. **Física aula por aula: mecânica**. São Paulo: 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Geografia	56	22	78	Estruturante	GEO0001

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

MARTINI, A. de; GAUDIO, R. S. Del . **Geografia Ação e Transformação, 1º ano:** ensino médio. São Paulo: Escala Educacional, 2016. v.1 (Coleção Geografia Ação e Transformação).

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia Geral e do Brasil:** espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2013. v.1.

COMPLEMENTAR:

MILLER JR, G. T. **Ciência Ambiental.** 11 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

ROSS, J. L. S. (org.). **Geografia do Brasil.** São Paulo: Edusp, 2009.

SALLES, I. H. **Conceitos de Geografia Física.** Rio de Janeiro: Ícone Editora, 2011.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
História	10	30	40	Estruturante	HIS0001

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

ALVES, A.; OLIVEIRA, L. F. **Conexões com a História**. São Paulo: Moderna, 2016. v.1

DEL PRIORE, M.; VENANCIO, R. **Uma breve História do Brasil**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil 2010.

COMPLEMENTAR:

NAPOLITANO, M.; VILLAÇA, M. **História para o ensino médio**. Editora Saraiva, São Paulo, v.1, 2013.

NOGUEIRA, F. H. G.; CAPELLARI, M. A. **História: ensino médio**. São Paulo: Edições SM, 2010.

PINSKY, J. **As Primeiras Civilizações**. São Paulo: Contexto, 2010. (Coleção Repensando a História).

VAINFAS, R.; FARIA, S. de C.; FERREIRA, J.; DOS SANTOS, G. **História: das sociedades sem Estado às monarquias absolutistas**. São Paulo, Editora Saraiva, 2010, v.1.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Estrangeira – Inglês	10	30	40	Estruturante	ING0001

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

LIMA, D. **Gramática de uso da língua inglesa**. 11. ed. São Paulo: EPU, 2015

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

OXFORD. **Dicionário Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês-português**. 2. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

COMPLEMENTAR:

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de leitura em inglês**. São Paulo: Texto Novo, 2003.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental: estratégias de leitura**. São Paulo: Texto novo, 2001.

SOUZA, A. G. F....[et al.] **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2. ed. São Paulo: Disal, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Portuguesa e Literaturas	57	20	77	Estruturante	LPL0001

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNL D para o período.

CEGALA, D. P. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. 46 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

COMPLEMENTAR:

ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. 3 ed. São Paulo: Moderna, 2016.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. **Interpretação de textos: construindo competências e habilidades de leitura**. São Paulo: Atual, 2009.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Matemática	57	20	77	Estruturante	MAT0001
<p>EMENTA:</p> <p>Conjuntos. Funções. Matemática Financeira. Trigonometria no triângulo retângulo.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.</p> <p>IEZZI, G. <i>et al.</i> Matemática: ciências e aplicações. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2010. v.1</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>IEZZI, G. <i>et al.</i> Fundamentos de Matemática Elementar: complexo, polinômio e equações, 8. ed. v. 6. São Paulo: Atual, 2013.</p> <p>_____. MURAKAMI, C. Fundamentos da Matemática Elementar: conjunto e funções. 9. ed. v. 1. São Paulo: Atual, 2013.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Química	56	22	78	Estruturante	QUI0001

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

CISCATO, C.; PEREIRA, L.; CHEMELLO, E.; PROTI, P. **Química**. São Paulo: Moderna, 2016. v.1.

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na Abordagem do Cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2015. v.1.

COMPLEMENTAR:

FILHO, R. C.; EMILIO G. **Experimentos de Química - Em Microescala, Com Materiais de Baixo Custo e do Cotidiano**. 2. ed. revisada. São Paulo: Edgard Blucher, 2009.

MATEUS, A. L. de. **Química na Cabeça**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

MATTOS, M. de. **Processos Inorgânicos**. Rio de Janeiro: Synergia, 2012.

12.1.2 Núcleo Diversificado Integrador

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Filosofia e Sociologia da Ciência, da Técnica e da Tecnologia	20	20	40	Diversificado Integrador	FST0001
EMENTA: Ciência, Técnica e Tecnologia.					
BIBLIOGRAFIA: BÁSICA: A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período. COSTA, C. Introdução à ciência da sociedade . 4 ed. São Paulo: Moderna, 2010 COMPLEMENTAR: ARANHA, M. L. de A. Filosofando : Introdução à filosofia. 4. ed. rev. São Paulo: Moderna, 2009. COSTA, M. C. C. Sociologia – Introdução à ciência da sociedade. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. HALL, S. A identidade cultural na pós-modernidade . Rio de Janeiro: DP&A, 2006.					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Informática	20	20	40	Diversificado Integrador	INF0001

EMENTA:

Conceitos básicos de informática e suas aplicações. Introdução a sistemas operacionais. Suite de aplicativos para escritório: Editores de Texto, Planilhas Eletrônicas e Apresentação de Slides. Conhecimentos básicos de internet, com ênfase em sites de busca. Utilização da informática básica e ferramentas computacionais aplicadas à área ambiental.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

MARÇULA, M.; BENINI FILHO, P. A. **Informática: conceitos e aplicações**. São Paulo: Érica, 2005.

VELLOSO, F. C. **Informática: Conceitos Básicos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

COMPLEMENTAR:

ALCALDE, E.; GARCIA, M; PENUELAS, S. **Informática básica**. Ed. Makron Books. 2004.

BIZELLI, M.H.S. S. **Informática passo a passo para terceira idade e iniciantes**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2011.

RIVIERA, R.; CANTERI, M.G. **Informática básica aplicada às ciências agrárias**. Londrina: EDUEL, 2008.

12.1.3 Núcleo Tecnológico

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	60	20	80	Tecnológico	CQIA0001

EMENTA

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

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.: **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**, 3ª ed. Barueri- SP: Manole, 2008.

SILVA J.R, E.A. da. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Varela. 2008.

COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

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

RAMOS, A.M.R. **Manual de boas práticas de fabricação (BPF) – Indústrias Processadoras de Polpa de Frutas**. Editora independente, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Microbiologia Geral	50	30	80	Tecnológico	MG0001

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.

COMPLEMENTAR

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.

TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. **Microbiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. xxvi, 894 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	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Princípios de Tecnologia de Alimentos	50	30	80	Tecnológico	PTA0001

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. Principais Operações Unitárias.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª. ed. Rio de Janeiro: ATHENEU, 2001.

FELLOW, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas**. 2 ed. São Paulo: ARTMED, 2006.

COMPLEMENTAR

GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

LINDON, F.; SILVESTRE, M.M. **Conservação de Alimentos: Princípios e metodologias**. Lisboa: Editora Escolar, 2008.

OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Química e Bioquímica de Alimentos	50	30	80	Tecnológico	QBA0001
<p>EMENTA</p> <p>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.</p> <p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601 p.</p> <p>FENNEMA, O. R. Química de alimentos. 4. ed. Editora Artmed, 2010.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 242 p.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.</p> <p>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.</p> <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.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Segurança do Trabalho	30	10	40	Tecnológico	ST0001
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>					

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CARDELLA, B. **Segurança no trabalho e prevenção de acidentes: uma abordagem holística: segurança integrada à missão organizacional com produtividade, qualidade, preservação ambiental e desenvolvimento de pessoas.** São Paulo: Atlas, 1999.

GERMANO, M. I. S. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança e promoção da saúde.** São Paulo: Varela, 2003.

COMPLEMENTAR

GONÇALVES, E.A. **Manual de Segurança e Saúde no Trabalho.** São Paulo: LTr, 2006.

HILDA, I. **Ergonomia: projeto e produção.** 2ª Edição revisada e ampliada, São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2005.

SALIBA, T. M. et al. **Higiene do trabalho e programa de prevenção de riscos ambientais.** 2ª ed. São Paulo: LTR, 1998.

12.2 Segunda Série

12.2.1 Núcleo Estruturante

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Biologia	57	20	77	Estruturante	BIO0002

EMENTA:

Diversidade de seres vivos; Taxonomia: sistemática e filogenética; Reinos (Monera, Protoctista, Fungi, Plantae e Animallia); Anatomia e fisiologia animal.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

LOPES, S.; ROSSO, S. **BIO.** 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Volume Único.

COMPLEMENTAR:

PAULINO, W. R. **Biologia atual.** Volume 02. São Paulo: Ática, 2003.

LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F. **Biologia hoje**. Volume 02. São Paulo: Ática. 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Educação Física	10	30	40	Estruturante	EDF0002

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:

ALVES, V. F. N.; GOMES, C. L. e REZENDE, R. de. **Lazer, lúdico e educação**. Brasília: SESI/DN, 2005. (Lazer e Cultura; 3)

CASTELLANI, F. **Educação Física no Brasil: a história que não se conta**. 18. ed. Campinas: Papyrus, 2010.

DARIDO, S. C.; RANGEL, I. C. de A. **Educação Física na escola: implicações para a prática pedagógica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

COMPLEMENTAR:

BREGOLATO R. A. **Cultura Corporal do Esporte**. São Paulo: Ícone, 2007.

PAES, R. R. **Pedagogia do Esporte: contextos, evolução e perspectivas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Filosofia	20	20	40	Estruturante	FIL0002

EMENTA:

Filosofia da ação.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

MORRA, G. **Filosofia para todos**. São Paulo: Paulus, 2001.

COMPLEMENTAR:

ARANHA, M. L. de A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: Introdução à filosofia. 4.ed. rev. São Paulo: Moderna, 2009.

MORA, J. F.. **Dicionário de Filosofia**. Trad. Roberto Leal Ferreira, Álvaro Cabral. 4. Ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

REZENDE, A. (org.). **Curso de Filosofia para Professores e Alunos de Cursos de Segundo Grau e de Graduação**. 8. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Física	28	12	40	Estruturante	FIS0002

EMENTA:

Termodinâmica. Óptica geométrica. Ondulatória.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

HEWITT, Paul G. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Bookman, 2015 (12ª ed.)

GASPAR, Alberto. **Compreendendo a física**. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013. v. 2.

COMPLEMENTAR:

BONJORNO, J. R. **Física: história e cotidiano** (Volume único). 2. ed. São Paulo: FTD, 2005.

FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. **Física para ensino médio: mecânica**. São Paulo: Saraiva, 2010.

XAVIER, C.; BARRETO, B. **Física aula por aula: mecânica**. São Paulo: FTD, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Geografia	56	22	78	Estruturante	GEO0002

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

MARTINI, A. de; GAUDIO, R. S. Del . **Geografia Ação e Transformação**. São Paulo: Escala Educacional, 2016. v.2 (Coleção Geografia Ação e Transformação).

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2013. v.2.

COMPLEMENTAR:

MILLER JR, G. T.. **Ciência Ambiental**. 11. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2006.

ROSS, J. L. S. (org.). **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2009.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil**. Território e Sociedade no início do século XXI. Rio de Janeiro e São Paulo: Editora Record, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
História	56	22	78	Estruturante	HIS0002

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

ALVES, A.; OLIVEIRA, L. F. **Conexões com a História**. São Paulo: Moderna, 2016. V.2

DEL PRIORE, M.; VENANCIO, R. **Uma breve História do Brasil**. São Paulo: Editora Planeta do Brasil 2010.

COMPLEMENTAR:

LE GOFF, J.. **A Idade Média explicada aos meus filhos**. Trad. Hortência Lencastre. Rio de Janeiro: Agir, 2007.

NAPOLITANO, M.; VILLAÇA, M.. **História para o Ensino Médio**. v. 2. São Paulo: Saraiva, 2013.

PALLARES-BURKE, M. L. Ga. **As muitas faces da história**. Nove entrevistas. São Paulo: Unesp, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Estrangeira – Inglês	30	10	40	Estruturante	ING0002

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

LIMA, D. **Gramática de uso da língua inglesa**. 11. ed. São Paulo: EPU, 2015

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

OXFORD. **Dicionário Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês-português**. 2. ed. New York: Oxford University Press, 2007.

COMPLEMENTAR:

GUANDALINI, E. O. **Técnicas de leitura em inglês**. São Paulo: Texto Novo, 2003.

SOUZA, A. G. F. [et al.] **Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental**. 2. ed. São Paulo: Disal, 2010.

MUNHOZ, R. **Inglês instrumental: estratégias de leitura**. São Paulo: Texto Novo, 2001.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Portuguesa e Literaturas	57	20	77	Estruturante	LPL0002

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNL D para o período.

CEGALA, D. P. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. 46 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. **Interpretação de textos: construindo competências e habilidades de leitura**. São Paulo: Atual, 2009.

COMPLEMENTAR:

BECHARA, E. **Moderna gramática portuguesa**. 37. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

FARACO, C. A.; MANDRYK, D. **Língua portuguesa: prática de redação para estudantes universitários**. 13. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

SILVA, S. N. D. da. **O português do dia a dia: como falar e escrever melhor**. Rio de Janeiro: Rocco, 2004.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Matemática	57	20	77	Estruturante	MAT0002

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

DOLCE, O. POMPEO, J. N. **Fundamentos de Matemática Elementar: geometria plana/geometria espacial.** v. 9 e 10. São Paulo: Atual, 2013.

COMPLEMENTAR:

IEZZI, G.; HAZZAN, S. **Fundamentos de Matemática Elementar: sequência, matrizes, determinantes e sistemas.** 8. ed. v. 4. São Paulo: Atual, 2013.

_____. MUKARAMI, C.; DOLCE, O. **Fundamentos de Matemática Elementar: Matemática Financeira/ Matemática Comercial/ Estatística Descritiva.** 2. ed. v. 11. São Paulo: Atual, 2013.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Química	56	22	78	Estruturante	QUI0002

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

CISCATO, C.; PEREIRA, L.; CHEMELLO, E.; PROTI, P. **Química**. São Paulo: Moderna, 2016. v.2

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na Abordagem do Cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2015. v.2.

