



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS BARREIROS  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**

**PROJETO PEDAGÓGICO**

**CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS**

**INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

**BARREIROS / PE**

**2015.1**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS BARREIROS  
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL**

**PROJETO PEDAGÓGICO**

**CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS  
INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO**

**BARREIROS  
2015.1**

### **EQUIPE GESTORA**

Cláudia da Silva Santos  
**Reitora**

Edilene Rocha Guimarães  
**Pro-Reitora de Ensino**

Anália Keila Rodrigues Ribeiro  
**Pró-Reitora de Pesquisa**

Maria José Gonçalves de Melo  
**Pró-Reitora de Extensão**

Aurino César Santiago de Souza  
**Pró-Reitor de Administração e Planejamento**

André Menezes da Silva  
**Pró-Reitor de Articulação e Desenvolvimento Institucional**

Jorge Nascimento de Carvalho  
**Diretor Geral do *Campus* Barreiros**

Diego Henrique Paixão de Oliveira  
**Diretora de Desenvolvimento Educacional**

Fátima Cristina Rodrigues de Freitas Gonçalves  
**Coordenação Geral de Ensino**

Hélida Maria Gomes de Mélo  
**Coordenadora do Curso**

### **ASSESSORIA PEDAGÓGICA**

Cacilda Rodrigues de Brito  
Fátima Cristina Rodrigues F. Gonçalves  
Mônica Maria Rodrigues de Freitas Aroeira  
Rogéria Maria Rodrigues da Silva

### **COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PPC (Portaria DGCB nº 109/2015)**

Aguirres Valongo de Lira  
Ana Alice Freire Agostinho  
Deborah Silva do Amaral  
Estherfany Evry da Silva Oliveira  
Hélida Maria Gomes de Mélo  
Hudson Paulo da Silva  
Marcos Juliano Gouveia  
Tony Cley Campos Leite

### **REVISÃO TEXTUAL**

Prof. Airton Bernardo da Silva

**PROFESSORES COLABORADORES**

Adoniran Gonçalves Amorim	James Richard Silva
Aguirres Valongo de Lira	Jorge Francisco da Silva
Airton Bernardo da Silva	José Eugênio Brabo do Nascimento
Alberto Antônio da Silva	Kelsen Coutinho de Carvalho Gomes
Álvaro Vinícius de Moraes B. Duarte	Kleyber Borges da Silva
Amanda Regis de Sena	Luciano Alves da Silva
Anderson José Paulo	Márcio Romerito da Silva Arcoverde
Antônio de Souza Leitão	Marcondes Barreto de Souza
Antônio Fernando Barbosa da Silva	Maria do Rosário Costa Catão
Antônio Petrônio da Silva	Maria Helynne Lima Silva
Bruno Gentiline D'Ambrósio	Maria Teresa Costa Carvalho
Carlos José da Silva Freitas	Marineide Cavalcanti Arruda
Cristiane Maria Pereira Conde	Núbia Michella Clementino da Silva
Deborah Silva do Amaral	Pedro José da Silva Pessoa
Dibartolomei Antônio Pereira de Lima	Petrúcio Venceslau de Moura
Diego Henrique Paixão de Oliveira	Priscilla de Sousa Botelho
Douglas Lopes Bernardo	Rafael José dos Santos
Edilson Gomes da Silva	Raimundo Nonato Ferreira
Eliene Martins Ferreira	Raul Jacobsen Neto
Emerson Silvestre Lima da Silva	Ricardo Carneiro Bastos
Erinaldo Leite Siqueira Júnior	Rinaldo Farias de Vasconcelos
Eudes Vieira da Silva	Robson Américo de Barros
Everaldo Nunes de Farias Filho	Sara Camargo
Francisca Maria Monteiro Miranda	Sérgio Murilo Souza Ramos
Gilberto Oliveira do Nascimento	Severino Antônio da Silva Júnior
Gueber Pessoa Santos	Severino Crisostomo da Silva
Hélida Maria Gomes de Melo	Sueli Santos Bezerra
Íkaro de Paula Santos	Valéria Gomes Machado

## LISTA DE SIGLAS

<b>ABIA</b>	Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação
<b>ASPE</b>	Assessoria Pedagógica
<b>AVA</b>	Ambiente Virtual de Aprendizagem
<b>CEB</b>	Câmara de Educação Básica
<b>CEFET</b>	Centro Federal de Educação Tecnológica
<b>CNE</b>	Conselho Nacional de Educação
<b>COAGRI</b>	Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário
<b>CONSUP</b>	Conselho Superior
<b>DE</b>	Dedicação Exclusiva
<b>DINTER</b>	Doutorado Interinstitucional
<b>EAD</b>	Educação a Distância
<b>EAFB</b>	Escola Agrotécnica Federal de Barreiros
<b>EAFB</b>	Escola Agrotécnica Federal de Barreiros
<b>EAFDABV</b>	Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela
<b>ETFPE</b>	Escola Técnica Federal de Pernambuco
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
<b>IFPE</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.
<b>INEP</b>	Instituto Nacional de Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
<b>IPA</b>	Instituto Agrônomo de Pernambuco
<b>IPEA</b>	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
<b>LDB</b>	Lei de Diretrizes e Bases
<b>LDBEN</b>	Lei de Diretrizes e Bases Nacionais
<b>MAPA</b>	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
<b>MEC</b>	Ministério da Educação
<b>MINTER</b>	Mestrado Interinstitucional
<b>NAPNE</b>	Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educativas Especiais
<b>PDI</b>	Plano de Desenvolvimento Institucional
<b>PIBEX</b>	Programa Institucional de Bolsas de Extensão
<b>PIBIC</b>	Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica
<b>PIC</b>	Plano Institucional de Capacitação
<b>PNAD</b>	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
<b>PNE</b>	Plano Nacional de Educação
<b>PPC</b>	Projeto Pedagógico do Curso
<b>PPPI</b>	Projeto Político Pedagógico Institucional
<b>PROEJA</b>	Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade Educação de Jovens e Adultos
<b>RD</b>	Região de Desenvolvimento
<b>RMR</b>	Região Metropolitana do Recife
<b>RMS</b>	Região da Mata Sul
<b>RSP</b>	Região do Sertão do Pajeú
<b>SEMTEC</b>	Secretaria do Ensino Médio e Tecnológico
<b>SENAI</b>	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
<b>SETEC</b>	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
<b>UNED</b>	Unidade de Ensino Descentralizada

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01 – Itinerário Formativo do Curso Técnico em Alimentos .....	51
Figura 02 – Fluxograma do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.....	53
Figura 03 – Distribuição dos docentes do Curso Técnico em Alimentos - Integrado de acordo com a titulação – 2015 .....	120
Figura 04 – Distribuição dos Docentes do Curso Técnico em Alimentos - Integrado segundo regime de trabalho – 2015.....	120
Figura 05 – Experiência no exercício do magistério dos docentes do curso Técnico em Alimentos – Integrado - 2015 – .....	123

## ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 01 – Instituições/empresas que atuam no setor de alimentos - 2015.....	22
Quadro 02 – Instituições de ensino que ofertam o Curso Técnico em Alimentos ou similares.....	23
Quadro 03 – Componentes curriculares optativos.....	56
Quadro 04 – Distribuição dos componentes curriculares por período.....	56
Quadro 05 – Plano de Estágio Profissional Supervisionado.....	66
Quadro 06 – Titulação, regime de trabalho e adequação ao componente curricular dos docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio: Formação Específica 2015.....	121
Quadro 07 – Titulação, Regime de Trabalho e adequação ao componente curricular dos docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio: Formação Geral.....	136
Quadro 08 – Experiência em docência dos professores do Curso Técnico em Alimentos – Integrado – 2015.....	124
Quadro 09 – Formação profissional e função do pessoal técnico-administrativo.....	125
Quadro 10 – Infraestrutura da biblioteca.....	130
Quadro 11 – Acervo bibliográfico.....	131
Quadro 12– Ambientes administrativos e pedagógicos.....	137
Quadro 13 – Infraestrutura da Sala de Coordenação.....	138
Quadro 14 – Infraestrutura da Sala de Professores.....	138
Quadro 15– Infraestrutura do gabinete para professores com Dedicção Exclusiva (DE).....	139
Quadro 16 – Infraestrutura das Salas de aula.....	139
Quadro 17 – Infraestrutura da Seção de Registro Escolar (SRE).....	140
Quadro 18 – Infraestrutura do Controle de Turnos.....	140
Quadro 19 – Infraestrutura da Reprografia.....	141
Quadro 20 – Infraestrutura do Laboratório de Microbiologia .....	142
Quadro 21 – Infraestrutura do Laboratório de Química.....	143
Quadro 22 – Infraestrutura do Laboratório de Produção Alimentícia: Processamento de Produtos de Origem Vegetal.....	144
Quadro 23 – Infraestrutura do Laboratório de Produção Alimentícia: Processamento de Produtos de Origem Animal.....	145
Quadro 24 – Infraestrutura do Laboratório de Bromatologia.....	145
Quadro 25 – Infraestrutura da Padaria Escola .....	147
Quadro 26 – Infraestrutura do Laboratório de Informática 1 .....	148
Quadro 27 – Infraestrutura do Laboratório de Informática 2 .....	148
Quadro 28 – Software utilizados no Curso Técnico em Alimentos - Integrado.....	149
Quadro 29 – Configuração dos equipamentos dos Laboratórios de Informática.....	149
Quadro 30 – Infraestrutura de Informática nos ambientes educacionais.....	149

## SUMÁRIO

### LISTA DE SIGLAS

### ÍNDICE DE FIGURAS

### ÍNDICE DE QUADROS

<b>DADOS DE IDENTIFICAÇÃO.....</b>	<b>9</b>
Da instituição proponente.....	9
Da mantenedora.....	9
Do curso.....	9
Reformulação curricular.....	10
Status do curso.....	10
Cursos técnicos ofertados no mesmo Eixo Tecnológico no IFPE <i>Campus</i> Recife.....	10
Cursos superiores ofertados no mesmo Eixo Tecnológico ou em áreas afins no IFPE <i>Campus</i> Recife.....	10
Habilitações, qualificações e especializações.....	11
<b>CAPÍTULO 1 – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>12</b>
<b>1.1 Histórico.....</b>	<b>13</b>
1.1.1 Histórico da instituição.....	13
1.1.2 O IFPE <i>Campus</i> Barreiros: breve histórico.....	15
1.1.3 Os cursos técnicos no IFPE <i>Campus</i> Barreiros: antecedentes históricos do Curso Técnico em Alimento Integrado ao ensino médio.....	17
<b>1.2 Justificativa .....</b>	<b>19</b>
1.2.1 O cenário atual no setor de alimentos no Brasil, em Pernambuco e região da Mata Sul.....	20
1.2.2. Projeções futuras para o setor de alimentos.....	21
1.2.3 A educação profissional técnica articulada como o Ensino Médio na forma integrada: concepção.....	26
1.2.4 Os cursos técnicos integrados ao Ensino Médio nos Institutos Federais.....	29
<b>1.3 Objetivos.....</b>	<b>30</b>
1.3.1 Objetivos gerais.....	30
1.3.2 Objetivos específicos.....	31
<b>1.4 Requisitos e formas de acesso.....</b>	<b>32</b>
<b>1.5 Fundamentação legal.....</b>	<b>32</b>
<b>1.6 Perfil profissional de conclusão.....</b>	<b>37</b>
<b>1.6.1 Competências profissionais.....</b>	<b>38</b>
1.6.1.1 Competências profissionais gerais da Base Comum.....	38
1.6.1.2 Competências comuns ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia.....	43
1.6.1.3 Competências da formação específica da habilitação profissional.....	44
<b>1.6.2 Campo de atuação.....</b>	<b>46</b>
<b>1.7 Organização Curricular .....</b>	<b>47</b>
<b>1.7.1 Concepções e princípios pedagógicos.....</b>	<b>48</b>
<b>1.7.2 Estrutura Curricular.....</b>	<b>50</b>
<b>1.7.3 Desenho curricular.....</b>	<b>51</b>
<b>1.7.4 Fluxograma.....</b>	<b>52</b>
<b>1.7.5 Matriz Curricular.....</b>	<b>54</b>
1.7.4.1 Síntese da Matriz Curricular .....	55

1.7.4.2 Componentes curriculares optativos.....	56
<b>1.7.6 Organização acadêmica dos períodos letivos.....</b>	<b>56</b>
<b>1.7.7 Orientações metodológicas.....</b>	<b>59</b>
1.7.7.1 Práticas pedagógicas interdisciplinares.....	60
1.7.7.2 Atividades de pesquisa e extensão.....	60
1.7.7.3 Atividades de monitoria.....	62
<b>1.7.8 Prática profissional.....</b>	<b>63</b>
1.7.8.1 Estágio Profissional Supervisionado.....	63
1.7.8.2 Plano de Estágio Profissional Supervisionado.....	66
<b>1.7.9 Ementário.....</b>	<b>67</b>
<b>1.7.10 Acessibilidade .....</b>	<b>108</b>
<b>1.8 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores.....</b>	<b>109</b>
<b>1.9 Critérios e procedimentos de avaliação.....</b>	<b>110</b>
1.9.1 Avaliação da aprendizagem .....	110
1.9.2 Avaliação do curso.....	113
1.9.2.1 Avaliação externa.....	115
1.9.2.2 Avaliação Interna.....	115
<b>1.10 Acompanhamento de egressos.....</b>	<b>116</b>
<b>1.11 Certificados e diplomas.....</b>	<b>117</b>
<b>CAPÍTULO 2 – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....</b>	<b>118</b>
<b>2.1 Corpo docente e técnico-administrativo.....</b>	<b>119</b>
2.1.1 Coordenação do curso.....	119
2.1.2 Perfil e regime de trabalho do corpo docente.....	119
2.1.3 Adequação dos docentes aos componentes curriculares.....	120
2.1.4 Experiência na docência dos professores do Curso Técnico Alimentos Integrado ao Ensino Médio.....	123
<b>2.2 Corpo técnico e administrativo.....</b>	<b>125</b>
<b>2.3 Política de aperfeiçoamento, qualificação e atualização dos docentes e técnico-administrativos.....</b>	<b>126</b>
<b>2.4 Plano de carreira dos docentes e dos técnico-administrativos .....</b>	<b>126</b>
<b>CAPÍTULO 3 – INFRAESTRUTURA.....</b>	<b>128</b>
<b>3.1 Biblioteca, instalações e equipamentos.....</b>	<b>129</b>
<b>3.1.1 Biblioteca.....</b>	<b>129</b>
3.1.1.1 Política de atualização do acervo.....	129
3.1.1.2 Infraestrutura da biblioteca: mobiliário e equipamentos.....	130
3.1.1.3 Acervo bibliográfico.....	131
<b>3.1.2 Instalações e equipamentos.....</b>	<b>136</b>
3.1.2.1 Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso.....	137
3.1.2.2 Sala de Coordenação.....	138
3.1.2.3 Sala de Professores.....	138
3.1.2.4 Gabinete para professores com Dedicção Exclusiva (DE).....	139
3.1.2.5 Salas de aula .....	139
3.1.2.6 Serviço de informação acadêmica.....	140
3.1.2.8 Controle de Turnos.....	140
3.1.2.9 Reprografia.....	141



<b>3.1.3 Laboratórios.....</b>	<b>142</b>
3.1.3.1 Laboratório de Micobiologia.....	142
3.1.3.2 Laboratório de Química.....	143
3.1.3.3 Laboratório de Produção Alimentícia 1.....	144
3.1.3.4 Laboratório de Produção Alimentícia 2.....	145
3.1.3.5 Laboratório de Bromatologia.....	145
3.1.3.6 Padaria Escola.....	147
3.1.3.7 Laboratório de Informática 1.....	148
3.1.3.8 Laboratório de Informática 2.....	148
<b>3.1.4 Infraestrutura de informática.....</b>	<b>149</b>
3.1.4.1 Licenças de software.....	149
3.1.4.2 Configuração dos equipamentos dos Laboratórios de Informática.....	149
3.1.4.3 Infraestrutura de Informática nos diferentes ambientes disponibilizados para o curso.....	149
<b>3.1.5 Política de manutenção dos laboratórios e equipamentos.....</b>	<b>150</b>
<b>Referências.....</b>	<b>152</b>

## **Caderno 2**

## **Apêndices**

## **Anexos**

## 1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

### 1.1 DA INSTITUIÇÃO PROPONENTE

<b>Instituição</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Razão social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Sigla</b>	IFPE
<b>Campus</b>	Barreiros
<b>CNPJ</b>	10767239/0005-79
<b>Categoria administrativa</b>	Pública Federal
<b>Organização acadêmica</b>	Instituto Federal
<b>Ato legal de criação</b>	Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, publicada no Diário Oficial da União em 30.12.2008
<b>Endereço (Rua, Nº)</b>	Fazenda Sapé, S/N - Zona Rural
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Barreiros - PE CEP 55.560-000
<b>Telefone</b>	(81) 3675 1268
<b>E-mail de contato</b>	dg@barreiros.ifpe.edu.br
<b>Sítio do Campus</b>	<a href="http://portal.ifpe.edu.br/campus/index.jsf?campi=Barreiros">http://portal.ifpe.edu.br/campus/index.jsf?campi=Barreiros</a>

### 1.2 DA MANTENEDORA

<b>Mantenedora</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Razão social</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco
<b>Sigla</b>	IFPE
<b>Natureza Jurídica</b>	Órgão público do federal
<b>CNPJ</b>	10.767.239/0001-45
<b>Endereço (rua, nº, bairro)</b>	Avenida Professor Luiz Freire, 500 - Cidade Universitária
<b>Cidade/UF/CEP</b>	Recife / PE / 50740-540
<b>Telefone</b>	(81) 2125 1618
<b>E-mail de contato</b>	<a href="mailto:gabinete@reitoria.ifpe.edu.br">gabinete@reitoria.ifpe.edu.br</a>
<b>Sítio</b>	<a href="http://www.ifpe.edu.br">http://www.ifpe.edu.br</a>

### 1.3 DO CURSO

1	<b>Denominação</b>	Curso Técnico em Alimentos
2	<b>Forma de oferta</b>	Integrado
3	<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia
4	<b>Nível</b>	Educação técnica de nível médio
5	<b>Modalidade</b>	Curso presencial
6	<b>Titulação/ Certificação</b>	Técnico em Alimentos
7	<b>Carga horária do curso (h/r)</b>	3516,7
8	<b>Total horas-aula</b>	4220
9	<b>Duração da hora/aula</b>	50 min
10	<b>CH estágio supervisionado</b>	150
11	<b>CH total do curso com estágio supervisionado</b>	3666,6 h
12	<b>Período de integralização mínima</b>	3 anos
13	<b>Período de integralização máxima</b>	6 anos

14	<b>Forma de acesso</b>	Processo seletivo anual – vestibular; transferência
15	<b>Pré-requisito para ingresso</b>	Ensino Fundamental concluído
16	<b>Turnos</b>	Turno Integral – matutino e vespertino
17	<b>Horário do curso</b>	Matutino – 07 às 11h25 min Vespertino – 13 às 17 horas
18	<b>Número de turmas por turno de oferta</b>	02
19	<b>Vagas por turma</b>	40
20	<b>Número de vagas por turno de oferta</b>	40
21	<b>Número de vagas por semestre</b>	80
22	<b>Vagas anuais</b>	80
23	<b>Regime de matrícula</b>	Período
24	<b>Periodicidade letiva</b>	Semestral
25	<b>Número de semanas letivas</b>	20
26	<b>Início do curso/ Matriz Curricular</b>	2016.1

#### 1.4 REFORMULAÇÃO CURRICULAR

<b>Trata-se de:</b> (De acordo com a Resolução IFPE/CONSUP nº 85/2011)	<input checked="" type="checkbox"/> Apresentação do PPC de implantação do curso <input type="checkbox"/> Reformulação Integral do PPC <input type="checkbox"/> Reformulação Parcial do PPC
---	--

#### 1.5 STATUS DO CURSO

<input checked="" type="checkbox"/> Aguardando autorização do Conselho Superior
<input type="checkbox"/> Autorizado pelo Conselho Superior
<input checked="" type="checkbox"/> Aguardando autorização do IFPE/ CONSUP para a Matriz Curricular 2016.1
<input type="checkbox"/> Autorizado pelo IFPE/ CONSUP para a Matriz Curricular 2016.1 (Resolução IFPE/ CONSUP nº ____/2015)
<input type="checkbox"/> Cadastrado no SISTEC

#### 1.6 CURSOS TÉCNICOS OFERTADOS NO MESMO EIXO TECNOLÓGICO OU AFINS NO IFPE *CAMPUS* BARREIROS

<b>EDUCAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO</b>
Curso Técnico de Nível Médio em Agroindústria – Subsequente
Curso Técnico de Nível Médio em Zootecnia – Subsequente
Curso Técnico de Nível Médio em Agricultura – Subsequente
Curso Técnico de Nível Médio em Agropecuária – Integrado

#### 1.7 CURSOS SUPERIORES OFERTADOS NO MESMO EIXO TECNOLÓGICO OU EM ÁREAS AFINS NO IFPE *CAMPUS* BARREIROS

<b>EDUCAÇÃO SUPERIOR</b>
Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia

<b>HABILITAÇÃO, QUALIFICAÇÕES E ESPECIALIZAÇÕES</b>				
<b>HABILITAÇÃO: Técnico em Alimentos</b>				
<b>Período</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Estágio*</b>	<b>Qualificação</b>	<b>Especialização</b>
I	700 h/a 583,3 h/r		Sem qualificação	Sem especialização
II	720 h/a 600 h/r		Sem qualificação	Sem especialização
III	720 h/a 600 h/r		Sem qualificação	Sem especialização
IV	740 h/a 616,7 h/r	*1	Sem qualificação	Sem especialização
V	700 h/a 583,3 h/r	*2	Sem qualificação	Sem especialização
VI	640 h/a 533,3 h/r		Sem qualificação	Sem especialização

\*1. Estágio supervisionado não obrigatório: a partir do IV período. Sem certificação.

\*2. Estágio supervisionado obrigatório de 150 horas, realizado no 5º ou 6º Período, ou após a conclusão dos componentes curriculares.

## **CAPÍTULO 1 – ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

## **1.1 Histórico**

### **1.1.1 Histórico da instituição**

Em 23 de setembro de 1909, através do Decreto Nº 7.566, o Presidente Nilo Peçanha criava em cada uma das capitais dos Estados do Brasil uma Escola de Aprendizes Artífices, destinadas a ministrar o ensino profissional primário e gratuito. As escolas tinham o objetivo de formar operários e contramestres. O curso seria oferecido a meninos de baixa renda, sob o regime de externato, funcionando das 10 às 16 horas. Em Pernambuco, a escola iniciou suas atividades em 16 de fevereiro de 1910.

As Escolas de Aprendizes Artífices foram reformuladas em 1918, mediante Decreto nº 13.064, de 12 de junho, conservando, contudo, o seu caráter de instituição destinada a meninos pobres e apresentando poucas modificações em relação ao projeto original. Em 1937, através da Lei nº 378, de 13 de janeiro, essas instituições passaram a ser denominadas Liceus Industriais. Com a Lei Orgânica do Ensino Industrial (Decreto-Lei nº 4.073, de 30 de Janeiro de 1942) passaram a oferecer ensino médio e, aos poucos, foram se configurando como instituições abertas a todas as classes sociais. A partir desse mesmo ano, o ensino industrial teve seus dois ciclos - o básico e o técnico - ampliados, passando a ser reconhecido como uma necessidade imprescindível para o próprio desenvolvimento do país.

De 1959 a 1971, o ensino industrial passou por ampliação de sua estrutura e diversas reformulações, sobretudo com a Lei nº 3.552/1959, que ofereceu estruturas mais amplas ao ensino industrial, sinalizando para uma política de valorização desse tipo de ensino; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e a Lei Nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, que focalizaram na Expansão e Melhoria do Ensino. Nesse período, a Escola, serviu à região e ao país, procurando ampliar sua missão de centro de educação profissional.

Ao longo de seu crescimento, a Escola de Ensino Industrial do Recife, recebeu denominações sucessivas de “Escola de Aprendizes Artífices”, “Liceu Industrial de Pernambuco”, “Escola Técnica do Recife” e “Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE)”, tendo funcionado em três locais: no período entre 1910 e 1923, teve como sede o antigo Mercado Delmiro Gouveia (atual Quartel da Polícia Militar de Pernambuco, no Derby); a segunda sede localizou-se na parte posterior do antigo Ginásio Pernambucano (Rua da Aurora, Boa Vista); e a partir do ano de 1933, passou a funcionar na Rua Henrique Dias (atual sede da Fundaj, no Derby), sendo oficialmente inaugurada em 18 de maio de 1934, pelo então presidente Getúlio Vargas.

Uma nova mudança de endereço aconteceu em 17 de janeiro de 1983. Já com o nome de Escola Técnica Federal de Pernambuco (ETFPE) a instituição passou a funcionar na Avenida Professor Luís Freire, no bairro do Curado, em instalações projetadas e construídas com o esforço conjunto de seus servidores e alunos. Nessa sede, atualmente, funciona o *Campus Recife* e a Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco.

Em 1999, através do Decreto s/n de 18/01/1999, a ETFPE é transformada em Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco (CEFET-PE), ampliando seu *portfólio* de cursos e passando também a atuar na Educação Superior com a formação de tecnólogos. Em 2004, com a publicação do Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, são criados os Cursos Técnicos na Modalidade Integrada. Já em 2005, o Decreto nº 5.478, de 24 de junho de 2005, institui o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA).

Com mudanças ocorridas no âmbito de atuação dos Centros Federais, sobretudo com a Lei nº 5.692/71, que previa uma educação profissionalizante compulsória; com a Lei nº 7.044/82, que tornou a educação profissionalizante facultativa; e com a lei nº 8.948/94, que criou o Sistema Nacional de Educação Tecnológica. Através dessas leis, o CEFET-PE expandiu seu raio de atuação com a implantação das Unidades de Ensino Descentralizadas – as UNEDs. Assim, é criado o CEFET Petrolina, a partir da Escola Agrotécnica Federal Dom Avelar Vilela – EAFDABV, (Decreto nº. 4.019, de 19 de novembro de 2001)<sup>1</sup>. Depois vem a UNED Pesqueira, no Agreste Pernambucano, criada com a Portaria Ministerial nº 1.533/92, de 19/10/1992, e a UNED Ipojuca, na Região Metropolitana do Recife, fronteira com a região da Mata Sul do Estado, mediante aportaria Ministerial nº 851, de 03/09/2007.

Finalmente, com a publicação da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, foi instituída a Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criados os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. A partir daí, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco passou a ser constituído por um total de nove *campi*, a saber: os *campi* de Belo Jardim, Barreiros e Vitória de Santo Antão (antigas Escolas Agrotécnicas Federais - EAFs); os *campi* Ipojuca e Pesqueira (antigas UNEDs do CEFET-PE); o *Campus Recife* (antiga sede do CEFET-PE); além dos *campi* Afogados da Ingazeira, Caruaru e Garanhuns, da expansão II, em funcionamento desde 2010, e o Campus Virtual da Educação a Distância (EaD), com aulas presenciais em 19 polos.

---

<sup>1</sup> Com a criação dos Institutos Federais, a UNED Petrolina passou a ser sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

A constituição dos diversos *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco foi realizada a partir da base territorial de atuação e caracterização das regiões de desenvolvimento onde os mesmos estão situados. Os referidos *campi* estão localizados em cinco Regiões de Desenvolvimento do Estado, a saber: na Região Metropolitana do Recife (RMR), na Região da Mata Sul (RMS) e nas Regiões do Agreste Central (RAC), Região do Agreste Meridional (RAM) e Região do Sertão do Pajeú (RSP). Cumprindo a 3ª fase de Expansão da Rede, em 2014, o IFPE ganhou mais sete unidades nas cidades de Cabo de Santo Agostinho, Palmares, Jaboatão, Olinda, Paulista, Abreu e Lima e Igarassu.

### **1.1.2 O IFPE *Campus* Barreiros: breve histórico**

Cabe aqui destacar a história das Escolas Agrotécnicas Federais (EAFs). Foi através do Decreto nº 53.558, de 13 de fevereiro de 1964, que as EAFs receberam a denominação de Colégios Agrícolas e passaram a oferecer os cursos Ginásial Agrícola e Técnico Agrícola. Em 04 de setembro de 1979, os Colégios Agrícolas receberam a denominação de Escolas Agrotécnicas Federais. As EAFs foram transformadas em Autarquias Federais instituídas pela Lei nº 8.731, de 16 novembro de 1993, passando a ser dotadas de autonomia administrativa, financeira, patrimonial, didática e disciplinar.

A história do atual *Campus* Barreiros do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE) inscreve-se neste contexto. Tem início em 1923, com a instituição do Decreto nº 16.105, de 21/07/1923 que criou o Patronato Agrícola Dr. João Coimbra, na Vila Tamandaré, Município do Rio Formoso. Inicialmente instalado nos prédios do antigo Lazareto 11, foi inaugurado no dia 05 de novembro de 1924, tendo sido o seu primeiro diretor, o Engenheiro Agrônomo Carlos de Albuquerque Bello. Os imóveis, antes pertencentes ao Lazareto, com todas as benfeitorias existentes na época, foram doados à União pelo Governo do Estado de Pernambuco.

Os patronatos agrícolas tinham uma característica específica. Além de ministrarem o ensino elementar e práticas agrícolas, recebiam jovens remetidos do juizado de menores para, através do ensino, serem reintegrados à sociedade. Pelo Decreto nº 881, de 19/02/1941, o Aprendizado Agrícola foi transferido de Tamandaré para a propriedade Sapé, no município dos Barreiros, onde se achavam, anteriormente, a Estação Experimental de Cana-de-açúcar e o Posto de Remonta do Exército.

Em 1947, pelo Decreto nº 22.506, de 22/01/1947, passou o estabelecimento a denominar-se Escola Agrícola João Coimbra, oferecendo os cursos de Iniciação Agrícola (1º e 2º anos do curso Ginásial), Mestria Agrícola (3º e 4º anos do curso Ginásial), esse último destinado à formação do Mestre Agrícola. Através do Decreto nº 53.558, de 13/02/1964, tomou a denominação de Colégio



Agrícola João Coimbra e passou a oferecer dois cursos: o Ginásial Agrícola e o Técnico Agrícola. Até 1967, as instituições de ensino agrícola eram subordinadas à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário do Ministério da Agricultura. A partir de 1968, passaram para o Ministério da Educação. Depois de 1967, somente o ensino técnico de nível médio foi oferecido nessa Instituição de Ensino, formando então técnicos agrícolas.

A denominação Escola Agrotécnica Federal de Barreiros foi estabelecida através do Decreto nº 935, de 04/09/1979, bem como a atual denominação de técnico em agropecuária a qual foi estabelecida a partir da Lei nº 5.692 de 11/08/1971.

No ano de 1973, o Decreto nº 72.434, de 09/07/1973, cria a Coordenação Nacional do Ensino Agrícola, posteriormente transformado em Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário (COAGRI). Com a extinção da COAGRI, surge a Secretaria Nacional da Educação Tecnológica, que mais tarde seria transformada em Secretaria do Ensino Médio e Tecnológico (SEMTEC) e, atualmente, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC).

A Escola Agrotécnica Federal de Barreiros – PE foi transformada em Autarquia Federal através da Lei nº 8.731, de 16/11/1993, ficando subordinada à Secretaria do Ensino Médio e Tecnológico (SEMTEC), a qual tinha como atribuições estabelecer políticas para a Educação Tecnológica e exercer a supervisão do Ensino Técnico Federal. Posteriormente, com a criação Rede de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, passou a ser um dos dezesseis *campi* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE).

O *Campus* Barreiros continua sediado na Fazenda Sapé s/n, na cidade de Barreiros – PE, zona da mata sul (mata meridional) e zona fisiográfica litoral sul. Sendo uma escola-fazenda, tem um *Campus* de 207 hectares, onde 27.989,70 m<sup>2</sup> representam à área construída.

É importante ressaltar que a criação do IFPE se deu no contexto das políticas nacionais de expansão da Educação Profissional e Tecnológica implementada pelo Governo Federal a partir da primeira década deste século. A legislação que criou os Institutos Federais de Educação definiu uma nova institucionalidade e ampliou significativamente as finalidades e características, objetivos e estrutura organizacional. Em consonância com esse ordenamento legal, o IFPE tem por objetivo fundamental contribuir com o desenvolvimento educacional e socioeconômico do conjunto dos municípios pernambucanos onde está difundindo o conhecimento a um público historicamente colocado à margem das políticas de formação para o trabalho, da pesquisa e da democratização do conhecimento (PDI, 2009, p. 16). Nesses termos, o IFPE *Campus* Barreiros se coloca como um instrumento do governo federal para promover a educação pública, gratuita e de qualidade, com vistas

a contribuir para o desenvolvimento local, apoiado numa formação profissional e cidadã que promova a autonomia intelectual, a inserção dos seus estudantes no mundo do trabalho e uma melhor qualidade de vida.

### **1.1.3 Os cursos técnicos no IFPE *Campus* Barreiros: antecedentes históricos do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio**

No Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, *Campus* Barreiros a oferta de uma formação profissional que contemple o Ensino Médio, data dos tempos da Escola Agrotécnica Federal de Barreiros (EAFB), tendo como fundamento legal a então “nova” Lei de Diretrizes e Bases Nacionais (LDBEN), Lei nº 9394/1996. Com efeito, a referida lei propõe que a articulação do Ensino Médio com a Educação Profissional pode ser desenvolvida no próprio estabelecimento de ensino ou em cooperação com outras instituições, extinguindo o modelo de formação que vinculava o ensino profissionalizante ao 2º grau de forma compulsória, nos termos da LDB anterior, Lei nº 5.692/1971.

Nesse contexto, a Escola Agrotécnica de Barreiros, que na sua história somente oferecia Ensino Médio (antigo 2º grau), vinculado ao Ensino Técnico, passou a oferecer, a partir de 1999, o Ensino Médio articulado ao Curso Técnico de Nível Médio em Agropecuária, bem como o Ensino Médio isolado, com perspectiva de articulação com os demais cursos técnicos: Agroindústria e Turismo.

De acordo com o Projeto Pedagógico do Ensino Médio da época, a opção da EAFB em atuar com esses dois modelos de formação se deu

pela exigência da comunidade no sentido de garantir um ensino de qualidade, conforme tem sido a história da Instituição em Barreiros e cidades circunvizinhas. Essa opção, fundamentada na Portaria nº 646, de 14 de maio de 1997, Art. 3º, que autoriza as Escolas Federais de Educação Tecnológica a manter o Ensino Médio oferecendo o máximo de 50% do total de vagas oferecidas para os cursos regulares.

Com o advento do Decreto nº 2.208/97, teve início um ciclo de arrefecimento da Educação profissional no país e essa possibilidade de formação foi extinta na então EAFB. Em termos de oferta, a EAFB passou a desenvolver, o Curso Técnico Agrícola com Habilitação em Agropecuária, com estrutura modular e currículo baseado em habilidades e competências, sendo oferecido na forma concomitante ou sequencial ao Ensino Médio ou pós-médio como era a denominação nesse período. Assim, em 2003, a Instituição ofertava o Curso Técnico em Agropecuária, na modalidade Integrado concomitante, com o Ensino Médio oferecido na própria Instituição, com percursos integrados e habilitações em Agroindústria, Zootecnia e Agricultura, podendo optar por duas da três habilitações

oferecidas. Além disso, também ofertava o Curso Técnico em Turismo, na modalidade que se convencionou denominar de pós-médio.

O Decreto nº 5.154/04 regulamentou os artigos da LDB, Lei nº 9394/96, que tratam sobre a articulação do Ensino Médio com a Educação profissional, dando um novo direcionamento a Educação Técnica de Nível Médio. Esse Decreto previu, entre as várias alternativas de oferta, a articulação entre o Ensino Médio e a Educação Profissional, a integração entre ambos, possibilitando aos estudantes, em um mesmo curso, uma formação geral, propedêutica, e uma habilitação profissional técnica.

Com a criação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, em 2008, e a obrigatoriedade de oferta de pelo menos 50% das vagas em Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, um novo cenário foi estabelecido. Os cursos integrados concomitantes entraram em processo de extinção e, em 2012, teve início o Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, seriado, em período integral, com duração de três anos, inaugurando a oferta dessa modalidade no IFPE *Campus* Barreiros. Ademais, a partir de 2010, também registra-se a oferta dos Cursos Técnicos de Agroindústria, Zootecnia, Agricultura, Hospedagem (em substituição ao Cursos Técnico em Turismo Subsequente), e Instrumento Musical (2013.2) na modalidade Subsequente, que continuam a ser ofertados até o presente momento.

De maneira geral, os objetivos desses cursos estavam vinculados à necessidade de oferta de uma Educação Básica de qualidade integrada com a profissionalização, de modo a permitir ao egresso a continuidade de estudos e/ou inserção no mundo do trabalho. Também sinalizava para o enfrentamento das contradições de um ensino que colocava em campos antagônicos a cultura geral versus cultura técnica, a formação instrumental para o trabalho versus formação propedêutica academicista. Em outras palavras, os cursos técnicos integrados surgiram, nessa nova concepção, como possibilidade de superação dessas dualidades.

É oportuno ressaltar que o IFPE *Campus* Barreiros também passou a ofertar, em 2007, por força do Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, Cursos de Qualificação Profissional Integrados no âmbito do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). Esses cursos são: Curso de Qualificação Profissional em Frutas e Hortaliças, atualmente extinto, e o Curso de Qualificação Profissional em Operador de Computador, ainda em andamento.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio vem coroar uma história que teve início em 1999 quando foi criado o curso Técnico em Agroindústria na antiga Escola Agrotécnica

Federal de Barreiros – EAFB. Inicialmente ofertado na modalidade Sequencial e, posteriormente, integrado ao Ensino Médio com concomitância até o ano de 2009, voltou a ser ofertado como subsequente, com turmas de 20 a 25 alunos, no ano de 2010.

Com o advento dos Institutos Federais e a consequente ampliação da oferta de cursos superiores no *Campus* Barreiros, a saber, os cursos Superior em Tecnologia em Agroecologia e a Licenciatura em Química, no turno noturno, a demanda por cursos técnicos subsequentes, especialmente durante o diurno, apresentou tendências de queda. Além disso, o não reconhecimento pelo mundo do trabalho do curso Técnico em Agroindústria fez com que a procura pelo curso supracitado também diminuísse significativamente. Atualmente esse curso está em processo de extinção, sendo que, no primeiro semestre de 2015, apenas duas estudantes irão concluir a sua última turma.

Considerando este cenário, foi realizado um estudo de viabilidade tendo em vista a implantação do Curso Técnico em Alimentos, que faz parte do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, mesmo eixo do Curso Técnico em Agroindústria, como forma, inclusive, de otimizar o uso da infraestrutura e do corpo docente já existente na Instituição. Os dados desse estudo são apresentados a seguir.

## **1.2 Justificativa**

A oferta de qualificação profissional é uma política governamental que tem promovido a ampliação de vagas na educação profissional técnica de nível médio como forma de suprir as demandas evidenciadas no mundo do trabalho. Também busca atender aos anseios da sociedade na direção de melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda, na perspectiva de uma cidadania plena.

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio inscreve-se nesse contexto. Com efeito, a industrialização de alimentos teve extraordinários avanços tecnológicos no desenvolvimento de novos produtos, processos, métodos de conservação, análises bromatológicas, toxicológicas, microbiológicas e sensoriais, bem como no treinamento e tratamento de resíduos e em pesquisas de viabilidade nutricional, de alimentos funcionais e de viabilidade econômica de produtos alimentícios de origem animal e vegetal.

No Brasil, e especialmente em Pernambuco, o aparecimento de indústrias/empresas que trabalham com alimentos é crescente acompanhando o desenvolvimento do Estado. Uma análise mais

acurada, sinalizam para um desenvolvimento crescente desse setor sugerem e, conseqüentemente, para a necessidade qualificação profissional.

### **1.2.1 Cenário atual do setor de alimentos no Brasil, em Pernambuco e na região da Mata Sul**

A Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 11.346, de 15/09/06, preconiza que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal. O caminho para satisfazer a referida lei, passa obrigatoriamente, pelo incentivo ao desenvolvimento de tecnologias e capacitação profissional que garantam a produção, conservação e distribuição adequada dos alimentos (MAPA, 2014).

Dentre todas as indústrias, a de alimentos é a mais importante, pela multiplicidade de seus produtos e pela ligação direta destes com o indivíduo e a coletividade. “A indústria brasileira de alimentos ocupa, atualmente, inegável situação técnica, em confronto com suas congêneres internacionais” (Evangelista, 2005). É o setor que mais movimenta investimentos em todo mundo, no Brasil ele representa 14% da economia, empregando 21% da mão de obra, e apresentando um volume de exportação na ordem de 14% do que produz. Em 2014 as vendas da indústria alimentícia chegaram a 485 bilhões de reais, e suas exportações atingiram 43 bilhões de dólares. Isso faz do Brasil o maior exportador mundial de alimentos processados em volume, e o 5º em valor (ABIA 2014).

Pernambuco foi um dos nove Estados que aumentaram sua participação no valor da produção agrícola nacional. Em 2014, as culturas locais responderam por 1,8% do total, enquanto que, em 2012, o índice foi de 1,7% (IBGE, 2012). Além da cana-de-açúcar, que segue estável, como uma das principais culturas do estado, também tem destaque à fruticultura como a manga, uva, coco, goiaba, laranja, maracujá e mamão, ocupando uma área de mais de 200 mil hectares irrigados e não irrigados a margem do Rio São Francisco e no Agreste pernambucano, especificamente no vale do Ipojuca, nas cidades de São Joaquim do Monte, Bonito e Sairé e, no vale do Moxotó, nas cidades de Ibimirim e Inajá, no sertão do Estado.

Outro aspecto importante refere-se à produção de alimentos de origem animal. Segundo a pesquisa sobre Produção de Pecuária Municipal, também do IBGE, em 2012 o Estado ocupava a segunda colocação nacional no número de caprinos, com 18,6% e ovinos 14,4% do total nacional. Pernambuco hoje é o Estado que mais produz mel nos País com 26 toneladas da matéria prima, destacando-se o município de Araripina, Bodocó, Moreilândia e Ibimirim. Em relação à produção de ovos e aves o Estado Pernambuco é o maior produtor da região Nordeste, ocupando o 7º lugar na

produção de ovos, o 5º na produção de carne de frango no mercado nacional, exportando esses produtos para 142 países (IPA, 2013).

Pernambuco é o segundo estado produtor de leite na Região Nordeste, com a produção anual de 942 milhões de litros, (em torno de 2.616.761 litros/dia) superado apenas pela Bahia, com uma produção anual de 1.238,5 milhões de litros de leite (3.440.278 litros/dia). O Agreste é responsável pela concentração de 71,9%, o Sertão de 23,5%, a Mata de 3,4% e a Região Metropolitana do Recife de 0,9% pela produção diária de leite em Pernambuco, segundo dados do IBGE (2012). Esses resultados mostram a vocação do Estado para a exploração da pecuária leiteira bovina

Depois da cana-de-açúcar, a fruticultura é a segunda atividade agrícola mais importante da Mata Sul. De acordo com o IBGE (2012), a banana e o coco são as principais espécies cultivadas com 86,1 e 13,4 mil toneladas, respectivamente. A área plantada com as principais fruteiras é de 13.021 ha, desse total 77% são destinados ao cultivo da bananeira e 16% à cultura do coco. O restante é ocupado com cultivos de maracujá, mamão, limão, laranja, goiaba, mandioca e macaxeira que têm importância apenas nas áreas de agricultura de base familiar. Além da banana, coco, limão e maracujá, outras espécies nativas e naturalizadas apresentam enorme relevância para as populações locais, sobretudo pelo extrativismo praticado que garante renda para as famílias, como a mangaba, cajá, caju, sapoti, jaca, manga, fruta-pão, araçá, pitomba, azeitona. Áreas plantadas com fruteiras exóticas, como graviola e acerola, têm aumentado sensivelmente na região e seus produtos abastecem as agroindústrias locais e da Região Metropolitana do Recife.

## **1.2.2 Projeções futuras para o setor de alimentos**

Todo este crescimento observado em Pernambuco de produtos primários incentivou a instalações de indústrias beneficiadoras de alimentos em todo o Estado, em evidência à Mata Sul, onde tem desenvolvido e instalados fábricas de polpas de frutas, doces em conservas, laticínios, refino de óleos vegetais, panificações, e derivados da cana de açúcar. Com isso, pode-se observar uma ampliação significativa das possibilidades de celebração de convênios entre essas empresas e o IFPE para oferta de estágios e empregos, como sugere o levantamento de empresas que atuam no setor de alimentos na região.

A análise das empresas que atuam no setor de alimentos na região sinaliza positivamente para a possibilidade de inserção no mundo de trabalho de egressos do Curso Técnico em Alimentos. Principalmente porque o perfil estruturado para o curso considera as demandas sugeridas pelos segmentos de atuação de tais empresas. Assim, como pode ser constatado no Quadro 01, a seguir, é

possível identificar amplas possibilidades de contratação de profissionais e estagiários.

### Quadro 01 - Instituições/empresas que atuam no setor de alimentos - 2015

Município	Instituição/ Empresa	Projeção de contratação nos próximos 2 anos	Área de interesse de contratação profissionais	Convênios com IFPE(Sim/Não)
Rio Formoso	Usina Cucau	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de açúcar)	Sim
Sirinhaém	Usina Trapiche	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de açúcar)	Sim
Água Preta	Laticínio Leite Vida	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de iogurtes e bebida láctea)	Sim
Ipojuca	Usina Ipojuca	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de açúcar e álcool)	Sim
Maragogi	COOPEAGRO	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de polpas e sucos de frutas)	Sim
Ipojuca	Usina Salgado	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de açúcar)	Sim
Jaboatão dos Guararapes	Vitarela	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de bolachas e biscoitos)	Sim
Cabo de Santo Agostinho	Corn Products Brasil Ingredientes Industriais	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (processamento e refino de ingredientes industriais de origem agrícola)	Sim
Jaboatão dos Guararapes	Plus Vita do Nordeste	Perspectiva de contratação	Técnico em alimentos (controle de qualidade e produção de pães, biscoitos e bolachas)	Sim
Cabo de Santo Agostinho	Pepsico fabricação e comércio de produtos alimentícios	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de bebidas lácteas, achocolatados e salgadinhos)	Sim
Ipojuca	Arco do Brasil LTDA	Perspectiva de contratação	Técnico em Alimentos (produção de guloseimas)	Sim
Cabo de Santo Agostinho	BUNGE Alimentos	Perspectiva de contratação	Técnico de alimentos (controle de qualidade e refino de óleos vegetais)	Sim

Disponível em: [www.guiamais.com.br](http://www.guiamais.com.br) Acesso em 20.03.2015.

É também possível observar a diversidade de segmentos desenvolvidos por essas empresas, o que pode materializar demandas por Técnico em Alimentos e um amplo leque de áreas de atuação desses profissionais.

Outro aspecto relevante refere-se ao levantamento de instituições de ensino que ofertam cursos formação qualificação profissional equivalente ou similar ao Curso Técnico em Alimentos, conforme Quadro 02, abaixo.

**Quadro 02 - Instituições de ensino que ofertam o Curso Técnico em Alimentos ou similares**

Instituição	Distância do <i>campus</i> (em km)	Curso	Nível/modalidade	Média de concorrência em 2014	Média de concorrência em 2015
IFPE <i>Campus</i> Vitória de Santo Antão	126	Agroindústria	Técnico/ Integrado Técnico / Subsequente	1,91 2,49	1,95 2,86
IFPE <i>Campus</i> Belo Jardim	184	Agroindústria	Técnico/ Integrado Técnico / Subsequente	2,14 2,36	3,08 1,6

Como é possível constatar, não há registro de cursos similares no raio de 50 km. A formação de Técnico em Alimentos ou similares somente acontece no SENAI, em Recife, distante 109 km, no IFPE *Campus* Vitória de Santo Antão, distante 126 km, e no *Campus* Belo Jardim, a 185 km de Barreiros, todos em outra Região de Desenvolvimento (RD). Isto, *per se*, constitui indicativo da importância da oferta de um curso nesse segmento no IFPE *Campus* Barreiros, especialmente pelo seu caráter público e gratuito.

