



Ministério da Educação
INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

RESOLUÇÃO CONSU/IFAC Nº 93, DE 10 DE OUTUBRO DE 2022

Dispõe sobre a aprovação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, ofertado pelo **Campus** Rio Branco Baixada do Sol.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ACRE (IFAC), no uso de suas atribuições legais, que lhe confere o artigo 12 da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, nomeada pelo Decreto Presidencial de 28 de setembro de 2020, publicado no DOU, nº 187, seção 2, página 1, de 29 de setembro de 2020,

Considerando o deliberado na 43ª Reunião Ordinária do Conselho Superior (Consu), no dia 16 de setembro de 2022;

Considerando o que consta no inciso III do Art. 15 e no Art. 38 da Resolução CONSU/IFAC nº 85 de 22 de julho de 2022 que aprova o Regimento Interno do Conselho Superior

Considerando o Processo nº 23859.004866/2022-18,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, com oferta anual, no período diurno, com carga horária de 3.200,6 horas e duração de 3 anos.

Art. 2º Estabelecer que conste, como anexo desta Resolução, a Matriz Curricular do Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.



Documento assinado eletronicamente por **Rosana Cavalcante dos Santos, Presidente**, em 10/10/2022, às 12:05, conforme horário oficial de Rio Branco (UTC-5), com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifac.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0620761** e o código CRC **82F4EAC8**.

ANEXO À RESOLUÇÃO Nº 93, DE 10 DE OUTUBRO DE 2022

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS

ANO	Disciplinas	Aulas semanais	Carga Horária	
			Hora/ relógio	Hora/ aula*
1º ANO	Língua Portuguesa e Literatura I	3	100	120
	Matemática I	3	100	120
	Física I	2	66,7	80
	Biologia I	2	66,7	80
	História I	2	66,7	80
	Geografia I	2	66,7	80
	Filosofia I	2	66,7	80
	Artes I	2	66,7	80
	Educação Física I	2	66,7	80
	Informática Básica	2	66,7	80
	Saúde e Segurança do Trabalho	1	33,3	40
	Química I	2	66,7	80
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	1	33,3	40
	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	2	66,7	80
	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	66,7	80
	Subtotal da carga horária das disciplinas	30	1.000,3	1.200
	2º ANO	Língua Portuguesa e Literatura II	3	100
Matemática II		3	100	120
Física II		2	66,7	80
Biologia II		2	66,7	80
História II		2	66,7	80
Geografia II		2	66,7	80
Filosofia II		1	33,3	40
Sociologia I		1	33,3	40
Artes II		1	33,3	40
Educação Física II		1	33,3	40
Química II		2	66,7	80
Língua Inglesa I		1	33,3	40
Tecnologia de Frutas e Hortaliças		2	66,7	80
Tecnologia de Bebidas, Óleos e Gorduras		2	66,7	80
Métodos de Conservação de Alimentos		2	66,7	80
Química e Bioquímica de Alimentos		3	100	120
Microbiologia de Alimentos		3	100	120
Subtotal da carga horária das disciplinas	33	1.100,1	1.320	

ANO	Disciplinas	Aulas semanais	Carga Horária	
			Hora/relógio	Hora/aula*
3º ANO	Língua Portuguesa e Literatura III	3	100	120
	Matemática III	3	100	120
	Física III	1	33,3	40
	Biologia III	2	66,7	80
	História III	1	33,3	40
	Geografia III	1	33,3	40
	Sociologia II	2	66,7	80
	Química III	2	66,7	80
	Língua Inglesa II	2	66,7	80
	Gestão Organizacional e Empreendedorismo	2	66,7	80
	**Libras	2	66,7	80
	**Língua Espanhola			
	Tecnologia de Leite e Mel	2	66,7	80
	Tecnologia de Carnes e Ovos	2	66,7	80
	Análise de Alimentos	3	100	120
	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos	2	66,7	80
	Embalagem e Rotulagem de Alimentos	1	33,3	40
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	66,7	80
	Subtotal da carga horária das disciplinas	33	1.100,2	1.320

Quadro 1 – Resumo da carga horária do curso

Carga horária núcleo básico	1.700,2 horas
Carga horária núcleo politécnico	533,5 horas
Carga horária núcleo tecnológico	966,9 horas
Somatório das cargas horárias dos núcleos politécnico e técnico.	1.500,4 horas
Carga horária total do curso	3.200,6 horas
Práticas Profissionais Supervisionadas I, II e III serão distribuídas em todas as disciplinas em 10% ou a mais a depender da disciplina, suas cargas horárias e suas necessidades.	



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO TÉCNICO
INSTITUTO FEDERAL DO ACRE

INTEGRADO

CAMPUS RIO BRANCO
BAIXADA DO SOL



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO TÉCNICO INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO EM ALIMENTOS



RIO BRANCO - ACRE

2022



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

ROSANA CAVALCANTE DOS SANTOS

Reitora

MARIA LUCILENE BELMIRO DE MELO ACÁCIO

Pró-Reitora de Ensino

JEFFERSON VIANA ALVES DINIZ

Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação

FÁBIO STORCH DE OLIVEIRA

Pró-Reitor de Extensão

UBIRACY DA SILVA DANTAS

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

JOSÉ CLAUDEMIR ALENCAR DO NASCIMENTO

Pró-Reitor de Administração

MÁRIO JORGE DA SILVA FADELL

Diretor Geral

EMANUELE ELISA HERNANDES

Diretora de Ensino, Pesquisa e Extensão

MARCOS BOMFIM SANTIAGO

Coordenador de Administração



**INSTITUTO
FEDERAL**
Acre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO

ANGELO MAGGIONI E SILVA

BARTOLOMEU LIMA DA COSTA

CARPERGIANI MAIA COSTA

CRISTIANE PONTES DA SILVA

EMANUELE ELISA HERNANDES

JOCICLEIDE BESSA DA SILVA

MARILANDIA SABINO DE OLIVEIRA SILVA

Portaria CBS/Ifac nº 25, de 03 de junho de 2022.



INSTITUTO
FEDERAL
Acre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

SUMÁRIO

1	INFORMAÇÕES DO CAMPUS	5
2	INFORMAÇÕES DO CURSO.....	5
3	CONTEXTO EDUCACIONAL.....	6
3.1	Histórico da Instituição	6
3.1.1	Histórico do <i>Campus</i> Rio Branco Baixada do Sol	7
3.2	Justificativa de Oferta do Curso	8
4	OBJETIVOS DO CURSO	11
4.1	Objetivo Geral	11
4.2	Objetivos Específicos	11
5	REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO	12
6	FUNDAMENTAÇÃO LEGAL.....	12
7	POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	17
7.1	Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão	17
7.2	Políticas de Apoio ao Estudante.....	18
7.2.1	Assistência Estudantil	18
7.2.2	Educação Inclusiva	20
8	ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO DE CLASSE.....	24
9	PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS – PPS’s	26
10	ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	28
10.1	Perfil do Egresso	28
10.2	Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem	29
10.3	Expedição de Diploma e Certificados.....	31
10.4	Organização Curricular	31
11	REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DOS NÚCLEOS DE FORMAÇÃO	35
11.1	Matriz Curricular	36
12	CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO	37
13	INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS	40
13.1	Biblioteca	40
13.2	Áreas de Ensino Específicas	40
14	ANEXOS.....	43
14.1	Ementário e componentes curriculares obrigatórios	43
	REFERÊNCIAS	75



INSTITUTO
FEDERAL
Acre



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre

1 INFORMAÇÕES DO CAMPUS

CNPJ: 10.918.674/0001-23
Razão social: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, Campus Rio Branco Baixada do Sol
Nome fantasia: IFAC
Esfera administrativa: Federal
Endereço: Rua Rio Grande do Sul, nº 2600, Aeroporto Velho, Rio Branco - AC
Telefone: (68) 2106-4916
E-mail: cbs.diren@ifac.edu.br

2 INFORMAÇÕES DO CURSO

Denominação do Curso: Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos
Forma de oferta: Integrado
Modalidade: Presencial
Eixo Tecnológico: Produção alimentícia
Ato de criação do curso: XXXXXX
Quantidade de vagas: 40
Turno de oferta: Diurno
Regime letivo: Anual
Carga horária total do curso: 3.200,6 horas
Tempo de duração do curso: 3 anos
Tempo máximo de duração do curso: Não se aplica para os Cursos Técnicos Integrados
Início de funcionamento: 2023.1
Local de oferta: Campus Rio Branco Baixada do Sol

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

3 CONTEXTO EDUCACIONAL**3.1 Histórico da Instituição**

Os Institutos Federais, vinculados ao Ministério da Educação (MEC) e Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC), integram a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, composta de 38 Institutos Federais, 2 Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefet), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), 22 escolas técnicas vinculadas a universidades e o Colégio Pedro II totalizando 661 unidades distribuídas entre as 27 unidades federadas do país, oferecendo ensino gratuito do nível médio à pós-graduação. Compõe a estrutura de ações das Instituições, atividades de ensino, pesquisa e extensão. (BRASIL, 2022)

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre (Ifac), criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, é uma instituição de ensino, pesquisa e extensão pluricurricular e multicampi, possuindo natureza jurídica de autarquia, detentora de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didático-pedagógica e disciplinar. O Ifac foi concebido para formar e qualificar profissionais no âmbito da educação profissional e tecnológica nos diferentes níveis e modalidades de ensino para os diversos setores da economia, bem como realizar pesquisa aplicada e promover o desenvolvimento tecnológico de novos processos e serviços, em estreita articulação com os setores produtivos e a sociedade, especialmente de abrangência local e regional, oferecendo mecanismos para a educação continuada.

Em 2009 o Ifac iniciou suas atividades em Rio Branco, ocupando salas cedidas pela Universidade Federal do Acre e pelo Instituto Dom Moacyr, e no interior, mais especificamente nos municípios de Sena Madureira e Cruzeiro do Sul, em prédios cedidos pelas prefeituras municipais e Governo do Acre. No mesmo ano deu início ao processo de construção dos *campi* Rio Branco, Cruzeiro do Sul e Sena Madureira e a realização de cinco concursos públicos para contratação de profissionais. Concomitantemente, houve a implantação de um *campus* Avançado no município de Xapuri com sede própria, cedida pelo Governo do estado do Acre.

O início acadêmico do Ifac se deu efetivamente no segundo semestre do ano de 2010, com a oferta de nove cursos com ênfase nos eixos tecnológicos de Recursos Naturais e Ambiente, Saúde e Segurança, com aproximadamente 400 discentes. Em 2011,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

iniciou-se a oferta dos cursos de graduação, ampliando o número de matrículas de 400 para 1.170.

Desde o ano de 2013 o Ifac possui unidades nas cinco regionais de desenvolvimento do estado do Acre, sendo constituído por sete unidades, sendo elas: Reitoria com sede em Rio Branco, *campus* Rio Branco, *campus* Rio Branco Baixada do Sol, *campus* Xapuri, *campus* Sena Madureira, *campus* Tarauacá e *campus* Cruzeiro do Sul. A partir da expansão da estruturação dos *campi* e o acréscimo do número de servidores, a instituição ampliou significativamente a oferta de vagas que possibilitaram a democratização do ensino para milhares de estudantes.

O Ifac tem como objetivo a ampliação da oferta da Educação Profissional e Tecnológica de qualidade, de forma continuada, em diversos níveis e modalidades de ensino, com incentivo à pesquisa aplicada e às atividades de extensão, em articulação com os setores produtivos e a sociedade local, com foco para o empreendedorismo, ética e responsabilidade social, contribuindo, dessa forma, para o desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.

3.1.1 Histórico do *Campus* Rio Branco Baixada do Sol

O *campus* Rio Branco Baixada do Sol encontra-se localizado na rua Rio Grande do Sul, 2600, Bairro Aeroporto Velho, uma das regiões mais populosas do município de Rio Branco, capital do estado do Acre. De acordo com o plano diretor da cidade o mesmo se encontra na regional VI, ficando a sudoeste do município de Rio Branco e abrange 18 bairros, com aproximadamente 90 mil moradores (20% da população). O nome, carinhosamente dado pelos moradores, remete a um espaço que acolhe a todos, uma vez que um terço dos moradores são de fora de Rio Branco, assim como o Sol, que “nasce para todos!”.

O *campus* iniciou suas atividades no 2º semestre de 2012 ainda na unidade de Rio Branco e se transferiu para a região do Aeroporto Velho em 2014 com a missão de ser um *campus* avançado vinculado ao *campus* Rio Branco, porém com foco no eixo tecnológico Recursos Naturais.

A viabilidade de mudança para uma sede definitiva ocorreu através da Lei Estadual nº 3.372, de 28 de fevereiro de 2018 que autoriza o Instituto Dom Moacyr



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Grecchi a ceder o imóvel localizado na Rodovia AC-90, Transacreana, Km 20, no Município de Rio Branco, ao Ifac.

Atualmente, a nova sede se encontra em fase final de reforma e construção, e está situada na antiga Escola da Floresta Roberval Cardoso, outrora Colégio Agrícola, criado no governo estadual Joaquim Macedo, no início dos anos de 1980, que ofertava cursos técnicos na área de agropecuária, em regime de internato e semi-internato.

O estabelecimento possui uma área de 400 hectares onde grande parte é composta por florestas primárias e secundárias. Sua estrutura física compreende espaços administrativos, salas de aula, laboratórios, refeitório, cozinha, alojamentos, oficinas, agroindústria, dentre outros.

3.2 Justificativa de Oferta do Curso

A produção de alimentos faz parte de um setor da economia que merece destaque, pois seus produtos correspondem às necessidades prioritárias das pessoas. A agricultura e os empreendimentos agroindustriais alcançaram um papel de destaque dentre os principais geradores de riquezas e desenvolvimento social. Produtos como carne, leite, hortaliças, mel e frutas regionais, sejam eles vindos do cultivo, do manejo ou da floresta, necessitam de uso de técnicas específicas e conhecimento científico necessário para conservar, analisar e processar, objetivando a segurança alimentar e a agregação de valor a esses produtos.

A Indústria de Alimentos dedica-se à transformação e ao processamento de matérias-primas agropecuárias (de origem animal e vegetal). As comunidades rurais são os principais agentes dessas transformações, apesar de todas as dificuldades encontradas. Contudo, uma tendência muito preocupante, diagnosticada por órgãos de extensão rural no estado, é a falta de sucessão nestas pequenas propriedades, ou seja, a agricultura familiar está perdendo seus principais agentes de transformação: seus jovens. Estes estão envelhecendo ou trocando o campo pela vida urbana, devido principalmente à falta de renda e incentivos, que não permitem que estes tenham uma vida digna e confortável para suas famílias no campo.

Pesquisas recentes do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA), apontam que mais de 50% da população do campo sofrem de algum nível de insegurança alimentar, seja pela falta de recurso para comprar alimentos, seja pela falta de conhecimento de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

técnicas de conservação ou beneficiamento. Diante disso, pode-se afirmar que as pequenas propriedades familiares do Estado do Acre podem se tornar viáveis economicamente com o emprego de técnicas intensivas de produção e processamento, gerando grandes benefícios econômicos e sociais ao estado, como o aumento da renda familiar, da oferta e, conseqüentemente, dos níveis de emprego e da fixação do homem ao campo.

As atividades econômicas nos municípios do Estado do Acre estão principalmente baseadas no extrativismo vegetal, na agricultura e na pecuária. Nos últimos anos a produção agrícola no estado tem aumentado consideravelmente. Conforme o IBGE, dos mais de R\$ 411 milhões do valor da produção da agricultura do Acre em 2019, R\$ 221 milhões vieram da mandioca, o que representa 53,8% do total. Em segundo lugar, temos a banana, com 14,7% (R\$ 60,35 milhões) e, em terceiro, o milho em grão, com 13,4% (R\$ 55 milhões) (FERREIRA, 2021).

Em 2020, o valor bruto da produção agropecuária do Acre foi de R\$ 2,15 bilhões. Entre janeiro e dezembro de 2019, 60% de toda a comercialização de hortaliças e frutas feita pela Central de Abastecimento (Ceasa) de Rio Branco teve origem na produção do Acre, principalmente de Rio Branco, Plácido de Castro, Manoel Urbano e Capixaba. Outro exemplo é a pecuária, onde em 2019, o estado abateu mais de 416 mil cabeças de gado com produção de 97 mil toneladas de carne. Com uma população total de 894 mil habitantes em 2020, mesmo considerando um consumo médio per capita de 45 kg de carne, isso representa cerca de 40% do total abatido, gerando um excedente de 56 mil toneladas de carne que é comercializada para outros estados do Brasil, além de subprodutos que já são comercializados para outros países. (AZEVEDO, 2021).

Quanto à produção leiteira, o Acre tem pouca representatividade em volume de leite produzido – 1,9% da produção da região Norte. A atividade, de base familiar, é caracterizada como de baixo nível tecnológico. Esta cadeia produtiva tem grande importância econômica e social e envolve 6.514 famílias na atividade. Segundo dados do IBGE, o estado produziu, em 2018, 43,3 milhões de litros de leite. De acordo com os dados do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre (IDAF), estão instaladas no estado 11 indústrias lácteas com Serviço de Inspeção Estadual (EMBRAPA, 2021). A partir do conhecimento destas informações, fica claro a necessidade da interação entre elos da cadeia como produtores, pesquisa, extensão rural, indústria, empresas e o poder público.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

O estado do Acre conta com cerca de 30 agroindústrias de frutas, que processam, principalmente, polpa de frutas. A Embrapa, no período de 2011 a 2015, realizou um diagnóstico econômico, gerencial e tecnológico em 18 empreendimentos, dos quais 44% são cooperativas localizadas em áreas próximas às propriedades dos agricultores, cuja principal matéria-prima processada é o açaí (EMBRAPA, 2021). A carência tecnológica, a baixa escala de produção e a comercialização são alguns dos gargalos das agroindústrias acreanas. Apesar disso, grande parte delas convive com as adversidades e continua operando, destacam os pesquisadores. (CARTAXO; GONZAGA, 2018).

A região da Rodovia AC 90 – Transacreama configura-se como um importante polo de produção agrícola, pecuária e piscicultura. A principal atividade agrícola produtiva das famílias na região é o cultivo da mandioca e do milho. Configurando-se como uma região de grande potencial de implementação de agroindústrias de processamentos de alimentos.

De acordo com dados fornecidos pela Secretaria de Educação do Estado do Acre – SEE, em 2021, na região da Rodovia Transacreama o quantitativo de matrículas do 6º ao 9º ano é de 1017 alunos, e 513 alunos matriculados no Ensino Médio. Os dados apontam que existe uma diferença considerável de alunos que por algum motivo não continuam seus estudos na região.

O Ifac oportunizará aos alunos que concluírem o ensino fundamental o ingresso em cursos técnicos integrados ao ensino médio na região da Transacreama. Os egressos do ensino médio poderão verticalizar a sua profissionalização com cursos de nível superior e de pós-graduação no Ifac *Campus* Rio Branco Baixada do Sol.

O Curso técnico na área de Alimentos proporcionará o empoderamento do conhecimento de industrialização da matéria-prima vegetal e animal, por parte da população da região, possibilitando tanto ao produtor rural quanto à população urbana criar pequenos empreendimentos e agregar valor a seus produtos, aquecendo o mercado de trabalho, gerando renda e absorvendo a mão de obra local.

Ao ofertar o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, o Ifac estará contribuindo para a formação de profissionais modernos, com espírito empreendedor, competentes, capazes de promover mudanças e inovações fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico; capazes de preencher uma lacuna existente e latente nas cadeias produtivas do setor: a transformação das matérias-primas de origem animal e vegetal em produtos e subprodutos industrializados, com



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

consequente agregação de valor e, com isso, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico do município e da região.

No *campus* Rio Branco Baixada Sol há atuação de profissionais com qualificação para atuar em disciplinas relacionadas à área de alimentos e produtos naturais; a construção de laboratórios para este curso adequa-se a atividades nos outros cursos de perfil agrícola presentes no *campus*, como: Agroecologia, Agropecuária; Recursos Pesqueiros e Zootecnia.

Comprova-se, assim, que a proposta é viável, atende a demanda da região e cria uma interação de setores com resultados positivos para todos: os cursos do Eixo Tecnológico de Recursos Naturais beneficiam-se da agregação de valores aos produtos naturais por ele obtidos; e o de alimentos é subsidiado pela produção recebida, isso tanto dentro do *campus* como em todo o meio produtivo e industrial da região.

4 OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Objetivo Geral

Oferecer formação profissional técnica de nível médio na área da indústria de alimentos e bebidas, possibilitando aos profissionais condições para o exercício do trabalho, da cidadania e da ética humanitária.