COMPLEMENTAR:

FELTRE, R. **Química - Físico-Química**. Vol. 2. 6. ed. Moderna, 2004.

NEVES, V. J. M. das. **Como Preparar Soluções Químicas em Laboratório**. Tecmed, 2007.

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. do. **Química na Abordagem do Cotidiano - Vol. Único**. 4. ed. Moderna, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Sociologia	32	08	40	Estruturante	SOC0002
<p>EMENTA:</p> <p>Cultura e Sociedade. 1. Civilização e cultura: Cultura, Identidade, Diversidade. 2. Sociedade Globalização: O local e o Global, Marcadores sociais, Diferenças sociais e desigualdades.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é Sociologia. São Paulo: Brasiliense, 2013, Coleção Primeiros Passos; 57</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>COHN, G. (Org.). Sociologia: para ler os clássicos – Durkheim, Marx e Weber. 2 ed. Rio de Janeiro: Azougue, 2009.</p> <p>GENTILI, P. (org.). Globalização Excludente: desigualdade, exclusão e democracia na nova ordem mundial. 3 ed. Petrópolis: Vozes; Buenos Aires: CLACSO, 2000. (Coleção a Outra Margem).</p> <p>GILDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Arned, 2005.</p>					

12.2.2 Núcleo Diversificado Integrador

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Música	20	20	40	Diversificado Integrador	MUS0001
<p>EMENTA:</p> <p>Iniciação musical com ênfase em prática de conjunto instrumental e vocal. Linguagem Musical. Execução em flauta doce como instrumento de musicalização e performance. Adaptação e estudo de repertório brasileiro para flauta doce, violão e percussão. Estudo de repertório que contemple os diversos gêneros da música brasileira. Estudo de repertório da música regional e local.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p>					

BÁSICA:

MEIRA, B. **Percursos da Arte**: volume único: ensino médio: São Paulo: Scipione, 2016.

COMPLEMENTAR:

CHEDIAK, A. **Dicionário de Acordes Cifrados**. São Paulo: Irmãos Vitale, 1984.

CURIA, Wilson. **Harmonia moderna e improvisação**. São Paulo: Fermata do Brasil. 2001.

PINTO, H. **Iniciação ao Violão**. São Paulo: Ricordi, 1978.

12.2.3 Núcleo Tecnológico

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Análise de Alimentos	50	30	80	Tecnológico	AA0002

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

ANDRADE, E. C. B. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 1 ed. São Paulo, Varela 2006.

CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 1 ed. Campinas: Campinas 2003.

COMPLEMENTAR

PICÓ, YOLANDA. **Análise Química de Alimentos**. 1.ed. Elsevier: Rio de Janeiro, 2014.

SILVA, D. J. **Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos**. UFV, Viçosa, 2000.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Gestão Organizacional e Empreendedorismo	28	12	40	Tecnológico	GOE0002

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

BATALHA, M.O. (coord.). **Gestão agroindustrial**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010. v.1

TEJON MEGIDO, J.L.; SZULCSEWSKI, C.J. **Administração estratégica de vendas e canais de distribuição**. São Paulo: Atlas, 2002. ISBN: 85-224-3234-1. 168p.

COMPLEMENTAR

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

PREZOTTO, L. L. **A sustentabilidade da agricultura familiar - Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria**. Fundação Konrad Adenauer: Fortaleza, 2005.

SABBAG, P.Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Microbiologia de Alimentos	60	20	80	Tecnológico	MA0002

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

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	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Introdução a Programação	10	30	40	Tecnológico	IP0002
EMENTA Algoritmos; conceito de linguagem de programação; operações de entrada e saída; operação de atribuição; tipos, variáveis e constantes; desvios condicionais; comandos de seleção múltipla; estruturas de repetição; vetores e matrizes; modularização de programas.					
BIBLIOGRAFIA BÁSICA SOUZA, M. A. F.; GOMES, M. M.; SOARES, M. V. CONCILIO, R. Algoritmos e lógica de programação . Pearson, 2012. BACKES, A. Linguagem C. Completa e descomplicada . Elsevier, 2012. SANTOS JUNIOR, C. I. dos. Introdução a lógica de programação , Clube de Autores, 2017. COMPLEMENTAR MANZANO, J. A. N. G.; OLIVEIRA, J. F. de. Algoritmos - Lógica Para Desenvolvimento de Programação de Computadores – Saraiva, 2016. FORBELLONE, A. L.; EBERSPACHER, H. Lógica de Programação: A Construção de Algoritmos e Estruturas de Dados , Pearson, 2005.					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de Produtos de Origem Animal I	50	30	80	Tecnológico	TPOAI0002
<p>EMENTA</p> <p>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.</p> <p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>ORDÓNEZ et al. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>PARDI, M.C.; DOS SANTOS, I.F.; DE SOUZA, E.R.; PARDI, H. S. Ciência, higiene e tecnologia da carne. V1, 2 ed. Goiânia: UFG, 2007.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>OETTERER, M. Industrialização do pescado cultivado. Guaíba: RS Agropecuária, 2002.</p> <p>OLIVO, R. O mundo do frango: cadeia produtiva da carne de frango. Criciúma, SC: Ed. do Autor, 2006.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de Vegetais	50	30	80	Tecnológico	TV0002
<p>EMENTA</p> <p>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.</p> <p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, E. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.</p> <p>FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR</p>					

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3 ed. Varela, 2001.

MELO, J. E. et al. **Panificação**. Florianópolis. Universidade Federal de Santa Catarina- UFSC, 2006.

MORETTI, C. L. **Manual do processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.

12.3 Terceira Série

12.3.1 Núcleo Estruturante

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Biologia	30	10	40	Estruturante	BIO0003

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

LOPES, S.; ROSSO, S. **BIO**. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Volume Único.

COMPLEMENTAR:

LINHARES, S.; GEWANDSZNADJER, F. **Biologia hoje**. Vol. 02. São Paulo: Ática. 2010.

PAULINO, W. R. **Biologia atual**. Vol.02. São Paulo: Ática, 2003.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Filosofia	20	20	40	Estruturante	FIL0003
<p>EMENTA:</p> <p>Filosofia Política.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.</p> <p>MORRA, G. Filosofia para todos. São Paulo: Paulus, 2001.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>DESCARTES, R. O discurso do método. Trad. Ciro Mioranza. São Paulo: Escala Educacional, 2006. (Série Filosofar)</p> <p>MORA, J. F. Dicionário de Filosofia. Trad. Roberto Leal Ferreira, Álvaro Cabral. 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</p> <p>REZENDE, A. (org.). Curso de Filosofia para Professores e Alunos de Cursos de Segundo Grau e de Graduação. 8. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Física	57	20	77	Estruturante	FIS0003

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

HEWITT, P. G. **Física Conceitual**. Porto Alegre: Bookman, 2015 (12ª ed.)

GASPAR, A. **Compreendendo a física** / Alberto Gaspar. 2. ed. São Paulo: Ática, 2013. Conteúdo: v. 3.

COMPLEMENTAR:

BONJORNO, J. R. **Física: história e cotidiano**. 2. ed. São Paulo: FTD, 2005. (Volume único)

FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. **Física para ensino médio: eletricidade e Física Moderna**. São Paulo: Saraiva, 2010.

XAVIER, C.; BARRETO, B. **Física aula por aula: eletromagnetismo, ondulatória e Física Moderna**. São Paulo: FTD, 2010.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Geografia	30	10	40	Estruturante	GEO0003

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

MARTINI, A. de; GAUDIO, R. S. Del . **Geografia Ação e Transformação**. São Paulo: Escala Educacional, 2016. v.3 (Coleção Geografia Ação e Transformação).

SENE, E.; MOREIRA, J. C. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2013. v 3.

COMPLEMENTAR:

FERNANDES, B. M.; MARQUES, M. I. M.; SUZUKI, J. C. **Geografia Agraria: Teoria e Poder**. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

OLIVEIRA, A. U. **Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária**. São Paulo: Labur Edições, 2007.

ROSS, J. L. S. (org.). **Geografia do Brasil**. São Paulo: Edusp, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
História	56	22	78	Estruturante	HIST003

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

ALVES, A.; OLIVEIRA, L. F. **Conexões com a História**. São Paulo: Moderna, 2016. v.3

COMPLEMENTAR:

DAVIS, M. **Holocaustos coloniais**. Rio de Janeiro: Record, 2002.

MATTOS, R. A. de. **História e Cultura Afro-Brasileira**. São Paulo: Contexto, 2007. v. 1.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Portuguesa e Literaturas	57	20	77	Estruturante	LPL0003

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:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

CEGALA, D. P. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. 46 ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

COMPLEMENTAR:

BECHARA, E. **Minidicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

BECHARA, E. **Moderna gramática portuguesa**. 37. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2009.

FARACO, C. A.; MANDRYK, D. **Língua portuguesa: prática de redação para estudantes universitários**. 13. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Matemática	57	20	77	Estruturante	MAT0003
<p>EMENTA:</p> <p>Estatística Básica. Análise Combinatória. Probabilidade. Geometria Espacial. Geometria Analítica. Polinômios.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.</p> <p>IEZZI, G. Fundamentos de Matemática Elementar: complexo, polinômio e equações. 8. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 6.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>_____. Fundamentos de Matemática Elementar: geometria analítica. 6. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 7.</p> <p>_____. MURKAMI, C.; MACHADO, N. J. Fundamentos da Matemática Elementar: limites, derivadas e noções de integral. 7. ed. São Paulo: Atual, 2013. v. 8.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Química	30	10	40	Estruturante	QUI0003

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

CISCATO, C.; PEREIRA, L.; CHEMELLO, E.; PROTI, P. **Química**. São Paulo: Moderna, 2016. v. 3

PERUZZO, T. M.; CANTO, E. L. **Química na Abordagem do Cotidiano**. São Paulo: Moderna, 2015.v.3

COMPLEMENTAR:

DIAS, A. G.; COSTA, M. A. da; GUIMARÃES, P. I. C. **Guia Prático de Química Orgânica - Vol. 1 - Técnicas e Procedimentos: Aprendendo a Fazer**. Editora Interciência, 2001.

DIAS, A. G.; COSTA, M. A. da; GUIMARÃES, P. I. C. **Guia Prático de Química Orgânica - Vol. 2 - Síntese Orgânica: Executando Experimentos**. Editora Interciência, 2008.

FILHO, R. C.; GALHARDO, E. **Experimentos de Química - Em Microescala, Com Materiais de Baixo Custo e do Cotidiano**. 2. ed. rev. Editora Edgard Blucher, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Sociologia	30	10	40	Estruturante	SOC0003

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

GOHN, M.G. **Sociologia dos movimentos sociais**. São Paulo: Ed Cortez, 2014.

COMPLEMENTAR:

BECK, U. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Ed 34, 2010.

DAGNINO, R. **Neutralidade da ciência e determinismo tecnológico**. São Paulo: Editora da Unicamp, 2008.

FERREIRA, L. C. **Ideias para uma sociologia da questão ambiental no Brasil**. São Paulo: Annablume, 2006.

12.3.2 Núcleo Diversificado Integrador

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Língua Estrangeira – Espanhol	20	20	40	Diversificado Integrador	ESP0001

EMENTA:

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

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

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

COMPLEMENTAR:

BARCIA, P. L.; CHAVES, L. S.; COIMBRA, L. **Cercanía Joven: Espanhol, 2º ano: ensino médio**. São Paulo: Edições SM, 2013.

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Leitura e Produção Textual	20	20	40	Diversificado Integrador	LPT0001

EMENTA:

Noções de linguagem, texto e discurso. Prática de leitura e de produção de textos. Processos de leitura. Estratégias de produção textual.

BIBLIOGRAFIA:**BÁSICA:**

A referência básica deste componente curricular constitui-se no livro didático escolhido no PNLD para o período.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

COMPLEMENTAR:

ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M.; PONTARA, M. **Português: contexto, interlocução e sentido**. 3 ed. São Paulo: Moderna: 2016.

CEGALA, D. P. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa**. 46. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005.

CEREJA, W.; COCHAR, T.; CLETO, C. **Interpretação de textos: construindo competências e habilidades de leitura**. São Paulo: Atual, 2009.

FIORIN, J. L.; SAVIOLI, F. P. **Para entender o texto: leitura e redação**. 17. ed. São Paulo:

Ática, 2007.

12.3.3 Núcleo Tecnológico

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Água, Efluentes e Resíduos Sólidos na Indústria de Alimentos	30	10	40	Tecnológico	AER0003

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.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BARBIERI, J.C. **Gestão ambiental empresarial**. 1 ed. São Paulo, Saraiva 2004.

SPADOTTO, C., RIVEIRO W. **Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria**. 1.ed. v.1. Botucatu: FEPAF, 2006.

COMPLEMENTAR

HERMES, L. C.; SILVA, A. S. **Avaliação da qualidade das águas: manual prático**. Brasília, DF: EMBRAPA Informação Tecnológica, 2004.

LIBÂNEO, M. **Fundamentos de Qualidade e Tratamento de água**. Rio de Janeiro: Átomo, 2005.

MIRRA, A. L. V. **Impacto ambiental**. 4 ed. São Paulo: Juarez de Oliveira, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Análise sensorial de alimentos	50	30	80	Tecnológico	ASA0003

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.

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	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Embalagem e Rotulagem de alimentos	50	30	80	Tecnológico	ERA0003

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.