Importa destacar que essa constatação apenas traduz, em menor escala, a realidade da formação de profissionais no setor de alimentos no país. A formação de profissionais para atuarem nesta área ainda é restrita a algumas universidades, principalmente do centro – sul do país, através dos cursos de Engenharia de Alimentos e Nutrição. Alguns Institutos Federais também ofertam o curso de Técnico de Alimentos de nível médio, bem como Cursos Superiores de Tecnologia de Alimentos, contribuindo na formação do profissional para o acompanhamento das diversas etapas de industrialização de alimentos, atuando em conjunto com o engenheiro de alimentos, engenheiro químico, veterinário, agrônomo, biólogo, farmacêutico, nutricionista e demais áreas afins que trabalham com a inspeção, processamento e controle de qualidade de alimentos. Outra possibilidade para esse profissional é a atuação autônomo de atividades de produção, inspeção, controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, armazenamento, embalagens, distribuição e comercialização de alimentos.

Contudo, é possível que, na sua maioria, os recursos humanos não sejam suficientes e/ou qualificados para atuar na demanda existente da indústria de alimentos. A formação de recursos humanos é imprescindível para que a sociedade possa dispor de profissionais com comprovado conhecimento científico e tecnológico para desenvolver, com qualidade e segurança, funções ligadas ao processamento, armazenamento e distribuição de alimentos, com controle de qualidade e valor nutricional.

O grande desafio a ser enfrentado na busca de cumprir essa função é o de formar profissionais que sejam capazes de lidar com a rapidez da produção dos conhecimentos científicos e



tecnológicos e de sua transferência e aplicação construtiva na sociedade em geral e no mundo do trabalho, em particular.

A mundialização dos mercados, a nova ordem no padrão de relacionamento econômico entre as nações, o deslocamento da produção para outros mercados, a diversidade e multiplicação de produtos e de serviços, a tendência à conglomeração das empresas, à crescente quebra de barreiras comerciais entre as nações e à formação de blocos econômicos regionais, a busca de eficiência e de competitividade industrial, através do uso intensivo de tecnologias de informação e de novas formas de gestão do trabalho, são, entre outras, evidências das transformações estruturais que configuram a dimensão econômica da globalização e que também constituem desafios para a formação profissional.

Considerando este cenário, o IFPE *Campus* Barreiros, a partir do primeiro semestre de 2016 oferecerá o curso Técnico em Alimentos, fundamentado nas bases legais e nos princípios norteadores da educação brasileira explicitados na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) – Lei nº 9.394/96 e no conjunto de leis, decretos, pareceres e referências curriculares que normatizam a Educação Profissional e o Ensino Médio no âmbito do sistema educacional brasileiro, bem como nos documentos que versam sobre a integralização destes dois níveis que têm como pressupostos a formação integral do profissional cidadão (BRASIL, 2006).

Por fim, considera-se, também, para a oferta do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, a competência da Instituição definidas na legislação vigente. De fato, a Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criando o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco, preconiza em suas linhas gerais:

Art. 2º Os Institutos Federais são instituições de educação superior, básica e profissional, pluricurriculares e multicampi, **especializados na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino**, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com as suas práticas pedagógicas, nos termos desta Lei.

Com relação às Finalidades e Características dos Institutos Federais, é mencionado no Art.6º:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, **em todos os seus níveis e modalidades**, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

...

III – orientar sua oferta formativa em benefício da consolidação e **fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais**, identificados com base no mapeamento das potencialidades de desenvolvimento socioeconômico e cultural no

âmbito de atuação do Instituto Federal.

Cumprindo as finalidades estabelecidas pela política pública que instituiu a rede federal de educação tecnológica e profissional, o IFPE assumiu a função social e missão institucional de

promover a educação profissional, científica e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidade, com base na **indissociabilidade das ações de Ensino, Pesquisa e Extensão**, comprometida com uma prática cidadã e inclusiva, de modo a contribuir para a formação integral do ser humano e o desenvolvimento sustentável da sociedade (IFPE/PDI, 2009, p. 20)<sup>2</sup>.

Em conformidade com o que determina o Projeto de desenvolvimento Institucional (PDI) e com o Projeto Político-Pedagógico Institucionais (PPPI), a implantação do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio alinha-se com as políticas macro institucionais do IFPE. Assim, está presente também, como marco orientador do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), as decisões institucionais do IFPE inscritas nas diretrizes do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPPI), bem como na concepção da educação como uma prática social, conforme destacam esses documentos. Tal compreensão se materializa na função social definida coletivamente para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (IFPE) de promover educação científico-tecnológica-humanística, visando à formação do profissional cidadão crítico reflexivo, competente técnica e eticamente, comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais, em condições de atuar no mundo de trabalho na perspectiva da edificação de uma sociedade mais justa e igualitária, através da formação inicial e continuada de trabalhadores; da educação profissional de nível médio; da educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação; e da formação de professores fundamentada na construção, reconstrução do conhecimento.

Ademais, a proposta do Curso Técnico em Alimentos apresenta como diferencial, a possibilidade de atendimentos das necessidades de profissionais técnicos em alimentos pela carência destes profissionais nas indústrias locais e de produtos alimentícios acabados, agregando valor às matérias-primas produzidas na região, incentivando o desenvolvimento de tecnologias que vinculem a produção agropecuária com a indústria alimentícia. Esse elo é estabelecido pelos profissionais técnicos da área de alimentos, fundamentais para a criação de técnicas que reduzam o desperdício durante as etapas de colheita e/ou abate, transporte e processamento. Com isso, pretende contribuir para o cumprimento da função social e missão institucional do IFPE em observância das políticas públicas nacionais de formação e qualificação profissional nas quais encontra-se inscrito.

---

<sup>2</sup> Incorporado ao Projeto Político Pedagógico (PPPI) do IFPE como função social.

### 1.2.3 A educação profissional técnica articulada com o Ensino Médio na forma integrada: da concepção

A Lei nº 11.741/2008, em Seção acrescida à Lei de Diretrizes e Bases da educação nacional, Lei 9.394/1996, assim como os demais marcos legais da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, define que as formas possíveis de articulação entre a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e o Ensino Médio será feita nas formas Articulada com o Ensino Médio e Subsequente. A educação profissional técnica de nível médio articulada com o Ensino Médio pode ser desenvolvida na forma Concomitante, oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, e na forma Integrada, ofertada para aqueles que já concluíram o Ensino Fundamental.

No que concerne à forma Integrada de oferta dos cursos técnicos os ordenamentos legais em vigor também sinalizam para a necessidade de “ampliar a carga horária total do curso, a fim de assegurar, simultaneamente, o cumprimento das finalidades estabelecidas para a formação geral e as condições de preparação para o exercício de profissões técnicas” (Art. 4º § 2º da Resolução CNE/CEB nº 06/2012). Sendo assim, admite-se que os cursos técnicos integrados situam-se na confluência dos marcos legais e pedagógicos que fundamentam tanto o Ensino Médio quanto os Cursos Técnicos, uma vez que Educação Profissional Técnica de Nível Médio é uma das modalidades da Educação Básica, conforme define a Resolução CNE/CEB nº 4/2010 (Capítulo II, Modalidades da Educação Básica, Seção III, Educação Profissional e Tecnológica).

A ampliação da carga horária total do curso indicado pela legislação não significa a somatória da carga horária do Ensino Médio com a do Curso Técnico. Trata-se, como bem define o Parecer CNE/CEB nº 11/2012, de uma abordagem metodológica de modo que

Se este curso for articulado **mediante efetiva integração da formação técnica com o Ensino Médio, com o planejamento das atividades de ensino efetivamente integrado e não com duas formações distintas e meramente justapostas**, não há como discordar que tais conteúdos, devidamente relacionados e contextualizados uns com outros, deixem de ser repetidos numa e noutra suposta “parte”, propiciando, assim, contração da carga horária total do curso (p. 39).

No que se refere à formação geral propiciada no Ensino Médio, a legislação nacional prevê um currículo obrigatoriamente organizado em quatro áreas de conhecimento abordadas metodologicamente de modo a evidenciar os princípios da contextualização e da interdisciplinaridade ou outras formas de interação e articulação entre diferentes campos de saberes específicos, a saber: **Linguagens** (Língua Portuguesa; Língua Materna, para populações indígenas; Língua Estrangeira moderna; Arte, em suas diferentes linguagens: cênicas, plásticas e, obrigatoriamente, a musical; e

Educação Física); **Matemática**; **Ciências da Natureza** (Biologia; Física; Química); e **Ciências Humanas** (História; Geografia; Filosofia; e Sociologia).

Além da organização curricular por área de conhecimento, a legislação também prevê a obrigatoriedade de uma base nacional comum e de uma parte diversificada que devem constituir não blocos distintos, mas um todo integrado. Com isso a legislação sinaliza para a necessária integração de conhecimentos gerais e profissionais, na perspectiva da articulação entre saberes específicos. O que supõe uma concepção pedagógica sobre integração curricular.

De acordo com as Diretrizes Curriculares para a Educação Técnica de Nível Médio, o *currículo integrado* constitui pressuposto fundante dos cursos técnicos integrados. Com um currículo definido nesses termos, o que se pretende é a superação do dualismo entre o ensino propedêutico e profissional a partir de uma abordagem pedagógica que dê um sentido unitário à formação. Para tanto, o trabalho pedagógico requer uma organização do conhecimento e de um desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem que privilegie a aprendizagem dos conceitos “como sistema de relações de uma totalidade concreta que se pretende explicar e compreender, de sorte que o estudante desenvolva um crescente processo de autonomia em relação aos objetos do saber” (Parecer CNE/CE nº 11/2012, pag. 29).

No Brasil, a integração entre a Formação Geral e a educação profissional partiu da ideia de buscar a superação do dualismo entre a sociedade e a educação brasileira e as lutas pela democracia nos anos 1980, logo após a elaboração do primeiro projeto da LDB em consonância com os princípios de educação na Constituição de 1988.

Nesse projeto, segundo Frigotto, Ciavatta e Ramos (2010), buscava-se assegurar uma formação básica que superasse a dualidade entre cultura geral e cultura técnica, procurando estender ao ensino médio processos de trabalho que possibilitassem aprender não apenas a teoria, mas, também, a prática dos princípios científicos, num sentido de politecnia. Politecnia diz respeito ao “domínio dos fundamentos científicos das diferentes técnicas que caracterizam o processo de trabalho moderno” (SAVIANI, 2003, p. apud BRASIL, 2007). Esse ideário buscava romper com a dicotomia entre educação básica e técnica, resgatando o princípio da formação humana em sua totalidade.

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN nº 9.394/96), no capítulo que trata do Ensino Médio, determina que Art. 35 – O ensino Médio, etapa final da educação básica, com duração mínima de três anos, terá como finalidades:

- I – a consolidação e o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental, possibilitando o prosseguimento de estudos;
- II – a preparação básica para o trabalho e a cidadania do educando, para continuar aprendendo, de modo a ser capaz de se adaptar com flexibilidade a novas condições de ocupação ou aperfeiçoamento posteriores;

- III- o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- IV- a compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria com a prática, no ensino de cada disciplina.

Essas finalidades explicitam com clareza a intenção do legislador de superar a dualidade socialmente definida entre educação geral e educação para a formação profissional.

Para Kuenzer (2007), o Ensino Médio no Brasil tem-se constituído ao longo da história como o nível de mais difícil enfrentamento, em termos de sua concepção, estrutura e formas de organização, em decorrência de sua própria natureza de mediação entre a educação fundamental e a formação profissional *stricto sensu*, por isso constitui-se numa proposta pedagógica confusa e insatisfatória para atender suas finalidades: o aprofundamento dos conhecimentos adquiridos no ensino fundamental e a preparação básica para o trabalho e para cidadania por meio da autonomia intelectual e moral.

Essa dupla função é o que lhe confere ambiguidade não apenas por questões pedagógicas, mas, por questões políticas determinadas pelas mudanças nas bases de produção que se definem a partir da relação entre trabalho e educação. Como as funções essenciais do mundo da produção originam classes sociais diferenciadas com necessidades específicas, essas classes criam para si uma camada de intelectuais, que serão responsáveis pela sua homogeneidade, consciência e função, nos campos econômico, social e político. Formar esses intelectuais é função da escola, a partir das demandas de cada classe e das funções que lhes cabe desempenhar na divisão social e técnica do trabalho (KUENZER, 2007).

Um aspecto básico norteador da atual da política de oferta de cursos técnicos integrados é romper com a dualidade estrutural cultura geral *versus* cultura técnica, situação que viabiliza a oferta de uma educação academicista para os filhos das classes favorecidas socioeconomicamente e uma educação instrumental voltada para o trabalho para os filhos da classe trabalhadora, o que se tem chamado de uma educação pobre para os pobres.

Nesta concepção de educação integrada o que se busca é superar o ser humano dividido historicamente pela divisão social do trabalho entre a ação de executar e a ação de pensar. Trata-se de ultrapassar o conceito de preparação para o trabalho, reduzido ao aspecto operacional simplificado, para elevar à dimensão intelectual do trabalho como princípio educativo e formar trabalhadores capazes de atuar como cidadão integralmente desenvolvido em suas potencialidades. Essa reflexão sobre o trabalho como princípio educativo está relacionada à intencionalidade de que, por meio da ação educativa, os indivíduos/coletivos compreendem enquanto vivenciam e constroem sua própria formação (BRASIL, 2006).

Um dos desafios que envolvem essa proposta de formação integrada é que os cursos sejam organizados com itinerários formativos que possam transpor a oferta fragmentada e descontínua de formação profissional que não auxiliava os trabalhadores, seja para fins de exercício de uma ocupação, seja para o prosseguimento de estudos.

A formação integrada denota inovação pedagógica, caracterizada pela mudança do foco do mercado para a formação integrada dos sujeitos, como o Documento Base explicita (BRASIL, 2007, p. 41). O que se pretende é uma **integração epistemológica de conteúdos**, de **metodologias** e de **práticas educativas**. Refere-se a uma integração teoria-prática, entre o saber e o saber-fazer. Em relação ao currículo, pode ser traduzido em termos de integração entre uma formação humana mais geral, uma formação para o ensino médio e uma formação profissional.

É oportuno ressaltar que a Educação Profissional Técnica de Nível Médio contribui para o cumprimento dos direitos fundamentais do cidadão ao possibilitar, simultaneamente, o direito à educação e o direito ao trabalho. Nessa direção, os Institutos Federais assumem, no cenário nacional, uma posição estratégica na garantia do direito ao Ensino Médio de qualidade social.

#### **1.2.4 Os cursos integrados ao Ensino Médio nos Institutos Federais**

A Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, ao definir os objetivos dos Institutos Federais, ressalta a prioridade de atendimento da educação profissional técnica de nível médio, especialmente na forma de cursos integrados para os concluintes do Ensino Fundamental e para o público da educação de jovens e adultos. Esta prioridade está materializada na atual legislação, mediante o estabelecimento da garantia de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) das vagas para atender aos cursos técnicos integrados.

Essa política alinha-se a outros ordenamentos legais que preceituam a universalização do Ensino Médio. Com efeito, a Emenda Constitucional nº 59/2009, alterou a Constituição Federal, ampliando a escolaridade obrigatória de modo a assegurar o atendimento da população de 04 (quatro) aos 17 (dezesete) anos de idade, a ser implementado de forma gradativa até 2016, nos termos do Plano Nacional de Educação (PNE 2011/2020). A obrigatoriedade, que anteriormente contemplava apenas o Ensino Fundamental, passa a ser para toda a Educação Básica, o significa um importante avanço na direção da democratização do ensino e da universalização do Ensino Médio gratuito.

Sob esta ótica, os Institutos Federais, ao reservarem 50% de suas vagas para os cursos técnicos integrados, dão uma importante contribuição para a universalização do Ensino Médio e para a elevação do nível de escolarização da população brasileira. Com isso, também contribuem

duplamente: para a formação de profissionais com efetivas possibilidades de inserção no mundo produtivo e para o crescimento da renda real da população via aumento da escolaridade.

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) há uma relação entre renda e escolaridade. De fato, estudos realizados pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA)<sup>3</sup>, utilizando dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) 2012, o aumento da escolaridade está vinculado ao o crescimento da renda porque cada ano a mais de estudo tende a garantir ao trabalhador um ganho extra de remuneração.

A crescente universalização da Educação Básica, especialmente no Ensino Médio, contribui de forma significativa para reduzir a desigualdade no país. Uma análise desse cenário permite inferir que, cada vez mais, é exigido dos trabalhadores, uma maior e melhor qualificação. Nesse sentido, os Cursos Técnicos Integrados emergem como uma alternativa que, ao mesmo tempo em que fornecem uma formação geral, também profissionalizam, cumprindo objetivos vinculados à universalização do Ensino Médio e à preparação para o trabalho.

## 1.3 Objetivos

### 1.3.1 Objetivos gerais

- a) Promover uma sólida formação geral integrada com uma profissionalização de qualidade, orientada pela pesquisa como princípio pedagógico e fundamentada nos princípios da interdisciplinaridade e da contextualização, da integração entre a teoria e a prática, que consolide os conhecimentos adquiridos e permita a continuidade de estudos e a preparação básica para o trabalho mediante o acesso aos fundamentos científicos e tecnológicos, favorecendo a formação integral e o pleno exercício da cidadania ativa do profissional em formação;
- b) Formar profissionais técnicos de nível médio com competência técnica, ética, política e com elevado grau de conhecimento e de responsabilidade socioambiental para atuar no setor de alimentos nas atividades de beneficiamento, processamento, armazenamento bem como no controle de qualidade e comercialização dos alimentos, fundamentado nos princípios da segurança alimentar, contribuindo para a sua inserção crítica no mundo do trabalho e para

---

<sup>3</sup> Estudo relatado no documento *Comunicado do IPEA nº 160. Um retrato de duas décadas do mercado de trabalho brasileiro*. Estudo realizado utilizando os dados do IBGE/ PNAD, 2012.

participação no desenvolvimento social da região e do Estado de Pernambuco, na perspectiva do pleno exercício da cidadania.

### **1.3.2 Objetivos específicos**

- a) Proporcionar aos técnicos em formação a construção de saberes científicos e tecnológicos das diversas áreas do conhecimento que possibilitem a elevação da escolaridade de cidadãos e promovam as condições de laborabilidade, contribuindo para sua inclusão e permanência no mundo do trabalho e pleno exercício da cidadania;
- b) Desenvolver conhecimentos que favoreçam o domínio e a utilização de conceitos e ferramentas tecnológicas relativas aos segmentos de produção alimentícia, articulando teoria e prática na construção de soluções para o setor e atendimento das demandas da Agricultura familiar e das indústrias de alimentos;
- c) Formar profissionais competentes, aptos a desenvolverem atividades e técnicas que favoreçam o beneficiamento, industrialização, armazenamento e comercialização dos alimentos, tendo como base a evolução tecnológica, as tendências do mercado e o desenvolvimento sustentável;
- d) Propiciar uma formação humana e profissional que conduzam ao desenvolvimento de uma postura ética e de habilidades comportamentais, técnicas e organizacionais, construindo competências relativas à iniciativa, à liderança, à multifuncionalidade, à capacidade de trabalho em equipe e ao espírito empreendedor, constituintes do perfil de um profissional competente, com visão de futuro e responsabilidade socioambiental;
- e) Contribuir para a aprendizagem de competências de caráter geral, visando à formação de cidadãos mais aptos a assimilar mudanças, mais autônomos em suas escolhas, mais solidários, que acolham e respeitem as diferenças, pautando sua postura em princípios éticos de respeito aos direitos, as liberdades fundamentais do ser humano e aos princípios da convivência democrática;
- f) Desenvolver projetos de pesquisas com base em fundamentos científico-tecnológicos dos processos cognitivos e produtivos, tendo em vista o desenvolvimento de inovações tecnológicas direcionadas para o armazenamento industrialização, embalagem, estoques, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos;
- g) Promover projetos de extensão, relacionando a teoria com a prática, nas diversas áreas do saber do seu campo de atuação, contribuindo com a população dos assentamentos existentes



na região e com a comunidade em geral tanto no aspecto de difusão de tecnologias como no aspecto de seguridade dos alimentos.

#### 1.4 Requisitos e formas de acesso

Para ingresso no curso Técnico em Alimentos – Integrado, o candidato deverá **ter concluído o Ensino Fundamental ou equivalente**, conforme determinações legais em vigor. A admissão no curso dar-se-á mediante:

- a) **exame de seleção aberto**, onde os classificados serão matriculados compulsoriamente em todas disciplinas do primeiro período;
- b) **transferência** de alunos oriundos de outras instituições de educação profissional, mediante a existência de vagas e de acordo com as normas internas do IFPE, salvo nos casos determinados por lei, respeitando-se as competências adquiridas na unidade de origem;
- c) **convênios** com instituições públicas e/ou privadas, regulamentados na forma da lei.

O processo seletivo será anual e regulamentado através de edital próprio com indicação dos requisitos, condições e sistemática do processo, documentação exigida, além do número de vagas e número e periodicidade de entradas.

#### 1.5 Fundamentação legal

O Curso Técnico em Alimentos está inscrito no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos instituído pela Resolução CNE/CEB nº 03, de 09 de julho de 2008, fundamentada no Parecer CNE/CEB nº 11, de 12 de junho de 2008, e atualizado mediante o Parecer CNE/CEB nº 08 de 2014 e a Resolução nº 1, de 5 de dezembro de 2014 que atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Sua estrutura curricular observa as determinações legais dispostas na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB – Lei Federal nº 9.394/96 e suas alterações, conforme Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008; no Decreto Federal nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da LDB; na Resolução CNE/CEB nº 06/2012 e no Parecer CNE/CEB nº 11/2012 que instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Está ainda fundamentado na legislação a seguir:

**LEIS FEDERAIS**

- a) **Constituição Federal da República Federativa do Brasil, 1988.**
- b) **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações.** Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
- c) **Lei nº 9.503, de 23 de setembro de 1997.** Institui o Código de Trânsito Brasileiro.
- d) **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.** Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.
- e) **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências.
- f) **Lei nº 10.639, de 09 de janeiro de 2003.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências.
- g) **Lei nº 10.741, de 01 de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto do Idoso.
- h) **Lei nº 11.161, de 05 de Agosto de 2005.** Dispõe sobre o ensino de língua espanhola.
- i) **Lei nº 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".
- j) **Lei nº 11.684, de 02 de junho de 2008.** Altera o art. 36 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio.
- k) **Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008.** Altera dispositivos da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica.
- l) **Lei nº 11.769, de 18 de agosto de 2008.** Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na Educação Básica.
- m) **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 nº 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.

- n) **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.
- o) **Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010.** Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003.

## DECRETOS

- a) **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências.
- b) **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004.** Regulamenta o § 2º do art. 36 e os Arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.
- c) **Decreto nº 5.296 de 02 de dezembro de 2004.** Regulamenta as Leis nos 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências.
- d) **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005.** Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- e) **Decreto nº 6.571, de 17 de setembro de 2008.** Dispõe sobre o atendimento educacional especializado, regulamenta o parágrafo único do art. 60 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e acrescenta dispositivo ao Decreto no 6.253, de 13 de novembro de 2007. (Revogado pelo Decreto nº 7.611/ 2011, mas citado no Parecer CNE/CEB nº 11/2012).
- f) **Decreto nº 6.872, de 04 de junho de 2009.** Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento.

- g) **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.
- h) **Decreto nº 7.037, de 21 de dezembro de 2009.** Institui o Programa Nacional de Direitos Humanos.
- i) **Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.** Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.
- j) **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações - CBO/2002, para uso em todo território nacional.

### **PARECERES E RESOLUÇÕES DO CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**

- a) **Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de Julho de 2001.** Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.
- b) **Resolução CNE/CEB nº 02, de 11 de setembro de 2001.** Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.
- c) **Parecer CNE/CEB nº 35, de 05 de novembro de 2003.** Normas para a organização e realização de estágio de alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional.
- d) **Resolução CNE/CEB nº 01, 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.
- e) **Parecer CNE/CP nº 03, de 10 de março de 2004.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- f) **Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004.** Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.
- g) **Parecer CNE/CEB nº 39, 08 de dezembro de 2004.** Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.
- h) **Parecer CNE/CEB nº 40, de 08 de dezembro de 2004.** Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB).
- i) **Resolução nº 2, de 04 de abril de 2005.** Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação.

- j) **Parecer CNE/ CEB nº 18, de 08 de agosto de 2007.** Esclarecimentos para a implementação da Língua Espanhola como obrigatória no Ensino Médio, conforme dispõe a Lei nº 11.161/2005.
- k) **Parecer CNE/CEB nº 11, de 12 de junho de 2008.** Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- l) **Resolução CNE/CEB nº 03, de 9 de julho de 2008.** Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- m) **Parecer CNE/CEB Nº 22, de 08 de outubro de 2008.** Inclusão obrigatória das disciplinas de Filosofia e Sociologia no currículo do Ensino Médio.
- n) **Resolução nº 01, de 15 de maio de 2009.** Dispõe sobre a implementação da Filosofia e da Sociologia no currículo do Ensino Médio, a partir da edição da Lei nº 11.684/2008, que alterou a Lei nº 9.394/1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).
- o) **Parecer CNE/CEB nº 07, de 07 de abril de 2010.** Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.
- p) **Resolução nº 04, de 13 de julho de 2010.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.
- q) **Parecer CNE/CP nº 08 de 06 de março de 2012.** Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- r) **Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012.** Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- s) **Parecer CNE/CEB nº 03, de 26 de janeiro de 2012.** Atualização do Catálogo Nacional de cursos Técnicos de Nível Médio.
- t) **Resolução nº 04, de 06 de junho de 2012.** Dispõe sobre a alteração na Resolução CNE/CEB nº 3, de 6 de junho de 2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio.
- u) **Parecer CNE/CEB nº 05, de 05 de maio de 2011.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- v) **Resolução CNE/ CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012.** Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.
- w) **Parecer CNE/CP nº 14, de 06 de junho de 2012.** Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
- x) **Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.

- y) **Parecer CNE /CEB nº 11, de 09 de maio de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio.
- z) **Resolução CNE/ CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012.** Instituem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio.
- aa) **Resolução do Conselho Nacional dos Direitos do Idoso nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre a inserção nos currículos mínimos nos diversos níveis de ensino formal, de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria.

### **LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO**

- a) **Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968.** Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio.
- b) **Resolução normativa nº 24, de 18 de fevereiro de 1970.** Autoriza os Conselhos Regionais de Química a procederem ao registro de técnicos industriais.
- c) **Decreto nº 90.922, de 06 de fevereiro de 1985.** Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau.

### **NORMAS INTERNAS DO IFPE**

- a) **Resolução IFPE/CONSUP nº 04/2015.** Organização Acadêmica Institucional.

## **1. 6 Perfil profissional de conclusão<sup>4</sup>**

O Técnico em Alimentos é o profissional de nível médio que planeja e coordena atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos, orientando, acompanhando e controlando as etapas da industrialização de alimentos bem como o tratamento de seus efluentes.

Responde tecnicamente por unidades, processos e produtos oriundos dos alimentos. Supervisiona e realiza análises laboratoriais de controle de qualidade no tocante aos seus aspectos: físico-químicos, microbiológicos, sensoriais e toxicológicos, bem como em unidades de armazenamento e comercialização de alimentos.

---

<sup>4</sup> Perfil definido considerando o disposto no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos 2012 e na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

É também o profissional apto a executar o processamento industrial, do recebimento e conservação da matéria-prima à comercialização dos produtos alimentícios, insumos e equipamentos. Está igualmente qualificado para utilizar instrumentos de análises de riscos de processos, de acordo com os princípios de segurança, de higiene industrial, controle fitossanitário, ambiental e destinação final de produtos.

O Técnico em Alimentos pode ainda aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade, participando de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos de origem vegetal e animal e processos.

Além disso, o perfil do Técnico em Alimentos exige uma sólida formação geral que contribua para o domínio dos conhecimentos científicos inerentes às técnicas e tecnologias, necessários ao desenvolvimento profissional, de modo a permitir sua inserção e permanência no mundo do trabalho. Requer também a capacidade de continuar aprendendo, adaptando-se com flexibilidade às mudanças da ocupação no mundo do trabalho e o desenvolvimento de competências referentes ao gerenciamento do próprio aperfeiçoamento profissional e formação continuada, sendo capaz de produzir novos conhecimentos e participar como sujeito na vida social, política e cultural, de forma ativa, participativa e solidária, consciente de seu papel de cidadão.

### **1.6.1 Competências profissionais**

Para atender às exigências de formação previstas no perfil de conclusão, o **Técnico em Alimentos** deverá mobilizar conhecimentos, saberes e competências profissionais requeridos pela natureza do trabalho, colocando em ação valores, conhecimentos e habilidades necessários para o desempenho profissional competente na área. Nessa direção, a definição do perfil profissional de conclusão do egresso considerou, conforme orienta o Parecer CNE/CEB nº 11, de 09 de maio de 2012, conhecimentos, saberes e competências profissionais:

- a) **Gerais**, requeridas para o trabalho em termos de preparação básica, objeto prioritário do Ensino Médio, enquanto etapa de consolidação da Educação Básica;
- b) **Comuns** ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, no qual se enquadra a habilitação profissional Técnico em Alimentos;
- c) **Específicas** da habilitação profissional.

#### **1.6.1.1 Competências profissionais gerais da Base Comum**

A formação geral da Base Comum, que integra as áreas de conhecimento do currículo do Ensino Médio, tem papel fundamental para a formação do Perfil do Egresso proposto. Nesse sentido, a

formação profissional é obtida a partir de componentes organizados nas áreas da Matemática, das Ciências da Natureza, das Ciências Humanas e das Linguagens e sua articulação com os componentes de Formação Específica. Nessa direção, entende-se que a integração de conhecimentos gerais e profissionais na perspectiva da articulação entre saberes gerais e específicos, buscará privilegiar a pesquisa como eixo nucleador da prática pedagógica.

Os componentes curriculares do Ensino Médio devem ser articulados de uma forma harmoniosa e interdisciplinar de modo a desenvolver, nos estudantes, a visão necessária do universo dos conhecimentos científicos e da sua relação com a compreensão e atuação no mundo contemporâneo e no mundo do trabalho, em sua ação cotidiana, enquanto cidadão, bem como na sua futura atividade profissional, contribuindo na apreensão e utilização das tecnologias modernas.

É preciso gerar a visão das ciências como construções que se originam nas mais diversas áreas da atividade humana, de modo que os estudantes compreendam a maneira como elas se desenvolvem por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas e saibam relacionar o desenvolvimento científico com as transformações da sociedade. O que implica em compreender que a evolução científica e as transformações da sociedade são processos contínuos nos quais todos participam na medida em que os conhecimentos, métodos e procedimentos próprios da Ciência contribuem no desenvolvimento e aperfeiçoamento de suas atividades no campo profissional, fazendo parte de diversos setores da vida humana.

Para tanto, espera-se que a formação propiciada pelos componentes curriculares da Base Comum do Curso Ensino Médio permita aos estudantes o desenvolvimento das competências gerais da base comum, considerando as áreas de conhecimento, conforme descrito na seção a seguir.

### **A) Linguagens**

Esta área é composta pelos componentes curriculares de Língua Portuguesa; Língua Estrangeira Moderna (Língua Inglesa e Língua Espanhola); Arte, em suas diferentes linguagens: cênicas, plásticas e, obrigatoriamente, a musical; e Educação Física.

As competências que serão construídas aqui dizem respeito à formação de significados que serão de grande valia para a aquisição e formalização de todos os conteúdos curriculares. Com essas linguagens deseja-se estabelecer correspondência não apenas entre as formas de comunicação – das quais as artes e as atividades corporais e desportivas fazem parte inseparável – como evidenciar a importância de todas as linguagens enquanto constituintes dos conhecimentos e das identidades dos estudantes, de modo a contemplar as possibilidades artísticas, lúdicas e motoras de conhecer o mundo.



Sendo assim, os componentes curriculares dessa área de conhecimento não visam apenas o domínio técnico, mas principalmente à utilização das diversas linguagens em diferentes contextos, sendo essenciais para o exercício da cidadania.

Estes componentes visam o desenvolvimento das seguintes competências:

- a) Compreender e usar os sistemas simbólicos das diferentes linguagens como meio de organização cognitiva da realidade pela constituição de significados, expressão, comunicação, informação e desenvolvimento da identidade cultural;
- b) Confrontar opiniões e pontos de vista sobre as diferentes linguagens e suas manifestações específicas;
- c) Analisar, interpretar e aplicar os recursos expressivos das linguagens, relacionando textos com seus contextos, mediante a natureza, função, organização, estrutura das manifestações, de acordo com as condições de produção e recepção;
- d) Compreender e utilizar a Língua Portuguesa como instrumento de comunicação, acesso ao conhecimento e exercício da cidadania, geradora de significação e integradora da organização do mundo, tendo em vista as interações e expressões do sujeito em práticas socioculturais;
- e) Desenvolver competências comunicativas em Língua estrangeira para promover a internacionalização e o acesso à informações de outras culturas e grupos sociais, tendo como referência o Quadro Comum Europeu.

## **B) Matemática**

Os saberes construídos nessa área de conhecimento visam qualificar o estudante para a utilização da Matemática na resolução de problemas práticos do cotidiano ou pertinentes à habilitação profissional, compreendendo-a como ciência que é historicamente construída, possui características próprias e se organiza via teoremas e demonstrações. Também contribui na modelagem de fenômenos de outras áreas do conhecimento, sendo imprescindível para o desenvolvimento científico e tecnológico.

Esta área contempla apenas o componente curricular Matemática e visa o desenvolvimento das seguintes competências:

- a) Compreender conceitos, procedimentos e estratégias lógico-matemáticas e aplicá-las a situações diversas no contexto das ciências, da tecnologia e das atividades cotidianas;
- b) Identificar, analisar e aplicar conhecimentos sobre valores de variáveis, representados em gráficos, diagramas ou expressões algébricas, realizando previsão de tendências, extrapolações e interpolações e interpretações;

- c) Analisar qualitativamente dados quantitativos representados gráfica ou algebricamente relacionados a contextos socioeconômicos, científicos ou cotidianos;
- d) Identificar, representar e utilizar o conhecimento geométrico para a compreensão e da ação sobre a realidade;
- e) Compreender o caráter aleatório e não determinístico dos fenômenos naturais e sociais e utilizar instrumentos adequados para medidas, determinação de amostras e cálculo de probabilidades.

### **C) Ciências da Natureza**

Essa área de conhecimento favorece a construção de uma visão do mundo natural e das suas relações e visa contribuir para o entendimento do significado da ciência e da tecnologia na vida humana e social, possibilitando ao aprendiz uma participação ativa diante das inúmeras questões políticas e sociais para cuja compreensão e solução as Ciências da Natureza são uma referência relevante.

Esta área é composta pelos componentes curriculares Física, Química e Biologia e visa o desenvolvimento das seguintes competências:

- a) Compreender as ciências como construções humanas, assimilando como elas se desenvolvem por acumulação, continuidade ou ruptura de paradigmas, relacionando o desenvolvimento científico com a transformação da sociedade;
- b) Apropriar-se dos conhecimentos da física, da química e da biologia e aplicar esses conhecimentos para explicar o funcionamento do mundo em sua totalidade, afim de planejar, executar e avaliar ações de intervenção na realidade socioambiental.
- c) Analisar e aplicar métodos e procedimentos próprios das ciências naturais;
- d) Identificar variáveis relevantes e selecionar os procedimentos necessários para a produção, análise e interpretação de resultados de processos ou experimentos científicos e tecnológicos;
- e) Relacionar o desenvolvimento das ciências naturais com o desenvolvimento tecnológico, na busca de soluções para os problemas relacionados à área de conhecimento.
- f) Analisar o impacto das tecnologias associadas às ciências naturais na sua vida pessoal, nos processos de produção, no desenvolvimento do conhecimento e na vida social;
- g) Aplicar as tecnologias associadas às ciências naturais na escola, no trabalho e em outros contextos relevantes para sua vida.

#### **D) Ciências Humanas**

Essa área de conhecimento é responsável pelo desenvolvimento da compreensão do significado da identidade, da sociedade e da cultura que configuram os diferentes componentes curriculares que a constitui, sendo imprescindível para o desenvolvimento da autonomia e para o exercício crítico, consciente e reflexivo da cidadania.

Os componentes que constituem a área de Ciências Humanas são História, Geografia, Sociologia e Filosofia. O ensino destes componentes, visa o desenvolvimento das seguintes competências:

- a) Analisar o desenvolvimento da sociedade como processo de ocupação de espaços físicos e as relações dos seres vivos com a paisagem, em seus desdobramentos político sociais, culturais, econômicos e ambientais;
- b) Compreender a produção e o papel histórico das instituições sociais, políticas e econômicas, associando-as às práticas dos diferentes grupos e atores sociais, aos princípios que regulam a convivência em sociedade, aos direitos e deveres da cidadania, à justiça e à distribuição dos benefícios econômicos;
- c) Traduzir os conhecimentos sobre indivíduo, a sociedade, a economia, e suas práticas sociais e culturais de forma crítica, representando o protagonismo frente da dinâmica contemporânea;
- d) Compreender a sociedade, sua gênese e transformação e os múltiplos fatores que nelas intervêm, como produtos da ação humana e os movimentos históricos sociais como orientadores da dinâmica dos diferentes grupos de indivíduos;
- e) Reconhecer e vivenciar os elementos locais a partir de um perspectiva regional, considerando os aspectos ambientais, sociais e culturais;
- f) Identificar os princípios das tecnologias associadas ao conhecimento do indivíduo, da sociedade e da cultura, entre as quais as de planejamento, organização, gestão, trabalho de equipe, associando aos problemas que se propõem resolver;
- g) Analisar o impacto das tecnologias associadas às ciências humanas sobre sua vida pessoal, os processos de produção, o desenvolvimento do conhecimento e a vida social;
- h) Compreender a importância das tecnologias contemporâneas de comunicação e informação para o planejamento, gestão, organização, fortalecimento do trabalho de equipe;
- i) Aplicar as tecnologias das ciências humanas na escola, no trabalho e outros contextos relevantes para sua vida, ressaltando o direito à diversidade.

Além das competências de formação geral, é importante o desenvolvimento de

competências comuns ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia e as competências inerentes à habilitação profissional.

### **1.6.1.2 Competências comuns ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia**

O curso Técnico em Alimentos inscreve-se no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia que compreendem tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de alimentos e bebidas e contemplam ações de planejamento, operação, implantação e gerenciamento além de aspectos relacionados à aplicação metodológica e normas de segurança e de qualidade. Nesse sentido, possibilitam à formação de profissionais cujo desenvolvimento e formas de atuação consideram competências que são comuns a esse Eixo Tecnológico, tais como:

- a) 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;
- b) Empregar as aplicações de informática (software) específicas da formação, contribuindo para o aprimoramento do uso de ferramentas computacionais na área de atuação profissional, de modo a possibilitar a expansão das atividades produtivas;
- c) Desenvolver processos de investigação relacionados à inovação tecnológica e científica pertinentes ao setor de alimentos, habilitando-se a contribuir na implementação de novas proposições para o mundo produtivo;
- d) Empregar os fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos no segmento de alimentos, relacionando teoria e prática nas diversas áreas do saber;
- e) Adotar uma cultura de ética profissional e transparência como valores sociais, desenvolvendo atitudes de cooperação, de convivência com as diversidades humanas e de relações interpessoais pautadas pela ética, de modo a possibilitar o trabalho em equipe com iniciativa, criatividade e sociabilidade;
- f) Desenvolver atitudes empreendedoras, a partir de subsídios que possibilitem conhecimento e o emprego dos principais conceitos de empreendedorismo e cooperativismo na elaboração de um Plano de Negócios e no gerenciamento de negócios;
- g) Identificar condições adequadas de saúde e segurança do trabalho, construindo uma cultura que privilegie a qualidade de vida como valor e responsabilidade individual e coletiva no ambiente de trabalho;
- h) Atuar profissionalmente em conformidade com normas técnicas e de segurança;
- i) Realizar, no âmbito do exercício profissional, atividades voltadas para a conservação do meio ambiente essenciais à qualidade de vida e sua sustentabilidade;

- j) Identificar e correlacionar o conjunto dos aspectos sociais, econômicos, culturais e éticos envolvidos nas questões ambientais;
- k) Empregar normas técnicas e a legislação pertinente à formação, utilizando esse conhecimento na definição de soluções para problemas inerentes à sua profissão;
- l) Aplicar conceitos referentes à qualidade e à produtividade, desenvolvendo conhecimentos que possibilitem a gestão dos processos inerentes ao segmento de alimentos.

### **1.6.1.3 Competências da formação específica da habilitação profissional**

Ao concluir o Curso Técnico de Alimentos Integrado ao Ensino Médio, o egresso deverá apresentar um conjunto de competências que permitam a sua atuação no setor de alimentos, respeitando as atribuições legais e atendendo às exigências no mundo do trabalho, o que requer uma sólida base de conhecimentos tecnológicos, aliados ao desempenho com competência. São também requeridas capacidades de criatividade e, sobretudo, a adaptação às novas situações. Assim, são exigidas competências, tais como:

- a) Descrever e utilizar técnicas que favoreçam o beneficiamento, industrialização, armazenamento e comercialização dos alimentos;
- b) Identificar e utilizar os equipamentos necessários à implementação de indústrias de processamento de alimentos;
- c) Utilizar, de forma competente, técnicas e tecnologias no manuseio de alimentos “in natura” e industrializados;
- d) Reconhecer os principais grãos, raízes, tubérculos e derivados, utilizando métodos de processamento e conservação que proporcionem o uso seguro na alimentação humana;
- e) Analisar os riscos presentes nos locais de atuação do Técnico em Alimentos, reconhecendo os riscos e doenças ocupacionais, métodos de prevenção e segurança no ambiente de trabalho;
- f) Desenvolver uma visão global e sistemática dos processos e métodos de panificação, tendo como fundamento o conhecimento sobre as principais matérias primas, instalações, máquinas, normas de qualidade, processamento, equipamentos, distribuição e comercialização da panificação;
- g) Descrever métodos objetivos e subjetivos utilizados na análise sensorial de alimentos, desenvolvendo a habilidade de avaliação mediante a evocação, medição, análise e interpretação das reações às características dos alimentos conforme são percebidos pelos sentidos;
- h) Controlar os alimentos considerando seus aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais e toxicológicos;

- i) Compreender e utilizar técnicas que auxiliem no melhoramento e na produção de novos alimentos, bem como a utilização de resíduos, transformando-os em produtos de alto valor agregado que viabilizem a geração de fontes de renda;
- j) Compreender, do ponto de vista teórico e prático, a importância da obtenção higiênica do leite, sua composição química, beneficiamento, transporte e armazenamento e impactos ambientais, considerando a legislação específica e aspectos relacionados à tecnologia e controle de qualidade de leite e derivados;
- k) Desenvolver conhecimentos e saberes técnico-científicos referentes ao planejamento, implantação, gerenciamento e análise de projetos agroindustriais, em conformidade com normas técnicas e de segurança vigentes;
- l) Elaborar e executar projetos em indústrias/empresas da área, contribuindo no desenvolvimento de tecnologias para os setores produtivos de produtos alimentícios;
- m) Analisar e definir os alimentos em termos de potencial de toxicidade, identificando os agentes tóxicos gerados da matéria prima durante o processamento dos alimentos, insumos e produtos acabados;
- n) Compreender e utilizar os processos envolvidos na conservação de alimentos, visando à oferta de produtos alimentícios com qualidade nutricional e condições higiênicas que assegurem seu consumo ao longo da vida de prateleira;
- o) Descrever a morfologia, fisiologia, reprodução e classificação dos micro-organismos, identificando aspectos que permitam o controle e o uso, de forma aplicada, na indústria de alimentos;
- p) Planejar, ativar e avaliar os procedimentos de higienização na indústria, favorecendo o processamento de alimentos em condições seguras e livres de contaminações de modo a atender a legislação específica e garantir a qualidade do produto final ofertado ao consumidor;
- q) Identificar as ferramentas de controle de qualidade, os padrões de identidade e qualidade dos produtos alimentícios, tendo em vista o atendimento dos requisitos legais que garantem a produção de alimentos seguros ao consumidor;
- r) Aplicar técnicas de colheita, pós-colheita, beneficiamento, processamento, armazenamento e transporte das frutas e hortaliças e de seus derivados;
- s) Reconhecer a cana-de-açúcar como matéria-prima utilizada no processamento de alimentos e bebidas, aplicando as técnicas que favorecem o beneficiamento, industrialização, armazenamento e comercialização dos produtos derivados destinados ao consumo humano;

- t) Identificar os princípios básicos das reações bioquímicas ocorridas durante o processamento, a conservação e armazenamento dos alimentos, assegurando seu valor nutricional e sensorial adequado ao consumo humano;
- u) Compreender as condições e os microrganismos que promovem a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, favorecendo o controle de qualidade e o uso de maneira benéfica no processamento de alimentos;
- v) Analisar o valor nutricional dos alimentos “in natura” e processados, reconhecendo seus benefícios e possíveis riscos para a saúde humana;
- w) Preparar e executar análises físico-químicas, utilizando metodologias apropriadas no controle de qualidade dos alimentos em toda cadeia do processamento, observando a legislação em vigor e de modo a garantir a segurança alimentar;
- x) Reconhecer processo de obtenção higiênica e humanitária da carne, seu valor nutricional, identificando técnicas de processamento utilizados na elaboração de novos produtos que promovam a redução de problemas de perecibilidade no transporte e armazenamento;
- y) Identificar as diferentes espécies de pescados, sua obtenção higiênica e humanitária, valor nutricional e fatores que promovem a conservação, bem como a aplicação de técnicas de processamento que visam o aumento da estabilidade no armazenamento.

### **1.6.2 Campo de atuação**

Com base nesse perfil, o Técnico em Alimentos pode atuar em indústrias alimentícias diversas, em centros de pesquisa, laboratórios de avaliação da qualidade, vigilância sanitária e empresas de comercialização de alimentos. Assim, tem como principal campo de atuação as instituições públicas, privadas e do terceiro setor que demandem profissionais com essa qualificação, tais como:

- a) Indústrias de alimentos e bebidas;
- b) Indústrias de produção e distribuição de matérias-primas e insumos para processos e produtos;
- c) Locais de comercialização de alimentos;
- d) Entrepostos de armazenamento e beneficiamento;
- e) Laboratórios, órgão de pesquisa, consultoria e inovação tecnológica;
- f) Laboratórios de controle de qualidade de alimentos;
- g) Órgãos de assistência técnica e extensão;

- h) Unidades de tratamento de resíduos;
- i) Unidades agroindustriais;
- j) Unidades de elaboração e preparação de alimentos;
- k) Órgãos de fiscalização sanitária e proteção ao consumidor;
- l) Como autônomos;
- m) Outros órgãos ou empresas que mantenham atividades na área de alimentos.

## 1.7 Organização Curricular

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio apresenta uma organização curricular pautada nos princípios básicos do currículo Integrado, tendo como principais eixos estruturantes a ciência, a cultura, o trabalho e a tecnologia, numa perspectiva que busque a constituição de um sujeito omnilateral, através da integração das dimensões fundamentais da vida que estruturam a prática social.

Com isso, propõe-se que a formação geral e a formação técnica sejam interligadas e inseparáveis, com o intuito de que o processo de formação do estudante não resulte somente em um técnico ou somente um sujeito a mais que possui um ensino médio concluído, mas sim que vise o pleno desenvolvimento do sujeito em todas as dimensões da vida.

Nesse sentido, é preciso que se trabalhe na perspectiva da politecnicidade, entendida aqui como uma educação que possibilite a compreensão dos princípios científicos, tecnológicos e históricos de produção do conhecimento, orientando o estudante na realização das inúmeras escolhas que fizer ao longo da vida.