4.2 Objetivos Específicos

- Capacitar estudantes para o pleno exercício da profissão na área de alimentos e bebidas;
- Desenvolver atividades de pesquisa e extensão relacionadas à indústria de alimentos, com planejamentos e ações focadas na gestão empreendedora e sustentável;
- Construir aprendizagem baseada na compreensão dos fundamentos científico-tecnológicos dos processos produtivos, relacionando a teoria à prática no ensino de cada disciplina, visando significativamente ação/reflexão/ação profissional;
- Construir e aprimorar competências para o uso de máquinas, equipamentos e tecnologias na indústria de alimentos e bebidas;
- Possibilitar aos alunos e alunas uma visão crítica de melhoria e controle de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

qualidade na área de processamento e manipulação de alimentos;

- Aplicar as ferramentas da qualidade na produção de alimentos saudáveis, nutritivos e seguros aos consumidores;
- Transdisciplinarizar as noções fundamentais de empreendedorismo, responsabilidade ambiental e função social do técnico em alimentos no mundo do trabalho;
- Articular experiências, conhecimentos técnicos e fundamentos científicos e tecnológicos na sua área de atuação;
- Proporcionar conhecimentos técnicos relativos a instalações e equipamentos laboratoriais dentro dos padrões estabelecidos e das normas operacionais;
- Contribuir com a mão de obra profissional para o progresso do quadro socioeconômico da região na área de alimentos e bebidas;
- Construir conhecimento tecnológico através de pesquisas e experiências desenvolvidas, observando o contexto local;
- Aprimorar atitudes éticas, humanísticas, social e ambientalmente responsáveis para o gerenciamento do processo produtivo desde a obtenção da matéria-prima, produção, até a chegada aos consumidores finais.

5 REQUISITOS E FORMAS DE INGRESSO

O ingresso no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos dar-se-á através de processo seletivo, regulado por edital próprio, exigindo-se os seguintes requisitos: Ensino Fundamental completo e, no máximo, dezessete anos completos até a data da matrícula. Admitir-se-á, ainda, o ingresso por meio de transferência, conforme regulamento institucional vigente, ou determinação legal.

6 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, ofertado pelo Ifac *Campus* Rio Branco Baixada do Sol, está em conformidade com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) (Resolução CNE/CEB nº 02/2020), foi elaborado e observância aos princípios contidos no Projeto Pedagógico Institucional e fundamentado nos seguintes dispositivos legais e normativos:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Constituição da República Federativa do Brasil, de 5 de outubro de 1988, art. 205 -

“A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”.

Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, art. 206, I - [Estabelece o princípio de] “igualdade de condições para o acesso e permanência na escola”.

Constituição da República Federativa do Brasil, de 1988, art. 208, III – [Garante] “atendimento educacional especializado aos portadores de deficiência, preferencialmente na rede regular de ensino”.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 - Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968 - Dispõe sobre o exercício da Profissão de Técnico Industrial de Nível Médio.

Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 - Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências.

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.

Lei nº 10.048, de 08 de novembro de 2000 - Dá prioridade de atendimento às pessoas que especifica, e dá outras providências.

Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 - Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências.

Lei nº 10.793, de 01 de dezembro de 2003 - Altera a redação do art. 26, §3º, e do art. 92 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que "estabelece as diretrizes e bases da educação nacional", e dá outras providências.

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”.

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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

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.

Lei nº 12.287, 13 de julho de 2010 - Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, no tocante ao ensino da arte.

Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 - Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o §3º do art. 98 da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990.

Lei nº 13.006, 26 de junho de 2014 - Acrescenta §8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica.

Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência- Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência.

Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017 - Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral.

Lei nº 13.796, de 3 de janeiro de 2019 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para fixar, em virtude de escusa de consciência, prestações alternativas à aplicação de provas e à frequência a aulas realizadas em dia de guarda religiosa.

Lei nº 14.191, de 3 de agosto de 2021 - Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para dispor sobre a modalidade de educação bilíngue de surdos.

Decreto nº 90.922, de 6 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

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.

Decreto nº 4.560, de 30 de dezembro de 2002 – Altera o decreto nº 90.922, de 6 de fevereiro de 1985, que regulamenta a Lei nº 5.524, de 5 de novembro de 1968, que dispõe sobre o exercício de técnico industrial e técnico agrícola de nível médio ou de 2º grau.

Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014 - Altera o Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004, que regulamenta o §2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

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.

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.

Decreto nº 7.022, de 2 de dezembro de 2009 - Estabelece medidas organizacionais de caráter excepcional para dar suporte ao processo de implantação da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, e dá outras providências.

Decreto nº 7.611, 17 de novembro de 2011 - Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências.

Resolução CNE/CEB nº 4, de 8 de dezembro de 1999 - Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico.

Resolução CNE/CEB nº 2, de 11 de setembro de 2001 - Institui Diretrizes Nacionais para a Educação Especial na Educação Básica.

Resolução CNE/CEB nº 3, de 30 de setembro de 2009 - Dispõe sobre a instituição Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), em substituição ao Cadastro Nacional de Cursos Técnicos de Nível Médio (CNCT), definido pela Resolução CNE/CEB nº 4/99.

Resolução CNE/CEB nº 4, de 13 de julho de 2010 - Define Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

Resolução CNE/CEB nº 2, de 30 de janeiro de 2012 - Define Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012 - Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020 – Aprova a quarta edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos.

Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021 - Define as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional e Tecnológica.

Resolução CFT nº 095, de 13 de fevereiro de 2020 - Disciplina e orienta as prerrogativas e atribuições dos Técnicos Industriais com habilitação em Alimentos e dá outras providências.

Resolução Consu/Ifac nº 001, de 15 de janeiro de 2018 - Dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Ifac.

Resolução Consu/Ifac nº 18/2019, de 17 de maio de 2019 - Dispõe sobre a regulamentação das normas de organização, funcionamento e atribuições do Núcleo de Atendimento às Pessoas com Necessidades Específicas- NAPNE, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre.

Resolução Consu/Ifac nº 19/2021, de 23 de junho de 2021 - Regulamenta a organização, o funcionamento e as atribuições dos Conselhos de Classe – CoC do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre – Ifac.

Resolução Consu/Ifac nº 83, de 22 de julho de 2022 - Dispõe sobre a aprovação do Regulamento do Núcleo de Estudos Afro-brasileiro e Indígena – Neabi no Instituto Federal do Acre.

Parecer CNE/CEB nº 7, de 7 de abril de 2010 - Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica.

Parecer CNE/CEB nº 5, de 4 de maio de 2011 - Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Médio.

Parecer CNE/CEB nº 39, de 8 de dezembro de 2004 - Aplicação do Decreto nº 5.154/2004 na Educação Profissional Técnica de nível médio e no Ensino Médio.

Parecer nº 11, de 4 de setembro de 2012 - Trata sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003 - Dispõe sobre requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.

Portaria nº 400, de 10 de maio de 2016 - Dispõe sobre as normas para funcionamento



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

do Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica – SISTEC.
Portaria Ifac nº 16, de 28 de maio de 2021 - Aprova o Manual de Orientações ao Atendimento de Estudantes com necessidades Específicas do Instituto Federal do Acre.

7 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

7.1 Políticas de Ensino, Pesquisa e Extensão

O ensino oferecido pelo Ifac compreende a oferta dos cursos de formação inicial e continuada, de educação profissional técnica de nível médio e de educação superior de graduação e pós-graduação. A construção da organização curricular será pautada na articulação dos saberes (conhecer, fazer, ser e conviver), equacionando os atos com os recursos disponíveis para o desenvolvimento de uma educação qualitativa.

Os cursos técnicos de nível médio são organizados por eixos tecnológicos, possibilitando itinerários formativos flexíveis, diversificados e atualizados, segundo interesses dos sujeitos e possibilidades dos *campi* do Ifac. Desse modo, as ações se consolidarão por meio da construção da oferta de uma educação de excelência, comprometida com a identidade e a missão institucional, contemplando tanto os aspectos políticos, técnicos, econômicos e culturais, quanto permeando as questões da diversidade cultural, preservação ambiental, inclusão digital e social. Para tanto, o ensino deverá se alicerçar nas relações dialógicas, éticas e inclusivas, considerando as diversidades culturais e sociais, comprometendo-se com a formação cidadã e democrática.

As políticas dos diferentes níveis de ensino do Ifac são pautadas no incentivo à interdisciplinaridade e à transdisciplinaridade, com ênfase na educação para os direitos humanos, educação ambiental, estudo das relações étnico-raciais e desenvolvimento nacional sustentável, priorizando a autonomia e a inclusão; na indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; no desenvolvimento da ação educativa.

Mediante as ações de pesquisa, regulamentadas pela Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROINP), o Ifac busca firmar-se como instituição de referência no que tange à pesquisa, inovação e pós-graduação, contribuindo para a formação humana e, conseqüentemente, para o desenvolvimento sustentável do Estado do Acre.

A extensão no âmbito do Ifac é entendida como prática educacional que integra pesquisa e ensino. Suas atividades serão estabelecidas por meio de diferentes ações de





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

extensão, a fim de que ocorra, de forma articulada, a relação entre o conhecimento acadêmico e o popular, como também considere a realidade econômica e regional que se apresenta atualmente nas demandas dos *campi*.

As atividades de extensão deverão se basear em uma análise fundamentada nas necessidades e interesses apresentados pela comunidade acadêmica, em cada *campus*. Isso deverá ocorrer de acordo com o eixo tecnológico e em articulação com a vocação e a qualificação acadêmica dos docentes e técnicos administrativos em educação, do quadro efetivo da instituição, e discentes envolvidos.

7.2 Políticas de Apoio ao Estudante

Seguem nos itens abaixo as políticas do Ifac voltadas ao apoio ao estudante, destacando-se as políticas de assistência estudantil e a educação inclusiva.

7.2.1 Assistência Estudantil

A política de Assistência Estudantil do Ifac, obedecendo ao que preconiza o Decreto Federal nº 7234/2010, o qual prevê ações de suporte ao discente em situação de insuficiência financeira e/ou vulnerabilidade social, viabilizando sua permanência em condições de igualdade até a conclusão do curso, é institucionalizada pela Resolução Ifac nº 035/2018, a qual acompanha as orientações do referido Decreto, estabelecendo as modalidades de auxílios, bem como as condicionalidades para o ingresso e permanência dos estudantes nos programas.

As ações da assistência estudantil ocorrem no âmbito de todos os cursos, e tem como objetivos:

I. Colaborar com o acesso, a permanência e a conclusão de cursos, com vistas à inclusão social e democratização do ensino;

II. Disponibilizar acompanhamento psicopedagógico e social aos discentes visando melhorar o desempenho acadêmico e reduzir o índice de evasão e retenção;

III. Propor a criação de programas de auxílio financeiro e acompanhamento aos discentes objetivando a diminuição dos índices de retenção e evasão;

IV. Promover a inclusão social fomentando igualdade de oportunidades entre os discentes;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

V. Estimular a formação integral, a criatividade, a reflexão crítica, a inserção nas atividades e o fomento nas ações culturais, esportivas, artísticas, políticas, científicas e tecnológicas;

VI. Incentivar os discentes à participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão visando produção do conhecimento científico;

VII. Contribuir para a redução dos efeitos das desigualdades socioeconômicas e culturais;

VIII. Estimular a participação dos estudantes, através de suas representações, no processo de gestão democrática;

IX. Despertar o interesse pelo esporte, cultura e lazer, visando o bem-estar do discente;

X. Propiciar ações voltadas à Educação em Saúde.

Os Programas de Assistência Estudantil desenvolvidos no Ifac serão operacionalizados por meio de ações que visam atender e apoiar os estudantes, de forma a fomentar a sua permanência e o êxito acadêmico, que consiste no oferecimento de:

- **Auxílio:** benefício oferecido com a finalidade de subsidiar despesas relacionadas às necessidades básicas dos discentes como alimentação, transporte, moradia e outras relacionadas às atividades acadêmicas.
- **Bolsa:** oferecida ao discente em contrapartida à execução de atividades em programas que, para além da permanência, visam favorecer o êxito estudantil numa perspectiva de inter-relação com o ensino, a pesquisa e a extensão.
- **Atendimento especializado:** ações de acompanhamento psicossocial e pedagógico aos estudantes.

Os programas que compõem a Assistência Estudantil do Ifac estão divididos em:

- **Programas Universais:** são destinados a todos os estudantes com matrícula e frequência regular no Ifac.
- **Programa de Incentivo ao Desenvolvimento de Atividades Acadêmicas:** destina-se a possibilitar a participação dos estudantes em atividades pedagógicas, técnico-científicas, esportivas e culturais, visando o aprimoramento de sua formação acadêmica e profissional.
- **Programa de incentivo à cultura, esporte e lazer:** objetiva apoiar a participação de estudantes do Ifac, com matrícula e frequência regular em um dos cursos presenciais, em atividades esportivas e/ou culturais.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

- **Programa de Apoio Socioeconômico:** tem a finalidade de prover assistência adicional aos estudantes do Ifac, com matrícula e frequência regular em um dos cursos presenciais, em condição de vulnerabilidade social e/ou econômica.

7.2.2 Educação Inclusiva

O atendimento aos educandos com deficiência está previsto na Constituição Federal de 1988, no art. 208, inciso III, como dever do Estado, mediante a garantia de atendimento educacional especializado às pessoas com deficiência, preferencialmente na rede regular de ensino.

As alterações dadas à Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de 1996, artigo 4º, inciso III, incluem, além do atendimento aos educandos com deficiências, atendimento àqueles com transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, sendo transversal a todos os níveis, etapas e modalidades de ensino.

A promoção da acessibilidade é garantida pela Lei nº 10.098, de 2000, que visa à eliminação de barreiras; já o atendimento prioritário é assegurado pela Lei nº 10.048, de 2000. A regulamentação de ambas as leis surge a partir do Decreto nº 5.296, de 2004, que define que o atendimento deve ser diferenciado e imediato e implementar as formas de acessibilidade arquitetônica e urbanística, aos serviços de transporte coletivo, à informação e comunicação e ajuda técnica.

Através do Decreto Legislativo nº 186, de 2008, é aprovado o texto da Convenção Sobre os Direitos das Pessoas com Deficiência e seu protocolo facultativo. Esse decreto é ratificado através da promulgação do Decreto nº 6.949, de 2009, com status de emenda constitucional, o qual prevê que todos os propósitos nele contidos devem ser executados e cumpridos. Entre eles está a oferta de Educação Inclusiva, conforme as diretrizes do art. 24, as quais defendem um sistema educacional inclusivo em todos os níveis com a construção de escolas e com participação da comunidade acadêmica. Esta é representada por professores, alunos, familiares, técnicos e funcionários capazes de garantir o desenvolvimento integral de todos os alunos, sem exceção, através da minimização de barreiras arquitetônicas, de comunicação, metodológicas, tecnológicas e atitudinais.

A instituição do Estatuto da Pessoa com Deficiência, através da Lei da Inclusão nº 13.146, de 2015, confirma os direitos à acessibilidade, à igualdade, à não discriminação, ao atendimento prioritário. Além desses, assegura os direitos



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

fundamentais, dentre estes, à educação, através de um sistema educacional inclusivo em todos os níveis e modalidades, com condições de acesso e permanência.

Especificamente para estudantes surdos, usuários de uma língua viso-espacial, a Libras, já reconhecida oficialmente pela Lei nº 10.436, de 2002, faz-se necessário que a instituição disponibilize um Tradutor Intérprete de Libras/Língua Portuguesa e que os docentes sejam conhecedores da singularidade linguística desse alunado, a fim de adotar mecanismos de avaliação coerentes e alternativos para que a expressão dos conhecimentos adquiridos possam ser em Libras, desde que devidamente registrados em vídeo, conforme previsto no Decreto nº 5.626, de 2005.

Para viabilizar as condições para o atendimento educacional inclusivo, o Ifac conta com os núcleos de apoio, tanto para atendimento a estudantes com necessidades educacionais específicas (Napne) quanto para ações afirmativas voltadas ao estudo e à valorização das identidades e relações étnico-raciais (Neabi), conforme descritos a seguir.

a) Napne

O Ifac, a partir de legislações vigentes, estabelece normas internas como a Resolução n.º 001, de 2018, que dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da instituição e especifica, no Título XIV, o atendimento educacional aos estudantes com necessidades educacionais específicas considerando como tal as pessoas com deficiências, transtorno global de desenvolvimento e/ou com altas habilidades/superdotação que, após apresentação de laudo médico, deverão ter as condições de acesso, permanência e sucesso destes estudantes, estabelecidas através do Napne. O Napne foi regulamentado no Ifac através da Resolução nº 145, de 12 de julho de 2013, reformulado através da Resolução nº 18/2019/Consu/Ifac, de 17 de maio de 2019, e tem como competência:

- I. a disseminação da cultura da inclusão no âmbito do Instituto Federal do Acre através de projetos, assessorias e ações educacionais, em parceria com as políticas de inclusão das esferas municipal, estadual e federal;
- II. contribuir na implementação de políticas de acesso, permanência e conclusão com êxito dos estudantes com necessidades educacionais específicas;
- III. estimular o espírito de inclusão na comunidade escolar, de modo que o estudante, em seu percurso formativo, adquira conhecimentos acadêmico, técnicos e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

científicos, e também valores sociais consistentes, que o levem a atuar na sociedade de forma consciente e comprometida;

- IV. criar na instituição, a cultura da educação para a convivência, aceitação da diversidade, promovendo a quebra das barreiras atitudinais, educacionais, comunicacionais e arquitetônicas;
- V. elaborar e implementar, em conjunto com os docentes, Coordenação Técnica Pedagógica (Cotep) e Naes do *campus*, adaptação curricular e pedagógica capazes de promover habilidades e competências necessárias para a formação integral do estudante com necessidades educacionais específicas;
- VI. articular e assessorar os diversos setores da instituição nas atividades relativas à inclusão dos estudantes com necessidades educacionais específicas, definindo prioridades de ações, aquisição de equipamentos, software e material didático-pedagógico a ser utilizado nas práticas educativas e;
- VII. ofertar cursos de formação continuada para a comunidade acadêmica, com vistas à efetivação de práticas pedagógicas em Educação Inclusiva.

Cabe ressaltar ainda que dentre as ações de atendimento realizadas pelo Napne o Ifac disponibiliza tradutores e intérpretes de Libras para estudantes surdos, realiza a identificação e acolhimento dos estudantes que apresentam necessidades educacionais específicas, e adota medidas individualizadas que maximizam o desenvolvimento acadêmico, dentre outras ações que são realizadas em conjunto com os demais setores que corroboram para a melhoria da qualidade do ensino ofertado aos alunos.

O atendimento prestado nos *campi* baseia-se na Portaria Ifac nº 16, de 28 de maio de 2021, que aprova o Manual de Orientações ao Atendimento de Estudantes com Necessidades Específicas do Ifac e nas demais legislações que se fizerem pertinentes, para ofertar uma Educação Profissional, Científica e Tecnológica inclusiva de qualidade a todos os alunos do Ifac.

b) Neabi

O Núcleo de Estudos Afro-brasileiros e Indígenas é regulamentado no Ifac por meio da Resolução Consu/Ifac nº 83, de 22 de julho de 2022, e tem como finalidade produzir, coordenar e difundir conhecimentos, fazeres e saberes que contribuam para a valorização da identidade étnico-racial, o respeito às diferenças, à conscientização para



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

superação do racismo e outras formas de discriminações, bem como contribuir para ampliação e consolidação dos direitos das populações afro-brasileiras e indígenas.

A intenção é implementar as Leis nº 10.639/2003 e nº 11.645/2008 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino da História e Culturas Afro-brasileira e Indígena.