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	CARGA HORÁRIA (CH/R)	NÚCLEO	CÓDIGO
------------	----------------------	--------	--------

CURRICULAR	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de Bebidas	50	30	80	Tecnológico	TB0003
<p>EMENTA</p> <p>Bebidas e legislação brasileira; Bebidas não alcoólicas; Bebidas alcoólicas (fermentadas e fermento-destiladas); legislação; Processos de produção.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.</p> <p>VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção. São Paulo: Blucher, 2011. 536 p. il. (Série Bebidas, 3).</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>ORDONEZ PEREDA, Juan A (Editor). Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.</p> <p>BARNABÉ, D.. VENTURINI FILHO, W. G.. Refrigerantes. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia. São Paulo, 2010. V. 2, p. 177-196.</p> <p>KOBLITZ, M.G. B. Matérias - primas Alimentícias: Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.xii, 301 p. ISBN 9788527718158.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de produtos de origem animal II	50	30	80	Tecnológico	TPOAII0003
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>FERREIRA, C. L. L. F. Produtos Lácteos Fermentados (Aspectos Bioquímicos e Tecnológicos) Caderno Didático 43, Viçosa: Editora UFV, 2005.</p> <p>MONTEIRO, A.A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E.A. Tecnologia de Produção de Derivados do Leite. Viçosa: UFV. 2011.</p> <p>COMPLEMENTAR</p>					

BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. 3 ed. Varela, 2001.

MASSAGER, P.R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. 1 ed. Varela. 2008.

ORDÓNEZ et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de panificação	50	30	80	Tecnológico	TP0003

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 e bolachas e massas.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p ISBN 857379075X.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.

COMPLEMENTAR

ORDONEZ PEREDA, J. A. (Editor). **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v. ISBN 9788536304311 v.2.

GERMANO, P. M. L. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 5. ed., rev. atual. Barueri: Manole, 2015. 1077 p. ISBN 9788520437209.

GIL FELIPPE. **Grãos e sementes: a vida encapsulada**. 1ª edição. Senac. 430p. 2007. ISBN: 9788573595406.

12.4 Núcleo Diversificado Eletivo

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Alimentos Funcionais	30	10	40	Diversificado eletivo	AF0004
<p>EMENTA</p> <p>Introdução do estudo de alimentos funcionais. Principais grupos de alimentos funcionais. Desenvolvimento de alimentos funcionais. Legislação.</p> <p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>GAVA, A.J. Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.</p> <p>OETTERER, M. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p> <p>GOMES, J. C. Legislação de Alimentos e Bebidas. Viçosa-MG: Editora UFV, 2007.</p> <p>LINDON, F.; SILVESTRE, M.M. Conservação de Alimentos: Princípios e metodologias. Lisboa: Editora Escolar, 2008.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Artes Plásticas I	20	20	40	Diversificado eletivo	ARTPI01
<p>EMENTA:</p> <p>História do desenho e da pintura. Estudo do desenho de observação bi e tridimensional. Conceito de perspectiva, textura e sombreamento nas técnicas de grafite e nanquim. Estudo da pintura nas técnicas de aquarela e têmpera. Conceito de cor e escala cromática.</p> <p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>ARNHEIM, Rudolf. Arte e Percepção Visual: uma psicologia da visão criadora. Ed. Rev. São Paulo, SP: Cengage Learning Edições Ltda., 2016.</p>					

COMPLEMENTAR:

DERDYK, Edith. **Formas de pensar o desenho**. São Paulo: Scipione, 1989.

EDWARDS, Betty. **Desenhando com o lado direito do cérebro**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Ediouro, 2004.

KANDINSKY, Wassily. **Ponto e linha sobre o plano**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

ROCHA, Cássia; AMARANTE, Regina. **Curso de Desenho e Pintura**. São Paulo: Globo, 1985.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Artes Plásticas II	20	20	40	Diversificado eletivo	ARTPII01

EMENTA:

História da gravura e da escultura. Estudo das técnicas de colagem e modelagem. Xilogravura. Aplicação de materiais na confecção de máscaras, fantoches e maquetes.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

ARNHEIM, Rudolf. **Arte e Percepção Visual**: uma psicologia da visão criadora. Ed. Rev. São Paulo: Cengage Learning Edições Ltda., 2016

COMPLEMENTAR:

CORBETTA, Gloria. **Manual do Escultor**. 2. ed. Porto Alegre: AGE, 2003.

DERDYK, Edith. **Formas de pensar o desenho**. São Paulo: Scipione, 1989.

ROCHA, Cássia. AMARANTE, Regina. **Curso de Desenho e Pintura**. São Paulo: Globo, 1985.

TERRA, Fernanda (curadoria). **Mestres da Gravura**. Centro Cultural Correios, 2011. (Coleção Fundação Biblioteca Nacional).

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Desenvolvimento de Novos Produtos	20	20	40	Diversificado eletivo	DNP0004

EMENTA
 Importância, definição e caracterização de novos produtos. Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto. Caracterização do mercado. Condições a serem atendidas pelo novo produto. Estratégia de marketing.
 Importância, definição e caracterização de novos produtos. Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto. Caracterização do mercado. Condições a serem atendidas pelo novo produto. Estratégia de marketing.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos: Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2008.

OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.

COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

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

LINDON, F.; SILVESTRE, M.M. **Conservação de Alimentos: Princípios e metodologias**. Lisboa: Editora Escolar, 2008.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Operações Unitárias	20	20	40	Diversificado eletivo	OU0004

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. Princípios de agitação e mistura. Refrigeração.

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

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	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Robótica	20	20	40	Diversificado eletivo	RBT0004

EMENTA

Retrospectiva histórica e estado-da-arte em robôs educacionais e móveis; Definições e características de um robô. Tecnologias e nomenclatura técnica em robótica. Elementos de um sistema robótico (bloco de Microcontrolador, sensor, atuador, Elementos de máquinas). Tipos de robôs. Estruturas cinemáticas de um robô. Modos de programação. Linguagens robóticas.

BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MATARIC, MAJA J. **Introdução à Robótica**. Blucher Editora Unesp. 2014.

NIKU, SAEED B. **Introdução à robótica: análise, controle, aplicações**. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2013. CRAIG, J. **Robótica 3ª Edição**. Pearson. 2013.

COMPLEMENTAR

ROMERO, R. A. F.; PRESTES, E.; OSÓRIO, F. **Robótica Móvel**. LTC. 2014.

LANA, H. C. **Projetos Maker: Arduino Eletrônica Robótica Automação**. Residencial, Novatec: 2018.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tecnologia de Óleos e Gorduras	20	20	40	Diversificado eletivo	TOG0004
<p>EMENTA</p> <p>Introdução, fontes de óleos e gorduras. Composição química e estrutura. Propriedades físicas. Óleos e gorduras na alimentação humana. Hidrogenação de óleos. Extração, filtração, embalagem, estocagem, composição físico-química. Processos de refino e modificação de óleos e gorduras. Novas tecnologias no processamento de óleos e gorduras e subprodutos. Extração supercrítica de óleos vegetais. Controle de qualidade.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, E. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005.</p> <p>FERREIRA, M.D. Colheita e Beneficiamento de Frutas e Hortaliças. São Carlos: Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008.</p> <p>COMPLEMENTAR</p> <p>MORETTO, E. & FETT, R. Tecnologia de Óleos e Gorduras Vegetais na Indústria de Alimentos. Varela Editora e Livraria Ltda, 1998.</p> <p>BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. 3 ed. Varela, 2001.</p> <p>MORETTI, C. L. Manual do processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Projeto Integrador: Projeto na Indústria de Alimentos	20	20	40	Diversificado eletivo	PI0004
<p>EMENTA</p> <p>Funções da administração. Elaboração e Avaliação de Projetos na Indústria de Alimentos. Planejamento da produção. Cadeias agroindustriais. Desenvolvimento Local e Sustentável. Economia Solidária. Gestão de gastos. Comercialização de produtos. Empreendedorismo e inovação.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA</p> <p>BÁSICA</p> <p>BATALHA, M.O. (coord.). Gestão agroindustrial. Vol. 1, 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010.</p> <p>TEJON MEGIDO, J.L.; SZULCSEWSKI, C.J. Administração estratégica de vendas e canais de distribuição. São Paulo: Atlas, 2002. ISBN: 85-224-3234-1. 168p.</p> <p>COMPLEMENTAR</p>					

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005.

PREZOTTO, L. L. **A sustentabilidade da agricultura familiar - Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, 2005.

SABBAG, P.Y. **Gerenciamento de projetos e empreendedorismo**. São Paulo: Saraiva, 2009.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Tópicos Especiais no Ensino-Aprendizagem de Línguas Modernas I	20	20	40	Diversificado eletivo	TLM0001

EMENTA:

Conceitos, definições e noções das áreas da Linguística e da Linguística Aplicada aplicadas ao ensino-aprendizagem de línguas modernas. Relações históricas, sociais, culturais, políticas de ordens diversas que levaram/levam à formação, desenvolvimento, aquisição, usos e atravessamentos das línguas e suas nuances com o ensino-aprendizagem. Língua-Cultura.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

ALMEIDA FILHO, J. C. P. **Ensino de línguas: limitações, compromissos e ação já!**. Aplient Newsletter, Cuiabá/MT, v. 1, p. 3-3, 2002.

ALMEIDA FILHO, José Carlos Paes de; SILVA, B. R. S. **Análise do potencial da mediação tecnológica para o enriquecimento da competência teórica de professores de línguas**. ACTA SCIENTIARUM. LANGUAGE AND CULTURE (IMPRESSO), v. 39, p. 369-380-380, 2017.

COMPLEMENTAR:

ALVAREZ, M. L. O. **A autonomia na sala de aula de línguas: uma análise das crenças, ações e reflexões de uma professora de inglês**. 2018. Dissertação (Mestrado em Linguística Aplicada) - Universidade de Brasília.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Iniciação Musical	20	20	40	Diversificado eletivo	IM0001
<p>EMENTA:</p> <p>Iniciação musical com ênfase em prática de conjunto instrumental e vocal. Linguagem Musical. Execução em flauta doce como instrumento de musicalização e performance. Adaptação e estudo de repertório brasileiro para flauta doce, violão e percussão. Estudo de repertório que contemple os diversos gêneros da música brasileira. Estudo de repertório da música regional e local.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>MEIRA, B. Percursos da Arte: volume único: ensino médio: São Paulo: Scipione, 2016.</p> <p>COMPLEMENTAR:</p> <p>PINTO, H. Iniciação ao Violão. São Paulo: Ricordi, 1978. 63p.</p> <p>CHEDIAK, A. Dicionário de Acordes Cifrados. São Paulo: Irmãos Vitale, 1984. 353p.</p> <p>CURIA, Wilson. Harmonia moderna e improvisação. São Paulo: Editora e Importadora Musical Fermata do Brasil. 2001.</p>					

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Prática de Conjunto Musical	20	20	40	Diversificado eletivo	PCM0001
<p>EMENTA:</p> <p>Leitura e notação em música. Execução de instrumentos musicais em conjunto. Harmonia e improvisação. Técnicas de acompanhamento em instrumentos harmônicos. Formação de conjunto musical e vocal. Elaboração de arranjo para conjunto de música popular. Performance musical. Estudo de repertório da música brasileira.</p>					
<p>BIBLIOGRAFIA:</p> <p>BÁSICA:</p> <p>ADOLFO, Antônio. O livro do músico: harmonia e improvisação para piano, teclados e outros</p>					

Instrumentos. Rio de Janeiro: Lumiar, 1984.

COMPLEMENTAR:

CHEDIAK, A. **Dicionário de Acordes Cifrados**. São Paulo: Irmãos Vitale, 1984. 353p.

CURIA, Wilson. **Harmonia moderna e improvisação**. São Paulo: Editora e Importadora Musical Fermata do Brasil. 2001.

PINTO, H. **Iniciação ao Violão**. São Paulo: Ricordi, 1978. 63p.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA (CH/R)			NÚCLEO	CÓDIGO
	Teórica	Prática	Total		
Gestão Ambiental em Agroindústrias	28	12	40	Diversificado eletivo	GAA0001

EMENTA:

Histórico da degradação ambiental. O Planejamento e desenvolvimento sustentável. Estrutura do Planejamento Ambiental. Indicadores de Qualidade Ambiental; Tecnologias de matérias primas, ambientalmente corretas. Normas internacionais para padrões da qualidade ambiental. Certificação dos Produtos e Processos. Conceito e ferramentas para implementação da gestão ambiental em diferentes Agroindústrias. Gestão Ambiental de Agroindústria no contexto do Território do Sisal.

BIBLIOGRAFIA:

BÁSICA:

DIAS, R. **Gestão Ambiental. Responsabilidade Social e Sustentabilidade**. 3ª ed. São Paulo: Atlas. 2017.

PHILIPPI Jr, A et al. **Curso de Gestão Ambiental**. Editores. Barueri, SP. Editora Manole, 2013.

BERTE, R. **Gestão socioambiental no Brasil** [livro eletrônico]/Rodrigo Bernê. Curitiba: Intersaberes, 2012 – (Série Desenvolvimento Sustentável)

COMPLEMENTAR:

MORAES, C.S.B; PUGLIESI,E. **Auditoria e Certificação Ambiental**. [livro eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2014.

BRAGA, B. et al. **Introdução à Engenharia Ambiental**. 2. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005. 318 p.

MILLER, G. T.; SPOOLMAN, S.E. **Ciência Ambiental**. 11. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

PHILIPPI Jr., A. (Ed.). **Saneamento, saúde e ambiente: fundamentos para um desenvolvimento**

sustentável. Barueri, SP: Manole, 2005. 842 p

PEARSON EDUCATION DO BRASIL. **Gestão Ambiental/Pearson Education do Brasil-São Paulo:** Pearson Prentice Hall, 2011.

13. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

O estágio curricular supervisionado visa desenvolver competências próprias da atividade profissional e a sua contextualização para a vida cidadã e para o trabalho, sendo realizado conforme a Lei nº 11.788/2008 e Resolução CNE/CEB nº 1/2004.