Assim, a organização curricular proposta para o curso observa as determinações legais vigentes e está estruturada em uma matriz pedagógica constituída por uma base de conhecimentos científicos, tecnológicos e humanísticos de:

- a) **Formação geral**, que integra componentes curriculares das três áreas de conhecimento constitutivas da Base Comum Nacional do Ensino Médio (Linguagens, Ciências Humanas, Ciências da Natureza e Matemática); e uma Parte Diversificada, cujos conteúdos curriculares visam complementar e enriquecer o currículo e a formação profissional, assegurando a contextualização dos conhecimentos diante das diferentes realidades. A proposta é de articulação da Base Nacional Comum com a Parte Diversificada de modo a constituir um todo integrado, não podendo ser consideradas como dois blocos distintos;



- b) **Formação profissional**, que integra componentes curriculares da formação específica da habilitação, voltadas para uma maior compreensão das relações existentes no mundo do trabalho, tendo como horizonte uma articulação entre esses conhecimentos específicos e as disciplinas das áreas do Ensino Médio.

Essa estrutura organizacional é sustentada por concepções e princípios pedagógicos que norteiam as decisões curriculares, conforme descrito a seguir.

### **1.7.1 Concepções e princípios pedagógicos**

Considerando-se que a ênfase no trabalho não deve ser reduzida à preocupação em preparar o trabalhador para atender apenas as demandas do mercado de trabalho, nem apenas destacar as dimensões relativas à produção e às transformações técnicas, uma vez que, os vínculos entre educação, escola e trabalho situam-se numa perspectiva mais ampla, tendo em vista a constituição histórica do ser humano, de sua formação intelectual e moral, sua autonomia e liberdade individual e coletiva, sua emancipação.

O trabalho contempla, assim, uma forma de produção da vida material a partir do qual se produzem distintos sistemas de significação. A cultura compreende toda forma de produção da vida material e imaterial e compõe um sistema de significações envolvido em todas as formas de atividade social. Por ser produto da atividade humana, não se pode ignorar sua dimensão histórica. Partindo do princípio que cultura e conhecimento são produzidos nas e pelas relações sociais, o currículo não pode ser pensado fora dessas relações, uma vez que, tal como a cultura, é compreendido como prática de significação, e assim sendo, vincula-se à prática produtiva, às relações sociais e de poder, enfim a uma prática que produz identidades sociais.

O currículo integrado é, portanto, uma possibilidade de inovar pedagogicamente na concepção de Ensino Médio, em resposta aos diferentes sujeitos sociais para os quais se destina, por meio de uma concepção que considera o mundo do trabalho e que leva em conta os mais diversos saberes produzidos em diferentes espaços sociais. Abandona-se, assim, a perspectiva de formação exclusivamente para o mercado de trabalho para assumir a formação integral dos sujeitos, como forma de compreender e se compreender no mundo.

O desafio de formar profissionais competentes na perspectiva da cidadania, da humanização dos sujeitos e da formação técnica e científica, requer como fundamento uma concepção de ensino que privilegie o (re) conhecimento da realidade, a análise reflexiva sobre essa realidade para, a partir daí, agir para transformá-la ou pelo menos indicar caminho para superação das dificuldades. Nesse sentido, é de fundamental importância que o currículo contemple não apenas

a formação em termos de saber acadêmico em si mesmo, mas que também seja pautado na perspectiva da formação do estudante como sujeito social, que busca compreender criticamente o Mundo e o Lugar onde vive como realidades inseparáveis.

Além disso, a intencionalidade e a direção do processo formativo não podem prescindir de uma *práxis* pedagógica alicerçada no diálogo e numa metodologia orientada para abordagens teóricas e práticas, capaz de promover uma aprendizagem significativa, contribuindo efetivamente para a construção de conhecimentos e saberes necessários aos profissionais em formação. Trata-se, portanto, de uma metodologia que privilegia a articulação teoria-prática e o trabalho enquanto princípios que norteiam a organização curricular. Pauta-se, também, pelos princípios mencionados a seguir:

- a) *Trabalho, ciência, tecnologia e cultura* como dimensões indissociáveis da formação humana e como princípios educativos que permitem a compreensão do significado econômico, social, histórico, político e cultural do processo de produção da existência e de objetivação da vida humana.
- a) Sólida formação científico-humanística e na articulação do binômio teoria – prática na sua atuação profissional;
- b) Formação do sujeito histórico, ético, social e ambientalmente comprometido, capaz de contribuir para a transformação da realidade.
- c) Contextualização e interdisciplinaridade do conhecimento como princípios pedagógicos que conduzem à aprendizagem significativa;
- d) A pesquisa como princípio educativo promovendo a construção da autonomia intelectual;
- e) Investigação voltada à solução de problemas na área da habilitação;
- f) Articulação das esferas do ensino, da pesquisa e da extensão;
- g) Perspectiva sociointeracionista da aprendizagem como subsídio para a *práxis* pedagógica.
- h) Articulação dos conteúdos ministrados de modo a possibilitar o aprofundamento das especificidades de seu respectivo campo de conhecimento e, ao mesmo tempo, propiciar o encontro de saberes, procedimentos e atitudes de outros campos do conhecimento, sem perder de vista os objetivos e os fundamentos teórico-metodológicos contemplados em cada componente;
- i) Incorporação de práticas didático-pedagógicas que valorizem a autonomia do profissional em formação, a postura crítica e a emancipação do estudante, fazendo repercutir, na sua formação global, os preceitos da cidadania, como o respeito à diversidade, com vistas à permanente consolidação de uma sociedade democrática.

Considerando essas premissas, o currículo foi elaborado contemplando as competências profissionais fundamentais formação geral e da habilitação, tendo em vista o desenvolvimento do perfil profissional de conclusão, prevendo situações que levem o participante a vivenciar o processo de *ação-reflexão-ação*, a mobilizar e articular com pertinência conhecimentos, habilidades e valores em níveis crescentes de complexidade. Para tanto, a abordagem dos conhecimentos privilegia os princípios da contextualização e da interdisciplinaridade, agregando competências relacionadas com as novas tecnologias, trabalho individual e em equipe e autonomia para enfrentar diferentes desafios do mundo do trabalho com criatividade e flexibilidade.

O pleno desenvolvimento dessa proposição supõe a materialização de tais princípios na organização curricular do curso, conforme descrito a seguir.

### **1.7.2 Estrutura Curricular**

O Curso Técnico em Alimentos, objeto do presente Projeto Pedagógico, é um curso profissionalizante presencial desenvolvido na forma Integrada ao Ensino Médio, destinado exclusivamente para aqueles que já concluíram o Ensino Fundamental. Ofertado na modalidade presencial, em período integral e com duração de 03 (três) anos, o referido curso está organizado em 06 (seis) períodos semestrais, verticalizados e sequenciais, sem saídas intermediárias de qualificação, apresentando uma carga horária de 3516,7 horas distribuídas nos períodos, mais 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado obrigatório, perfazendo um total de 3666,7 horas.

Cada período está organizado em 20 (vinte) semanas letivas de trabalho escolar efetivo e estruturado por componentes curriculares fundamentados em bases científicas e tecnológicas, contemplando um conjunto de competências profissionais que visam à construção gradativa do Perfil do Profissional projetado.

Os conteúdos tecnológicos estão organizados respeitando a sequência lógica, didaticamente recomendada e visando à formação integral do Técnico em Alimentos. Sendo assim, o I Período apresenta uma carga horária de 583,3 horas (700 horas-aula) e estão organizados de modo a promover a apropriação, prioritariamente, de conhecimentos básicos de formação geral, mas já com a inserção de componentes específicos da habilitação; o II e III Períodos, ambos com 600 horas cada (720 horas-aula) aprofundam a formação geral e específica iniciada no primeiro semestre; o IV Período, 616,7 horas (740 horas-aula), e V período, com 583,3 horas (700 horas-aula) e VI Período com 533,3 (640 horas aula) embora abordem aspectos da formação geral, têm como foco promover a continuidade da qualificação do educando, tratando, majoritariamente, das bases tecnológicas

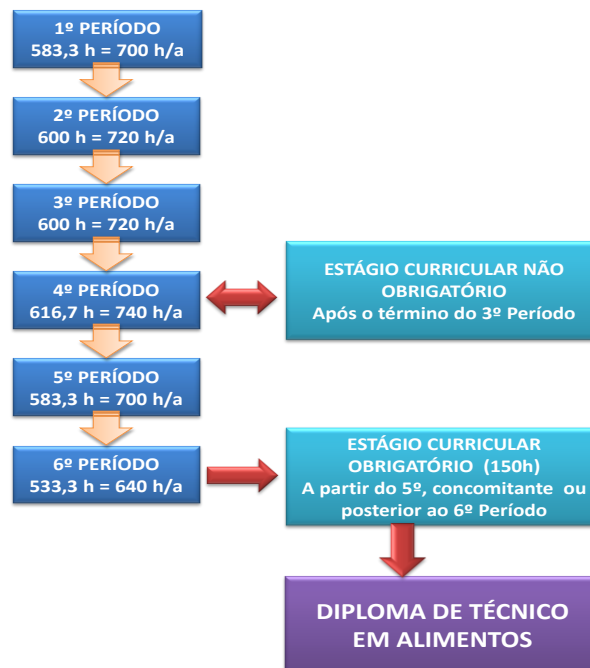
pertinentes à habilitação profissional. Além disso, o VI período finaliza o processo formativo, buscando, mediante o Estágio Profissional Supervisionado com 150 horas, construir uma síntese dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos neste e nos períodos anteriores.

A estrutura curricular também contempla conteúdos voltados para temáticas, obrigatórias, em todos os níveis e modalidades da Educação Básica, por força da legislação em vigor, tais como: ética, relações étnico-raciais, História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, Direitos Humanos, educação ambiental, educação alimentar, direitos dos idosos e acessibilidade. Tratadas transversalmente no currículo do curso, essas temáticas estão presentes em todos os componentes curriculares, naquilo que é pertinente e possível de estabelecer uma relação apropriada, seja como conteúdo ou na perspectiva de abordagem metodológica do tema.

Os conteúdos tecnológicos estão organizados respeitando a sequência lógica, didaticamente recomendada e visando à formação completa do Técnico em Alimentos. Ao concluir todos os componentes curriculares, mais o Estágio Profissional Obrigatório o estudante concluirá o curso e receberá o diploma de Técnico em Alimentos, conforme Itinerário Formativo apresentado na próxima seção.

### 1.7.3 Desenho curricular

O desenho curricular previsto para o Curso Técnico em Alimentos pode ser melhor observado no Itinerário Formativo a seguir.



**Figura 01.** Itinerário Formativo do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

A carga horária do Curso de Técnico em Alimentos será integralizada no período de 03 (três) anos ou seis semestres. O limite máximo para conclusão será de 06 (seis) anos ou doze semestres, em conformidade com a legislação vigente, as normas internas da Instituição e observando o disposto na Matriz Curricular do curso, a seguir.

As competências e ementas dos componentes curriculares do Curso Técnico em Alimentos encontram-se descritas nos Itens Ementário e no Apêndice “Programas de Ensino” deste documento.

#### **1.7.4 Fluxograma**

O fluxograma a seguir sintetiza a composição da formação ao longo do curso, apresentando esquematicamente, por período, a carga horária, créditos e pré-requisitos dos componentes curriculares da Base Nacional Comum e da Parte Diversificada, bem como a dos componentes curriculares específicos da habilitação, constantes na Matriz Curricular.

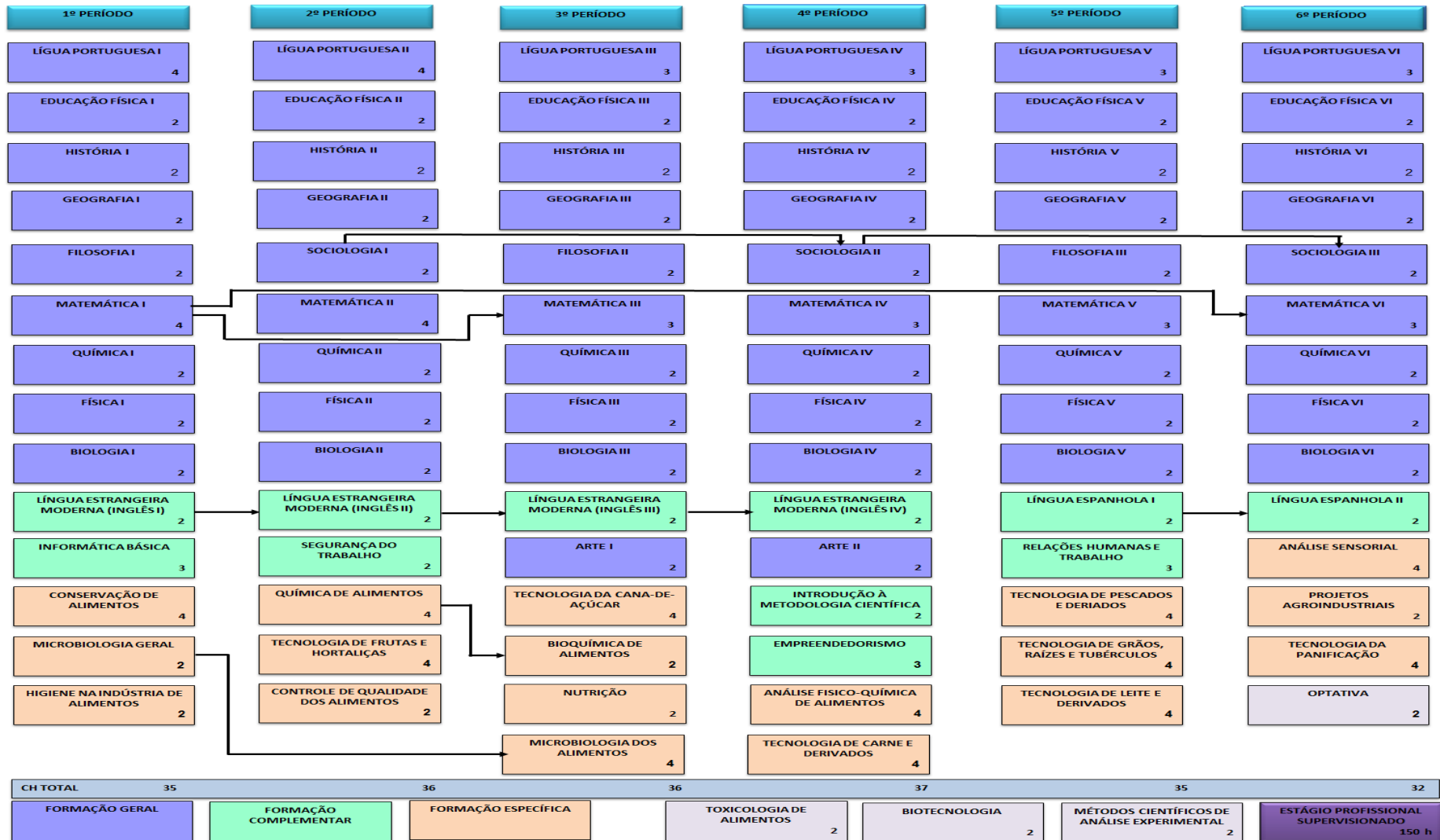


Figura 02 – Fluxograma do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio.

PPPC Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Matriz Curricular 2016.1

### **1.7.5 Matriz Curricular**

A concepção de Matriz Curricular adotada difere conceitualmente de um quadro que contém a mera definição de componentes curriculares por período letivo que pode ser organizado na forma de módulo, período ou série e suas respectivas cargas horárias. Trata-se de uma concepção de currículo que se materializa na organização do curso como um todo a partir do Perfil profissional, Competências, Bases Tecnológicas e Ementas, desdobradas e em consonância com o perfil de formação projetado. Também compreende a concepção pedagógica, a natureza da formação pretendida, a gestão das condições dadas e requeridas para o desenvolvimento do curso concernente com a modalidade de oferta e os processos de acompanhamento e de avaliação.

Nessa perspectiva, a Matriz Curricular está organizada a partir do perfil profissional que se desdobra na definição dos saberes, conhecimentos e competências profissionais que se materializam nas ementas. Contudo, isso não significa prescindir da apresentação de um quadro que sintetize as decisões pedagógicas adotadas no Curso Técnico em Alimentos, e que permita visualizar rapidamente informações relevantes, conforme apresentado a seguir.

## 1.7.5.1 Síntese da Matriz Curricular

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO - IFPE CAMPUS BARREIROS										
CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS - INTEGRADO					EIXO TECNOLÓGICO: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA					
MATRIZ CURRICULAR - ANO DE IMPLANTAÇÃO: 2016.1					REGIME: SEMESTRAL					
CARGA HORÁRIA TOTAL: 3516,7 h					CARGA HORÁRIA TOTAL HORAS-AULA: 4220 h/a					
ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO: 150 h					CARGA HORÁRIA TOTAL COM ESTÁGIO: 3666,7 h					
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÍNIMA: 06 SEMESTRES					SEMANAS LETIVAS: 20					
PERÍODO DE INTEGRALIZAÇÃO MÁXIMA: 12 SEMESTRES					HORA-AULA: 50 min					
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL										
Lei nº 9.394/1996 - Lei nº 11.741/2008 - Lei Federal nº 11.788/2008 - Decreto nº 5.154/2004 - Parecer CNE/CEB nº 35/2003 - Resolução CNE/CEB nº 01/2004 - Parecer CNE/CEB nº 39/2004 - Parecer CNE/CEB nº 40/2004 - Parecer CNE/CEB nº 11/2008 - Resolução CNE/CEB nº 03/2008 - Parecer CNE/CEB nº 07/2010 - Resolução nº 04/2010 - Parecer CNE/CEB nº 05/2011 - Resolução CNE/CEB nº 02/2012 - Parecer CNE/CEB nº 03/2012 - Resolução CNE/CEB nº 04/2012 - Parecer CNE/CEB nº 11/2012 - Resolução CNE/CEB nº 06/2012										
	ÁREAS DE CONHECIMENTO	COMPONENTES CURRICULARES	PERÍODOS						CHT	
			I	II	III	IV	V	VI	(h/a)	(h/r)
BASE COMUM	LINGUAGENS	Língua Portuguesa	4	4	3	3	3	3	400	333,3
		Arte			2	2			80	66,7
		Educação Física	2	2	2	2	2	2	240	200
	CIÊNCIAS HUMANAS	História	2	2	2	2	2	2	240	200
		Geografia	2	2	2	2	2	2	240	200
		Sociologia		2		2		2	120	100
	FILOSOFIA	Filosofia	2		2		2		120	100
		Matemática	4	4	3	3	3	3	400	333,3
	CIÊNCIAS DA NATUREZA	Química	2	2	2	2	2	2	240	200
		Física	2	2	2	2	2	2	240	200
Biologia		2	2	2	2	2	2	240	200	
<b>SUBTOTAL</b>			<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>2560</b>	<b>2133,3</b>
PARTE DIVERSIFICADA	FORMAÇÃO COMPLEMENTAR	Língua Estrangeira Moderna (Inglês)	2	2	2	2			160	133,3
		Língua Espanhola (Opcional)					2	2	80	66,7
		Introdução à Metodologia Científica				2			40	33,3
		Informática Básica	3						60	50
		Relações Humanas e Trabalho					3		60	50
		Empreendedorismo				3			60	50
		Segurança do Trabalho		2					40	33,3
<b>SUBTOTAL</b>			<b>5</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>350</b>
<b>TOTAL - FORMAÇÃO GERAL</b>			<b>27</b>	<b>26</b>	<b>24</b>	<b>29</b>	<b>23</b>	<b>20</b>	<b>2980</b>	<b>2483,3</b>
BASES TECNOLÓGICAS	FORMAÇÃO ESPECÍFICA	Conservação de Alimentos	4						80	66,7
		Microbiologia Geral	2						40	33,3
		Higiene na Indústria de Alimentos	2						40	33,3
		Química de Alimentos		4					80	66,7
		Controle de Qualidade dos Alimentos	2						40	33,3
		Tecnologia de Frutas e Hortaliças		4					80	66,7
		Tecnologia da Cana-de-Açúcar			4				80	66,7
		Bioquímica de Alimentos			2				40	33,3
		Microbiologia de Alimentos			4				80	66,7
		Nutrição			2				40	33,3
		Análise Físico-química de Alimentos				4			80	66,7
		Tecnologia de Carnes e Derivados				4			80	66,7
		Tecnologia de Pescado e Derivados					4		80	66,7
		Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos					4		80	66,7
		Tecnologia de Leite e Derivados					4		80	66,7
		Análise Sensorial						4	80	66,7
		Projetos Agroindustriais						2	40	33,3
Tecnologia de Panificação						4	80	66,7		
Opativa						2	40	33,3		
<b>TOTAL - FORMAÇÃO TÉCNICA</b>			<b>8</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>1240</b>	<b>1033,3</b>
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>35</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>32</b>	<b>4220</b>	<b>3516,7</b>
<b>SUBTOTAL POR PERÍODO (h/a)</b>			<b>700</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>740</b>	<b>700</b>	<b>640</b>	<b>4220</b>	
<b>SUBTOTAL POR PERÍODO (h/r)</b>			<b>583,3</b>	<b>600,0</b>	<b>600,0</b>	<b>616,7</b>	<b>583,3</b>	<b>533,3</b>		<b>3516,7</b>
<b>ESTÁGIO PROFISSIONAL SUPERVISIONADO (h/r)</b>									<b>150</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL (h/r)</b>									<b>3666,7</b>	

\* A CHT dos componentes curriculares é produto da CHS (Carga Horária Semanal) X S/L (Semanas Letivas) de cada Período.

\*\*Estágio Profissional Supervisionado obrigatório de 150 horas a partir do 5º período ou após o último período.

PPPC Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio. Matriz Curricular 2016.1



### 1.7.4.2 Componentes curriculares optativos

Com é possível observar a Matriz Curricular do Curso Técnico em Alimentos contempla a oferta de componentes curriculares optativos, observando um total de 33,3 horas (40 horas-aula) obrigatórias, possibilitando aos estudantes do 6º período optar cursar um, entre os componentes previamente definidos. São, portanto, componentes curriculares de livre escolha do estudante, cuja carga horária está, obrigatoriamente, contemplada na Matriz Curricular do curso.

Estes componentes oportunizarão a ampliação de espaços de diálogo, construção do conhecimento e de tecnologias importantes para o desenvolvimento da sociedade e para construção do perfil profissional de conclusão.

São possibilidades de disciplinas optativas:

**Quadro 03 – Componentes curriculares optativos**

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS	PERÍODO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			CHT		Aulas Teóricas (h/a)	Aulas Práticas (h/a)	
			h/r	h/a			
Biotecnologia	6º	2	33,3	40	15	25	Sem pré-requisito
Métodos Científicos para Análise Experimental	6º	2	33,3	40	30	10	Sem pré-requisito
Toxicologia de Alimentos	6º	2	33,3	40	40		Sem pré-requisito

O detalhamento da organização acadêmica dos períodos letivos que constituem a formação está especificado no Quadro 04 a seguir.

### 1.7.6 Organização acadêmica dos períodos letivos

Do ponto de vista da distribuição dos componentes curriculares por período, o Quadro 03, a seguir, apresenta carga horária total, carga horária teórica e prática, bem como os créditos.

**Quadro 04 – Distribuição dos componentes curriculares por período**

COMPONENTES CURRICULARES	PERÍODO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			CHT		Aulas Teóricas (h/a)	Aulas Práticas (h/a)	
			h/r	h/a			
Língua Portuguesa I	1º	4	66,7	80	80		
Educação Física I	1º	2	33,3	40	10	30	
História I	1º	2	33,3	40	40		
Geografia I	1º	2	33,3	40	30	10	
Filosofia I	1º	2	33,3	40	40		
Matemática I	1º	4	66,7	80	80		
Química I	1º	2	33,3	40	36	4	
Física I	1º	2	33,3	40	30	10	

COMPONENTES CURRICULARES	PERÍODO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			CHT		Aulas Teóricas (h/a)	Aulas Práticas (h/a)	
			h/r	h/a			
Biologia I	1º	2	33,3	40	30	10	
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) I	1º	2	33,3	40	20	20	
Informática Básica	1º	3	50,0	60	20	40	
Conservação de Alimentos	1º	4	66,7	80	80		
Microbiologia Geral	1º	2	33,3	40	20	20	
Higiene na Indústria de Alimentos	1º	2	33,3	40	40		
<b>SUBTOTAL</b>		<b>35</b>	<b>583,3</b>	<b>700</b>	<b>556</b>	<b>144</b>	
Língua Portuguesa II	2º	4	66,7	80	80		
Educação Física II	2º	2	33,3	40	10	30	
História II	2º	2	33,3	40	40		
Geografia II	2º	2	33,3	40	30	10	
Sociologia I	2º	2	33,3	40	36	4	
Matemática II	2º	4	66,7	80	80		
Química II	2º	2	33,3	40	36	4	
Física II	2º	2	33,3	40	30	10	
Biologia II	2º	2	33,3	40	30	10	
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) II	2º	2	33,3	40	20	20	Inglês I
Segurança do Trabalho	2º	2	33,3	40	40		
Química de Alimentos	2º	4	66,7	80	80		
Controle de Qualidade dos Alimentos	2º	2	33,3	40	40		
Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2º	4	66,7	80	30	50	
<b>SUBTOTAL</b>		<b>36</b>	<b>600</b>	<b>720</b>	<b>582</b>	<b>138</b>	
Língua Portuguesa III	3º	3	50,0	60	60		
Arte I	3º	2	33,3	40	30	10	
Educação Física III	3º	2	33,3	40	10	30	
História III	3º	2	33,3	40	40		
Geografia III	3º	2	33,3	40	30	10	
Filosofia II	3º	2	33,3	40	40		
Matemática III	3º	3	50,0	60	60		Matemática I
Química III	3º	2	33,3	40	30	10	
Física III	3º	2	33,3	40	30	10	
Biologia III	3º	2	33,3	40	30	10	
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) III	3º	2	33,3	40	20	20	Inglês II
Tecnologia da Cana-de-açúcar	3º	4	66,7	80	30	50	
Bioquímica de Alimentos	3º	2	33,3	40	40		Química de Alimentos
Microbiologia de Alimentos	3º	4	66,7	80	30	50	Microbiologia Geral
Nutrição	3º	2	33,3	40	40		
<b>SUBTOTAL</b>		<b>36</b>	<b>600</b>	<b>720</b>	<b>520</b>	<b>200</b>	
Língua Portuguesa IV	4º	3	50,0	60	60		
Arte II	4º	2	33,3	40	30	10	
Educação Física IV	4º	2	33,3	40	10	30	
História IV	4º	2	33,3	40	40		
Geografia IV	4º	2	33,3	40	30	10	
Sociologia II	4º	2	33,3	40	40		Sociologia I
Matemática IV	4º	3	50,0	60	60		

COMPONENTES CURRICULARES	PERÍODO	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA				Pré-requisitos
			CHT		Aulas Teóricas (h/a)	Aulas Práticas (h/a)	
			h/r	h/a			
Química IV	4º	2	33,3	40	32	8	
Física IV	4º	2	33,3	40	30	10	
Biologia IV	4º	2	33,3	40	30	10	
Língua Estrangeira Moderna (Inglês) IV	4º	2	33,3	40	20	20	Inglês III
Introdução à Metodologia Científica	4º	2	33,3	40	40		
Empreendedorismo	4º	3	50,0	60	44	16	
Análise Físico-química de Alimentos	4º	4	66,7	80	30	50	
Tecnologia de Carnes e Derivados	4º	4	66,7	80	30	50	
<b>SUBTOTAL</b>		<b>37</b>	<b>616,7</b>	<b>740</b>	<b>526</b>	<b>214</b>	
Língua Portuguesa V	5º	3	50,0	60	60		
Educação Física V	5º	2	33,3	40	10	30	
História V	5º	2	33,3	40	40		
Geografia V	5º	2	33,3	40	30	10	
Filosofia III	5º	2	33,3	40	40		
Matemática V	5º	3	50,0	60	60		
Química V	5º	2	33,3	40	32	8	
Física V	5º	2	33,3	40	40		
Biologia V	5º	2	33,3	40	30	10	
Língua Espanhola I (Opcional)	5º	2	33,3	40	20	20	
Relações Humanas e Trabalho	5º	3	50,0	60	60		
Tecnologia de Pescados e Derivados	5º	4	66,7	80	30	50	
Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos	5º	4	66,7	80	70	10	
Tecnologia de Leite e Derivados	5º	4	66,7	80	30	50	
<b>SUBTOTAL</b>		<b>35</b>	<b>583,3</b>	<b>700</b>	<b>532</b>	<b>168</b>	
Língua Portuguesa VI	6º	3	50,0	60	60		
Educação Física VI	6º	2	33,3	40	10	30	
História VI	6º	2	33,3	40	40		
Geografia VI	6º	2	33,3	40	30	10	
Sociologia III	6º	2	33,3	40	36	4	Sociologia II
Matemática VI	6º	3	50,0	60	60		
Química VI	6º	2	33,3	40	32	8	
Física VI	6º	2	33,3	40	40		
Biologia VI	6º	2	33,3	40	30	10	
Língua Espanhola II (Opcional)	6º	2	33,3	40	20	20	Língua Espanhola I
Análise Sensorial	6º	4	66,7	80	40	40	
Projetos Agroindustriais	6º	2	33,3	40	20	20	
Tecnologia da Panificação	6º	4	66,7	80	10	70	
Optativa (Toxicologia de Alimentos)	6º	2	33,3	40	40		
Optativa (Métodos Científicos para Análise Experimental)	6º	2	33,3	40	40		
Optativa (Biotecnologia)	6º	2	33,3	40	30	10	

<b>SUBTOTAL</b>		<b>32</b>	<b>533,3</b>	<b>640</b>	<b>448</b>	<b>192</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>211</b>	<b>3516,7</b>	<b>4220</b>	<b>3164</b>	<b>1056</b>	
<b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b>			<b>150</b>				
<b>TOTAL GERAL</b>			<b>3666,7</b>				

\* 01 (um) crédito corresponde a 20 (vinte) horas-aula no semestre.

\*\*Os totais não computam a carga horária do componente curricular opcional Língua Espanhola.

### 1.7.7 Orientações metodológicas

A referência teórico-metodológica proposta para o curso explora processos que articulam aspectos teóricos e práticos. O objetivo é oportunizar, mediante oportunidades pedagógicas diversas, um processo de ensino aprendizagem consistente, que promova a construção dos conhecimentos que tornam possíveis as competências profissionais previstas no perfil de conclusão do profissional que se pretende formar.

Assim, o desenvolvimento das práticas pedagógicas no decorrer do curso privilegiará a pesquisa como procedimento metodológico compatível com uma prática formativa, contínua e processual, na sua forma de instigar seus sujeitos a procederem com investigações, observações, confrontos e outros procedimentos decorrentes das situações–problema propostas e encaminhadas. A perspectiva é de consolidação da cultura de pesquisa, individual e coletiva, como parte integrante da construção do ensino-aprendizagem.

Visando à plena realização dessa abordagem metodológica, a prática docente buscará desenvolver os componentes curriculares de forma inovadora, para além da tradicional exposição de conteúdo, apoiada por materiais didáticos e equipamentos adequados à formação pretendida. As atividades, conforme sua natureza e singularidade, poderão ser desenvolvidas em ambientes pedagógicos distintos e podem envolver:

- a) Projetos pedagógicos, na perspectiva da Pedagogia de Projetos, como procedimento metodológico voltado para investigação científica;
- b) Pesquisas;
- c) Aulas teóricas com utilização de equipamento multimídia, vídeos, slides, entre outros equipamentos, visando à apresentação e problematização do conhecimento a ser trabalhado, seguida de discussão e troca de experiências;
- d) Aulas práticas em laboratório e instalações industriais para melhor vivência e compreensão dos tópicos teóricos;
- e) Seminários;
- f) Visitas técnicas a empresas e indústrias da região;

- g) Palestras, oficinas, eventos com profissionais da área, entre outras práticas educativas.

### **1.7.7.1 Práticas pedagógicas interdisciplinares**

O curso Técnico em Alimentos buscará implementar práticas interdisciplinares por meio de Projetos Integradores entre as disciplinas, contemplando a articulação entre ensino, pesquisa e extensão. A organização desse trabalho fica a cargo da Coordenação de Curso por meio de encontros periódicos. O referido projeto integrador, quando for o caso, deve estar explicitado na metodologia dos Programas de Ensino de todas as disciplinas envolvidas e ser capaz de integrar áreas de conhecimento, de apresentar resultados práticos e objetivos e que tenham sido propostos pelo coletivo envolvido no projeto. Durante o período letivo serão organizados momentos onde as produções resultantes das práticas interdisciplinares possam ser compartilhadas.

Para além das **atividades de ensino**, o Curso Técnico em Alimentos também prevê outras práticas pedagógicas referentes às **atividades de extensão, iniciação científica e monitoria**, como forma de materializar a tríade ensino-pesquisa-extensão, conforme previsto na função social e na missão institucional do IFPE. Com isso, também pretende contribuir para a integração entre os saberes, para a produção do conhecimento e intervenção social, assumindo a pesquisa como princípio pedagógico. Nessa direção, o Curso Técnico em Alimentos terá como horizonte o desenvolvimento de atividades importantes no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão.

### **1.7.7.2 Atividades de pesquisa e extensão**

O princípio da indissociabilidade entre as atividades de ensino, pesquisa e extensão assumido pelo IFPE na sua missão institucional, indica que os cursos técnicos não podem prescindir de contemplar esta abordagem em seus Projetos Pedagógicos. Isto porque essas atividades, mesmo que possam ser realizadas em tempos e espaços distintos, tem como eixo fundamental o cumprimento da função social da Instituição de democratizar o saber e contribuir para a construção de uma sociedade ética e solidária.

O ensino é o processo de compartilhar os saberes construídos historicamente, portanto, tem caráter reflexivo, pois implica o desejo de compreender o mundo, a partir das atividades humanas, ou seja, a partir das interações que os sujeitos realizam entre si e com a natureza. Embora nesse processo estejam envolvidos sujeitos que ensinam e sujeitos que aprendem não se trata de um processo de transmissão, porque o ato de conhecer pressupõe ação do sujeito que conhece, isto é, ao conhecer o sujeito estabelece relações entre os diversos saberes e, assim, pode produzir novos

saberes, que promoverão o desenvolvimento da cultura e da tecnologia.

Nessa perspectiva, o ensino é transformador e democrático, garantindo o respeito às individualidades. As ações e os meios devem contemplar ao mesmo tempo o contexto e as diversas dimensões da formação do sujeito, pois se deseja que este se constitua cidadão. Isso pressupõe o comprometimento de cada um com o processo pedagógico. O desejo e o empenho em promover inovações são condição necessária para atender às diversidades, respeitando a pluralidade cultural. Se o estudante chega à escola com carência de conteúdos, isso não poderá, de modo algum, levar os atores do processo ao imobilismo ou à simplificação. Ao contrário, é preciso incorporar a ideia de que as diferenças em sala representam uma vantagem. Mesmo que signifique maior complexidade para a atuação do professor, não podemos estabelecer o fracasso, mas sim, perceber os limites como um desafio, buscando alternativas. Explorar as diferenças é uma alternativa. Instigar aquele aluno que está mais à frente em termos de conteúdos para que ajude o colega, para que trabalhe em equipe poderá ser também, um ato educativo.

Todavia, o ensino não se resume em compartilhar saberes já produzidos. Se o professor e o estudante forem sujeitos ativos no processo ensino aprendizagem, o espaço escolar será, também, um espaço para produzir novos saberes, evidentemente, considerando as possibilidades de cada momento da vida escolar. O fundamental é entender que se as relações que se estabelecem na escola são marcadas pela ação crítica e criadora, o exercício da investigação e da pesquisa será incorporado como prática, seja no processo pedagógico, seja nos processos de realimentação do trabalho docente, no sentido de dar maior consistência às relações que se estabelecem entre escola e o contexto.

Realizar pesquisa significa, então, articular os saberes existentes com as necessidades dos indivíduos e da sociedade, uma vez que ciência e tecnologia são produções humanas marcadas por escolhas políticas e culturais. Sendo assim, quando se trata de pesquisa no *Campus* Barreiros, busca-se uma concepção de pesquisa na perspectiva de construção coletiva. Isso significa que a pesquisa terá de ir além do caráter acadêmico atrelado à formação. Ela será, sobretudo, uma resposta às necessidades que emergem na articulação entre currículos e anseios da comunidade. Além de desenvolver o ensino e realizar pesquisas é indispensável que a escola alcance a comunidade.

Realizar esforços no sentido de colaborar com a articulação da Instituição com as famílias e a comunidade, além de ser preceito legal definido na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, sinaliza para atividades de extensão. Com isso, se posiciona como espaço privilegiado para articular os saberes que constituem os currículos, além de significar efetivamente a atuação do *Campus* de forma solidária e responsável, respondendo a problemas de ordem social e tecnológica.

Nessa perspectiva, as atividades de pesquisa e extensão no âmbito do Curso Técnico em

Alimentos do Instituto Federal de Pernambuco, *Campus Barreiros*, buscarão complementar a formação teórica, contribuindo para a prática formativa ao instigar os sujeitos a procederem com investigações, observações, confrontos e outros procedimentos decorrentes de situações problema que podem ser objeto de pesquisa. A perspectiva maior é a da consolidação da cultura da pesquisa e da extensão como parte integrante da construção do ensino-aprendizagem, possibilitando, desta forma, a construção de conhecimentos que tornam possíveis o desenvolvimento de conhecimentos, saberes e competências previstas no perfil do profissional que se pretende formar.

Para a execução destas atividades a proposta é buscar apoio financeiro junto aos órgãos de fomento e, particularmente, nos programas subsidiados pelo próprio IFPE, tais como o Programa de Incentivo a Bolsas de Iniciação Científica - Técnico (PIBIC) e o Programa de Incentivo a Bolsas de Extensão (PIBEX). Pretende-se que os projetos sejam multidisciplinares e desenvolvidos sob a orientação e coordenação de professores que atuam no curso.

### **1.7.7.3 Atividades de monitoria**

As atividades de monitoria no curso Técnico em Alimentos são entendidas como um incentivo ao discente que possibilita uma ampliação do espaço de aprendizagem, visando o aperfeiçoamento do seu processo de formação e a melhoria da qualidade do ensino.

O programa de monitoria destinado aos discentes dos cursos técnicos e superiores tem como objetivo geral incentivar ao corpo discente, ampliando o espaço de aprendizagem proporcionando aos estudantes, visando ao aperfeiçoamento do seu processo de formação e à melhoria da qualidade do ensino<sup>5</sup>.

Além disso, o programa de monitoria visa promover o desenvolvimento de aptidões para a docência, complementar a formação acadêmica do estudante monitor, compartilhar conhecimentos através da interação entre estudantes, favorecer a cooperação entre docentes e estudantes visando a melhoria da qualidade de ensino, contribuir para a redução dos problemas de repetência e evasão e aprofundar os conhecimentos teóricos e metodológicos que, aliados à prática pedagógica favoreçam subsídios para uma futura inserção no mundo do trabalho.

Assim, as atividades de monitoria podem intensificar e assegurar a cooperação entre estudantes e professores nas atividades acadêmicas relativas às atividades do ensino; subsidiar trabalhos acadêmicos orientados por professores, através de ações multiplicadoras e por meio do esclarecimento de dúvidas quanto ao conteúdo e de realização das atividades propostas; possibilitar um aprofundamento teórico e o desenvolvimento de habilidades de caráter pedagógico; contribuir para

---

<sup>5</sup> Conforme o edital de monitoria 2015.1 do IFPE – Campus Barreiros.

a melhoria do ensino, colaborando com o professor do componente curricular no estabelecimento de melhoria e/ou de novas práticas e experiências pedagógicas.

Nessa direção, o curso realizará esforços no sentido de proporcionar aos estudantes a oportunidade de participar do Programa de Monitoria subsidiado pelo IFPE, inclusive com fornecimento de bolsas através do Programa Institucional de Monitoria do *Campus Barreiros*.

### **1.7.8 Prática profissional**

O curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio contempla, conforme Quadro 04 acima, um montante de carga horária de aulas práticas. Tais aulas podem constituir oportunidades de envolvimento dos estudantes em *práticas profissionais* diversas, articuladas no âmbito dos componentes curriculares dos períodos letivos. O que se pretende é que a adoção de tais práticas oportunize propostas interdisciplinares e o planejamento integrado.

A prática profissional proposta rege-se pelos princípios de equidade, flexibilidade, aprendizado continuado e acompanhamento total ao estudante (orientado em todo o período de sua realização). Assim, no próprio ambiente escolar, a partir do ingresso dos estudantes, nos laboratórios e em salas ambiente serão realizadas práticas orientadas e supervisionadas, podendo abranger atividades presenciais computadas na carga horária obrigatória, tais como: trabalho de campo, estudo de casos, atividade em laboratório, projetos, atividades de extensão, de monitoria, de iniciação científica, práticas laboratoriais de ensino, desenvolvimento de instrumentos e equipamentos, conhecimento do mercado e empresas, pesquisas individuais e em equipe e projetos, entre outras atividades que o(s) professor(res) julgar(em) adequadas, sempre em conformidade o perfil de conclusão do curso. Desse modo, importa que tais estratégias sejam intencionalmente planejadas, executadas e avaliadas, constando no Plano de Trabalho do Professor.

Além disso, terá como prática profissional privilegiada fora do cômputo da carga horária mínima do curso, atividades de extensão, iniciação científica e de monitoria, bem como 150 horas de Estágio Profissional Supervisionado obrigatório, com possibilidade de realização de Estágio não obrigatório após o término do 3º período, conforme descrito na seção a seguir.

#### **1.7.8.1 Estágio profissional supervisionado**

As atividades desenvolvidas durante o Estágio devem viabilizar uma aproximação maior com a realidade do mundo do trabalho na área específica de formação. Seu objetivo é oportunizar o contato com o ambiente de trabalho possibilitando a aquisição de conhecimentos teórico-práticos,



valores, atitudes e habilidades presentes nas relações de trabalho, constituindo-se em uma síntese das práticas profissionais desenvolvidas ao longo do curso.

Para assegurar a qualidade do processo de formação profissional nesse componente curricular, o Estágio somente poderá ser realizado em instituições que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação do estudante. Além disso, é importante ressaltar que a concepção do estágio como atividade curricular e ato educativo intencional da Instituição implica a necessária orientação e supervisão do mesmo por profissional especialmente designado pela Coordenação do curso. Considerando a natureza desse componente curricular, é necessário respeitar a proporção exigida entre estagiário e orientador, conforme disposto na legislação vigente e nas normas da instituição sobre a matéria.

O acompanhamento, o controle e a avaliação das atividades desenvolvidas no Estágio serão feitas em visitas técnicas às empresas caracterizadas como campo de estágio, e em reuniões mensais do Supervisor com os estagiários regularmente contratados, onde serão abordadas as ações, as experiências e dificuldades com empresas vinculadas, na perspectiva de sua superação.

O Estágio é caracterizado como obrigatório e não obrigatório. O **Estágio Não Obrigatório** poderá ser realizado a partir do 4º período, com acompanhamento e supervisão obrigatória de um professor indicado pela Coordenação do Curso, sendo também exigida a participação do estudante nas reuniões agendadas pelo referido supervisor. Excepcionalmente, o **Estágio Não Obrigatório** poderá ser validado como Estágio Obrigatório desde que atenda as exigências mínimas dessa modalidade de estágio, o que será avaliado pela Coordenação do Curso e Professor Orientador.

O **Estágio Supervisionado (obrigatório)** poderá ser realizado a partir do 5º período, podendo se estender por mais 06 (seis) meses após a conclusão do 6º período, observando à legislação federal sobre a matéria, bem como as normativas internas da Instituição. Para efeito de carga horária, será considerado como Prática Curricular Obrigatória o Estágio Supervisionado com duração de 150 horas. Em alguns casos, a ser analisado pela Coordenação do Curso e Supervisor de Estágio, o estudante poderá ter isenção dessa carga horária, no todo ou em parte.

Poderá ser isento do Estágio Profissional Supervisionado (obrigatório) o estudante que, ao concluir o 6º período, comprovar ter adquirido experiência profissional ou **estar atuando na área** por um tempo mínimo igual à carga horária exigida para a realização do Estágio obrigatório.

De acordo com as normas internas do IFPE, as atividades de iniciação científica, de extensão e de monitoria também podem ser consideradas práticas profissionais. Em caráter excepcional, tais atividades também poderão ser equiparadas ao Estágio

Obrigatório, segundo os programas de PIBIC Técnico; as atividades de Extensão conforme o programa de PIBEX.

A validação dessas atividades como parte da carga horária do Estágio Obrigatório (máximo de 1/3 da carga horária do Estágio) e da experiência profissional comprovada (até 100% da carga horária) será possível desde que a função e atividades realizadas no ambiente de trabalho, bem como nos Projetos de pesquisa, extensão ou monitoria sejam compatíveis com o Perfil do egresso, nos termos definidos no presente Projeto Pedagógico. Além disso, está condicionada à observância dos procedimentos a seguir:

- I. Requerimento apresentado na Coordenação do curso acompanhado da documentação exigida para análise, a saber:
  - a. Declaração assinada pelo(s) professor(es) orientador da atividade ou da empresa onde está atuando profissionalmente sobre carga horária, início e término da atividade;
  - b. Plano de atividades desenvolvido pelo estudante e do Projeto do qual participa ou declaração da empresa descrevendo as atividades inerentes à função que ocupa;
  - c. Documentos comprobatórios do acompanhamento da atividade pelo professor orientador ou documentos (autenticados) que comprovem o tempo e a função na empresa onde atua profissionalmente, ou atividades de pesquisa, monitoria e extensão;
  - d. Relatório Final da atividade desenvolvida, aprovado pelo professor orientador ou descrevendo as atividades desenvolvidas no mundo do trabalho ou nos Projetos de que participa sob a ótica do perfil de formação.
- II. Parecer Avaliativo do professor responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado, informando sobre a equivalência total, no caso de experiência profissional, e parcial nas demais atividades desenvolvidas, com aquelas previstas no Plano de Estágio Supervisionado, em consonância com o perfil de conclusão indicado no curso;
- III. Ratificação do Parecer Avaliativo emitido pelo Professor Supervisor de Estágio pelo Coordenador do Curso;
- IV. Análise documental e homologação do Setor Pedagógico fundamentada nos marcos legais sobre a matéria.

O Estágio Profissional obrigatório será considerado finalizado somente quando o estudante apresentar o Relatório Final e este for aprovado pelo Professor Orientador. Isto porque o entendimento é que o relatório de estágio constitui o resultado do esforço de síntese do estudante em articular conhecimentos teóricos e práticos construídos no decorrer do curso.

O relatório de estágio deve ser elaborado individualmente, sob a orientação de um Professor Orientador, e contemplar todas as práticas realizadas, as horas vivenciadas em cada atividade, ressaltando sua importância e ligação com os conteúdos teórico-práticos desenvolvidos durante o curso, além de uma reflexão fundamentada sobre as atividades desenvolvidas durante todo o período do estágio.

O relatório de estágio deve ser defendido em uma apresentação oral perante uma banca examinadora composta pelo professor orientador e por um ou mais professores (até o limite de dois) designados pela Coordenação do Curso. A apresentação do relatório pode ser aberta ao público, a critério do estudante e do Professor Orientador.

### 1.7.8.2 Plano de estágio profissional supervisionado

Antes de iniciar o estágio, o estudante deverá elaborar, sob a orientação do Professor Orientador e do Supervisor de Estágio, o Plano de Estágio. O início das atividades planejadas somente ocorrerá após a aprovação desse Plano e oficialização do Termo de Convênio entre a Instituição de Ensino e a Empresa concessora de estágio, o Termo de Compromisso entre o estagiário, a Instituição de Ensino e a empresa campo de estágio, conforme legislação específica e normas do IFPE sobre a matéria.

O Estágio Supervisionado, enquanto atividade curricular e ato educativo intencional da Instituição Formadora, implica no necessário planejamento, execução, acompanhamento e avaliação de suas estratégias. Para tanto, um mínimo de 20 horas serão destinadas à orientação, levantamento de dados e projeto e outras atividades que o Professor Orientador considerar necessárias. O acompanhamento, controle e avaliação das atividades desenvolvidas no Estágio observarão as normativas da instituição e as diretrizes descritas no quadro a seguir.