Nesse sentido, o Neabi tem como objetivos:

- I. propor e promover ações de Ensino, Pesquisa e Extensão orientadas às temáticas das identidades e relações étnico-raciais e do racismo no contexto de nossa sociedade multiétnica e pluricultural;
- II. fomentar ações voltadas para o conhecimento e a valorização histórico e cultural das populações afrodescendentes e indígenas, promovendo a cultura da educação para a convivência, compreensão e respeito da diversidade;
- III. contribuir com o desenvolvimento de políticas institucionais e práticas pedagógicas interculturais, reflexivas, participativas, interdisciplinares e transdisciplinares;
- IV. colaborar com a Diretoria de Ensino, as coordenadorias de cursos e o setor pedagógico quanto à inclusão de conteúdos referentes à Educação para as Relações Étnico-Raciais e Racismo, nas abordagens interculturais, multi, trans e interdisciplinares, de forma contínua e permanente, nos projetos pedagógicos dos cursos Técnicos de nível médio (integrado, concomitante, subsequente e Proeja); Superior e de Pós-Graduação;
- V. auxiliar na implementação e cumprimento das legislações vigentes e documentos de referência em torno das temáticas afro-brasileira e indígena no Ifac, em todos os níveis de ensino, bem como na pesquisa e extensão;
- VI. fomentar ações formativas e debates relacionados à legislações e temáticas étnico-racial com a comunidade acadêmica do Ifac;
- VII. estimular a produção e a divulgação de materiais de acervo bibliográfico, audiovisual e de áudio, que valorizem as temáticas afro-brasileira e indígenas no Ifac;
- VIII. articular o diálogo com outras instituições e movimentos sociais, com foco em questões relativas à equidade racial e combate ao racismo;
- IX. identificar o perfil da comunidade interna e externa nos aspectos das relações étnico-raciais nos municípios dos *campi do* Ifac; e
- X. articular ações com a Coordenação de Ações Inclusivas.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

O Neabi deverá pautar seus princípios e ações de modo a:

- Estimular reflexões históricas e diálogos que objetivam a compreensão das relações indissociáveis entre historiografia, África, negro, ancestralidade, Povos Indígenas, cultura, identidade, etnicidade, pluralidade cultural, diversidade, memória, patrimônio afro-brasileiro e indígena, cidadania e ações educativas;
- Investigar a presença e/ou “silêncios” a respeito da abordagem da história e cultura Afro-brasileira e Indígena nos projetos de formação inicial e continuada de professores, bem como nas atividades socioeducativas e culturais desenvolvidas pelas escolas da comunidade local e regional;
- Contribuir teórica e metodologicamente no processo de formação inicial e continuada de professores, objetivando salvaguardar a abordagem destas temáticas, a partir de práticas pedagógicas interdisciplinares, crítico-reflexivas e inovadora

8 ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO DE CLASSE

O Conselho de Classe do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre, regulamentado pela Resolução Consu/Ifac nº 19, de 23 de junho de 2021, é o órgão responsável pelo acompanhamento e avaliação do processo de ensino e aprendizagem, de natureza analítica, consultiva, propositiva e deliberativa das turmas dos cursos técnicos integrados, concomitantes, subsequentes e da Educação de Jovens e Adultos levando em consideração:

- I. o nível de participação e de interesse nas atividades escolares;
- II. o aproveitamento escolar global;
- III. o aproveitamento por componente curricular; e
- IV. deliberar sobre a aprovação ou retenção em componente(s) curricular(es) ou retenção no período letivo.

O Conselho de Classe é constituído por:

- a. coordenador(a) do curso, presidente nato;
- b) representante do Núcleo de Assistência ao Estudante do *campus*;
- c) representante da Coordenação Técnico Pedagógica;
 - a. professores da turma;
 - d) professor(a) representante da turma, no caso dos cursos técnicos integrados;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

- e) um representante dos estudantes da turma e um suplente, no caso dos cursos subsequentes e de cursos EJA; e
- f) um representante de pais ou responsáveis da turma e um suplente, escolhidos entre seus pares na primeira reunião do ano, no caso dos cursos técnicos integrados.

O (A) representante da Coordenação do Napne deverá ser convocado somente quando houver na turma, algum estudante acompanhado pela coordenação.

Segundo o art. 5º, são competências do Conselho de Classe:

- I. realizar diálogos para a compreensão das problemáticas educacionais que afetam a turma em análise;
- II. propor alternativas de aperfeiçoamento do processo de ensino e aprendizagem por meio da revisão dos métodos e técnicas de ensino e de avaliação, face às exigências das necessidades apontadas;
- III. propor meios de intervenção junto aos estudantes com dificuldades identificadas no processo de ensino e aprendizagem;
- IV. estimular a reflexão sobre a própria prática docente mediante sua atuação no processo educativo, por meio de análises dos resultados obtidos pela turma em cada disciplina, incentivando a troca de ideias e o intercâmbio de experiências;
- V. analisar o nível de desempenho escolar dos estudantes, por meio do seu aproveitamento, da sua assiduidade e de suas possibilidades de crescimento e superação das dificuldades;
- VI. deliberar sobre a aprovação em conselho ou retenção no período letivo com base no desempenho escolar e resultado das intervenções realizadas ao longo do processo formativo, respeitando-se as normativas e legislação vigente; e
- VII. acompanhar e monitorar o desenvolvimento das intervenções propostas e resultados alcançados.

De acordo com a Resolução Consu/Ifac nº 19, de 23 de junho de 2021, as reuniões dos Conselhos de Classe passam a ter a seguinte definição: Pré – conselho, Conselho de classe e o Pós – conselho, sendo que em cada etapa estão definidas suas diretrizes e atribuições.

Quanto à avaliação da aprendizagem e aos critérios de promoção, compete ao Conselho de Classe:

- I. proceder à análise e emitir parecer sobre os processos pedagógicos e a avaliação do processo de ensino e aprendizagem, durante o processo formativo;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

- II. avaliar as práticas docente, no tocante ao processo de ensino-aprendizagem, de modo a promover uma reflexão sobre a ação pedagógica, com o intuito de redimensionar essas práticas, quando necessário, visando à melhoria da aprendizagem dos estudantes;
- III. acompanhar a frequência do estudante, encaminhando para acompanhamento psicopedagógico e/ou social do estudante, de acordo com a necessidade, visando evitar a reprovação, abandono e evasão;
- IV. analisar a frequência do estudante para fins de aprovação, reprovação e caracterização da perda ou da desistência da vaga, a partir do processo de acompanhamento;
- V. decidir sobre a situação de cada estudante quanto aos estudos de recuperação, aprovação, reprovação, progressão e retenção parcial, de forma deliberativa, considerando o aproveitamento escolar global;
- VI. decidir sobre o rendimento final do estudante, preferencialmente, de forma consensual, recorrendo a votação somente quando o consenso não for possível; e
- VII. deliberar sobre a necessidade de o estudante receber acompanhamento e atendimento psicopedagógico e/ou social por parte do Núcleo de Assistência ao Estudante e/ou da Coordenação Técnico Pedagógica do campus.

9 PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS – PPS's

A Prática Profissional Supervisionada está prevista no art. 33 da Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que dá a seguinte orientação:

A prática profissional supervisionada, prevista na organização curricular do curso de Educação Profissional e Tecnológica, deve estar relacionada aos seus fundamentos técnicos, científicos e tecnológicos, orientada pelo trabalho como princípio educativo e pela pesquisa como princípio pedagógico, que possibilitam ao educando se preparar para enfrentar o desafio do desenvolvimento da aprendizagem permanente, integrando as cargas horárias mínimas de cada habilitação profissional técnica e tecnológica (BRASIL, 2021).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

A Prática Profissional Supervisionada constitui a integração entre a teoria e as práticas de trabalho que ocorrerão durante toda a vivência acadêmica do discente do curso técnico. É na Prática Profissional Supervisionada (PPS) que o discente consolidará o trabalho em equipe e a ampla discussão de problemas locais e regionais sob a ótica do pensar crítico e estratégico.

A Prática Profissional Supervisionada na Educação Profissional e Tecnológica compreende diferentes situações de vivência profissional, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa ou intervenção, visitas técnicas, simulações e observações.

A atividade de Prática Profissional Supervisionada pode ser desenvolvida com o apoio de diferentes recursos tecnológicos em oficinas, laboratórios ou salas ambientes na própria instituição de ensino ou em entidade parceira.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos do Ifac, *Campus Rio Branco Baixada do Sol*, se propõe a disponibilizar um curso cuja metodologia está fundamentada no “aprender fazendo”, por isso as Práticas Profissionais Supervisionadas serão distribuídas na matriz curricular de todas as disciplinas em 10% ou a mais a depender da disciplina, suas cargas horárias e suas necessidades.

As PPS's têm como objetivo articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos com o exercício profissional, assegurando interdisciplinaridade, integração e contextualização dos conteúdos curriculares para a formação qualificada do(a) estudante. Desta forma, será preocupação do curso desenvolver a metacognição dos(as) discentes, através de situações- problemas da área de Alimentos, capacitando-os(as) a gerir a própria aprendizagem de forma autônoma, proativa, construtiva, criativa, ética e com responsabilidade socioambiental.

Caberá ao(à) professor(a) da disciplina e à coordenação do curso o planejamento e o desenvolvimento das PPS's para o período corrente. As propostas das PPS's deverão considerar, no planejamento, os conteúdos curriculares abordados no Curso Técnico de Alimentos ao longo do período letivo, em articulação com o perfil profissional, demandas local, regional, emergentes e/ou em potencial.

As PPS's terão flexibilidade em relação à organização do horário no período em que será ofertada, dentro das disponibilidades da instituição, desde que atenda à carga horária mínima da matriz curricular.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

A participação dos discentes será computada pelo professor da disciplina, no diário da turma no sistema SIGAA. A carga horária das PPS's será somada à carga horária teórica da disciplina.

Importante ressaltar que nas PPS's poderão ser trabalhadas temáticas transversais, como as relacionadas aos Direitos Humanos, Educação Para o Trânsito, Educação Alimentar e Nutricional, Legislação Trabalhista, Segurança no Trabalho, Respeito e Valorização, bem como outras temáticas que demandarem discussão no decorrer do curso.

As avaliações das atividades desenvolvidas nas PPS's são de responsabilidade do(a) professor(a) da disciplina. As notas serão somadas às demais disciplinas para comporem sua média. Esses instrumentos avaliativos deverão ser desenvolvidos em consonância com as orientações, concepções e princípios de avaliação da aprendizagem deste PPC.

10 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

10.1 Perfil do Egresso

Em conformidade com a 4ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o Técnico em Alimentos do Ifac *campus* Rio Branco Baixada do Sol será habilitado para:

- Coordenar, conduzir, dirigir e executar o processamento e a conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia e de bebidas, da agroindústria e do comércio de alimentos;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de controle de processos;
- Implantar e coordenar procedimentos de segurança de alimentos em programas de garantia e controle da qualidade;
- Supervisionar a instalação e a manutenção de equipamentos, controlando e corrigindo desvios nos processos manuais, automatizados e indústria 4.0;
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos;
- Responsabilizar-se pela elaboração e execução de projetos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

- Promover assistência técnica na compra, venda e utilização de produtos, equipamentos e maquinários.

O profissional egresso do Curso Técnico de Nível Médio em Alimentos, formado no *Campus Rio Branco Baixada do Sol*, deverá, ainda, ser capaz de:

- Conhecer as formas contemporâneas de linguagem, com vistas ao exercício da cidadania e à preparação básica para o trabalho, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade;
- Exercer liderança, sabendo trabalhar e coordenar equipes de trabalho que atuam na instalação, montagem, operação e manutenção de máquinas e equipamentos;
- Ter habilitação e qualificação profissional para que possa compreender e acompanhar as constantes mudanças que ocorrem no mercado, de forma evolutiva;
- Buscar conhecimentos tecnológicos aplicáveis aos mais diversos setores do mercado, de forma abrangente e eficiente.
- Compreender e aplicar os conhecimentos científico-tecnológicos para explicar o funcionamento do mundo e dos processos produtivos, planejando, executando e avaliando ações de intervenção na realidade;

10.2 Avaliação do Processo de Ensino e Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem se constitui em um processo contínuo e formativo. Nesses processos, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa integradas ao processo de ensino-aprendizagem, as quais devem ser empregadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos educandos. Do mesmo modo, deve funcionar como indicadores na verificação da aprendizagem, em que os aspectos qualitativos sobreponham aos quantitativos, conforme estabelece a Lei nº 9.394, de 1996.

Dentre os instrumentos e técnicas que poderão ser utilizados para avaliação, pode-se citar: observação contínua pelos docentes, participação, trabalhos individuais e/ou em grupos, provas escritas e orais, resolução de problemas e exercícios, atividades práticas, produção de relatórios e autoavaliação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

De acordo com o art. 145 da Organização Didático-Pedagógica do Ifac, as notas bimestrais serão registradas no SIGAA, obrigatoriamente após o fechamento do bimestre, observando o Calendário Acadêmico e de acordo com a expressão:

Nota Bimestral = somatório das avaliações/número de avaliações

Deverão ser utilizados, em cada bimestre, por disciplina, no mínimo dois instrumentos de avaliação. Os instrumentos de avaliação bem como os pesos atribuídos a cada um deles deverão ser divulgados pelo professor no início do respectivo período letivo. Ao final de cada bimestre letivo, de acordo com o art. 146 da ODP, serão realizadas, obrigatoriamente, reuniões do Conselho de Classe e, posteriormente, os pais ou responsáveis serão informados sobre o rendimento escolar do estudante através do boletim de desempenho.

A média parcial será apurada a partir da seguinte expressão:

Média Parcial = somatório das médias bimestrais/4 (número de bimestres)

A média final será obtida por meio da expressão abaixo:

Média Final = (Média Parcial + Avaliação Final) / 2

Os resultados da avaliação da aprendizagem serão expressos em notas, numa escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), sendo considerado aprovado o estudante que obtiver média final anual igual ou superior a 7,0 (sete) ou igual ou superior a 5,0 (cinco) no caso de ser submetido à prova final. Durante todo o processo formativo, serão assegurados os estudos de recuperação ao discente, dando-lhe a oportunidade de revisar os conteúdos e também de ser submetido a outra avaliação. Cada docente deverá propor, em seu planejamento, estratégias de aplicação da recuperação paralela, dentre outras atividades, visando à aprendizagem dos estudantes, as quais deverão estar previstas no plano de ensino, com anuência da Coordenação do Curso.

Quanto à frequência, será considerado o art. 47, §3º, da Lei das Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), que dispõe sobre a obrigatoriedade de frequência de alunos e professores, salvo nos programas de educação à distância, que se regem por outras disposições. É admitida, para a aprovação, a frequência mínima de 75% do total das aulas e demais atividades escolares de cada componente curricular, em conformidade com o disposto na Resolução nº 4, de 16 de setembro de 1986, do extinto Conselho Federal de Educação.

De acordo com a Lei nº 13.796, de 3 de Janeiro de 2019 que altera a Lei nº 9.394,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

de 20 de dezembro de 1996 é assegurado ao aluno regularmente matriculado de qualquer nível, no exercício da liberdade de consciência e de crença, o direito de, mediante prévio e motivado requerimento, ausentar-se de prova ou de aula marcada para dia em que, segundo os preceitos de sua religião, seja vedado o exercício de tais atividades, devendo-se-lhe atribuir, a critério da instituição e sem custos para o aluno prestações alternativas estabelecidas na legislação.

O regime de exercícios domiciliares, instituído pelo Decreto-Lei n.º 1.044, de 21 de outubro de 1969, que dispõe sobre tratamento excepcional para estudantes portadores das afecções que indica, constitui-se em exceção à regra estabelecida na LDB. A sua aplicação deverá ser considerada institucionalmente, caso a caso, de modo que qualquer distorção, por parte do aluno ou da instituição de ensino, possa ser corrigida com a adoção de medidas judiciais pertinentes. Além disso, a Lei n.º 6.202, de 17 de abril de 1975, dispõe que a partir do oitavo mês de gestação, e durante os três meses subsequentes, a estudante grávida ficará assistida pelo regime de exercícios domiciliares. Não existem outras exceções.

Sendo assim, cabe ressaltar que todos os critérios de verificação do desempenho acadêmico e as condições de aprovação e reprovação dos estudantes seguirão a Resolução Consu/Ifac nº 001, de 2018.

10.3 Expedição de Diploma e Certificados

Após integralizar todas as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno e/ou a aluna fará jus ao Diploma de Técnico em Alimentos.

10.4 Organização Curricular

Os princípios pedagógicos são centrados no sujeito histórico, social e político, sendo necessário considerar o seu contexto e o mundo de constantes mudanças no qual ele está inserido. Nesse sentido, os projetos pedagógicos dos cursos devem ser elaborados com vistas a formar cidadãos críticos e reflexivos, pesquisadores abertos às inovações tecnológicas, cuja ação seja pautada pelo diálogo. Assim, esse sujeito ao final de sua formação será capaz de pensar criticamente, aceitando e debatendo as mudanças e as problemáticas da sociedade da qual faz parte, bem como procurar soluções,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

fundamentando sua prática no saber adquirido.

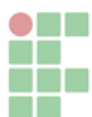
O cidadão e a cidadã devem ser formados(as) para a vida e o trabalho, sendo esse trabalho a base educativa para construir suas aprendizagens significativas, aliando o saber e o fazer, de forma crítica e contextualizada. Para tanto, devem ser estimulados à pesquisa, à criatividade, à participação e ao diálogo, considerando a diversidade de opiniões, buscando em equipe a solução de problemas, baseada na construção participativa e democrática; devem ter acesso à educação humano-científico-tecnológica, a fim de se tornarem cidadãos críticos e reflexivos; devem ser preparados para a inserção no mundo do trabalho, por meio da educação continuada de trabalhadores; devem colaborar com o desenvolvimento socioeconômico, estabelecendo uma relação direta junto ao poder público e às comunidades locais e regionais, significando maior articulação com os arranjos produtivos locais, sociais e culturais.

A concepção do currículo do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos tem como premissa a articulação entre a formação acadêmica e o mundo do trabalho, possibilitando articulação entre os conhecimentos construídos nas diferentes disciplinas do curso com a prática real de trabalho, propiciando a flexibilização curricular e a ampliação do diálogo entre as diferentes áreas de formação. Foi concebido com base nos objetivos e no perfil profissional do egresso, considerando as competências a serem desenvolvidas pelo técnico em Alimentos e para o ensino médio pela Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

O Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos está estruturado em regime seriado anual que ocorrerá em 3 (três) anos, com carga horária total de 3.200,6 horas. O cumprimento da carga horária se dará por meio da realização de 6 aulas diárias com duração de 50 minutos cada, de segunda a sexta-feira, sendo que no segundo e no terceiro ano deverá ser cumprido 1 dia semanal de contraturno com 3 aulas. Poderão haver aulas nos sábados letivos de acordo com calendário acadêmico do *campus*, para cumprimento da carga horária do curso.

O currículo do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos está organizado a partir de três núcleos de formação: Núcleo Básico, Núcleo Politécnico e Núcleo Tecnológico, os quais são perpassados pela Prática Profissional Supervisionada.

O Núcleo Básico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação básica e que possuem menor ênfase tecnológica e menor área de integração com



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

as demais disciplinas do curso em relação ao perfil do egresso. Nos cursos integrados, o núcleo básico é constituído essencialmente a partir dos conhecimentos e habilidades nas áreas de linguagens e seus códigos, ciências humanas, matemática e ciências da natureza, que têm por objetivo desenvolver o raciocínio lógico, a argumentação, a capacidade reflexiva, a autonomia intelectual, contribuindo na constituição de sujeitos pensantes, capazes de dialogar com os diferentes conceitos.

O Núcleo Politécnico é o espaço onde se garantem, concretamente, conteúdos, formas e métodos responsáveis por promover, durante todo o itinerário formativo, a formação politécnica, a formação integral, unilateral e a interdisciplinaridade. Tem o objetivo de ser o elo entre o Núcleo Tecnológico e o Núcleo Básico, uma vez que contempla conteúdos e saberes inerentes tanto ao aspecto formativo básico quanto ao tecnológico. Os conhecimentos deste núcleo propiciam espaços contínuos de diálogo durante o itinerário formativo para garantir meios de realização da formação politécnica.

O Núcleo Tecnológico é caracterizado por ser um espaço da organização curricular ao qual se destinam as disciplinas que tratam dos conhecimentos e habilidades inerentes à educação técnica e que possuem maior ênfase tecnológica e menor área de integração com as demais disciplinas do curso em relação ao perfil profissional do egresso bem como as formas de integração. O Núcleo Tecnológico constitui-se basicamente a partir das disciplinas específicas da formação técnica, identificadas a partir do perfil do egresso que instrumentalizam domínios intelectuais das tecnologias pertinentes ao eixo tecnológico do curso, fundamentos instrumentais de cada habilitação e fundamentos que contemplam as atribuições funcionais previstas nas legislações específicas referentes à formação profissional.

A carga horária total do Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos, como mencionado acima, é de **3.200,06** horas-relógio e **3.840** horas-aula de 50 minutos, composta pela soma das cargas horárias dos três núcleos, que são: **1.700,2** horas-relógio para o Núcleo Básico, **533,5** horas-relógio para o Núcleo Politécnico e **966,9** horas-relógio para o Núcleo Tecnológico.

Buscou-se atender às legislações mínimas e ao desenvolvimento dos conteúdos obrigatórios no currículo do curso, apresentados nas legislações Nacionais e nas Diretrizes Institucionais dos Cursos Técnicos do Ifac, sendo: o estudo da história e da cultura afro-brasileira e indígena, os princípios da proteção e defesa civil, educação ambiental, educação alimentar e nutricional, educação em Direitos Humanos, educação



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

para o trânsito e processo de envelhecimento, respeito e valorização do idoso.

Além das disciplinas que abrangem as temáticas previstas na Matriz Curricular, o corpo docente irá planejar, juntamente com Núcleos como Napne, Neabi e Naes, e demais setores pedagógicos da instituição, a realização de atividades formativas envolvendo essas temáticas, tais como palestras, oficinas, projetos de pesquisas e extensão, entre outras. Tais ações devem ser registradas e documentadas no âmbito da coordenação do curso, para fins de comprovação.