Esta proposta de Curso prima pela inserção dos estudantes no mundo do trabalho através da prática profissional no setor alimentício, como dispositivo formativo e, não único, mas possível espaço de atuação profissional. O estágio prepara o estudante para o exercício profissional por meio da vivência de situações concretas de trabalho, podendo ser realizado da seguinte forma: em empresas públicas, privadas, organizações não governamentais, associações e cooperativas, empreendimentos da agricultura familiar, demais formas de organizações agroindustriais e em locais acompanhados por profissionais liberais de nível superior, devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissionais. Além disso, o estágio poderá acontecer sob a forma de pesquisa e extensão, desde que cadastrados em suas respectivas coordenações, ou nos empreendimentos ou planos de interesse sócio comunitário, entre outros, que possam colaborar com a formação profissional, desde que autorizado pela Coordenação do Curso e Núcleo de Estágio.

Para aquisição da habilitação profissional do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao ensino Médio, o estágio curricular incluirá um mínimo de 150 horas, que serão acrescidas à carga horária total da matriz curricular do curso. A carga horária das atividades dos projetos de pesquisa e de extensão poderão ser computadas em até 100% como carga horária do estágio desde que estas atividades tenham sido desenvolvidas na área de produção alimentícia e afins, atentando-se para as normativas do Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM do IF Baiano vigente. A carga horária só será aproveitada mediante requerimento solicitado na SRA, após o término das atividades.

Conforme o Art. 10 §1 da Lei 11.788/2008, a jornada diária máxima de atividade em estágio será de 6 (seis) horas, perfazendo 30 (trinta) horas semanais e, para os alunos que não estiverem frequentando aulas presenciais, poderá ser computada até 8 (oito) horas diárias, totalizando 40 (quarenta) horas semanais.

O estudante poderá iniciar o estágio a partir do II Semestre do 2º ano letivo ou ao final do Curso, respeitando o período de integralização. 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 11.788 de 25 de setembro de 2008). A forma para o desenvolvimento de cada atividade da prática profissional será explicitada no plano de estágio construído pelo estudante, o orientador e, se for o caso, o supervisor. Este documento deverá estar em consonância com as condições de cumprimento das atividades por parte do estudante, sendo acompanhadas pelo professor

orientador e supervisor. É de responsabilidade do estudante procurar um professor orientador e realizar a organização de toda documentação pertinente ao estágio, junto aos setores responsáveis e atender a todas as exigências estabelecidas no Regulamento de Estágio Curricular da EPTNM.

O estudante será orientado por um professor do curso, responsável pelo acompanhamento das atividades e orientação na elaboração de relatório final. Ao término do estágio, o estudante deverá elaborar e entregar o relatório final de estágio, ao qual será atribuído uma nota para efeito de aprovação e conclusão de curso.

A nota final do estágio será calculada através da média entre as notas atribuídas pelo orientador, supervisor e coordenação de pesquisa e extensão (nos casos de relatório final de estágio de atividades de pesquisa e extensão), e entrega do relatório final. O estudante 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.

A carga horária de estágio, o período de duração, as competências de cada partícipe do processo e demais procedimentos de registros e realização do estágio curricular obrigatório deverão seguir as normas contidas no Regulamento de Estágio dos cursos da EPTNM do IF Baiano. Os casos omissos serão analisados pelo colegiado do Curso e/ou Núcleo de Estágio.

13.1 Estágio curricular não obrigatório

Será permitido ao estudante do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, a realização de estágio curricular não obrigatório, para além da carga horária mínima do estágio, de acordo com as orientações presentes no Regulamento de Estágio dos cursos da EPTNM do IF Baiano.

Dessa forma, o estágio curricular não obrigatório deverá ser compatível com o horário de aulas e o calendário acadêmico do IF Baiano *Campus* Serrinha, não ensejando em prejuízo para a formação do estudante. Os casos omissos serão analisados pelo colegiado do Curso e/ou Núcleo de Estágio.

14. METODOLOGIA DO CURSO

A metodologia das atividades formativas do Curso Técnico em Alimentos, na forma Integrada, se pauta no que estabelece o Projeto Político-Pedagógico Institucional do IF Baiano, e se fundamenta na interface entre o ensino, a pesquisa e a extensão, em que as práticas pedagógicas se fazem e ampliam-se no processo interdisciplinar, catalisador de experiências que congreguem o conhecimento de forma contextualizada, com vistas a assegurar o desenvolvimento dos(as) discentes, através 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, as atividades 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 às demandas do mundo do trabalho.

No cenário institucional, por compreender o estudante como sujeito do processo de aprendizagem, o Curso Técnico em Alimentos do IF Baiano *Campus* Serrinha 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.

Nesse sentido, para ser eficaz e dinâmico, zela pelas seguintes ações:

- 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, aulas expositivas e dialógicas, seminários, entre outras;
- Nivelamento dos componentes curriculares de Língua Portuguesa e de Matemática;
- Projetos de ensino;
- Projeto de pesquisa e extensão;
- Diversificação dos processos avaliativos;
- Tutoria acadêmica;
- Monitoria;
- Intercâmbios;
- Utilização de tecnologias da informação e comunicação (TIC) como prática 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, olimpíadas científicas, feiras e exposições;
- Desenvolvimento de projetos de extensão tecnológica ou tecnologias sociais associadas ao processo de ensino e aprendizagem, por meio de ações comunitárias, desenvolvimento/aplicação de tecnologias sociais, trabalhos de campo, entre 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 e comunidade, pautado no respeito cooperativo e no diálogo.

Para efetivação dessas estratégias metodológicas, bem como as propostas de avaliação dos(as) 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 suas atualizações, bem como à Organização Didática da EPTNM do IF Baiano.

15. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio visa verificar a progressão para o alcance do perfil profissional do curso, sendo contínua e cumulativa, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e os resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais.

A avaliação dos aspectos qualitativos compreende, além da acumulação de conhecimentos e avaliação quantitativa, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino aprendizagem com vistas ao aprofundamento dos conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos (as) estudantes.

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

De acordo com a Resolução CNE/CP nº 01/2021, Art. 45, que define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica

A avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão contínua para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo diagnóstica, formativa e somativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, na perspectiva do desenvolvimento das competências profissionais da capacidade de aprendizagem, para continuar aprendendo ao longo da vida.

A Resolução nº 45, de 03 de julho de 2019, que define a Organização Didática dos Cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio A avaliação da aprendizagem é compreendida como uma prática de investigação

processual, diagnóstica, contínua, cumulativa, sistemática e compartilhada dos processos de ensino e de aprendizagem, que permite tomar decisões para superar as dificuldades e reorientar o planejamento educacional. (p. 29)

Para a avaliação do desempenho serão utilizados instrumentos diversificados em quantidade suficiente para ser possível avaliar o desenvolvimento de capacidades e saberes ao longo do período letivo. Nesse sentido, a avaliação da aprendizagem será feita de forma diversificada, de acordo com a peculiaridade de cada processo educativo, contendo entre outros:

I - 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;

II - produção científica, artística ou cultural;

III - projetos;

IV – oficinas.

O professor deverá apresentar aos estudantes por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do desempenho escolar e os resultados da avaliação devem ser divulgados pelo menos duas vezes por semestre, a fim de que estudante e professor possam juntos, criar condições para retomar aspectos nos quais os objetivos de aprendizagem não tenham sido atingidos.

Serão utilizados no mínimo dois instrumentos de avaliação de naturezas diferentes, por semestre letivo, em cada componente curricular. O IF Baiano não prevê a possibilidade de progressão parcial, sendo assim, os estudantes deverão ter êxito em todos os componentes curriculares previstos na etapa da organização curricular, para dar sequência ao seu itinerário formativo e ser matriculado na etapa seguinte ou para conclusão do curso no caso do último ano. Durante todo o itinerário formativo do aluno, deverão ser previstas atividades de recuperação paralela aos estudos, complementação de estudos dentre outras para atividades que auxiliem o aluno a ter êxito na sua aprendizagem, evitando a não compreensão dos conteúdos, a reprovação e/ou evasão. A carga horária da recuperação paralela não está incluída no total da carga horária do componente curricular e carga horária total do curso.

Nos Conselhos Diagnóstico e Prognóstico, previstos no Calendário Acadêmico, serão verificados o desempenho, dificuldades, potencialidades, desafios e avanços dos estudantes, a fim de que a Equipe Técnico Pedagógica e professores reconstruam as estratégias necessárias para a garantia do êxito e permanência dos estudantes no curso.

O Conselho de Classe Final decidirá quanto a retenção ou progressão do estudante, baseado na análise dos comprovantes de acompanhamento de estudos e oferta de recuperação paralela. Serão previstas durante o curso avaliações integradas envolvendo os componentes curriculares, para fim de articulação do currículo.

16. AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação interna do curso deverá envolver professores e estudantes, considerando, dentre outros aspectos:

- Condições para o desenvolvimento das atividades curriculares: servidores(as) e infraestrutura;
- Processos pedagógicos e organizacionais utilizados no desenvolvimento das atividades curriculares: procedimentos didáticos, enfoques curriculares, relação teoria-prática, interdisciplinaridade, etc.;
- Condições para desenvolvimento da iniciação científica, pesquisa e extensão: oportunidades, pessoas e infraestrutura;
- Resultados alcançados do ponto de vista do perfil do formando: competências para o desempenho das funções básicas da profissão e capacidade de análise e crítica.

Na avaliação externa, serão coletados dados junto aos(às) egressos(as) e possíveis empregadores(as), a fim de diagnosticar a capacidade de inserção econômica dos(as) egressos(as) em atividades produtivas ligadas à área de formação, e/ou a capacidade de elevação da escolaridade.

Outros procedimentos de avaliação do curso poderão ocorrer a partir das demandas do mesmo, através de reuniões envolvendo docentes, equipe técnico-pedagógica e representantes da gestão, para discutir os pontos referentes ao processo de desenvolvimento do curso: infraestrutura, corpo docente, pesquisa e extensão, etc. As atividades de avaliação do curso são coordenadas pela CPA do *Campus*.

17. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

17.1 Políticas de Ensino

A Política de Qualidade do Ensino, instituída pela Resolução nº 18, de agosto de 2015, se constitui em importante passo para a concretização das ações de melhoria das práticas educacionais desenvolvidas no IF Baiano, no intuito de dar mecanismos para atuação de acompanhamento pedagógico, da melhoria e ampliação da infraestrutura, do acompanhamento individualizado do estudante e da implantação de estruturas de gestão que auxiliem no acompanhamento do desenvolvimento das ações educativas no *Campus Serrinha*.

Além da Política de Qualidade do Ensino, o IF Baiano dispõe de três programas institucionais que visam a contribuir para ampliar as possibilidades de sucesso dos(as) estudantes em seu itinerário formativo, os quais envolvem o Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem, a Monitoria e a Tutoria Acadêmica, conforme descrito a seguir.

O **Programa de nivelamento**, instituído a partir da Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015, tem como objetivo central, aprimorar o processo de ensino-aprendizagem, através de ações que contribuam para a melhoria da qualidade dos cursos do IF Baiano, ampliando as possibilidades de permanência dos estudantes e, conseqüentemente, a conclusão do curso escolhido com êxito.

As atividades de nivelamento, no Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, terá por finalidade melhorar o desempenho dos estudantes, especialmente dos ingressos, possibilitando-lhes acesso a aulas de nivelamento, a partir do conhecimento básico em disciplinas de uso fundamental aos seus estudos. De modo específico, o desenvolvimento de programas de nivelamento, seja na forma de oficinas ou cursos, priorizarão ações voltadas aos conteúdos de Matemática e Língua Portuguesa, devido ao caráter básico aos outros componentes curriculares.

No entanto, as ações de nivelamento não se restringirão a apenas esses componentes curriculares e ao ingresso do estudante no curso. O acompanhamento pedagógico da Equipe Técnico-Pedagógica com os professores, a realização das reuniões de Coordenação de Curso, os Conselhos de Classe, etc., também serão momentos de identificação de possíveis demandas existentes por nivelamento nas áreas específicas de conhecimento e que a partir dessa identificação serão planejadas as ações de intervenção junto aos estudantes do curso.

O **Programa de Monitoria**, instituído a partir da Resolução nº 08, de 30 de março de 2016, visa oportunizar ao estudante meios para aprofundar seus conhecimentos em um determinado curso, promover a cooperação mútua entre estudantes e docentes e permitir experiência em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

A monitoria estimula os estudantes na orientação aos colegas em atividades de estudo e na interação e boa convivência na comunidade acadêmica. Para tanto, a atividade de monitoria deve ser acompanhada pelo professor orientador, podendo ser remunerada ou voluntária.

O estudante/monitor poderá evoluir em seu desempenho acadêmico e adquirir um amadurecimento em seus estudos de modo mais pontual, bem como, construir um diferencial em seu currículo profissional e em sua bagagem teórico-prática. As atribuições do(a) docente(a) orientador(a) e do(a) estudante monitor(a), os critérios de elaboração do edital e as demais informações pertinentes deverão ser estabelecidos no Regulamento de Monitoria do IF Baiano.

O **Programa de Tutoria Acadêmica**, instituído pela Resolução nº 20, de 20 de agosto de 2015, é um programa de acompanhamento e orientação discente que visa acompanhar e orientar os estudantes em relação a questões pedagógicas, administrativas, de orientação educacional e profissional. Deve colaborar, também, na identificação de competências desenvolvidas pelo discente.

O Programa terá a finalidade de zelar pelo itinerário formativo, social e profissional dos estudantes, acompanhando-os e orientando-os durante o período que estiverem regularmente matriculados nos cursos presenciais da Educação Profissional.

A Tutoria deverá prestar atendimento aos estudantes no espaço da instituição e dentro da carga horária docente, potencializando o itinerário formativo dos estudantes a partir da identificação de limites e possibilidades. Constitui-se em veículo de orientação para a formação continuada do discente e para o levantamento de informações gerais relevantes sobre a Instituição. Ademais, possibilita a promoção do contato e do envolvimento do discente com o curso, com a infraestrutura e com os recursos humanos existentes no *Campus*, além de otimizar o itinerário curricular do discente.