#### Quadro 05 – Plano de Estágio Profissional Supervisionado

PLANO DE REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO
<p><b>LOCAL:</b> Instituições públicas, privadas e do terceiro setor que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação profissional do estudante. Nesse sentido, o IFPE <i>Campus</i> Barreiros será campo de estágio privilegiado na área de processamento de alimentos e controle de qualidade.</p>
<p><b>PERÍODO:</b> A partir do 5º período, podendo ser realizado após o último período que compõe o curso.</p>
<p><b>ENTREGA DO RELATÓRIO FINAL:</b> O relatório de conclusão de estágio é obrigatório para todos os estagiários e estudantes que atuam profissionalmente na área. Em ambos os casos, o referido relatório deve ser entregue num prazo máximo de seis meses. Para estudantes estagiários, o prazo é</p>

contado após a conclusão de estágio obrigatório. No caso de estudantes que já exercem atividades na área, o prazo também é de seis meses, contado a partir do último emprego.

**RESPONSÁVEL NO IFPE CAMPUS BARREIROS:** Coordenador do curso e Professores Orientadores de Estágio Profissional Supervisionado indicados pela Coordenação do Curso.

**RESPONSÁVEL NA INSTITUIÇÃO CAMPO DE ESTÁGIO:** Profissional formado na área específica do Curso realizado pelo estudante, indicado pelo campo de estágio como Supervisor de Estágio Profissional Supervisionado. O responsável deverá apresentar comprovação de formação e diploma reconhecido pelo MEC.

**CHT:** 150 horas-relógio de prática + pelo menos 20h de orientação.

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:** O desempenho do estudante será avaliado pelo orientador e supervisor através de reuniões mensais, visitas à empresa campo de estágio e do relatório de conclusão do mesmo. O estudante deverá encaminhar relatório para avaliação num prazo máximo de seis meses após conclusão do estágio ou último emprego na área e realizar a defesa.

## 1.7.9 Ementário

### 1º Período

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa I			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
A origem e a formação da língua portuguesa. Língua e linguagem. Variedades linguísticas. Estrutura da palavra. Processos de formação de palavras. Ortografia. Acentuação gráfica. Classes de palavras. Teoria da comunicação. Funções da linguagem. Dimensão discursiva da linguagem. Gêneros discursivos.			
<b>Referências Básicas</b>			
BAGNO, M. <b>Preconceito linguístico:</b> o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 1999. BECHARA, E. <b>Moderna gramática portuguesa.</b> 37. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nova Fronteira, 2009. MARCUSCHI, L. A. <b>Da fala para a escrita:</b> atividades de retextualização. São Paulo: Cortez, 2001. NEVES, M. H. M. <b>Gramática de usos do português.</b> São Paulo: UNESP, 2000.			
<b>Referências Complementares</b>			
GARCIA, O. M. <b>Comunicação em prosa moderna.</b> 27. ed. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2010. HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. <b>Dicionário Houaiss da língua portuguesa.</b> Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. KOCH, I. V. <b>Ler e compreender:</b> os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006. NEVES, M. H. M. <b>Guia de uso do português:</b> confrontando regras e usos. São Paulo: UNESP, 2003. SCHNEUWLY, B.; DOLZ, J. <b>Gêneros orais e escritos na escola.</b> Campinas: Mercado de Letras, 2004. SOARES, M. <b>Letramento:</b> um tema em três gêneros. Belo Horizonte: Autêntica, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			

Estudo e apropriação da cultura corporal a partir do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito e da própria educação física, no que remete aos aspectos do seu desenvolvimento e das transformações corporais. O reconhecimento da cultura corporal compreendendo as especificidades das práticas corporais esportivas e importância do lazer no nosso cotidiano. Ética nos esportes.
<b>Referências Básicas</b>
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola</b> . 7. ed. Campinas: Papirus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio</b> . São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L. <b>Fisiologia do esporte e do exercício</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2010.
<b>Referências Complementares</b>
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo</b> . 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil: a história que não se conta</b> . 19. ed. Campinas: Papirus, 2011. PEREIRA, L. <b>Esportes</b> . Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. <i>et. al.</i> <b>Metodologia do ensino da Educação Física</b> . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo: estudos a partir da ginástica francesa no século XIX</b> . 3. ed. Campinas, Autores Associados, 2001.

<b>Componente Curricular:</b> História I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Origem do homem. O tempo e o conhecimento histórico. Etapas da pré-história. As civilizações da antiguidade clássica. A sociedade feudal.			
<b>Referências Básicas</b>			
BURKE, Peter. <b>A fabricação do rei&gt; a construção da imagem pública de Luis XIV</b> . Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 1994. ELIADE, Mircea. <b>História das crenças e das ideias religiosas</b> . Rio de Janeiro. Zahar, 1979. V2 ELIAS, Nobert. <b>A sociedade da corte: Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte</b> . Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2001.			
<b>Referências Complementares</b>			
FAUSTO, Carlos. <b>Os índios antes do Brasil</b> . Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2000. HOURANI, Albert. <b>Uma história dos povos árabes</b> . São Paulo. Companhia das letras, 2006. LE GOFF, Jacques. <b>A civilização do Ocidente medieval</b> . Bauru (SP): EDUSC, 2005. LEWIS, Bernard. <b>O Islã e a formação da Europa</b> . Lisboa: Editorial Estampa, 1996. M'BUKOLO, Elikia. <b>África negra: história e civilizações</b> . Lisboa: Vulgata, 2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Geografia I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A importância da ciência geográfica e o sentimento de pertencimento. O estudo da Terra e seus principais movimentos. O estudo da Cartografia e das tecnologias modernas utilizadas pela cartografia. Análise da estrutura terrestre e suas relações com as atividades humanas.			
<b>Referências Básicas</b>			
ROSS, Jurandyr L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003. SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil: espaço geográfico e globalização</b> . Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013. v. I.			

TEIXEIRA, Wilson <i>et al.</i> <b>Decifrando a Terra</b> . 2 ed. São Paulo: Editora Nacional, 2009.
<b>Referências Complementares</b>
ANDRADE, Manuel Correia de. <b>Atlas escolar de Pernambuco</b> . 2º ed. João Pessoa, PB: Editora Grafset s/d, 2003.
FLORENZANO, Teresa G. <b>Geomorfologia: conceitos e tecnologias atuais</b> . São Paulo: Oficina de Textos, 2008.
GABLER, Robert; PETERSEN, James.; SACK, Dorothy. <b>Fundamentos de Geografia Física</b> . São Paulo: Editora Cengage, 2015.
LEPSCH, Igo F. <b>Formação e Conservação dos Solos</b> . São Paulo: Oficina de Textos, 2002.
RUY, Moreira. <b>O que é geografia</b> . 11 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1998.

<b>Componente Curricular:</b> Filosofia I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Introdução à filosofia e ao conhecimento filosófico. A importância da autonomia do pensar através leitura sobre a realidade construída ao longo do tempo do espaço no mundo. Principais pensadores da História da Filosofia Ocidental com ênfase nas teorias do conhecimento. A Filosofia e a ética. Conceito de filosofia, principais fases de sua história e os problemas que determinaram sua importância para se entender os fundamentos do conhecimento humano. Contexto histórico do surgimento da filosofia antiga: Sócrates, Platão, e as escolas helenistas.			
<b>Referências Básicas</b>			
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando: Introdução a Filosofia</b> . São Paulo: Moderna, 2009.			
ASPIS, R. L.; GALLO, S. <b>Ensinar Filosofia: um livro para professores</b> . São Paulo: Atlas, 2009.			
BAGGINI, J. <b>O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana</b> . Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2005.			
CAPISTRANO, P. <b>Simplex Filosofia: a história da filosofia em 47 crônicas de Jornal</b> . Rio de Janeiro: ROCCO, 2009.			
CHARLES, F. <b>Explicando a Filosofia com Arte</b> . São Paulo: EDIOURO, 2004.			
CHAUI, M. <b>Iniciação à Filosofia</b> . 2. ed. São Paulo: Ática, 2014.			
COTRIM, G; FERNANDES, M. <b>Fundamentos da Filosofia</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. FIGUEIREDO, FIGUEIREDO, V. (Org.). <b>Seis Filósofos na sala de Aula</b> . São Paulo: Berlendis & Vertecchia, 2006.			
GHEDIN, E. <b>Ensino de Filosofia no Ensino Médio</b> . São Paulo: Cortez, 2008.			
FLEINER, Thomas. <b>O que são Direitos Humanos?</b> Imprensa: São Paulo, M. Limonad, 2003.			
<b>Referências Complementares</b>			
CORDI, C. et al. <b>Para filosofar</b> . São Paulo: Scipione, 2007.			
COTRIN, G. <b>Fundamentos da filosofia: História e grandes temas</b> . 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.			
CUNHA, J. A. <b>Iniciação à Investigação Filosófica: Um Convite ao Filosofar</b> . 2. ed. São Paulo: Alínea, 2013.			
DESCARTES, R. <b>Princípios da Filosofia</b> . 2. ed. Lisboa: Edições 70, 2006.			
ROONEY, ANNE. <b>A História da Filosofia: da Grécia Antiga aos Tempos Modernos</b> . 1. ed. São Paulo: M. Books, 2015.			
RUSSELL, B. <b>História do Pensamento Ocidental</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2008.			
VERNANT, J. P. <b>As origens do Pensamento Grego</b> . Rio de Janeiro: Difel, 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Matemática I			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Teoria dos conjuntos numéricos: operações, proporcionalidade, regra de três, potenciação e radiciação. Cálculo algébrico: expressões algébricas, monômios, polinômios e suas operações. Produtos notáveis e fatoração. Equações.			
<b>Referências Básicas</b>			
DANTE, L. R. <b>Matemática: contexto e aplicações</b> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único.			

GIOVANNI, R. J.; BONJORNIO, J. R. <b>Matemática fundamental</b> : Uma nova abordagem. 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática</b> : ciência e aplicações. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
<b>Referências Complementares</b>
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1</b> . São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta</b> : matemática, ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2005. v. 1. PAIVA, M. <b>Matemática 1</b> . São Paulo: Moderna, 2009. v. 1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática</b> : Ensino Médio. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1.

<b>Componente Curricular:</b> Química I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 4	<b>Horas-aula teóricas:</b> 36	<b>CH total h/r:</b>
<b>Ementa</b>			
Conceitos básicos em Química. Impactos ambientais da ação humana no ciclo hidrológico. Métodos de separação de misturas. Impactos socioambientais do tratamento do lixo: aspectos éticos. Estrutura atômica. Classificação periódica dos elementos. Ligações Químicas.			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 2. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2. SANTOS, W. L. P.; MOL, G. S. <b>Química e sociedade</b> . São Paulo: Nova Geração, 2005.			
<b>Referências Complementares</b>			
ATKINS, P.; JONES, L. <b>Princípios de Química</b> : Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 3. FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 3. MAHAN, B. H.; MYERS, R. S. <b>Química</b> : um Curso Universitário. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000. RUSSELL, J. B. <b>Química Geral</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Física I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
As Grandezas Físicas da Natureza. A forma cientificamente correta de se escrever os números.			
<b>Referências Básicas</b>			
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>Física</b> . São Paulo: Ática, 2014. v. 1. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física</b> : Contexto & Aplicações. Scipione: São Paulo, 2014. v. 1. GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física</b> . São Paulo: Ática, 2011. v. 1.			
<b>Referências Complementares</b>			
ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 1</b> . Curitiba: Positivo, 2013. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio</b> : Eletricidade, Física Moderna. São Paulo: Saraiva, 2011. v. 1. FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. <b>Ser Protagonista</b> : Física 1. 3ª ed. São Paulo: SM, 2013. HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física</b> : Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1. SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 3</b> . São Paulo: Moderna, 2011.			

<b>Componente Curricular:</b> Biologia I	<b>Crédito:</b> 02
--	--------------------

<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Introdução aos mecanismos e conceitos básicos que regem as Ciências Biológicas e sua interação com o meio ambiente: níveis de organização, composição, transformações da matéria e reprodução. Discussão sobre os principais constituintes necessários a manutenção da vida: a água, sais minerais, carboidratos, lipídios, proteínas e vitaminas. Caracterização da célula e sua importância como principal unidade morfofisiológica dos seres vivos.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1</b> . 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014. PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1</b> . 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Biologia: Biologia das Células</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. ELSEVIER. <b>ScienceDirect</b> . Disponível em: <>. Acesso em: 18 maio 2015. LOPES, S. <b>Bio</b> . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. único. MACHADO, S. <b>Biologia de olho no mundo do trabalho</b> . Volume único para o Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2003.ROSSO, S.; LOPES, S. <b>Biologia: Conecte</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna (Inglês I)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A importância da língua inglesa no mundo globalizado. Formas e funções comunicativas básicas em inglês. A estrutura básica da língua inglesa. Habilidades para a compreensão e produção de textos orais e escritos. Reflexão sobre os temas transversais referentes aos Direitos Humanos no que concerne às informações sobre aspectos socioculturais de outras nações. A língua inglesa como ferramenta essencial para a internacionalização do conhecimento.			
<b>Referências Básicas</b>			
GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP english for specific purposes: estagio 1</b> . 21. ed. São Paulo: Textonovo, 2002. GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP english for specific purposes: estagio 2</b> . 22. ed. São Paulo: Textonovo, 2004. MCCARTHY, M.; O'DELL, F. <b>English vocabulary in use: Elementary</b> . 2nd ed. São Paulo: Cambridge Brasil, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
DICIONÁRIO Oxford escolar: Para Estudantes Brasileiros de Inglês. 2. ed. São Paulo: Oxford do Brasil, 2009. Inclui CD-ROM. GAIRNS, R.; REDMAN, S. <b>Natural English Elementary: Reading and Writing Skills</b> . São Paulo: Oxford do Brasil, 2006. PREJCHER, E. et al. <b>Inglês básico: leitura e interpretação</b> . São Paulo: Moderna, 2002. SOUZA, A. G. F. et al. <b>Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental</b> . São Paulo: Disal, 2005. TORRES, N. <b>Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado</b> . São Paulo: Saraiva, 1993.			

<b>Componente Curricular:</b> Informática Básica			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b>	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
Fundamentos da Informática. Hardware e software. Dispositivos de inclusão digital. Reciclagem de hardware e questões ambientais. Sistemas operacionais. Software de processamento de texto. Software editor de planilha eletrônica. Software de apresentação. Conceitos básicos de Internet. Ética e segurança na web.			



<b>Referências Básicas</b>
BARRIVIEIRA, R. e OLIVEIRA, E. D. <b>Introdução à Informática</b> . 1ª edição. Livro técnico, 2012. REIS, W. J. e SOARES, V. H. P. <b>LibreOffice Writer 4.2: Manipulação Textos Com Liberdade e Precisão</b> . Coleção Premium, 2014. VELLOSO, F. C. <b>Informática: Conceitos Básicos</b> . 9ª edição. Elsevier, 2014.
<b>Referências Complementares</b>
CAPRON, H.L. e JOHNSON, J.A. <b>Introdução à Informática</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004. FUSTINONI, D. F. R.; LEITE, F. N.; FERNANDES, F. C. <b>Informática Básica para o Ensino Técnico Profissionalizante</b> . Brasília-DF: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília, 2012. OLIVEIRA, R. A. <b>Software Livre e BrOffice</b> . 2009. REIS, W. J. <b>LibreOffice Impress 4.2: Dominando Apresentações</b> . Coleção Premium, 2014. SCHECHTER, R. <b>BrOffice.Org: Calc e Writer</b> . 1ª edição. Campus Editora, 2006.

<b>Componente Curricular:</b> Conservação de Alimentos			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
A alimentação como Direito Humano: educação alimentar. Histórico e importância da conservação de alimentos. Princípios e métodos gerais de conservação de alimentos. Aditivos químicos. O uso ético de aditivos: riscos e benefícios. Alterações alimentares: reações, químicas, físicas e enzimáticas. Embalagens para alimentos: importância, fabricação e tipos de embalagens.			
<b>Referências Básicas</b>			
FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. GAVA, A. J. <b>Princípios da tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Nobel, 1998. ORDONEZ, J. A. <b>Tecnologia dos alimentos-componentes dos alimentos e processos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1.			
<b>Referências Complementares</b>			
CALIL, R. M.; AGUIAR, J. <b>Aditivos nos alimentos</b> . São Paulo: R. M. Calil, 1999. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. LIDON, F.; SILVESTRE, M. M. <b>Indústrias Alimentares: Aditivos e Tecnologias</b> . Lisboa: Escolar, 2007. RAHMAN, M. S. <b>Manual de conservación de los alimentos</b> . Zaragoza: Acribia, 2003. SILVA, J. A. <b>Tópicos de tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia Geral			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Introdução a Microbiologia Geral. Introdução à Microscopia. Estudo dos Fungos. Estudo das Bactérias. Nutrição e Cultivo Microbiano (Fungos e Bactérias). Reprodução e Crescimento. Controle Microbiano. Controle Microbiano. Identificação Histológica dos Alimentos.			
<b>Referências Básicas</b>			
BLACK, J. G. <b>Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002 JAY, J. M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. <b>Microbiologia</b> . São Paulo: Makron Books, 2004. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
BEUX, M. E. <b>Atlas da Microscopia Alimentar</b> . São Paulo: Varela, 2002. ESPOSITO, E; AZEVEDO, J. L. <b>Fungos: Uma Introdução à Biologia, Bioquímica e Biotecnologia</b> . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. FIGUEIREDO, R. M. <b>Guia Prático para Evitar DVAs: Como não comer Fungos, Bactérias e Outros Bichos que</b>			

Fazem Mal. Barueri: Manole, 2002.  
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2003.  
MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos Processos Alimentares**. São Paulo: Varela, 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Higiene na Indústria de Alimentos			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na agroindústria. Agentes Químicos para Higienização. Controle de impacto ambiental. Procedimento Geral de Higienização. Avaliação da eficácia da higienização. Legislação pertinente			
<b>Referências Básicas</b>			
ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B. de. <b>Higienização na indústria de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2008. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. <b>Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1998. SILVA JUNIOR, E.A. <b>Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos</b> . 5. ed. São Paulo: Varela, 2005.			
<b>Referências Complementares</b>			
ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: < <a href="http://www.anvisa.gov.br">www.anvisa.gov.br</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015. BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. FIGUEIREDO, R. M. <b>Programa de Redução de Patógenos: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização</b> . Barueri: Manole, 2002. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de Alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Manole, 2007. HOBBS, B. C.; ROBERTS, D.; NASCIMENTO, M. A. <b>Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1999. RIELDER, G. <b>Controle sanitário dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 1996.			

## 2º Período

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa II			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Discurso e texto. Interlocução e contexto. Intertextualidade. Sentido e contexto. Efeitos de sentido. Gêneros discursivos. Arte, literatura e seus agentes. Gêneros literários. Historiografia literária. Estilo de época e estilo individual. Literatura da Idade Média. Humanismo. Classicismo. Renascimento. Quinhentismo brasileiro. Barroco português. Barroco brasileiro. Arcadismo português. Arcadismo brasileiro.			
<b>Referências Básicas</b>			
BECHARA, E. <b>Moderna gramática portuguesa</b> . 37. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nova Fronteira, 2009. BOSI, A. <b>História concisa da literatura brasileira</b> . 47. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. MARCUSCHI, L. A. <b>Da fala para a escrita: atividades de retextualização</b> . São Paulo: Cortez, 2001.			
<b>Referências Complementares</b>			
CANDIDO, A. <b>Formação da literatura brasileira: momentos decisivos</b> . 15. ed. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2014. v. único. GARCIA, O. M. <b>Comunicação em prosa moderna</b> . 27. ed. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2010. HOUAISS, A.; VILLAR, M. S. <b>Dicionário Houaiss da língua portuguesa</b> . Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. KOCH, I. V. <b>Ler e compreender: os sentidos do texto</b> . São Paulo: Contexto, 2006. NEVES, M. H. M. <b>Guia de uso do português: confrontando regras e usos</b> . São Paulo: UNESP, 2003. SCHNEUWLY, B.; DOLZ, J. <b>Gêneros orais e escritos na escola</b> . Campinas: Mercado de Letras, 2004.			

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física II	<b>Crédito:</b> 02
--	--------------------

<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estudo e apropriação da cultura corporal a partir do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito e da sociedade no que remete aos aspectos do seu desenvolvimento frente ao reconhecimento da cultura corporal compreendendo as especificidades das práticas corporais: jogo, esporte, luta e da dança.			
<b>Referências Básicas</b>			
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física:</b> possibilidades de intervenção na escola. 7. ed. Campinas: Papirus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio.</b> São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L.. <b>Fisiologia do esporte e do exercício.</b> 4. ed. Barueri: Manole, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo.</b> 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil:</b> a história que não se conta. 19. ed. Campinas: Papirus, 2011. PEREIRA, L. <b>Esportes.</b> Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. et. al. <b>Metodologia do ensino da Educação Física.</b> 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo:</b> estudos a partir da ginástica francesa no século XIX. 3. ed. Campinas, Autores Associados, 2001.			

<b>Componente Curricular:</b> História II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Transição do sistema feudal para o capitalista. Civilização árabe e o Islamismo. Renascimento cultural. O absolutismo monárquico. As civilizações pré-colombianas.			
<b>Referências Básicas</b>			
BURKE, Peter. <b>A fabricação do rei&gt; a construção da imagem pública de Luis XIV.</b> Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 1994. ELIADE, Mircea. <b>História das crenças e das ideias religiosas.</b> Rio de Janeiro. Zahar, 1979. V2 ELIAS, Nobert. <b>A sociedade da corte:</b> Investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2001.			
<b>Referências Complementares</b>			
FAUSTO, Carlos. <b>Os índios antes do Brasil.</b> Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 2000. HOURANI, Albert. <b>Uma história dos povos árabes.</b> São Paulo. Companhia das letras, 2006. LE GOFF, Jacques. <b>A civilização do Ocidente medieval.</b> Bauru (SP): EDUSC, 2005. LEWIS, Bernard. <b>O Islã e a formação da Europa.</b> Lisboa: Editorial Estampa, 1996. M'BUKOLO, Elikia. <b>África negra:</b> história e civilizações. Lisboa: Vulgata, 2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Geografia II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
O estudo do solo e sua interação com clima. Princípios geográficos e interferência antrópica. Principais fenômenos Climáticos e a interferência da sociedade. Hidrografia, Biomas e formações vegetais. Histórico das conferências mundiais e locais.			
<b>Referências Básicas</b>			

ROSS, Jurandy L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003. SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil: espaço geográfico e globalização</b> . Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013. v. 1. TEIXEIRA, Wilson <i>et al.</i> <b>Decifrando a Terra</b> . 2 ed. São Paulo: Editora Nacional, 2009.
<b>Referências Complementares</b>
AB' SÁBER, Aziz Nacib. <b>Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas</b> . São Paulo: Ateliê Editorial, 2003. ANDRADE, Manuel Correia de. <b>Atlas escolar de Pernambuco</b> . 2º ed. João Pessoa, PB: Editora Grafset s/d, 2003. FLORENZANO, Teresa G. <b>Geomorfologia: conceitos e tecnologias atuais</b> . São Paulo: Oficina de Textos, 2008. SOUZA, Galba Xavier ramos de. <b>Geografia no Vestibular</b> . São Paulo: Editora Ciência Moderna, 2010. FERRETI, Elaine. <b>Geografia em ação, práticas em climatologia</b> . 2 ed. Curitiba: Aymarã, 2012.

<b>Componente Curricular:</b> Sociologia I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 4	<b>Horas-aula teóricas:</b> 36	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Concepção de sociologia e fenômenos sociais. Diferenciação entre o conhecimento sociológico e senso comum. A socialização dos indivíduos e as instituições sociais. Caracterização do mundo moderno suas transformações culturais, ideológicas e socioeconômicas e a implicação para o desenvolvimento da Sociologia. Introdução à sociologia e seus principais teóricos. Introdução à Antropologia. Concepção sobre cultura e natureza. Racialismo e evolucionismo social. Inserções sobre Relativismo, alteridade e métodos de apreensão do social. Introdução à ciência política e seus teóricos importantes. Concepção sobre política, democracia, poder e corrupção na contemporaneidade. Direitos humanos, políticas públicas e inclusão social.			
<b>Referências Básicas</b>			
BOMEY, HELENA. et al (coordenação). <b>Tempos modernos, tempos de sociologia</b> : ensino médio: volume único. 2ª ed.- São Paulo: Editora do Brasil, 2013. GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia</b> . Tradução: Ronaldo Cataldo Costa; Revisão técnica : Fernando Coutinho Cotanda. 6ª ed. Porto Alegre: Penso, 2012. LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura um conceito antropológico</b> . 25ª reimpressão 2013. Rio de Janeiro: Zahar, 1986. DURKHEIM, É. <b>As regras do método sociológico</b> . São Paulo: Martin Claret, 2001. MARX, Karl. <b>A ideologia Alemã</b> . 1ªed. São Paulo. Expressão Popular, 2009. MARX, Karl. <b>Manifesto do partido Comunista</b> . 1ªed. São Paulo. Martin Claret, 2014. WEBER, M. <b>A Ética protestante e o Espírito do capitalismo</b> . São Paulo: Pioneira, 1999.			
<b>Referências Complementares</b>			
BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. <b>Aprendendo a pensar a sociologia</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 2010. CUCHE, Denys. <b>A noção de cultura nas ciências sociais</b> . 2 ed. São Paulo: EDUSC, 2002. COHN, Gabriel(org.). <b>Sociologia: para ler os clássicos – Durkheim, Marx, Weber</b> . 2 ed. Rio de Janeiro: Azougue, 2009. QUINTANEIRO, Tania & BARBOSA, Ligia de O. & oliveira, Márcia Gardênia de. <b>Um toque de clássicos</b> . Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: UFMG, 2002. LAPLANTINE, François. <b>Aprender Antropologia</b> . São Paulo: Editora Brasiliense, 2009. SELL, Carlos Eduardo. <b>Sociologia Clássica: Marx, Durkheim e Weber</b> . 2ª ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2010. ORWELL, GEORGE. <b>Revolução dos bichos</b> . 34ª impressão. São Paulo. Cia. das letras, 2007. LALLEMENT, Michel. <b>Historia das ideias sociológicas</b> . Petrópolis. Rj. Editora Vozes. 2008.			

<b>Componente Curricular:</b> Matemática II			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			

Proporcionalidade. Teorema de Tales. Semelhança de triângulos. Razões trigonométricas, lei dos senos e lei dos cossenos. Áreas e perímetros dos principais polígonos e do círculo. Ciclo trigonométrico.
<b>Referências Básicas</b>
DANTE, L. R. <b>Matemática: contexto e aplicações</b> . 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único. GIOVANNI, R. J.; BONJORNO, J. R. <b>Matemática fundamental: Uma nova abordagem</b> . 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática: ciência e aplicações</b> . 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.
<b>Referências Complementares</b>
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1</b> . São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta: matemática, ensino médio</b> . São Paulo: Saraiva, 2005. v. 1. PAIVA, M. <b>Matemática 1</b> . São Paulo: Moderna, 2009. v. 1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática: Ensino Médio</b> . 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1.

<b>Componente Curricular:</b> Química II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 4	<b>Horas-aula teóricas:</b> 36	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Número de oxidação. Funções Inorgânicas: impactos ambientais na atmosfera terrestre. A importância da Química na agricultura sustentável. Reações Químicas. Cálculos Químicos e fórmulas químicas. Estequiometria.			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio</b> . São Paulo: Ática, 2013. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio</b> . São Paulo: Ática, 2013. v. 2. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2. SANTOS, W. L. P.; MOL, G. S. <b>Química e sociedade</b> . São Paulo: Nova Geração, 2005.			
<b>Referências Complementares</b>			
ATKINS, P.; JONES, L. <b>Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. MAHAN, B. H.; MYERS, R. S. <b>Química: um Curso Universitário</b> . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000. RUSSELL, J. B. <b>Química Geral</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio</b> . São Paulo: Ática, 2013. v. 3. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 3.			

<b>Componente Curricular:</b> Física II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Dinâmica dos corpos: a causa do movimento e os efeitos que modificam o movimento dos corpos. Leis da Dinâmica. Forças básicas na natureza. Sistemas dinâmicos simples. Trabalho, energia, potência e rendimento.			
<b>Referências Básicas</b>			
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>FÍSICA 1</b> . São Paulo: Ática, 2014. v. 1. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física: Contexto &amp; Aplicações</b> . Scipione: São Paulo, 2014. v. 1. GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física</b> . São Paulo: Ática, 2011. v. 1.			
<b>Referências Complementares</b>			
SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 1</b> . São Paulo: Moderna, 2011. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio: Mecânica</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. v. 1. HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física: Ensino Médio</b> . São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1. ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 1</b> . Curitiba: Positivo, 2013.			

FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. **Ser Protagonista: Física 1.** São Paulo: SM, 2013.

<b>Componente Curricular:</b> Biologia II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Caracterização dos diferentes processos de respiração nos organismos vivos. Avaliação das principais aplicações das plantas na alimentação humana. Estudo do núcleo celular e seus mecanismos de funcionamento na célula. Avaliação dos tipos de reprodução existentes entre os animais, e suas respectivas fases e peculiaridades durante o desenvolvimento embrionário. Estudo dos mecanismos envolvidos e especificidades dos principais tipos de tecidos que constituem os animais. Discussão em torno das principais teorias dispostas a explicar a origem da vida na Terra.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1.</b> 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014. PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual.</b> Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1.</b> 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Biologia: Biologia das Células.</b> 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. ELSEVIER. <b>ScienceDirect.</b> Disponível em: <>. Acesso em: 18 maio 2015. LOPES, S. <b>Bio.</b> 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. único. MACHADO, S. <b>Biologia de olho no mundo do trabalho.</b> Volume único para o Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2003.ROSSO, S.; LOPES, S. <b>Biologia: Conecte.</b> 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna (Inglês II)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A importância da língua inglesa no mundo globalizado. Formas e funções comunicativas básicas em inglês. A estrutura básica da língua inglesa. Habilidades para a compreensão e produção de textos orais e escritos nos domínios do curso, abordando os temas transversais. Reflexão sobre os temas transversais referentes aos Direitos Humanos no que concerne às informações sobre aspectos socioculturais de outras nações utilizando, para isso, a literatura como fonte de pesquisa. A língua inglesa como ferramenta essencial para a internacionalização do conhecimento.			
<b>Referências Básicas</b>			
DICIONÁRIO Oxford escolar: Para Estudantes Brasileiros de Inglês. 2. ed. São Paulo: Oxford Brasil, 2009. Inclui CD-ROM. GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP english for specific purposes: estagio 1.</b> 21. ed. São Paulo: Textonovo, 2002. GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP english for specific purposes: estagio 2.</b> 22. ed. São Paulo: Textonovo, 2004. MCCARTHY, M.; O'DELL, F. <b>English vocabulary in use: Elementary.</b> 2. ed. São Paulo: Cambridge Brasil, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
DEUTER, M.; BRADBERY, J.; TURNBULL, J. 8th ed. <b>Oxford Advanced Learner's Dictionary Paperback.</b> Oxford University Press, 2010. Inclui DVD. GAIRNS, R.; REDMAN, S. <b>Natural English Elementary: Reading and Writing Skills.</b> São Paulo: Oxford do Brasil, 2006. PASTERNAK, M. et al. <b>Well Read 1: Student book.</b> OUP Oxford, 2007. PASTERNAK, M. et al. <b>Well Read 1: Instructor's pack.</b> OUP Oxford, 2007. YULE, G. <b>Oxford Practice Grammar Advanced.</b> São Paulo: Oxford do Brasil, 2008.			

<b>Componente Curricular:</b> Segurança do Trabalho			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Introdução à segurança do trabalho. Acidentes do trabalho e doenças profissionais. Riscos ambientais. Comissão interna de prevenção de acidentes (CIPA). Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA). Inspeções de segurança e investigação de acidentes. Dispositivos e equipamentos de segurança de acordo com as normas vigentes. Proteção individual e coletiva (EPI e EPC). Mapa de riscos. Legislação e normas regulamentadoras.			
<b>Referências Básicas</b>			
CAMPOS, A. et al <b>Prevenção e controle de risco em máquinas, equipamentos e instalações</b> . 6. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012. CARDELLA, B. <b>Segurança do trabalho e prevenção de acidentes</b> . São Paulo: Atlas, 2005. SALIBA, T. M. <b>Curso básico de segurança e higiene ocupacional</b> . 5. ed. São Paulo: LTr, 2013.			
<b>Referências Complementares</b>			
BARBOSA, F.N. A. <b>Segurança do Trabalho e gestão ambiental</b> . 3ª Edição São Paulo: Atlas 2010. COSTA FILHO, A. C et al. <b>CLT-LTr</b> . 44. ed. São Paulo: LTr. 2015. COSTA, A. T. <b>Manual de segurança e saúde no trabalho</b> . Ed. Difusão, 2008. SALIBA, T. M.; PAGANO, S. C. R. S. <b>Legislação de segurança, acidente do trabalho e saúde do trabalhador</b> . 10. ed. São Paulo: LTR, 2014. VIEIRA, S. I. <b>Manual de saúde e segurança do trabalho</b> . São Paulo: LTr, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Química de Alimentos			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisito			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 80	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Água. Carboidratos. Lipídeos. Proteínas. Vitaminas. Pigmentos.			
<b>Referências Básicas</b>			
ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de alimentos: teoria e prática</b> . 6. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2015. BOBBIO, F. O; BOBBIO, P. A. <b>Química do processamento de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. <b>Química de alimentos de Fennema</b> . 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b> . 3. ed. São Paulo: Varela, 2003. COULTATE, T. P. <b>Alimentos: A química de seus componentes</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004 EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 1987. FELTRE, R. <b>Química</b> . São Paulo: Moderna, 2009. v.1 e v. 3 RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.			

<b>Componente Curricular:</b> Controle de Qualidade dos Alimentos			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula prática:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Contaminação dos alimentos. Programas de Controle de Qualidade. POP e PPHO. Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Ferramentas de programas de qualidade. Processamento de alimentos e sustentabilidade.			
<b>Referências Básicas</b>			
BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. FERREIRA, S. M. R. <b>Controle de qualidade em sistema de alimentação coletiva I</b> . São Paulo: Varela, 2002. SILVA JÚNIOR, E. A. <b>Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação</b> . 6. ed. São Paulo:			

Varela, 2005.
<b>Referências Complementares</b>
BERTOLINO, M. T. <b>Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia</b> . Porto Alegre: Artmed, 2010. CHAVES, J. B. P.; COLS. <b>Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Restaurantes, Lanchonetes e Outros Serviços de Alimentação</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2006. FIGUEIREDO, R. M. <b>Programa de Redução de Patógenos - Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização</b> . Manole, 2002. HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. <b>Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1998. LIMA, C. R. <b>Manual prático de controle de qualidade em supermercados</b> . São Paulo: Varela, 2001. SANTOS, S, G. F. <b>Treinando Manipuladores de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1999.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Frutas e Hortaliças			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula prática:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Aspectos Fisiológicos do Desenvolvimento de Frutos. Técnicas de Colheita. Preparo das Frutas para Comercialização. Embalagem, Armazenamento e Transporte. Equipamentos para indústria de processamento de frutas e hortaliças. Processamento Mínimo. Introdução a Tecnologia de Frutas. Introdução à Tecnologia de Hortaliças. Seleção de embalagens adequadas, econômicas, sustentáveis e atraentes. Legislação Pertinente.			
<b>Referências Básicas</b>			
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de frutas e hortaliças: Fisiologia e Manuseio</b> . 2. ed. Lavras: Ed. da UFLA, 2005. MORETTI, C. L. <b>Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças</b> . Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007. GOMES, M. S. O. <b>Conservação pós-colheita: frutas e hortaliças</b> . Brasília: EMBRAPA-SPI, 1996.			
<b>Referências Complementares</b>			
EMBRAPA. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas em calda, geléias e doces</b> . Brasília: Embrapa: Sebrae, 2003. (Série Agronegócios). EMBRAPA. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Vegetais minimamente processados</b> . Brasília: Embrapa: Sebrae, 2003. (Série Agronegócios). EMBRAPA. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Polpa e suco de Frutas</b> . Brasília: Embrapa: Sebrae, 2003. (Série Agronegócios). EMBRAPA. <b>Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: Frutas Desidratadas</b> . Brasília: Embrapa: Sebrae, 2003 (Série Agronegócios). AGUIRRE, J. M.; GASPARINO FILHO, J. <b>Desidratação de Frutas e Hortaliças</b> . Campinas: ITAL, 2002. (Manual Técnico).			

**3º Período**

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa III			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b>	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
A linguagem do Romantismo. O cartaz e o anúncio publicitário. O substantivo. O Romantismo em Portugal. O Romantismo no Brasil: primeira geração. Contribuição e aspectos da cultura africana e indígena no âmbito da literatura: Lei nº 10.639/2003. O texto de campanha comunitária. O artigo e o numeral. O conto. O Ultrarromantismo. O pronome. O Condoreirismo.			
<b>Referências Básicas</b>			
BECHARA, E. <b>Moderna gramática portuguesa</b> . 37. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nova Fronteira, 2009. CEGALLA, D. P. <b>Novíssima Gramática da Língua Portuguesa</b> . 48. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 2008. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Português Linguagens 2: Literatura, Produção de Texto e Gramática</b> . São Paulo: Atual, 2009. v. 2. GRANATIC, B. <b>Técnicas Básicas de Redação</b> . 4. ed. São Paulo: Scipione, 1999.			



NICOLA, J. <b>Literatura Brasileira</b> : das origens aos nossos dias. São Paulo: Scipione, 2011. NICOLA, J. <b>Língua, Literatura e Produção de Textos</b> . 3. ed. São Paulo: Scipione, 2011. v. 2.
<b>Referências Complementares</b>
BOSI, A. <b>História concisa da literatura brasileira</b> . 47. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. CUNHA, C.; CINTRA, L. <b>Nova Gramática do Português Contemporâneo</b> . 6. ed. São Paulo: Lexikon, 2013. INFANTE, U.; CIPRO NETO, P. <b>Gramática da Língua Portuguesa</b> . 3. ed. São Paulo: Scipione, 2008. SARMENTO, L. L. <b>Português: Leitura, produção, gramática</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. SAVIOLI, F. P.; FIORIM, J. L. <b>Para entender o texto: leitura e redação</b> . 17. ed. São Paulo: Ática, 2007. ZILBERKNOP, L. S.; MARTINS, D. S. <b>Português Instrumental</b> . 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Arte I			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
As diferentes linguagens da arte: análise, apreciação e reflexão sobre as diversas manifestações artísticas. Valorização das produções culturais dos mais variados grupos sociais e etnias: cultura afro-brasileira e indígena. Elementos constitutivos da Linguagem Visual e Musical.			
<b>Referências Básicas</b>			
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando</b> : Introdução à Filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. ARNHEIM, R. <b>Arte e Percepção Visual</b> : uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Thomson Pioneira, 1998. PERLA, F.; GUSMÃO, T. C.; BOZZANO, H. L. B. <b>Arte em Interação</b> . São Paulo: IBEP, 2013.			
<b>Referências Complementares</b>			
BELLONI, M. L. <b>O que é Mídia Educação</b> . 3. ed. São Paulo: Autores Associados, 2009. BENJAMIN, W. <b>A Obra de Arte na Época de Sua Reprodutibilidade</b> . Porto Alegre: Zouk, 2012. BENJAMIN, R. <b>Cultura Pernambucana</b> . João Pessoa, Ed. Grafset, 2011. MAGA MULTIMÍDIA. <b>Movimento Armorial</b> : Regional e Universal. Recife: Maga Multimídia, 2008. CD-ROM. UTARI, S. et al. <b>Por Toda Parte</b> . São Paulo: FTD, 2014. v. único.			

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estudo e apropriação da cultura corporal, partindo do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito e da sociedade, no que remete aos aspectos do seu desenvolvimento e das transformações corporais e sociais. O reconhecimento da cultura corporal compreendendo as especificidades das práticas corporais frente o processo de construção histórica e das práticas esportivas frente às necessidades do ambiente de interação social.			
<b>Referências Básicas</b>			
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física</b> : possibilidades de intervenção na escola. 7. ed. Campinas: Papirus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio</b> . São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L. <b>Fisiologia do esporte e do exercício</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo</b> . 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil</b> : a história que não se conta. 19. ed. Campinas: Papirus, 2011. PEREIRA, L. <b>Esportes</b> . Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. et al. <b>Metodologia do ensino da Educação Física</b> . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo</b> : estudos a partir da ginástica francesa no século XIX. 3. ed.			

Campinas, Autores Associados, 2001.

<b>Componente Curricular:</b> História III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Origem e dinâmica do império marítimo português. A colonização da América pelos países ibéricos. O mundo transatlântico e o comércio escravo. A afro descendência e participação do negro no Brasil. A mineração como fonte de riqueza na América. O movimento iluminista. As revoluções burguesas.			
<b>Referências Básicas</b>			
FAUSTO, B. <b>História do Brasil</b> . 2. ed. São Paulo: EDUSP/FDE, 1995 ALENCASTRO, L. F. <b>O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul</b> . São Paulo: Cia. das Letras, 2000. GRESPLAN, J. <b>Revolução francesa e iluminismo</b> . São Paulo: Contexto, 2003.			
<b>Referências Complementares</b>			
BETHELL, L. (Org.). <b>História da América latina</b> . São Paulo: EDUSP, 2004. 2 v. COTRIN, Gilberto. <b>História Global: Brasil e Geral</b> . 10. ed. São Paulo: Saraiva, 2012. ENGELS, F. <b>A situação da classe trabalhadora na Inglaterra</b> . São Paulo: Ed. Boitempo, 2008. CLARO, R. <b>Olhar a África</b> . São Paulo: Hedra, 2012 KARNAL, L. <b>Estados Unidos: a formação da nação</b> . São Paulo: Contexto, 2001.			

<b>Componente Curricular:</b> Geografia III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
O processo histórico do desenvolvimento do capitalismo: a globalização. A nova ordem mundial e o desenvolvimento humano. Os conflitos armados no mundo.			
<b>Referências Básicas</b>			
MAGNOLI, Demétrio. <b>O mundo contemporâneo</b> . São Paulo: Atual, 2008. ROSS, Jurandyr L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003. SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil: espaço geográfico e globalização</b> . Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
BARBOSA, Alexandre Freitas de. <b>O mundo globalizado</b> . São Paulo: Contexto editora, 2001. HUBERNAM, Leo. <b>História da Riqueza do Homem</b> . 2ª ed. São Paulo: LTC, 2010. SANTOS, Milton. <b>O Brasil: território e sociedade no início do século XXI</b> . 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2003. SMITH, Dan. <b>Atlas dos conflitos mundiais</b> . São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2007. _____. <b>Atlas da situação mundial</b> . São Paulo: companhia Editora Nacional, 2007.			

<b>Componente Curricular:</b> Filosofia II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Filosofia no cotidiano: problemas de ética e de moral. A condição humana e sua liberdade: Direitos Humanos. Problemas éticos e morais na atualidade. Estética versus belo: sensibilidade do cidadão diante da arte.			
<b>Referências Básicas</b>			
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando: Introdução a Filosofia</b> . São Paulo: Moderna, 2009. ASPIS, R. L.; GALLO, S. <b>Ensinar Filosofia: um livro para professores</b> . São Paulo: Atlas, 2009.			

BAGGINI, J. <b>O porco filósofo: 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana.</b> Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2005. CAPISTRANO, P. <b>Simplex Filosofia: a história da filosofia em 47 crônicas de Jornal.</b> Rio de Janeiro: ROCCO, 2009. CHARLES, F. <b>Explicando a Filosofia com Arte.</b> São Paulo: EDIOURO, 2004. CHAUI, M. <b>Iniciação à Filosofia.</b> 2. ed. São Paulo: Ática, 2014. COTRIM, G; FERNANDES, M. <b>Fundamentos da Filosofia.</b> 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. DORNELES, João Ricardo W. <b>O que são Direitos Humanos.</b> 2. ed. Brasiliense, 1993. FIGUEIREDO, FIGUEIREDO, V. (Org.). <b>Seis Filósofos na sala de Aula.</b> São Paulo: Berlendis & Vertecchia, 2006. GHEDIN, E. <b>Ensino de Filosofia no Ensino Médio.</b> São Paulo: Cortez, 2008.
<b>Referências Complementares</b>
CORDI, C. et al. <b>Para filosofar.</b> São Paulo: Scipione, 2007. COTRIN, G. <b>Fundamentos da filosofia: História e grandes temas.</b> 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. CUNHA, J. A. <b>Iniciação à Investigação Filosófica: Um Convite ao Filosofar.</b> 2. ed. São Paulo: Alínea, 2013. DESCARTES, R. <b>Princípios da Filosofia.</b> 2. ed. Lisboa: Edições 70, 2006. ROONEY, ANNE. <b>A História da Filosofia – da Grécia Antiga aos Tempos Modernos.</b> 1. ed. São Paulo: M. Books, 2015. RUSSELL, B. <b>História do Pensamento Ocidental.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2008. VERNANT, J. P. <b>As origens do Pensamento Grego.</b> Rio de Janeiro: Difel, 1998.

<b>Componente Curricular:</b> Matemática III			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Matemática I			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
O estudo das funções: definição, construção e análise de gráficos, domínio e condição de existência de funções, intervalos de crescimento e decrescimento, taxa de variação e linearidade. Funções polinomiais de 1º e 2º graus. Módulo e função modular. Logaritmo e exponencial. Função logarítmica e função exponencial.			
<b>Referências Básicas</b>			
DANTE, L. R. <b>Matemática: contexto e aplicações.</b> 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único. GIOVANNI, R. J.; BONJORNO, J. R. <b>Matemática fundamental: Uma nova abordagem.</b> 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática: ciência e aplicações.</b> 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática.</b> 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta: matemática, ensino médio.</b> São Paulo: Saraiva, 2005. v. 1. PAIVA, M. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Moderna, 2009. v. 1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática: Ensino Médio.</b> 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Química III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Dispersões: Composição e conservação dos alimentos. Propriedades Coligativas: Aspectos físico-químicos para a manipulação e preparação de gêneros alimentícios, obtenção de água doce a partir da água do mar. Termoquímica: Teor calórico dos alimentos, gasto e reposição energética, educação, reeducação alimentar e saúde.			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio.</b> São Paulo: Ática, 2013. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio.</b> São Paulo: Ática, 2013. v. 2.			

USBERCO, J.; SALVADOR, E. <b>Química: Ensino Médio</b> . 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. v. 2. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2.
<b>Referências Complementares</b>
ATKINS, P.; JONES, L. <b>Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2 FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio</b> . São Paulo: Ática, 2013. v. 2 MAHAN, B. H.; MYERS, R. S. <b>Química: um Curso Universitário</b> . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000. RUSSELL, J. B. <b>Química Geral</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 2.

<b>Componente Curricular:</b> Física III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Termologia: o estudo dos efeitos da temperatura do calor.			
<b>Referências Básicas</b>			
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>Projeto Múltiplo Física</b> . São Paulo: Ática, 2014. v. 2. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física: Contexto &amp; Aplicações</b> . Scipione: São Paulo, 2014. v. 2. GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física</b> . São Paulo: Ática, 2011. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 2</b> . São Paulo: Moderna, 2010. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio: Termologia, Óptica, Ondulatória</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. v. 2. HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física: Ensino Médio</b> . São Paulo: Saraiva, 2013. v. 2. ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 2</b> . Curitiba: Positivo, 2013. FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. <b>Ser Protagonista: Física 2</b> . São Paulo: SM, 2013.			