Em atendimento à Lei nº 13.006, de 2014, o Ifac irá atender a obrigatoriedade da exibição de filmes de produção nacional, sendo a sua exibição obrigatória por, no mínimo, duas horas mensais. Os filmes nacionais a serem exibidos deverão contemplar temáticas voltadas aos conhecimentos presentes no currículo dos cursos, proporcionando a integração curricular e o trabalho articulado entre os componentes curriculares.

Em caso de pandemia, catástrofes e/ou outras situações que impeçam as atividades presenciais de ensino/aprendizagem, pesquisa e extensão, este PPC será complementado com o que preconiza a Resolução nº 26/Consu/Ifac, de 14 de agosto de 2020, ou outra que venha a substituí-la por órgãos superiores.

10.5 Estágio Supervisionado Não Obrigatório -

De acordo com a Lei nº 11.788 de 25/09/2008, o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

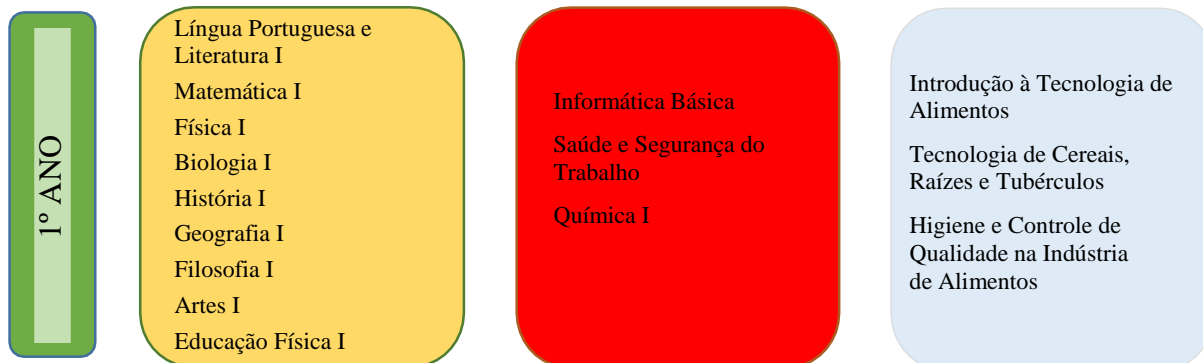
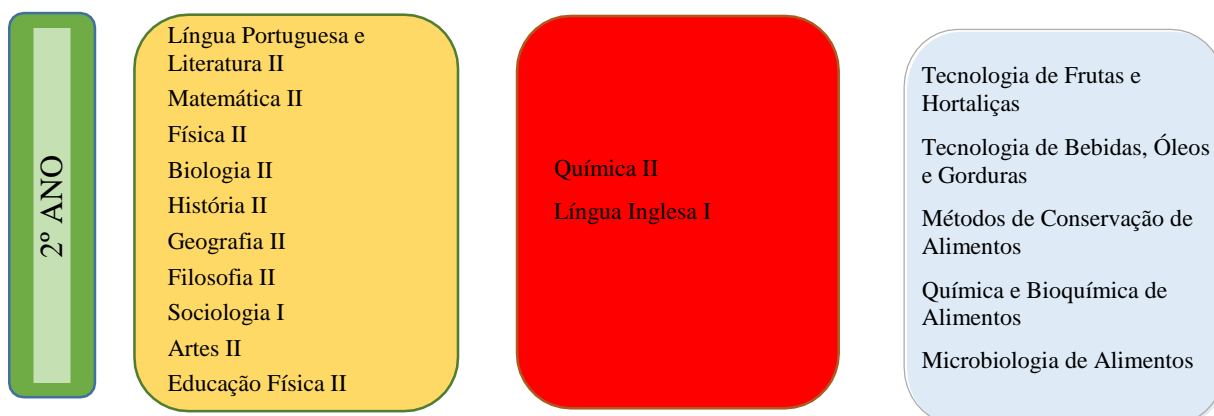
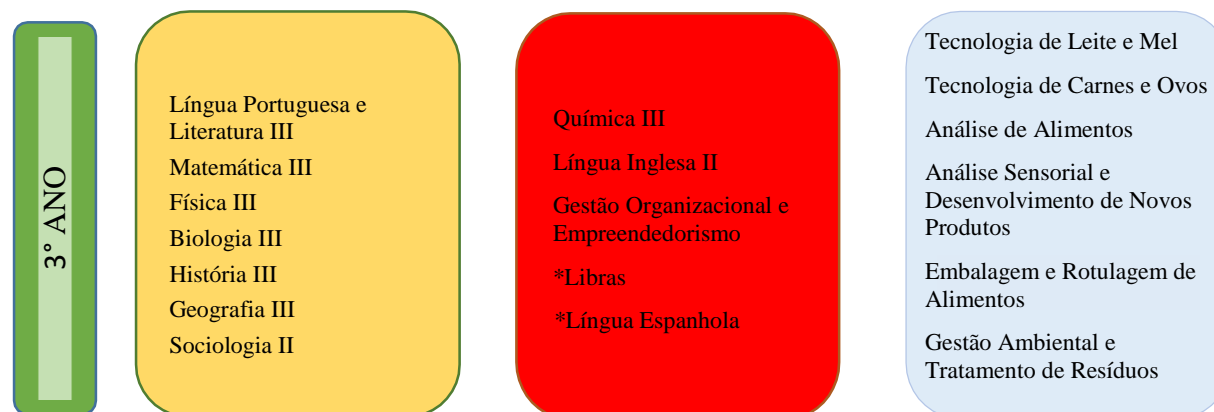
O Estágio Supervisionado no Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em Alimentos é não obrigatório, sendo uma atividade opcional ao discente. Caso o aluno opte por realizá-lo, a carga horária será computada no histórico escolar como atividade extracurricular.

A realização do Estágio Supervisionado não obrigatório seguirá as normas estabelecidas na Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 e na Resolução CONSU/IFAC nº 51, de 22 de dezembro de 2021.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

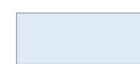
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

11 REPRESENTAÇÕES GRÁFICAS DOS NÚCLEOS DE FORMAÇÃO**PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS****PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS****PRÁTICAS PROFISSIONAIS SUPERVISIONADAS****Legenda:**

Núcleo Básico



Núcleo Politécnico



Núcleo Tecnológico

*Disciplinas optativas.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

11.1 Matriz Curricular

Tabela 01 – Matriz Curricular

ANO	Disciplinas	Aulas semanais	Carga Horária	
			Hora/ relógio	Hora/ aula*
1º ANO	Língua Portuguesa e Literatura I	3	100	120
	Matemática I	3	100	120
	Física I	2	66,7	80
	Biologia I	2	66,7	80
	História I	2	66,7	80
	Geografia I	2	66,7	80
	Filosofia I	2	66,7	80
	Artes I	2	66,7	80
	Educação Física I	2	66,7	80
	Informática Básica	2	66,7	80
	Saúde e Segurança do Trabalho	1	33,3	40
	Química I	2	66,7	80
	Introdução à Tecnologia de Alimentos	1	33,3	40
	Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos	2	66,7	80
	Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos	2	66,7	80
	Subtotal da carga horária das disciplinas	30	1.000,3	1.200
2º ANO	Língua Portuguesa e Literatura II	3	100	120
	Matemática II	3	100	120
	Física II	2	66,7	80
	Biologia II	2	66,7	80
	História II	2	66,7	80
	Geografia II	2	66,7	80
	Filosofia II	1	33,3	40
	Sociologia I	1	33,3	40
	Artes II	1	33,3	40
	Educação Física II	1	33,3	40
	Química II	2	66,7	80
	Língua Inglesa I	1	33,3	40
	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	2	66,7	80
	Tecnologia de Bebidas, Óleos e Gorduras	2	66,7	80
	Métodos de Conservação de Alimentos	2	66,7	80
	Química e Bioquímica de Alimentos	3	100	120
Microbiologia de Alimentos	3	100	120	
Subtotal da carga horária das disciplinas	33	1.100,1	1.320	

* A hora-aula terá duração de 50 minutos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

ANO	Disciplinas	Aulas semanais	Carga Horária	
			Hora/relógio	Hora/aula*
3º ANO	Língua Portuguesa e Literatura III	3	100	120
	Matemática III	3	100	120
	Física III	1	33,3	40
	Biologia III	2	66,7	80
	História III	1	33,3	40
	Geografia III	1	33,3	40
	Sociologia II	2	66,7	80
	Química III	2	66,7	80
	Língua Inglesa II	2	66,7	80
	Gestão Organizacional e Empreendedorismo	2	66,7	80
	**Libras	2	66,7	80
	**Língua Espanhola			
	Tecnologia de Leite e Mel	2	66,7	80
	Tecnologia de Carnes e Ovos	2	66,7	80
	Análise de Alimentos	3	100	120
	Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos	2	66,7	80
	Embalagem e Rotulagem de Alimentos	1	33,3	40
	Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos	2	66,7	80
Subtotal da carga horária das disciplinas	33	1.100,2	1.320	

* A hora-aula terá duração de 50 minutos.

** Disciplinas optativas.

Quadro 1 – Resumo da carga horária do curso

Carga horária núcleo básico	1.700,2 horas
Carga horária núcleo politécnico	533,5 horas
Carga horária núcleo tecnológico	966,9 horas
Somatório das cargas horárias dos núcleos politécnico e técnico.	1.500,4 horas
Carga horária total do curso	3.200,6 horas
Práticas Profissionais Supervisionadas I, II e III serão distribuídas em todas as disciplinas em 10% ou a mais a depender da disciplina, suas cargas horárias e suas necessidades.	

12 CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

Os quadros a seguir descrevem, respectivamente, o corpo docente e o corpo técnico-administrativo em educação que são necessários para o funcionamento do curso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Quadro 2 – Corpo Docente

Nome	Formação inicial	Titulação	Regime de trabalho
Abib Alexandre de Araújo	Bel. Engenharia Agrônômica	Ph. Dr. Desenvolvimento Sustentável	40h DE
Adriano Melo de Queiroz	Bel. Engenharia Agrônômica	Me. Sanidade e Produção Animal	40h DE
Amélia Maria Lima Garcia	Bel. Zootecnia	Dra. Ciência Animal	40h DE
Antony Evangelista de Lima	Bel. Engenharia de Pesca	Me. Recursos Pesqueiros e Aquicultura	40h DE
Bartolomeu Lima da Costa	Lic. Geografia	Me. Desenvolvimento Regional	40h DE
Carpergiani Maia Costa	Lic. Plena em Educação Física	Esp. Psicopedagogia	40h DE
Charle Ferreira Crisóstomo	Bel. Engenharia Agrônômica	Dr. Biodiversidade e Saúde	40h DE
Claiton Baes Moreno	Bel. Medicina Veterinária	Me. Ciências	40h DE
Cristiane Pontes da Silva	Bel. Administração de Empresas	Esp. Gestão de Recursos Humanos	40h DE
David Mirele Alves Barros	Bel. Engenharia de Pesca	Esp. Desenvolvimento Sustentável e Gestão de Negócios	40h DE
Deborah Virgynia Cardoso de Freitas	Bel. Engenharia agrônômica	Ma. Gestão de Áreas Protegidas	40h DE
Djameson Oliveira da Silva	Bel. Tecnologia em Redes de Computadores	Esp. Segurança da Informação	40h DE
Emanuele Elisa Hernandez	Bel. Engenharia de Alimentos	Ma. Engenharia de Alimentos	40h DE
Genildo Cavalcante Ferreira Júnior	Lic. Ciências Biológicas	Dr. Química e Biotecnologia	40h DE
Guiomar Almeida Sousa Diniz	Bel. Engenharia de Alimentos	Ma. Produção Vegetal	40h DE
Hévea Monteiro Maciel	Bel. Engenharia de Pesca	Ma. Ciências Pesqueiras nos Trópicos	40h DE
Jefferson Henrique Tiago Barros	Bel. Engenharia de Alimentos	Dr. Tecnologia de Alimentos	40h DE
Jefferson Viana Alves Diniz	Bel. Medicina Veterinária	Dr. Biotecnologia Animal	40h DE
Joana de Oliveira Dias	Bel. Ecologia	Ma. Desenvolvimento Regional	40h DE
Karen Fernanda Pinto de Lima	Lic. Letras e Espanhol	Ma. Letras	40h DE
Maralina Torres da Silva	Lic. Ciências Biológicas	Dra. Biodiversidade e Saúde	40h DE
Maria Eliene Maia Braga Cândido	Lic. Ciências Biológicas	Ma. Ecologia e Manejo de Recursos Naturais	40h DE



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Mário Jorge da Silva Fadell	Bel. Economia	Me. Economia Aplicada	40h DE
Matsunaga Paulo de Oliveira Sekiguchi	Lic. Matemática	Esp. Informática na Educação	40h DE
Norma Giovanna da Silva Pereira Plese	Bel. Engenharia Florestal	Ma. Gestão de Áreas Protegidas	40h DE
Ricardo Bezerra Hoffmann	Lic. Ciências Agrícolas	Dr. Agronomia	40h DE
Rosana Cavalcante dos Santos	Bel. Engenharia Agrônômica	Dra. Agronomia	40h DE
Valéria Rigamonte Azevedo de Assis	Bel. Ciências Biológicas	Dra. Biodiversidade e Biotecnologia	40h DE

Quadro 3 – Corpo Técnico Administrativo em Educação

Nome	Formação	Cargo	Regime de trabalho
Alysson Silva Cavalcante de Albuquerque	Bel. Engenharia Agrônômica Esp. em Meio Ambiente, Educação e Desenvolvimento Sustentável	Técnico em Agropecuária	40h
Antônia dos Santos Silva	Lic. Letras - Especialista em Recursos Humanos.	Secretária Executiva	40h
Cleilson Rezende da Silva	Lic. Ciências Biológicas Esp. em Educação Especial	Técnico de Laboratório - Recursos Naturais	40h
Cristiana Rodrigues Ferreira Neri	Lic. Pedagogia Esp. em Educação Inclusiva	Pedagoga	40h
Elisabet Alfonso Peixoto	Lic. Biologia Ma. em Ciências de Alimento	Técnico em Laboratório - Ciências da Natureza	40h
Francisco Charles Bezerra dos Santos	Bel. Engenharia Agrônômica Dr. em Biologia Parasitária	Técnico em Agropecuária	40h
Iolanda Lourdes Ribeiro	Bel. Psicologia Ma. em Psicologia	Psicóloga	40h
Jerffeson Silva dos Santos	Tecn. Gestão Pública Esp. em Gestão Pública.	Assistente Administrativo	40h
Jocicleide Bessa da Silva	Lic. Geografia Esp. em Geoprocessamento	Técnica em Assuntos Educacionais	40h
Juliana Maria Monteiro Dobrões	Bel. Ciências Sociais	Auxiliar de Biblioteca	40h
Marcos Bomfim Santiago	Tecn. Processos Gerenciais MBA em Governança Pública e Gestão Administrativa	Assistente em Administração	40h
Maria Elisângela Sampaio de Farias	Lic. Letras MBA em Gestão de Pessoas	Auxiliar de Biblioteca	40h
Marilandia Sabino de Oliveira Silva	Lic. Pedagogia Ma. em Educação	Pedagoga	40h



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Marta Barroso da Silva	Bel. Gestão Pública	Auxiliar em Administração	40h
Richarlly da Costa Silva	Lic. Ciências Biológicas Me. em Ecologia e Manejo em Recursos Naturais.	Técnico em Laboratório - Ciências da Natureza	40h
Taita Lima do Nascimento	Bel. Serviço Social Ma. em Ensino	Assistente Social	40h
Tanayra Feitosa Rocha	Ensino Médio	Assistente de aluno	40h
Wesley Cristian Queiroz D'ávila	Graduação em Administração de Empresas.	Auxiliar em Administração	40h
Wussander Camelo	Bel. Sistema da Informação Esp. em Direito Público.	Técnico em Tecnologia da Informação	40h

13 INSTALAÇÕES FÍSICAS E EQUIPAMENTOS

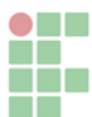
O Ifac *campus* Rio Branco Baixada do Sol oferece aos estudantes do Curso Técnico Integrado em Alimentos uma estrutura que proporciona o desenvolvimento cultural, social e de apoio à aprendizagem, como também está adequada ao desenvolvimento curricular para a formação geral e profissional. Com vistas a oferecer a infraestrutura necessária, orientada no Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. O Ifac dispõe de instalações físicas e equipamentos, conforme descritos a seguir.

13.1 Biblioteca

O *campus* Rio Branco Baixada do Sol dispõe de uma biblioteca com 07 computadores (com cabine individual) com acesso à internet, e 02 mesas distribuídas em sua extensão. Além disso, conta com um acervo diversificado com possibilidade de consulta local, bem como empréstimo e acesso a conteúdo digital (biblioteca virtual).

13.2 Áreas de Ensino Específicas

Visando o aprimoramento prático dos alunos do curso, a instituição está dotada de: laboratório de informática com programas específicos; unidades didáticas de processamento de pescado e beneficiamento agroindustrial, além de laboratórios de para realização de análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Quadro 4 – Estrutura Física

Espaço físico geral	Quantidade
Salas de aula com 40 cadeiras, ar condicionado, quadro e projetor multimídia	07
Sala da diretoria geral	01
Sala da coordenação administrativa	01
Sala da coordenação técnico pedagógica (COTEP)	01
Sala da diretoria de ensino, pesquisa e extensão	01
Sala da assistência estudantil	01
Sala da coordenação de gestão de pessoas (COGEP)	01
Sala de coordenações de cursos	01
Sala de registro escolar	01
Sala dos professores	01
Sala de DATACENTER	01
Biblioteca	01
Banheiros	15
Almoxarifado	01
Área de Serviço	01
Área de alimentação	01

Quadro 5 – Unidades e laboratório de ensino

Unidades e laboratórios de ensino	Quantidade
Laboratório de informática	01
Laboratório de tecnologia de alimentos	01
Laboratório multidisciplinar (biologia e química)	02
Sala instrumental	01
Unidades didáticas de produção animal e vegetal	02
Unidade didática de beneficiamento agroindustrial (Trailer de processamento de pescado)	01
Laboratório de biologia/ecologia*	01
Laboratório de biologia animal e vegetal**	01

* Laboratório de biologia/ecologia será utilizado do *campus* Rio Branco.** Laboratório de biologia animal e vegetal será utilizado do *campus* Sena Madureira

Quadro 6 – Equipamentos para os laboratórios

Itens	Quantidade
Agitador de tubos	01
Aparelho casagrande elétrico	03
Autoclave Vertical Sem Pedal, 50 Litros, CA-50	01
Bacia plástica para alimentos	10
Balança de precisão 15 kg	01
Balança determinadora de umidade, capacidade 210 g	03
Balança digital 150 kg	02
Balança eletrônica 50 kg - balança portátil	01
Balança eletrônica MODELO UX620H	01
Balança semi analítica 420 g	01
Balão volumétrico 100 ml	02



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Balão volumétrico 500 ml	02
Banho Maria digital uma boca	01
Banho ultratermostatizado SL – 152/10	01
Banqueta para laboratório	06
Banqueta para laboratório, fixa alta	20
Boca de lobo	02
Bomba costal	01
Botijão criogênico	02
Bureta graduada com torneira	02
Cadinho/pinça/estojo para peso	01
Câmera digital Nikon	01
Capela exaustão de gases 10 m ³ /min (Acrílica)	01
Centrífuga para laboratório - Tubos de 15 ml	01
Chapa aquecedora	01
Coifa industrial	01
Colorímetro	01
Condutivímetro micro portátil - NI CVP-BIV S:6060/1803	02
Condutivímetro: digital e portátil	02
Contador de colônias	01
Desidratador/defumador	01
Dessecador/silicagel/peso padrão em aço	01
Destilador de água tipo pilsen - SL-71/10	01
Destilador de água tipo pilsen - SL-71/5	01
Digestor para DQO - Marca TECNAL, Modelo TE-128/6	01
Disco para dessecador construído em porcelana	05
Estação total	03
Estereomicroscópio binocular	03
Estufa bacteriológica	01
Estufa para secagem e esterilização com circulação e renovação de ar	03
Fogão industrial	01
Forno microondas, puxador e trava de segurança	01
Fotômetro	01
Freezer vertical	02
Geladeira vertical	02
Jogo de peneiras com armação	03
Lupas	04
Macro moinho do tipo facas	01
Mangueira siliconada	40
Máquina de filetar peixes	01
Máquina de gelo	01
Medidor de cloro flúor e ferro	01
Medidor de oxigênio dissolvido, sonda w	01
Medidor de pHmetro portátil digital	01
Medidor de umidade e condutividade do solo com haste de 20cm	01
Micro moinho do tipo facas	01
Microcomputador	31



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Micropipeta	03
Micropipeta de volume variável	01
Microscopia. Microscópio biológico com câmera CCD colorida	01
Microscópio biológico binocular	04
Microscópio trinocular de grande	03
Mini serra	01
Modelador hambúrguer	01
Moedor de carne industrial	01
Monitor led 20 pol	01
Moto bomba monofásica	02
Multímetro digital	03
Nível automático	02
Nível laser rotativo horizontal, auto nivelador eletrônico e feixe prumo	10
Nível óptico automático	10
Notebook	08
Paquímetro digital	02
pHmetro AT 315	01
pHmetro de solo de bolso à prova d'água	01
Placa aquecedora com dimensões 30x40cm	02
Projeter multimídia	09

14 ANEXOS**14.1 Ementário e componentes curriculares obrigatórios**

1º ANO			
Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura I			
Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Origem da Língua Portuguesa. Língua e linguagem. Variação linguística. Noções fonéticas: ortografia. Introdução à morfossintaxe. Introdução aos gêneros discursivos. Condições de produção e recepção dos textos narrativos, descritivos e expositivos e poéticos. Gêneros literários e não-literários. Introdução às literaturas portuguesa e brasileira. Produção textual escrita.			
Ênfase Tecnológica			
Estrutura unitária e sistêmica da língua (Fonética, Morfossintaxe). Variabilidade expressiva. Elementos da comunicação e funções da linguagem. Condições de produção e recepção dos textos.			
Áreas de Integração			
Artes I: Compreensão da Literatura como a Arte da Palavra. Escolas artísticas da humanidade. Língua Inglesa I: Compreensão das semelhanças entre as línguas neolatinas, particularmente a Língua Portuguesa e a Língua Inglesa.			
Bibliografia Básica			
ABAURRE, M. L. M. Literatura brasileira: tempos leitores e leituras. São Paulo: Moderna, 2005. ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M. Produção de texto: interlocução e gêneros. São Paulo: Moderna, 2008. AMARAL, E. <i>et al.</i> Português, novas palavras: literatura, gramática e redação. São Paulo: FTD, 2000.			