O Programa será implantado gradual e progressivamente no curso integrado, considerando a disponibilidade de docentes para a efetivação do mesmo, sintonizado com a legislação, normatizações do IF Baiano e regulamento específico vigente.

17.2 Políticas de Pesquisa e Extensão

O ensino ofertado no IF Baiano, por meio dos cursos e programas de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e de pós-graduação, vem sendo desenvolvido articuladamente com a pesquisa e a extensão. O currículo, fundamentado em bases filosóficas, epistemológicas, metodológicas, socioculturais e legais, é norteado pelos princípios da ética, da política, da igualdade, da identidade, da estética, da sensibilidade, da interdisciplinaridade, da contextualização, tendo a educação como processo de formação para a vida.

Nesse sentido, são desenvolvidas algumas práticas como: apoio ao trabalho acadêmico e a

práticas interdisciplinares, participação nas atividades promovidas pelo Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), visitas técnicas, apoio à participação em exposições na região, apoio à participação em eventos estudantis, estágio supervisionado e atividades complementares.

As ações de pesquisa constituem um processo educativo articulado ao ensino e à extensão, tendo como princípio a investigação, a produção, a inovação, ao longo da formação profissional, com vistas à solução de problemas e desenvolvimento social. Para tanto, existem os programas de apoio à Iniciação Científica (Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e Desenvolvimento Tecnológico - PIBIC), Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica (PIVIC), e outros programas que envolvem a participação dos estudantes na equipe executora do projeto.

As ações de extensão constituem um processo educativo, científico, artístico-cultural e desportivo, e são articuladas ao ensino e à pesquisa, com o objetivo de intensificar uma relação dialógica entre o IF Baiano e a sociedade, em seus contextos, especificidades e problemas, com respeito às diversidades sociais, culturais e ambientais, priorizando o diálogo, a problematização, a reflexão crítica, a participação social e a intervenção como construção social e participativa de soluções. Os programas de Extensão são: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Extensão (PIBIEX), Pró-Extensão, Projetos Culturais, Projetos para Agricultura Familiar, entre outros.

Além dos programas e projetos de fomento interno, os estudantes também poderão fazer parte das equipes de projetos apoiados por editais externos de entidades como o CNPq, FAPESP e PROEXT. Os trabalhos de pesquisas e extensão desenvolvidos pelos acadêmicos poderão ser apresentados em Mostras de Iniciação Científica ou em outros eventos nacionais e regionais, a exemplo do Fórum Mundial, Connepi, SBPC, além de Congressos e Simpósios de temática técnica específica.

Nesse sentido, conforme o Regulamento das Atividades de Extensão (IF BAIANO, 2019), serão previstas ações e atividades de extensão que possibilitarão o envolvimento dos estudantes e professores do Curso Técnico em Alimentos.

17.3 Política de Assistência Estudantil

Conforme definido pelo Conselho Superior, por meio da Resolução nº 01, de 29 de janeiro de 2019, a Política de Assistência Estudantil constitui-se de um conjunto de princípios norteadores para o desenvolvimento de programas e linhas de ações que favoreçam a democratização do acesso, permanência e êxito no processo formativo, bem como a inserção socioprofissional do estudante, com vistas à inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, ao fortalecimento da cidadania, à otimização do desempenho acadêmico e ao bem-estar biopsicossocial .

No IF Baiano, a Política de Assistência Estudantil deverá abranger, através de seus programas, todos os estudantes regularmente matriculados, ressaltando-se que os programas que demandarem recursos financeiros serão utilizados, prioritariamente, para atender às necessidades dos estudantes, cuja renda familiar per capita seja de até um salário mínimo e meio vigente.

Os princípios que fundamentam a Política de Assistência Estudantil do IF Baiano são:

- Direito ao ensino público e gratuito de qualidade;
- Promoção da inclusão por meio da educação;
- Igualdade de condições e equidade no acesso, permanência e êxito na conclusão e no percurso formativo, isento de quaisquer discriminações;
- Respeito à dignidade do sujeito, à sua autonomia e ao seu direito a benefícios e serviços de qualidade, bem como à convivência acadêmica e comunitária;
- Divulgação ampla dos benefícios, serviços, programas e projetos assistenciais, bem como dos recursos oferecidos pela Instituição e dos critérios para seu acesso;
- Garantia da liberdade de aprendizagem, através da articulação entre o ensino, pesquisa e extensão, bem como, incentivo às manifestações artísticas, culturais e esportivas.

Objetivando institucionalizar o desenvolvimento de programas e ações que visem à democratização do acesso, à permanência e ao êxito no percurso formativo do(a) estudante, enquanto cidadão(ã) em processo de desenvolvimento, propiciando-lhe o exercício pleno da cidadania, a Política de Assistência Estudantil do IF Baiano é efetivada pela Comissão Local de Assistência Estudantil (CLAE), mediante a implementação dos programas abaixo descritos:

- Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante – PAISE;
- Programa de Auxílios Eventuais – PAE;
- Programa de Incentivo à Participação Político Acadêmica – PROPAC;
- Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer – PINCEL;
- Programa de Prevenção e Assistência à Saúde – PRO-SAÚDE;
- Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico – PROAP.

O **Programa de Assistência e Inclusão Social do Estudante (PAISE)** do IF Baiano será destinado aos discentes regularmente matriculados, que possuam renda per capita de até um salário mínimo e meio vigente – conforme definido pelo Decreto 7.234 de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – para garantia da permanência na instituição durante os anos da formação acadêmica.

O PAISE, observando as normas e possibilidades do *Campus*, será composto de uma série de ações e benefícios, tais como: moradia, alimentação, transporte e inclusão social do discente. Caberá à comissão de Assistência Estudantil do *campus*, elaborar edital para a execução do programa.

O **Programa de Auxílios Eventuais (PAE)** é destinado aos(às) estudantes regularmente matriculados(as), que possuam renda *per capita* de até um salário-mínimo e meio vigente, para garantia da permanência dos mesmos na instituição, durante os anos destinados ao processo formativo do curso escolhido. O PAE visa a contribuir para o atendimento de diferentes demandas apresentadas pelos estudantes e/ou identificadas pela equipe de profissionais da Assistência Estudantil ou demais servidores, sendo estas situações eventuais, ou seja, aquelas inesperadas e que tenham caráter temporário, tendendo a interferir diretamente nos processos de ensino e aprendizagem do(a) estudante.

A concessão de auxílios eventuais se dará através de repasse financeiro ao(à) estudante em situação de vulnerabilidade socioeconômica, caracterizado como ajuda de custo para necessidades específicas, relativas a demandas emergenciais, tais como: custeio de exames médicos e odontológicos, acompanhamento psicoterapêutico, compra de medicação prescrita por médico ou dentista, aquisição de óculos de grau, tratamento dentário não coberto pela rede pública de saúde, compra de cama e colchão (no caso de prescrição médica ou discentes oriundos de outros municípios e/ou com dificuldade de traslado diário, que precisaram se mudar em virtude do ingresso no Instituto), além de outras demandas, a serem avaliadas pela Comissão Local de Assistência Estudantil (CLAE).

O **Programa de Incentivo à Participação Político-Acadêmica (PROPAC)** é destinado aos(às) estudantes regularmente matriculados(as), prioritariamente àqueles(as) que possuam renda *per capita* de até um salário-mínimo e meio vigente, e visa a apoiar a realização de ações que contribuam para o exercício da cidadania e do direito de organização política do estudante. São objetivos do PROPAC: estimular a representação discente, por meio da formação de grêmios, centros e diretórios acadêmicos; propiciar a participação dos(as) discentes em eventos internos, locais, regionais, nacionais e internacionais de caráter científico, acadêmico, tecnológico e de organização estudantil; apoiar a divulgação, em âmbito regional, nacional e internacional, da produção científica, técnica e artística resultante dos projetos de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidos no IF Baiano;

facilitar a integração dos(as) discentes do IF Baiano com docentes e discentes de outras Instituições; incentivar a produção científica dos(as) discentes do IF Baiano; contribuir para a formação integral cidadã dos discentes e estimular sua participação e protagonismo nas organizações estudantis.

O **Programa de Incentivo à Cultura, Esporte e Lazer (PINCEL)** tem por finalidade garantir aos(às) 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, à produção do conhecimento e à formação cidadã. Compete ao Programa: apoiar e incentivar ações artístico-culturais, objetivando a valorização e difusão das manifestações culturais estudantis; garantir espaço adequado para o desenvolvimento de atividades artísticas; estimular o acesso às fontes culturais, assegurando as condições necessárias para visitação a espaços culturais e de lazer; proporcionar a representação do IF Baiano em eventos esportivos e culturais oficiais; e dispensar apoio técnico para a realização de eventos de natureza artística.

O **Programa de Prevenção e Assistência à Saúde (PRO-SAÚDE)** visa a desenvolver ações voltadas à prevenção de doenças e promoção da saúde dos(as) discentes, por meio dos serviços de atendimento psicológico, enfermagem, odontologia, nutrição e serviço social. Para o desenvolvimento das ações do Pro-Saúde, o *Campus* conta com o Núcleo Multiprofissional, formado pelas(os) profissionais das áreas supracitadas, que são responsáveis pelo planejamento e implementação do Programa, valorizando processos formativos de bem-estar social e convivência saudável, e priorizando ações de prevenção e educação. As ações de prevenção, promoção e atenção à saúde se darão com a realização de atividades, tais como: palestras, feiras de saúde, campanhas de vacinação e prevenção a doenças, elaboração de material educativo de saúde, avaliação e orientação nutricional, avaliações psicológicas e sociais, atendimento individualizado, prevenção de problemas bucais, mediante orientação de caráter odontológico aos estudantes, acolhimento das demandas de saúde e encaminhamento, quando necessário, à rede de serviços do Sistema Único de Saúde (SUS), conforme a complexidade, dentre outras ações possíveis.

O **Programa de Acompanhamento Psicossocial e Pedagógico (PROAP)** tem como objetivo viabilizar ações de promoção da saúde, bem como atividades interdisciplinares de natureza preventiva e interventiva, que redundará no bem-estar biopsicossocial e no desempenho acadêmico. Destinar-se-á aos estudantes, professores, pais e/ou responsáveis, através de ações do Núcleo de Apoio Pedagógico e Psicossocial (NAPSI). O NAPSI é constituído por um (a) assistente social, um(a) psicólogo(a) e um(a) pedagogo(a).

O NAPSI tem a finalidade de acompanhar os estudantes na perspectiva do desenvolvimento integral, a partir das demandas diagnosticadas no cotidiano institucional. Poderá prestar atendimento,

individualizado ou em grupo, para estudantes que procuram o serviço por iniciativa própria ou por solicitação ou indicação de docentes e/ou pais.

Caberá ao NAPSI, através do PROAP, promover ações de prevenção relativas a comportamentos e situações de risco (uso e abuso de substâncias psicoativas, violência, etc.); fomentar diálogos temáticos com os familiares dos estudantes, garantindo a sua participação na vida acadêmica do educando e na democratização das decisões institucionais; realizar acompanhamento sistemático às turmas, de modo a identificar dificuldades de naturezas diversas, que possam refletir direta ou indiretamente no seu desempenho acadêmico, intervindo e encaminhando, quando necessário.

17.4 Políticas de Diversidade e Inclusão

A Resolução nº 12/2012 do Conselho Superior / IF Baiano versa sobre a temática da diversidade e da inclusão, amplamente respaldada no âmbito jurídico, sendo fator determinante na implementação de políticas públicas que viabilizem a efetiva garantia dos Direitos Humanos, os quais têm sido evocados nos mais diversos espaços sociais. Tais direitos implicam, *a priori*, a afirmação da dignidade humana, princípio este que sobrepuja todas as instâncias constituídas.

A implementação de políticas públicas que tratam da diversidade e inclusão é objeto de discussão no âmbito da educação nacional. Essas políticas têm como finalidade buscar alternativas para garantir os direitos das pessoas (com ou sem deficiência), em situação de vulnerabilidade social e, simultaneamente, reiterar, focalizar e assegurar o respeito à diversidade humana. Compreende-se a necessidade da transformação cultural na formação técnica e tecnológica, e que a cultura inclusiva demanda mudanças de atitude de gestores(as), servidores(as), estudantes e de toda a comunidade do IF Baiano.

Os princípios norteadores da Política da Diversidade e Inclusão estão em consonância com os Princípios da Política de Assistência Estudantil, ambos sendo complementares nos processos educacionais desta Instituição. São eles:

- Direito à educação pública, gratuita e de qualidade;
- Igualdade de condições e equidade no acesso, permanência e êxito no percurso formativo;
- Articulação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais;
- Liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

- Pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas;
- Respeito à liberdade;
- Universalização da educação inclusiva;
- Garantia dos valores éticos e humanísticos;
- Convívio e respeito às diferenças e às diversidades étnica, cultural, social, sexual, de crença, etc.

Ao considerar o compromisso com a formação humana e em atendimento aos pressupostos legais de respeito à diversidade cultural e étnica (Lei 11.645/08), busca-se fomentar discussões e trabalhos interdisciplinares e multidisciplinares voltados à diversidade que terão como suporte as diretrizes elencadas na Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano, em especial por meio do Programa de Educação em Direitos Humanos (PEDH) que cria, nos *Campi* desse Instituto, os Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI).

O **Programa de Educação em Direitos Humanos (PEDH)** parte do pressuposto de que a educação é uma das maiores vias de se exercer e efetivar a prática dos direitos humanos. Concebida como uma ação humana, a educação não está restrita apenas aos espaços formais de aprendizado, a exemplo da escola, mas se expande em espaços educativos informais que são constituídos desde o nascimento humano até a morte de cada mulher ou homem de uma dada sociedade. Nessa perspectiva, o PEDH busca conciliar ações que promovam e defendam os direitos humanos no âmbito da Reitoria, de seus *campi* e das comunidades que compõem o seu percurso educativo. Assim, o PEDH se constituirá em Núcleos que estarão fundamentados na indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, compreendendo-os como elementos mediadores de uma formação qualificada dos segmentos discente, docente e técnico do IF Baiano.