<b>Componente Curricular:</b> Biologia III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estabelecimento de relações entre os diferentes sistemas de classificação biológica mais primitivos e os modernos. Definição e características dos principais grupos microbiológicos e sua importância na indústria biotecnológica e de alimentos. Avaliação das principais características morfofisiológicas existentes no reino vegetal. Análise da importância dos alimentos na proposta de desenvolvimento sustentável.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1</b> . 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014. PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1</b> . 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1</b> . 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014. PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1</b> . 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna (Inglês III)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não

<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A importância da língua inglesa no mundo globalizado. Formas e funções comunicativas básicas em inglês. A estrutura básica da língua inglesa. Habilidades para a compreensão e produção de textos orais e escritos nos domínios do curso, abordando os temas transversais. Reflexão sobre os temas transversais referentes aos Direitos Humanos no que concerne às informações sobre aspectos socioculturais de outras nações utilizando, para isso, a leitura como fonte de pesquisa. A língua inglesa como ferramenta essencial para a internacionalização do conhecimento.			
<b>Referências Básicas</b>			
BRUMFIT, C.J.; CARTER, R. A. <b>Literature and language teaching</b> . Oxford University Press, 1986. RICHARDS, J.C. <b>New Interchange Student's Book 1: English for international communication</b> . Cambridge University Press, 1997. RICHMOND Educação. <b>Upgrade</b> . São Paulo: Richmond do Brasil, 2012.			
<b>Referências Complementares</b>			
JOHN. E. <b>News Paper Chance</b> . Longman Penguin, 2007. MCCARTHY, M.; O'DELL, F. <b>English vocabulary in use: Elementary</b> . 2nd ed. São Paulo: Cambridge Brasil, 2010. MONTE M. W. <b>Língua e diversidade cultural nas Américas multiculturais</b> . São Paulo: Humanitas, 2002. SCHNEUWLY, B.; DOLZ, J. <b>Gêneros orais e escritos na escola</b> . 2. ed. São Paulo: Mercado das Letras, 2010. TORRES, N. <b>Gramática prática da língua inglesa: o inglês descomplicado</b> . 22. ed. São Paulo: Saraiva, 2007.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia da Cana-de-açúcar			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Impactos socioambientais da produção da cana-de-açúcar e desenvolvimento sustentável. Importância econômica do processamento de cana-de-açúcar: produtos e subprodutos. Atualidades no melhoramento de plantas e a influência na tecnologia de processamento. Pós-colheita e tecnologia de processamento da cana-de-açúcar. Aspectos higiênicos sanitário na obtenção da matéria prima, produção. Sistema de armazenamento, comercialização e transporte dos produtos do processamento. Legislação pertinente: resíduos e efluentes do processamento da cana-de-açúcar.			
<b>Referências Básicas</b>			
GOMES, J.C. <b>Legislação de Alimentos e Bebidas</b> . 3. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2011. MORAES, M. A. F. D.; SHIKIDA, P. F.A. <b>Agroindústria Canavieira no Brasil: Evolução, Desenvolvimentos e Desafios</b> . São Paulo: Atlas, 2002. VENTURINI FILHO, W. G. <b>Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia</b> . São Paulo: Edgar Blucher, 2010. v. 1.			
<b>Referências Complementares</b>			
MACEDO, I. C. <b>A Energia da Cana-de-açúcar – Doze Estudos sobre a Agroindústria da Cana-de-açúcar no Brasil e a sua Sustentabilidade</b> . In: Berlendis & Vertecchia. São Paulo: SP. Única – União da Agroindústria Canavieira de São Paulo, 2005. 231 pag PEREIRA, J. A. M.; ROSA, C. A.; FARIA, J. B. <b>Cachaça de Alambique</b> . Brasília: L K, 2006. BRASIL. Resolução RDC nº 12, 2 janeiro de 2001. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, p.17, Seção 1, 2001.. ROSILLO, F.; BAJAY, S.; ROTHMAN (Org.) <b>O uso da biomassa para a produção de energia na indústria brasileira</b> . Campinas: Ed. da Unicamp, 2005. SENAI/SEBRAE. <b>Elementos de apoio para o sistema APPCC</b> . Brasília, 371p. 1999.			

<b>Componente Curricular:</b> Bioquímica de Alimentos			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			

Constituição química, funções biológicas e classificação dos carboidratos, lipídeos e proteínas: propriedades, classificação e mecanismo de ação. Metabolismos: carboidratos, lipídeos e de compostos nitrogenados. Bioquímica de micronutrientes. Vitaminas e minerais. Bioquímica dos sistemas vivos. Química dos alimentos e nutrição humana.
<b>Referências Básicas</b>
CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. <b>Bioquímica</b> . 5. ed. São Paulo: Thomson Learning, 2007. v.1. PEREIRA, M. C. B. et al. <b>Tutoria em bioquímica: biomoléculas</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2008. (Ciências Biológicas e da Saúde, Cadernos didáticos, 100). VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. <b>Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular</b> . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
<b>Referências Complementares</b>
BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. <b>Bioquímica</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. CONN, E. E.; STUMPF, P. K. <b>Introdução a bioquímica</b> . 4. ed. São Paulo: E. Blücher, 1980. LIMA, U. A.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; AQUARONE, E. <b>Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos</b> . São Paulo: E. Blücher, 2008. OETTERER, M. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b> . Barueri: Manole, 2006. SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. de. <b>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos</b> . 3. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2002.

<b>Componente Curricular:</b> Microbiologia de Alimentos			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Introdução à Microbiologia dos Alimentos. Descrição dos fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Conceitos gerais sobre toxinfecções alimentares e estudo dos micro-organismos indicadores, patogênicos e deteriorantes. Análise microbiológica da água e de diferentes grupos alimentares. Definição de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle e interpretação dos padrões microbiológicos para alimentos. A ética na análise microbiológica dos alimentos.			
<b>Referências Básicas</b>			
FRANCO, B. <b>Microbiologia dos alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. JAY, J. M. <b>Microbiologia de alimentos</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. SILVA, N. <b>Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos</b> . 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.			
<b>Referências Complementares</b>			
BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. 2001. Disponível em: < <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES">http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. <b>Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos</b> . 3. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008. 986 p. KONEMAN, E. W. <b>Diagnóstico microbiológico: Texto e Atlas colorido</b> . São Paulo: Medsi, 2001, PELCZAR, M. et al. <b>Microbiologia: Conceitos e Aplicações</b> , 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. v. 1 e v. 2. SILVA JÚNIOR, E. A. <b>Manual de Controle higiênico-sanitário em alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2002.			

<b>Componente Curricular:</b> Nutrição			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Alimentação como Direito Humano: Educação alimentar. Educação alimentar: seleção de uma dieta adequada nas diversas fases da vida. Características alimentar e nutricional da população brasileira. Tendências alimentares: alimentos integrais, naturais, e agroecológicos. Macro e micronutrientes, água e eletrólitos. Metabolismo			

energético. Composição nutricional do alimento. Alterações nutricionais no processamento de alimentos. Alimentos funcionais, transgênicos e antioxidantes na dieta. Biotecnologia e nutrição.
<b>Referências Básicas</b>
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. <b>Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender</b> . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. GONÇALVES, E. C. B. A. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</b> . 2. ed. São Paulo: Varela, 2009. KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (Eds.). <b>Alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b> . 11. ed. São Paulo: Rocca, 2005.
<b>Referências Complementares</b>
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos</b> . São Paulo: Varela, 2001. ANDRADE, E. C. B. <b>Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição</b> . São Paulo: Varela, 2006. FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b> . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. PEREIRA, C. A. S. et al. <b>Informações nutricionais de produtos industrializados</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2003. TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição: fundamentos e aspectos atuais</b> . São Paulo: Atheneu, 2000.

**4º Período**

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa IV			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
O romance romântico e a identidade nacional. O romance indianista. O verbo. O romance regional. A mesa-redonda. O advérbio. O romance urbano. Palavras relacionais: a preposição e a conjunção. A prosa gótica. A notícia. A interjeição. A linguagem do Realismo, do Naturalismo e do Parnasianismo. A entrevista. O modelo morfossintático: o sujeito e o predicado. O Realismo em Portugal. A reportagem. Termos ligados ao verbo: objeto direto, objeto indireto, adjunto adverbial. O Realismo e o Naturalismo no Brasil. A literatura Real-naturalista e a crítica social. O predicado: Tipos de predicado. O Parnasianismo no Brasil. Habilidades de leitura e suas operações: a inferência e a interpretação. A linguagem do Simbolismo. O Simbolismo em Portugal. A crítica. Tipos de sujeito. O Simbolismo no Brasil. O editorial. Termos ligados ao nome: adjunto adnominal e complemento nominal. Termos ligados ao nome: apostrofo e vocativo.			
<b>Referências Básicas</b>			
BECHARA, E. <b>Moderna gramática portuguesa</b> . 37. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nova Fronteira, 2009. CEGALLA, D. P. <b>Novíssima Gramática da Língua Portuguesa</b> . 48. ed. São Paulo: Ed. Nacional, 2008. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Português Linguagens 2: Literatura, Produção de Texto e Gramática</b> . São Paulo: Atual, 2009. v. 2. GRANATIC, B. <b>Técnicas Básicas de Redação</b> . 4. ed. São Paulo: Scipione, 1999. NICOLA, J. <b>Literatura Brasileira: das origens aos nossos dias</b> . São Paulo: Scipione, 2011. NICOLA, J. <b>Língua, Literatura e Produção de Textos</b> . 3. ed. São Paulo: Scipione, 2011. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
BOSI, A. <b>História concisa da literatura brasileira</b> . 47. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. CUNHA, C.; CINTRA, L. <b>Nova Gramática do Português Contemporâneo</b> . 6. ed. São Paulo: Lexikon, 2013. INFANTE, U.; CIPRO NETO, P. <b>Gramática da Língua Portuguesa</b> . 3. ed. São Paulo: Scipione, 2008. SARMENTO, L. L. <b>Português: Leitura, produção, gramática</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. SAVIOLI, F. P.; FIORIM, J. L. <b>Para entender o texto: leitura e redação</b> . 17. ed. São Paulo: Ática, 2007. ZILBERKNOP, L. S.; MARTINS, D. S. <b>Português Instrumental</b> . 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			

<b>Componente Curricular:</b> Arte II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Aspectos formativos da Arte Brasileira ao longo da história. As dimensões estéticas, históricas e socioculturais da Produção Artística Brasileira e Pernambucana, seus significados e relevância para o ser cidadão.			

<b>Referências Básicas</b>
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando: Introdução à Filosofia</b> . São Paulo: Moderna, 2009. ARNHEIM, R. <b>Arte e Percepção Visual: uma psicologia da visão criadora</b> . São Paulo: Thomson Pioneira, 1998. PERLA, F.; GUSMÃO, T. C.; BOZZANO, H. L. B. <b>Arte em Interação</b> . São Paulo: IBEP, 2013.
<b>Referências Complementares</b>
BELLONI, M. L. <b>O que é Mídia Educação</b> . 3. ed. São Paulo: Autores Associados, 2009. BENJAMIN, W. <b>A Obra de Arte na Época de Sua Reprodutibilidade</b> . Porto Alegre: Zouk, 2012. BENJAMIN, R. <b>Cultura Pernambucana</b> . João Pessoa, Ed. Grafset, 2011. MAGA MULTIMÍDIA. <b>Movimento Armorial: Regional e Universal</b> . Recife: Maga Multimídia, 2008. CD-ROM. UTARI, S. et al. <b>Por Toda Parte</b> . São Paulo: FTD, 2014. v. único.

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estudo e apropriação da cultura corporal, partindo do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito e da sociedade, no que remete aos aspectos do seu desenvolvimento e das transformações corporais e sociais. O reconhecimento da cultura corporal compreendendo as especificidades das práticas corporais frente o processo de construção histórica e das práticas esportivas frente as necessidades do ambiente de interação social.			
<b>Referências Básicas</b>			
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola</b> . 7. ed. Campinas: Papirus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio</b> . São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L.. <b>Fisiologia do esporte e do exercício</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo</b> . 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil: a história que não se conta</b> . 19. ed. Campinas: Papirus, 2011. PEREIRA, L. <b>Espportes</b> . Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. et. al. <b>Metodologia do ensino da Educação Física</b> . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo: estudos a partir da ginástica francesa no século XIX</b> . 3. ed. Campinas, Autores Associados, 2001			

<b>Componente Curricular:</b> História IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Império napoleônico. Independência dos países americanos. As ciências no século XIX. O movimento operário. A monarquia brasileira. Os EUA no século XIX.			
<b>Referências Básicas</b>			
CHIRICO, Selva López. <b>América Latina na hora da independência</b> . São Paulo- Memorial da América Latina, 2008. DEBRET, Jean-Baptiste. <b>Viagem pitoresca e histórica ao Brasil</b> . Belo Horizonte- Itatiaia, São Paulo, Edusp, 1989. MICELI, Paulo. <b>As revoluções burguesas</b> . São Paulo, Atual, 1994.			
<b>Referências Complementares</b>			
MOREL, M. <b>O período das Regências (1831-1840)</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 2003. SCHWARCZ, L. <b>O império em procissão</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000.			



SCHWARCZ, L. <b>As barbas do imperador</b> : D. Pedro II, um monarca nos trópicos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.
SCHWARCZ, L QUEIROZ, R.(Org.). <b>Raça e diversidade</b> . São Paulo: EDUSP, 1996.
HOBSBAWM, E. J. <b>A era das revoluções 1789-1848</b> . São Paulo: Paz e Terra, 1996.

<b>Componente Curricular:</b> Geografia IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
O processo histórico da industrialização mundial e suas diversas escalas. Impactos socioambientais do processo de industrialização. O comércio internacional e os principais blocos regionais.			
<b>Referências Básicas</b>			
MAGNOLI, Demétrio. <b>O mundo contemporâneo</b> . São Paulo: Atual, 2008.			
ROSS, Jurandyr L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.			
SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil: espaço geográfico e globalização</b> . Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
BARBOSA, Alexandre Freitas de. <b>O mundo globalizado</b> . São Paulo: contexto editora, 2001.			
HUBERNAM, Leo. <b>História da Riqueza do Homem</b> . 2ª ed. São Paulo: LTC, 2010.			
SANTOS, Milton. <b>O Brasil: território e sociedade no início do século XXI</b> . 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.			
SMITH, Dan. <b>Atlas dos conflitos mundiais</b> . São Paulo: Companhia Editorial Nacional, 2007.			
_____. <b>Atlas da situação mundial</b> . São Paulo: companhia Editora Nacional, 2007.			

<b>Componente Curricular:</b> Sociologia II			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sociologia I			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b>	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Reflexão crítica sobre as transformações ocorridas na sociedade e no mundo do trabalho, considerando conceitos e teorias dos autores clássicos da sociologia. Articulação e análise sobre a construção da democracia e da cidadania no mundo contemporâneo. Discussão e reflexão sobre Igualdade e diferença e pensamento multicultural. Compreensão corpo, cultura e poder e o processo civilizador. Análise sobre cultura de massa, indústria cultural, consumismo e lazer.			
<b>Referências Básicas</b>			
BOMEY, HELENA. et al (coordenação). <b>Tempos modernos, tempos de sociologia</b> : ensino médio: volume único. 2ª ed.- São Paulo: Editora do Brasil, 2013.			
DURKHEIM, É. <b>As regras do método sociológico</b> . São Paulo: Martin Claret, 2001.			
ELIAS, Nobert. <b>A sociedade dos indivíduos</b> . Tradução: Vera R. Revisão: Renato Jeanine Ribeiro. Rio de Janeiro. Jorge Zahar editor. 1994			
GIDDENS, Anthony. <b>Sociologia</b> . Tradução: Ronaldo Cataldo Costa; Revisão técnica : Fernando Coutinho Cotanda. 6ª ed. Porto Alegre: Penso, 2012.			
GIACOMINI, Gino Filho. <b>Meio Ambiente &amp; Consumismo</b> . Vol.8. SENAC, 2008			
MARX, Karl. <b>A ideologia Alemã</b> . 1ªed.- São Paulo. Expressão Popular,2009.			
MARX, Karl. <b>Manifesto Comunista</b> . 1ªed.- São Paulo. Martin Claret, 2014.			
POULAIN, Jean-Pierre. <b>Sociologia da Obesidade</b> . Editora Senac.			
WEBER, M. <b>A Ética protestante e o Espírito do capitalismo</b> . São Paulo: Pioneira, 1999ormação e o sentido do brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. <b>Aprendendo a pensar a sociologia</b> . Rio de Janeiro: Zahar, 2010.			
CUCHE, Denys. <b>A noção de cultura nas ciências sociais</b> . 2 ed. São Paulo: EDUSC, 2002.			
COHN, Gabriel(org.). <b>Sociologia: para ler os clássicos – Durkheim, Marx, Weber</b> . 2 ed. Rio de Janeiro:			

Azougue, 2009.  
 QUINTANEIRO, Tania & BARBOSA, Ligia de O. & oliveira, Márcia Gardênia de. **Um toque de clássicos.** Durkheim, Marx e Weber. Belo Horizonte: UFMG, 2002.  
 LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia.** São Paulo: Editora Brasiliense, 2009.  
 SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia Clássica: Marx, Durkheim e Weber.** 2ª ed. Petropolis, RJ: Vozes, 2010.  
 ORWELL, GEORGE. **Revolução dos bichos.** 34ª impressão. São Paulo. Cia. das letras, 2007.  
 LALLEMENT, Michel. **Historia das ideias sociológicas.** Petrópolis. Rj. Editora Vozes. 2008. FOUCAULT, Michel. **Vigiar e punir: nascimento da prisão.** 20 ed. Petrópolis: Vozes, 1999.  
 GOLDEMBERG, José. **Metrópoles e o Desafio Urbano Frente ao Meio Ambiente** - Col. Sustentabilidade - Vol. 6. Editora Blucher.  
 JAMIESON, Dale. **Ética e Meio Ambiente: Uma Introdução.** Editora Senac.  
 LYNN, Hunt. **A invenção dos Direitos Humanos: uma história.** São Paulo: Cia. das Letras, 2009.  
 Morin, Edgar. **Cultura de Massas no Século XX - Vol. 1** – Neurose. Rio de Janeiro. Editora forense Universitária. 1997.  
 SINGER; MASON. **A ética da alimentação: como nosso hábitos alimentares influenciam o meio ambiente e o nosso bem estar.** São Paulo: Editora Campus Elsevier, 2006.  
 TOQUEVILLE, Alex. **A democracia na América I.** Tradução: Eduardo Brandão. Martins Fontes. 2005.  
 TOQUEVILLE, Alex. **A democracia na América II.** Tradução: Eduardo Brandão. Martins Fontes. 2005.

<b>Componente Curricular:</b> Matemática IV			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
Geometria plana e espacial posicional. Paralelismo, perpendicularismo no espaço, projeção ortogonal e distâncias. Poliedros: prismas e pirâmides e suas propriedades e planificação. Corpos redondos e suas propriedades e planificação.			
<b>Referências Básicas</b>			
DANTE, L. R. <b>Matemática:</b> contexto e aplicações. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único. GIOVANNI, R. J.; BONJORNO, J. R. <b>Matemática fundamental:</b> Uma nova abordagem. 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática:</b> ciência e aplicações. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática.</b> 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta:</b> matemática, ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2005. v. 1. PAIVA, M. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Moderna, 2009. v. 1. SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática:</b> Ensino Médio. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Química IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 8	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Cinética química: Estudo da velocidade das reações químicas, condições para a ocorrência das reações químicas e os fatores que influenciam na velocidade das reações químicas. A perecibilidade e conservação dos alimentos para uma alimentação saudável. Equilíbrio químico: Processos reversíveis, deslocamento de equilíbrio, constantes de ionização, hidrólise salina e constante do produto de solubilidade. Conservação proteica dos alimentos em função do pH.			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 2. USBERCO, J.; SALVADOR, E. <b>Química:</b> Ensino Médio. 12. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. v. 2			

CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1.
CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2.
<b>Referências Complementares</b>
ATKINS, P.; JONES, L. <b>Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.
CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2
FONSECA, M. R. M. <b>Química: Ensino Médio</b> . São Paulo: Ática, 2013. v. 2
MAHAN, B. H.; MYERS, R. S. <b>Química: um Curso Universitário</b> . 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000.
RUSSELL, J. B. <b>Química Geral</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 2.

<b>Componente Curricular:</b> Física IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A propagação da luz e os efeitos luminosos. Instrumentos ópticos. Ondas e fenômenos ondulatórios			
<b>Referências Básicas</b>			
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>Projeto Múltiplo Física</b> . São Paulo: Ática, 2014. v. 2.			
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física: Contexto &amp; Aplicações</b> . Scipione: São Paulo, 2014. v. 2.			
GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física</b> . São Paulo: Ática, 2011. v. 2.			
<b>Referências Complementares</b>			
SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 2</b> . São Paulo: Moderna, 2010.			
FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio: Termologia, Óptica, Ondulatória</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. v. 2.			
HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física: Ensino Médio</b> . São Paulo: Saraiva, 2013. v. 2.			
ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 2</b> . Curitiba: Positivo, 2013.			
FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. <b>Ser Protagonista: Física 2</b> . São Paulo: SM, 2013.			

<b>Componente Curricular:</b> Biologia IV			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Análise e comparação entre os principais representantes do reino animal do ponto de vista morfológico, fisiológico, reprodutivo e evolutivo. Avaliação dos sistemas que compõe o corpo humano e suas atividades biológicas isoladas e de forma sinérgica.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1</b> . 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014.			
PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . Volume 3. São Paulo: Ática, 2003.			
SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1</b> . 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Biologia: Biologia das Células</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.			
ELSEVIER. <b>ScienceDirect</b> . Disponível em: <>. Acesso em: 18 maio 2015.			
LOPES, S. <b>Bio</b> . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. único.			
MACHADO, S. <b>Biologia de olho no mundo do trabalho</b> . Volume único para o Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2003.ROSSO, S.; LOPES, S. <b>Biologia: Conecte</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Estrangeira Moderna (Inglês IV)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não

<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b>	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A importância da língua inglesa no mundo globalizado. Formas e funções comunicativas básicas em inglês. A estrutura básica da língua inglesa. Habilidades para a compreensão e produção de textos orais e escritos nos domínios do curso, abordando os temas transversais. Reflexão sobre os temas transversais referentes aos Direitos Humanos no que concerne às informações sobre aspectos socioculturais de outras nações utilizando, para isso, a literatura como fonte de pesquisa. A língua inglesa como ferramenta essencial para a internacionalização do conhecimento.			
<b>Referências Básicas</b>			
DICIONÁRIO Oxford escolar: Para Estudantes Brasileiros de Inglês. 2. ed. São Paulo: Oxford do Brasil, 2009. Inclui CD-ROM. GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP English for specific purposes: estagio 1.</b> 21. ed. São Paulo: Textonovo, 2002. GUANDALINI, E. O. <b>Técnicas de Leitura em Inglês: ESP English for specific purposes: estagio 2.</b> 22. ed. São Paulo: Textonovo, 2004. MCCARTHY, M.; O'DELL, F. <b>English vocabulary in use: Elementary.</b> 2nd ed. São Paulo: Cambridge Brasil, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BURNS, W., BURGMEIER, A., LANGE, R., BIXBY, J., CAPLAN, N.A., ADAMS, K. <b>Inside Writing Introductory iTools.</b> Oxford University Press, 2014. BURNS, W. <b>Inside Writing Intro Student Book e-book.</b> Oxford University Press, 2014. DEUTER, M.; BRADBERRY, J.; TURNBULL, J. 8th ed. <b>Oxford Advanced Learner's Dictionary Paperback.</b> Oxford University Press, 2010. Inclui CDrom. YULE, G. <b>Oxford Practice Grammar Advanced.</b> São Paulo: Oxford do Brasil, 2008. TRIBBLE, C. <b>Writing: Language Teaching: A Scheme for Teacher Education.</b> OUP Oxford, 1997.			

<b>Componente Curricular:</b> Introdução a Metodologia			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Definição de ciência. Distinção entre senso comum e ciência. Tipos de conhecimento. Leitura, escrita e documentação. Método científico e tipos de pesquisa. A ética na pesquisa. Identificação das normas da ABNT. As etapas para elaboração de trabalhos científico e acadêmicos. Tipos de citações. As fontes de pesquisa. Elaboração de referências. Relatório de Estágio.			
<b>Referências Básicas</b>			
CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. <b>Metodologia científica.</b> 6 ed. São Paulo: Pearson, 2007. FIGUEIREDO, Antônio Macena de; SOUZA, Soraia Riva Goudinho de. <b>Como elaborar projetos, monografias, dissertações e teses:</b> da redação científica à apresentação do texto final. 4 ed. Rio de Janeiro RJ: Lumen Juris, 2011. GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar projetos de pesquisa.</b> 3 ed. São Paulo SP: Atlas, 1995. KOCHE, José Carlos. <b>Fundamentos de metodologia científica:</b> Teoria da ciência e prática de pesquisa. 28 ed. PETRÓPOLIS RJ: VOZES, 2009. SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Ensinar e aprender com pesquisa no ensino médio.</b> 1ª ed. São Paulo: Cortez, 2012. VAZQUEZ, Adolfo Sanchez. <b>Ética.</b> Editora Civilização brasileira. 30 ed. 2008.			
<b>Referências Complementares</b>			
AZEVEDO, Israel Belo de. <b>O prazer da produção científica:</b> descubra como é fácil e agradável elaborar trabalhos acadêmicos. 11. ed. rev. atual. São Paulo: Hagnos, 2004. 205 p. BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente; MARTIM, Irineu; LENGREND, Paul. <b>Aprendendo a aprender:</b> introdução à metodologia científica. 16. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 104 p. FERREIRA, José Edison; BASSALO, José Maria Filardo; FARIAS, Robson Fernandes de. <b>Ética e Atividade Científica.</b> 1 edição. Átomo Editora. 2006. PEREIRA, Júlio Cesar Rodrigues. <b>Análise de dados qualitativos:</b> estratégias metodológicas para as ciências da			

saúde, humanas e sociais. SÃO PAULO SP: Editora da Universidade de São Paulo, 2004			
RIBEIRO, Marco Aurélio de Patrício. <b>Como estudar e aprender</b> . Guia para pais, educadores e estudantes. 10ª edição. Petrópolis: Vozes, 2012.			
<b>Componente Curricular:</b> Empreendedorismo			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b> 16	<b>Horas-aula teóricas:</b> 44	<b>CH total h/r:</b> 50
<b>Ementa</b>			
Noções sobre Empreendedorismo e o empreendedor. Empreendedorismo e cooperativismo. Noções de negócios: implantação/gestão e conceituações. Importância, habilidades e competências do empreendedor. Oportunidades de negócios. Empresas e recursos empresariais. Plano de Negócios: etapas, recursos envolvidos, análises de mercados, estratégias, documentação, legalização e tributação.			
<b>Referências Básicas</b>			
BARON, R. A. <b>Empreendedorismo</b> : uma visão do processo. São Paulo: Cengage Learning, 2007. DORNELAS, J. C. A. <b>Plano de negócios</b> : seu guia definitivo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. DRUCKER, P. <b>Inovação e espírito empreendedor</b> . São Paulo: Cengage, 2009. MORALES, S. A. <b>Empreendedorismo</b> . Curitiba: IESDE Brasil, 2009. REIS, E. P.; ARMOND, A. C. <b>Empreendedorismo</b> . Curitiba: IESDE Brasil, 2008. OLIVEIRA, D. P. R. <b>Manual de Gestão das Cooperativas</b> : uma abordagem prática. São Paulo: Atlas, 2001. SALLES, R. H. <b>Plano de negócios para cooperativas e associações</b> . 21. ed. Rio de Janeiro: FASE: DP&A, 2001. (Série Economia Solidária, 3).			
<b>Referências Complementares</b>			
BRASIL. Ministério da Educação. <b>Formação empreendedora na educação profissional</b> . Projeto integrado de formação empreendedora na educação profissional. Santa Catarina: MEC/SEBRAE/UFSC, 2000. CHER, R. <b>Empreendedorismo na veia</b> : um aprendizado constante. Rio de Janeiro: Campus, 2008. CHIAVENATO, I. <b>Empreendedorismo</b> : dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2008. DORNELAS, J.C.A. <b>Empreendedorismo na prática</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2008. MAXIMIANO, A. C. A. <b>Administração para empreendedores</b> : fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. MCINTYRE, J. P. <b>Como formar e gerir um empreendimento cooperativo</b> . Recife: SEBRAE, 2002. RAMAL, S. A. <b>Como transformar seu talento em um negócio de sucesso</b> : gestão de negócios para pequenos empreendimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. SINGER, P. I. <b>Introdução à Economia Solidária</b> . São Paulo: Ed. Fundação Perseu Abramo, 2002			

<b>Componente Curricular:</b> Análise Físico-química de Alimentos			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Segurança em laboratório. Vidrarias e equipamentos utilizados em análise de alimentos. Normas e técnicas para amostragem de alimentos. Métodos analíticos em laboratório de análises de alimentos. Determinação e estudo da composição química dos alimentos: funções, importância e interações nos alimentos. Legislação: resultados das análises físico-químicas. A questão ambiental: resíduos e efluentes do Laboratório de Análise Físico-química.			
<b>Referências Básicas</b>			
GONÇALVES, E. C. B. <b>Análise de alimentos</b> : uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009. MACEDO, J. A. B. <b>Métodos laboratoriais de análise físico-químicas e microbiológicas</b> . 2. ed. Belo Horizonte: CRQ-MG, 2003. ARAÚJO, J.M.A <b>Química de alimentos-teoria e prática</b> , 5ª ed. viçosa: UFV, p.601, Viçosa-MG, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
ASCAR, M. <b>Aspectos bromatológicos e legais de los alimentos</b> . São Leopoldo: Ed. Unisinos, 1995. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b> . 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2005. Disponível em: < <a href="http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&amp;Itemid=20&amp;func=select&amp;id=1&amp;orderby=3&amp;page=1">http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&amp;Itemid=20&amp;func=select&amp;id=1&amp;orderby=3&amp;page=1</a> >. Acesso em: 11 abr. 2015.			

PEREIRA, C. A. S. et al. <b>Informações nutricionais de produtos industrializados</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2003.			
FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b> . São Paulo: Ed. Atheneu, 1989.			
SCUSSEL, V. M. <b>Micotoxinas em alimentos</b> . Florianópolis: Insular 1998.			
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Carnes e Derivados			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Aspectos gerais da tecnologia da carne: cadeia produtiva, importância econômica, caracterização das espécies animais para corte e tecnologia de abate. Conversão do músculo em carne. Parâmetros de qualidade da carne fresca. Maturação da carne. Propriedades físico-químicas e sensoriais da carne. Técnicas de conservação da carne "in natura". Tecnologia de fabricação de produtos cárneos e derivados. Instalações frigoríficas: higiene dos estabelecimentos industriais para o processamento de carne. Tratamentos de efluentes gerados pela industrialização das carnes e seus derivados. A questão ambiental e de sustentabilidade da produção de carnes e derivados.			
<b>Referências Básicas</b>			
ALENCAR, N. <b>Curso Industrialização de carne suína</b> . Viçosa: Novatec, 2011.			
LAWRIE, R. A. <b>Ciência da carne</b> . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
PARDI, D. et al. <b>Ciência, higiene e tecnologia da carne</b> . Goiânia: Ed. da UFG, 1995.			
<b>Referências Complementares</b>			
CONTRERAS CASTILLO, C. J. <b>Qualidade da carne</b> . São Paulo, SP: Varela, 2006. 240 p.			
LEMONS, A. L. S. C.; YAMADA, E. A. (Org.). <b>Princípios do processamento de embutidos cárneos</b> : Palestras. Campinas: ITAL, 2005.			
RAMOS, E. M. <b>Avaliação da qualidade de carnes</b> : fundamentos e metodologias. Viçosa: Ed. da UFV, 2007.			
SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de Empreendimentos Agroindustriais</b> : produtos de origem animal. Viçosa: Ed. da UFV, 2003.			
TERRA, N. N. <b>Defeitos nos produtos cárneos</b> : origens e soluções. São Paulo: Varela, 2004.			

**5º Período**

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa V			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
Novas perspectivas estéticas; Vanguardas Europeias. Pré-Modernismo. Semana de Arte Moderna. Modernismo em Portugal. Modernismo no Brasil. Contribuição e aspectos da cultura afro-brasileira, africana e indígena no âmbito da literatura: Lei nº 10.639/2003. Textualidade e discurso: intencionalidade discursiva; sequências textuais; coesão e coerência. Semântica: polissemia; homonímia/paronímia; sinonímia/antonímia; hiperonímia, hiponímia. Período Simples, Período Composto por Subordinação. Pontuação. Gêneros textuais. O texto persuasivo; Dissertação.			
<b>Referências Básicas</b>			
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Português Linguagens 3</b> : Literatura, Produção de Texto e Gramática. São Paulo: Atual, 2009. v. 3.			
BECHARA, E. <b>Gramática Escolar da Língua Portuguesa</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.			
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Literatura Brasileira</b> : em diálogo com outras Literaturas e outras linguagens. 4. ed. São Paulo: Atual, 2009.			
<b>Referências Complementares</b>			
BOSI, A. <b>História concisa da literatura brasileira</b> . 47. ed. São Paulo: Cultrix, 2006.			
CANDIDO, A. <b>Formação da literatura brasileira</b> : momentos decisivos. 15. ed. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2014. v. único.			
FONSECA, M. N. S. <b>Literaturas africanas de língua portuguesa</b> : percursos da memória e outros trânsitos. Belo Horizonte: Veredas & Cenários, 2009.			
SAVIOLI, F. P.; FIORIM, J. L. <b>Para entender o texto</b> : leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007			

ZILBERKNOP, L. S.; MARTINS, D. S. **Português Instrumental**. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estudo e apropriação da cultura corporal, partindo do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito, da sociedade e da própria educação física, no que remete ao controle das transformações corporais e as pressões sofridas considerando as reais necessidades e perigos frente à melhor qualidade de vida. O reconhecimento da cultura esportiva compreendendo as especificidades do esporte de rendimento e do esporte participação			
<b>Referências Básicas</b>			
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física:</b> possibilidades de intervenção na escola. 7. ed. Campinas: Papyrus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio</b> . São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L. <b>Fisiologia do esporte e do exercício</b> . 4. ed. Barueri: Manole, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo</b> . 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil:</b> a história que não se conta. 19. ed. Campinas: Papyrus, 2011. PEREIRA, L. <b>Esportes</b> . Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. et al. <b>Metodologia do ensino da Educação Física</b> . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo:</b> estudos a partir da ginástica francesa no século XIX. 3. ed. Campinas, Autores Associados, 2001.			

<b>Componente Curricular:</b> História V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Neocolonialismo na Ásia e África. Cultura, propaganda e economia de massa: o capitalismo. A primeira guerra mundial. O socialismo real. A república oligárquica. Os estados totalitários nazifacistas. A Era Vargas. A segunda guerra mundial.			
<b>Referências Básicas</b>			
CARVALHO, José Murilo de. <b>Cidadania no Brasil:</b> o longo caminho. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. CARVALHO, José Murilo de. <b>Força armada e política no Brasil</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. DE DECCA, Edgar. <b>1930-</b> o silêncio dos vencidos. 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 2001. CARR, E. H. <b>A revolução russa de Lênin a Stalin (1917-1929)</b> . Rio de Janeiro. Zahar, 1981.			
<b>Referências Complementares</b>			
LEVINE. Robert. <b>A velha usina Pernambuco na federação brasileira 1889-1937</b> . Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980. LOPES, José Sergio Leite. <b>A tecelagem dos conflitos de classe na cidade das chaminés</b> . São Paulo/ Brasília, Marco zero/ editora da UnB, 1988. PAGE, Joseph A. <b>A revolução que nunca houve:</b> o nordeste do Brasil 1955-1964. Rio de Janeiro: Ed. Record, 1972. ROUQUIÉ, Alain. <b>O Estado militar na América Latina</b> . São Paulo: Alfa-ômega, 1984. SENNETT, Richard. <b>A cultura do novo capitalismo</b> . Rio de Janeiro: Record, 2008. THOMPSON, E. P. <b>A formação da classe operária Inglesa</b> . Rio de Janeiro: Paz Terra, 1987. Piquet, Rosélia. <b>Cidade-empresa:</b> presença na paisagem urbana brasileira. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1998.			

<b>Componente Curricular:</b> Geografia V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
O processo histórico da industrialização brasileira e suas diversas escalas econômicas. A produção nacional e mundial de energia. Estudos de demografia e a formação e a diversidade cultural da população brasileira. Direitos Humanos e relações étnico-raciais no Brasil.			
<b>Referências Básicas</b>			
NETO, Graziano. <b>Questão agrária e ecologia:</b> crítica da agricultura moderna. São Paulo: Brasiliense, 1986. ROSS, Jurandyr L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil.</b> 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003. SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil:</b> espaço geográfico e globalização. Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013.v. 3.			
<b>Referências Complementares</b>			
BARBOSA, Alexandre Freitas de. <b>O mundo globalizado.</b> São Paulo: Contexto editora, 2001. CUNHA, S. B.; GUERRA, A. J. T. (org.). <b>A questão ambiental:</b> diferentes abordagens. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. DIMENSTEIN, G.; GIANATI, A. C. <b>Quebra-cabeça Brasil:</b> temas de cidadania na história do Brasil. São Paulo: Ática, 2007. MELLO, N. A. de.; THÉRY, H. <b>Atlas do Brasil:</b> disparidades e dinâmicas do território. 2ª ed. São Paulo: Edusp, 2009. SANTOS, Milton. <b>O Brasil:</b> território e sociedade no início do século XXI. 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Filosofia III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Filosofia política: da antiguidade grega até a atualidade. Política: pra quê? A filosofia e o cotidiano: envolvimento político. Cidadania, inclusão e participação social no Brasil. Política, cotidiano e democracia no Brasil. Dilemas da filosofia política na atualidade.			
<b>Referências Básicas</b>			
ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. <b>Filosofando:</b> Introdução a Filosofia. São Paulo: Moderna, 2009. ASPIS, R. L.; GALLO, S. <b>Ensinar Filosofia:</b> um livro para professores. São Paulo: Atlas, 2009. BAGGINI, J. <b>O porco filósofo:</b> 100 experiências de pensamento para a vida cotidiana. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2005. CAPISTRANO, P. <b>Simplex Filosofia:</b> a história da filosofia em 47 crônicas de Jornal. Rio de Janeiro: ROCCO, 2009. CHARLES, F. <b>Explicando a Filosofia com Arte.</b> São Paulo: EDIOURO, 2004. CHAUÍ, M. <b>Iniciação à Filosofia.</b> 2. ed. São Paulo: Ática, 2014. COTRIM, G; FERNANDES, M. <b>Fundamentos da Filosofia.</b> 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. FIGUEIREDO, FIGUEIREDO, V. (Org.). <b>Seis Filósofos na sala de Aula.</b> São Paulo: Berleandis & Vertecchia, 2006. GHEDIN, E. <b>Ensino de Filosofia no Ensino Médio.</b> São Paulo: Cortez, 2008. RUIZ, Jefferson Lee de Souza. <b>Direitos Humanos e Concepções Contemporâneas.</b> I. ed. Cortez, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
CORDI, C. et al. <b>Para filosofar.</b> São Paulo: Scipione, 2007. COTRIM, G. <b>Fundamentos da filosofia:</b> História e grandes temas. 17. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. CUNHA, J. A. <b>Iniciação à Investigação Filosófica:</b> Um Convite ao Filosofar. 2. ed. São Paulo: Alínea, 2013. DESCARTES, R. <b>Princípios da Filosofia.</b> 2. ed. Lisboa: Edições 70, 2006. ROONEY, ANNE. <b>A História da Filosofia – da Grécia Antiga aos Tempos Modernos.</b> 1. ed. São Paulo: M. Books, 2015. RUSSELL, B. <b>História do Pensamento Ocidental.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2008. VERNANT, J. P. <b>As origens do Pensamento Grego.</b> Rio de Janeiro: Difel, 1998.			



<b>Componente Curricular:</b> Matemática V			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
Análise combinatória: princípio fundamental, permutação, arranjo e combinação. Números binomiais e o triângulo de Pascal. Probabilidade de um evento, probabilidade condicional, da união e da interseção de eventos e de eventos independentes. Estatística básica: Etapas de uma pesquisa, tabelas e gráficos. Medidas de tendência central e de dispersão			
<b>Referências Básicas</b>			
DANTE, L. R. <b>Matemática:</b> contexto e aplicações. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único. GIOVANNI, R. J.; BONJORNO, J. R. <b>Matemática fundamental:</b> Uma nova abordagem. 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática:</b> ciência e aplicações. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática.</b> 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta:</b> matemática, ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2005. v. 2. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. C. S. <b>Quanta:</b> matemática, ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2005. v. 3. PAIVA, M. <b>Matemática.</b> São Paulo: Moderna, 2009. v. único? SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática:</b> ensino médio. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 2. SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. <b>Matemática:</b> ensino médio. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 3.			

<b>Componente Curricular:</b> Química V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 8	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Fundamentos e aplicações da eletroquímica. Conceitos básicos da química orgânica. Aplicações da química orgânica na indústria de alimentos.			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 1. FONSECA, M. R. M. <b>Química:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 2. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano.</b> 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano.</b> 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 2. CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano.</b> 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 3. SANTOS, W. L. P.; MOL, G. S. <b>Química e sociedade.</b> São Paulo: Nova Geração, 2005.			
<b>Referências Complementares</b>			
COSTA, P.; FERREIRA, V.; ESTEVES, P.; VASCONCELLOS, M. Ácidos e bases em química orgânica. Porto Alegre. Porto Alegre: Bookman, 2009. FONSECA, M. R. M. <b>Química:</b> Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 3. DIAS, A. G.; COSTA, M. A.; GUIMARÃES, P. I. C. <b>Guia prático de química orgânica:</b> técnicas e procedimentos: aprendendo a fazer. Rio de Janeiro: Interciência, 2004. RUSSELL, J. B. <b>Química Geral.</b> 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 1. RUSSELL, J. B. <b>Química Geral.</b> 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1994. v. 2.			

<b>Componente Curricular:</b> Física V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 5	<b>Horas-aula teóricas:</b> 35	<b>CH total h/r:</b> 33,3

<b>Ementa</b>
Fenômenos eletrostáticos e eletrodinâmicos.
<b>Referências Básicas</b>
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>Projeto Múltiplo Física</b> . São Paulo: Ática, 2014. v. 3. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física: Contexto &amp; Aplicações</b> . Scipione: São Paulo, 2014. v. 3. GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física</b> . São Paulo: Ática, 2011. v. 3.
<b>Referências Complementares</b>
SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 3</b> . São Paulo: Moderna, 2011. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio: Eletricidade, Física Moderna</b> . São Paulo: Saraiva, 2011. v. 3. HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física: Ensino Médio</b> . São Paulo: Saraiva, 2013. v. 3. ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 3</b> . Curitiba: Positivo, 2013. FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. <b>Ser Protagonista: Física 3</b> . São Paulo: SM, 2013.

<b>Componente Curricular:</b> Biologia V			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Avaliação dos primeiros estudos no campo da genética. As análises iniciais em torno das bases genéticas da hereditariedade. Os genes e suas interações. Heranças genéticas ligadas aos cromossomos sexuais. A biotecnologia genética no século XXI: bioética. Avanços da engenharia genética e suas perspectivas no desenvolvimento social, humano e na qualidade de vida.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, Sonia; ROSSO, Sergio. <b>Bio Volume 1</b> . 3ª ed. – São Paulo: Saraiva, 2014. PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual</b> . Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, César da; SASSON, Sezar; NELSON, Caldini Júnior. <b>Biologia Volume 1</b> . 8ª ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Biologia: Biologia das Células</b> . 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009. ELSEVIER. <b>ScienceDirect</b> . Disponível em: <>. Acesso em: 18 maio 2015. LOPES, S. <b>Bio</b> . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. único. MACHADO, S. <b>Biologia de olho no mundo do trabalho</b> . Volume único para o Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2003.ROSSO, S.; LOPES, S. <b>Biologia: Conecte</b> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola I (Opcional)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estruturas linguísticas e funções em nível básico da comunicação em Língua Espanhola. Desenvolvimento de habilidades necessárias à produção oral e escrita em língua estrangeira. O uso da língua estrangeira como meio de formação de um cidadão crítico e autônomo que respeita e convive com os diversos valores culturais e sociais, respeitando os valores dos direitos humanos e o desenvolvimento de uma educação para a paz.			
<b>Referências Básicas</b>			
ELIAS, Neide et al. <b>Enlaces: Español para jóvenes brasileños</b> . São Paulo: Macmillan, 2010. MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. <b>Gramática contrastiva del español para brasileños</b> . Madrid: SGEL, 2007. MARTIN, Ivan. <b>Síntesis: Curso de lengua española</b> . Volume único. São Paulo: Ática, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
GARCÍA NEGRONI, M. M. (coord). <b>El arte de escribir bien en español: manual de estilo y corrección</b> . Buenos Aires: Santiago Arcos, 2004. LICERAS, J. M. <b>La adquisición de lenguas extranjeras</b> . Madrid: Visor, 1992.			

MATTE BOM, F. <b>Gramática comunicativa del español I</b> : de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 1992.
MATTE BOM, F. <b>Gramática comunicativa del español II</b> : de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 1992.
SECO, M. <b>Gramática esencial del español</b> : introducción al estudio de la lengua. 4. ed. Madrid: Espasa-Calpe, 2000.

<b>Componente Curricular:</b> Relações Humanas e Trabalho			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,0
<b>Ementa</b>			
Meios de Comunicação e das Relações Interpessoais. A sociedade, a tecnologia e o mundo do trabalho. Direitos humanos. Ética e moral. Fundamentos do comportamento em grupo. Comunicação nas organizações. Gerência e liderança. Conflito, poder e cultura organizacional.			
<b>Referências Básicas</b>			
AMORIM NETO, R. C.; ROSITO, M. M. B. <b>Ética e moral na educação</b> . São Paulo: Wak, 2009.			
CHIAVENATO, I. <b>Recursos humanos</b> : o capital humano das organizações. 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2009.			
CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. Y. <b>Dinâmica das Relações Interpessoais</b> . Campinas: Alínea, 2005.			
DALLARI, D. A. <b>Direitos humanos e cidadania</b> . São Paulo: Moderna, 2010.			
DEL PRETTE, Z. A. P.; DEL PRETTE, A. <b>Psicologia Das Relações Interpessoais</b> : Vivências Para o Trabalho em Grupo. Petrópolis: Vozes, 2001.			
FERNANDES, A.; OLIVEIRA, C. F.; SILVA, M. O. <b>Psicologia e relações humanas no trabalho</b> . São Paulo: AB, 2006. (Col. Saúde e Segurança do Trabalhador, v. 1).			
ROOBINS, S. P.; JUDGE, T. A.; SOBRAL, F. <b>Comportamento organizacional</b> : teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson, 2010.			
SCHEIN, E. H. <b>Cultura Organizacional e Liderança</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
<b>Referências Complementares</b>			
BATEMAN, T. S.; SNELL, S. A. <b>Administração</b> : Liderança e Colaboração no Mundo Competitivo. 7. ed. São Paulo: McGraw Hill: ARTMED, 2007.			
CHANLAT, J. F. <b>O indivíduo na organização</b> : dimensões esquecidas. São Paulo: Atlas, 1996. 3. v.			
LIMONGI-FRANÇA, A. C. <b>Comportamento organizacional</b> : conceitos e práticas. São Paulo: Saraiva, 2006.			
MATSCHNIG, M. <b>O corpo fala</b> : gestos reveladores e sinais eficazes. Petrópolis: Vozes, 2013.			
MAXIMIANO, A. C. A. <b>Introdução à administração</b> . 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.			
MOSCOVIC, F. <b>Desenvolvimento interpessoal</b> : treinamento em grupo. 20. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2011.			
WAGNER III, J. A.; HOLLENBECK, J. R. <b>Comportamento organizacional</b> : criando vantagem competitiva. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2012.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Pescados e Derivados			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Pescado como alimento. Classificação do pescado. Abate: química do pescado. Alterações do pescado "pós morte". Qualidade da matéria-prima. Alterações do pescado. Métodos de conservação. Características específicas do pescado. Processos de conservação de produtos pesqueiros. Avaliação e controle de qualidade de pescados e derivados. Alteração da carne de pescado por processamento e estocagem, refrigeração, tecnologia do pescado. Classificação e padrões de qualidade.			
<b>Referências Básicas</b>			
BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <b>Manual de procedimentos para implantação de estabelecimento industrial de pescado</b> : produtos frescos e congelados. Brasília: MAPA: SEAP/PR, 2007. Disponível em: < <a href="http://www.aprendendoaexportar.gov.br/pescados/pdf/Manualprocedimentospescado.pdf">http://www.aprendendoaexportar.gov.br/pescados/pdf/Manualprocedimentospescado.pdf</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.			
GAWA, M., MAIA, E. L. <b>Manual de Pesca</b> . São Paulo: Varela, 1999. v. 1.			
GONÇALVES, A. A. <b>Tecnologia do pescado</b> : Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.			