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. Gramática reflexiva: texto, semântica e interação. 3. ed. São Paulo: Atual, 2009.
CEREJA, W. R. Literatura brasileira: ensino médio. 2. ed. reform. São Paulo: Atual, 2000.
LIMA, A. O. Manual de redação oficial: teoria, modelos, exercícios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
NICOLA, J. de. Língua, literatura e produção de textos. São Paulo: Scipione, 2005.
POSSENTI, S. Por que (não) ensinar gramática na escola. Campinas: Mercado de Letras, 2006.

Componente Curricular: Matemática I			
Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Revisão de conceitos fundamentais: números racionais, todas as operações vistas no Ensino Fundamental, expressões numéricas e unidades de medidas. Razão e Proporção. Conjuntos numéricos. Intervalos. Funções: definição e conceitos, crescimento e decrescimento. Função afim. Função quadrática. Área das figuras planas. Relações métricas e trigonométricas no triângulo retângulo.			
Ênfase Tecnológica			
Função afim. Função quadrática. Área das figuras planas. Relações métricas no triângulo retângulo.			
Áreas de Integração			
Física I: Movimentos retilíneos e uniformes. Movimentos retilíneos uniformemente variados.			
Química I: Estequiometria.			
Bibliografia Básica			
BONJORNO, J. R.; GIOVANNI JÚNIOR, J. R.; SOUZA, P. R. C. de. Prisma: conjuntos e funções. São Paulo: FTD, 2020.			
DANTE, L. R.; VIANA, F. Matemática em contexto: geometria plana e geometria espacial. São Paulo: Ática, 2020.			
SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. Ser protagonista: números e álgebra. São Paulo: SM, 2020.			
Bibliografia Complementar			
CEVADA, J. et al. Matemática nos dias de hoje: funções. São Paulo: Sei, 2020.			
CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: trigonometria e sequências. São Paulo: SM, 2020.			
MODERNA. Conexões: grandezas, álgebra e algoritmos. São Paulo: Moderna, 2020.			
SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. Ser protagonista: geometria plana e espacial. São Paulo: SM, 2020.			
_____. Ser protagonista: grandezas de medidas e trigonometria. São Paulo: SM, 2020.			

Componente Curricular: Física I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
História da Física. Sistemas de medidas. Conceitos básicos da física. Introdução à cinemática escalar e vetorial. Movimento retilíneos e uniformes. Movimentos retilíneos uniformemente variados. Movimento circular uniforme. Movimento circular uniformemente variado. Movimento oblíquo. Leis de Newton. Quantidade de movimento. Impulso. Trabalho. Energia. Leis de conservação da física. Potência e rendimento. Gravitação universal. Introdução à estática de um ponto. Introdução à estática de um corpo rígido.			
Ênfase Tecnológica			
Mecânica: movimento, variações e conservações.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Áreas de Integração
<p>Língua Portuguesa e Literatura I: Produção textual escrita.</p> <p>Matemática I: Operações fundamentais; regra de três e resolução de equações de 1º e 2º grau; Análise e interpretação de dados; Relações métricas no triângulo retângulo.</p> <p>Química I: Matéria e suas transformações. Introdução às energias renováveis: usos das energias.</p>
Bibliografia Básica
<p>GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, 2001.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física. 6. ed. São Paulo: Scipione, 2006. v. 1.</p> <p>RAMALHO, J. F.; FERRARO, N. G.; TOLEDO, P. A. de. Os fundamentos da Física. 10. ed. São Paulo: Moderna, 2009. v. 1.</p>
Bibliografia Complementar
<p>BONJORNO, J. R. et al. Física: história e cotidiano. 2. ed. São Paulo: FTD, 2005.</p> <p>MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física 2: contexto e aplicações. São Paulo: Scipione, 2014.</p> <p>PARANÁ, D. N. S. Física. São Paulo: Ática, 2000. (Série Novo Ensino Médio).</p> <p>RAMALHO, J. F.; FERRARO, N. G.; SOARES, T. P. Os fundamentos da física. São Paulo: Moderna, 2003.</p> <p>SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.</p>

Componente Curricular: Biologia I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Introdução à biologia. Origem da vida. Bioquímica celular (componentes orgânicos e inorgânicos). Alimentação saudável. Célula: invenção do microscópio, estrutura e função das células procarióticas e eucarióticas. Metabolismo energético: fotossíntese, quimiossíntese, respiração celular e fermentação. Divisão celular: mitose e meiose. Tipos de reprodução e reprodução humana (métodos contraceptivos e doenças sexualmente transmissíveis). Embriologia e histologia animal.			
Ênfase Tecnológica			
Origem e evolução da vida. Citologia. Desenvolvimento embrionário e histologia animal.			
Áreas de Integração			
<p>Língua Portuguesa e Literatura I: Leitura e produção textual.</p> <p>Química I: Tabela periódica. Ligações químicas.</p> <p>Geografia I: A dinâmica da natureza e a interação das esferas da terra.</p> <p>Introdução à Tecnologia de Alimentos: Alterações em alimentos. Princípios de conservação de alimentos. Segurança Alimentar e nutricional.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da biologia moderna. São Paulo: Moderna, 2018.</p> <p>LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F.; PACCA, H. Biologia Hoje. São Paulo: Ática, 2016.</p> <p>LOPES, S. Bio. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>MACHADO, S. Biologia: de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2005.</p> <p>OGO, M. Y.; GODOY, L. Contato Biologia. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.</p> <p>PAULINO, W. R. Biologia. São Paulo: Ática, 2007.</p> <p>RODRIGUES, B. C. R.; GALEMBECK, E. Biologia: aulas práticas. Campinas: Editora Eduardo Galembek, 2012.</p> <p>SADAVA, D. et al. Vida: a ciência da biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p>			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: História I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
A História antes da escrita (origem da humanidade/relação homem/natureza). Tempo histórico/tempo cronológico. Sociedades da antiguidade. Sistema Feudal (transição do feudalismo para capitalismo). As grandes navegações e a conquista da América. Povos pré-colombianos. A colonização e política mercantilista. História do Acre (Formação, ocupação e anexação do território, primeiro ciclo da borracha).			
Ênfase Tecnológica			
Sociedades antigas. Feudalismo. Grandes navegações.			
Áreas de Integração			
Geografia I: A medida do tempo e a representação do espaço geográfico.			
Bibliografia Básica			
COTRIM, G. História global: Brasil e geral. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. Das cavernas ao terceiro milênio: São Paulo: Moderna, 2010. VICENTINO, C. História geral. São Paulo: Scipione, 1991.			
Bibliografia Complementar			
DIVALTE, G. F. História. São Paulo: Ática, 2002. FAUSTO, C. Os índios antes do Brasil. Rio de Janeiro: Zahar, 2000. MATTOS, R. A. de. História e cultura afro-brasileira. São Paulo: Contexto, 2007. SOUZA, C. A. A. de. História do Acre: novos temas, nova abordagem. Rio Branco: MM Paim, 2002. SOUZA, M. de M. África e Brasil africano. São Paulo: Ática, 2006.			

Componente Curricular: Geografia I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Categorias de análise da Geografia. A medida do tempo e a representação do espaço geográfico. A dinâmica da natureza e a interação das esferas da terra: a Atmosfera, Litosfera, Hidrosfera e Biosfera. As grandes paisagens naturais. Os domínios morfoclimáticos do Brasil. A questão ambiental e o desenvolvimento sustentável.			
Ênfase Tecnológica			
Interpretação de diferentes representações gráficas e cartográficas do espaço geográfico. A fisionomia da superfície terrestre; as grandes paisagens naturais e a alteração do equilíbrio natural; A questão ambiental e o desenvolvimento sustentável.			
Áreas de Integração			
Matemática I: Análise de gráficos e tabelas. História I: Relação entre o trabalho e a modificação do espaço geográfico. Biologia I: Ecologia e biomas terrestres.			
Bibliografia Básica			
ALMEIDA, L. M. A; RIGOLIN, T. B. Fronteiras da globalização. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016. BOLIGIAN, L; ALVES, A. Geografia, espaço e vivência. São Paulo: Saraiva, 2018. MOREIRA, J. C; SENE, J. E. Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
<p>AB`SABER, A. N. Os domínios de natureza no Brasil: potencialidades paisagísticas. 8. ed. São Paulo: Ateliê Editorial, 2021.</p> <p>CARDOSO, C.; SILVA, M. S. A geografia física: teoria e prática no ensino de geografia. Curitiba: Appris, 2018.</p> <p>CAVALCANTI, I. F. A; FERREIRA, J. N. (orgs.) Clima das regiões brasileiras e variabilidade climática. São Paulo: Oficina de textos, 2021.</p> <p>CUBAS, M. G; TAVEIRA, B. D. A. Geoprocessamento: fundamentos e técnicas. Curitiba: Intersaberes. 2021.</p> <p>GRIGIO, A. M. et al (orgs.). Geografia e recursos naturais: estudo de caso. São Paulo: Livraria da Física, 2020.</p>

Componente Curricular: Filosofia I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
<p>Mitologia Grega: passagem do mito à razão. Pré – socráticos: a origem do conhecimento empírico. Introdução aos clássicos: Sócrates, Platão, Aristóteles e os Sofistas – a centralidade do conhecimento através do sujeito. Contextualização e formação do pensamento filosófico helenístico.</p>			
Ênfase Tecnológica			
<p>Formas de conhecer: racionalismo <i>versus</i> empirismo. As bases do conhecimento científico do legado grego para o ocidente. Conhecimento – do sujeito para o sujeito.</p>			
Áreas de Integração			
<p>História I: Sociedades da antiguidade.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>CONTRIM, G.; FERNANDES, M. Fundamentos de filosofia. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013.</p> <p>JUVENAL FILHO, S. Filosofia e filosofias: existências e sentidos. Belo Horizonte: Autêntica, 2016.</p> <p>VÁZQUEZ, A. S. Ética. 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>BOFF, L. Saber cuidar. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.</p> <p>DROIT, R. Filosofia em cinco lições. Rio de Janeiro: Nova Fronteira Participações S.A, 2013.</p> <p>MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2012.</p> <p>_____. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2013.</p> <p>REALE, M. Introdução à filosofia. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.</p>			

Componente Curricular: Artes I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
<p>Experimentação, fruição e contextualização das artes presenciais e ou remotas: artes, música, teatro, tecnologia, dança e performance, considerando as relações e os intercruzamentos das culturas artísticas de matrizes africanas, indígenas e europeias, além das relações e interferências ocidentais e orientais.</p>			
Ênfase Tecnológica			
<p>Trabalhar a compreensão com ênfase nos aspectos culturais e artísticos relacionado a Arte, Música, Teatro, Tecnologias, Dança e a Performance, considerando no contexto geral e local, de modo a valorizar não somente a compreensão como também o fazer como execução e cumprimento de tarefas.</p>			





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Áreas de Integração
<p>Educação Física: Elementos da cultura corporal do movimento. Lazer e estilo de vida saudável e Inclusão. Física: Movimento. Filosofia I: Formas de Conhecer. Racionalismo x Empirismo. Geografia I: Questão Ambiental e Desenvolvimento Sustentável. História I: Sociedades Antigas. Feudalismo. Grandes Navegações. Informática Básica: Software de Apresentação. Matemática I: Áreas de figuras planas.</p>
Bibliografia Básica
<p>BARBOSA, A. M. Era uma vez: a obrigatoriedade das artes no currículo do ensino médio. Select, São Paulo, v. 33, p. 40-41, 2016. RUDOLF, A. Arte e percepção visual: uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Pioneira, 2016 ZAGONEL, B. Arte na educação escolar. Editora Ibpx, 2008.</p>
Bibliografia Complementar
<p>BOCASANTA, D. M. et al. Educação na contemporaneidade: questões e desafios. São Paulo: Pimenta Cultural, 2021. GLAP, L. Desafios da educação na contemporaneidade. Paraná: AYA Editora, 2021. KOTELAK, G. T. A arte como mediadora do ensino aprendizagem do público alvo da educação especial. Curitiba: Uninter: 2022. OLIVEIRA, A. S. et al. Arte, educação e contemporaneidade. São Paulo: Blucher. 2020. SAAR, C. M. A. A. et al. Perspectivas midiáticas e de educação na contemporaneidade. São Paulo: Emeritus, 2021.</p>

Componente Curricular: Educação Física I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Introdução à Educação Física. Aptidão física, lazer e estilo de vida saudável. Educação física e inclusão. Elementos da cultura corporal do movimento: Artes marciais e Lutas, Ginástica e Dança, Jogos e brincadeiras. Vivência da prática dos esportes. Princípios da fisiologia do exercício e das funções orgânicas relacionadas à atividade motora.			
Ênfase Tecnológica			
Elementos da cultura corporal do movimento. Aptidão física, lazer e estilo de vida saudável. Jogos. Inclusão.			
Áreas de Integração			
Artes I: Dança. Gêneros musicais e suas linguagens.			
Bibliografia Básica			
<p>DARIDO, S. C.; SOUZA JR, O. M. de. Para ensinar Educação Física. São Paulo: Papirus, 2007. POWERS, S.; HOWLEY, E. T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. 8. ed. Barueri: Manole, 2014. NISTA-PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. Esporte para a vida no ensino médio. São Paulo: Cortez, 2012.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>DARIDO, S. C. (org.). Educação Física escolar: compartilhando experiências. São Paulo: Phorte, 2011. MARIANO, C. Educação Física: o atletismo no currículo escolar. 2. ed. Rio de Janeiro: Wak, 2012. NIEMAN, D. C. Exercício e saúde teste e prescrição de exercícios. Barueri: Manole, 2010. TENROLLER, C. A. Handebol: teoria e prática. Rio de Janeiro: Sprint, 2004. SOLER, R. Brincando e aprendendo com os jogos cooperativos. 2. ed. Rio de Janeiro, 2008.</p>			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Informática Básica			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
História da Informática. Conceitos básicos de computação e informática. Sistemas Operacionais. Processador de texto. Planilha eletrônica. Software de apresentação. Introdução à Redes de Computadores. Introdução à Internet. Introdução ao Sistema Acadêmico.			
Ênfase Tecnológica			
Conceitos Básicos de Computação e Informática. Processador de Texto. Planilha Eletrônica. Software de Apresentação. Introdução à Redes de Computadores. Introdução à Internet.			
Áreas de Integração			
Matemática I: Funções.			
Língua Portuguesa e Literatura I: Produção textual escrita.			
Bibliografia Básica			
BLUTTMAN, K. Excel: fórmulas e funções para leigos . 5. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2021. PIMENTEL, L. Word 2019 . São Paulo: SENAC, 2019. WEVERKA, P. Windows 10: para a melhor idade para leigos . Rio de Janeiro: Alta Books, 2017.			
Bibliografia Complementar			
ALVES, W. P. Microsoft Windows 10: introdução ao sistema operacional e aplicativos . São Paulo: SENAI, 2017. BARROS, M. S. M. Excel 2019 . São Paulo: SENAC, 2019. MARCELINO, C.; ANDRADE, D. F. Word 2019: edição de textos . São Paulo: Viena, 2021. MORAIS, F. Transformação digital . São Paulo: Saraiva Uni, 2020. SABINO, R. PowerPoint 2019 . São Paulo: SENAC, 2019.			

Componente Curricular: Saúde e Segurança do Trabalho			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Introdução à segurança do trabalho. Acidentes de trabalho e doenças ocupacionais. Normas Regulamentadoras. Riscos ambientais (riscos físicos, químicos, biológicos e ergonômicos). Equipamentos de proteção individual e coletivo. Proteção contra incêndios. Principais riscos das atividades da área de alimentos. Riscos relacionados ao uso de laboratórios de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Riscos ambientais. Prevenção de doenças e acidentes do trabalho.			
Áreas de Integração			
Introdução a tecnologia dos alimentos: Tipos de indústrias de alimentos. Equipamentos e operações unitárias.			
Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos: Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na indústria.			
Bibliografia Básica			
CAMILO JÚNIOR, A. B. Manual de prevenção e combate a incêndios . 15. ed. São Paulo: SENAC, 1999. FILHO, A. N. B. Segurança do trabalho na agropecuária e na agroindústria . São Paulo: Atlas, 2017. SALIBA, T. M. Curso básico de segurança e higiene ocupacional . 15. ed. São Paulo: LTR, 2018.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
<p>ARAÚJO, E. M. Introdução à higiene e à segurança do trabalho. Paraná: Inter saberes, 2021.</p> <p>BARSANO, P. R.; BARBOSA, R. P. Segurança do trabalho: guia prático e didático. 2. ed. São Paulo: Érica, 2018.</p> <p>CIENFUEGOS, F. Segurança no Laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001.</p> <p>ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO TRABALHO. Pontos de verificação ergonômica: soluções práticas e de fácil aplicação para melhorar a segurança, a saúde e as condições de trabalho. 2. ed. São Paulo: Fundacentro, 2018.</p> <p>SCALDELAI, V. A.; OLIVEIRA, C. A. D.; MILANEL, E. Manual prático de saúde e segurança do trabalho. 2. ed. São Paulo: Yendis, 2013.</p>

Componente Curricular: Química I			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Química e estudos dos materiais. Modelos Atômicos e características dos átomos. Classificação dos elementos e Tabela Periódica. Ligações químicas intramoleculares e intermoleculares. Geometria molecular. Funções inorgânicas. Reações químicas. Estequiometria. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Matéria e sua constituição. Propriedades da matéria. Funções Inorgânicas. Contaminantes inorgânicos de importância em alimentos. Segurança e instrumentação em Laboratório de Química.			
Áreas de Integração			
<p>Introdução à Tecnologia de Alimentos: Compostos Inorgânicos, reações químicas e estequiometria.</p> <p>Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos: Interações Intermoleculares, compostos inorgânicos.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>LISBOA, J. C. F. Ser protagonista: química, 1º ano ensino médio. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016.</p> <p>MORTIMER, E. F., MACHADO, A. H. Química 1: ensino médio. 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016.</p> <p>NOVAIS, V. L. D. de. Vivá Química: ensino médio. Curitiba: Positivo, 2016. v. 1.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>EMERY, F. S. da. A química da natureza. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010.</p> <p>FONSECA, M. R. M. Química 1: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Ática, 2016.</p> <p>MAGALHÃES, M. Tudo o que você faz tem a ver com química. São Paulo: Livraria da Física, 2007.</p> <p>SANTOS, W. L. P. (coord.). Química cidadã: ensino médio, 1º série. 3. ed. São Paulo: AJS, 2016.</p> <p>SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA (org.). A química perto de você: experimentos de baixo custo para a sala de aula do ensino fundamental e médio. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010.</p>			

Componente Curricular: Introdução à Tecnologia de Alimentos			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Introdução à Tecnologia de Alimentos. Principais matérias primas de alimentos e aditivos alimentares. Tipos de indústrias de alimentos. Alterações em alimentos. Princípios de conservação de alimentos. Equipamentos e operações unitárias. Noções de Balanço de Massa. Segurança alimentar e nutricional. Principais legislações aplicadas à indústria de alimentos.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Ênfase Tecnológica
Principais matérias primas de alimentos e aditivos alimentares. Tipos de indústrias de alimentos. Alterações em alimentos. Princípios de conservação de alimentos.
Áreas de Integração
Química I: Contaminantes Inorgânicos de Importância em Alimentos. Saúde e Segurança do Trabalho: Principais riscos das atividades da área de alimentos. Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos: Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas: organização, planejamento, implantação e avaliação
Bibliografia Básica
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017.
Bibliografia Complementar
ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de Alimentos . 2. ed. Barueri: Manole, 2019. AUGUSTO, P. E. D. Princípios de tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2017. BOBBIO, P. A. BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. KOBBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos . 2. ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008.