Em atendimento aos documentos legais sobre diversidade cultural e étnica (Lei 11.645/08), criou-se nos *campi* deste Instituto os Núcleos de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI), buscando-se fomentar discussões e trabalhos interdisciplinares e multidisciplinares, voltados à diversidade, tendo como suporte as diretrizes elencadas na Política de Diversidade e Inclusão do IF Baiano.

O **Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas (NEABI)** tem como finalidade promover estudos, pesquisas e ações sobre a questão da igualdade e da proteção dos direitos de pessoas e grupos étnicos historicamente excluídos e/ou discriminados, especificamente em relação aos povos indígenas e afrodescendentes (Lei nº 11.645/08). Esse núcleo se reveste de uma importância substancial para os processos formativos do *Campus* Serrinha, uma vez que o Território da Cidadania Sisal concentra importantes populações de matrizes africanas, quilombos reconhecidos e povos indígenas.

O desenvolvimento das ações do referido núcleo estará atrelado ao fomento de uma formação de técnico em Alimentos calcada na capacidade reflexiva sobre a diversidade, o respeito aos Direitos Humanos, a valorização da riqueza material e imaterial dos povos tradicionais e étnicos diversos.

O **Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade (GENI)**, aprovado pela Resolução nº 86/2020 do CONSUP, é um núcleo propositivo e consultivo que estimula e promove ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas à temática da educação para a diversidade de gênero e sexualidade. Como ações no IF Baiano e no contexto do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio temos a proposta de:

- fomentar entre servidores e estudantes, a partir de atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão, a discussão de conteúdos relativos às questões de gênero e sexualidade, com intersecção às questões de raça e classe, entre outras, a fim de garantir direitos constitucionais como: educação de qualidade para todas/os, equidade de oportunidades, e, respeito à pluralidade e diversidade;
- problematizar as temáticas de gênero e sexualidade na formação, desenvolvimento profissional e valorização social e salarial das/os profissionais técnicas/os em Alimentos;
- ser um lugar, junto com outros setores institucionais, de amparo afetivo e pedagógico a estudantes na perspectiva de uma formação não-sexista, não-machista, antirracista, não-lesbofóbica/homofóbica/transfóbica;
- incentivar a formação continuada dos profissionais da educação do curso referente à temática de gênero e sexualidade a fim de construirmos um corpo de educadores/as conscientes e propagadores de uma educação que se compromete com a justiça, respeito e equidade de gênero e sexualidade.

Todas as atividades de ensino, pesquisa e extensão executadas por estudantes poderão ser consideradas e computadas como Atividades Complementares.

Programa de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (PAPNE) assegurará o direito às pessoas com necessidades específicas (fala, física, intelectual, múltipla, com altas habilidades, com transtornos globais de desenvolvimento, etc.), no que diz respeito ao acesso, à permanência e à saída exitosa do Instituto, na perspectiva da emancipação e da inserção no mundo do trabalho. As diversas barreiras podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade, conforme define o Decreto nº 6.949/2009. Para efeito desse Programa, considerar-se-á pessoas com necessidades específicas, ou pessoas com deficiência, aquelas que têm impedimentos de natureza física, intelectual ou sensorial.

O PAPNE será efetivado a partir do **Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE)**, cujo objetivo é subsidiar docentes e discentes no processo de ensino-aprendizagem, e técnicos em suas atribuições, por meio da adequação de materiais e equipamentos, além do acompanhamento e orientação, visando a diminuir dificuldades pedagógicas e/ou laborais. O NAPNE deve indicar a demanda e acompanhar a oferta das condições de acessibilidade da Instituição para o acesso e permanência dos(as) educandos(as) com necessidades especiais, sensibilizando os(as) servidores(as) acerca da importância da inclusão, estimulando a participação dos(as) mesmos(as) em cursos de capacitação/qualificação sobre formas de inclusão, elaborando e aprimorando projetos que ampliem e inovem o atendimento ao público da Educação Especial.

17.5 Sistema de Acompanhamento de Egresso

O acompanhamento de egressos do curso técnico em Alimentos se dará através de estratégias de monitoramento da trajetória profissional dos formados no referido curso. Em linhas gerais, serão consideradas as seguintes metas do processo de acompanhamento:

- Avaliar o desempenho do curso através do acompanhamento da situação profissional e acadêmica dos ex-alunos;
- Manter registro atualizado dos alunos egressos;
- Promover intercâmbio entre os ex-alunos, através das atividades socioculturais desenvolvidas na Instituição, como forma de garantir a continuidade de sua relação com a Instituição e a socialização das informações sobre sua vida profissional e acadêmica;
- Divulgar constantemente a inserção de egressos no mercado de trabalho e no âmbito acadêmico.
- Para tanto, o Colegiado do Curso e a Instituição deverão ter:
- Banco de dados atualizado dos egressos, contendo informações detalhadas sobre a trajetória acadêmica e profissional do ex-aluno.
- Página e/ou endereço eletrônico para que os egressos se comuniquem com a instituição;
- Calendário de eventos produzidos pelo Curso / IES com convite extensivo aos ex-alunos, destacando-lhes a importância da formação continuada e troca de saberes.

18. INCLUSÃO E EDUCAÇÃO ESPECIAL

No início de cada período letivo, por meio da ficha de matrícula e laudo anexado, o Campus deverá identificar os estudantes que possuem algum tipo de necessidade específica, que se originem em função de deficiência, de transtornos globais do desenvolvimento, de altas habilidades/superdotação, de transtornos funcionais específicos (dislexia, disortografia, disgrafia a, discalculia, transtorno de atenção, transtorno de hiperatividade, transtorno de atenção e hiperatividade, dentre outros) e as pessoas com mobilidade reduzida, conforme legislação vigente, em especial a Resolução na 04/2009, as Notas Técnicas números 11/2010 e 04/2014, o Decreto nº 7.611/2011 e as Leis números 12.764/2012, 12.796/2013 e 13.146/2015. Tais discentes, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), para acompanhamento e devidas providências, com a finalidade de garantir o acesso, permanência e sucesso dos mesmos no seu itinerário formativo.

Deverão ser levados em consideração os seguintes documentos para a inclusão dos discentes supracitados: a Organização Didática do IF Baiano, a Resolução nº 19/2019 – IF Baiano, que traz o regulamento do Atendimento Educacional Especializado, o Regimento do NAPNE (alterado pela Resolução nº 03/2019), a Normatização dos Tradutores e Intérpretes de Libras/Português – TILSP (Resolução 92/2020) e, outras legislações nacionais vigentes (Ex. Lei 13.146/2015).

Destaca-se que:

- 1) Os(as) discentes matriculados(as) PEE e/ou com necessidades específicas serão acompanhados(as) pelo NAPNE do Campus;
- 2) Os(as) discentes surdos(as) receberão apoio dos TILSP, em suas aulas e atividades;
- 3) Os(as) discentes cegos receberão apoio dos transcritores de Braille, na realização das atividades;
- 4) Os(as) discentes PEE terão direito ao Atendimento Educacional Especializado (AEE), o qual ocorrerá nas Salas de Recursos Multifuncionais (SRM), preferencialmente, no contraturno das aulas do curso em que estão matriculados(as), com o intuito de complementar ou suplementar o ensino da classe comum;
- 5) Os discentes com transtornos funcionais e/ou outros quadros que necessitam de condições específicas no processo de ensino e aprendizagem serão atendidos, conforme cada caso, pelo NAPNE, NAPSÍ e CAE, em colaboração;

- 6) Os(as) discentes PEE, conforme a necessidade, poderão contar com o ensino colaborativo, dentro da sala comum, por meio da parceria entre o(a) docente da educação especial e o(a) docente do ensino comum;
- 7) Os núcleos e profissionais do Campus, em parceria, realizarão todas as adaptações (grande ou pequeno porte) necessárias, nos âmbitos: (a) objetivos; (b) conteúdos; (c) métodos de ensino e organização didática; (d) processo de avaliação e; (e) temporalidade no processo de aprendizagem;
- 8) Será garantido o Planejamento Educacional Individualizado (PEI) a todos os(as) discentes PEE que apresentarem necessidade, conforme avaliação multiprofissional;
- 9) Os(as) discentes PEE e/ou com necessidades específicas terão direito à flexibilização curricular, contemplando maior tempo para cursar os componentes curriculares e, conseqüentemente, para a integralização do curso;
- 10) O estágio e/ou outros projetos do(a) discente PEE contará com o auxílio da professora da educação especial, além do orientador, quando houver necessidade;
- 11) Os(as) discentes PEE e/ou com necessidades específicas, quando necessário, terão maior tempo para finalizar o estágio profissional. Além disso, serão realizadas as adaptações necessárias, conforme suas especificidades.

19 RECURSOS HUMANOS

19.1 Docente

Constituem o conjunto de docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio os discriminados abaixo, sem prejuízo de alterações dentro da mesma área de formação.

Ord.	Regime de trabalho	Área de Formação	Docente
01	DE	Biologia	Marília Mércia de Lima Carvalho, Larissa Rodrigues de Oliveira Sousa, Maria Auxiliadora Freitas dos Santos, Daiane Letícia Moreira Sampaio e Jaqueline Figueredo Rosa
02	DE	Química	Luis Eduardo Matos Reis
03	DE	Língua Portuguesa	Osvaldo Barreto de Oliveira Júnior, Geovânio Silva do Nascimento
04	DE	Língua Estrangeira – Inglês	Tatiana de Santana do Vale
05	DE	Língua Estrangeira – Espanhol	Geovânio Silva do Nascimento
06	DE	Matemática	Maria Erenita Amorim Coelho e Tatiane Tagino Comin
07	DE	Física	Jefferson da Silva Pereira
08	DE	História	Carlos Nassaro Araújo da Paixão
09	DE	Geografia	Heron Ferreira Souza Maria Aparecida Brito Oliveira
10	DE	Artes	Anadeje de França Campêlo
11	DE	Sociologia	Ginalva de Jesus Carvalho
12	DE	Filosofia	José Clerison Santos Alves
13	DE	Agronomia	Delfran Batista dos Santos Carla Tereza dos Santos Marques, Erasto Viana Silva Gama, Ariana Reis Messias Fernandes de Oliveira
14	DE	Engenharia de Alimentos	Letícia Caribé Batista Reis, Adrielle Sousa Leão Macedo e Maria Antônia Carvalho Lima de Jesus
15	DE	Informática	Márcio Carvalho Vaz de Alencar
16	DE	Administração / Cooperativas	Márcia Eliana Martins, Márcio Rodrigo Caetano de Azevedo Lopes, Suellen Nascimento do Santos, Etiene Santiago Carneiro
17	DE	Educação	Neyla Reis dos Santos Silva e Francineide Pereira de Jesus
18	20h	Música	Eudes Oliveira Cunha
19	DE	Atendimento Educacional Especializado	Patrícia Zutião
20	DE	Meio Ambiente	Maria Auxiliadora Freitas dos Santos

19.2 Técnico Administrativo

Para atendimento as demandas do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio é necessário, para além das demais estruturas do IF Baiano *Campus* Serrinha, os seguintes Técnicos Administrativos em Educação.

Ord.	Regime de trabalho (horas)	Titulação	Técnico-Administrativo
01	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Addla Thaine Santos Oliveira Morais
02	40	Especialização Nível Superior	Aline Barros da Costa
03	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Ana Rita Carlos Brito
04	40	Especialização Nível Superior	Brenda Grazielle Mercês Silva
05	40	Especialização Nível Superior	Carla Mary Carvalho Sales de Oliveira Queiroz
06	40	Especialização Nível Superior	Carlos Eduardo Santos Aragão
07	40	Especialização Nível Superior	Diana Paula de Oliveira Assis
08	40	Nível Médio	Edvan dos Santos Angelo
09	40	Especialização Nível Superior	Eliane Silva de Queiroz
10	40	Especialização Nível Superior	Fabia Fernanda Moura Ferreira
11	40	Mestrado	Gerson Limoeiro Alves
12	40	Especialização Nível Superior	Givaldo de Oliveira Costa
13	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Hortência Araújo Soares
14	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Jacira Ferreira Lola
15	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Jordana de Santana Rocha
16	40	Doutorado	Jorge Luiz Peixoto Bispo
17	40	Especialização Nível Superior	Jose Alexandre da Silva
18	40	Especialização Nível Médio	Joyce Santana Araujo
19	40	Ensino Fundamental	Juliana de Oliveira Almeida

20	40	Especialização Nível Superior	Julliana Pena de Carvalho
21	40	Mestrado	Karolyny de Oliveira Almeida
22	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Kerdoval da Silva Souza
23	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Laercio dos Santos Cristo
24	40	Especialização Nível Superior	Larissa de Queiroz Santos
25	40	Especialização Nível Superior	Lazaro de Souza Silva
26	40	Especialização Nível Superior	Leandro dos Santos Damasceno
27	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Leticia Lima de Sousa Fernandes
28	40	Técnico (Nível Médio Completo)	Luiz Gonzaga da Silva Netto
29	40	Especialização Nível Superior	Mariana Eloy dos Reis
30	40	Técnico (Nível Médio Completo)	Marlon Alves Pedra Cardoso
31	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Osidenie Pinheiro da Silva Evangelista
32	40	Especialização Nível Superior	Othon Jose Lima do Sacramento
33	40	Nível Médio	Paulo Ricardo da Silva Barbosa Mascarenhas
34	40	Graduação (Nível Superior Completo)	Raimundo Junior Ribeiro de Amorim
35	40	Especialização Nível Superior	Reinato Ribeiro de Souza
36	40	Especialização Nível Superior	Ricardo Santos do Carmo Reis
37	40	Especialização Nível Superior	Rodrigo Almeida Sampaio
38	40	Especialização Nível Superior	Silvani Silva de Almeida
39	40	Mestrado	Suzana Cardoso Carvalho
40	40	Especialização Nível Superior	Tamille Marins Santos Cerqueira
41	40	Especialização Nível Superior	Tamires Conceição da Silva dos Santos
42	40	Especialização Nível Superior	Willdeney Kuhim da Silva

Fonte: IF Baiano, *Campus Serrinha* (2020).