Referências Complementares
BRASIL. <b>Decreto-Lei nº 3/90</b> , de 3 de janeiro de 1990. Estabelece normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana. 1990. Disponível em: < <a href="http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=638">http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=638</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.
BASIL. <b>Portaria nº 335/91</b> , de 12 de abril de 1991. Estabelece normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado. 1991. Disponível em: < <a href="http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/113691/decreto-335-91">http://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/113691/decreto-335-91</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.
BRASIL. Ministério da Agricultura e do Mar. <b>Portaria nº 534/93</b> , de 21 de maio de 1993. Altera a Portaria nº 559/76. 1993. Disponível em: < <a href="http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=653">http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=653</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.
BRASIL. Ministério da Agricultura e Pescas. <b>Portaria nº 559/76</b> , de 7 de setembro de 1976. Regulamenta inspeção e fiscalização higiênico-sanitárias do pescado. 1976. Disponível em: < <a href="http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=620">http://www.segurancaalimentar.com/leg_desc1.php?id=620</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.
ORDONEZ, J. A. <b>Tecnologia de alimentos</b> . Porto Alegre: ARTMED, 2005. v. 1.
BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. 2001. Disponível em: < <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES">http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015.

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 70	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Importância dos grãos, raízes e tubérculos na alimentação e nutrição humana. Estrutura e composição química do grão, raízes e tubérculos. Processamento de arroz, milho, trigo, soja, feijão, mandioca, macaxeira, inhame e batata. Controle de qualidade durante o processamento de grãos, raízes e tubérculos: aspectos legais e éticos. Principais aplicações industriais. Uso de ingredientes e seu efeito nos produtos alimentícios. Técnicas de conservação e armazenamento dos grãos, raízes e tubérculos.			
<b>Referências Básicas</b>			
EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2005.			
FELOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos</b> : princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006.			
LIMA, U. A. (Coord.). <b>Matérias-primas dos alimentos</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
CEREDA, M. P. <b>Agricultura</b> : tuberosas amiláceas latino americanas. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. (Culturas de tuberosas amiláceas latino-americanas, 2).			
CEREDA, M. P. <b>Processamento de mandioca</b> : polvilho azedo, fécula, farinha e raspa. Viçosa: CPT, 2007. Inclui 1 DVD (62 min).			
PEREIRA, J.; VILELA, E. R. <b>Tecnologia e qualidade de cereais</b> : arroz, trigo, milho e aveia. Lavras: Ed. da UFLA/FAEPE, 2002.			
PEREIRA, C. A. S.; OLIVEIRA, F. B. <b>Soja alimento e saúde</b> : valor nutricional e preparo. Viçosa: Ed. da UFV, 2006.			
PUZZI, D. <b>Abastecimento e armazenagem de grãos</b> . Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia de Leite e Derivados			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 50	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Importância do leite na alimentação humana. Propriedades físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do leite. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Operações de beneficiamento e processamento de leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização, esterilização e envase. Tecnologia da fabricação de manteiga, sorvetes, leites concentrados e desidratados. Tecnologia da fabricação de queijos. Tecnologia de produção de produtos lácteos fermentados: bebida láctea, leite acidófilo e iogurte. Produção de leite			

e derivados: aspectos legais, éticos e de desenvolvimento sustentável.
<b>Referências Básicas</b>
BEHMER, M. L. A. <b>Tecnologia do leite</b> . 13. ed. rev. e atual. São Paulo: Nobel, 1999. ORDONEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. SILVA, G.; SILVA, A. M. A. D.; FERREIRA, M. P. B. <b>Processamento de leite</b> . Recife: EDUFPRPE, 2012.
<b>Referências Complementares</b>
BRASIL. Instrução Normativa nº 51, 18 de setembro de 2002. Aprova os regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite do leite cru resfriado e o regulamento técnico da coleta de leite cru resfriado e seu transporte a granel. <b>Diário Oficial da República Federativa do Brasil</b> , Brasília, DF, 2002. EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. FELOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática</b> . 2. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006. SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. <b>logurte, bebida láctea e doce de leite: produção de derivados do leite</b> . 2. ed. Brasília: SENAR, 2010. Disponível em: < <a href="http://ead.senar.org.br/cartilhas/138_logurte.pdf">http://ead.senar.org.br/cartilhas/138_logurte.pdf</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015. SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. <b>Queijos: produção de derivados do leite</b> . 2. ed. Brasília: SENAR, 2010. Disponível em: < <a href="http://ead.senar.org.br/cartilhas/137_Queijos.pdf">http://ead.senar.org.br/cartilhas/137_Queijos.pdf</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015. TRONCO, V. M. <b>Manual para Inspeção da Qualidade do Leite</b> . 3. ed. Santa Maria, RS: Ed. da UFSM, 2008.

<b>Componente Curricular:</b> Estágio Profissional Supervisionado			<b>Crédito:</b>
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 150	<b>Horas-aula práticas:</b> 150	<b>Horas-aula teóricas:</b>	<b>CH total h/r:</b>
<b>Ementa</b>			
Experiência e prática pré-profissional que possibilitem o contato com o mercado de trabalho em empresas públicas, privadas e do terceiro setor que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação profissional do estudante na área de processamento de alimentos e controle de qualidade. Aplicação de conhecimentos acadêmicos, científicos, tecnológicos, vivência de relações profissionais e humanas existentes na empresa. Participação em projetos, investigação, pesquisa e ensaios tecnológicos em beneficiamento e ou processamento, controle de qualidade de matérias-primas e produtos derivados de origem vegetal e animal, mediante supervisão do Orientador e Supervisor de Estágio. Desenvolvimento de relatórios técnicos orientado por docente da área específica. Defesa de relatório a banca examinadora.			
<b>Referências Básicas</b>			
ANDRADE, M. M. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 1998. CERVO, A.; BERVIAN, L.; Pedro A. <b>Metodologia Científica</b> . 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. Andrade. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . São Paulo: Atlas, 1992.			
<b>Referências Complementares</b>			
BRASIL. <b>Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 e suas alterações</b> . Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: < <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm</a> >. Acesso em: 30 abr. 2015. BRASIL. <b>Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008</b> . Dispõe sobre o estágio de estudantes. Disponível em: < <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/11788.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2008/lei/11788.htm</a> >. Acesso em: 30 abr. 2012. OLIVEIRA, S. L. <b>Tratado de Metodologia Científica</b> . São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. RUIZ, J. A. <b>Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos</b> . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.			

**6º Período**

<b>Componente Curricular:</b> Língua Portuguesa VI			<b>Crédito:</b> 03
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50,00
<b>Ementa</b>			
Modernismo 2ª fase. Geração de 45. Literatura Contemporânea. Panorama das literaturas africanas de língua portuguesa. Sintaxe de concordância. Regência. Colocação pronominal. Crase. Informações implícitas e subentendidas na construção do texto. Recursos estilísticos: figuras de linguagem II. Produção textual:			

Dissertativo-argumentativo. Gêneros textuais: Relato. Resenha. Resumo. Curriculum. Memorando. Ata. Requerimento.
<b>Referências Básicas</b>
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Português Linguagens 3: Literatura, Produção de Texto e Gramática.</b> São Paulo: Atual, 2009. v. 3. CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. <b>Literatura Brasileira: em diálogo com outras Literaturas e outras linguagens.</b> 4. ed. São Paulo: Atual, 2009. BECHARA, E. <b>Gramática Escolar da Língua Portuguesa.</b> 2. ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2010.
<b>Referências Complementares</b>
BOSI, A. <b>História concisa da literatura brasileira.</b> 47. ed. São Paulo: Cultrix, 2006. CANDIDO, A. <b>Formação da literatura brasileira: momentos decisivos.</b> 15. ed. Rio de Janeiro: Ouro Sobre Azul, 2014. v. único. FONSECA, M. N. S. <b>Literaturas africanas de língua portuguesa: percursos da memória e outros trânsitos.</b> Belo Horizonte: Veredas & Cenários, 2009. SAVIOLI, F. P.; FIORIM, J. L. <b>Para entender o texto: leitura e redação.</b> 17. ed. São Paulo: Ática, 2007 ZILBERKNOP, L. S.; MARTINS, D. S. <b>Português Instrumental.</b> 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

<b>Componente Curricular:</b> Educação Física VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estudo e apropriação da cultura corporal, partindo do variado repertório de conhecimentos e vivências que os/as alunos/as já possuem sobre as diferentes manifestações corporais e do movimento, buscando ampliá-los e qualificá-los criticamente. Análise do processo de formação identitária do sujeito, da sociedade e da própria educação física, no que remete ao controle das transformações corporais e as pressões sofridas considerando as reais necessidades e perigos frente à melhor qualidade de vida. O reconhecimento da cultura esportiva compreendendo as especificidades do esporte de rendimento e do esporte participação			
<b>Referências Básicas</b>			
DARIDO, S. C.; SOUZA JÚNIOR, O. M. <b>Para ensinar educação física: possibilidades de intervenção na escola.</b> 7. ed. Campinas: Papyrus, 2007. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. <b>Esporte para a vida no ensino médio.</b> São Paulo: Telos, 2012. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L. <b>Fisiologia do esporte e do exercício.</b> 4. ed. Barueri: Manole, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
BERKENBROCK, V. J. <b>Jogos e diversões em grupo.</b> 9 ed. Petrópolis: Vozes, 2008. CASTELLANI FILHO, L. <b>Educação física no Brasil: a história que não se conta.</b> 19. ed. Campinas: Papyrus, 2011. PEREIRA, L. <b>Esportes.</b> Rio de Janeiro: BLOCH, 1980. SOARES, C. L. et. al. <b>Metodologia do ensino da Educação Física.</b> 2. ed. São Paulo: Cortez, 2009. SOARES, C. L. <b>Imagens da Educação no Corpo: estudos a partir da ginástica francesa no século XIX.</b> 3. ed. Campinas, Autores Associados, 2001.			

<b>Componente Curricular:</b> História VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,,3
<b>Ementa</b>			
Bipolarização mundial: a guerra fria. Mudanças no corpo social: anos 60. A herança política varguista nos governos populistas. O dia de vinte e um anos: os militares no poder. Globalização.			
<b>Referências Básicas</b>			
CARVALHO, José Murilo de. <b>Cidadania no Brasil: o longo caminho.</b> Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. CARVALHO, José Murilo de. <b>Força armada e política no Brasil.</b> Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005. DE DECCA, Edgar. <b>1930- o silêncio dos vencidos.</b> 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 2001.			

CARR, E. H. <b>A revolução russa de Lênin a Stalin (1917-1929)</b> . Rio de Janeiro. Zahar, 1981.
<b>Referências Complementares</b>
LEVINE, Robert. <b>A velha usina Pernambuco na federação brasileira 1889-1937</b> . Rio de Janeiro: Paz e terra, 1980.
LOPES, José Sergio Leite. <b>A tecelagem dos conflitos de classe na cidade das chaminés</b> . São Paulo/ Brasília, Marco zero/ editora da UnB, 1988.
PAGE, Joseph A. <b>A revolução que nunca houve: o nordeste do Brasil 1955-1964</b> . Rio de Janeiro: Ed. Record, 1972.
ROUQUIÉ, Alain. <b>O Estado militar na América Latina</b> . São Paulo: Alfa-ômega, 1984.
SENNETT, Richard. <b>A cultura do novo capitalismo</b> . Rio de Janeiro: Record, 2008.
THOMPSON, E. P. <b>A formação da classe operária Inglesa</b> . Rio de Janeiro: Paz Terra, 1987.
Piquet, Rosélia. <b>Cidade-empresa: presença na paisagem urbana brasileira</b> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 1998.

<b>Componente Curricular:</b> Geografia VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
A formação e a diversidade cultural da população brasileira. Aspectos demográficos e estrutura da população brasileira. O espaço urbano do mundo contemporâneo. As cidades e a urbanização brasileira. Organização da produção agropecuária e a agropecuária no país.			
<b>Referências Básicas</b>			
ROSS, Jurandyr L. Sanches (org.) <b>Geografia do Brasil</b> . 4. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.			
SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. <b>Geografia do Brasil: espaço geográfico e globalização</b> . Ensino Médio. São Paulo: Scipione, 2013. v. 3.			
GARCIA, Carlos. <b>O que é nordeste brasileiro</b> . Coleção Primeiros Passos. São Paulo: Brasiliense. s/d., 2006.			
<b>Referências Complementares</b>			
BARBOSA, Alexandre Freitas de. <b>O mundo globalizado</b> . São Paulo: Contexto editora, 2001.			
CUNHA, S. B.; GUERRA, A. J. T. (org.). <b>A questão ambiental: diferentes abordagens</b> . Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003.			
DMENSTEIN, G.; GIANATI, A. C. <b>Quebra-cabeça Brasil: temas de cidadania na história do Brasil</b> . São Paulo: Ática, 2007.			
MELLO, N. A. de.; THÉRY, H. <b>Atlas do Brasil: disparidades e dinâmicas do território</b> . 2ª ed. São Paulo: Edusp, 2009.			
SANTOS, Milton. <b>O Brasil: território e sociedade no início do século XXI</b> . 5ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Sociologia III			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sociologia II			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 4	<b>Horas-aula teóricas:</b> 36	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Origem, formação e desenvolvimento do Estado e do povo brasileiro. Formação étnica e racial do povo brasileiro. Pluralidade religiosa brasileira. Identidade e cultura na sociedade brasileira. Desigualdade social na sociedade brasileira: pobreza, gênero e raça. Participação política, direitos e democracia na sociedade brasileira. Direitos humanos, cidadania, cultura de paz e ética na sociedade brasileira. Dimensões da violência no Brasil: gênero, raça, trânsito. Economia, consumo e relações de trabalho no capitalismo. Formação do nordeste, as lutas sócias e aspectos da cultura			
<b>Referências Básicas</b>			
BOMENY, H.; FREIRE-MEDEIROS, B. <b>Tempos modernos, tempos de sociologia: ensino médio: volume único</b> . 2. ed. São Paulo: Ed. do Brasil, 2013.			
BENJAMIN, R.; RODRIGUEZ, J. L.; LACERDA, M. C. <b>A África está em nós: História e Cultura Afro-Brasileiras</b> . João Pessoa: Ed. Grafset, 2004. Livro 1.			

DAMATTA, R. **Fé em deus e pé na tabua**: ou como e por que o trânsito enlouquece no Brasil. Rio de Janeiro: Rocco, 2010.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

LARAIA, R. B. **Cultura**: um conceito antropológico. 24. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro**: a formação e o sentido do Brasil. 3. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2012.

**Referências Complementares**

BITTAR, C. B. **Educação e Direitos humanos no Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2014.

ALMEIDA, L. S.; ELIAS, J. L.; GALINDO, M. **Índios do Nordeste**: Temas e Problemas 2. Maceió: EDUFAL, 2000.

CARNEIRO, Sueli. **Racismo, Sexismo e Desigualdade No Brasil**. São Paulo: Summus, 2011. (Col. Consciência Em Debate).

CHAUÍ, M. **Brasil: Mito Fundador e Sociedade Autoritária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000.

DANIELI, O. **Brasil, País das Desigualdades**. Porto Alegre: Age, 2014.

GUANZIROLI, C. **Agricultura familiar e reforma agrária no século XXI**. Rio de Janeiro: Garamond, 2011.

GOMES, C. N. **A brasilidade nordestina**: a definição de um espaço e de uma cultura nordestina na década de 20. Maceió: Edufal: Cesmac, 2008.

GONÇALVES, E. H. **Estado, democracia e desenvolvimento no Brasil**. Curitiba: CRV, 2013.

GÊNERO e Diversidade na Escola: formação de professoras/es em gênero, orientação sexual e relações étnico-raciais. Livro de conteúdo. Versão 2009. Rio de Janeiro: CEPESC; Brasília: SPM, 2009. Disponível em: <[http://www.biblioteca.presidencia.gov.br/publicacoes-oficiais-1/catalogo/orgao-essenciais/secretaria-de-politica-para-mulheres/genero-e-diversidade-na-escola-formacao-de-professoras-es-em-genero-sexualidade-orientacao-sexual-e-relacoes-etnico-raciais/at\\_download/file](http://www.biblioteca.presidencia.gov.br/publicacoes-oficiais-1/catalogo/orgao-essenciais/secretaria-de-politica-para-mulheres/genero-e-diversidade-na-escola-formacao-de-professoras-es-em-genero-sexualidade-orientacao-sexual-e-relacoes-etnico-raciais/at_download/file)>. Acesso em: 15 mar. 2015.

HOLANDA, S. B. **Raizes do Brasil**. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1989.

FREYRE, G. **Nordeste**. 7. ed. São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: PubliFolha, 2000.

LOPES, Nei. **Dicionário escolar afro-brasileiro**. São Paulo: Selo negro, 2015.

FREITAS, L.; PINHEIRO, V. **Violência de Gênero, Linguagem e Direito**: Análise de Discurso Crítica em processos na lei Maria da Penha. Jundiá SP: Paco, 2013.

FUNDAÇÃO Cultural Palmares. **Diversidade cultural afro-brasileira**: ensaios e reflexões. Brasília: Centro Nacional de Informação e Referência da Cultura Negra, 2012.

MUNANGA, K. **Rediscutindo a Mestiçagem no Brasil**: Identidade Nacional Versus Identidade Negra. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2007.

ORTIZ, R. **Cultura Brasileira e identidade nacional**. 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1998.

SODRÉ, M. **Claros e Escuros**: Identidade, povo e mídia no Brasil. Petrópolis: Vozes, 2000.

<b>Componente Curricular:</b> Química VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 8	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Conceitos básicos da estereoquímica. Reações orgânicas e suas aplicações			
<b>Referências Básicas</b>			
FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 2.			
FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 3.			
CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo: Moderna, 2011. v. 1.			
CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo. Moderna, 2011. v. 2.			
CANTO, E. L.; PERUZZO, T. M. <b>Química Na Abordagem Do Cotidiano</b> . 4. ed. São Paulo. Moderna, 2011. v. 3.			
SANTOS, W. L. P.; MOL, G. S. <b>Química e sociedade</b> . São Paulo: Nova Geração, 2005.			
<b>Referências Complementares</b>			
COSTA, P.; FERREIRA, V.; ESTEVES, P.; VASCONCELLOS, M. <b>Ácidos e bases em química orgânica</b> . Porto Alegre: Bookman, 2009.			
DIAS, A. G.; COSTA, M. A.; GUIMARÃES, P. I. C. <b>Guia prático de química orgânica</b> : técnicas e procedimentos: aprendendo a fazer. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.			
FONSECA, M. R. M. <b>Química</b> : Ensino Médio. São Paulo: Ática, 2013. v. 1.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. <b>Química Orgânica</b> . 10. ed. Rio de Janeiro, LTC: 2012. v. 1.			
SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. <b>Química Orgânica</b> . 10. ed. Rio de Janeiro, LTC: 2012. v. 2.			



<b>Componente Curricular:</b> Matemática VI			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 60	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 60	<b>CH total h/r:</b> 50
<b>Ementa</b>			
Polinômios e equações algébricas. Geometria analítica.			
<b>Referências Básicas</b>			
DANTE, L. R. <b>Matemática:</b> contexto e aplicações. 3. ed. São Paulo: Ática, 2012. v. único. GIOVANNI, R. J.; BONJORNO, J. R. <b>Matemática fundamental:</b> Uma nova abordagem. 2. ed. São Paulo: FTD, 2011. v. único. IEZZI, G. et. al. <b>Matemática:</b> ciência e aplicações. 8. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
BIANCHINI, E.; PACCOLA, H. <b>Curso de Matemática.</b> 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003. v. único. BUCCHI, P. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Escala Educacional, 2008. DI PIERRO NETTO, S.; ORSI FILHO, S.; CARVALHO, M. C. S. <b>Quanta:</b> matemática, ensino médio. São Paulo: Saraiva, 2005. v. 1. PAIVA, M. <b>Matemática 1.</b> São Paulo: Moderna, 2009. v. 1.			

<b>Componente Curricular:</b> Física VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 5	<b>Horas-aula teóricas:</b> 35	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Radiações eletromagnéticas, física moderna e contemporânea			
<b>Referências Básicas</b>			
CARRON, W.; PIQUEIRA, J. R.; GUIMARÃES, O. <b>Projeto Múltiplo Física.</b> São Paulo: Ática, 2014. v. 3. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. <b>Física:</b> Contexto & Aplicações. Scipione: São Paulo, 2014. v. 3. GASPAR, A. <b>Compreendendo a Física.</b> São Paulo: Ática, 2011. v. 3.			
<b>Referências Complementares</b>			
SANT'ANNA, B. et. al. <b>Conexões com a Física 3.</b> São Paulo: Moderna, 2011. FUKE, L. F.; YAMAMOTO, K. <b>Física para o ensino médio:</b> Eletricidade, Física Moderna. São Paulo: Saraiva, 2011. v. 3. HELOU, GUALTER; NEWTON. <b>Física:</b> Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2013. v. 3. ARTUSO, A. R.; WRUBLEWSKI, M. <b>Física 3.</b> Curitiba: Positivo, 2013. FUKUI, A.; MOLINA, M. M.; OLIVEIRA, V. S. <b>Ser Protagonista:</b> Física 3. São Paulo: SM, 2013.			

<b>Componente Curricular:</b> Biologia VI			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 10	<b>Horas-aula teóricas:</b> 30	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Principais teorias evolutivas e suas evidências biológicas. Mudanças evolutivas e formação de novas espécies. Evolução humana: evidências biológicas. Relações ecológicas. Os ciclos biogeoquímicos e a manutenção da saúde ambiental. Conservação das cadeias e teias alimentares para o equilíbrio ecológico. Influência antrópica sobre o desequilíbrio ambiental. Distribuição e preservação dos organismos vivos na biosfera para manutenção do equilíbrio ecológico.			
<b>Referências Básicas</b>			
LOPES, S.; ROSSO, S. <b>Bio.</b> São Paulo: Saraiva, 2010. (Sequência clássica, v. 1). PAULINO, W. R. <b>Biologia Atual.</b> Volume 3. São Paulo: Ática, 2003. SILVA JUNIOR, C.; SASSON, S.; CALDINI JÚNIOR, N. <b>Biologia.</b> 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			
<b>Referências Complementares</b>			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. <b>Biologia:</b> Biologia das Células. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2009.			

LOPES, S. <b>Bio.</b> 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v. único. ROSSO, S.; LOPES, S. <b>Biologia: Conecte.</b> 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 1. ELSEVIER. <b>ScienceDirect.</b> Disponível em: <>. Acesso em: 18 maio 2015. MACHADO, S. <b>Biologia de olho no mundo do trabalho.</b> Volume único para o Ensino Médio. 1ª ed. São Paulo: Scipione, 2003. SOARES, J. L. <b>Biologia no terceiro milênio.</b> Volume 3. Editora Scipione, 1998. SOARES, J. L. <b>Biologia.</b> Volume Único. 9ª edição. Editora Scipione. São Paulo-SP. 1999.
--

<b>Componente Curricular:</b> Língua Espanhola II (Opcional)			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Estruturas linguísticas e funções em nível intermediário da comunicação em Língua Espanhola. Aprofundamento de habilidades necessárias à produção oral e escrita em língua estrangeira. O uso da língua estrangeira como meio de formação de um cidadão crítico e autônomo que respeita e convive com os diversos valores culturais e sociais, dando ênfase à preservação do meio ambiente, tema atrelado à discussão sobre o futuro e uma melhor educação alimentar.			
<b>Referências Básicas</b>			
ELIAS, Neide et al. <b>Enlaces: Español para jóvenes brasileños.</b> São Paulo: Macmillan, 2010. MORENO, C.; FERNÁNDEZ, G. E. <b>Gramática contrastiva del español para brasileños.</b> Madrid: SGEL, 2007. MARTIN, Ivan. <b>Síntesis: Curso de lengua española.</b> Volume único. São Paulo: Ática, 2014.			
<b>Referências Complementares</b>			
GARCÍA NEGRONI, M. M. (coord). <b>El arte de escribir bien en español:</b> manual de estilo y corrección. Buenos Aires: Santiago Arcos, 2004. LICERAS, J. M. <b>La adquisición de lenguas extranjeras.</b> Madrid: Visor, 1992. MATTE BOM, F. <b>Gramática comunicativa del español I:</b> de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 1992. MATTE BOM, F. <b>Gramática comunicativa del español II:</b> de la lengua a la idea. Madrid: Edelsa, 1992. SECO, M. <b>Gramática esencial del español:</b> introducción al estudio de la lengua. 4. ed. Madrid: Espasa-Calpe, 2000.			

<b>Componente Curricular:</b> Análise Sensorial			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 40	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de aplicação. Fisiologia dos órgãos e sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Aspectos éticos da análise sensorial. Análise estatística e apresentação dos dados. Estrutura e apresentação do Laboratório de Análise Sensorial. Normas técnicas e segurança. Planejamento, implantação e gerenciamento.			
<b>Referências Básicas</b>			
CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C. <b>Estudo experimental dos alimentos:</b> uma abordagem prática. 3. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2007. DUTCOSKY, S. D. <b>Análise sensorial de alimentos.</b> 3. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2011. MINIM, V. P. R. <b>Análise sensorial:</b> estudo com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa: Ed. da UFV, 2010.			
<b>Referências Complementares</b>			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>NBR 12994:</b> Métodos de análise sensorial de alimentos e bebidas: Classificação. Rio de Janeiro, 1993. ALMEIDA, T. C. A. et al. <b>Avanços em análise sensorial.</b> São Paulo: Varela, 1999. BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. <b>Estatística básica.</b> 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. DOWNING, D.; CLARK, J. <b>Estatística aplicada.</b> 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2011. FRANCO, M. R. B. <b>Aroma e sabor de alimentos:</b> temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.			

<b>Componente Curricular:</b> Projetos Agroindustriais			<b>Crédito:</b> 40
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 20	<b>Horas-aula teóricas:</b> 20	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Planejamento, implantação, gerenciamento e análise de projetos agroindustriais. Normas técnicas e de segurança. Elaboração de projetos com foco na sustentabilidade.			
<b>Referências Básicas</b>			
GITMANN, L. J. <b>Princípios de Administração Financeira</b> . São Paulo: Harbra, 1997. PRADO, D. <b>Planejamento e Controle de Projetos</b> . Belo Horizonte: Ed. DG, 1998. SANTOS, V. P. <b>Elaboração de Projetos: teoria e prática</b> . São Paulo, 2002.			
<b>Referências Complementares</b>			
BATALHA, M. O. (Coord.). <b>Gestão Agroindustrial</b> . 3. ed. São Paulo: Atlas, 2007. CHÉR, R. <b>O meu próprio negócio: todos os passos para avaliação, planejamento, abertura e gerenciamento de um negócio próspero</b> . São Paulo: Negócio, 2002. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: Produtos de origem vegetal</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2005. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. <b>Projetos de empreendimentos agroindustriais: Produtos de origem animal</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2005. WOILER, S.; MATHIAS, W. F. <b>Projetos: planejamento, elaboração e análise</b> . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			

<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia da Panificação			<b>Crédito:</b> 04
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 80	<b>Horas-aula práticas:</b> 70	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 66,7
<b>Ementa</b>			
Histórico e importância econômica da panificação. Principais matérias primas e suas características. Instalações, máquinas e equipamentos. Processamento, distribuição e comercialização da panificação. Normas técnicas de segurança e de qualidade. Planejamento, implantação e gerenciamento de uma indústria panificadora segundo padrões de sustentabilidade.			
<b>Referências Básicas</b>			
CAMARGO, C. R. O.; FRANCISCHI, M. L. P.; CAMPAGNOLLI, D. M. F. A composição da proteína e a qualidade da panificação da farinha de trigo. <b>Boletim SBCTA</b> . Campinas, v. 31, n.1, p.25-32, jan./jun., 1997. CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. <b>Tecnologia da Panificação</b> . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. <b>Como fazer massas</b> . São Paulo: Ícone, 1986.			
<b>Referências Complementares</b>			
BENASSI, V. Y.; WATANABE, E. <b>Fundamentos da Tecnologia de Panificação</b> . Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. Disponível em: < <a href="http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/410301/1/CTAADOCUMENTOS21FUNDAMENTOSDATECNOLOGIADEPANIFICACAOLV200400274.pdf">http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/410301/1/CTAADOCUMENTOS21FUNDAMENTOSDATECNOLOGIADEPANIFICACAOLV200400274.pdf</a> >. Acesso em: 15 abr. 2015. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. <b>Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005</b> . Aprova o regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos. Disponível em: < <a href="http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1ae52c0047457a718702d73fbc4c6735/RDC_263_2005.pdf?MOD=AJPERES">http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1ae52c0047457a718702d73fbc4c6735/RDC_263_2005.pdf?MOD=AJPERES</a> >. Acesso em 11 abr. 2015. BOLETIM DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia, 1979. Semestral. LORINI, L.; MIIKE, L. H.; SCUSSEL, V. M. <b>Armazenagem de grãos</b> . Campinas: Bio Gênesis Instituto, 2002. MARCON, M. J. A. <b>Propriedades Químicas e Tecnológicas do Amido de Mandioca e do Póvilho Azedo</b> . Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007. WEBER, E. A. <b>Excelência em Beneficiamento e Armazenagem de Grãos</b> . Canoas, RS: Salles			

**Optativas - 6º Período**

<b>Componente Curricular:</b> Optativa -Toxicologia de Alimentos			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Fundamentos de Toxicologia: Definições e Conceitos Básicos. Avaliação do risco à saúde humana pela exposição a aditivos e contaminantes alimentares presentes naturalmente ou oriundos de fontes antropogênicas. Análise sensorial. Estudo de compostos tóxicos de origem vegetal e animal naturalmente presente ou veiculados nos alimentos. Interações entre alimentos, contaminantes e medicamentos. Controle de insumos e produtos. Legislação e controle toxicológicos de alimentos			
<b>Referências Básicas</b>			
EVANGELISTA, J. <b>Alimentos:</b> um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002. 466 p. MIDIO, A.F. <b>Toxicologia de Alimentos.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2000. OGA, S. <b>Fundamentos de Toxicologia.</b> 3a ed. São Paulo, SP: Atheneu Editora, 2008.			
<b>Referências Complementares</b>			
ARRUDA, G. <b>Manual de Boas Práticas.</b> 3. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2006. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <b>Química do Processamento de Alimentos.</b> 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. BOLETIM DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia, 1979. Semestral. EVANGELISTA, J. <b>Alimentos:</b> um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002. REVISTA HIGIENE ALIMENTAR. São Paulo, 1982. Bimestral. REVISTA NACIONAL DA CARNE. São Paulo: BTS, 1977-. Mensal. RIEDEL, G. <b>Controle Sanitário dos Alimentos.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.			

<b>Componente Curricular:</b> Optativa – Métodos Científicos para Análise Experimental			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b>	<b>Horas-aula teóricas:</b> 40	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Aplicação de técnicas de amostragem. Implementação da coleta, organização, descrição, análise e interpretação de dados experimentais.			
<b>Referências Básicas</b>			
COSTA NETO, P. L. O. <b>Estatística.</b> 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2002. FERREIRA, D. F. <b>Estatística básica.</b> Lavras, MG: Ed. UFLA, 2005. FILHO, U. D. <b>Introdução à bioestatística para simples mortais.</b> São Paulo: Elsevier, 1999. MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. <b>Estatística básica.</b> 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004			
<b>Referências Complementares</b>			
BARROS NETO, B., SCARMÍNIO, I. S., BRUNS, R. E. <b>Como fazer experimentos:</b> Pesquisa e Desenvolvimento na ciência e na indústria. 2. ed. 2003. FONSECA, J. S. <b>Curso de Estatística.</b> 6. ed. São Paulo: Atlas, 1996. MORETTIN, L. G. <b>Estatística Básica:</b> Probabilidade. 7. ed. São Paulo: Makron Books, 1999. v. 1. MOORE, D. <b>A estatística básica.</b> Rio de Janeiro: LTC, 1995. TRIOLA, M. F. <b>Introdução à estatística.</b> 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999. RODRIGUES, M. I.; IEMMA, A. F. <b>Planejamento de experimentos e otimização de processos.</b> Campinas: Casa do Pão Editora, 2005.			

<b>Componente Curricular:</b> Optativa - Biotecnologia			<b>Crédito:</b> 02
<b>Pré-requisito:</b> Sem pré-requisitos			<b>Co-requisito:</b> Não
<b>Carta horária total h/a:</b> 40	<b>Horas-aula práticas:</b> 30	<b>Horas-aula teóricas:</b> 10	<b>CH total h/r:</b> 33,3
<b>Ementa</b>			
Importância da biotecnologia na produção de alimentos. Processos biotecnológicos. Macro e micro- organismos e			

sua aplicação em processos de produção biotecnológica na indústria de alimentos. Obtenção de alimentos funcionais por biotransformação. Bioética. Normas técnicas e de segurança. Estudo das principais técnicas de biologia molecular e Engenharia Genética. Aplicação da biotecnológica em alimentos de origem animal e vegetal.
<b>Referências Básicas</b>
SERAFINI, L. A.; BARROS, N. M.; AZEVEDO, J. L. <b>Biotechnologia</b> : avanços na agricultura e na agroindústria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002. KRISTIANSEN, B.; RATLEDGE, C. <b>Biotechnología básica</b> . 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2009. BORZANI, W. et al. <b>Biotechnologia industrial</b> . São Paulo: E. Blücher, 2001. v. 1.
<b>Referências Complementares</b>
BORÉM, A.; SANTOS, F. R. <b>Entendendo a biotecnologia</b> . Viçosa: Ed. da UFV, 2008. KREUZER, H.; MASSEY, A. <b>Engenharia genética e biotecnologia</b> . 21. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. BINSFELD, P. C. (Org.). <b>Biossegurança em biotecnologia</b> . Rio de Janeiro: Interciência, 2004. LIMA, N.; MOTA, M. <b>Biotechnologia</b> : Fundamentos e aplicações. Lidel, 2003. 528p. LIMA, U.A. et al. <b>Biotechnologia industrial</b> : biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo:

### 1.7.10 Acessibilidade

A concepção de acessibilidade contempla, além da acessibilidade arquitetônica e urbanística, na edificação – incluindo instalações, equipamentos e mobiliário – e nos transportes escolares, a acessibilidade pedagógica, referente ao acesso aos conteúdos, informações, comunicações e materiais didático-pedagógicos. Em todos os aspectos, trata-se de assegurar às pessoas com deficiência ou com mobilidade reduzida o acesso aos direitos sociais básicos, inclusive o direito a uma educação de qualidade. Nesse sentido, é importante prever recursos que possibilitem a acessibilidade de conteúdo, o que supõe, além de profissionais qualificados, mobiliário e materiais didáticos e tecnológicos, adequados e adaptados, que viabilizem o acesso aos conhecimentos e o atendimento a esse público. Para isso, o Curso Técnico em Alimentos conta, quando são identificados estudantes deficientes matriculados, com o apoio do Núcleo de Atendimento a Pessoas com Necessidades Educativas Especiais (NAPNE), da Assessoria Pedagógica (ASPE), do Serviço Social e do Serviço de Psicologia.

Outro aspecto a ser considerado refere-se à concepção de acessibilidade atitudinal, que exige o preparo dos profissionais de educação para interagirem com essa parcela da população. Nessa direção, a Instituição tem realizado diversos Cursos de Libras para docentes e demais funcionários e envidado esforços para o desenvolvimento do sentido e significado da cultura em Direitos Humanos, buscando estimular atitudes e comportamentos compatíveis com a formação de uma mentalidade coletiva fundamentada no exercício da solidariedade, da tolerância e do respeito às diversidades.

A partir de uma abordagem transversal e interdisciplinar, os temas transversais estão presentes no currículo e a questão da acessibilidade está, particularmente, nos componentes curriculares Relações Humanas e Trabalho e Informática Básica.

No que se refere às instalações físicas e condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida, a Instituição dispõe apenas de rampas em alguns ambientes educacionais (acesso ao pavilhão de aulas, banheiros, laboratórios e biblioteca) e de banheiros adaptados, em observância ao Decreto nº 5.296/2004.

Tais estratégias visam à eliminação de barreiras atitudinais, arquitetônicas, curriculares e de comunicação e sinalização, entre outras, de modo a assegurar a inclusão educacional das pessoas deficientes, ou seja, a não exclusão do sistema educacional sob alegação de deficiência, além de garantir atendimento psicopedagógico.

### **1.8 Critérios de aproveitamento de conhecimentos e experiências anteriores**

As competências adquiridas anteriormente pelos estudantes, desde que diretamente relacionadas com o perfil profissional de conclusão do Técnico em Alimentos, poderão ser objeto de avaliação para aproveitamento de estudos, nos termos regimentais e da legislação vigente.

Conforme a legislação em vigor, as competências que poderão ser aproveitadas no curso são aquelas adquiridas:

- I. no ensino médio, conforme normas internas da Instituição;
- II. em qualificações profissionais e etapas ou módulos de nível técnico concluídos em outros cursos;
- III. em cursos livres de educação profissional, mediante avaliação do estudante;
- IV. no trabalho ou por outros meios informais, mediante avaliação do estudante;
- V. em processos reconhecidos de certificação profissional.

O reconhecimento das competências adquiridas pelas vias acima explicitadas permite que o estudante seja dispensado de cursar os componentes curriculares correspondentes. Poderão requerer, ainda, equivalência de estudos anteriores os estudantes matriculados no IFPE que tenham cursado componentes curriculares nesta ou em outra instituição, oficialmente reconhecida, desde que tenham aprovação, carga horária e conteúdos compatíveis com as correspondentes disciplinas pretendidas, nos termos da Organização Acadêmica Institucional em vigor.

Caberá a coordenação de curso, através de seus professores, a análise e parecer sobre a compatibilidade para posterior homologação pela Assessoria Pedagógica, quanto ao aproveitamento de estudos equivalentes pleiteados pelo requerente.

## **1.9 Critérios e procedimentos de avaliação**

### **1.9.1 Avaliação da aprendizagem**

A aprendizagem, enquanto processo cognitivo de construção do conhecimento, é permeada pela intersubjetividade do sujeito que aprende, sendo mediado pelo professor e pelo contexto social. Os pressupostos teóricos que fundamentam essa concepção têm suas raízes nas teorias interacionistas de aprendizagem cujos maiores expoentes são Piaget e Vygotsky. De acordo com Piaget (1983) a aprendizagem se dá pela interação entre o sujeito e o objeto de conhecimento. L.S. Vygotsky (1994), por sua vez, considera o aprendizado como um processo eminentemente social, ressaltando a influência da cultura e das relações sociais na formação dos processos mentais superiores.

Pensar a avaliação a partir dessa concepção de aprendizagem significa optar por uma avaliação processual, contínua, de caráter dinâmico, que privilegie os aspectos qualitativos sobre os quantitativos e que abranja o estudante e sua história de vida, desde sua entrada na escola, passando por toda sua trajetória do “aprender”.

Nesse sentido, a avaliação, enquanto processo, passa a ser considerada em suas dimensões diagnóstica, formativa e somativa. A avaliação diagnóstica demanda observação constante e significa a apreciação contínua pelo professor de modo a identificar o nível de aprendizagem que o estudante apresenta em cada etapa do processo. A avaliação formativa, por sua vez, incide sobre o processo de construção das aprendizagens, no qual os instrumentos avaliativos são utilizados para o acompanhamento de todo esse processo, dando retorno ao professor e ao estudante do desempenho obtido. Com isso, permite correções no trabalho pedagógico desenvolvido pelo professor e condições de recuperação para o estudante. Por outro lado, a avaliação somativa ocorre no final de um espaço de tempo e tem por objetivo a apreciação geral do grau de apropriação do conhecimento e, conseqüentemente, do grau em que os objetivos foram atingidos em um dado componente curricular, qualificando as aprendizagens construídas em uma nota ou conceito.

Vê-se, dessa maneira, que as distintas dimensões da avaliação têm um importante papel no processo de ensino-aprendizagem, na reorientação da prática pedagógica do professor e no registro da vida acadêmica do estudante. Sendo assim, o processo de avaliação cresce em importância e complexidade. Como afirma Sacristán e Gómez (2000, p. 296) a prática de avaliar cumpre “uma função didática que os professores/as realizam, fundamentada numa forma de entender a educação, de acordo com modos variados de enfocá-la, proposições e técnicas diversas para realizá-las, etc.”. Os referidos autores ressaltam, ainda, que, sob uma perspectiva crítica, a avaliação da aprendizagem deve ser sensível aos fenômenos e ao contexto escolar em que se realiza, pois a avaliação induz

certas posturas e fenômenos tanto entre os estudantes quanto entre os professores e a escola enquanto instituição.

Dessa forma, a avaliação é concebida como uma dimensão do processo de ensino-aprendizagem e não apenas como momentos isolados desse mesmo processo. Portanto, não se reduz à simples aferição de conhecimentos constituídos pelos estudantes em um determinado momento de sua trajetória escolar. A avaliação, enquanto instrumento de reflexão conjunta sobre a prática pedagógica durante o Curso, se bem planejada, apontará as mudanças necessárias no processo educativo, dando suporte à revisão do trabalho docente. Sendo de natureza formativa, possibilita ao professor uma ampla visão de como está se dando o processo de ensino/aprendizagem, subsidiando o processo de planejamento e replanejamento, sempre que se fizer necessário.

Assim, no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos, o processo avaliativo tem como princípios norteadores os pontos destacados a seguir:

- a) O estabelecimento de critérios claros, expostos no Programa do Componente Curricular, e sua divulgação junto aos discentes;
- b) A consideração da progressão das aprendizagens a cada etapa do processo de ensino-aprendizagem;
- c) O necessário respeito à heterogeneidade e ao ritmo de aprendizagem dos estudantes;
- d) As possibilidades de intervenção e/ou regulação na aprendizagem, considerando os diversos saberes;
- e) A consideração do desenvolvimento integral do estudante e de seus diversos contextos, por meio de estratégias e instrumentos avaliativos diversificados e complementares entre si.

É válido ressaltar que os critérios de avaliação adotados dependerão dos objetivos de ensino e saberes profissionais pretendidos para cada momento. O professor, dessa maneira, precisará elencar em seu plano os critérios que respondam às expectativas iniciais, garantindo, dessa forma, a flexibilidade necessária em seu planejamento, para que a avaliação supere momentos pontuais e se configure como um processo de investigação, de respostas e de regulação do ensino-aprendizagem, considerando que todo sujeito é capaz de aprender e assumindo a *educabilidade* como um dos princípios norteadores da prática avaliativa.

A avaliação, assim considerada, buscará compreender os ritmos e caminhos particulares que são trilhados pelos estudantes, acolhendo as diferenças no processo de ensino-aprendizagem. Por esse motivo, faz-se necessário uma diversidade de instrumentos que se comuniquem e se complementem, possibilitando uma visão contínua e ampla das aprendizagens e que busquem dialogar com uma pedagogia diferenciada, no âmbito de um currículo flexível e contextualizado. Propõe-se,



assim, que o professor considere as múltiplas formas de avaliação, por meio de instrumentos diversificados, os quais lhe possibilitem observar melhor a aprendizagem e o desempenho do estudante nas atividades desenvolvidas. Entre esses instrumentos, destacam-se a:

- a) realização de exercícios avaliativos de diferentes formatos;
- b) participação e interação em atividades de grupo;
- c) Trabalhos de pesquisa e de campo;
- d) participação em atividades de culminância (projetos, monografias, seminários, exposições, coletâneas de trabalhos);
- e) Apresentação de seminários;
- f) Entrevista com especialista;
- g) Avaliação escrita ou oral;
- h) Apresentação de artigos técnico/científico;
- i) elaboração de relatório de trabalhos de campo e outras atividades congêneres;
- j) realização de pesquisas e projetos interdisciplinares;
- k) resolução de situações-problema;
- l) apresentação de relatórios;
- m) simulações e observação com roteiro e registros, bem como outras atividades que o docente julgar necessário.

Além disso, pode incluir instrumentos de autoavaliação a serem utilizados por professores e estudantes que contemplem:

- a) **Avaliação Atitudinal**, baseada nas atitudes formadas com relação à assiduidade, pontualidade, participação, organização, iniciativa, criatividade, ética e liderança.
- b) **Avaliação de competências profissionais**, baseada nas habilidades desenvolvidas através de atividades de pesquisa, elaboração de relatórios, exercícios escritos e orais, seminários, execução de projetos, trabalhos práticos individuais e em grupo.

A avaliação, pensada nesses termos, não exclui a utilização de um ou mais instrumentos usuais de avaliação que expressem o grau de desenvolvimento das competências profissionais e o desempenho acadêmico em cada componente cursado pelo estudante. Ou seja, é importante que as práticas avaliativas considerem tanto o processo que o estudante desenvolve ao aprender como o resultado alcançado.

Assim a avaliação será composta por instrumentos formais, aplicados ao final de cada etapa de ensino, e também pela observação das atitudes inerentes ao trabalho demonstradas pelo

aluno durante o processo. Feita de forma pontual durante o processo de desenvolvimento das atividades planejadas, prevalecendo o aspecto qualitativo sobre o quantitativo.

Partindo das considerações mencionadas, o Programa de Ensino de cada componente curricular deverá contemplar os critérios de avaliação, os instrumentos a serem utilizados, os conteúdos e os competências profissionais a serem alcançadas, sendo necessário que o estudante alcance 60% (sessenta por cento) de aproveitamento para que seja considerado *aprovado*. Cumprindo um requisito legal, a frequência mínima obrigatória é de 75% (setenta e cinco por cento) para aprovação nas atividades curriculares que compõem cada período letivo. Por conseguinte, será considerado *reprovado* no componente o estudante que estiver ausente por um período superior a 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária do período letivo. Para fins de registro, o resultado da avaliação deverá expressar o grau de desempenho em cada componente curricular, quantificado em nota de 0 (zero) a 10 (dez), considerando aprovado o estudante que obtiver média igual ou superior a 6,0 (seis), tomando como referência o disposto para os cursos técnicos de nível médio na Organização Acadêmica Institucional do IFPE. Os casos omissos serão analisados pelo Conselho de Classe com base nos dispositivos legais vigente, particularmente a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB nº 9.394/96).

A recuperação, quando necessária para suprir as eventuais dificuldades de aprendizagem, será realizada paralelamente aos estudos e/ou ao final do semestre visando à superação dessas dificuldades e o enriquecimento do processo de formação, observando-se as determinações constantes nas normas internas da Instituição. Para além dessa forma de trabalhar as defasagens de aprendizagem, Com isso, poderá adotar, sempre que necessário e possível, procedimentos e estratégias de aprendizagem que possibilitem aos estudantes com dificuldades, a oportunidade de participar de aulas extras presenciais.

### **1.9.2 Avaliação do curso**

A elaboração de um Projeto Pedagógico de Curso pressupõe a definição de um perfil de egressos e de objetivos de formação que orientam a construção de uma matriz curricular. Esse processo de construção se caracteriza pela sua incompletude e por uma dinâmica que requer constante revisão e atualização do Projeto, tendo em vista atender os desafios, demandas e necessidades geradas pela sociedade.

Nesta perspectiva, o Curso de Técnico em Alimentos propõe a reformulação periódica do seu Projeto Pedagógico fundamentado nos resultados obtidos a partir da avaliação das práticas

pedagógicas e institucionais em implementação. A ideia-força é promover o diálogo entre os sujeitos envolvidos, estabelecendo novas relações entre a realidade sociocultural e a prática curricular, entre o pedagógico e o administrativo, entre o ensino, a pesquisa e as ações extensionistas na área, concebendo a avaliação como um meio capaz de ampliar a compreensão das práticas educacionais em desenvolvimento, com seus problemas, conflitos e contradições.