Componente Curricular: Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Composição química e processos operacionais de beneficiamento e moagem de cereais, raízes e tubérculos. Processamento de arroz, mandioca e milho. Pseudocereais. Amido: fontes e métodos de obtenção; características físicas e químicas e modificações industriais. Tipos de farinhas. Ingredientes utilizados para panificação. Produção de pães, biscoitos e massas alimentícias. Aproveitamento de resíduos. Controle de qualidade e legislação relacionada à qualidade de massas e panificação. Operações unitárias na Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos.			
Ênfase Tecnológica			
Processamento de arroz, mandioca e milho. Pseudocereais. Amido. Tipos de farinhas. Ingredientes utilizados para panificação. Produção de pães, biscoitos e massas alimentícias.			
Áreas de Integração			
Química I: Reações Químicas. Saúde e Segurança do Trabalho: Principais riscos das atividades da área de alimentos. Introdução à Tecnologia de Alimentos: Principais matérias primas de alimentos e aditivos alimentares. Equipamentos e operações unitárias.			
Bibliografia Básica			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. F. (coord.). Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas latino americanas . São Paulo: Fundação Cargill, 2003. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
<p>ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>MARCON, M. J. A.; AVANCINI, S. R. P.; AMANTE, E. R. Propriedades químicas e tecnológicas do amido de mandioca e do polvilho azedo. Santa Catarina: UFSC, 2007.</p> <p>PUZZI, D. Abastecimento e armazenagem de grãos. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino, 2000.</p>

Componente Curricular: Higiene e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
Fundamentos de higiene, limpeza e sanitização na indústria. Etapas e métodos de limpeza e sanitização. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Avaliação da eficácia da higienização. Qualidade da água. Aplicação de planos de higienização de acordo com a legislação vigente. Definição e evolução do controle de qualidade. Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas: organização, planejamento, implantação e avaliação. Normas nacionais e internacionais de garantia de qualidade.			
Ênfase Tecnológica			
Etapas e métodos de limpeza e sanitização. Agentes físicos e químicos de limpeza e de sanitização. Programas e ferramentas de qualidade aplicáveis nas indústrias de alimentos e bebidas: organização, planejamento, implantação e avaliação.			
Áreas de Integração			
<p>Biologia I: Célula: invenção do microscópio, estrutura e função das células procarióticas e eucarióticas.</p> <p>Saúde e Segurança do Trabalho: Riscos relacionados ao uso de laboratórios de alimentos.</p> <p>Química I: Funções Inorgânicas. Contaminantes Inorgânicos de Importância em Alimentos.</p> <p>Introdução à Tecnologia de Alimentos: Segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Tecnologia de Cereais, Raízes e Tubérculos: Controle de qualidade e legislação relacionada à qualidade de massas e panificação.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>ANDRADE, N. J. de. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2019.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p> <p>JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>OLIVEIRA, O. J. (org.). Gestão da qualidade: tópicos avançados. São Paulo: Cengage Learning, 2003.</p> <p>PALADINI, E. P. Avaliação estratégica da qualidade. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.</p> <p>SILVA JÚNIOR, E. A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 8. ed. São Paulo: Varela, 2020.</p>			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

2º ANO

Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura II

Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	2º Ano
-----------------------	------------------	------------------------	---------------

Ementa

Noções de morfossintaxe. Introdução à sintaxe (termos essenciais, integrantes e acessórios). Períodos simples e composto. Habilidades de leitura e suas operações em textos de gêneros variados. Tipologia e produção textual. Semântica. Literatura: Romantismo, Realismo-Naturalismo, Simbolismo e Parnasianismo. Redação Oficial e Técnica.

Ênfase Tecnológica

Produção textual variada. Redação Oficial Normativa. Expressividade formal e técnica.

Áreas de Integração

Artes II: A produção musical e audiovisual no contexto da educação tecnológica.

Bibliografia Básica

ABAURRE, M. L. M. **Literatura brasileira:** tempos leitores e leituras. São Paulo: Moderna, 2005.
ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M. **Produção de Texto:** interlocução e gêneros. São Paulo: Moderna, 2008.
AMARAL, E. et al. **Português, novas palavras:** literatura, gramática e redação. Ensino Médio. São Paulo: FTD, 2000. v. único.

Bibliografia Complementar

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Gramática reflexiva:** texto, semântica e interação. 3. ed. São Paulo: Atual, 2009. v. único.
CEREJA, W. R. **Literatura brasileira:** ensino médio. 2. ed. reform. São Paulo: Atual, 2000.
LIMA, A. O. **Manual de redação oficial:** teoria, modelos, exercícios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
NICOLA, J. de. **Língua, literatura e produção de textos.** São Paulo: Scipione, 2005. v. 2.
POSSENTI, S. **Por que (não) ensinar gramática na escola.** Campinas: Mercado de Letras, 2006.

Componente Curricular: Matemática II

Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	2º Ano
-----------------------	------------------	------------------------	---------------

Ementa

Sequências e Progressões Aritmética e Geométrica. Matrizes. Determinantes. Sistemas Lineares. Análise combinatória. Probabilidade.

Ênfase Tecnológica

Progressão Aritmética e Progressão Geométrica. Sistemas Lineares. Análise combinatória. Probabilidade.

Áreas de Integração

Microbiologia de Alimentos: Técnicas de contagem de microrganismos, isolamento, nutrição e cultivo.

Bibliografia Básica

BONJORNO, J. R.; GIOVANNI JÚNIOR, J. R.; SOUZA, P. R. C. de. **Prisma:** sistemas, matemática financeira e grandezas. São Paulo: FTD, 2020.
DANTE, L. R.; VIANA, F. **Matemática em contexto:** trigonometria e sistemas lineares. São Paulo: Ática, 2020.
SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. **Ser Protagonista:** estatística e probabilidade. São Paulo: SM, 2020.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar	
CEVADA, J. et al. Matemática nos dias de hoje: medidas e geometria. São Paulo: Sei, 2020.	
_____. Matemática nos dias de hoje: probabilidade e estatística. São Paulo: Sei, 2020.	
CHAVANTE, E.; PRESTES, D. Quadrante: sistemas lineares e geometria analítica. São Paulo: SM, 2020.	
SOUZA, J. R. de. Multiversos: matemática financeira, gráficos e sistemas. São Paulo: FTD, 2020.	
_____. Multiversos: sequências e trigonometria. São Paulo: FTD, 2020.	

Componente Curricular: Física II			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Fluidos: hidrostática e hidrodinâmica. Física térmica: calor, temperatura, escalas termométricas, calorimetria, processos de propagação de calor, dilatação térmica dos sólidos e líquidos, leis da termodinâmica. Óptica: óptica geométrica e noções de óptica física. Ondulatória. Eletrostática: carga elétrica, força elétrica e campo elétrico.			
Ênfase Tecnológica			
Fluidos, Termologia, Óptica e Ondas.			
Áreas de Integração			
Química II: Reações Orgânicas.			
Matemática II: Sequências e Progressões Aritmética e Geométrica. Sistemas Lineares.			
Métodos de Conservação de Alimentos: Conservação pelo calor.			
Bibliografia Básica			
GASPAR, A. Física. São Paulo: Ática, 2001.			
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física. 6. ed. São Paulo: Scipione, 2006. v. 1.			
RAMALHO, J. F.; FERRARO, N. G.; TOLEDO, P. A. de. Os fundamentos da Física. 10. ed. São Paulo: Moderna, 2009. v. 2.			
Bibliografia Complementar			
BONJORNIO, J. R. et al. Física: história e cotidiano. 2. ed. São Paulo: FTD, 2005.			
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física 2: contexto e aplicações. São Paulo: Scipione, 2014.			
PARANÁ, D. N. S. Física. São Paulo: Ática, 2000. Série Novo Ensino Médio.			
RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os fundamentos da física. São Paulo: Moderna, 2003.			
SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física. 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.			

Componente Curricular: Biologia II			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Sistemática e classificação biológica. Características gerais dos vírus. Reinos Monera, Protocista e Fungi. Reino Plantae: morfologia, histologia e fisiologia. Reino Animalia: características gerais, anatomia e fisiologia comparadas. Anatomia e Fisiologia Humanas (exceto sistema reprodutor).			
Ênfase Tecnológica			
Diversidade de seres vivos. Morfologia e fisiologia dos vegetais. Fisiologia humana.			
Áreas de Integração			
Educação Física II: Exercício físico, saúde e qualidade de vida.			
Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência, colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças.			





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Microbiologia de Alimentos: microrganismos benéficos, patogênicos e deteriorantes de alimentos. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.
Química e Bioquímica de Alimentos: Respiração celular. Fotossíntese. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes.

Bibliografia Básica

AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. **Fundamentos da biologia moderna**. São Paulo: Moderna, 2018.
LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2009.
LOPES, S.; ROSSO, S. **Bio**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.

Bibliografia Complementar

MACHADO, S. **Biologia: de olho no mundo do trabalho**. São Paulo: Scipione, 2005.
OGO, M. Y.; GODOY, L. **Contato Biologia**. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016.
PAULINO, W. R. **Biologia**. São Paulo: Ática, 2007.
ROSSI-RODRIGUES, B. C.; GALEMBECK, E. **Biologia: aulas práticas**. Campinas: Editora Eduardo Galembek, 2012.
SADAVA, D. et al. **Vida: a ciência da biologia**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Componente Curricular: História II

Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
-----------------------	-------------------	------------------------	---------------

Ementa

O Iluminismo. Revolução Francesa. Revolução Industrial. Brasil colônia. Independências na América (Colônias Inglesas, espanholas). Independência do Brasil e a consolidação do Império. Fim da escravidão. Neocolonialismo no século XIX. A República Oligárquica. Belle Époque. I Guerra Mundial. Revolução Russa.

Ênfase Tecnológica

Iluminismo e os processos de independência; Brasil e a implantação da República.

Áreas de Integração

Geografia II: Dinâmica dos processos de industrialização.

Bibliografia Básica

COTRIM, G. **História global: Brasil e geral**. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2002.
MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. **Das cavernas ao terceiro milênio**. São Paulo: Moderna, 2010.
VICENTINO, C. **História geral**. São Paulo: Scipione, 1991.

Bibliografia Complementar

DIVALTE, G. F. **História**. São Paulo: Ática, 2002.
FAUSTO, C. **Os Índios antes do Brasil**. Rio de Janeiro: Zahar, 2000.
MATTOS, R. A. de. **História e cultura afro-brasileira**. São Paulo: Contexto, 2007.
SOUZA, C. A. A. de. **História do Acre: novos temas, nova abordagem**. Rio Branco: MM Paim, 2002.
SOUZA, M. de M. **África e Brasil africano**. São Paulo: Ática, 2006.

Componente Curricular: Geografia II

Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
-----------------------	-------------------	------------------------	---------------

Ementa

O capitalismo e a organização do espaço globalizado. Os diferentes níveis de desenvolvimento humano. A ordem geopolítica internacional. Tensões e conflitos mundiais. Dinâmica dos processos de industrialização e de urbanização no mundo. Características e crescimento da população mundial. As atividades primárias. Os recursos minerais e as fontes de energia. O comércio internacional e os blocos regionais.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Ênfase Tecnológica
Globalização, geopolítica e desigualdades sociais. Dinâmica dos processos de industrialização e de urbanização no mundo. O comércio internacional e os principais blocos regionais.
Áreas de Integração
História II: A expansão marítima europeia e a Revolução Industrial. Filosofia II: Sexualidade e crescimento demográfico. Sociologia I: Globalização, conflitos sociais.
Bibliografia Básica
ALMEIDA, L. M. A.; RIGOLIN, T. B. Fronteiras da globalização . 3. ed. São Paulo: Ática, 2016. BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia, espaço e vivência . São Paulo: Saraiva, 2018. MOREIRA, J. C.; SENE, J. E. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016.
Bibliografia Complementar
BAUMAN, Z. Globalização: as consequências humanas . Rio de Janeiro: Zahar, 2021. FERNANDES, J. P. T. Geopolítica em tempo de paz e guerra . 2. ed. São Paulo: Almedina, 2019. LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. Território e sociedade no mundo globalizado . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. SANTOS, M. Por uma outra globalização . 32. ed. Rio de Janeiro: Record, 2021. SCHWAB, K. A Quarta Revolução Industrial . São Paulo: Edipro, 2018.

Componente Curricular: Filosofia II			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Patrística e Escolástica: Santo Agostinho e Tomás de Aquino. Introdução ao pensamento filosófico moderno. O sentido da existência: a felicidade, a amizade, e a sexualidade como força vital para a afirmação da vida. As diversas formas de conhecimento. Introdução a teoria de Maquiavel. Teorias contratualistas: Hobbes, Locke e Rousseau.			
Ênfase Tecnológica			
Filosofia medieval. O sentido existencial. O conhecimento. Teorias contratualistas.			
Áreas de Integração			
História II: A transição do pensamento medieval para o pensamento moderno. Geografia II: Sexualidade e crescimento populacional. Sociologia I: Estado Moderno.			
Bibliografia Básica			
CONTRIM, G.; FERNANDES, M. Fundamentos de filosofia . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. JUVENAL FILHO, S. Filosofia e filosofias: existências e sentidos . Belo Horizonte: Autêntica, 2016. VÁZQUEZ, A. S. Ética . 36. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.			
Bibliografia Complementar			
BOFF, L. Saber cuidar . 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. DROIT, R. Filosofia em cinco lições . Rio de Janeiro: Nova Fronteira Participações S.A, 2013. MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . Rio de Janeiro: Zahar, 2012. _____. Textos básicos de filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein . Rio de Janeiro: Zahar, 2013. REALE, M. Introdução à filosofia . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Sociologia I			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
A ciência, a crença e os valores. A Europa, o capitalismo e o surgimento da sociologia. Positivismo e darwinismo social: primeiras formas de pensamento social. A sociologia de Durkheim, Weber e Marx. As relações indivíduo-sociedade segundo os clássicos da sociologia. O processo de socialização e instituições sociais: família, escola/educação e religião. Juventude e identidade(s). Política, consumo, comunidades e entretenimento: problematizando os múltiplos papéis das redes sociais.			
Ênfase Tecnológica			
Contextualização e informação do desenvolvimento científico, cultural e econômico, envolvendo formação da sociedade, suas instituições e relações sociais.			
Áreas de Integração			
Filosofia II: as formas de pensamento. Geografia II e História II: industrialização e urbanização no capitalismo.			
Bibliografia Básica			
COSTA, C. Sociologia: introdução da ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2000. MACHADO, I. J. et al. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2013. OLIVEIRA, P. S. de. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática. 2001.			
Bibliografia Complementar			
FERREIRA, D. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade da informação. São Paulo: Atlas, 2001. GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005. MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994. MEKSENAS, P. Aprendendo sociologia: a paixão de conhecer a vida. São Paulo: Loyola, 2001. TOMAZI, N. D. Iniciação à sociologia. São Paulo: Ática, 2013.			

Componente Curricular: Artes II			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Experimentação, fruição, leitura e contextualização estética e artística da música e das artes visuais, com ênfase nas tecnologias: a produção musical e audiovisual no contexto da educação tecnológica.			
Ênfase Tecnológica			
Leitura e contextualização estética e artística da música e das artes visuais, com ênfase nas tecnologias: a produção musical e audiovisual no contexto da educação tecnológica.			
Áreas de Integração			
História II: Iluminismo. Brasil Colônia. Neocolonialismo no séc. XIX. Revolução Industrial. Guerra Mundial. Matemática II: Sequências e Progressões Aritméticas e Progressões Geométricas. Probabilidade.			
Bibliografia Básica			
BENNETT, R. Como ler uma partitura. Rio de Janeiro: Zahar, 2001. HINDEMITH, P. Treinamento elementar para músicos. São Paulo: Ricordi. 1970. SWANWICK, K. Ensinando Música musicalmente. São Paulo: Moderna, 2005.			
Bibliografia Complementar			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

<p>BOCASANTA, D. M. et al. Educação na contemporaneidade: questões e desafios. São Paulo: Pimenta Cultural, 2021.</p> <p>DANTE, L. R. Da ansiedade a criatividade em matemática de bolso: reflexões para atenuar a ansiedade e favorecer o surgimento da criatividade em matemática. Rio de Janeiro: Editora do Brasil, 2022.</p> <p>GREEN, L. Music on Deaf Ears: significado musical, ideologia e educação. Curitiba: Appris, 2022.</p> <p>SCHAMBECC, R. F.; FIGUEIREDO, S. L. F.; BEINEKE, V. Processos e práticas em educação musical: formação e pesquisa. 2. ed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2019.</p> <p>SILVA, F. A. C. et al. Educação musical: criatividade e motivação. Curitiba: Appris, 2020.</p>

Componente Curricular: Educação Física II			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Vivência da prática dos esportes. Dimensões sociais do esporte: educação, participação e performance. Exercício físico, saúde e qualidade de vida. Noções básicas de primeiros socorros. Promoção e Organização de Eventos.			
Ênfase Tecnológica			
Dimensões sociais do esporte. Exercício físico, saúde e qualidade de vida.			
Áreas de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura II: Gêneros instrucionais, descritivos e para relatar.			
Biologia II: Histologia, Anatomia e Fisiologia Humanas.			
Artes II: Gêneros musicais e suas linguagens.			
Bibliografia Básica			
DARIDO, S. C.; SOUZA JUNIOR, O. M. de. Para ensinar Educação Física . São Paulo: Papyrus, 2007.			
GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Controle de peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição . 2. ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.			
NISTA– PICCOLO, V. L.; MOREIRA, W. W. Esporte para a vida no ensino médio . São Paulo: Cortez, 2012.			
Bibliografia Complementar			
DARIDO, S. C. (org.). Educação física escolar: compartilhando experiências . São Paulo: Phorte, 2011.			
GUISELINI, M. Aptidão física, saúde e bem-estar: fundamentos teóricos e exercícios práticos . São Paulo: Phorte, 2004.			
MUTTI, D. Futsal: da iniciação ao alto nível . 2. ed. São Paulo: Phorte, 2003.			
POIT, D. R. Organização de eventos esportivos . 4. ed. São Paulo: Phorte, 2005.			
TUBINO, M. J. G. Dimensões sociais do esporte . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001.			

Componente Curricular: Química II			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Introdução a química orgânica. Estudo do Carbono e de cadeias. Funções Orgânicas e suas nomenclaturas. Isomeria. Reações Orgânicas.			
Ênfase Tecnológica			
Funções Orgânicas. Isomeria. Reações Orgânicas.			





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Áreas de Integração
Química e Bioquímica de Alimentos: Grupos de componentes químicos dos alimentos.
Bibliografia Básica
LISBOA, J. C. F. Ser protagonista: química, 3º ano ensino médio. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. MORTIMER, E. F., MACHADO, A. H. Química 3: ensino médio. 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016. NOVAIS, V. L. D. de. Vivá Química: ensino médio. Curitiba: Positivo, 2016. v. 3.
Bibliografia Complementar
BARROS, A. A. A química dos alimentos: produtos fermentados e corantes. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010. FONSECA, M. R. M. Química 3: ensino médio. 2. ed. São Paulo: Ática, 2016. SALVADOR, E.; USBERCO, J. Química: ensino médio. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. 3 v. SANTOS, W. L. P. (coord.). Química cidadã: ensino médio. 3. ed. São Paulo: Editora AJS, 2016. v. 3. SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA (org.). A química perto de você: experimentos de baixo custo para a sala de aula do ensino fundamental e médio. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010.