20. EXPEDIÇÃO DE DIPLOMA E CERTIFICADOS

O IF Baiano deverá expedir e registrar, sob sua responsabilidade, os diplomas de Técnico de nível médio para os estudantes do Curso Técnico em Alimentos, que concluírem com êxito todas as etapas formativas previstas no seu itinerário formativo.

Os diplomas de técnico de nível médio devem explicitar o correspondente título de Técnico em Alimentos, indicando o eixo tecnológico ao qual se vincula. Os históricos escolares que acompanham os diplomas devem explicitar os componentes curriculares cursados, de acordo com o correspondente perfil profissional de conclusão, explicitando as respectivas cargas horárias, frequências e aproveitamento dos concluintes.

Segundo Resolução nº 45, de 03 de julho de 2019, o (a) discente que concluir as disciplinas do curso e o estágio supervisionado, dentro do prazo estabelecido, obterá o diploma de Técnico de nível médio em Alimentos.

Os diplomas do Ensino Médio Integrado serão emitidos, no prazo máximo de 90 (noventa) dias úteis, pela Pró-Reitoria de Ensino, vinculada à Reitoria, e obedecerá à legislação em vigor. Os diplomas e certificados da EPTNM, quando registrados, terão validade nacional e habilitarão ao prosseguimento dos estudos. Não será considerado concluído o curso nem haverá expedição de diploma para o (a) estudante enquanto sua matrícula depender de decisão judicial, inclusive em grau de recurso.

Não será cobrada nenhuma taxa ao discente para a emissão da 1ª via do diploma de conclusão. O diploma deve conter a identificação do livro ATA, no qual foi registrado.

21. INFRAESTRUTURA

21.1 Sala de aula

As salas de aulas são bem dimensionadas, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específicas, para o bom atendimento às necessidades dos docentes e discentes, e atendendo às normas vigentes para os portadores especiais.

21.2 Biblioteca

A Biblioteca do IF Baiano Campus Serrinha encontra-se instalada em sala construída para esse fim. A descrição do mobiliário encontra-se no Apêndice I. Os livros disponíveis na Biblioteca, que atendem as demandas dos cursos já existentes no Campus, contemplarão, inicialmente, as demandas para o Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. As aquisições de livros tomarão como bases referenciais indicadas pelos professores e coordenadores de cada curso. Além disso, as atualizações serão feitas a partir de catálogos recebidos das editoras, que contém os últimos lançamentos editoriais. A administração do campus entende que a ampliação e atualização do acervo bibliográfico é tarefa rotineira da instituição, e deve ser colocada como uma de suas principais prioridades.

21.3 Laboratórios

Com o objetivo de propiciar aos discentes um itinerário formativo calcado na inter-relação entre teoria e prática, o currículo do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio deverá permitir vivências didático-pedagógicas que transcendam o ambiente estrito de sala de aula. Dentre estas outras possibilidades, potencializadoras da integração do saber e do fazer, destacam-se os laboratórios como espaços pedagógicos. O curso contará com os seguintes laboratórios:

- - Laboratório de Informática com programas específicos;
- - Laboratório de Química;
- - Laboratório de Física;
- - Laboratório de Biologia;
- - Laboratório de Análise de Solos.

Para realização das atividades práticas do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, o *campus* dispõe de Laboratório de processamento de Alimentos. Além disso, algumas aulas poderão e deverão acontecer nos Laboratórios de Química e no de Biologia, haja vista que essas disciplinas abordam as bases científicas para melhor compreensão da tecnologia de alimentos. Outras práticas pedagógicas como práticas de apicultura/meliponicultura, de fabricação de farinha, tapioca, fabricação de melaço, de rapadura, poderão acontecer em espaços nas comunidades durante visitas técnicas.

Os materiais e equipamentos dos laboratórios estão descritos no Apêndice II e a lista de utensílios e equipamentos para alimentos, no Apêndice III.

21.4 Auditório

Auditório com capacidade para cerca de 194 pessoas, climatizado com recursos audiovisuais, isolamento acústico e toda infraestrutura necessária para apresentações artístico culturais, além de sistema de som e multimídia para atividades acadêmicas.

21.5 Instalações Administrativas

Instalações administrativas compatíveis com estrutura organizacional do IF Baiano e atendendo às normas vigentes em relação a acessibilidade.

21.6 Área de Convivência e desenvolvimento de Atividades Esportivas, Recreativas e Culturais

Espaços de convivência e desenvolvimento de atividades de recreação e cultura para discentes e servidores da Instituição. O *campus* dispõe de uma quadra poliesportiva para desenvolvimento de atividades esportivas e pedagógicas.

21.7 Serviço de alimentação

A área destinada ao serviço de alimentação dispõe de refeitório, cozinha e áreas de apoio, tais como: despensa geral, despensa fria, áreas de recebimento e pesagem de alimentos e cômodo de gás.

21.8 Recursos Didáticos

Os recursos didáticos disponíveis são: o livro didático escolhido no PNLD; os livros disponíveis na biblioteca (Técnicos e das Ciências Humanas, Linguagem, Matemática e Ciências Naturais); DVDs específicos de componentes curriculares; data show, dentre outros.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Congresso Nacional. **Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009**. Promulga a Convenção Internacional sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu Protocolo Facultativo, assinados em Nova York, em 30 de março de 2007. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 26 de agosto de 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm. Acesso em 10 dez. 2020

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 16 de julho de 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8069.htm. Acesso em 01 dez 2020

_____. Congresso Nacional. **Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 3 de dezembro de 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm. Acesso em: 20 dez. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei 9.503, de 23 de setembro de 1997**. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 25 de setembro de 1997. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503compilado.htm. Acesso em: 21 dez. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental e institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 28 de abril de 1999. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9795.htm Acesso em 22 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei 11.645, de 10 de março de 2008**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. Diário Oficial de União: Brasília/DF, 11 de março de 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm. Acesso em 21 de out. 2020

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6º da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Diário Oficial de União: Brasília/DF, 26 de setembro de 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11788.htm. Acesso em: 15 out. 2020

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 17 de

junho de 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em 25 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012**. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 28 de dezembro de 2012. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm. Acesso em 26 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 12.796, de 04 de abril de 2013**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dar outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 05 de abril de 2013. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/112796.htm Acesso em 17 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015**. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Diário Oficial da União: Brasília/DF, 07 de julho de 2015. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm. Acesso em 05 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Altera as Leis nos 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei no 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei no 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 17 de fevereiro de 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Lei/L13415.htm Acesso em 29 nov. 2020.

_____. Congresso Nacional. **Lei nº 13.796, 03 de janeiro de 2019**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 04 de janeiro de 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/lei/113796.htm. Acesso em 10 nov. 2020.

_____. **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009**. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos - PNDH-3 e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 22 de dezembro de 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm Acesso em 10 dez. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Decreto n. 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil — PNAES. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 20 de julho de

2010. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7234.htm>. Acesso em: 20 dez. 2019.

_____. Ministério da Educação. **Decreto 7.611, de 17 de novembro de 2011**. Dispõe sobre a Educação Especial, o Atendimento Educacional Especializado e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília/DF, 18 de novembro de 2011. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm. Acesso em: 05 dez. 2019.

_____. Ministério da Educação. **Nota Técnica nº 11/2010**. Orientações para a institucionalização da Oferta do Atendimento Educacional Especializado – AEE em Salas de Recursos Multifuncionais, implantadas nas escolas regulares. Brasília, 2010. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=5294-notatecnica-n112010&category_slug=maio-2010-pdf&Itemid=30192. Acesso em 20 nov. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Nota Técnica nº 04/2014**. Orientação quanto a documentos comprobatórios de alunos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação no Censo Escolar. Brasília, 2014. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=15898-nott04-secadi-dpee-23012014&category_slug=julho-2014-pdf&Itemid=30192. Acesso em 18 nov. 2020

_____. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CEB nº 39/2004**. Aplicação do decreto Regulamentador nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de Nível Médio e no Ensino Médio que deu origem à Resolução CNE/CEB nº 1/2005. Disponível em: file:///C:/Users/Deusom/AppData/Local/Temp/CEB039_2004-1.pdf. Acesso em 15 dez. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 01 CNE/CEB , de 21 de janeiro de 2004**. Estabelece Diretrizes Nacionais para a organização e a realização de Estágio de alunos da Educação Profissional e do Ensino Médio, inclusive nas modalidades de Educação Especial e de Educação de Jovens e Adultos. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=101542>. Acesso em 10 de. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 03, de 09 de julho de 2008**. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003_08.pdf>. Acesso em: 10 set. 2019.

_____. Ministério da Educação. **Resolução nº 04, de 02 de outubro de 2009**. Institui Diretrizes Operacionais para o Atendimento Educacional Especializado na Educação Básica, modalidade Educação Especial. Brasília, 2009. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_09.pdf Acesso em 12 nov. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Resolução Nº 02 CNE/CEB, de 30 de janeiro de 2012**. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=9917-rceb002-12-1&Itemid=30192. Acesso em: 11 dez. 2020.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CP nº 01, de 05 de janeiro de 2021**. Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578> Acesso em 26 mar.2021.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (MEC/SETEC). **Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos**. Edição 2017. Disponível em <http://pronatec.mec.gov.br/cnct/eixos_tecnologicos.php>. Acesso em 20 jul de 2019.

CERQUEIRA, M. O. **A vulnerabilidade ambiental do Território do Sisal-Bahia**. Universidade Estadual de Feira de Santana-UEFS, Feira de Santana-Ba, 2015.

Conselho de Desenvolvimento Sustentável (CODES Sisal). **Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável e Solidário do Território do Sisal – PTDSS**. Núcleo de Extensão em Desenvolvimento Territorial. Universidade Estadual de Feira de Santana. – Valente, 2016.

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

FAEB. Relatório de Atividades Sistema FAEB/SENAR. 2008 Disponível em: <http://www.fieb.org.br/fileadmin/Arquivos_internos/Relatorio_de_Atividades/Relatorio%202008.pdf>. Acesso em 15 mar. 2021.

FIEB. Guia Industrial do Estado da Bahia 2006-2007. 2007. Disponível em: <<http://www.fieb.org.br/guia/>>. Acesso em 15 mar. 2021.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA Indicadores da Produção Industrial. Rio de Janeiro, 2010. (Pesquisa Industrial Produção Física Agroindústria) Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=1681&id_pagina=1&titulo=Agroindustria-cresce-6%-no-primeiro-semester. Acesso em: 10 de fev. 2021.

_____. **Panorama dos municípios**. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/serrinha/panorama>>. Acesso em 28 de junho de 2020.

INSTITUTO Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - IF Baiano. Conselho Superior. **Resolução nº 12, de 09 outubro de 2012**. Política de Diversidade e Inclusão. Salvador, 2012b. Disponível em: <https://pro-reitorias.ifbaiano.edu.br/portal/proen/files/2013/04/POLITICA-DIV.-INCLUSAO.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 18, de 20 de agosto de 2015**. Aprovar a Minuta do Programa de Qualidade de Ensino do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2017/07/7.-Pol%C3%ADtica-de-Qualidade-de-Ensino.pdf>. Acesso em: 04 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 20, de 20 de agosto de 2015**. Aprovar a Minuta do Regulamento do Programa de tutoria Acadêmica dos Cursos de Educação Profissional e Técnica de Nível Médio e Graduação do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2020/09/PROGRAMA-DE-TUTORIA-ACADEMICA.pdf>. Acesso em: 04 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 21, de 20 de agosto de 2015.** Art. 1º – Aprovar a Minuta do Programa de Nivelamento e Aprimoramento da Aprendizagem do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2017/07/10.-Programa-de-Nivelamento-e-Aprimoramento-da-Aprendizagem.pdf>. Acesso em: 04 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 08, de 30 de março de 2016.** Regulamento de Monitoria de Ensino do IF Baiano, de acordo com as deliberações do CONSUP. Disponível em: https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/guanambi/files/2016/12/REGULAMENTO_DE_MONITORIA_DE_ENSINO.pdf. Acesso em: 11 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 01, de 29 de janeiro de 2019.** Aprovar a Política de Assistência Estudantil, conforme documento anexo (Processo nº 23327.002530/2018.42). Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/itapetinga/files/2011/05/Resolucao-01-2019-Aprova-Pol%C3%ADtica-de-Assist%C3%A2ncia-Estudantil-Processo-n%C2%BA-23327.002530-2018.42.pdf>. Acesso em: 11 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 03, de 18 de fevereiro de 2019.** Regimento do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas do IFBaiano. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/xique-xique/files/2021/01/Resolucao-03-2019-Regimento-do-Napne-Ano-2019.pdf>. Acesso em 26 out. 2021.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 19, de 18 de março de 2019.** Regulamento do Atendimento Educacional Especializado (AEE) no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/santaines/files/2020/09/Regulamento-do-AEE.pdf>. Acesso em: 20 out.2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 45, de 03 de julho de 2019.** Organização didática dos cursos da educação profissional técnica de nível médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. Disponível em: <https://www.ifbaiano.edu.br/unidades/lapa/files/2021/01/Organizacao-Didatica-EPTNM-2019.pdf>. Acesso em: 24 mar. 2021.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 86, de 16 de outubro de 2020.** Aprovar o Regulamento do Núcleo de Estudos de Gênero e Sexualidade do Instituto Federal Baiano. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2020/11/Resolucao-86_2020-OS-CONSUP_IFBAIANO.pdf. Acesso em: 11 dez. 2020.