Do ponto de vista dos ordenamentos legais, a legislação em vigor respalda e aponta para a obrigatoriedade de se proceder a avaliação do PPC. Com efeito, o Art. 22 da Resolução CNE/CEB nº 06/2012, Inciso X, estabelece a avaliação da execução do plano de curso. Isso significa não apenas, a avaliação do documento do PPC, mas da qualidade da formação proposta, tendo como parâmetro o confronto entre objetivos e formação proposta e sua operacionalização na prática.

É nessa perspectiva que o presente PPC propõe uma avaliação sistemática e periódica do curso que privilegie as dimensões basilares na estruturação do PPC: Organização didático-pedagógica, Corpo docente e técnico-administrativo e Infraestrutura, considerando, em cada dimensão, os aspectos mais relevantes. Pode também incluir a análise de indicadores educacionais de desempenho dos estudantes do curso, em termo de aprovação, reprovação, retenção, desistência, evasão, transferência, entre outros que se julgar necessário dentre as práticas avaliativas já existentes na Instituição de Ensino. Para tanto, serão construídos processos e instrumentos adequados, bem como formas de documentação e de registro pertinentes.

Sendo assim, é indispensável que, no âmbito do Coletivo do Curso, sejam definidas estratégias de avaliação sistemática e continuada do Projeto Pedagógico do Curso, tendo como parâmetro os processos avaliativos que balizam a estruturação dos PPCs, enquanto não são exaradas normas para a avaliação externa dos Cursos Técnicos de Nível Médio. As informações decorrentes da avaliação são imprescindíveis para subsidiar os processos de revisão, atualização e reestruturação do curso, contribuindo decisivamente para a efetivação dos ajustes necessários a ser conduzido pelo coletivo do curso. O acompanhamento e a avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso enquanto processos de avaliação permanentes possibilitará identificar desvios e propor correções de rumo na perspectiva de ampliar a qualidade do curso.

Além disso, a análise dos indicadores de qualidade também pode contribuir para a aproximação e diálogo entre o projeto acadêmico de formação profissional e o mundo produtivo real. Tal perspectiva pode favorecer a promoção de projetos colaborativos que envolva pesquisas, oferta de estágios, visitas técnicas e o permanente intercâmbio de conhecimentos e experiências tecnológicas entre docentes e profissionais que atuam no setor produtivo, no campo de alimentos.

Com base nesses pressupostos, a proposta é de articular as avaliações no âmbito do

curso, autoavaliações e avaliações externas (quando for o caso) subsidiando a (re) definição de ações acadêmico-administrativas, conforme descrito a seguir.

### **1.9.2.1 Avaliação externa**

Considerando que os Cursos Técnicos de nível médio serão alvo de avaliação externa, conforme previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais pertinentes, é importante o monitoramento e a análise de diferentes índices de desempenho gerados pelo MEC/INEP. Esses indicadores, aliados às abordagens provenientes de avaliações internas promovidas no âmbito do curso fornecerão subsídios para a (re)definição de ações acadêmico-administrativas, na perspectiva da melhoria da qualidade do curso.

### **1.9.2.2 Avaliação interna**

Do ponto de vista dos processos avaliativos internos, serão observados os seguintes procedimentos:

- a) Realização de reuniões pedagógicas de avaliação do curso envolvendo o corpo docente, objetivando discutir o andamento do curso, planejar atividades comuns, estimular o desenvolvimento de projetos coletivos e definir diretrizes que possam contribuir para a execução do projeto pedagógico e, se for o caso, para a sua alteração, registrando as decisões em atas e/ou relatórios;
- b) Elaboração de relatórios com indicadores do desempenho escolar dos estudantes ao término de cada período letivo em todos os componentes curriculares e turmas, identificando-se o número de alunos matriculados que solicitaram trancamento ou transferência, reprovados por falta, reprovados por média, reprovados na prova final, aprovados por média e aprovados na prova final;
- c) Avaliações semestrais do curso mediante a realização de reuniões pedagógicas ou seminários de avaliação internos envolvendo o Coletivo do Curso, tendo em vista a tomada de decisão, o redirecionamento das ações, e a melhoria dos processos e resultados do Curso de Técnico em Alimentos, estimulando o desenvolvimento de uma cultura avaliativa no âmbito do curso;
- d) A garantia de espaços e tempos pedagógicos para refletir sobre os resultados da avaliação e definição de ações a partir das análises realizadas;
- e) Avaliação interna do curso utilizando as dimensões (Organização Didático-Pedagógica, Corpo Docente e Infraestrutura) e antes da avaliação externa pelo MEC/INEP;

- f) Construção de um *portfólio* do curso, contendo o registro das avaliações internas realizadas, os problemas identificados, as soluções propostas e os encaminhamentos indicados, constituindo uma base de dados que subsidiem o processo de reestruturação e aperfeiçoamento do Projeto Pedagógico do Curso.

A partir do monitoramento, acompanhamento e registro sistemático dos processos de avaliação interna e externa supracitados, o Curso Técnico em Alimentos, em articulação com a gestão do *Campus*, constituirá um Banco de Dados que subsidie com informações fidedignas a avaliação do curso e o necessário processo de reestruturação e de atualização periódica do Projeto Pedagógico, tendo em vista a qualidade da formação ofertada.

Além dessas práticas avaliativas, também serão considerados os resultados do acompanhamento dos egressos, uma vez que seus indicadores permitem avaliar a inserção dos estudantes do Curso Técnico em Alimentos no mundo do trabalho e em cursos de graduação. Tal inserção pode constituir, *per se*, um importante indicador da qualidade do curso e da apreciação positiva do perfil de formação por parte do setor produtivo. Os procedimentos previstos para acompanhar e monitorar os egressos do Curso Técnico em Alimentos estão descritos a seguir.

### **1.10 Acompanhamento de egressos**

O acompanhamento dos egressos constitui um instrumento fundamental para que a Instituição observe, de forma efetiva e contínua, as experiências profissionais dos seus egressos e busque criar novas possibilidades de inserção no mundo do trabalho. Além disso, pode fomentar processos de formação continuada e sinalizar para oportunidades de atuação em outros campos de sua competência profissional.

Assim, durante toda a vida acadêmica, o estudante será constantemente lembrado da importância e a necessidade de se manter o vínculo com a Instituição, após concluída a formação inicial, inclusive tendo em vista as possibilidades de formação continuada dentro do espectro do Itinerário de Profissionalização disponível no *Campus*. Com isso, após a obtenção de seu título, é importante que o estudante possa visibilizar a possibilidade de participar de outros cursos de qualificação, bem como de Programas de Graduação do Instituto e de eventos promovidos pelo Instituto.

Outro aspecto importante a ser considerado no contato com o egresso são as informações sobre a qualidade do curso e sua repercussão no mundo do trabalho, informações essas que irão

subsidiar ações no sentido de reduzir a evasão e a repetência. Esse contato pode ser realizado quando o estudante é convidado a proferir palestras, participar de mesas redondas, ministrar mini-cursos e orientar estagiários no seu local de trabalho.

Nessa perspectiva, o Curso de Técnico em Alimentos poderá realizar o monitoramento dos estudantes egressos mediante a implantação de um Cadastro de Egressos. Esse cadastro consistirá de um formulário que será preenchido pelo estudante, a convite da Coordenação, e deve conter informações suficientes para permitir o contato do Instituto com os egressos a qualquer tempo, via contato telefônico, e-mail, correspondência normal e outros meios de comunicação que estiverem disponíveis. Dessa maneira, a Instituição poderá informá-los de todos os progressos e atividades desenvolvidas pelo Curso e das oportunidades oferecidas pelo Instituto. A manutenção e atualização da base de dados devem ser feitas pela Coordenação do Curso e pelos próprios ex-estudantes.

A proposta é de se criar um canal de comunicação com os egressos, podendo disponibilizar *links* com empresas, orientações sobre currículos, informações sobre atividades acadêmicas realizadas dentro e fora do IFPE, bem como oportunidades de trabalho e Estágio. A formatação técnica desse canal de comunicação deverá privilegiar processos de interação do curso com o egresso e do egresso com o curso, bem como a permanente alimentação do seu banco de dados, além do acesso a informações diversificadas sobre o mundo do trabalho.

Assim, cabe à Coordenação do curso encaminhar aos egressos, periodicamente, informações sobre seminários, cursos, encontros, semanas acadêmicas e outros eventos, como forma de manter a interação com os mesmos. Dessa maneira, a Instituição poderá informá-los de todos os progressos e atividades desenvolvidas pelo Curso e das oportunidades oferecidas pelo Instituto.

### **1.11 Certificados e diplomas**

Ao estudante que concluir com aprovação, todos os 06 (seis) períodos, todos os créditos e etapas requeridos no Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, inclusive o Estágio Profissional Supervisionado Obrigatório (150 h), será conferido o **Diploma de Técnico em Alimentos**, com validade nacional e direito a prosseguimento de estudos na Educação Superior.

## **CAPÍTULO 2 – CORPO DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO**

## **2.1 Corpo docente e técnico-administrativo**

A qualidade da formação propiciada por um curso está vinculada à qualificação do corpo docente e técnico que atuam no curso, bem como ao perfil, qualificação e experiência da coordenação do curso. Esta seção do PPC apresenta informações sobre o papel e do Coordenador do Curso, além de informações quantitativas e qualitativas sobre escolaridade, experiência profissional, formação pedagógica e regime de trabalho do corpo docente e pessoal técnico administrativo. Também aponta para a política de aperfeiçoamento, qualificação e atualização dos docentes e técnico-administrativos, bem como para o plano de carreira desses profissionais no âmbito do IFPE.

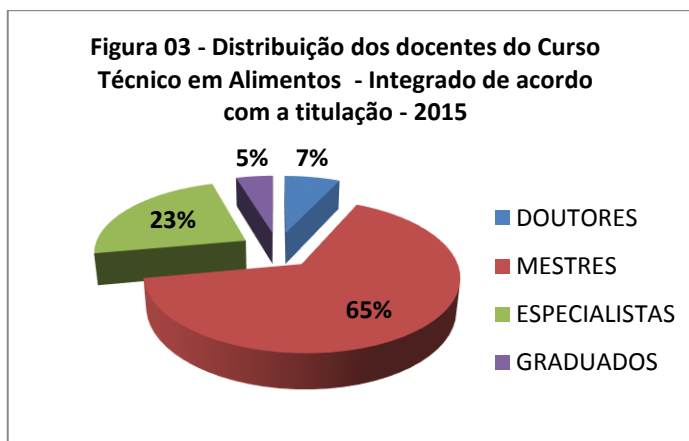
### **2.1.1 Coordenação do curso**

A Coordenação deverá ser ocupada por docente com regime de trabalho de quarenta 40 horas mais dedicação exclusiva, titulação mínima de mestre, experiência na docência e, preferencialmente, com experiência em gestão acadêmica do curso. O(a) Coordenador(a) assume o papel de conduzir as atividades, com a finalidade de responder junto às instâncias competentes questões diretamente relacionadas à natureza pedagógica e administrativa, além de viabilizar e concretizar necessidades internas do corpo docente e discente do curso. As atividades executadas no âmbito da Coordenação devem estar em consonância com as decisões tomadas pela instância colegiada do curso e com as normas internas da Instituição.

### **2.1.2 O perfil e regime de trabalho do corpo docente**

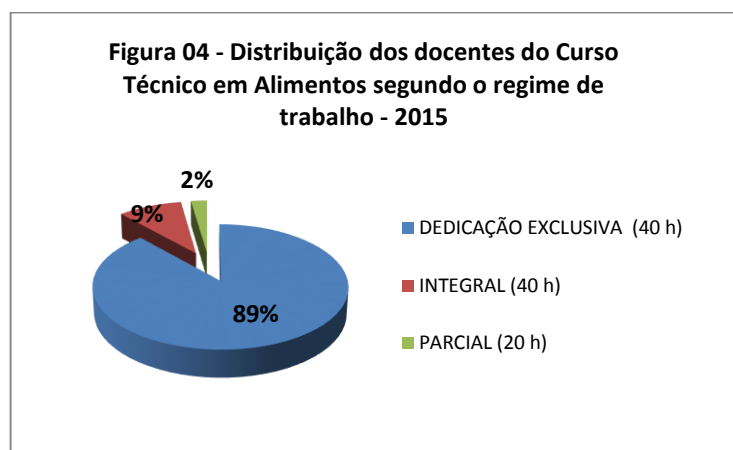
O corpo docente do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio será, inicialmente, composto por 07 (sete) professores da formação específica e 36 (trinta e seis) da Formação geral, perfazendo um total de 43 (quarenta e três) docentes. Ao todo são 03 (três) doutores, 28 (vinte e oito) mestres, 10 (dez) especialistas e 02 (dois) graduados. Como é possível observar na Figura 03 abaixo, cerca de 70% dos docentes possuem titulação de mestrado ou doutorado, fazendo com que este seja um importante indicador de qualidade do curso.





Do total de docentes, 38 (trinta e oito) são contratados em regime de trabalho de tempo integral 40 (quarenta) horas com Dedicção Exclusiva (DE); 04 (quatro), em regime de trabalho de 40 horas; e apenas 01 (um) professor é contratado com regime de trabalho de 20 horas.

A Figura 04, a seguir, apresenta o percentual de docentes, segundo o regime de trabalho.



Como é possível observar, a maioria dos professores possui dedicação exclusiva (89%) o que é considerado um ponto positivo para a qualidade do curso. De acordo com esses dados, 98% dos docentes efetivos são contratados pela Instituição em regime de trabalho de tempo integral de 40 (quarenta) horas ou 40 (quarenta) horas com Dedicção Exclusiva, o que também faz deste indicador uma importante referência para o curso.

### 2.1.3 Adequação dos docentes aos componentes curriculares

Do ponto de vista da adequação dos docentes aos componentes curriculares sobre sua responsabilidade, o Curso Técnico em Alimentos - Integrado dispõe, imediatamente, de 07 (sete) de

docentes qualificados para contemplar os componentes curriculares da parte específica da formação, conforme distribuição a seguir.

**Quadro 06 – Titulação, Regime de Trabalho e adequação ao componente curricular dos docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio: Formação Específica - 2015**

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
1	Aguirres Valongo de Lira	Bacharelado em Zootecnia	Mestre	40 horas (substituto)	Tecnologia de leite e derivados, microbiologia de alimentos e Tecnologia de panificação	4
2	Amanda Reges de Sena	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Mestra em Recursos Genéticos Vegetais	DE	Química de Alimentos, Controle de qualidade dos alimentos, tecnologia de frutas e hortaliças, bioquímica de alimentos, análise físico-química de alimentos e biotecnologia.	8
3	Deborah Silva do Amaral	Superior de Tecnologia de Alimentos	Mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos	DE	Química de Alimentos, Controle de Qualidade de Alimentos, Tecnologia de leite e derivados, Análise físico-química de Alimentos	7 Meses
4	Hélida Maria Gomes de Mélo	Bacharelado em Medicina Veterinária	Doutora	DE	Tecnologia de carnes e derivados, tecnologia do pescado, bioquímica de Alimentos e microbiologia de alimentos.	13
5	Plínio Guimarães de Sousa	Bacharelado em Administração de Empresas	Mestre	DE	Empreendedorismo	13
6	Raul Jacobsen Neto	Bacharelado em Engenharia de Alimentos	Mestre em Engenharia de Alimentos	DE	Tecnologia de leite e derivados, Tecnologia de cereais, Tecnologia de Separação por Membranas; Reologia e Operações Unitárias.	6
7	Suely Santos Bezerra	Bacharelado em Medicina Veterinária	Mestra	DE	Tecnologia e Microbiologia de Alimentos	8

No que se refere à formação geral o curso dispõe de 36 (trinta e seis) docentes das diferentes áreas do conhecimento do Ensino Médio, a maioria com ampla experiência na docência, e que estão habilitados a atuarem no curso, conforme pode ser observado no quadro abaixo.

**Quadro 07 – Titulação, Regime de Trabalho e adequação ao componente curricular dos docentes do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio: Formação Geral**

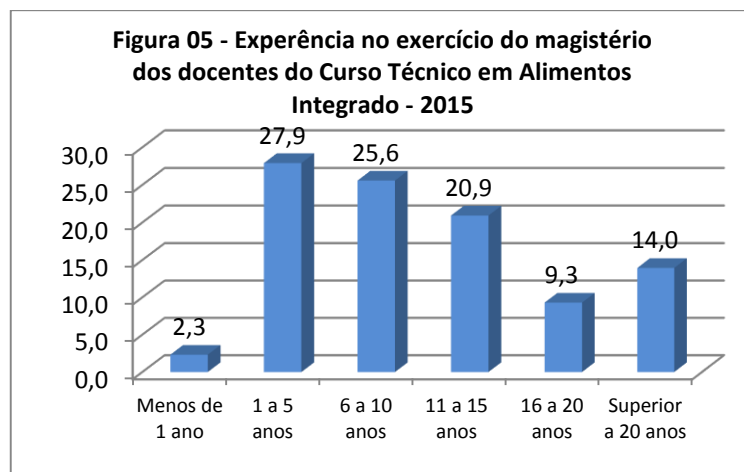
Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
1	Adoniram Gonçalves de Amorim	Educação Física	Especialista	DE	Educação Física	11 anos

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
2	Airton Bernardo da Silva	Licenciatura em Letras	Mestre	DE	Português	10 anos
3	Alberto Antônio da Silva	Licenciatura em Química	Mestre	DE	Química	11 anos
4	Alvaro Vinicius de Moraes Barbosa	Letras Espanhol/Português	Mestre	DE	Espanhol	10 anos
5	Antônio de Souza Leitão	Licenciatura em Pedagogia	Especialista	DE	Filosofia	17 anos
6	Antônio Fernando Barbosa da Silva	Licenciatura em Matemática	Especialista	DE	Matemática	33 anos
7	Bruno Gentilini D Ambrósio	Ciências da Computação	Mestre	DE	Informática	1 ano
8	Cristiane Maria Pereira Conde	Licenciatura em Letras	Mestra	DE	Português	22 anos
9	Dibartolomei Antônio Pereira de Lima	Licenciatura em Física	Doutor	DE	Física	5 anos
10	Douglas Lopes Bernardo	Licenciatura em Química	Mestre	DE	Química	6 anos
11	Diego Henrique Paixão de Oliveira	Letras	Especialista	DE	Português	13 anos
12	Eduardo Jorge Pavão Everdosa	Bacharel em Física	Mestre	DE	Física	15 anos
13	Edilson Gomes Oliveira	Química	Graduado	40	Química	5 anos
14	Emerson Silvestre Lima da Silva	Bacharel em Letras	Mestre	DE	Inglês	1 ano
15	Erinaldo Leite Siqueira Júnior	Licenciatura em Matemática	Doutor	DE	Matemática	12 anos
16	Everaldo Nunes de Farias Filho	Lic. Ciências Biológicas	Mestre	40	Biologia	10 anos
17	Fernando Jun-Ho Peixoto Kim	Ciências Biológicas	Mestre	DE	Biologia	9 anos
18	Gilson Bezerra da Silva	Licenciatura em Química	Mestre	DE	Química	18 anos
19	Gueber Pessoa Santos	Licenciatura em Música	Mestre	DE	Arte	3 anos
20	Jorge Francisco da Silva	Licenciatura em Português/ Inglês	Especialista	40	Inglês	8 anos
21	Jorge Ricardo Carvalho de Freitas	Licenciatura em Matemática	Mestre	DE	Matemática	19 anos
22	José Davison da Silva Júnior	Licenciatura em Música	Mestre	DE	Arte	10 anos
23	José Eugênio Brabo do Nascimento	Licenciatura em Pedagogia	Especialista	DE	Matemática	29 anos
24	José Nildo Alves Caú	Licenciatura Ed. Física	Mestre	DE	Educação Física	16 anos
25	Kleyber Borges da Silva	Licenciatura em Música	Especialista	DE	Arte	3 anos
26	Maria Helyne Lima Silva	Ciências da Computação	Especialista	20	Informática	1 ano
27	Marineide Cavalcanti Arruda	Letras	Mestra	DE	Português	24 anos
28	Nubia Michella Clementino da Silva	Ciências Sociais	Mestra	DE	Sociologia	1 ano
29	Pedro José da Silva Pessoa	Licenciatura em Matemática	Mestre	DE	Matemática	2 anos
30	Petrúcio Venceslau de Moura	Educação Física	Mestre	DE	Educação Física	4 anos
31	Rafael José dos Santos	Licenciatura em Química	Graduado	DE	Química	7 anos
32	Rinaldo Farias Vasconcelos	Licenciatura em História	Mestre	DE	História	24 anos
33	Ricardo Carneiro Bastos	Licenciatura em Geografia	Mestre	DE	Geografia	14 anos

Nº	DOCENTE	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	COMPONENTES CURRICULARES	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
34	Sara Camargo	Licenciatura em História	Especialista	DE	História	29 anos
35	Sérgio Murilo Sousa Ramos	Licenciatura Ciências Biol.	Especialista	DE	Biologia	2 anos
36	Valério Gomes Machado	Geografia	Mestre	DE	Geografia	15 anos

### 2.1.4 Experiência na docência dos professores do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio

No que se refere à experiência de ensino, os docentes do Curso Técnico em Alimentos – Integrado apresentam uma larga experiência profissional no exercício do magistério, como pode ser observado na Figura 05 abaixo.



Os dados evidenciam que 44,2% dos professores que podem atuar no curso apresentam uma significativa experiência na docência, superior a 10 (dez) anos, enquanto que 25,6% têm 06 (seis) a 11(onze) anos de experiência de magistério. Ao mesmo tempo, sinalizam para uma renovação do quadro, com a maioria dos professores (27,9%) com experiência que varia de 01 (um) a 05 (cinco) anos. Esse cenário é bastante positivo para o Curso Técnico em Alimentos – Integrado na medida em que, sem a perda de profissionais experientes, há indicativos de um processo de revitalização da equipe de professores.

O Quadro 08 a seguir, apresenta a experiência no exercício do magistério dos docentes do curso que, no coletivo, acumulam uma média de 11 anos de experiência na função docente.

**Quadro 08 – Experiência em docência dos professores  
do Curso Técnico em Alimentos – Integrado - 2015**

<b>Nº</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)</b>
1	Adoniram Gonçalves de Amorim	11 anos
2	Aguirres Valongo de Lira	4 anos
3	Airton Bernardo da Silva	10 anos
4	Alberto Antônio da Silva	11 anos
5	Álvaro Vinicius de Moraes Barbosa	10 anos
6	Amanda Reges de Sena	8 anos
7	Antônio de Souza Leitão	17 anos
8	Antônio Fernando Barbosa da Silva	33 anos
9	Bruno Gentilini D Ambrósio	1 ano
10	Cristiane Maria Pereira Conde	22 anos
11	Deborah Silva do Amaral	7 Meses
12	Dibartolomei Antônio Pereira de Lima	5 anos
13	Diego Henrique Paixão de Oliveira	13 anos
14	Douglas Lopes Bernardo	6 anos
15	Edilson Gomes Oliveira	5 anos
16	Eduardo Jorge Pavão Everdosa	15 anos
17	Emerson Silvestre Lima da Silva	1 ano
18	Erinaldo Leite Siqueira Júnior	12 anos
19	Everaldo Nunes de Farias Filho	10 anos
20	Fernando Jun-Ho Peixoto Kim	9 anos
21	Gilson Bezerra da Silva	18 anos
22	Gueber Pessoa Santos	3 anos
23	Hélida Maria Gomes de Melo	13 anos
24	Jorge Francisco da Silva	8 anos
26	José Davison da Silva Júnior	10 anos
27	José Eugênio Brabo do Nascimento	29 anos
28	José Nildo Alves Caú	16 anos

Nº	DOCENTE	EXPERIÊNCIA NA DOCÊNCIA (ANOS)
29	Kleyber Borges da Silva	3 anos
30	Maria Helyne Lima Silva	1 ano
31	Marineide Cavalcanti Arruda	24 anos
32	Nubia Michella Clementino da Silva	1 ano
33	Pedro José da Silva Pessoa	2 anos
34	Petruccio Venceslau de Moura	4 anos
35	Plínio Guimarães de Sousa	13 anos
36	Rafael José dos Santos	7 anos
37	Raul Jacobsen Neto	6 anos
38	Ricardo Carneiro Bastos	14 anos
39	Rinaldo Farias Vasconcelos	24 anos
40	Sara Camargo	29 anos
41	Sérgio Murilo Sousa Ramos	2 anos
42	Suely Santos Bezerra	8 anos
43	Valério Gomes Machado	15 anos

## 2.2 Corpo técnico-administrativo

Além dos docentes, o Curso Técnico em Saneamento conta com uma equipe de técnicos e administrativos que dão suportes às atividades do curso, conforme Quadro 07 a seguir.

**Quadro 09 – Formação profissional e função do pessoal técnico-administrativo**

Nº	PROFISSIONAL	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	FUNÇÃO
1	Arabelly Karla Ascoli de Lima	Bacharelado em Biblioteconomia	Bibliotecária
2	Daniel Brito	Ensino Médio	Assistente de estudantes
3	Domingos Sávio Correia de Melo	Licenciatura em Pedagogia	Coordenador de Alimentos
4	Fátima Cristina Rodrigues F. Gonçalves	Licenciatura em Pedagogia	Pedagoga
5	Hudson Paulo Silva	Técnico em Agroindústria	Técnico em Alimentos
6	Laura Fabiana da Silva	Bacharelado em Serviço Social	Assistente Social

Nº	PROFISSIONAL	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	FUNÇÃO
7	Marcos Juliano Gouveia	Técnico em Agroindústria	Técnico em Alimentos
8	Rozemere Almeida	Bacharelado em Psicologia	Psicóloga

### 2.3 Política de aperfeiçoamento, qualificação e atualização dos docentes e técnico-administrativos

O IFPE possui um Plano Institucional de Capacitação dos Servidores (PIC) que regulamenta a “política de desenvolvimento de recursos humanos, através da orientação das ações de capacitação e estímulo ao crescimento constante dos servidores por meio do desenvolvimento de competências técnicas, humanas e conceituais, conjugando objetivos individuais e organizacionais” (PIC, Art.1º). Com isso, vem contribuindo, incentivando e apoiando o corpo docente e técnico-administrativo a participarem de programas de capacitação acadêmica, tendo em vista a promoção da melhoria da qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O PIC prevê Programas de Capacitação que objetivam a integração, a formação e o desenvolvimento profissional dos servidores do IFPE para o exercício pleno de suas funções e de sua cidadania. Nessa perspectiva, podem ser ofertados Programas de Integração Institucional que fornecem informações pedagógicas básicas; Programas de Desenvolvimento Profissional que visam atualizar métodos de trabalho e de atividades administrativas e pedagógicas desenvolvidas pelos servidores, através da proposição de cursos, seminários, palestras, encontros, congressos, conferências; Programa de Formação Continuada dos servidores docentes e administrativos; e Programas de Qualificação Profissional que compreende os cursos de Pós-Graduação *Lato sensu* (Especialização) e *Stricto sensu* (Mestrado e Doutorado).

Ainda de acordo com o PIC, o estímulo à Pós-Graduação ocorre mediante concessão de horários especiais de trabalho, conforme dispõem as normas e legislação específicas, bem como de pagamento de cursos ou participação nos Programas de Mestrado e Doutorado Interinstitucionais (MINTER/DINTER).

### 2.4 Plano de carreira dos docentes e dos técnico-administrativos

A carreira docente e dos técnicos administrativos é regulamenta pela legislação Federal pertinente, a saber, Lei nº 11.784, de 22 de setembro de 2012, que dispõe, entre outros aspectos, do

Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, de que trata a Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005 e da Carreira de Magistério Superior, de que trata a Lei nº 7.596, de 10 de abril de 1987.



## **CAPÍTULO 3 – INFRAESTRUTURA**

### **3.1 Biblioteca, instalações e equipamentos**

A infraestrutura física disponível no *Campus* Barreiros atende às necessidades iniciais do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, sendo necessária a melhoria dos espaços pedagógicos já existentes, especialmente salas de aula, e a construção de um Laboratório de Análise Sensorial e de um Laboratório de Bebidas, tendo em vista o atendimento da infraestrutura recomendada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT).

Existe atualmente, uma infraestrutura mínima que a instituição oferece aos professores e estudantes para que os objetivos previstos no Projeto Pedagógico de Curso sejam alcançados, tais como, instalações (laboratórios, sala de aula e biblioteca), equipamentos e acervo bibliográfico, dentre outros, que geram oportunidades de aprendizagem, assegurando a construção das competências. A próxima seção descreve a infraestrutura, instalações e equipamentos disponíveis para o curso.

#### **3.1.1 Biblioteca**

Importante fonte de apoio técnico à formação acadêmica, a biblioteca do IFPE *Campus* Barreiros possui espaços para estudo individual e em grupo. A biblioteca opera com um sistema informatizado, possibilitando o acesso via terminal ao seu acervo.

A política de empréstimos prevê um máximo de 04 (quatro) exemplares por um prazo de até 10 (dez) dias para estudantes e funcionários e 6 (seis) exemplares por até 15 (quinze) dias para os professores, além de manter pelo menos 1 (um) exemplar para consultas na própria Instituição. O acervo está dividido por áreas de conhecimento, facilitando, assim, a procura por títulos específicos. O processo de empréstimo é realizado pelos auxiliares de biblioteca que utilizam recursos de informática disponíveis na biblioteca.

A biblioteca funciona de segunda a sexta-feira das 7h às 22h, sendo o horário assim distribuído: 7h às 8h, trabalhos internos, manutenção de acervo ambiente e limpeza; 8h às 21h e 30min, atendimento ao público e prestação de serviços; 21h e 30min. às 22h, trabalhos internos, serviço de estatística, devolução de livros em aberto.

Além disso, o horário de funcionamento é adequado e flexível, possibilitando o livre acesso à biblioteca no momento em que os estudantes estão participando de atividades acadêmicas.

##### **3.1.1.1 Política de atualização do acervo**

A política de atualização do acervo da biblioteca do IFPE *Campus* Barreiros segue os critérios estabelecidos na Política de Desenvolvimento de coleções do SIBI/IFPE aprovada através da

resolução CONSUP/IFPE 05/2015, de 27 de janeiro de 2015.

A Política de Formação e Desenvolvimento de Coleções das Bibliotecas do Instituto Federal de Pernambuco (IFPE) tem por finalidade definir e implementar critérios para a composição, o desenvolvimento e a atualização do acervo, padronizando e formalizando os procedimentos para o desenvolvimento de coleções nas Bibliotecas do IFPE, por meio de Diretrizes indicadas, respeitando as particularidades de cada biblioteca/ *Campus* e possibilitando uma maior interação e compartilhamento de soluções.

O acervo bibliográfico é adquirido observando as especificidades, quanto à bibliografia básica e complementar, de cada componente curricular. Tais bibliografias oportunizam a aprendizagem através da pesquisa e contribui para a construção de competências necessárias para a formação técnica profissional.

O processo de seleção para expansão e atualização do acervo é realizado periodicamente a partir da integração dos Programas de Ensino dos componentes curriculares, permitindo o acompanhamento sistemático das bibliografias solicitadas por disciplina/curso. Também podem ser adquiridos, quando solicitados, materiais de multimeios (CD e DVD) e para a coleção de referência (dicionários, atlas, guias, mapas, manuais). Quanto aos periódicos especializados é de responsabilidade das Coordenações e Colegiados dos cursos, através dos especialistas da área de atuação, sugerir pertinentes ao curso. A avaliação quanto à atualidade e relevância destes periódicos é feita anualmente de acordo com as estatísticas de uso, utilizando métodos qualitativos e quantitativos a fim de assegurar os objetivos propostos na Política de Formação e Desenvolvimento de Coleções do SIBI/IFPE.

É de competência dos bibliotecários a seleção dos materiais bibliográficos e não-bibliográficos, tecendo avaliação das sugestões, de acordo com o que foi estabelecido nas bibliografias e indicando mudanças quando necessário.

### 3.1.1.2 Infraestrutura da biblioteca: mobiliário e equipamentos

**Quadro 10 – Infraestrutura da biblioteca**

BIBLIOTECA PROFESSOR EDSON ÂNGELO DE SALES E SILVA – 870,85m <sup>2</sup>				
Nº	AMBIENTES	ÁREA FÍSICA (m <sup>2</sup> )	DESCRIÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
1	Área do Acervo	156,64	Computadores	4
			Cabines individuais	2
			Estações de trabalho	2
			Mesas	3
			Cadeiras	7
			Ar condicionado	2

			Estantes do acervo – dupla face	44
			Estantes do acervo – expositor	4
			Carrinhos de reposição de livros	3
			Armários de metal	3
			Bebedouro	1
2	Hall da biblioteca	251	Quadro branco	1
			Cabines para estudo individual	27
			Mesas para estudo em grupo	19
			Cadeiras	100
			Ar condicionado	2
			Televisão	1
3	Área administrativa	40,45	Estações de trabalho	3
			Computadores	3
			Mesas	2
			Armários de madeira	4
			Arquivo	1
			Estantes	3
			Cadeiras	6
			Ar-condicionado	2
4	Salas de estudo em grupo	27	Cadeiras	15
			Quadro branco	3
			Mesas	3
5	Área do laboratório de informática	34,65	Computadores	11
			Estação de trabalho	1
			Mesas	11
			Quadro branco	1
			Cadeiras	11
			Ar condicionado	1
6	Mini auditório	63,48	Cadeiras	40
			Mesa	1
			Televisão	1
			Quadro branco	1
7	Copa	5,19	Frigobar	1
			Bebedouro	1
			Armário	1
			Mesa	1
8	Banheiros	39,3	Feminino	3
			Masculino	3
			Misto	1
<b>Horário de funcionamento:</b> 7:00h às 22:00 – Horário de atendimento: 8:00h às 21:30h				

A seguir, lista de títulos dos componentes curriculares da formação específica disponível para o curso. Esse acervo é da ordem de 68 (sessenta e oito) títulos e 277 exemplares no total.

### 3.1.1.3 Acervo bibliográfico

**Quadro 11– Acervo bibliográfico disponível**

Nº	TÍTULO	AUTOR	EDIÇÃO	LOCAL	ANO	EDITORA	ISBN	Nº DE EXEMPLARES
1	A composição dos alimentos: a química	USBERCO, João; SALVADOR,	-	São Paulo	2010	Saraiva	9788502045712	10

	envolvida na alimentação	Edgard; BENABOU, Joseph Elias						
2	A cura pelas plantas, pela água e pela homeopatia	ZIMPEL, A.	3.	Porto Alegre	2003	Rigel	8573490217	2
3	A cura pelo limão	PERKINS, Jerome	-	Porto Alegre	2003	Rigel	8585186259	2
4	Alimentos e bebidas	FREUND, Francisco Tommy	2.	Rio de Janeiro	2008	Ed. Senac Nacional	9788574582542	3
5	Alimentos que curam: alimentos-medicamento	GONSALVES, Paulo Eiró	14.	São Paulo	2002	IBRASA	8534800391	2
6	Alimentos alternativos para suínos	FIALHO, Elias Tadeu		Lavras - MG	2009	UFLA	9788587692726	10
7	Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos	SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de	3.	Viçosa - MG	2002	Ed. da UFV	8572691057	15
8	Avaliação da qualidade de carnes: Fundamentos e metodologia	GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes	-	Viçosa	2007	Ed. da UFG	9788572692892	2
9	Bebidas não alcoólicas 2v.	VENTURINI FILHO, Waldemar Gastoni	-	São Paulo	2010	BLUCHE R	9788521204930	8
10	Bioquímica de alimentos	KOBLITZ, Maria Gabriela Bello	-	Rio de Janeiro	2010	Guanabara Koogan	9788527713849	3
11	Ciência, higiene e tecnologia da carne 2v.	PARDI, Henrique Silva; PARDI, Miguel Cione; SANTOS, Iacir Francisco dos; SOUZA, Elmo Rampini de	2.	Goiânia - GO	2006	Ed. da UFG	8572741712	4
12	Como montar uma pequena fábrica de frutas desidratadas	MELONI, Pedro Luis S.	-	Viçosa - MG	2008	CPT	9788576012641	1
13	Como montar uma pequena fábrica de polpa de frutas	MORORÓ, Raimundo Camelo	-	Viçosa	2010	CPT	857601162X	1
14	Como produzir doces em calda e compotas	BRAGANÇA, Maria da Graça L.	-	Viçosa - MG	2009	CPT	9788576013365	1
15	Como produzir licor e xarope	BRAGANÇA, Maria da Graça L.	-	Viçosa	2011	CPT	9788576014225	1
16	Criação de frango galinha caipira: avicultura alternativa	ALBINO, Luiz Fernando Teixeira; NERY, Luiz Fernando Teixeira; SILVA, José Humberto Vilar da; VARGAS JÚNIOR, José Geraldo de	3.	Viçosa - MG	2006	CPT	8576011530	10

17	Curso Industrialização de carne suína	ALENCAR, Newton de	-	Viçosa	2011	Novatec	9788576014089	1
18	Curso maturação, marinação, condimentação e preparo de filés	PENNA, Ricardo	-	Viçosa - MG	2011	CPT	9788576014263	1
19	Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções	TERRA, Alessandro B. De M.; TERRA, Lisiane de M.; TERRA, Nelcindo N.	-	São Paulo	2004	Varela	8585519797	6
20	Dicionário de ciência e tecnologia dos alimentos		-	São Paulo	2009	Roca	9788572417280	5
21	Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade	JAIME, Sandra Balan Mendoza; DANTAS, Fiorella Balardin Hellmeister	-	Campinas - SP	2009	CETEA/TAL	8570290632	4
22	Folhas de chá: plantas medicinais na terapêutica humana	ALMASSY JUNIOR, Alexandre A.; ARMOND, Cintia; CASALI, Vicente Wagner Dias; LOPES, Reginalda Célia; SILVA, Franceli da	-	Viçosa	2005	Ed. da UFV	8572692142	4
23	Frangos de corte: criação, abate e comercialização	COTTA, Tadeu	2.	Viçosa - MG	2012	Aprenda fácil	9788562032684	5
24	Frutas brasileiras e exóticas cultivadas: de consumo in natura	BACHER, Luis Benedito; LACERDA, Marco Tulio Côrtes de; LORENZI, Harri; SARTORI, Sergio Fernando	-	São Paulo	2006	Instituto Plantarum de Estudos da Flora	8586714232	4
25	Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos	OETTERER, Marília; REGITANDARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet	-	Barueri - SP	2006	Manole	852041978X	7
26	Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos	CECCHI, Heloisa Máscia	2.	Campinas - SP	2011	Ed. UNICAMP	8526806416	7
27	Gerenciamento de qualidade na indústria alimentícia	BERTOLINO, Marco Túlio	-	Porto Alegre	2010	ARTMED	9788536323022	6
28	Guia de calorias	POLINI, Luciana; DANON, José	-	São Paulo	2002	Estação Liberdade	9788574480589	1

29	Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos	GERMANO, Maria Izabel Simões; GERMANO, Pedro Manuel Leal	4.	Barueri	2011	Manole	9788520431337	5
30	Larousse do vinho	CASTILHO, Ricardo; MARC, Charlotte	-	São Paulo	2004	Larousse do Brasil	8576350300	1
31	Mandioca: cultivo agroecológico e uso na alimentação humana e animal	SANTOS, Elson Soares de; MATIAS, Edson Cavalcante; BARBOSA, Maildon Martins	-	Brasília	2011	EMBRAPA	9788565808019	2
32	Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação	SILVA JUNIOR, Eneo Alves da	6.	São Paulo	2010	Varela	8585519533	8
33	Manual de higiene para manipuladores de alimentos	HAZELWOOD, D.; MC LEAN, A. C.	-	São Paulo	1998	Varela	858551907X	2
34	Maravilhas da indústria caseira de alimentos	RIBEIRO, Marco	6.	Porto Alegre	1995	Rígel	8585186666	4
35	Microbiologia: conceitos e aplicações	CHAN, E. C S.; KRIEG, Noel; PELCZAR JUNIOR, Michael Joseph	2.	São Paulo	2011	Pearson	9788534604543	9
36	Microbiologia de alimentos	JAY, James M	6.	Porto Alegre	2009	ARTMED	9788536305073	8
37	Microbiologia dos alimentos	FRANCO, B; LANDGRAF, Mariza	-	São Paulo	2008	Atheneu	8573791217	5
38	Microbiologia dos processos alimentares	MASSAGUER, Pilar Rodrihues de	-	São Paulo	2005	Varela	8585519541	4
39	Moléculas em exposição: o fantástico mundo das substâncias e dos materiais que fazem parte do nosso dia-a-dia	EMSLEY, John; AZZELINI, Gianluca C.; BASTOS, Erick L.; STEVANI, Cassius V.	-	São Paulo	2006	E. BLÜCHER	8521202946	2
40	Nutrição e alimentação animal	LANA, Rogério de Paula	-	Viçosa	2005	E. da UFV	9788590506720	9
41	Pão: arte e ciência	CANELLA-RAWLS, Sandra	4.	São Paulo	2010	Senac SP	9788573598896	5
42	Plantas medicinais	CASTELLANI, Débora Cristina; CASTRO, Daniel Melo de; DIAS, Jaqueline Evangelista; MARTINS, Emame Ronie	-	Viçosa	2003	Ed. da UFV	8572690115	2

43	Plantas medicinais: do cultivo, manipulação e uso à recomendação popular	LAMEIRA, Osmar Alves; PINTO, José Eduardo Brasil Pereira	-	Belém	2008	Embrapa	9788587690722	10
44	Princípios de tecnologia de alimentos	GAVA, Altanir Jaime	-	São Paulo	1998	Nobel	8521301324	1
45	Porco + Feijão + Couve = Feijoada!?	LEAL, Murilo Cruz	-	Belo Horizonte	2012	DIMENSÃO	9788573198546	5
46	Processamento artesanal de pescado	DELLISOLA, Ana Teresa Péret; LIMA, Luciene Correa	-	Viçosa	2011	CPT	9788576014386	1
47	Processamento da carne de frango	DELLISOLA, Ana Teresa Péret	-	Viçosa	2009	CPT	9788576013495	1
48	Processamento de frutas e hortaliças	CAPELLI, Ricardo; CONSTANZI, Arno Roberto; LOVATEL, Jaime Luiz	-	Caxias do Sul - RS	2004	EDUCS	9788570612823	4
49	Processamento e análise de biscoitos	FETT, Roseane; MORETTO, Eliane	-	São Paulo	1999	Varela	8585519525	6
50	Produção de aguardente de cana	CARDOSO, Maria das Graças	2.	Lavras	2006	Ed. da UFLA	8587692356	4
51	Produção de embutidos: Linguiça pura frescal e pura defumada, calabresa, toscana, mista defumada, linguiça de cabrito, paio e salaminho caseiro	ALENCAR, Newton de	-	Viçosa	2008	CPT	857601159X	1
52	Produção de defumados	ALENCAR, Newton de	-	Viçosa	2007	CPT	8576011352	1
53	Produção de frangos de corte	COTTA, Tadeu	-	Viçosa	2008	CPT	8576010216	1
54	Produção e processamento da pimenta	FIGUEIREDO, Roseane	-	Viçosa	2008	CPT	8576010739	1
55	Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo	MARCON, Maria Janete Angeloni; AVANCINI, Sandra Regina Paulon; AMANTE, Edna Regina	-	Florianópolis	2007	Ed. da UFSC	9788532803788	4
56	Química de alimentos	RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G.	2.	São Paulo	2010	E. BLÜCHER	9788521203667	2
57	Química de alimentos de Fennema	DAMODARAN, Srinivasan; FENNEMA, Owen R.; PARKIN, Kirk L.	4.	Porto Alegre	2010	ARTMED	9788536322483	8



58	Química do processamento de alimentos	BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti	3.	São Paulo	2001	Varela	8585519126	3
59	Técnicas de processamento de peixes	SOUZA, Maria Luiza R. de; VIEGAS, Elisabete M. M.	-	Viçosa	2011	CPT	9788576014492	1
60	Tecnologia da fabricação do álcool e do açúcar	MARAFANTE, Luciano F.	-	São Paulo	1993	Ícone	8527402394	2
61	Tecnologia da panificação	CALVIN, Stanley P.; YOUNG, Linda S.	2.	Barueri	2009	Manole	9788520427064	5
62	Tecnologia de alimentos	EVANGELISTA, Jose	2.	São Paulo	1998	Atheneu	857379075X	2
63	Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações	GAVA, Altanir Jaime; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava; SILVA, Carlos Alberto Bento da	-	São Paulo	2010	NOBEL	9788521313823	10
64	Tecnologia de alimentos 2v.	ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.	-	Porto Alegre	2007	ARTMED	9788536304366	8 (vol. 1) + 7 (vol. 2)
65	Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática	FELLOWS, P. (Peter)	2.	Porto Alegre	2006	ARTMED	9788536306520	8
66	Tecnologia dos produtos agropecuários: alimentos	CAMARGO, Rodolpho de; ANDRADE, Marília Oetterer de; FONSECA, Homero; PRADO FILHO, Luiz Gonzaga do	-	São Paulo	1984	Nobel	8521301693	1
67	Tecnologias gerenciais de restaurantes	FONSECA, Marcelo Traldi	5.	São Paulo	2009	Ed. Senac São Paulo	9788573598377	2
68	Tópicos da tecnologia dos alimentos	SILVA, João Andrade	-	São Paulo	664	Varela	8585519517	1
<b>TOTAL DE EXEMPLARES</b>								<b>277</b>

### 3.1.2 Instalações e equipamentos

As instalações físicas disponibilizadas atendem às necessidades iniciais do curso, sendo necessária a reforma dos Laboratórios de Microbiologia, Bromatologia e Processamentos de Produtos animais e Vegetais com vistas à atualização e modernização dos mesmos, bem como a implantação de 02 (dois) laboratórios: o de Análise Sensorial e de Bebidas, cujos projetos iniciais encontram-se nos anexos deste documento.

A seguir, a apresentação da infraestrutura física e dos recursos materiais dos diversos ambientes administrativos e educacionais da Instituição comuns e aqueles destinados ao curso,

inclusive laboratórios.

### 3.1.2.1. Distribuição dos ambientes administrativos e educacionais disponibilizados para o curso

Quadro 12 – Ambientes administrativos e pedagógicos

ITEM	DEPENDÊNCIAS	QUANTITATIVO	ÁREA m <sup>2</sup>
<b>ÁREAS COMUNS</b>			
1	Gabinete da Direção	1	41,7
2	Coordenação de Pesquisa	1	18,2
3	Coordenação de Extensão	1	18,2
4	Direção de Ensino	1	22,5
5	Coordenação de Assistência ao Estudante	1	34,0
6	Assessoria Pedagógica	1	22,5
7	Serviço de Psicologia	1	8,4
8	Serviço Social	1	170,3
9	Núcleo de Atendimento a Pessoa com Necessidades Específicas	1	7,5
10	Coordenação Geral de Controle Acadêmico e Diplomação	1	45,8
11	Coordenação de Estágio	1	18,2
12	Biblioteca / Sala de leitura / Estudos	1	870,9
13	Controle de Turnos	1	5,6
14	Reprografia	1	16,5
15	Auditório Geral	1	296,0
16	Auditório Biblioteca	1	59,2
17	Ambulatório	1	166,6
18	Gabinete Médico	1	9,0
19	Espaço de Convivência e Alimentação (REFEITÓRIO)	1	245,0
20	Restaurante (CANTINA)	1	85,06
<b>ÁREAS DESTINADAS AO CURSO</b>			
21	Coordenação do Curso	1	19,35
22	Sala de Professores	1	39,5
23	Gabinete para professores DE	1	52,8
24	Salas de Aula 1	1	54,3
25	Salas de Aula 2	1	54,3
26	Salas de Aula 3	1	54,3
27	Salas de Aula 4	1	57,9
28	Salas de Aula 5	1	54,3
29	Salas de Aula 6	1	54,3
30	Sala para atendimento ao estudante	1	52,8
31	Laboratório de Microbiologia	1	66,7
32	Laboratório de Química	1	64,9

<b>ÁREAS DESTINADAS AO CURSO</b>			
33	Laboratório de Bromatologia	1	70,4
34	Laboratório de Produção Alimentícia: Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	1	52,4
35	Laboratório de Produção Alimentícia: Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal	1	40,2
36	Laboratório de Informática 1 (pavilhão antigo)	1	67,1
37	Laboratório de Informática 2 (Biblioteca)	1	34,7
38	Sanitários femininos	1	12,0
39	Sanitários femininos (pavilhão antigo)	1	16,2
40	Sanitários masculinos	1	28,0
41	Sanitários masculinos (pavilhão antigo)	1	16,2

### 3.1.2.2 Sala da Coordenação

**Quadro 13 – Infraestrutura da Sala da Coordenação**

<b>SALA DA COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS Área física (m2): 32,00</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
1	Micro computadores	1	Pentium III, 1 GHz, 512 MB de memória RAM, monitor LCD 17"
2	Notebook	1	Infoway 7.0", HD de 250 MB e Memória RAM 2.0 MB
3	Aparelho de ar condicionado	1	18.000 BTU's Springer
4	Ramais telefônicos	1	ramal a instalar
<b>Mobiliário</b>			
1	Estação de trabalho	1	Madeira compensada revestida e estrutura em ferro pintado
2	Cadeiras	3	3 de madeira revestidas de fórmica
3	Armários de madeira	2	Armários de madeira com 2 portas e prateleiras
4	Quadro de avisos	1	Estrutura em fórmica

### 3.1.2.3 Sala de Professores

O curso dispõe de uma sala climatizada para os professores, compartilhada com os demais cursos da Instituição.