Componente Curricular: Língua Inglesa I			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	1º Ano
Ementa			
A Língua Inglesa como instrumento de comunicação com o mundo. Introdução à competência comunicativa. Estudos das estruturas léxico-gramaticais básicas (A1). Aspectos socioculturais e interculturais da Língua Inglesa. Diversidade e variação linguística. Gêneros textuais. Estratégias de leitura de texto em Língua Inglesa. Leitura e interpretação de textos simples.			
Ênfase Tecnológica			
Estudos das estruturas léxico-gramaticais básicas (A1).			
Áreas de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura II: Prática de leitura e escrita de diferentes gêneros textuais, orais e escritos.			
Bibliografia Básica			
MURPHY, R. English grammar in use book with answers & interactive e-book. 5. ed. United Kingdom: Cambridge, 2019. SOUZA, et al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005. YATES, J. Practice makes perfect: english conversation. 2. ed. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2016.			
Bibliografia Complementar			
AMORIM, J. O. de; SZABÔ, A. Longman gramática escolar da língua inglesa. São Paulo: Longman, 2004. PAIVA, V. L. M. de O. Ensino de língua inglesa no ensino médio: teoria e prática. São Paulo: SM, 2012. SANTOS, D. Ensino de língua inglesa: foco em estratégias. Barueri: DISAL, 2012. WHITE, N. M. Unlock 1: listening, speaking and critical thinking student book. Cambridge, 2018. (A1) YATES, J. Practice makes perfect english vocabulary for beginning ESL learners. 3. ed. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2017.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência, colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças. Operações de pré-processamento de frutas e hortaliças. Processamento de produtos derivados: minimamente processados, polpa, frutas em calda, hortaliças em conserva, frutas e hortaliças secas, geléias, doces em massa, fermentados, cristalizados. Legislação aplicada aos produtos derivados de frutas e hortaliças.			
Ênfase Tecnológica			
Operações de pré-processamento de frutas e hortaliças. Processamento de produtos derivados: minimamente processados, polpa, frutas em calda, hortaliças em conserva, frutas e hortaliças secas, geléias, doces em massa, fermentados, cristalizados.			
Áreas de Integração			
Biologia II: Reino Plantae: morfologia, histologia e fisiologia. Química e Bioquímica de Alimentos: Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Métodos de conservação de alimentos: Conservação pela redução da atividade de água. Conservação por fermentação.			
Bibliografia Básica			
LOVATEL, J. L.; COSTANZIA, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de frutas e hortaliças . Caxias do Sul: EDUCS, 2004. OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. (org.). Tecnologia e processamento de frutas e hortaliças . Natal: IFRN, 2015. TEIXEIRA, E. M. et al. Produção agroindustrial: noções de processos, tecnologia de fabricação de alimentos de origem vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015.			
Bibliografia Complementar			
ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri: Manole, 2019. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017. LIMA, U. A. Agroindustrialização de frutas . 3. ed. Piracicaba: FEALQ, 2018. NESPOLO, C. R. et al. Práticas em tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2014.			

Componente Curricular: Tecnologia de Bebidas, Óleos e Gorduras			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Recepção e controle da matéria-prima. Tipos de fermentação e fermentadores. Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas (sucos, néctares, refrigerantes, água mineral, café, chás e bebidas a base de soja) e bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas (vinhos, espumantes, cerveja, cachaça e licores). Insumos, aditivos, coadjuvantes e equipamentos. Legislação vigente. Definição, composição, nomenclatura e estrutura de óleos e gorduras. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Coprodutos da indústria de óleos e gorduras. Comportamento dos óleos e gorduras na fritura. Substitutos de gordura. Legislação relacionada a óleos e gorduras. Controle de qualidade de óleos e gorduras.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Ênfase Tecnológica
Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas e bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas. Extração e processamento de óleos e gorduras vegetais. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento. Legislação vigente.
Áreas de Integração
Química e Bioquímica de Alimentos: Oxidação lipídica. Fermentações. Biologia II: Reino Plantae: morfologia, histologia e fisiologia.
Bibliografia Básica
JORGE, N. Química e tecnologia de óleos vegetais . São José do Rio Preto: Unesp, 2009. VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2016. v. 1. _____. Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2010.
Bibliografia Complementar
ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . 2. ed. Barueri: Manole, 2019. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. VENTURINI FILHO, W. G. (coord.). Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção . São Paulo: Blucher, 2011. v. 3. _____. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF, APPCC, legislação e mercado . São Paulo: Blucher, 2005. VISENTAINER, J. V.; FRANCO, M. R. B. Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação . 2. ed. São Paulo: Varela, 2006.

Componente Curricular: Métodos de Conservação de Alimentos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Conservação pelo calor. Conservação pelo frio. Conservação pela redução da atividade de água. Conservação pelo uso de aditivos. Conservação por fermentação. Conservação por irradiação. Outros métodos de conservação de alimentos. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Conservação pelo calor. Conservação pelo frio. Conservação pela redução da atividade de água.			
Áreas de Integração			
Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Processamento de produtos derivados. Tecnologia de Bebidas, Óleos e Gorduras: Tecnologias de produção de bebidas não alcoólicas e bebidas alcoólicas fermentadas e destiladas. Química e Bioquímica de Alimentos: Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático.			
Bibliografia Básica			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2017. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
<p>ALCARDE, A. R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de Alimentos. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.</p> <p>BINOTI, M. L. et al. Campo elétrico pulsado. Ciência Rural, Santa Maria, v. 42, n. 5, p. 934-941, 2012.</p> <p>MANTILLA, S. P. S. et al. Atmosfera modificada na conservação de alimentos. Revista Acadêmica Ciências Agrárias e Ambientais, Curitiba, v. 8, n. 4, p. 437-448, 2010.</p> <p>MATOS, S. P. de; MACEDO, P. D. G. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo. Érica, 2014.</p> <p>SILVA, S. B. et al. Potencialidades do uso do ozônio no processamento de alimentos. Semina: Ciências Agrárias, Londrina, v. 32, n. 2, p. 659-682, 2011.</p>

Componente Curricular: Química e Bioquímica de Alimentos			
Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
<p>Grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais e pigmentos. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Oxidação lipídica. Respiração celular. Fotossíntese. Fermentações. Transformações bioquímicas dos alimentos. Fundamentos básicos sobre nutrição humana, grupos de alimentos e valor nutricional. Metabolismos de digestão, absorção, transporte e biodisponibilidade dos nutrientes. Influência do processamento sobre o valor nutricional de alimentos.</p>			
Ênfase Tecnológica			
<p>Grupos de componentes químicos dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais e pigmentos. Reações de escurecimento enzimático e não-enzimático. Transformações bioquímicas dos alimentos.</p>			
Áreas de Integração			
<p>Biologia II:Reino Plantae.</p> <p>Química II: Funções Orgânicas e suas nomenclaturas. Reações Orgânicas.</p> <p>Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Fisiologia, metabolismo, amadurecimento, senescência, colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças.</p> <p>Tecnologia de Bebidas, Óleos e Gorduras: Tipos de fermentação e fermentadores. Tratamentos de modificação de lipídios: hidrogenação, interesterificação, fracionamento.</p> <p>Métodos de Conservação de Alimentos: Conservação por fermentação.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.</p> <p>ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 7. ed. Viçosa: UFV, 2019.</p> <p>BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>MAYER, L. Fundamentos de bioquímica. Curitiba: Livros Técnicos, 2012.</p> <p>NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.</p>			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Microbiologia de Alimentos			
Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Microscópio e sua aplicação na microbiologia. Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Curvas de crescimento. Contaminação e deterioração dos alimentos. Preparo de amostras de alimentos, meios de cultura e diluentes para análises. Limpeza e esterilização de materiais. Padrões e análises microbiológicas conforme a legislação vigente. Técnicas de contagem de microrganismos, isolamento, nutrição e cultivo.			
Ênfase Tecnológica			
Microrganismos benéficos, deteriorantes, patogênicos e indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Curvas de crescimento. Técnicas de contagem de microrganismos, isolamento, nutrição e cultivo.			
Áreas de Integração			
Matemática II: Análise Combinatória. Biologia II: Reinos Monera, Protocista e Fungi. Métodos de Conservação de Alimentos: Conservação pelo calor. Conservação pela redução da atividade de água.			
Bibliografia Básica			
RIBEIRO, M. C.; STELATO, M. M. Microbiologia prática: aplicações de aprendizagem de microbiologia básica. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. SILVA, N. da. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5. ed. São Paulo: Blucher, 2017. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.			
Bibliografia Complementar			
AZEVEDO, H. M. C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2013. FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. VERMELHO, A. B. et al. Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.			

3º ANO**Componente Curricular: Língua Portuguesa e Literatura III**

Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Leitura de textos de gêneros variados. Fatores de textualidade. Produção de textos com estrutura dissertativo-argumentativa. Marcadores de pontuação. Morfossintaxe. Sintaxe de Concordância e Regência. Literatura: Pré-Modernismo, Modernismo, Estilos literários contemporâneos e vanguardistas. Produção Textual.			
Ênfase Tecnológica			
Evolução da Expressividade Linguagem. Tipologia Textual. Fatores de textualidade.			
Áreas de Integração			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

História III: Nova Ordem Mundial. Brasil e a reorganização democrática
Sociologia II: Entre o liberalismo e a democracia: o capitalismo, o Estado e o poder. Capitalismo, Estado e classes sociais no Brasil. Globalização, desenvolvimento e questão ambiental.
Gestão Organizacional e Empreendedorismo: O plano de negócios.
Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos: Estudos e pesquisas de mercado. Marcas e patentes.

Bibliografia Básica

ABAURRE, M. L. M. **Literatura brasileira:** tempos leitores e leituras. São Paulo: Moderna, 2005. v. único.
ABAURRE, M. L. M.; ABAURRE, M. B. M. **Produção de texto:** interlocução e gêneros. São Paulo: Moderna, 2008.
AMARAL, E. et al. **Português, novas palavras:** literatura, gramática e redação. São Paulo: FTD, 2000. v. único.

Bibliografia Complementar

CEREJA, W. R.; MAGALHÃES, T. C. **Gramática reflexiva:** texto, semântica e interação. 3. ed. São Paulo: Atual, 2009. v. único.
CEREJA, W. R. **Literatura brasileira:** ensino médio. 2. ed. reform. São Paulo: Atual, 2000.
LIMA, A. O. **Manual de redação oficial:** teoria, modelos, exercícios. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.
NICOLA, J. de. **Língua, literatura e produção de textos.** São Paulo: Scipione, 2005. v. 3.
POSSENTI, S. **Por que (não) ensinar gramática na escola.** Campinas: Mercado de Letras, 2006.

Componente Curricular: Matemática III

Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	3º Ano
-----------------------	------------------	------------------------	---------------

Ementa

Geometria espacial métrica: áreas e volumes dos prismas, cilindros, pirâmides, cones e esfera. Geometria analítica: estudo do ponto, estudo da reta e estudo da circunferência. Estatística descritiva: população, amostra, rol, gráficos, distribuição de frequências, intervalos de classe, medidas de tendência central e medidas de dispersão. Matemática financeira: regra de três simples e composta, juros simples e composto.

Ênfase Tecnológica

Prismas e corpos redondos. Ponto e reta. Estatística. Matemática financeira.

Áreas de Integração

Biologia III: Genética.
Geografia III: Estrutura da população.
Química III: Soluções. Estudo dos Gases.

Bibliografia Básica

BONJORNO, J. R.; GIOVANNI JÚNIOR, J. R.; SOUZA, P. R. C. de. **Prisma:** sistemas, matemática financeira e grandezas. São Paulo: FTD, 2020.
DANTE, L. R.; VIANA, F. **Matemática em contexto:** trigonometria e sistemas lineares. São Paulo: Ática, 2020.
SMOLE, K. S.; DINIZ, M. I. **Ser protagonista:** estatística e probabilidade. São Paulo: SM, 2020.

Bibliografia Complementar

CEVADA, J. et al. **Matemática nos dias de hoje:** medidas e geometria. São Paulo: Sei, 2020.
_____. **Matemática nos dias de hoje:** probabilidade e estatística. São Paulo: Sei, 2020.
CHAVANTE, E.; PRESTES, D. **Quadrante:** sistemas lineares e geometria analítica. São Paulo: SM, 2020.
SOUZA, J. R. de. **Multiversos:** matemática financeira, gráficos e sistemas. São Paulo: FTD, 2020.
_____. **Multiversos:** sequências e trigonometria. São Paulo: FTD, 2020.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Física III			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Eletrostática: potencial elétrico, tensão elétrica e energia potencial elétrica. Eletrodinâmica. Magnetismo. Eletromagnetismo. Noções de física moderna: teoria da relatividade restrita, radiação de corpo negro e efeito fotoelétrico.			
Ênfase Tecnológica			
Eletromagnetismo. Noções de física moderna.			
Áreas de Integração			
Química III: Eletroquímica.			
Bibliografia Básica			
GASPAR, A. Física . São Paulo: Ática, 2001. MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. Física . 6. ed. São Paulo: Scipione, 2006. RAMALHO, J. F.; FERRARO, N. G.; TOLEDO, P. A. de. Os fundamentos da física . 10. ed. São Paulo: Moderna, 2009.			
Bibliografia Complementar			
BONJORNO, J. R. et al. Física: história e cotidiano . 2. ed. São Paulo: FTD, 2005. HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. Fundamentos de física: Eletromagnetismo . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2019. PARANÁ, D. N. S. Física . São Paulo: Ática. 2000. RAMALHO, F. J.; FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. Os fundamentos da física . São Paulo: Moderna, 2003. SAMPAIO, J. L. P.; CALÇADA, C. S. V. Física . 2. ed. São Paulo: Atual, 2005.			

Componente Curricular: Biologia III			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Genética: Leis de Mendel. Grupos sanguíneos e polialelia. Interação gênica e pleiotropia. Herança ligada ao sexo. biotecnologia. Evolução biológica: teorias evolutivas, evidências da evolução, fatores evolutivos, variabilidade genética, especiação e extinção. Ecologia: conceitos fundamentais, energia e matéria nos ecossistemas, ciclos biogeoquímicos, ecologia de populações, interações ecológicas, sucessão ecológica, ciclos biogeoquímicos, biomas, ecossistemas aquáticos. Desequilíbrios ambientais causados por ações humanas, mitigação e compensação de seus impactos.			
Ênfase Tecnológica			
Genética. Biotecnologia e Bioética. Evolução e Meio Ambiente.			
Áreas de Integração			
Geografia III: Problemas socioambientais. Sociologia II: Questões socioambientais. Produção e consumo. Gestão ambiental e tratamento de Resíduos: Problemas ambientais no Brasil.			
Bibliografia Básica			
AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Fundamentos da biologia moderna . São Paulo: Moderna, 2018. LINHARES, S.; GEWANDSZNAJDER, F. Biologia . São Paulo: Ática, 2009. LOPES, S.; ROSSO, S. Bio . ed. São Paulo: Saraiva, 2014.			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar	
<p>MACHADO, S. Biologia: de olho no mundo do trabalho. São Paulo: Scipione, 2005. OGO, M. Y.; GODOY, L. Contato biologia. São Paulo: Quinteto Editorial, 2016. PAULINO, W. R. Biologia. São Paulo: Ática, 2007. ROSSI-RODRIGUES, B. C.; GALEMBECK, E. Biologia: aulas práticas. Campinas: Editora Eduardo Galembek, 2012. 158 p. Disponível em: https://econtents.bc.unicamp.br/omp/index.php/ebooks/catalog/book/978-85-901261-5-7. Acesso em: 08 jul. 2022. SADAVA, D. et al. Vida: a ciência da biologia. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p>	

Componente Curricular: História III			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
O período entreguerras. Era Vargas. II Guerra Mundial. O mundo da Guerra Fria. O Brasil da democracia à Ditadura Militar. Descolonização. África e Ásia. Nova Ordem Mundial. Brasil e a reorganização democrática. História do Acre: Acre durante a II Guerra Mundial; políticas de incentivo a pecuária; a resistência dos povos extrativistas.			
Ênfase Tecnológica			
Era Vargas. Ditadura Militar e redemocratização. História do Acre.			
Áreas de Integração			
Sociologia II : Movimentos sociais e minorias.			
Geografia III : Os projetos de planejamento regional. O Brasil na economia mundial.			
Bibliografia Básica			
<p>COTRIM, G. História global: Brasil e geral. 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. MOTA, M. B.; BRAICK, P. R. Das cavernas ao terceiro milênio. São Paulo: Editora Moderna, 2010. VICENTINO, C. História geral. São Paulo: Scipione, 1991.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>DIVALTE G. F. História. São Paulo: Ática, 2002. FAUSTO, C. Os Índios antes do Brasil. Rio de Janeiro: Zahar, 2000. MATTOS, R. A. de. História e cultura afro-brasileira. São Paulo: Contexto, 2007. SOUZA, C. A. A. de. História do Acre: novos temas, nova abordagem. Rio Branco: MM Paim, 2002. SOUZA, M. de M. África e Brasil africano. São Paulo: Ática, 2006.</p>			

Componente Curricular: Geografia III			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Organização do espaço geográfico brasileiro. Os projetos de planejamento regional. Estrutura regional brasileira: a Amazônia, o Nordeste e Centro Sul. Características da população brasileira. Processo de industrialização e urbanização no Brasil. Produção brasileira de energia. Os complexos agroindustriais brasileiros. A questão fundiária e a organização da produção agropecuária brasileira. A modernização da produção agrícola. O Brasil na economia mundial: comércio e circulação de mercadoria. Problemas socioambientais na cidade e no campo.			
Ênfase Tecnológica			
Estrutura Regional brasileira. O Brasil na economia mundial. A questão fundiária e a organização agrícola brasileira.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Áreas de Integração
<p>Matemática III: Estatística descritiva: população, amostra, gráficos.</p> <p>História III: A Ditadura Militar no Brasil e os projetos de planejamento regional.</p> <p>Biologia III: Desequilíbrios ambientais causados por ações humanas, mitigação e compensação de seus impactos.</p> <p>Sociologia II: Questões socioambientais. Produção e consumo.</p> <p>Gestão ambiental e tratamento de Resíduos: Impactos ambientais ocasionados pelo lançamento de resíduos.</p>
Bibliografia Básica
<p>ALMEIDA, L. M. A.; RIGOLIN, T. B. Fronteiras da globalização. 3. ed. São Paulo: Ática, 2016.</p> <p>BOLIGIAN, L.; ALVES, A. Geografia, espaço e vivência. São Paulo: Saraiva, 2018.</p> <p>MOREIRA, J. C.; SENE, J. E. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016.</p>
Bibliografia Complementar
<p>ALVES, A. R.; ANTUNES, E. M. Geografia industrial. Curitiba: InterSaber. 2018.</p> <p>ALVES, L. R. A.; BOCHA, C. J. C. Panorama da agricultura brasileira. Campinas: Alínea, 2018.</p> <p>LUCCI, E. A.; BRANCO, A. L.; MENDONÇA, C. Território e sociedade no mundo globalizado. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2019.</p> <p>MARQUES, L. Capitalismo e colapso ambiental. 3. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2019.</p> <p>SILVA, C. A. F.; MONTEIRO, J. L. G. A geografia regional do Brasil. 3. ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2020.</p>

Componente Curricular: Sociologia II			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
<p>Cultura e identidade. Colonialismo, etnocentrismo e relativismo cultural. Raça e etnia. Ideologia e relações de poder. Indústria cultural no Brasil. Gênero e sexualidade. Movimentos sociais e minorias. Comunidade primitiva, escravismo e feudalismo: organização do trabalho e organização social. Capitalismo e trabalho: Durkheim, Weber e Marx. Estratificação e desigualdades sociais. “Flexibilização” e as novas relações de produção. Entre o liberalismo e a democracia: o capitalismo, o Estado e o poder. Capitalismo, Estado e classes sociais no Brasil. Globalização, desenvolvimento e questão ambiental.</p>			
Ênfase Tecnológica			
Cultura e identidade. Globalização, desenvolvimento e questão ambiental.			
Áreas de Integração			
<p>Geografia III: Amazônia e ambientalismo; desenvolvimento sustentável.</p> <p>História III: desenvolvimentismo.</p>			
Bibliografia Básica			
<p>COSTA, C. Sociologia: introdução da ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2000.</p> <p>MACHADO, I. J.; RENNÓ, A. H.; BARROS, C. R. Sociologia hoje. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>OLIVEIRA, P. S. de. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática. 2001.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>FERREIRA, D. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade da informação. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>GIDDENS, A. Sociologia. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MARTINS, C. B. O que é sociologia. 38. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>MEKSENAS, P. Aprendendo sociologia: a paixão de conhecer a vida. São Paulo: Loyola, 2001.</p> <p>TOMAZI, N. D. Iniciação à sociologia. São Paulo: Ática, 2013.</p>			



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Componente Curricular: Química III			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Soluções. Estudo dos Gases. Equilíbrio Químico. Termoquímica. Cinética Química. Eletroquímica.			
Ênfase Tecnológica			
Soluções. Equilíbrio Químico. Termoquímica. Cinética Química.			
Áreas de Integração			
Física III: Eletrostática.			
Análise de Alimentos: Preparo e padronização de soluções.			
Bibliografia Básica			
LISBOA, J. C. F. Ser protagonista: química, 2º ano ensino médio. 3. ed. São Paulo: Edições SM, 2016. MORTIMER, E. F.; MACHADO, A. H. Química 2: ensino médio. 3. ed. São Paulo: Scipione, 2016. NOVAIS, V. L. D. de. Vivá Química: ensino médio. Curitiba: Positivo, 2016. v. 2.			
Bibliografia Complementar			
FONSECA, M. R. M. Química 2: ensino médio. 2 ed. São Paulo: Ática, 2016. MOTA, C. J. A. Química e energia: transformando moléculas em desenvolvimento. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010. SALVADOR, E.; USBERCO, J. Química: ensino médio. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2014. v. 2. SANTOS, W. L. P. (coord.). Química cidadã: ensino médio, 2º série. 3 ed. São Paulo: Editora AJS, 2016. SOCIEDADE BRASILEIRA DE QUÍMICA (org.). A química perto de você: experimentos de baixo custo para a sala de aula do ensino fundamental e médio. São Paulo: Sociedade Brasileira de Química, 2010.			