_____. Conselho Superior. **Resolução nº 92, de 13 de novembro de 2020.** Aprovar

a Normatização das Atividades dos Tradutores e Intérpretes de Libras/Português – TILSP, no âmbito do IF Baiano. Disponível em: https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2020/11/Resolucao-92_2020-OS-CONSUP_IFBAIANO-com-anexo.pdf. Acesso em 20 mar. 2021

_____. **Plano de Desenvolvimento Institucional** (2015-2019). Salvador. 2014. Disponível em: <https://ifbaiano.edu.br/portal/wp-content/uploads/2015/12/pdi-2015-2019-versao-2018.pdf>. Acesso em 10 mar. 2020.

JÚNIOR, L. A. de J. **Árvore do Conhecimento Território Sisal. Ageitec – Agência Embrapa de Informação Tecnológica.** Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/territorio_sisal/arvore/CONT000fckg3dhd02wx5eo0a2ndxy195m7ip.html>. Acesso em 29 de out. de 2019.

Plano de Desenvolvimento Territorial Sustentável e Solidário do Território do Sisal –PTDSS. 88p. Valente, 2016. Disponível em: < http://www.seplan.ba.gov.br/arquivos/File/politica-territorial/PUBLICACOES_TERRITORIAIS/Planos-Territoriais-de-Desenvolvimento-Sustentavel-PTDS/2018/PTDS_Territorio_Sisal.pdf> Acesso em 02 fev. 2021

SANTOS, E. M. C.; SILVA, O. A. **Sisal na Bahia Brasil.** Mercator, Fortaleza, v. 16, 2017.

SANTOS, R. C. e ALCANTARA, F. V. **Aspectos socioeconômicos do Território Sisal.** Disponível em: <www.gepru.com>. Acesso em 20 out. de 2019.

SEI. SUPERINTENDÊNCIA DE ESTUDOS ECONÔMICOS E SOCIAIS DA BAHIA. 2016. Perfil dos Territórios de Identidade - Salvador: SEI, 2016. (Série Territórios de Identidade da Bahia, v. 2).

_____. **Indicadores Territoriais. Salvador: SEI, 2018.** Disponível em <https://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=2289&Itemid=265> Acesso em 05 de mai de 2020.

_____. **Indicadores Territoriais.** Salvador: SEI, 2019.

_____. **Perfil dos Territórios de Identidade.** Salvador: SEI, 2016. 3 v. p. (Série territórios de identidade da Bahia, v. 2).

_____. **Produto Interno Bruto. Salvador: SEI, 2020.** Disponível em <https://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=561&Itemid=335> Acesso em 22 de ago de 2020.

RAIS - **Relação anual de informações sociais.** Disponível em: < <http://bi.mte.gov.br/bgcaged/rais.php>.> Acesso em 10 mar 2021.

SILVA, L. E. C.; SANTOS, A. R. dos. **O Estado e o território de identidade do sisal na Bahia (BA): Conflitos da política territorial. Revista Política e Planejamento Regional**, v. 6, nº 1, p. 80-103, 2019.

SEAGRI (Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária). Disponível em: <www.seagri.ba.gov.br>. Acesso em 28 out. 2019.

APÊNDICES

APÊNDICE I INFRAESTRUTURA DA BIBLIOTECA

Instalação	Quantidade	Área	Área total
Área técnica	01	20 m ²	20 m ²
Recepção	01	30 m ²	30 m ²

Fonte: IF Baiano, *Campus Serrinha* (2015).

Equipamentos / Mobiliários	Qtd.
Estantes de aço para material bibliográfico	20
Computadores pessoais	06
Condicionadores de ar 60.000 BTU's	04
Estação individual de estudo	41
Mesa retangular de 1,00m	00
Mesa retangular de 1,20 m	00
Mesa redonda de 2,00 m	03
Mesa de reunião para 08 lugares	00
Mesa em "L"	04
Cadeira giratória	38
Escaninho	24
Armário para o processo técnico	01
Bebedouro	01

Fonte: IF Baiano, *Campus Serrinha* (2019).

APÊNDICE II

LISTA DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DOS LABORATÓRIOS E OUTROS

Equipamentos/Instrumentos	Quantidade	Unidade
Agitador de peneiras com peneiras	1	Unid.
Agitador magnético digital	6	Unid.
Agitador Vórtex	3	Unid.
Autoclave Vertical	1	Unid.
Autoclave de Mesa	1	Unid.
Balança digital capacidade 30 kg	1	Unid.
Balança mecânica capacidade 300 kg	1	Unid.
Balança Analítica	3	Unid.
Balança de 1 a 10 Kg	3	Unid.
Banco óptico	4	Unid.
Banho Maria	1	Unid.
Barômetro	4	Unid.
Bloco Digestor	1	Unid.
Batedeira Industrial	1	Unid.
Botijão de Gás	2	Unid.
Capela exaustão de gases	2	Unid.
Capela de fluxo laminar horizontal	1	Unid.
Chapa aquecedora retangular	6	Unid.
Condutivímetro portátil	1	Unid.
Contador de Colônias	2	Unid.
Dinamômetro	20	Unid.
Dispensor de solos	2	Unid.
Densímetro Pesa Solo 20 C g/ml	2	Unid.
Dessecador	1	Unid.
Deionizador de água (50 litros)	1	Unid.
Destilador de Água	2	Unid.
Destilador tipo Clevenger	2	Unid.
Desidratador de Alimentos	1	Unid.
Estação meteorológica automática	1	Unid.
Estação Total	1	Unid.
Estereomicroscópio binocular	12	Unid.
Estufa de esterilização e secagem	1	Unid.
Estufa para germinação com termoperíodo e fotoperíodo	1	Unid.
Estufa	1	Unid.
Fotômetro de bancada, multiparâmetro e COD	1	Unid.
Forno a gás	1	Unid.
Fogão Industrial	2	Unid.
Freezer	3	Unid.
Gerador eletrostático	5	Unid.
GPS de navegação	3	Unid.
Incubadora BOD	4	Unid.
Kit infiltrômetro	2	Unid.
Laboratório portátil de física	4	Unid.
Laser rotativo	2	Unid.
Liquidificador Industrial de Alta Rotação	2	Unid.
Medidor de Ph	7	Unid.

Medidor Índice de acidez	1	Unid.
Medidor de condutividade de bancada	2	Unid.
Medidor de distância a laser	2	Unid.
Mesa de desenho	2	Unid.
Microscópio Binocular	5	Unid.
Microscópio com câmara de vídeo	1	Unid.
Microscópio estereoscópico	1	Unid.
Microondas	2	Unid.
Modelo anatômico cabeça humana	1	Unid.
Modelo anatômico caule dicotiledônea	1	Unid.
Modelo anatômico caule monocotiledônea	1	Unid.
Modelo anatômico célula nervosa	1	Unid.
Modelo anatômico cérebro humano	1	Unid.
Modelo anatômico coração humano	1	Unid.
Modelo anatômico da célula animal	1	Unid.
Modelo anatômico da célula vegetal	1	Unid.
Modelo anatômico da folha	1	Unid.
Modelo anatômico da raiz	1	Unid.
Modelo anatômico desenvolvimento embrionário em 08 fases	1	Unid.
Modelo anatômico esqueleto humano	1	Unid.
Modelo anatômico medula espinhal humana	1	Unid.
Modelo anatômico meiose	1	Unid.
Modelo anatômico mitose	1	Unid.
Modelo anatômico olho humano	1	Unid.
Modelo anatômico ouvido	1	Unid.
Modelo anatômico pele humana	1	Unid.
Modelo anatômico pélvis feminina	1	Unid.
Modelo anatômico pélvis masculina	1	Unid.
Modelo anatômico rim humano	1	Unid.
Modelo anatômico sapo em corte	1	Unid.
Modelo anatômico sistema digestório humano	1	Unid.
Modelo anatômico sistema reprodutivo humano	1	Unid.
Modelo anatômico sistema respiratório humano	1	Unid.
Modelo anatômico torso humano	1	Unid.
Modelo dupla hélice de DNA	1	Unid.
Moinho de facas	1	Unid.
Mufla	1	Unid.
Nível Automático	1	Unid.
Paquímetro universal	10	Unid.
Paquímetro Digital com bico ajustável	1	Unid.
Pêndulo de Newton	5	Unid.
Plano inclinado	4	Unid.
Refrigerador	2	Unid.
Separador de Sementes	2	Unid.
Termômetro tipo espeto	3	Unid.
Termômetro Digital	6	Unid.
Teodolito	1	Unid.
Trado holandês	8	Unid.
Trado para amostras indeformadas	1	Unid.
Turbidímetro	1	Unid.

Fonte: IF Baiano, *Campus Serrinha* (2019).

APÊNDICE III

LISTA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS PARA O CURSO DE ALIMENTOS

DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
Equipamentos Processamento Pães		
Forno gás 90x90	unid.	1
Amassadeira 5x1	unid.	1
Cilindro mesa 30cm	unid.	1
Modeladora mesa 25cm	unid.	1
Divisora de mesa pedestal	unid.	1
Assadeira para pão 01 Comp. 63- Largura43 - Altura 4	unid.	5
Assadeira para pão (30X15X15 cm)	unid.	5
Formas para pão de forma de 1 kg	unid.	5
Balança elétrica	unid.	1
Facas para corte 7" (Serrilhada)	unid.	2
Faca para pão 7" (lisa)	unid.	2
Balança plataforma 300 kg	unid.	1
Espátula para panificação	unid.	3
Mesa inox (190 x 90 x 85)	unid.	3
Fritadeira elet 3L	unid.	1
Seladora col 35cm	unid.	1
Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	unid.	1
Armário de pães completo com 20 esteiras	unid.	2
Armário de metal (medidas 1980x900x400 A x L x P)	unid.	2
Equipamentos Processamento Produtos de Frutas e Hortaliças		
Fogão 6 queimadores	unid.	1
Coifas exaustoras	unid.	1
Despolpadeira de frutas 60 litros	unid.	1
Liquidificador 6l	unid.	1
Liquidificador 2l	unid.	1
Seladora col 50cm	unid.	1
Batedeira 5l gastromaq 6 velocidades	unid.	1
Tacho Cozinador	unid.	1
Geladeira/refrigerador	unid.	1
Desidratador de frutas (duas portas)	unid.	3
Colher para massa reforçada Pequena 100°C (1,5 x 9 x 75 cm)	unid.	5
Colher para massa reforçada média 100°C (2 x 11 x 100 cm)	unid.	3
Colher para massa reforçada grande 100°C (2X 12 x 120 cm)	unid.	3
Pá para caldeirão pequena (2x8x90 cm)	unid.	3
Urna sobre rodas para lavagem de cereais	unid.	1
Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	unid.	1
Refratômetro manual	unid.	1
Esguicho de Pré-Lavagem de Bancada com Torneira Extra	unid.	1
Mesa de lavagem para frutas e hortaliças	unid.	1
Misturela 15 litros bivolt	unid.	1
Equipamentos Processamento Produtos Cárneos		
Máquinas Formadoras de Hambúrguer (6L, 550 X 560 X 680)	unid.	1
Mesa de seleção em inox	unid.	1

Mesa de enxague em inox	unid.	1
Tanque de lavagem com borbulhamento	unid.	1
Moedor de carne boca 08 bivolt	unid.	1
Ensacadeira de linguiça 6kg canhão inox	unid.	1
Mini serra fita lâmina de 1,80m, bivolt	unid.	1
Balança 15 kg computadorizada - mic 15	unid.	1
Balança 150 kg eletrônica	unid.	1
Defumador caseiro de carnes	unid.	1
Freezer horizontal 305 litros	unid.	1
Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	unid.	1
Forma oval em inox para presunto (3kg)	unid.	1
Mesa em inox para manipulação de carnes (190 x 90 x 85)	unid.	1
Embaladora a Vácuo	unid.	1
Equipamentos Processamento de Produtos lácteos		
Batedeira de manteiga	unid.	1
Pá em aço	unid.	1
Mesa em aço inox (190 x 90 x 85)	unid.	1
Desnatadeira	unid.	1
Tanques em inox para fabricação de queijos (100 litros)	unid.	1
Balde graduado (10 l)	unid.	1
Tanque para recepção de leite	unid.	1
Conjunto Liras para corte de coalhada	unid.	1
Latão em alumínio, com tampa. 40l	unid.	2
Tanque de parede simples (27 litros)	unid.	1
Iogurteira (capacidade 100 litros)	unid.	1
Dosadora inox	unid.	1
Prensas manuais retangulares	unid.	1
Cuba em inox para lavagem	unid.	1
Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	unid.	1
Tanque de Parede 27 L Inox (50x40cm)	unid.	1
Equipamentos laboratório de análise		
Mesa de controle	unid.	1
Estufa para cultura	unid.	1
Centrifuga elétrica	unid.	1
Banho-maria p/ 30 butirômetros	unid.	1
Contador de colônias	unid.	1
Autoclave vertical	unid.	1
Esterilizador a vapor	unid.	1
Suporte para 30 butirômetros	unid.	1
Estufa p/esterilização	unid.	1
Lavatório para mãos (acionamento com o pé)	unid.	1
Estufa de secagem e esterilização	unid.	1
Microscópios	unid.	1
Bico de Bunsen	unid.	5
Balança analítica	unid.	1
Estufa BOD	unid.	1
Câmara de Fluxo Laminar	unid.	1
Vortex para tubos	unid.	1
Agitador magnético	unid.	2

Capela de Exaustão	und	1
Digestor de proteínas	und	1
Destilador	und	1
Extrator de Gordura	und	1
Phmetros de bancada	und	1
Mesa c divisória para analise sensorial	und	1

Fonte: IF Baiano, *Campus Serrinha* (2019).