**Quadro 14 – Infraestrutura da Sala de Professores**

<b>SALA DOS PROFESSORES Área física (m2): 32,00</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
1	Micro computadores	3	Pentium III, 1 GHz, 512 MB de memória RAM, monitor LCD 17"
2	Ap. de ar condicionado	2	18.000 BTU's Springer
3	Ramais telefônicos	1	Ramal 2454

Equipamentos			
4	TV analógica 29"	1	CCE
Mobiliário			
1	Mesa	6	Com estrutura em ferro pintado
2	Cadeiras	36	De madeira revestidas de fórmica
3	Poltronas	2	com 2 lugares e 3 lugares
4	Armários	6	Armários de madeira com 2 portas e prateleiras
5	Quadro de avisos	2	Estrutura em fórmica

### 3.1.2.4 Gabinete para professores com Dedicção Exclusiva (DE)

Quadro 15 – Infraestrutura do gabinete para professores

GABINETES DOS PROFESSORES Área física (m2): 52,8			
ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÕES
Mobiliário			
1	Mesa	1	Com estrutura em ferro pintado e 1 de madeira
2	Cadeiras	2	Estofadas
3	Gaveteiro	1	Madeira com 4 gavetas

### 3.1.2.5 Salas de aula

O Curso Técnico em Alimentos - Integrado dispõe de 06 (seis) salas de aula climatizadas, localizados no Bloco de Aulas, onde são ministradas as aulas teóricas, conforme descrito a seguir.

Quadro 16 – Infraestrutura das salas de aula

SALAS DE AULA DISPONÍVEIS PARA O CURSO TÉCNICO EM ALIMENTOS			
SALAS	ÁREA FÍSICA (M2)	DESCRIÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
1	54,30	Quadro revestido em fórmica branca medindo: 4,00 x 5,00m	1
		Bancas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2
2	54,30	Quadro revestido em fórmica branca medindo: <b>4,50 x 0,98m</b>	1
		Bancas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2
3	54,3	Quadro revestido em fórmica branca medindo: 4,50 x 0,98m	1
		Bancas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2
4	57,90	Quadro revestido em fórmica branca medindo: 4,50 x	1

		0,98m	
		Bancas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2
5	54,3	Quadro revestido em fórmica branca medindo: <b>4,50 x 0,98m</b>	1
		Bancas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2
6	54,3	Quadro revestido em fórmica branca medindo: 4,50 x 0,98m	1
		Mesas escolares com apoio para escrever	40
		Bureaux com cadeira	1
		Ar condicionado 18.000 BTU's - Split Eletrolux	2

### 3.1.2.6 Serviço de informação acadêmica

Quadro 17 – Infraestrutura da Seção de Registro Escolar (SRE)

SERVIÇO DE INFORMAÇÕES ACADÊMICAS Área física (m2): -			
ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÕES
1	Micro computadores	3	Pentium III, 1 GHz, 512 MB de memória RAM, monitor LCD 17"
2	Impressora laser Color	1	Samsung
3	Impressora laser P&B	1	Samsung
4	Frigobar	1	Consul 79.0 litros
5	Ap. de ar condicionado	2	9.000 BTU's Springer
6	Ramais telefônicos	1	Ramal 2460
7	TV analógica 29"	1	CCE
<b>Mobiliário</b>			
1	Estação de trabalho com gaveteiro	7	Madeira compensada revestida
2	Mesa de reunião	1	Em madeira
3	Cadeiras	6	Estofadas
4	Armários de arquivo tipo fichário	20	Estrutura em aço
5	Armários	2	Estrutura em aço
<b>Horário de Funcionamento: 7h às 22h</b>			

### 3.1.2.7 Controle de turnos

Quadro 18 – Infraestrutura do controle de turnos

CONTROLE DE TURNOS Área física (m2): 5,6			
ITEM	EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÕES
1	Projektor Multimídia	20	3000 ANSI Lumens; Tecnologia 3LCD;

			Resolução Máxima: SVGA 800 x 600; - Entrada USB: USB Tipo A x1 (Memoria USB, Wi-fi) / USB Tipo B x1 (USB Display, Mouse, Controle) - Entrada S-Video: S-Vídeo: Mini DIN x1 - Entrada de Video Composto RCA: Video Composto: RCA (amarelo) x1.
2	Computador Interativo e Lousa Digital	6	Com Retroprojeter multimídia, entrada USB, caixas de som, mouse, teclado, antena para rede wifi, leitor de CD/DVD
3	Caixas de Som	3	30 W pmpo
4	Kits de Microfone sem fio	3	Sem fios com baterias 9 W
<b>Mobiliário</b>			
1	Estação de trabalho com gaveteiro	1	Madeira compensada revestida e estrutura em ferro pintado
2	Poltrona	1	Estofada
3	Estantes	3	Em aço
<b>Horário de funcionamento: 7h às 22h</b>			

### 3.1.2.8 Reprografia

Quadro 19 – Infraestrutura da Reprografia

<b>REPROGRAFIA Área física (m2): 16,5</b>			
<b>ITEM</b>	<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
1	Impressora copiadora em rede	1	Impressora multifuncional a laser, color e P&B, profissional de alto desempenho e capacidade de execução empresarial
<b>Mobiliário</b>			
1	Bureau com gaveteiro	1	Madeira compensada revestida
2	Cadeiras	2	Estofadas
3	Balcão de atendimento com gaveteiros	3	Em madeira e vidro
4	Armário		Estrutura em aço
<b>Horário de funcionamento: 7h às 22h</b>			

### 3.1.3 Laboratórios

O Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio dispõe de 08 (oito) laboratórios para aulas teórico-práticas, sendo 02 (dois) Laboratórios de Informática. Todos os laboratórios funcionam de acordo com as normas constantes em seus respectivos manuais e regulamentos, em anexo.

Os quadros a seguir, apresentam os ambientes, equipamentos e mobiliários disponíveis nos laboratórios, além do horário de funcionamento.

#### 3.1.3.1 Laboratório de Microbiologia

**Quadro 20 – Infraestrutura do Laboratório de Microbiologia**

LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA - Área física (m <sup>2</sup> ): 32,00		
ITEM	DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS	QUANTITATIVO
<b>Equipamentos</b>		
1	Bomba a vácuo	1
2	Biorreator	1
3	Agitador Magnético com aquecimento	2
4	Agitador Magnético sem aquecimento	1
5	Medidor de pH	2
6	Purificador de água por osmose reversa	1
7	Purificador de água, coluna de deionização	1
8	Balança eletrônica analítica de precisão	2
9	Balança eletrônica semi-analítica de precisão	1
10	Banho Maria de circulação de água	1
11	Banho Maria metabólico com agitação	1
12	Agitador de tubos vortex	1
13	Forno Microondas	1
14	Estufa de secagem e esterilização	3
15	Centrifuga com rotor Basculante	1
<b>Equipamentos</b>		
16	Autoclave vertical 30 L	2
17	Autoclave vertical 50 L	1
18	Chuveiro de segurança lava olhos	1
19	Ar - condicionado 18000 BTUS	2
20	Extintor de Incêndio	1
21	Liquidificador cap 4 litros	1
22	Destilador de água 30 litros/h	1
23	Contador de colônias	2
24	Microscópio Binoculares	2
25	Incubadora de piso Shaker	1
26	Incubadora B. O. D.	2
27	Estufa de incubação bacteriológica de bancada	3
28	Desumificador de AR	1
29	Refrigerador Duplex	2
30	Cabine de segurança	1

<b>Equipamentos</b>		
31	Transluminador U. V	1
32	Manta Aquecedora	1
33	Micropipetas 8 canais	1
34	Determinador de Demanda Bioquímica de Oxigênio	1
<b>Mobiliário</b>		
1	Computador (es)	1
2	Estabilizador (es)	3
3	Mesa (s) para computador	1
4	Banquetas	19
5	Quadro Branco	
6	Gaveteiro 5 gavetas	1
<b>Horário de Funcionamento:</b>		
07:00h às 17:40h - segunda-feira a sexta-feira		

### 3.1.3.2 Laboratório de Química

**Quadro 21 – Infraestrutura do Laboratório de Química**

<b>LABORATÓRIO DE QUÍMICA - Área física (m2): 32,00</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
<b>Equipamentos</b>		
1	Aerador, misturador	1
2	Agitador magnético	3
3	Agitador orbital	1
4	Agitador tipo wagner	2
5	Agitador vortex	1
6	Analisador de umidade	1
7	Ar condicionado	3
8	Balança analítica	2
9	Balança semi-analítica	3
10	Banho-maria	2
11	Bloco-digestor	1
12	Bomba de vácuo	2
13	Bureta digital	5
14	Câmara de exaustão	1
15	Centrifuga	1
16	Chapa de aquecimento	3
17	Deionizador de água	1
18	Destilador de nitrogênio	1
19	Dessecador	4
20	Espectrofotômetro	1
21	Estufa de secagem	3
22	Forno micro-ondas	1
23	Forno mufla	1
24	Fotômetro de chama	1
25	Halômetro digital	1



<b>Equipamentos</b>		
26	Manta de aquecimento	2
27	Medidor de oxigênio	1
28	Peagâmetro de bancada	2
29	Refratômetro	1
<b>Equipamentos</b>		
30	Refrigerador duplex	2
31	Turbidímetro	1
32	Ultra purificador de água	1
33	Clorímetro	1
34	Destilador de água	2
35	Desumificador	1
36	Microcomputador	1
37	impressora	1
38	Estabilizador (es)	1
<b>Mobiliário</b>		
1	Banquetas	20
2	Armário em aço	1
3	Quadro branco	1
4	Gaveteiros	9
<b>Horário de Funcionamento:</b> 07:00h às 17:40h - segunda-feira a sexta-feira		

### 3.1.3.3 Laboratório de Produção Alimentícia 1

**Quadro 22 – Infraestrutura do Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal**

<b>LABORATÓRIO DE PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA 1</b>		
<b>Área física (m2): 47,00</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
<b>Equipamentos</b>		
1	Tacho para fabricação de doces	1
2	Refrigerador	1
3	Freezer Vertical	1
4	Liquidificador industrial	2
5	Estufa para Esterilização	1
6	Balança Eletrônica 30 Kg	1
7	Balança Eletrônica 15 Kg	1
8	Balança Semi - Analítica	1
9	Mesa para manipulação de Alimentos	3
10	Multiprocessador de Alimentos	1
11	Refratômetro Manual	1
12	Refratômetro Digital	1
13	Despolpadeira de Frutas	1
14	Medidor de Acidez	1

<b>Mobiliário</b>		
1	Banqueta para Laboratório	5
2	Quadro branco	1
<b>Horário de Funcionamento:</b> 07:00h às 17:40h - segunda-feira à sexta-feira e sábado		

### 3.1.3.4 Laboratório de Produção Alimentícia 2

**Quadro 23– Infraestrutura do Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal**

<b>LABORATÓRIO DE PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA 2</b> Área física (m2): 32,00		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
<b>Equipamentos</b>		
1	Fogão industrial, 4 bocas	1
2	Armário em aço, 2 portas	1
3	Aplicadora de Filme Plástico	1
4	Mesa aço inox, 190x90	2
5	Prensa para Queijos em aço inox	1
6	Estante em aço c/06 prateleiras	2
7	Balança semi-analítica	1
8	Balança com capacidade de medida de 15 Kg	1
9	Defumador, desidratador com cap 45 a 50 Kg	1
10	Modelador hambúrguer, formato redondo, 12 cm	3
11	Esterilizador de facas e chairas	1
12	Freezer Vertical	1
15	Deladeira Duplex	1
35	Multiprocessador de Alimentos	1
21	Moedor de Carnes	1
26	Forno microondas	1
19	Ar Condicionado	1
<b>Mobiliário</b>		
1	Banqueta para laboratório	5
2	Quadro branco	1
3	Armário em aço	1
4	Estantes em aço	2
<b>Horário de Funcionamento:</b> 07:00h às 17:40h - segunda-feira a sexta-feira		

### 3.1.3.5 Laboratório de Bromatologia

**Quadro 24 – Infraestrutura do Laboratório de Bromatologia**

<b>LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA - Área física (m2): 32,00</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
<b>Equipamentos</b>		
1	Exaustor de parede	1

<b>Equipamentos</b>		
2	Bloco Digestor	1
3	Forno Mufla	1
4	Bomba a vácuo	2
5	Determinador de Gordura	1
6	Evaporador Rotativo	1
7	Capela de segurança	1
8	Desumificador de ar	1
9	Colorímetro	1
10	Chuveiro de Segurança e Lava Olhos	1
11	Estufa com renovação forçada de ar	1
12	Crioscópio	1
13	Estufa de secagem e esterilização	1
14	Determinador de Fibras	1
15	Destilador de Nitrogênio	1
16	Refrigerador Duplex	1
17	Liofilizador	1
18	Manta Aquecedora	1
19	Agitador Magnético com aquecimento	1
20	Banho Ultrassônico	1
21	Banho Maria com renovação de água	1
22	Fotômetro de chamas	1
23	Destilador de água	1
24	Purificador de água	1
25	Lavador de Pipetas	1
26	Refratômetro Portatil	1
27	Refratômetro de bancada	1
28	Balança determinadora de umidade	1
29	Medidor de Acidez pH	1
30	Controlador de tempo	1
31	Seladora de Aquecimento	1
32	Condutivímetro de Bancada	1
33	Balança Semi-Analítica	3
34	Ar condicionado	2
35	Centrifuga para Butirômetro	1
36	Polarímetro	1
37	Deionizador de água	1
38	Auto transformador	1
39	Espectrofotômetro	1
40	Armário corta fogo - Vermelho	1
41	Armário Corrosivo - Azul	1
42	Fotocolorímetro	1
43	Turbidímetro	1
44	Clorímetro	1
45	Cuba de Eletroforese	1
45	Fonte de Eletroforese	1
46	Dessecador	3

<b>Equipamentos</b>		
47	Termociclador	1
48	Texturômetro	1
49	Fechadura biométrica	1
50	Computador (es)	2
51	Estabilizador (es)	4
52	Nobreak	1
53	Microcomputador	1
54	Tv Led 46"	1
<b>Mobiliário</b>		
1	Banqueta para laboratório	20
2	Mesa (s) para computador	1
3	Mesa em madeira	1
4	Cadeiras tipo escritório	2
<b>Horário de Funcionamento:</b> 07:00h às 17:40h - segunda-feira a sexta-feira		

### 3.1.3.6 Padaria Escola

**Quadro 25 – Infraestrutura da Padaria Escola**

<b>PADARIA ESCOLA - Área física (m2): 32,00</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS</b>	<b>QUANTITATIVO</b>
<b>Equipamentos</b>		
1	Masseira	1
2	Cilindro	1
3	Divisória Mecânica	1
4	Modeladora Elétrica	1
5	Forno elétrico	1
6	Balança Mecânica	1
7	Fatiadeira de pão Elétrico	1
8	Batedeira de Bolo Elétrico	1
9	Dosador de água geladeira	1
10	Freezer Horizontal	1
11	Armário de Fermentação	1
12	Raspador de coco	1
<b>Mobiliário</b>		
1	Mesa	1
<b>Horário de Funcionamento:</b> 07:00h às 17:40h - segunda-feira a sábado		

## 3.1.3.7 Laboratório de Informática 1

Quadro 26 – Infraestrutura do Laboratório de Informática 1

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA - Pavilhão Antigo - Área física 34,65m2		
ITEM	DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS	QUANTITATIVO
<b>Equipamentos</b>		
1	Projeter Multimídia	1
<b>Equipamentos</b>		
2	Tela de projeção	1
3	Computador (es) tipo desktop	20
4	Estabilizador (es)	20
<b>Mobiliário</b>		
1	Armário(s)	1
2	Bureaux com cadeira	1
3	Mesa (s) para computador	20
<b>Horário de Funcionamento:</b>		
07:00h às 22:00 h - segunda-feira a sexta		

## 3.1.3.8 Laboratório de Informática 2

Quadro 27– Infraestrutura do Laboratório de Informática 2 (Biblioteca)

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA: Biblioteca - Área física 34,65 m2		
ITEM	DESCRIÇÃO EQUIPAMENTOS	QUANTITATIVO
<b>Equipamentos</b>		
1	Projeter Multimídia	1
2	Tela de projeção	1
3	Impressora a Laser P&B	1
4	Computador (es) tipo desktop	11
5	Estabilizador (es)	11
<b>Mobiliário</b>		
1	Armário(s)	1
2	Bureaux com cadeira	1
3	Mesa (s) para computador	11
<b>Horário de Funcionamento:</b>		
07:00h às 22:00 h - segunda-feira a sexta		

### 3.1.4 Infraestrutura de informática

Ao todo, são 40 (quarenta) computadores nos Laboratórios de Informática conectados em rede e com acesso à *internet*. Nos computadores dos Laboratórios estão instalados *softwares* utilizados na prática de ensino no Curso Técnico em Alimentos, com destaque para o **CR - 400 Utility**, adquirido com o calorímetro; o **Win-Spec version 2.33EN**, adquirido com o espectrofotômetro; e o **Exponent Lite** todos classificados como software proprietário. Este último com registro e chave de acesso para outras funções.

#### 3.1.4.1 Licenças de software

**Quadro 28 – Software utilizados no Curso Técnico em Alimentos - Integrado**

Nº	SOFTWARE	NÚMERO DA LICENÇA	NÚMERO DE CÓPIAS
1	Win-Spec version 2.33EN	Software proprietário	Uso exclusivo no espectrofotômetro
2	CR - 400 Utility	Software proprietário	Uso exclusivo no calorímetro
3	Exponent Lite	Software proprietário Key code 2649241040	Uso exclusivo com o texturômetro

#### 3.1.4.2 Configuração dos equipamentos dos Laboratórios de Informática

**Quadro 29 – Configuração dos equipamentos dos Laboratórios de Informática**

QUANTITATIVO	TIPO DE CPU	MEMÓRIA	ESPAÇO DISCO	LIGADA EM REDE	PLATAFORMA (UNIX, NT, ETC)	ANO DE AQUISIÇÃO
			(GB)	SIM / NÃO		
<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA 1 – Pavilhão Antigo</b>						
20	GABINETE	4 GB/DDR3/1333 MHz	500GB / 7200RPM	SIM	LINUX	2013
<b>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA 2 – Biblioteca</b>						
11	GABINETE	4 GB/DDR3/1333 MHz	500GB / 7200RPM	SIM	LINUX	2013

#### 3.1.4.3 Infraestrutura de Informática nos diferentes ambientes disponibilizados para o curso

**Quadro 30 – Infraestrutura de Informática nos ambientes educacionais**

ITEM	DEPENDÊNCIAS	COMPUTADORES	NETBOOK/NOTEBOOK	IMPRESSORAS	PROJETORES MULTIMÍDIA
1	Gabinete da Direção	1	1	1	0
2	Coordenação de Pesquisa	1	1	1	0
3	Coordenação de Extensão	1	1	1	0

ITEM	DEPENDÊNCIAS	COMPUTADORES	NETBOOK/ NOTEBOOK	IMPRESSORAS	PROJETORES MULTIMÍDIA
4	Direção de Ensino	3	1	1	2
5	Coordenação de Assistência ao Estudante	3	0	1	0
6	Assessoria Pedagógica	3	1	1	0
7	Serviço de Psicologia	1	0	0	0
8	Serviço Social	1	0	0	0
9	Núcleo de Atendimento a Pessoa com Necessidades Específicas	1	0	0	0
10	Coordenação Geral de Controle Acadêmico e Diplomação	2	0	1	0
11	Coordenação de Estágio	2	0	1	0
12	Biblioteca / Sala de leitura / Estudos	5	0	1	0
13	Controle de Turnos	6*	0	0	20
14	Reprografia	0	0	1	0
15	Auditório Geral	1	0	0	0
16	Auditório Bibioteca	0	0	0	0
17	Espaço de Convivência e Alimentação (REFEITÓRIO)	2	0	1	0
18	Coordenação do Curso	1	1	1	0
19	Sala de Professores	3	0	0	0
20	Gabinete para professores DE	0	0	0	0
21	Salas de Aula 1	0	0	0	0
22	Salas de Aula 2	0	0	0	0
23	Salas de Aula 3	0	0	0	0
24	Salas de Aula 4	0	0	0	0
25	Salas de Aula 5	0	0	0	0
26	Salas de Aula 6	0	0	0	0
27	Laboratório de Microbiologia	0	1	0	0
28	Laboratório de Química	0	1	0	0
29	Laboratório de Bromatologia	0	1	0	0
30	Laboratório de Produção Alimentícia: Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Vegetal	0	0	0	0
31	Laboratório de Produção Alimentícia: Laboratório de Processamento de Produtos de Origem Animal	0	0	0	0
32	Laboratório de Informática 1 (pavilhão antigo)	20	0	0	0
33	Laboratório de Informática 2 (Biblioteca)	11	0	1	0
<b>TOTAL</b>		<b>62</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>22</b>

\* Dispõe de 06 computadores interativos e Lousa Digital.

### 3.1.5 Política de manutenção dos laboratórios e equipamentos

A gestão dos equipamentos dos Laboratórios fica a cargo do setor competente da Instituição que estabelece as normas de utilização, bem como os controles e atualizações necessárias.

A manutenção dos equipamentos do Laboratório e material de apoio é realizada por técnicos responsáveis da própria Instituição e também por técnicos contratados por meio de licitação pública com empresas. A manutenção externa é realizada, regularmente, uma vez por ano, mediante solicitação por escrito feita pelos docentes e técnicos que utilizam o laboratório e sempre que se fizer necessário, pela equipe interna.

Os procedimentos de manutenção são divididos em três grupos: manutenção preventiva, manutenção corretiva e manutenção de emergência. Os procedimentos de manutenção incluem as atividades de:

- a) Substituição de peças ainda em condições de uso ou funcionamento cujo tempo de uso esteja próximo ao final do tempo de vida útil;
- b) Reformas de instalações e equipamentos, de forma a minimizar a probabilidade da ocorrência de incidentes e interrupções nas rotinas de trabalho;
- c) Reformas necessárias à implementação de novas atividades;
- d) Reformas necessárias para a ampliação e/ou aumento da capacidade das atividades já existentes;
- e) Consertos e reformas necessárias após a ocorrência de acidentes e/ou incidentes;
- f) Reformas que atendem a minimização e/ou eliminação de riscos de acidentes de alta ou altíssima probabilidade.



## 17 REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO Brasileira de Indústria Alimentícia, **Balço anual 2013 e perspectiva para 2014**, São Paulo, 2014. Disponível em: <[http://www.abia.org.br/vs/vs\\_conteudo.aspx?id=266](http://www.abia.org.br/vs/vs_conteudo.aspx?id=266)>. Acesso em 15 de maio de 2015.

BRASIL. **Decreto nº 7.566**, de 23 de setembro de 1909. Trata do Créa nas capitães dos Estados da Escolas de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional primário e gratuito. Rio de Janeiro, 1909. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/decreto\\_7566\\_1909.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/decreto_7566_1909.pdf)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 13.064**, de 12 de junho de 1918. Dá novo regulamento ás escolas de aprendizes artífices. Rio de Janeiro, 1918. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1910-1919/decreto-13064-12-junho-1918-499074-republicacao-95621-pe.html>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 16.105**, de 21 de julho de 1923. Cria um Patronato Agrícola no município do Rio Formoso, antigo Lazareto de Tamandaré, Estado de Pernambuco. Rio de Janeiro, 1923. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1920-1929/decreto-16105-21-julho-1923-513847-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 378**, de 13 de janeiro de 1937. Dá nova organização ao Ministério da Educação e Saúde Pública. Rio de Janeiro, 1937. Disponível em: <<http://legis.senado.gov.br/legislacao/ListaPublicacoes.action?id=102716>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 881**, 19 de fevereiro de 1941. Transfere o Aprendizado Agrícola de Tamandaré para a propriedade Sapé. Rio de Janeiro, 1941.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 4.073**, de 30 de janeiro de 1942. Fixa as bases de organização do ensino industrial no país. Rio de Janeiro, 1942. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1940-1949/decreto-lei-4073-30-janeiro-1942-414503-133697-pe.html>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 22.506**, de 22 de janeiro de 1947. Altera a denominação de estabelecimentos de ensino agrícola, subordinados ao Ministério da Agricultura. Rio de Janeiro, 1947. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1940-1949/decreto-22506-22-janeiro-1947-341153-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 3.552**, de 16 de fevereiro de 1959. Dispõe sobre nova organização escolar e administrativa dos estabelecimentos de ensino industrial do Ministério da Educação e Cultura, e dá outras providências. Rio de Janeiro, 1959. Disponível em: <[http://www.incra.gov.br/sites/default/files/uploads/servicos/publicacoes/manual-de-recursos-humanos/legislacao-e-normas/averbacao\\_de\\_tempo\\_de\\_servico\\_lei\\_3552-1959\\_ts\\_escolatecnica.pdf](http://www.incra.gov.br/sites/default/files/uploads/servicos/publicacoes/manual-de-recursos-humanos/legislacao-e-normas/averbacao_de_tempo_de_servico_lei_3552-1959_ts_escolatecnica.pdf)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 4.024**, de 20 de dezembro de 1961. Fixa as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, DF, 1961. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br/ccivil/03/leis/l4024.htm>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 53.558**, de 13 de fevereiro de 1964. Altera denominação de escolas de iniciação

agrícola, agrícolas e Agrotécnicas. Brasília, DF, 1964. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/1950-1969/D53558.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/D53558.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Federal de Química. **Resolução normativa nº 24**, de 18 de fevereiro de 1970. Dispõe sobre a concessão de registro aos Técnicos Industriais pelos Conselhos de Química. Rio de Janeiro, 1970. Disponível em: <<http://www.cfq.org.br/rn/RN24.htm>>. Acesso em: 15.05.2015.

BRASIL. **Decreto nº 72.434**, de 09 de julho de 1973. Cria a Coordenação Nacional do Ensino Agrícola - COAGRI - no Ministério da Educação e Cultura, atribuindo-lhe autonomia administrativa e financeira e dá outras providências. Brasília, DF, 1979. Disponível em: <<https://www.diariodasleis.com.br/legislacao/federal/61106-cria-a-coordenacao-nacional-do-ensino-agricola-coagri-no-ministerio-da-educacao-e-cultura-atribuindo-lhe-autonomia-administrativa-e-financeira-e-da-outras-providencias.html>>. Acesso em: 15.05.2015.

BRASIL. **Decreto nº 83.935**, de 04 de setembro de 1979. Altera a denominação dos estabelecimentos de ensino que indica. Brasília, DF, 1979. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1970-1979/decreto-83935-4-setembro-1979-433451-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em: 15.05.2015.

BRASIL. **Decreto nº 90.922**, de 06 de fevereiro de 1985. Regulamenta a Lei nº 5.524, de 05 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício da profissão de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau. Brasília, DF, 1985. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/antigos/d90922.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/antigos/d90922.htm)>. Acesso em: 15.05.2015.

BRASIL. **Lei nº 5.524**, de 05 de novembro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de Técnico Industrial de nível médio. Brasília, DF, 1968. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L5524.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5524.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado, 1988. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Constituicao/Constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 5.692**, de 11 de agosto de 1971. Fixa Diretrizes e Bases para o ensino de 1º e 2º graus, e dá outras providências. Brasília, DF, 1971. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L5692.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5692.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 7.044**, de 18 de outubro de 1982. Altera dispositivos da Lei nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, referentes a profissionalização do ensino de 2º grau. Brasília, DF, 1982. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L7044.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L7044.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 7.596**, de 10 de abril de 1987. Altera dispositivos do Decreto-lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967, modificado pelo Decreto-lei nº 900, de 29 de setembro de 1969, e pelo Decreto-lei nº 2.299, de 21 de novembro de 1986, e dá outras providências. Brasília, DF, 1987. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7596.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7596.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Portaria Ministerial nº 1.533**, de 19 de outubro de 1992. Cria a UNED Ipojuca. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/1316051/pg-26-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-21-10-1992>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 8.731**, de 16 de novembro de 1993. Transforma as Escolas Agrotécnicas Federais em

autarquias e dá outras providências. Brasília, DF, 1993. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/CCivil\\_03/leis/L8731.htm](http://www.planalto.gov.br/CCivil_03/leis/L8731.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 8.949**, de 8 de dezembro de 1994. Dispõe sobre a instituição do Sistema Nacional de Educação Tecnológica e dá outras providências. Brasília, DF, 1994. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L8948.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8948.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF, 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9394.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 9.503**, de 23 de setembro de 1997. Institui o Código de Trânsito Brasileiro. Brasília, DF, 1996. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9503.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9503.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 2.208**, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF, 1997. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D2208.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto s/n**, de 18 de janeiro de 1999. Transforma o ETFPE em CEFET-PE. Brasília, 1999.

BRASIL. **Lei nº 9.795**, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. Brasília, DF, 1999. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L9795.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9795.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 08**, 09 de outubro de 2014 de 2014. Atualização do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) e reexame do Parecer CNE/CEB nº 2/2014, contendo orientações quanto à oferta de cursos técnicos em caráter experimental. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pceb008\_14.pdf>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 01**, de 05 de dezembro de 2014. Atualiza e define novos critérios para a composição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, disciplinando e orientando os sistemas de ensino e as instituições públicas e privadas de Educação Profissional e Tecnológica quanto à oferta de cursos técnicos de nível médio em caráter experimental, observando o disposto no art. 81 da Lei nº 9.394/96 (LDB) e nos termos do art. 19 da Resolução CNE/CEB nº 6/2012. Disponível em: <<http://www.abmes.org.br/legislacoes/visualizar/id/1682>>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE /CEB nº 11, de 09 de maio de 2012**. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Técnica de Nível Médio. Disponível em: <[portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&task](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&task)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 06**, de 20 de setembro de 2012. Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <[http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013715103748500resolucao\\_6\\_2012\\_carga\\_hora\\_ria\\_presencial.pdf](http://www.iffarroupilha.edu.br/site/midias/arquivos/2013715103748500resolucao_6_2012_carga_hora_ria_presencial.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 14**, de 06 de junho de 2012. Diretrizes

Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pcp014\_12%20(1).pdf>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 02**, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. Brasília, DF, 2012. file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pcp014\_12.pdf. Acesso em: 18/12/2013.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 05**, de 05 de maio de 2011. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Brasília, DF, 2011. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pceb005\_11.pdf>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Resolução CNE/CEB nº 2**, 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\\_content&view=article&id=17417&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17417&Itemid=866)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 08**, de 06 de março de 2012. Institui as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pceb008\_12.pdf>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 01**, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/rcp001\_12.pdf>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 03**, de 26 de janeiro de 2012. Atualização do Catálogo Nacional de cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=17576&Itemid=866](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=17576&Itemid=866)>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº CNE/CEB nº 04**, de 06 de junho de 2012. Dispõe sobre a alteração na Resolução CNE/CEB nº 3, de 6 de junho de 2008, definindo a nova versão do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <[http://pronatec.mec.gov.br/cnct/pdf/resolucao\\_04.pdf](http://pronatec.mec.gov.br/cnct/pdf/resolucao_04.pdf)>. Acesso em: 11/05/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 07**, de 07 de abril de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <file:///C:/Users/67161146372/Downloads/pceb007\_10.pdf>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº CNE/CEB nº 04**, de 13 de julho de 2010. Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004\\_10.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rceb004_10.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 22, de 08 de outubro de 2008**. Inclusão obrigatória das disciplinas de Filosofia e Sociologia no currículo do Ensino Médio. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/pceb022\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/pceb022_08.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução nº 01, de 15 de maio de 2009**. Dispõe sobre a implementação da Filosofia e da Sociologia no currículo do Ensino Médio, a partir da edição da Lei nº 11.684/2008, que alterou a Lei nº 9.394/1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB).

Disponível em:

<[http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/resolucao\\_cne\\_ceb001\\_2009.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/resolucao_cne_ceb001_2009.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 11**, de 12 de junho de 2008. Proposta de instituição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/pceb011_08.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 03**, de 09 de julho de 2008. Dispõe sobre a instituição e implantação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003\\_08.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/rceb003_08.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 18**, de 08 de agosto de 2007. Esclarecimentos para a implementação da Língua Espanhola como obrigatória no Ensino Médio, conforme dispõe a Lei nº 11.161/2005. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/pceb018\\_07.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/pceb018_07.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional da Educação. **Resolução nº 02**, de 04 de abril de 2005. Modifica a redação do § 3º do artigo 5º da Resolução CNE/CEB nº 1/2004, até nova manifestação sobre estágio supervisionado pelo Conselho Nacional de Educação. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <<http://sites.unasp.edu.br/portal/secretariageral/Documentos/BDE/2005-1/687-14-04-05.pdf>>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CB nº 39**, de 08 de dezembro de 2004. Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/rede/legisla\\_rede\\_parecer392004.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/rede/legisla_rede_parecer392004.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 40**, de 08 de dezembro de 2004. Trata das normas para execução de avaliação, reconhecimento e certificação de estudos previstos no Artigo 41 da Lei nº 9.394/96 (LDB). Brasília, DF, 2004. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf\\_legislacao/tecnico/legisla\\_tecnico\\_parecer402004.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf_legislacao/tecnico/legisla_tecnico_parecer402004.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CP nº 03**, de 10 de março de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/003.pdf>>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CP nº 01**, de 17 de junho de 2004. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 35**, de 05 de novembro de 2003. Normas para a organização e realização de estágio de alunos do Ensino Médio e da Educação Profissional. Brasília, DF, 2003. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pceb35\\_03.pdf](http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/pceb35_03.pdf)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 01, 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: <<http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/res1.pdf>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 17, de 03 de julho de 2001.** Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica. Brasília, DF, 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/parecer17.pdf>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 02, de 11 de setembro de 2001.** Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica. Brasília, DF, 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB0201.pdf>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CEB nº 11, de 10 de Maio de 2000.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/secad/arquivos/pdf/eja/legislacao/parecer\\_11\\_2000.pdf](http://portal.mec.gov.br/secad/arquivos/pdf/eja/legislacao/parecer_11_2000.pdf)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CEB nº 01, de 05 de Julho de 2000.** Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Brasília, DF, 2000. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CEB012000.pdf>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. Conselho Nacional dos Direitos dos Idosos. **Resolução CNDI nº 16, de 20 de junho de 2008.** Dispõe sobre inserção nos currículos mínimos dos diversos níveis de ensino formal de conteúdos voltados ao processo de envelhecimento, ao respeito e à valorização do idoso, de forma a eliminar o preconceito e a produzir conhecimentos sobre a matéria. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[ftp://ftp.saude.sp.gov.br/ftpseesp/bibliote/informe\\_eletronico/2008/iels.julho.08/iels129/U\\_RS-SEDH-CNDI-16\\_200608.pdf](ftp://ftp.saude.sp.gov.br/ftpseesp/bibliote/informe_eletronico/2008/iels.julho.08/iels129/U_RS-SEDH-CNDI-16_200608.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 4.019, de 19 de novembro de 2001.** Transfere a Unidade de Ensino Descentralizada de Petrolina, do Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco, para o Centro Federal de Educação Tecnológica de Petrolina, e dá outras providências. Brasília, DF, 2001. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2001/D4019.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2001/D4019.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002.** Regulamenta a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/2002/d4281.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Portaria nº 397, de 09 de outubro de 2002.** Aprova a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO/2002), para uso em todo território nacional e autoriza a sua publicação. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/legislacao.jsf>>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002.** Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras e dá outras providências. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2002/L10436.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/L10436.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 10.639**, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Brasília, DF, 2003. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm)>. Acesso em 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 10.639**, de 09 de janeiro de 2003. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, 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 dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.639.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.639.htm)>. Acesso em: 12/05/2015.

BRASIL. **Lei nº 10.741**, de 01 de outubro de 2003. Dispõe sobre o Estatuto do Idoso. Brasília, DF, 2003. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.741.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.154**, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília, DF, 2004. Disponível em: < [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.296**, de 02 de dezembro de 2004. Regulamenta as Leis nºs 10.048, de 8 de novembro de 2000, que dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e 10.098, de 19 de dezembro de 2000, que estabelece normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, e dá outras providências. Brasília, DF, 2004. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5296.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.478**, de 24 de junho de 2005. Institui, no âmbito das instituições federais de educação tecnológica, o Programa de Integração da Educação Profissional ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/Decreto/D5478.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/Decreto/D5478.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.626**, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.091**, de 12 de janeiro de 2005. Dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2005/lei/l11091.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11091.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.161**, de 05 de Agosto de 2005. Dispõe sobre o ensino de língua espanhola. Brasília, DF, 2005. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11161.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.346**, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e

Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF, 2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.840**, de 13 de Julho de 2006. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Brasília, DF, 2006. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2006/decreto/D5840.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/D5840.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Ministério da Educação; Secretaria de Educação Tecnológica. **Educação profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio**. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <[http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/documento\\_base.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/documento_base.pdf)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Portaria Ministerial nº 851**, de 03 de setembro de 2007. Autoriza o Centro Federal de Educação Tecnológica de Pernambuco - CEFET-PE a promover o funcionamento de sua UNED de Ipojuca - PE. Brasília, DF, 2007. Disponível em: <<http://sites.unasp.edu.br/portal/secretariageral/Documentos/BDE/2007-2/961-05-09-07.pdf>>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 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”. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.684**, de 02 de junho de 2008. Altera o art. 36 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir a Filosofia e a Sociologia como disciplinas obrigatórias nos currículos do ensino médio. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11684.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.741**, de 16 de julho de 2008. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.769**, de 18 de agosto de 2008. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, para dispor sobre a obrigatoriedade do ensino da música na Educação Básica. Brasília, DF, 2008. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11769.htm). Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.784**, de 22 de setembro de 2008. Dispõe sobre a reestruturação do Plano Geral de Cargos do Poder Executivo - PGPE, de que trata a Lei nº 11.357, de 19 de outubro de 2006, do Plano Especial de Cargos da Cultura, de que trata a Lei nº 11.233, de 22 de dezembro de 2005, do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, de que trata a Lei nº 11.091, de 12 de janeiro de 2005, da Carreira de Magistério Superior, de que trata a Lei nº 7.596, de 10 de abril de 1987, do Plano Especial de Cargos do Departamento de Polícia Federal, de que trata a Lei nº 10.682, de 28 de maio de 2003, do Plano de Carreira dos Cargos de Reforma e Desenvolvimento Agrário, de que



trata a Lei nº 11.090, de 7 de janeiro de 2005, da Carreira de Perito Federal Agrário, de que trata a Lei nº 10.550, de 13 de novembro de 2002, da Carreira da Previdência, da Saúde e do Trabalho, de que trata a Lei nº 11.355, de 19 de outubro de 2006, da Carreira de Fiscal Federal Agropecuário, de que trata a Medida Provisória nº 2.229-43, de 6 de setembro de 2001, e a Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004, dos Cargos de Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, Agente de Atividades Agropecuárias, Técnico de Laboratório e Auxiliar de Laboratório do Quadro de Pessoal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de que tratam respectivamente as Leis nºs 11.090, de 7 de janeiro de 2005, e 11.344, de 8 de setembro de 2006, dos Empregos Públicos de Agentes de Combate às Endemias, de que trata a Lei nº 11.350, de 5 de outubro de 2006, da Carreira de Policial Rodoviário Federal, de que trata a Lei nº 9.654, de 2 de junho de 1998, do Plano Especial de Cargos do Departamento de Polícia Rodoviária Federal, de que trata a Lei nº 11.095, de 13 de janeiro de 2005, da Gratificação de Desempenho de Atividade de Execução e Apoio Técnico à Auditoria no Departamento Nacional de Auditoria do Sistema Único de Saúde - GDASUS, do Plano de Carreiras e Cargos do Hospital das Forças Armadas - PCCHFA, do Plano de Carreira e Cargos de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, e do Plano de Carreira do Ensino Básico Federal; fixa o escalonamento vertical e os valores dos soldos dos militares das Forças Armadas; altera a Lei nº 8.745, de 9 de dezembro de 1993, que dispõe sobre a contratação por tempo determinado para atender à necessidade temporária de excepcional interesse público, a Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, a Lei nº 10.484, de 3 de julho de 2002, que dispõe sobre a criação da Gratificação de Desempenho de Atividade Técnica de Fiscalização Agropecuária - GDATFA, a Lei nº 11.356, de 19 de outubro de 2006, a Lei nº 11.507, de 20 de julho de 2007; institui sistemática para avaliação de desempenho dos servidores da administração pública federal direta, autárquica e fundacional; revoga dispositivos da Lei nº 8.445, de 20 de julho de 1992, a Lei nº 9.678, de 3 de julho de 1998, dispositivo da Lei nº 8.460, de 17 de setembro de 1992, a Tabela II do Anexo I da Medida Provisória nº 2.215-10, de 31 de agosto de 2001, a Lei nº 11.359, de 19 de outubro de 2006; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/11784.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11784.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **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. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/11788.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11788.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 6.571**, de 17 de setembro de 2008. Dispõe sobre o atendimento educacional especializado, regulamenta o parágrafo único do art. 60 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e acrescenta dispositivo ao Decreto nº 6.253, de 13 de novembro de 2007. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/Decreto/D6571.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/Decreto/D6571.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 11.892**, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras

providências. Brasília, DF, 2008. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11892.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **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. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 6.872**, de 04 de junho de 2009. Aprova o Plano Nacional de Promoção da Igualdade Racial - PLANAPIR, e institui o seu Comitê de Articulação e Monitoramento. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6872.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6872.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **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. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/decreto/d6949.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 7.037**, de 21 de dezembro de 2009. Aprova o Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH-3) e dá outras providências. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D7037.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. Constituição (1988). **Emenda constitucional nº 59**, de 11 de novembro de 2009. Acrescenta § 3º ao art. 76 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias para reduzir, anualmente, a partir do exercício de 2009, o percentual da Desvinculação das Receitas da União incidente sobre os recursos destinados à manutenção e desenvolvimento do ensino de que trata o art. 212 da Constituição Federal, dá nova redação aos incisos I e VII do art. 208, de forma a prever a obrigatoriedade do ensino de quatro a dezessete anos e ampliar a abrangência dos programas suplementares para todas as etapas da educação básica, e dá nova redação ao § 4º do art. 211 e ao § 3º do art. 212 e ao caput do art. 214, com a inserção neste dispositivo de inciso VI. Brasília, DF, 2009. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/Emendas/Emc/emc59.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc59.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 12.288**, de 20 de julho de 2010. Institui o Estatuto da Igualdade Racial; altera as Leis nos 7.716, de 5 de janeiro de 1989, 9.029, de 13 de abril de 1995, 7.347, de 24 de julho de 1985, e 10.778, de 24 de novembro de 2003. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2010/Lei/L12288.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Lei/L12288.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Decreto nº 7.611**, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. Brasília, DF, 2011. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm)>. Acesso em: 18/06/2015.

BRASIL. **Lei nº 12.772**, de 28 de dezembro de 2012. Dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreiras e Cargos de Magistério Federal; sobre a Carreira do Magistério Superior, de que trata a Lei nº 7.596, de 10 de abril de 1987; sobre o Plano de Carreira e Cargos de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico e sobre o Plano de Carreiras de Magistério do Ensino Básico Federal, de que trata a Lei nº 11.784, de 22 de setembro de 2008; sobre a contratação de professores substitutos,

visitantes e estrangeiros. de que trata a Lei nº 8.745 de 9 de dezembro de 1993: sobre a remuneração das Carreiras e Planos Especiais do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. de que trata a Lei nº 11.357. de 19 de outubro de 2006: altera remuneração do Plano de Cargos Técnico-Administrativos em Educação: altera as Leis nºs 8.745. de 9 de dezembro de 1993. 11.784. de 22 de setembro de 2008. 11.091. de 12 de janeiro de 2005. 11.892. de 29 de dezembro de 2008. 11.357. de 19 de outubro de 2006. 11.344. de 8 de setembro de 2006. 12.702. de 7 de agosto de 2012. e 8.168. de 16 de janeiro de 1991: revoga o art. 4º da Lei nº 12.677. de 25 de junho de 2012: e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2011-2014/2012/lei/l12772.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2012/lei/l12772.htm)>. Acesso em: 12/12/2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal**. Brasília, 2014. Disponível em: <<http://agricultura.gov.br/>>. Acesso em: 16 maio de 2015.

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

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise. **A produção de conhecimentos sobre o ensino médio integrado: dimensões epistemológicas e político-pedagógicas**. Rio de Janeiro: EPSJV/Fiocruz, 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (2012). Disponível em: <<http://ibge.gov.br>>. Acesso em: 16 maio de 2015.

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. **Comunicados do IPEA nº 160. Um retrato de duas décadas do mercado de trabalho brasileiro**. 2013. Disponível em: <[http://www.ipea.gov.br/portalmages/stories/PDFs/comunicado/131007\\_comunicadoipea160.pdf](http://www.ipea.gov.br/portalmages/stories/PDFs/comunicado/131007_comunicadoipea160.pdf)>. Acesso em: 17.05.2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO. **Resolução IFPE/CONSUP nº 04/2015**. Organização Acadêmica Institucional 2015. Recife: IFPE, 2015. Disponível em: <<http://portal.ifpe.edu.br/Beehome/resources/cont/storage/idPublic/MTQwNTM7MTQzMTM1OTAxOTAwMA==;jsessionid=1F499B46FA80E2039F9F3849168076FA>> Acesso em: 17.05.2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO. **Projeto Político-Pedagógico Institucional do IFPE (PPI)**. Recife: IFPE, 2012. Disponível em: <<http://portal.ifpe.edu.br/Beehome/resources/cont/storage/idPublic/ODgzMjxNDE1NzM4MDEcO0MDAw>>. Acesso em: 17.05.2015

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFPE – 2009 a 2013**. Recife: IFPE, 2009. Disponível em: <<http://portal.ifpe.edu.br/campus/administracao.jsf?campi=Reitoria&page=PRODINA>> Acesso em: 17.05.2015.

KUENZER, Acácia Zeneida. **Ensino médio e profissional: as políticas do Estado neoliberal**. São Paulo: Cortez, 2007.

PIAGET, Jean. **Aprendizagem e Conhecimento**. São Paulo: Freitas Bastos, 1983.

SACRISTÀN, J. Gimeno; PÉREZ GOMES, A. I. **Compreender e transformar o ensino**. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2000.

VYGOTSKY, L.S. **A formação social da mente**. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

Barreiros/ PE, julho de 2015.

Assinatura do Diretor de Desenvolvimento de Ensino
Assinatura do Coordenador do Curso

Homologado pelo Colegiado do Curso
Assinatura do Assessor Pedagógico