Componente Curricular: Língua Inglesa II			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	2º Ano
Ementa			
Léxicos e contextos de uso. Leitura e interpretação de textos complexos. Estudos de estruturas léxico-gramaticais básicas (A2). Produção oral e escrita usando elementos de coesão e coerência. Estudo de estruturas léxico-gramaticais complexas (B1). Introdução ao uso da linguagem técnico-científica. Leitura, compreensão e interpretação de textos pertinentes à área do curso. Produção oral e escrita usando estruturas linguísticas complexas.			
Ênfase Tecnológica			
Estudos de estruturas léxico-gramaticais básicas (A2). Elementos de coesão e coerência. Estudo de estruturas léxico-gramaticais complexas (B1). Introdução ao uso da linguagem técnico-científica.			
Áreas de Integração			
Língua Portuguesa e Literatura II: Estudo das características estruturais, funcionais e de linguagem de diferentes gêneros textuais.			
Bibliografia Básica			
MURPHY, R. English grammar in use book with answers & interactive e-book. 5. ed. United Kingdom: Cambridge, 2019. SOUZA, A. et al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: Disal, 2005. YATES, J. Practice makes perfect: english conversation. 2. ed. United States of America: Mac-Hill Education LLC, 2016.			



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar	
AMORIM, J. O. de; SZABÓ, A. Longman gramática escolar da língua inglesa . São Paulo: Longman, 2004.	
O'NEILL, R. Unlock 2: reading, writing and critical thinking student Book . Cambridge Discovery Education, 2018.	
SANTOS, D. Ensino de língua inglesa: foco em estratégias . Barueri: Disal, 2012.	
SOWTON, C. Unlock 4: reading, writing and critical thinking student Book . Cambridge Discovery Education, 2014.	
WESTBROOK, Carolyn. Unlock 3: reading, writing and critical thinking Student Book . Cambridge Discovery Education, 2018.	

Componente Curricular: Gestão Organizacional e Empreendedorismo			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Processos Administrativos: Planejamento, Organização, Direção e Controle. Estratégias Organizacionais. Motivação nas organizações. Liderança. Comunicação e negociação nas organizações. O Processo de Tomada de decisão. O perfil do profissional empreendedor. Tipos de Empreendedores. Identificação de oportunidades. O plano de negócios. A busca de financiamento. A assessoria para o negócio.			
Ênfase Tecnológica			
Planejamento. Motivação nas organizações. Liderança. O Processo de Tomada de decisão. O perfil do profissional empreendedor. Plano de Negócios.			
Áreas de Integração			
SociologiaII: Organização do trabalho.			
Bibliografia Básica			
CHIAVENATO. I. Administração nos novos tempos: os novos horizontes em administração . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2020.			
DORNELAS, J. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios . 8. ed. São Paulo: Empreende, 2021.			
MAXIMIANO. A. Fundamentos da Administração: introdução à teoria geral e aos processos da Administração . 3. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.			
Bibliografia Complementar			
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2021.			
_____. Fundamentos de administração . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2021.			
DORNELAS J. C. Empreendedorismo na prática: mitos e verdades do empreendedor de sucesso . 4. ed. Rio de Janeiro: Empreende, 2020.			
GAUTHIER. F. A. O.; MACEDO, M.; LABIAK JÚNIOR, S. Empreendedorismo . Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.			
MAXIMIANO, A. Teoria geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital . 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017.			

Componente Curricular: Libras (Optativa)			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Utilização instrumental da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), e seu uso em contextos reais de comunicação com a pessoa surda. Conhecimento específico acerca dos aspectos linguísticos e gramaticais			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

da Libras. Fundamentos legais do ensino de Libras. Educação bilíngue e inclusiva. Prática de conversação em Libras. Aspectos peculiares da cultura das pessoas surdas.

Ênfase Tecnológica

Comunicação básica com o surdo. Conhecimentos específicos no âmbito legal da Libras. Utilização de sinais partindo do cotidiano do discente. Estrutura linguística e gramatical. Educação bilíngue e inclusiva. Prática de conversação. Cultura.

Áreas de Integração

Língua Portuguesa e Literatura III: Leitura de textos de gêneros variados.

Bibliografia Básica

FELIPE, T. A.; MONTEIRO, M. S. **Livro libras em contexto:** curso básico. 6. ed. Brasília: MEC, 2007.
FELIPE, T. A. **Libras em contexto:** curso básico - Livro do Estudante. 8. ed. Rio de Janeiro: WalPrint Gráfica e Editora, 2007.
QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. B. **Língua de sinais brasileira:** estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar

CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, W. D. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da Língua de Sinais.** São Paulo: EDUSP, 2001.
FERNANDES, S. **Educação de surdos.** 20. ed. Curitiba: Ibpex, 2007.
GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?:** crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
STROBEL, K. **As imagens do outro sobre a cultura surda.** 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2016.
BRASIL. **Saberes e Práticas da Inclusão:** desenvolvendo competências para o atendimento as necessidades educacionais especiais de alunos surdos. Brasília: MEC, 2006. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/alunosurdos.pdf>. Acesso em: 23 ago. 2022.

Componente Curricular: Língua Espanhola (Optativa)**Carga Horária:****66,7 horas****Período Letivo:****3º Ano****Ementa**

Língua Espanhola no contexto pessoal e profissional. História e origem da Língua Espanhola. Culturas espanhola e hispano americana. Leitura e análise de gêneros textuais em Língua Espanhola. Textos e vocabulário específico da área técnica. Noções de fonética e fonologia. Compreensão e produção oral e escrita. Introdução à Literatura em Língua Espanhola.

Ênfase Tecnológica

Leitura e compreensão em língua espanhola de diferentes gêneros relacionados à área. Estudo de vocabulários técnicos.

Áreas de Integração

Língua Portuguesa e Literatura III: Leitura de textos de gêneros variados.

Língua Inglesa II: Leitura, compreensão e interpretação de textos pertinentes à área do curso.

Bibliografia Básica

FREITAS, L. M. de A. **Sentidos en lengua española.** São Paulo: Richmond, 2016.
DUEÑAS, C. R.; HERMOSO, A. G. **Gramática de español lengua extranjera:** nueva edición. Madrid: Delsa, 2011.
UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES. **Señas:** diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños. São Paulo: Martins Fontes, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar
<p>BARQUERO, B. L.; GILIO, C., BARQUERO, B. L. Pasaporte A1. Madrid: Edelsa, 2007.</p> <p>CERVANTES, M. Don Quijote de la Mancha (I): colección Lecturas Clásicas Graduadas. Madrid: Edelsa, 1995.</p> <p>HERMOSO, A. G. Conjugar es fácil en español. Madrid: Edelsa, 1997.</p> <p>MILANI, E. M. Gramática de espanhol para brasileiros. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.</p> <p>VARELA, P. G. Como dizer tudo em espanhol. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.</p>

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Mel			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Leite como matéria-prima: formação, composição, obtenção higiênica, coleta, transporte e resfriamento. Controle de qualidade laboratorial do processo. Fraudes no leite. Processamento de leites de consumo. Processamento de derivados lácteos. Operações Unitárias no setor de laticínio. Obtenção, processamento, métodos de conservação e controle de qualidade do mel e demais produtos apícolas. Legislação aplicada.			
Ênfase Tecnológica			
Controle de qualidade laboratorial do processo. Processamento de leites de consumo. Processamento de derivados lácteos. Obtenção, processamento, métodos de conservação e controle de qualidade do mel e demais produtos apícolas. Legislação aplicada.			
Áreas de Integração			
Química III: Cinética Química.			
Análise de Alimentos: Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas dos alimentos.			
Embalagem e Rotulagem de Alimentos: Características gerais dos materiais de embalagem: papel, vidro, metais, plásticos e laminados. Rotulagem de alimentos.			
Bibliografia Básica			
<p>CRUZ, A. G. et al. Processamento de leites de consumo. São Paulo: Elsevier, 2016.</p> <p>MOTA, D. D. G.; MEDEIROS, S. R. A.; MOURA, G. S. Produção e qualidade do mel. Fortaleza: Edições UFC, 2018.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.</p>			
Bibliografia Complementar			
<p>CRUZ, A. G. et al. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. São Paulo: Elsevier, 2016.</p> <p>MARTINS, N. R. S. (ed.) Cadernos Técnicos de Veterinária e Zootecnia. Minas Gerais: FEPMVZ. 2020.</p> <p>MONTEIRO, A. A. Tecnologia de produção de derivados do leite. Viçosa: UFV, 2011.</p> <p>PERRONE, I. T.; STEPHANI, R.; NEVES, B. S. Doce de leite: aspectos tecnológicos. Juiz de Fora: Do Autor, 2011.</p> <p>TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 5. ed. Santa Maria: UFSM, 2013.</p>			

Componente Curricular: Tecnologia de Carnes e Ovos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Composição química e estrutura da carne. Manejo pré-abate e operações de abate. Transformações post-mortem. Transformações químicas e bioquímicas na carne. Avaliação físico-química da carne. Legislação vigente e inspeção sanitária. Tecnologia de produção de derivados cárneos. Resíduos e subprodutos da carne.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Pescado: Qualidade da matéria-prima. Características físico-químicas e nutricionais. Alterações post-mortem. Métodos de conservação e industrialização de pescados. Controle de qualidade do pescado e seus produtos. Resíduos e subprodutos. Ovos: obtenção, composição, métodos de conservação e industrialização, controle de qualidade, legislação, instalações e equipamentos.

Ênfase Tecnológica

Composição química e estrutura da carne. Transformações post-mortem. Transformações químicas e bioquímicas na carne. Tecnologia de produção de derivados cárneos. Pescado: Qualidade da matéria-prima. Métodos de conservação e industrialização de pescados. Ovos: métodos de conservação e industrialização, controle de qualidade, legislação.

Áreas de Integração

Análise de Alimentos: Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas dos alimentos.

Bibliografia Básica

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado:** ciência, tecnologia, inovação e legislação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.

OLIVEIRA, B. L.; OLIVEIRA, D. D. **Qualidade e tecnologia de ovos.** Lavras: UFLA, 2013.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos:** alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.

Bibliografia Complementar

GALVÃO, J. A.; OETTERER, M. **Qualidade e processamento de pescado.** 1. ed. São Paulo: Atlas, 2014.
GOMIDE, L. A. de M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças.** 2. ed. Viçosa: UFV, 2014.

OLIVEIRA, A. C. G. et al. **Indicadores de qualidade de ovos de galinha in natura.** Viçosa: UFV, 2017.

SENAI. **Industrialização de carnes e derivados.** São Paulo: SENAI, 2016.

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

Componente Curricular: Análise de Alimentos

Carga Horária:	100 horas	Período Letivo:	3º Ano
-----------------------	------------------	------------------------	---------------

Ementa

Normas de segurança de laboratório. Materiais de laboratório. Preparo e padronização de soluções. Lavagem de vidrarias. Preparo de curvas de calibração de aparelhos analíticos. Manutenção e manuseio de balanças e equipamentos. Amostragem e preparo da amostra. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas dos alimentos. Noções de cromatografia e espectrometria.

Ênfase Tecnológica

Preparo e padronização de soluções. Amostragem e preparo da amostra. Princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas dos alimentos.

Áreas de Integração

Matemática III: Regra de três simples.

Química III: Soluções.

Bibliografia Básica

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** Campinas: Unicamp, 2003.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.

GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. **Análises físico-químicas de alimentos.** Viçosa: UFV, 2011.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar	
ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.	
ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática . 7. ed. Viçosa: UFV, 2019.	
MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. Manual de soluções, reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação, indicadores de segurança, descarte de produtos químicos . 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007.	
QUEIROZ, A. C.; SILVA, D. J. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos . 3. ed. Viçosa, MG: UFV, 2012.	
SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. (org.). Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia . Rio de Janeiro: Rubio, 2017.	

Componente Curricular: Análise Sensorial e Desenvolvimento de Novos Produtos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Princípios Básicos da Análise Sensorial. Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. Fatores que influenciam a avaliação sensorial e condições dos testes sensoriais. Ambiente dos Testes Sensoriais. Painel sensorial: recrutamento, seleção e treinamento. Preparação e Apresentação das Amostras. Fatores que Influenciam a Análise Sensorial. Métodos de análise sensorial: discriminativos, afetivos e descritivos. Avaliação dos resultados. Etapas de desenvolvimento de novos produtos. Estudos e pesquisas de mercado. Marcas e patentes. Novas tecnologias e tendências. Legislação e registros nos órgãos competentes.			
Ênfase Tecnológica			
Métodos de análise sensorial: discriminativos, afetivos e descritivos. Avaliação dos resultados. Etapas de desenvolvimento de novos produtos.			
Áreas de Integração			
Matemática III: Estatística descritiva.			
Bibliografia Básica			
DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos . 5. ed. Curitiba: PUCPress, 2019.			
MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores . 4. ed. Viçosa: UFV, 2018.			
PALERMO, J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos . São Paulo: Atheneu, 2015.			
Bibliografia Complementar			
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa: UFV, 1993.			
CRUZ, A. G. et al. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados . São Paulo: Elsevier, 2016.			
ELLENDERSEN, L. S. N.; WOSIACKI, G. Análise sensorial descritiva quantitativa . Ponta Grossa: UEPG, 2014.			
MINIM, V. P. R.; SILVA, R. C. S. N. Análise sensorial descritiva . Viçosa: UFV, 2016.			
NEVES, L. F.; CASTRO, L. T. Marketing e estratégia em agronegócios e alimentos . São Paulo: Atlas, 2003.			

Componente Curricular: Embalagem e rotulagem de alimentos			
Carga Horária:	33,3 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
História e função das embalagens na indústria de alimentos. Características gerais dos materiais de embalagem: papel, vidro, metais, plásticos e laminados. Embalagens para distribuição. Sistemas de			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

embalagens. Máquinas e equipamentos. Embalagens ativas e inteligentes. Planejamento e design de embalagens. Rotulagem de alimentos.
Ênfase Tecnológica
Características gerais dos materiais de embalagem: papel, vidro, metais, plásticos e laminados. Rotulagem de alimentos.
Áreas de Integração
Biologia III: Desequilíbrios ambientais causados por ações humanas.
Bibliografia Básica
CARVALHO, M. A. Engenharia de embalagens: uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagem. São Paulo: Novatec, 2008. NEGRÃO, C.; CAMARGO, E. Design de embalagem: do marketing à produção. São Paulo: Novatec, 2008. RONCARELLI, S.; ELLICOTT, C. Design de embalagem: 100 fundamentos de projeto e aplicação. São Paulo: Blucher, 2011.
Bibliografia Complementar
CASTRO, A. G.; POUZADA, A. S. (coord.). Embalagens para a indústria de alimentos. Suzano: Instituto Piaget, 2003. JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. Embalagens de vidro para alimentos e bebidas: propriedades e requisitos de qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2009. LUENGO, R. de F. A.; CALBO, A. G. (ed.). Embalagens para comercialização de hortaliças e frutas no Brasil. Brasília: Embrapa, 2009. OLIVEIRA, L. M.; QUEIROZ, G. C. (ed.). Embalagens plásticas rígidas: principais polímeros e avaliação da qualidade. Campinas: CETEA/ITAL, 2008. SARANTÓPOULOS, C. I. G. L.; TEIXEIRA, F. G. (ed.). Embalagens plásticas flexíveis: principais polímeros e avaliação de propriedades. 2. ed. Campinas: CETEA/ITAL, 2017.

Componente Curricular: Gestão Ambiental e Tratamento de Resíduos			
Carga Horária:	66,7 horas	Período Letivo:	3º Ano
Ementa			
Introdução à gestão ambiental e tratamento de resíduos na indústria alimentícia. Sistemas de Gestão Ambiental. Caracterização e classificação dos resíduos das indústrias de alimentos: resíduos sólidos, águas residuárias, efluentes e gases. Impactos ambientais ocasionados pelo lançamento de resíduos da indústria alimentícia. Gestão integrada dos Resíduos Sólidos. Tratamento de efluentes e padrões de lançamento. Instrumentos legais e normativos para o licenciamento e a certificação ambiental na indústria de alimentos. Tecnologias limpas aplicadas à indústria de alimentos.			
Ênfase Tecnológica			
Sistemas de Gestão Ambiental. Caracterização e classificação dos resíduos das indústrias de alimentos. Gestão integrada dos Resíduos Sólidos. Tratamento de efluentes e padrões de lançamento.			
Áreas de Integração			
Biologia III: Desequilíbrios ambientais causados por ações humanas. Geografia III: Problemas socioambientais.			
Bibliografia Básica			
BERTOLINO, M. T. Sistema de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: Artmed, 2012. PHILIPPI JR., A.; ROMÉRO, M. A.; BRUNA, G. C. (ed.). Curso de gestão ambiental. 2. ed. Barueri: Manole, 2014. SZABÓ, J.; MOHAI, A. Educação ambiental e gestão de resíduos. 3. ed. São Paulo: RIDEEL, 2016.			

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

Bibliografia Complementar

BARROS, R. T. **Elementos de gestão de resíduos sólidos**. São Paulo: Tessitura, 2012.
CANEJO, C. **Gestão integrada de resíduos sólidos: múltiplas perspectivas para um gerenciamento sustentável e circular**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2021.
DIAS, R. **Gestão ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
MILLER JÚNIOR, G. T.; SPOOLMAN, S. E. **Ciência ambiental**. 16. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2021.
SPADOTTO, C. A.; RIBEIRO, W. C. **Gestão de resíduos na agricultura e agroindústria**. Botucatu: FEPAF, 2006.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, E. M. Uma mudança de rumo no agro acreano: o setor agropecuário desempenha o papel de âncora da economia. **3 de julho notícias**, Acre, 1 jan. 2021. Disponível em: <https://3dejulhonoticias.com.br/tudo-sobre-politica-2/uma-mudanca-de-rumo-no-agro-acreano-o-setor-agropecuário-desempenha-o-papel-de-ancora-da-economia/>. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/rede-federal-inicial/>. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. **Lei n. 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: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11892.html. Acesso em: 16 jun. 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cnct->. Acesso em: 11 jul. 2022.

BRASIL. **Lei n. 9.394**, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 23 de dezembro de 1996.

CARTAXO, C. B. C.; GONZAGA, D. S. O. **Perfil das Agroindústrias Familiares de Frutas do Acre**. Brasília: Embrapa, 2018.

EMBRAPA. Pesquisa traça panorama da qualidade do leite em Rondônia e Acre. **Embrapa Informação Tecnológica**, 12 jan. 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/58642249/pesquisa-traca-panorama-da-qualidade-do-leite-em-rondonia-e-acre> Acesso em: 30 jun. 2022.

FERREIRA, E. Mandioca é o produto de maior valor na agricultura do Acre, diz IBGE. **Acre agora**, Acre, fev. 2021. Disponível em: [https://acreagora.com/2021/02/28/mandioca-e-o-produto-de-maior-valor-na-agricultura-do-acre-diz-ibge/#:~:text=Conforme%20IBGE%2C%20dos%20mais,\(R%24%2055%20mil%C3%B5es\)](https://acreagora.com/2021/02/28/mandioca-e-o-produto-de-maior-valor-na-agricultura-do-acre-diz-ibge/#:~:text=Conforme%20IBGE%2C%20dos%20mais,(R%24%2055%20mil%C3%B5es).). Acesso em: 11 jul. 2022.

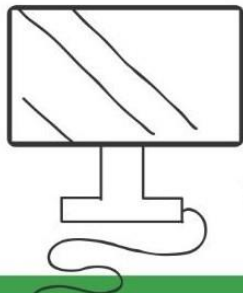


**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre
Campus Rio Branco Baixada do Sol

IFAC. Resolução Consu/Ifac 001/2018. Dispõe sobre a Organização Didático-Pedagógica da Educação Profissional Técnica Nível Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Acre. Resoluções 2018.





www.ifac.edu.br

